



## Van Veterinary Journal

<https://dergipark.org.tr/tr/pub/vanveti>

Cite this article as: **Varol Avcılar Ö, Karataş YF, Yılmaz E (2022)**. Determination of Chicken Meat Status and Preferences Among Students of Nutrition and Dietetics Department. *Van Vet J*, 33(2), 56-61.  
DOI: <https://doi.org/10.36483/vanveti.1117823>



ISSN: 2149-3359

Original Article

e-ISSN: 2149-8644

### Beslenme ve Diyetetik Bölümü Öğrencilerinde Tavuk Eti Tüketim Durumu ve Tercihlerinin Belirlenmesi

Özlem VAROL AVCILAR<sup>1,\*</sup> Yahya Faruk KARATAŞ<sup>1</sup> Ebrunur YILMAZ<sup>2</sup>

<sup>1</sup> *Osmaniye Korkut Ata University, Faculty of Health Sciences, Department of Nutrition and Dietetics, 80000, Osmaniye, Turkey*

<sup>2</sup> *Hasan Kalyoncu University, Institute of Graduate Education, Department of Nutrition and Dietetics, 27000, Gaziantep, Turkey*

Received: 17.05.2022

Accepted: 23.07.2022

#### ÖZ

Tavuk eti artan nüfusun hayvansal protein ihtiyacını karşılayan önemli bir besindir. Özellikle içerdiği esansiyel aminoasitler bakımından biyoyararlanımı yüksektir. Bu çalışmanın amacı üniversite öğrencilerinde tavuk eti tüketim durumu ve tercihleri hakkında bilgi sahibi olmaktır. Çalışma Beslenme ve Diyetetik bölümünde yürütülmüştür. Öğrencilerle gönüllü olarak yüz-yüze anket yöntemiyle araştırma tamamlanmıştır. Öğrencilerin ortalama yaşı 20.0 olup, %92.3'ü kadındır. Çalışmada öğrencilerin %98'inin tavuk eti tükettiği belirlenmiştir. Tavuk eti tüketmeyen öğrencilerin %85.7'si ise tüketmeme nedeni olarak tavuk etini sevmediklerini belirtmişlerdir. Tavuk etinin besleyici değerini bilip bilmedikleri sorusuna ise öğrencilerin %85.2'si olumlu cevap vermiştir. Tercih edilen tavuk eti kısımlarının çoğunlukla göğüs, but, bagnet ve kanat olduğu ve bunları alırken özellikle son tüketim tarihine (%96.4), markasına (%72.4), ambalajına (%65.3) ve fiyatına (%62.8) önem verildiği tespit edilmiştir. Öğrencilerin işlenmiş tavuk ürünlerini yüksek oranda tercih ettiği (%91.8) ve bu ürünlerden de döner, hamburger, nugget ve şnitzel gibi hazırlaması kolay ürünleri seçtikleri belirlenmiştir. Reyondan tavuk eti alırken organik tavuk tercihinin (%45.4) daha yüksek olduğu bulunmuştur. Tavuk eti alırken, yetiştirilme süresinin önemsenmediği (%65.3) belirlenmiştir. Sonuç olarak, daha önce yapılan çalışmalara benzer şekilde, beslenme ve diyetetik bölümü öğrencilerinin mesleki bilgilerinin de katkısıyla tavuk etini kısa sürede tüketime sunulabilme kolaylığı, ulaşılabilirliği gibi nedenlerle sıklıkla tercih ettikleri belirlenmiştir. Bu nedenle üretimde yer alan işletmeler öğrencilerin tüketim tercihlerini de dikkate alarak ürünler geliştirebilirler.

