

Üniversite Öğrencilerinin Süt Ürünleri Tüketim Alışkanlıklarının Değerlendirilmesi

Bedia ŞİMŞEK¹ İnci AÇIKGÖZ²

ÖZET: Çalışma, üniversite öğrencilerinin süt ürünleri tüketim durumlarını belirlemek amacıyla Süleyman Demirel Üniversitesi öğrencileri üzerinde yürütülmüştür. Sonuç olarak, en çok tercih edilen peynir çeşidinin beyaz peynir, yoğurt çeşidinin ise homojenize (kaymaksız) yoğurt olduğu belirlenmiştir. Ankete katılanların büyük çoğunluğu dondurmaya da (%95.7), ayranı da (%93.3) sevdiklerini bildirmişlerdir. Tereyağı tüketenlerin çoğunluğu (%53.1) kahvaltılık pastörize tereyağını 100g/ay'dan az tüketirken, kaymak tüketimi erkek ve kız öğrencilerde eşit düzeyde görülmüştür. Süt ürünleri tüketmenin kolesterolü olumsuz etkilediğini düşünenlerin oranı %18.1 olarak belirlenmiştir.

Anahtar kelimeler: Süt ürünleri, ürün tercihi



An Investigation About Dairy Products Consumption Behaviors of University Students

ABSTRACT: This study was carried out to determine dairy product consumption of a group studying at Suleyman Demirel University. According to the results, the most preferred cheese was Beyaz (white) cheese and the most popular yoghurt (not creamy) yoghurt according to the respondents. The majority of survey respondents reported that they loved both ice cream (95.7%) and ayran (% 93.3). Most of the respondents (53.1%) that include butter in their shopping lists stated that they preferred pasteurized breakfast butter less than 100g/month. Cream consumption was determined as equal among male and female respondents. Percentage of respondents having ideas about negative effects of dairy products on cholesterol was 18.1%.

Keywords: Milk products, product preference

¹ Süleyman Demirel Üniversitesi, Mühendislik-Mimarlık Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, Isparta, Türkiye

² Ankara Üniversitesi, Sağlık Bilimleri Fakültesi, Ankara, Türkiye

Sorumlu yazar/Corresponding Author : Bedia ŞİMŞEK, bedia@mmf.sdu.edu.tr

GİRİŞ

Hayvansal kaynaklı gıdalar arasında en önemli olan süt ve ürünleri, içerdikleri yararlı besin öğeleri nedeniyle toplumun beslenmesinde önemli bir yer tutmaktadır. Sütte bulunan bu önemli besin maddeleri, eksiksiz hatta daha da zenginleştirilmiş olarak yoğurta ve dondurmada da bulunmaktadır (Demirci ve Şimşek, 1997; Ayar ve Demirulus, 2000). Peynir ve tereyağı da, yağ, protein, mineral madde ve vitaminler bakımından zengin bir kaynaktır. Aynı zamanda tereyağı, diğer hayvansal yağlarla kıyaslandığında en düşük kolesterol oranına sahiptir (Demirci, 1996).

Devlet İstatistik Enstitüsünün 13.10.2003 tarihinde yayımladığı “2002 Hane Halkı Bütçe Anketi Geçici Sonuçları”na göre 2002 yılında, kişi başına düşen aylık ortalama süt tüketimi 2.8 litre, peynir tüketimi 430 gram, yoğurt tüketimi ise 1.539 gram’dır. Türkiye “Süt, Et, Gıda Sanayicileri ve Üreticileri Birliği”nin Süt tüketimi konusunda yaptığı bir araştırmaya göre ise Türkiye’de yılda kişi başına ortalama 146 litre süt tüketilmektedir. Bu miktarın 23 litrelik kısmı içme sütü, geri kalanı ise süt ürünlerinin üretiminde kullanılmaktadır. Sözü geçen bu araştırmada, Avrupa Birliği (AB) ülkelerinde yıllık süt tüketim oranının 342.5 litre olduğu belirtilmektedir. Türk halkı gelişmiş batı ülkelerine kıyasla oldukça az süt tüketmekte, ancak yoğurt, ayran, tereyağı ve peynir gibi süt ürünleri ile bu açığın büyük bir kısmı kapatılmaktadır (Anonim 2007). Anaokuluna giden 3-6 yaş grubu çocukların süt ve ürünlerini tüketim durumunun araştırıldığı bir çalışmada Ersoy (1990), çocukların boy uzunluğu ile süt ve süt ürünlerinin tüketim düzeyi arasında önemli bir ilişki saptamıştır. Çocukların %50’sinin süt ve yoğurdu, %39’unun ise peyniri severek tüketmekte oldukları belirlenmiştir.