**Anahtar Kelimeler:** Et, Organik, Tavuk, Tüketim.

#### ABSTRACT

### Determination of Chicken Meat Status and Preferences Among Students of Nutrition and Dietetics Department

Chicken meat is an important food that meets the animal protein needs of the increasing population. It has high bioavailability, especially in terms of essential amino acids it contains. The object of this study is to have information about the chicken meat consumption status and preferences of university students. The study was carried out in the Department of Nutrition and Dietetics. The research was completed voluntarily with the students through face-to-face survey method. The median age of students is 20.0 and 92.3% of them are women. In the study, it was determined that 98% of the students consumed chicken meat. 85.7% of the students who do not consume chicken meat stated that they do not like chicken meat as the reason for not consuming it. To the question of whether they know the nutritional value of chicken meat, 85.2% of the students gave a positive answer. It was detected that the preferred parts of chicken meat are mostly breast, thigh, drumstick and wings, and when buying them, particular attention is paid to the expiration date (%96.4), brand (%72.4), packaging (65.3%) and price (%62.8). It was observed that students preferred processed chicken products at a high rate (91.8%), and they chose easy-to-prepare products such as doner, hamburger, nuggets and schnitzel. It was found that organic chicken preference (45.4%) was higher when buying chicken meat from the aisle. It was determined that the rearing period was not considered important (65.3%) when purchasing chicken meat. As a result, similar to the previous studies, it was determined that the students of the Nutrition and Dietetics department often preferred chicken meat with the contribution of their professional knowledge, for reasons such as ease of consumption and accessibility in a short time. For this reason, companies involved in production may develop products by taking into account the consumption preferences of students.

**Keywords:** Chicken, Consumption, Meat, Organic.

\*Corresponding author: ovarolavcilar@osmaniye.edu.tr



## GİRİŞ

İnsanların yaşamlarını sağlıklı bir şekilde sürdürme çabaları onları ister istemez sağlıklı beslenme yönünde besin tercihlerini yapmaları konusunda zorunlu bırakmıştır. Sağlıklı beslenme beden ihtiyacının dengeli bir şekilde temel besin maddeleri ile karşılanmasıyla sağlanır. İçerdiği esansiyel aminoasitlerden dolayı dışardan alınması gereken hayvansal besinler günlük öğünlerde önemli yer tutmaktadır. Hayvansal besinlerden önde gelenler arasında olan tavuk eti de bunlardan birisidir. Tavuk eti ve ürünleri birçok ülkede kültürel ve dini sınırlar olmaksızın yaygınlıkla tüketilen popüler ürünlerdir (Kralık ve ark. 2018).

Özellikle son zamanlarda çeşitli alternatif ürünleri olan gerek tüm gerek parça gerekse işlenmiş ürünleri ile tavuk eti günlük almamız gereken hayvansal protein kaynaklarından birini oluşturmaktadır. Hazırlama kolaylığı, zamandan kazanç, yemek çeşitliliği, işlenmiş ürünlerin çeşitliliği gibi kolaylıkların yanında, fiyat uygunluğu, besleyici değerinin yüksekliği gibi unsurlarla birlikte tavuk eti değerli bir hayvansal protein kaynağıdır. Tavuk eti, sindirilebilirliği ve protein değeri yüksek olan, yapısında birçok vitamin ve minerali bulunduran, 100 gramında 21.7 gram protein içeren hayvansal bir gıdadır (TÜRKOMP 2022).

Dünyada kanatlı eti tüketimi 2015 yılında kişi başına 15.8 kg iken, 2019 yılında 16.8 kg'a ulaşmıştır. Türkiye de 2020 yılında kişi başı tüketilen piliç eti miktarı 20.5 kg, hindi eti miktarı ise 0.59 kg'dır (BESD-BİR 2022). Kişilerin tavuk eti tüketim tercih ve miktarını gelir düzeyleri, mevsimler, sağlık durumları, kişisel özellikler, bölgesel farklılıklar vb. etkileyebilir (Aral ve ark. 2013).

Gençler için üniversitede geçirilen yıllar, ilerideki yaşam tarzlarını belirlemede, yeme alışkanlıklarının oluşmasında ve gelecekteki sağlık durumlarının belirlenmesinde önemli bir dönemdir. Bu dönemde ailesi ile kalanlar ve ailesinden uzak şehirlerde yaşayanların beslenme yönündeki tercihleri birbirinden farklıdır. Özellikle ailesinden uzak şehirlerde, yiyeceklerini kendileri hazırlayacak olanların çoğu ilk kez hem yiyecek seçimi hem de hazırlama sorumluluğunu almaktadırlar (Lupi 2015). Bu sebeple üniversite öğrencilerinin bu dönemde sağlıklı beslenme için gereken temel besin maddelerini yeterince almaları önem arz etmektedir.