Adana il merkezindeki ailelerin süt ve süt ürünleri tüketim miktar ve davranışlarının incelendiği bir çalışmada ise, ailelerin aylık 7.7 kg yoğurt, 3.6 kg Beyaz peynir, 0.7 kg Kaşar peyniri, 0.8 kg Tulum peyniri, 0.7 kg tereyağı ve 0.6 kg çökelek tükettikleri tespit edilmiştir (Şahin ve Gül, 1997). Adana ilinde yapılan başka bir araştırmada, ailelerin kişi başına ortalama süt ürünleri tüketim miktarları 16.4 kg yoğurt, 3.7 kg Beyaz peynir ve 0.6 kg tereyağı olarak belirlenmiştir (Yurdakul ve ark., 1997).

Şahin ve ark. (2001) ve Yalçınkaya (1999), Van ilinde yaptığı araştırmada, ailelerin ortalama yıllık peynir tüketimini yoğurt tüketimini ve tereyağı tüketimini tespit etmiştir. Van ili kentsel alanda ailelerin aylık ortalama süt ürünleri tüketimleri 17.5 kg açık süt, 4.6 kg ambalajlı süt, 14.7 kg yoğurt, 1.6 kg beyaz peynir, 0.5

kg kaşar peyniri, 0.3 kg tulum peyniri, 5.9 kg otlu peynir, 1.3 kg tereyağı ve 1.1 kg çökelektir. Andiç ve ark. (2002) yine Van ili merkezinde ailelerin yıllık ortalama süt ürünleri tüketimleri üzerine bir araştırma yapmışlardır. Elde edilen değerlerden otlu peynirin yıllık tüketim miktarının diğer süt ürünlerine göre çok daha fazla olduğu belirlenmiştir.

Ankara ili Keçiören ilçesinin farklı gelir gruplarından oluşan ailelerin süt ve ürünleri tüketimleri incelenerek, tüketim miktarları belirlenmiştir. Anket uygulanan ailelerin aylık 7.58 kg süt ve yoğurt, 1.38 kg peynir ve 0.29 kg tereyağı tükettikleri tespit edilmiştir (Yüzbaşı ve ark., 1999).

Üniversite öğrencilerinin süt ürünleri tüketim durumları üzerine yapmış oldukları anket çalışmasında, öğrencilerin çoğunun (225 kişi) peynir çeşitlerinden beyaz peyniri (ortalama haftalık 524 g) tükettikleri belirlenmiştir. Ayrıca öğrencilerin haftalık ortalama olarak tükettikleri yoğurt çeşitlerinde, beyan ettikleri sade ve kaymaklı yoğurt miktarlarının birbirine yakın olduğu tespit edilmiştir (Selçuk ve ark., 2003).

Bu çalışmada, insan beslenmesindeki süt ürünlerinin önemi düşünülerek, bu ürünlerin Süleyman Demirel Üniversitesi’nde öğrenim gören öğrencilerin cinsiyet durumlarını da göz önünde bulundurarak tüketilme düzeyleri, sıklıkları ve tercihleri ortaya koyulacak şekilde, belirlenmesi amaçlanmıştır.