Bu araştırma, beslenme ve diyetetik bölümünde öğrenim gören öğrencilerin tavuk eti tüketim durumu ve tercihlerinin belirlenmesi amacıyla yapılmıştır.

## MATERYAL VE METOT

Bu çalışma için Osmaniye Korkut Ata Üniversitesi Fen Bilimleri Bilimsel Araştırma ve Yayın Etiği Kurulu'ndan onay alınmıştır (Karar no: 2021/7/10; Karar tarihi; 09.11.2021). Ayrıca verilerin toplandığı kurumdaki izin belgesi alınmıştır. Araştırma, Kasım-Aralık 2021 tarihlerinde örneklem seçimine gidilmeden, Osmaniye Korkut Ata Üniversitesi Beslenme ve Diyetetik Bölümü'ne kayıtlı 336 öğrenciden, katılmaya gönüllü, 196 öğrenci ile tamamlanmıştır. Çalışmada uygulanan anket formu; öğrencilere yaş, cinsiyet, sınıf, gelir durumu, yaşadığı yer gibi sorulardan oluşan sosyodemografik özellikler, tavuk eti tüketim durumu ve tercihlerinin belirlenmesine yönelik sorular ve onam formundan oluşmuştur. Anket yüz-yüze görüşme yöntemiyle yapılmıştır. Anketin soruları literatür

taramaları sonucu ulaşılan çalışmalardan derlenerek araştırmacılar tarafından hazırlanmıştır (İskender ve ark. 2015; Demir ve Aydın 2018; Bircan ve ark. 2019).

## İstatistik Analiz

Anket çalışması sonucunda elde edilen veriler SPSS 23.0 paket programında analiz edilmiştir. Çalışmada yer alan sayısal değişkenlerin tanımlayıcı istatistikleri normal dağılım özellikleri kontrol edildikten sonra normal dağılımlar ortalama  $\pm$  standart sapma, normal dağılmayanlar ise ortanca ve çeyrekler arası aralık (IQR) değerleri ile sunulmuştur. Öğrencilerin tavuk eti tüketim durumu ve tercihlerinin belirlenmesine dair veriler değerlendirilirken hedeflenen her parametre için sayı (n) ve yüzde (%) değerleri hesaplanmıştır.

## BULGULAR

Çalışmaya 196 öğrenci katılmıştır. Ankete katılan öğrencilerin ortanca yaşı 20.0'dır. Sosyodemografik veriler incelendiğinde katılımcıların %92.3'ü kadın, %7.7'si erkektir. Katılımcıların %3.1'i evlidir.

Ankete katılan öğrencilerin %62.2'si gelirinin giderine eşit olduğunu beyan etmiştir. "Gelirim giderimden az" olarak beyan eden öğrenci sayısı ise %21.9'dur. Katılımcı öğrencilerin %65.3'ü yurt ortamında ikamet ederken, ailesi ile yaşayan öğrencilerin oranı ise %13.3'dür. Ankete en çok katılım 3. sınıf öğrencilerinden (%32.7) olmuştur. Bunu yaklaşık değerler ile 2. (%26) ve 1. (%24) sınıf öğrencileri takip etmiştir (Tablo 1).

Ankete katılan öğrencilerin %98'i tavuk eti tükettiğini bildirmiştir. Tavuk eti tüketmeyen öğrencilerin %85.7'si ise tüketmeme nedeni olarak tavuk etini sevmediklerini belirtmişlerdir. Tavuk etinin besleyici değerini bilip bilmedikleri sorusuna ise öğrencilerin %85.2'si "evet" cevabını vermiştir. Haftalık tavuk eti tüketim miktarları incelendiğinde katılımcıların %47.4'ünün 251-500 g tüketimde bulunurken, buna yakın bir değerle %43.9'unun 250 g dan daha az tükettiği belirlenmiştir. Satın alma reyon tercihlerinde ise %45.4'ü organik tavuk tercihinde bulunurken, bunu %31.6 değeri ile köy tavuğu takip etmiştir. Öğrencilerin satın alma sırasında tavuk yetiştirme süreleri tercihleri sorulduğunda %65.3'ünün bu konuda yetiştirme süresini göz önünde bulundurmadığı belirlenmiştir (Tablo 2).

Tavuğun en çok tercih edilen kısmının %84.2'lik oranla göğüs olduğu, en az tercih edilen kısmının ise %3.1'lik oranla taşlık olduğu belirlenmiştir. Tavuk dışında tercih edilen diğer kanatlı etleri arasında %19.4'nün hindi eti olduğu belirlenirken, katılımcıların büyük çoğunluğunun (%77.6) diğer kanatlı etlerini tercih etmediği saptanmıştır. Tavuk eti satın alırken dikkat edilen unsurların sorgulandığı soruda son tüketim tarihi çoğunlukla tercih edilirken (%96.4), deri rengi seçeneği en az tercih edilmiştir (%58.2).

Birden fazla cevabın kabul edildiği evde tavuk eti tüketim şekli sorusunda fırında (%83.2) ve yemeklerde (%67.3) cevapları başta gelmektedir. Dışarıda tavuk eti tüketim tercihinde ise tavuk döner cevabı (%86.7) en başta yer almaktadır. "İşlenmiş tavuk ürünleri tüketiyor musunuz?" sorusuna öğrencilerin %91.8'i evet cevabını vermiştir. Bu ürünlerden sırasıyla döner (%89.3), hamburger (%71.4) ve şinitzelin (%65.3) daha çok tercih edildiği belirlenmiştir (Tablo 3).

**Tablo 1.** Bireylerin sosyodemografik özellikleri.**Table 1.** Sociodemographic characteristics of individuals.

		<b>Ortanca</b>	<b>25. Persentil</b>	<b>75. Persentil</b>
*Yaş		20.00	19.50	21.00
			<b>n</b>	<b>%</b>
Cinsiyet	Kadın		181	92.3
	Erkek		15	7.7
Medeni durum	Evli		6	3.1
	Bekâr		190	96.9
Gelir	Gelirim giderimden az		43	21.9
	Gelirim giderime eşit		122	62.2
	Gelirim giderimden fazla		31	15.8
İkamet	Aile evi		26	13.3
	Öğrenci evi		42	21.4
	Yurt		128	65.3
Sınıf	1.sınıf		47	24.0
	2.sınıf		51	26.0
	3.sınıf		64	32.7
	4.sınıf		34	17.3

\*Yaş veri seti normal dağılmadığı için ortanca ve çeyrekler arası aralık (IQR) değerleri ile sunulmuştur.

**Tablo 2.** Bireylerin tavuk tüketimlerine dair özellikleri.**Table 2.** Characteristics of individuals regarding chicken consumption.

		<b>n</b>	<b>%</b>
<b>Tavuk eti tüketimi</b>	Evet	192	98.0
	Hayır	4	2.0
<b>Tüketmeme sebebi</b>	Sevmiyorum	6	85.7
	Sağlığma zararlı olduğu için	0	0.0
	Pahalı olduğu için	1	14.3
<b>Tavuk etinin besleyici değerini biliyor musunuz?</b>	Evet	167	85.2
	Hayır	29	14.8
<b>Haftalık tavuk eti tüketim miktarı</b>	250 g dan az	86	43.9
	251-500 g	93	47.4
	501-1kg	13	6.6
	1 kg fazla	4	2.0
<b>Tavuk eti reyon tercihi</b>	Köy tavuğu	62	31.6
	Organik tavuk	89	45.4
	Ticari tavuk	45	23.0
<b>Tavuk yetiştirme süre tercihi</b>	40-45 günlük	19	9.7
	80-90 günlük	25	12.8
	90 günden fazla	24	12.2
	Fark etmez	128	65.3