MATERYAL VE METOT

Bu araştırma üniversite öğrencilerinin süt ürünleri tüketimi alışkanlıklarını belirlemek amacıyla Isparta ili Süleyman Demirel Üniversitesi’nde öğrenim gören 1000 öğrenci üzerinde 2009’da kesitsel bir araştırma olarak yapılmıştır. Araştırma kapsamına alınan öğrenciler tesadüfi olarak seçilmiş ve veriler araştırmacıların kendileri tarafından literatürden yararlanılarak oluşturulan anket formu ile toplanmıştır. Anket öğrencilerin demografik özellikleri ve peynir, yoğurt, dondurma, ayran, tereyağı gibi süt ürünleri tüketim durumları ile ilgili düzenlenmiş sorulardan oluşmaktadır. Önceden hazırlanmış anket formları öğrencilerin fakültelerinde ve kantinlerinde kendilerine verilerek ön açıklama sonrası özgür iradeleri ile yanıtlamaları istenmiştir. Elde edilen veriler bilgisayarda, SPSS 16.00 istatistik paket programında tanımlayıcı istatistik ve ki-kare testleri kullanılarak değerlendirilmiştir. Çalışmada süt ürünleri tüketim durumları bakımından kız ve erkek öğrenciler arasında bir farklılık olup olmadığı da belirlenmeye çalışılmıştır.

BULGULAR VE TARTIŞMA

Araştırmada, ankete katılan öğrencilerin % 59.6'sı (n=596) kız, % 40.4'ü (n=404) erkek öğrenci olmak üzere, %28.8'i 1.sınıf, %20.3'ü 2.sınıf, %23.2'si 3.Sınıf, %21.8'i 4.sınıf, %3.3'ü hazırlık, %1.7'si 5.sınıf, %0.9'u 6.sınıf öğrencisidir.

Öğrencilerin süt ürünlerini nereden almayı tercih ettikleri sorulduğunda, büyük bir kısmının % 90.1 marketlerden, çok az bir kısmının (%1.2) pazar yerlerinden, % 8.7' sinin ise diğer yerlerden aldıkları belirlenmiştir (p<0.05).

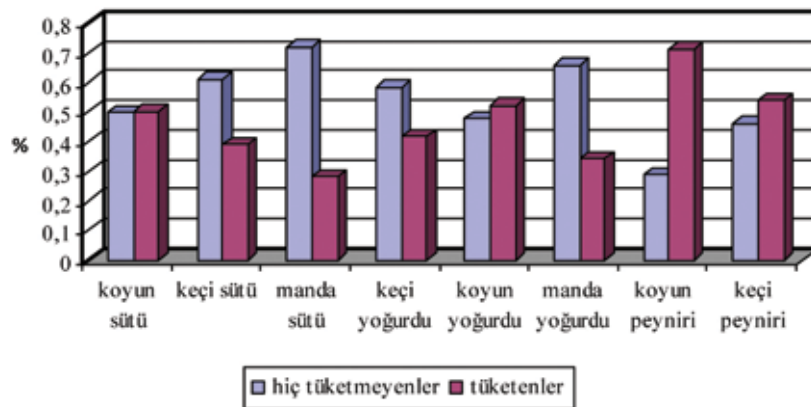
Öğrencilerin, %36.2'si (n=362) az yağlı peyniri, %32.2'si (n=322) yağlı, %27.4'ü (n=274) tam yağlı ve %4.2'si (n=42) yağsız peyniri tercih etmektedir. En çok tercih edilen peynir çeşidi olarak %49.8'i beyaz peyniri haftalık 250-500 g arasında; %46.6'sı kaşar peynirini haftalık 100 g'dan az tükettiğini, bunun yanında ankete katılanların %76.9'u çökeleği, %79.5'i ithal peynirleri, %66.6'sı geleneksel yöre peynirini, %54.1'i ise lorlu hiç tüketmediklerini ifade etmişlerdir. Haftalık kaşar (%69.7), krem (%61.2), beyaz peynir (%60.4), lor peyniri (%53.5), tulum (%53.4) ve çökeleğin (%53.2) tüketimi kız öğrencilerde; geleneksel (%57.3) ve ithal peynir (%57.5) tüketimi ise erkek öğrencilerde daha fazladır.

Uzunöz ve Gülşen' in (2007) yapmış oldukları çalışmada, öğrencilerin %69'u taze peyniri, %31'i olgunlaşmış peyniri tüketmeyi sevdiğini belirtmiştir. Ankete katılan öğrencilerin vermiş oldukları cevaplara göre %5.67'si yağsız, %42.33'ü az yağlı, %23'ü yağlı ve %29'u da tam yağlı peyniri tüketmeyi sevdiğini belirtmiştir. Ayar ve Demirulus (2000) tarafından yapılan anket çalışmasında, öğrencilerin %46.2'sinin tüm süt ürünlerini sevdiğini tespit edilmiştir. Bu ürünler sırasıyla dondurma, yoğurt, kaymak, peynir, tereyağı olarak sıralanmıştır. Van ili kentsel alanda ailelerin ay-

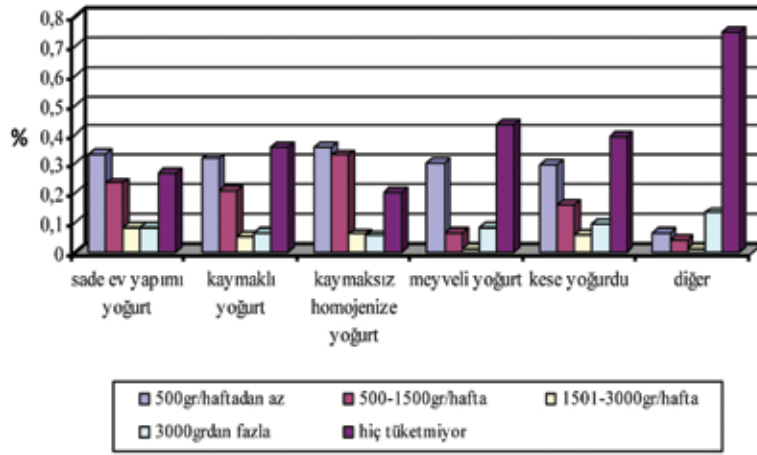
lık ortalama süt ürünleri tüketimlerini belirleyen Şahin ve ark. (2001), Adana ili kentsel alanda ailelerin süt ve ürünleri tüketimlerini araştıran Şahin ve Gül (1997), tüketim miktarlarının mevsimlere göre farklılık gösterdiğini özellikle vurgulamışlardır. Bu çalışmalara göre, yöresel ürünlerin tercih farklılıkları göz ardı edildiğinde (otlu peynir gibi) araştırmacılar tarafından verilen sonuçlarla bizim sonuçlarımızın benzerlikler gösterdiği gözlenmiştir.

Farklı tür sütlerden elde edilen yoğurt ve peynir çeşitlerinden hiç tüketip tüketmedikleri öğrencilere ayrı ayrı sorular halinde sorulduğunda; öğrencilerin %65.9'u manda yoğurdunu, %58.4'ü keçi yoğurdunu, %47.7'si koyun yoğurdunu; %46.2'si keçi peynirini, %28.8'i koyun peynirini hiç tüketmediklerini belirtmişlerdir. Bu süt ürünlerinden "evet tükettim" diyenlerin büyük çoğunluğu %71.2'si koyun peynirini, %52.3'ü koyun yoğurdunu, %53.8'i keçi peynirini tükettiklerini ifade etmişlerdir (Şekil 1).

Hangi yoğurt çeşidinden ne kadar tüketirsiniz sorusuna çoğunlukla haftada 500 g'dan az olmak üzere %35.3'ü kaymaksız yoğurdu, %33.3'ü ev yoğurdunu, %31.7'si kaymaklı yoğurdu, %30.1'i meyveli yoğurdu tükettiklerini bildirmişlerdir. Öğrencilerin %43.5'i meyveli yoğurdu, %38.9'u ise kese (süzme) yoğurdunu, %35.8'i kaymaklı yoğurdu, %20.0'si kaymaksız yoğurdu hiç tüketmediklerini belirtmişlerdir. Haftalık yoğurt tüketimleri arasında en çok 500-1500 g hafta⁻¹ olmak üzere %32.9 oranında kaymaksız homojenize yoğurt, 1501-3000 g hafta⁻¹ miktar düzeyinde %8.2'si sade ev yapımı yoğurt, 3000g'dan fazla olmak üzere de %9.4 düzeyinde kese yoğurdunun olduğu belirlenmiştir. Ev yapımı yoğurt (%20.0), kaymaklı (%16.7), kaymaksız (%23.3), meyveli yoğurt (%27.1) tüketiminin haftada 500 g'dan az olmak üzere kız öğrencilerde daha fazla olduğu görülmüştür (Şekil 2).



Şekil 1. Öğrencilerin tükettikleri süt ürünlerinin dağılımı.