**Tablo 3.** Bireylerin tavuk tüketim tercihleri.**Table 3.** Chicken consumption preferences of individuals.

		<b>n</b>	<b>%</b>
<b>*Tavuğun tercih edilen kısımları</b>	Göğüs	165	84.2
	But / baget	147	75.0
	Kanat	85	43.4
	Bütün tavuk	39	19.9
	Pirzola	68	34.7
	Ciğer	15	7.7
	Taşlık	6	3.1
<b>Tavuk eti dışında tüketilen kanatlı hayvan türleri</b>	Kaz	7	3.6
	Keklik	2	1.0
	Hindi	38	19.4
	Ördek	8	4.1
	Bıldırcın	4	2.0
	Tüketmiyorum	152	77.6
<b>*Tavuk eti ürünleri satın alırken dikkat edilen unsurlar</b>	Son tüketim tarihi	189	96.4
	Marka	142	72.4
	Fiyat	123	62.8
	Deri rengi	114	58.2
<b>*Evde tavuk eti tüketim şekli tercihi</b>	Ambalaj	128	65.3
	Yemeklerde	132	67.3
	Fırında	163	83.2
	Mangalda	108	55.1
<b>*Lokantada tavuk eti tüketim tercihi</b>	Haşlama	90	45.9
	Tavuk döner	170	86.7
	Izgara	85	43.4
	Yemeklerde	69	35.2
	Ayaküstü beslenme	26	13.3
<b>İşlenmiş tavuk ürünleri tüketimi</b>	Piliç çevirme	23	11.7
	Evet	180	91.8
<b>*İşlenmiş tavuk ürünleri tercihi</b>	Hayır	16	8.2
	Döner	175	89.3
	Nugget	121	61.7
	Salam	78	39.8
	Sosis-sucuk	80	40.8
	Köfte	102	52.0
	Hamburger	140	71.4
Şinitzel	128	65.3	

\*Bu soruda birden fazla seçenek işaretlenmiştir. Yüzdeler toplam kişi sayısı üzerinden hesaplanmıştır.

## TARTIŞMA VE SONUÇ

Dünya nüfusunun artmasına bağlı olarak besin tüketim ihtiyacı artmıştır. Tüketimde insanların en temel ihtiyaçlarından biri olan hayvansal protein kaynaklarının önemi gittikçe artmaktadır. Bu nedenle özellikle tavuk eti tüketimi bu payda önemli bir yere sahiptir.

Türkiye de 2020 yılında kişi başı tavuk eti tüketimi 20.5 kg olarak bildirilmiştir (BESD-BİR 2022). Yapılan çalışmada öğrencilerin %47.4'ünün haftalık 251-500 g tavuk eti tükettiği belirlenmiştir.

Öğrencilerin tavuk eti tüketimleri; veteriner fakültesinde yapılan bir çalışmada ortalama 57.3 gr /gün, Artvin Çoruh Üniversitesinde yapılan bir çalışmada 1.30 kg/hafta, Siirt Üniversitesinde yapılan bir çalışmada 1.80 kg/ay, farklı üniversitelerin veteriner fakültelerinde yapılan bir çalışmada ise 1.1 kg/ay olduğu bildirilmiştir (İskender ve ark. 2015; Demir ve Aydın 2018; Akın ve ark. 2019; Örük 2021). Ayrıca Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi öğrencilerinde yapılan bir çalışmada haftada 2-3 kez tavuk eti tüketenlerin oranı %73.6, sağlık bilimleri fakültesi öğrencilerinde yapılan başka bir çalışmada ise %45.4 olduğu ifade edilmiştir (Zemzemoğlu ve ark. 2019; Aldemir ve ark. 2021). Romanya'da yapılan bir çalışmada öğrencilerin tavuk eti tüketim tercihi oranı %43.5 olarak saptanmıştır (Petroman ve ark. 2015). Türkiye genelinde yapılan bir çalışmada insanların hemen hemen yarısının haftada bir kez tavuk eti tükettikleri bildirilmiştir (Durmuş ve ark. 2012). Polonya'da yapılan bir çalışmada da tavuk eti tüketim sıklığı haftada 2-3 kez olarak belirlenmiştir (Adamski ve ark. 2017).

Üniversite öğrencileri ile yapılan çalışmalarda daha sık tercih edilen tavuk eti kısımlarının göğüs, but, bagnet ve kanat şeklinde olduğu belirtilmiştir (İskender ve ark. 2015; Demir ve ark. 2018; Kara ve ark. 2020; Aldemirli 2021; Aydın ve Ayvazoğlu 2022). Yapılan çalışmada da benzer sonuçlara ulaşılmıştır. Tavuk etinde özellikle öğrencilerin göğüs etini tercih etmelerinde hazırlama kolaylığı, kısa sürede pişirilip tüketilebilmesi ve farklı yemeklerin yapımında kullanılabilirliği etkili olabilir. Ayrıca göğüs etinin kemiksiz olarak satışa sunulması ve sağladığı parçalama kolaylığı da göz önünde bulundurulabilir. Diğer çalışmalarda tercih edilen bu kısımlara ilaveten bütün tavuğun da tüketiminin yüksek olduğu görülmektedir. Bu durumda çalışmalara katılan kişilerin aile olması, dolayısıyla tüketilen et miktarının artması ve ailenin yemek bilgisi daha fazla olduğu için bütün tavuğu farklı şekillerde sunuma hazırlayabilecek beceride olması etkili olabilir (Durmuş ve ark. 2012; Erdoğan 2013; Yıldız ve Duru 2019).

Yapılan çalışmada öğrencilerin %77.6'sının tavuk eti dışında başka kanatlı eti tüketmediği belirlenmiştir. Benzer şekilde yapılan diğer çalışmalarda Artvin Çoruh Üniversitesinde %71.8, Siirt Üniversitesinde %58.43, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesinde %49.21 oranında öğrencinin diğer kanatlı etlerini tüketmedikleri ifade edilmiştir (İskender ve ark. 2015; Kara ve ark. 2020; Aldemir ve ark. 2021).

Türkiye genelinde yapılan bir çalışmada ise diğer kanatlı eti tüketim tercihinin (%5.45) oldukça düşük olduğu, bunun nedeni olarak tüketim alışkanlıkları ve diğer et çeşitlerine ulaşılabilirliğin sınırlı olması gösterilmiştir (Durmuş 2012).

Çalışmada düşük oranda olsa da diğer kanatlı et seçimlerinde hindi etinin daha çok tercih edildiği belirlenmiştir. Diğer çalışmalarda da benzer sonuçlara

ulaşılmıştır (İskender ve ark. 2015; Kara ve ark. 2020; Aldemir ve ark. 2021).

Üniversitelerde yapılan çalışmalarda tavuk eti alırken dikkat edilen unsurlar genellikle son tüketim tarihi, marka ve fiyat şeklinde sıralanmıştır (İskender ve ark. 2015; Kara ve ark. 2020; Aldemir ve ark. 2021). Yapılan çalışmada da benzer sonuca ulaşılmıştır. Bingöl ve çevresinde yapılan çalışmada son tüketim tarihi ve ambalaj; Türkiye genelinde yapılan bir çalışmada da son kullanma tarihi (%67.35), marka (%22.88) ve fiyat (%5.77) alım sırasında dikkat edilen unsurlar olarak bildirilmiştir ((Durmuş 2012; Karakaya ve İnci 2014). Diğer çalışmalara benzer şekilde öğrenciler tavuk etinin çabuk bozulacağını mesleki olarak bildikleri için daha çok son tüketim tarihine bakmaları (%96.4) dikkate değerdir.

Evde pişme süresi kısa, hazırlanması kolay ve çeşitli şekillerde kullanılan tavuk etini, öğrencilerin daha çok fırında pişirmeyi ve sonrasında ise yemeklerde kullanmayı, dışarıda ise tavuk döner ve ızgara tüketim şeklini tercih ettiği belirlenmiştir. Kara ve ark. (2020) yaptığı çalışmada, tavuk etinin evde mangal (%46.44), fırında (%43.44), yemeklerde (%31.46) tüketiildiğini, dışarıda ise tavuk döner (%44.56) ve ızgara (%43.82) olarak tercih edildiğini bildirmiştir. Aldemir ve ark. (2021) ise evde fırında (%34.48), yemeklerde (%32.29); dışarıda ise döner (%54.26) ve ızgara (%26.81) şeklinde tüketiildiğini, İskender ve ark. (2015) da evde yemeklerde (%28.9), fırında (%26.4), mangalda (%25.6), dışarıda ise döner (%63.7) ve ızgara (%17.3) şeklinde tüketiildiği belirtilmiştir. Bingöl'de yapılan bir çalışmada tavuk etinin evde sulu yemeklerde (%42), haşlama (%33), fırında (%18) olarak tüketiildiği bildirilmiştir (Karakaya ve İnci 2014). Türkiye genelinde yapılan bir çalışmada ise evde haşlama (%44.73), fırında (%23.30), mangalda (%17.26), dışarıda ise döner (%44.28) ve ızgara (%29.56) olarak tüketiildiği ifade edilmiştir (Durmuş 2012). Hem üniversitelerde hem de Türkiye genelinde yapılan çalışmalarda evde tavuk etinin tüketim şeklinin benzer olması genel olarak aileden görülen tüketim şeklinin öğrencilere yansımaları ve öğrencilerin aynı damak zevkini devam ettirme düşüncesi etkili olabilir. Dışarıda en çok tüketilen tavuk eti tercihinin döner olmasında da hem sunumunun hızlı ve kolay hem de fiyatının uygun oluşu göz önünde bulundurulmuş olabilir.