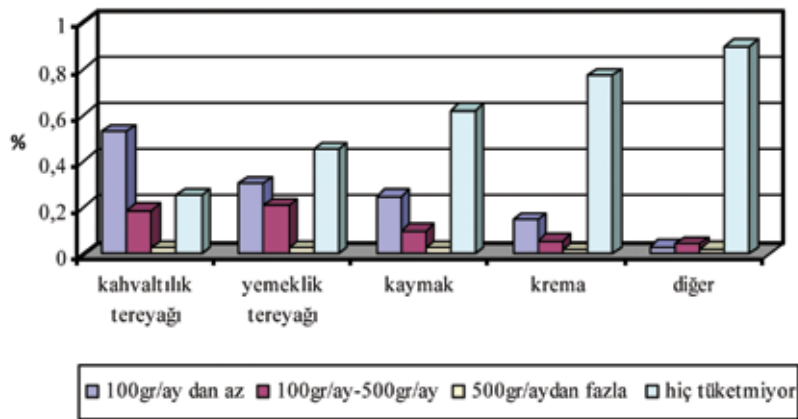
Şekil 2. Öğrencilerin tükettikleri yoğurt çeşitleri ve miktarları.

Uzunöz ve Gülşen (2007) ankete katılan öğrencilerin %56'sının sade yoğurt, % 8.33'ünün meyveli yoğurt, %22.67'sinin kaymaklı yoğurt, %13'ünün de kaymaksız yoğurdu tüketmeyi tercih ettiklerini belirlemişlerdir. Bizim bulgularımızın bu araştırmanın verilerinden bir miktar farklılık gösterdiği görülmektedir. Elde edilen verilere göre öğrencilerin meyveli yoğurt ve kaymaksız yoğurt tüketimine yönelik tercihlerinin daha fazla olduğu gözlenmiştir.

Dondurmayı sevmeye bakımından kız ve erkek öğrenciler arasında istatistiksel olarak anlamlı bir farklılık bulunmamıştır ($p>0.05$). Dondurma seven öğrencilerin sayısının % 95.7'lik bir oranla yüksek olduğu belirlenmiştir. Dondurma çeşitliliği dikkate alındığında, öğrencilerin %29.1'i kakaolu, %18.2'si dövme dondurma, %17.9'u sade, %17.0'si meyve aromalı, %6.9'u vanilyalı sevdiğini belirtmişlerdir. Kız (%29.9) ve erkek (%28.0) öğrencilerin büyük çoğunluğu kakaolu dondurmayı sevmektedir. Sade (%22) ve vanilyalı (%8.7) dondurmayı genellikle erkek öğrencilerin; dövme (%20.1) ve meyve aromalı (%17.4) dondurmayı ise kız öğrencilerin

daha çok sevdiği belirlenmiştir (Çizelge 1). Kız ve erkek öğrencilerin dondurma çeşitliliği açısından tüketim tercihleri arasında anlamlı ($p<0.05$) bir farklılık vardır (Çizelge 1).

Ayrarı, süt ürünleri içerisinde her zaman tercih edilen bir üründür. Yaptığımız çalışmada da öğrencilerin %93.3'ü ayranı sevdiği ortaya konulmuştur. Ankete katılan öğrenciler ayranı bazı yemeklerle (%39), her zaman %24.0, öğle yemeğiyle (%22.3) içmeyi tercih ettiklerini ifade etmişlerdir. Ayranı en çok %77.6'sı yaz, en az ise %3.2'si sonbahar mevsiminde tükettiklerini belirtmişlerdir. Ayranı sevmeye bakımından kız ve erkek öğrenciler arasında anlamlı bir farklılık vardır ($p<0.05$). Ayranı erkek öğrenciler (%95.8), kız öğrencilere (%91.6) göre daha çok sevmektedir. Ayranı içmeyi tercih ettiği öğün bakımından kız ve erkek öğrenciler arasında anlamlı bir farklılık bulunmuştur ($p<0.05$). Ayranı kız (%41.8) ve erkek (%34.9) öğrencilerin büyük bir kısmı bazı yemeklerle içmeyi tercih etmektedir. Bununla beraber ayranı öğlen içmeyi daha çok erkek öğrencilerin (%27.5), akşam içmeyi de kız öğrencilerin



Şekil 3. Öğrencilerin tükettikleri tereyağı çeşidi ve aylık tüketim miktarı.

Çizelge 1. Öğrencilerin dondurmayı ve ayranı sevme biçimleri ve tüketmeyi tercih etme zamanları ile durumları

	Cinsiyet					
	Kız		Erkek		Toplam	
	Sayı	%	Sayı	%	Sayı	%
Dondurma Sevme						
Evet	572	96.0	385	95.3	957	95.7
Hayır	24	4.0	19	4.7	43	4.3
	$\chi^2 = 0.267, sd = 1, p > 0.05$					
Dondurma Sevme Biçimi						
Sade	90	15.1	89	22.0	179	17.9
Kakaolu	178	29.9	113	28.0	291	29.1
Vanilyalı	34	5.7	35	8.7	69	6.9
Meyve Aromalı	104	17.4	66	16.3	170	17.0
Dövme dondurma	120	20.1	62	15.3	182	18.2
Diğer	70	11.7	39	9.7	109	10.9
	$\chi^2 = 13.985, sd = 5, p < 0.05$					
Ayranı Sevme						
Evet	546	91.6	387	95.8	933	93.3
Hayır	50	8.4	17	4.2	67	6.7
	$\chi^2 = 6.734, sd = 1, p < 0.05$					
Ayran içmeyi tercih ettiği öğün						
Sabah	3	0.5	10	2.5	13	1.3
Öğle	112	18.8	111	27.5	223	22.3
Akşam	89	14.9	45	11.1	134	13.4
Bazı yemeklerle	249	41.8	141	34.9	390	39.0
Her zaman	143	24.0	97	24.0	240	24.0
	$\chi^2 = 20.850, sd = 4, p < 0.05$					
Ayranı tüketme mevsimi						
Sonbahar	26	4.4	6	1.5	32	3.2
Kış	72	12.1	44	10.9	116	11.6
İlkbahar	43	7.2	33	8.2	76	7.6
Yaz	455	76.3	321	79.5	776	77.6
	$\chi^2 = 7.112, sd = 3, p > 0.05$					

(% 14.9) tercih ettikleri belirlenmiştir. Kız ve erkek öğrenciler arasında, ayranı tüketme mevsimi bakımından önemli bir farklılık bulunmamıştır ($p > 0.05$). Ayranı kız (%76.3) ve erkek (%79.5) öğrencilerin genellikle yazın daha çok tükettikleri görülmüştür (Çizelge 1).

Ankete katılanlar, %77.4'ü kremayı, %62.1'i kaymağı, %45.5'i yemeklik tereyağı, %25.3'ü ise kahvaltılık tereyağını hiç tüketmediklerini; tereyağı tüketenlerin çoğunluğu %53.1'i kahvaltılık tereyağını 100 gr ay⁻¹'dan az, %21'i yemeklik tereyağını 100-500 gr ay⁻¹ arası, %3'ü kaymağı 500 gr ay⁻¹'dan fazla tükettiklerini ifade etmişlerdir (Şekil 3). Kahvaltılık tereyağı, yemeklik tereyağı, kaymak, krema tüketimi bakımından kız ve erkek öğrenciler arasında anlamlı bir farklılık elde edilmiştir ($p < 0.05$). Kahvaltılık tereyağı (% 60.1), yemeklik tereyağı (%58.6) ve krema (%52.3) tüketimi 100 gr ay⁻¹'dan az olmak üzere kız öğrencilerde daha fazladır. Kaymak tüketimi 100 gr ay⁻¹'dan az kız (%50) ve erkek (%50) öğrencilerde eşittir. 2005 yılı içerisinde yürürlüğe giren "Tereyağı, Diğer Süt Yağı Esaslı Sürülebilir Ürünler ve Sadeyağ Tebliği" içerisinde, yemeklik ve kahvaltılık tereyağı ibaresi bulunmamaktadır. Ancak halk arasında yerleşmiş ifadeler olarak kullanılmalarından dolayı çalışma sırasında bu ifadelerin kullanılmasının daha uygun olabileceği düşünülmüştür (Anonim 2005).