Yapılan çalışmada öğrencilerin özellikle döner, hamburger, şinitzel ve nugget gibi işlenmiş tavuk ürünlerini yüksek oranda (%91.8) tercih ettiği belirlenmiştir. Diğer üniversitelerde ve Türkiye genelinde yapılan çalışmaların sonuçları da benzerdir (Durmuş ve ark. 2012; İskender ve ark. 2015; Kara ve ark. 2020). Bu sonuçların belirlenmesinde işlenmiş tavuk ürünlerinin tüketime sunulmasındaki zamandan tasarruf ve kolaylık etkili olabilir.

Üniversitelerde ve Türkiye genelinde yapılan çalışmalarda reyondan tavuk eti alırken köy tavuğu tercihinin daha önde geldiği bildirilmiştir (Durmuş ve ark. 2012; İskender ve ark. 2015; Kara ve ark. 2020). Yapılan çalışmada ise organik tavuk alım tercihi (%45.4) daha yüksektir. Öğrencilerde organik ürünlerin daha güvenilir olduğu düşüncesi bunun nedeni olabilir. Kaygısız ve ark. (2019) yaptıkları çalışmada, değer ve kalite algısı, sağlık kontrol bilinci, hayvan yaşam kalitesi ve gelir düzeyi gibi unsurları organik tavuk eti satın alma olasılığını etkileyen faktörler olarak bildirmişlerdir.

Yapılan çalışmada öğrencilerin yetiştirilen tavukların kesim süresini önemsemedikleri (%65.3) belirlenmiştir. Bu, tavuğun yetiştirilme süresi konusunda fazla bilgi sahibi

olmadıklarını gösterebilir. Yapılan diğer araştırmalarda ise genellikle 80-90 gün yetiştirilen tavukların tercih edildiği bildirilmektedir (İskender ve ark. 2015; Aldemir ve ark. 2021).

Sonuç olarak, gelecekteki yaşamlarında temel oluşturacak üniversite yaşantıları beslenme tercihlerinin oluşmasında önemli bir noktadır. Çalışma yapılan bölüm öğrencilerinin ankete verdikleri cevaplar ile aldıkları eğitimin özellikleri düşünüldüğünde tavuk etinin besinsel değerini bilmeleri ve çalışma hayatı göz önüne alındığında da daha çabuk hazırlanan besinleri tercihlerinin devam edeceği düşünülebilir üniversite yıllarında olduğu gibi gelecekte de tavuk eti ve ürünlerinin mutfaklarında ön sıralarda yer alacağı beklenilebilir.

## ÇIKAR ÇATIŞMASI

Yazarlar bu çalışma için herhangi bir çıkar çatışması olmadığını beyan ederler.

## YAZAR KATKILARI

Fikir/Kavram: ÖVA, YFK, EY  
Denetleme/Danışmanlık: ÖVA  
Veri Toplama ve/veya İşleme: YFK, EY  
Analiz ve/veya Yorum: ÖVA, YFK  
Makalenin Yazımı: ÖVA, YFK  
Eleştirel İnceleme: ÖVA

## KAYNAKLAR

- Adamski M, Kuzniacka J, Milczewska N (2017). Preferences of consumers for choosing poultry meat. *Pol J Natur Sc*, 32 (2), 261-271.
- Akın AC, Çevrimli MB, Mat B, Arıkan MS, Tekindal MA (2019). Factors affecting poultry meat consumption status and consumption habits of students from faculty of veterinary medicine. *Kocatepe Vet J*, 12 (4), 456-462.
- Aldemir R, Tekeli A, Akkol S (2021). Bir devlet üniversitesi, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi Gevaş Meslek Yüksekokulu öğrencilerinin tavuk eti tüketim alışkanlıkları ve tercihleri. *ISPEC Tar Bil Derg*, 5 (4), 991-1002.
- Aral Y, Aydın E, Demir P ve ark. (2013). Consumer preferences and situation of chicken meat in Ankara Province, *Turk J Vet Anim Sci*, 37, 582-587.