Uzunöz ve Gülşen (2007) dondurma tüketmeyi seven öğrencilerin oranını %93.67 olarak belirlemişlerdir. Öğrencilerin en çok tercih ettikleri dondurma çeşidi kakaolu dondurma (%36), bunu sırasıyla sade dondurma (%18.67), vanilyalı dondurma (%10.33), meyve aromalı dondurma (%15.67), tüm dondurma çeşitleri (%11) ve dövme dondurma (%8.33) olarak bildirilmiştir. Aynı çalışmada, öğrencilerin %91'inin ayranı sevdiğini belirlenirken, ayranı sabah tüketmeyi sevenlerin oranı %0.67; öğle yemeği ile %27, akşam yemeği ile %27.67; hem öğle hem de akşam yemeği ile % 8.33 ve her zaman tüketmeyi sevenlerin oranının da %36.33' olduğu gözlenmiştir. Mevsimlere göre ayran tüketimi incelendiğinde, en fazla ayran tüketiminin yaz mevsiminde olduğu belirtilmiş, bunu ilkbahar (%27.33), kış (%23.67) ve sonbahar mevsiminin (%15.67) izlediği bildirilmiştir. Tereyağı tüketimi ile ilgili olarak, ankete katılanların %83.33'ünün kahvaltılık tereyağını, %11'inin yemeklik tereyağını ve %5.67'sinin de kaymak tüketmeyi tercih ettiklerini belirtmişlerdir. Sonuçların bizim çalışmamızın sonuçları ile benzerlikler gösterdiği görülmüştür.

Süt ürünlerinin kolesterol üzerine bir etkisinin olup olmadığı sorulduğunda, %59.6'sının konu hakkında hiç fikrinin olmadığı görülmüştür. Süt ürünleri tüketmenin kolesterolü olumsuz etkilediğini düşünenlerin oranı

%18.1 olarak belirlenmiştir. İnsan sağlığında kolesterol seviyesinin yağlı süt ürünleri tüketmekle olumsuz etkileneceğini düşünen kız öğrencilerin oranı (%18.3), erkek öğrencilerden (% 17.8) daha yüksek bulunmasına rağmen, istatistiki açıdan aradaki fark önemsiz bulunmuştur.

Selçuk ve ark. (2003)'ün çalışmasında öğrencilerin %19.89'u kolesterol zararsız, %29.78'i zararlı bulurken, %50.83'ünün bu konuda bir bilgisinin olmadığı tespit edilmiştir. Bu bulgulardan öğrencilerin büyük çoğunluğunun kolesterol hakkında hiçbir bilgilerinin olmadığı görülmektedir.

SONUÇ

Çalışmada öğrencilerin süt ürünleri tüketim tercihlerine yönelik tutumları hakkında çarpıcı sonuçlar elde edilmiştir. Öğrenciler en çok beyaz peyniri tüketirken, bunu kaşar peyniri tüketimi takip etmiştir. Yağ oranı olarak peynirlerde yağlı ve az yağlı peynirler tam yağlı olanlara göre tercih edilmiştir. Yoğurt çeşitleri arasında en çok kaymaksız yoğurt tercih edilmiş, bunu evde yapılan yoğurt izlemiştir. Ancak kaymaklı ve meyveli yoğurtların tüketim oranları da bu oranlara yakın tespit edilmiştir. Dondurma en çok sevilen ve tüketilen süt ürünü olurken, kakaolu ve dövme olarak üretilen dondurmalar en çok sevilenler arasında yer almıştır. Ayrarında yine en sevilen süt ürünleri arasında olduğu tespit edilmiştir. Tereyağı tüketimlerinde ankete katılan öğrencilerin muhtemelen çoğunun yurt yada benzeri yerlerde kalmalarından dolayı, kahvaltılık tereyağı tüketimi yemeklik tereyağına oranla fazla olmuştur. Kaymak tüketiminde ise, kız ve erkek öğrencilerin eşit düzeyde kaymak tükettikleri belirlenmiştir. Süzme yoğurt, koyun yada keçi sütünden yapılan ürünlerinde pek çok öğrenci tarafından bilindiği ve tüketildiği anlaşılmıştır.