- Aydın E, Ayvazoğlu DP (2022). The effect of the pandemic on the consumption of animal products: the case of Kafkas university of Turkey. *Online J Anim Feed Res*, 12 (1), 37-45.
- BESD-BİR (2022). İstatistikler. Erişim tarihi: 18.02.2022. Erişim Adresi: <https://besd-bir.org/tr/statistikler>.
- Bircan H, Eleroğlu H, Kartal Z (2019). TR72 bölgesinde (Kayseri, Sivas ve Yozgat) organik tavukçuluk ürünlerinin tüketimini etkileyen faktörler. *Turkish JAF Sci Tech*, 7 (5), 757-766.
- Demir PA, Aydın E (2018). Veteriner fakültesi öğrencilerinin beyaz et ile yumurta tüketim durumları ve tercihleri. *Animal Health Prod and Hyg*, 7 (1), 563 - 568.
- Durmus İ, Mızrak C, Kamanlı S ve ark. (2012). Poultry meat consumption and consumer trends in Turkey. *Bitlis Eren Univ J Sci & Technol*, 2, 10-4.
- Erdoğan N (2013). Hayvansal gıdaların tüketim düzeyi ve tüketim tercihlerinin belirlenmesi üzerine bir araştırma: Afyon Kocatepe Üniversitesi personeli örneği. Yüksek lisans tezi, Afyon Kocatepe Üniversitesi, Sağlık Bilimleri Enstitüsü, Afyon, Türkiye.
- İskender H, Kanbay Y, Özçelik E (2015). Artvin Çoruh Üniversitesi öğrencilerinin tavuk eti tüketim tercihleri, *FÜ Sağ Bil Vet Derg*, 29 (1), 9-13.
- Kara MA, Tekeli A, Mikail N (2020). Üniversite öğrencilerinin tavuk eti tüketim alışkanlıkları: Siirt Üniversitesi örneği, Türkiye. *Türkiye Tarımsal Araştırmalar Derg*, 7 (3), 327-336.
- Karakaya E, İnci H (2014). Bingöl ili merkez ilçesi hane halkının kanatlı eti tüketim tercihleri. *U Ü Ziraat Fak Derg*, 28 (1), 53-64.
- Kaygısız F, Bolat BA, Bulut D (2019). Determining Factors Affecting Consumer's Decision to Purchase Organic Chicken Meat, *Brazilian J Poult Sci*, 21 (4), 001-008.
- Kralik G, Kralik Z, Grcevic M, Hansek D (2018). Quality of chicken meat. Yücel B, Taşkın T. (Ed) In: *Animal Husbandry and Nutrition*. pp. 63-66. London: IntechOpen Limited.
- Lupi S, Bagordo F, Stefanati A, et al. (2015). Assessment of lifestyle and eating habits among undergraduate students in northern Italy. *Ann Ist Super Sanità*, 51 (2), 154-161.
- Örük G (2021). Üniversite öğrencilerinin hayvansal ürün tüketim alışkanlıkları: Siirt Üniversitesi Örneği. *J Anim Prod*, 62 (2), 45-51.
- Petroman C, Bidireac IC, Petroman I et al. (2015). The impact of education on the behaviour of the consumer of animal origin food products. *Procedia social and Behavioral Sci*, 190, 429-433.
- TÜRKOMP (2022). Ulusal Gıda Kompozisyon Veri Tabanı. Erişim tarihi: 14.04.2022. Erişim adresi: <http://www.turkomp.gov.tr/food-pilic-eti-gogus-derisiz-64>.
- Yıldız A, Duru AA (2019). Investigation of Chicken Meat Consumption Habits in Terms of Improvement of Broiler Breeding: A Case Study of Uşak Province. *TURJAF*, 7 (6), 833-839.
- Zemzemoğlu TEA, Erem S, Uludağ E, Uzun S (2019). Sağlık bilimleri fakültesi öğrencilerinin beslenme alışkanlıklarının belirlenmesi, *Food and Health*, 5 (3), 185-196.