Sonuç olarak, öğrencilerde geleneksel ürünlerle olan alışkanlıkların halen devam etmesiyle birlikte endüstriyel anlamda üretilen ürünlere olan ilginin de her geçen gün artmakta olduğu söylenebilir. Ancak süt ürünlerinin beslenme ve sağlık açısından önemleri etkin reklam ve propaganda çalışmaları ile toplum fertlerine anlatılmalı ve bilgilendirme çalışmaları devam ettirilmelidir. Ayrıca tüketiciye daha sağlıklı ve kaliteli süt ürünlerinin sunulmasına yönelik teşvik ve tedbirler alınmalıdır. Bu ve benzeri çalışmaların yapılmasının gelecek nesil için yararlı olacağı düşünülmektedir.

KAYNAKLAR

- Andiç S., Şahin, K., Koç, Ş., 2002. Süt Tüketim Yapısı: Van İli Kentsel Alan Örneği. Yüzüncü Yıl Üniversitesi Ziraat Fakültesi Tarım Bilimleri Dergisi, 12(29):33-38.
- Anonim, 2007. TRA2, TR72, TR52, TRB1 Düzey 2. Bölgeleri Kalkınma Programı Pazarlama Araştırmaları Süt ve Süt Ürünleri-TRA2, Agrer ve ortakları Scott Wilson, ICON, CEEN, VNG, Akdan ve Erenoğlu, RD-AKKM.419.TR, 49 s.
- Anonim, 2005. Tereyağı, Diğer Süt Yağı Esaslı Sürülebilir Ürünler ve Sadeyağ Tebliği Yetki Kanunu Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği Yayınlandığı R.Gazete 12.04.2005-25784 Tebliğ No 2005/19.
- Ayar, A., Demirulus, H., 2000. Eğitim Çağındaki Gençlerin Süt ve Süt Ürünleri Tüketim Alışkanlıklarının Belirlenmesi Üzerine bir Araştırma. Gıda, 25(5):371-376.
- Demirci, M., 1996. Beslenmemizde Sütün Önemi. Süt Teknolojisi, 1(2):22-30.
- Demirci, M., Şimşek, O., 1997. Süt İşleme Teknolojisi, Hasat Yayıncılık, İstanbul, 246s.
- Ersoy, G., 1990. Anaokuluna Giden 3-6 Yas Grubu Çocukların Süt ve Türevlerini Tüketim Durumu. Gıda, 15(6):349-354.
- Selçuk, S., Tarakçı, Z., Şahin, K., Coşkun, H., 2003. Yüzüncü Yıl Üniversitesi Lisans Öğrencilerinin Süt Ürünleri Tüketim alışkanlıkları. Yüzüncü Yıl Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Tarım Bilimleri Dergisi, 13(1): 23-31.
- Şahin, K., Gül, A., 1997. Adana ili kentsel alanda ailelerin süt ve süt mamulleri alım ve tüketim davranışları. Çukurova Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi, 12(4): 59-68.
- Şahin, K., Andiç S., Koç, Ş., 2001. Van İli Kentsel Alandaki Ailelerin Oflu Peynir ve Süt Ürünleri Alım ve Tüketim Davranışları. Y.Yıl Üniversitesi Ziraat Fakültesi Tarım Bilimleri Dergisi, 11 (2):67-73.
- Uzunöz, M., Gülşen, M., 2007. Üniversite Öğrencilerinin Süt ve Süt Ürünleri Tüketim Alışkanlıklarının Belirlenmesi. Gıda Teknolojileri Elektronik Dergisi, 3: 15-21.
- Yalçınkaya, O., 1999. Van İli Erçiş ilçesinde Hayvansal Gıda Tüketim Yapısı. Yüzüncü Yıl Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Tarım Ekonomisi Ana Bilim Dalı (Basılmamış Yüksek Lisans Tezi), Van.
- Yurdakul, O., Emeksiz, F., Koç, A. A., Hanta, B., 1997. Balcalı Süt Ürünlerinin İmajının Ölçülmesi (tüketici değerlendirmesi). Çukurova Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi, 12(3): 39-48.
- Yüzbaşı, N., Erkuş, A., Sezgin, E., 1999. Keçiören Şefkat Mahallesi Çeşitli Gelir Gruplarındaki Ailelerde Süt ve Süt Ürünleri Tüketimi. Gıda Dergisi, 24(1): 59-67.