

Tunceli (Pertek ve Çemişgezek) ile Elazığ (Keban ve Sivrice) İlçelerinde Balık Tüketim Alışkanlıklarının Araştırılması ve Karşılaştırılması

Muhammet Kürşat Durna¹, Engin Şeker², Nermin Karaton Kuzgun^{3*}

¹Munzur Üniversitesi, Su Ürünleri Fakültesi, Yüksek Mühendis, Tunceli, Türkiye

²Munzur Üniversitesi, Su Ürünleri Fakültesi, Yetiştiricilik Bölümü, Tunceli, Türkiye

³Munzur Üniversitesi, Su Ürünleri Fakültesi, Avlama ve İşleme Teknolojisi Bölümü, Tunceli, Türkiye

mkdurna06@outlook.com^{ID}, enginseker@munzur.edu.tr^{ID}, *nerminkaraton@hotmail.com^{ID}

Makale gönderme tarihi:04.10.2023, Makale kabul tarihi:28.12.2023

Öz

Bu araştırma, Elazığ ili Keban ve Sivrice ilçeleri ile Tunceli ilinin Pertek ve Çemişgezek ilçelerinin balık tüketim alışkanlıklarını tespit etmek için yapılmıştır. Bu araştırma, anket uygulaması ile yapılmıştır. Anketler, 2021 yılının Nisan-Haziran aylarında yüz yüze görüşme ve online anket metoduyla yapılmıştır. Araştırma sonuçlarına göre, bu çalışmanın katılımcıları en çok Pertek ilçesinden, en az Çemişgezek, ilçesinde bulunan katılımcılardan oluşmuştur. Ankete katılan katılımcıların en çok kesimi kırmızı eti, en az kesimi balık etini tercih ettikleri tespit edilmiştir. En fazla balık tüketimi, Pertek ve Keban ilinde olduğu gözlemlenmiştir.

Anahtar Kelimeler: Balık, tüketim tercihi, anket

The Research and Comparison of Fish Habits of Consumption in Tunceli (Pertek and Çemişgezek) and Elazığ (Keban and Sivrice) Districts

Abstract

This research was carried out to determine the fish consumption habits of Elazığ province's Keban and Sivrice districts and Tunceli province's Pertek and Çemişgezek districts. This study was conducted in 2021 using a questionnaire. The surveys were conducted using interviews methods with online and face-to-face on April-June month of 2021 year. According to the research results, the participants of this study were the most in Pertek district, the least in Çemişgezek district. It was determined that the participants in the study preferred the most red meat, the least fish meat. It was observed that the highest fish consumption was in Pertek and Keban districts.

Keywords: Fish, habits of consumption, questionnaire

GİRİŞ

Sağlıklı bir yaşam sağlayabilmek, beyinsel, zihinsel ve büyüme faaliyetlerin sürdürülebilirliği ve dengeli beslenme ile ilişkilidir. Beslenme; yaşamın sağlıklı, büyüme, gelişme, başarılı ve mutlu bir şekilde sürdürülebilmesi için en temel yapı taşlarından biridir (Özden ve ark., 2008; Karaton Kuzgun ve Kırbağ, 2020). Beslenme ve sağlık kavramları birbirlerini tamamlayıcı niteliğe sahip konulardır. İnsanların dengeli ve yeterli beslenmeleri için gerekli olan protein, enerji, mineral ve vitamin gibi ihtiyaçlarının karşılanmasında hayvansal gıdalar ön sıralarda gelmektedir. Bu hususta en önemli hayvansal gıdalardan biri olan su ürünleri, dünyanın

çoğu yerinde geçmişten günümüze kadar insan beslenmesinin çok kıymetli bir hayvansal kaynaklı protein olarak değerini korumaya devam etmektedir (Sarica, 2003). Balık, insan vücudu için gerekli neredeyse tüm gerekli besin kaynaklarını en uygun oranda ve miktar içermektedir. Ayrıca balık, dengesiz ve yetersiz beslenme meselesinin çözümlenebilmesinde önemli bir şekilde durulması gerekli hayvansal protein kaynaklarından birini teşkil etmektedir (Varlık ve ark., 2004). Ülkemizin hayvansal protein ihtiyacını karşılayabilecek balık kaynakları bakımından zengin olmasına karşın, halkımızda su ürünleri tüketim alışkanlığı yaygın

Research article/Araştırma makalesi
 DOI:10.29132/ijpas.1364307

olmadığı için ülkemiz bu kaynakları yeterli anlamda kullanamamaktadır. Genel anlamda da Türkiye’de kişi başı balık tüketim miktarları gelişmiş ülkelerin oldukça gerisindedir. Dünya toplam su ürünleri üretimi 2020 yılında 177.768.543 ton olarak gerçekleşmiş olup bu oran Türkiye’de aynı yıl 785.822 ton olarak belirlenmiştir (FAO, 2022). Dünya’da ortalama olarak balık tüketim oranı kişi başı 20,5 kg/yıl olarak 2019 yılında belirlenmiştir (FAO, 2022). Türkiye’de kişi başına balık tüketimi 2000 yılında 8 kg iken bu rakam 2020 yılında 6,7 kg seviyesine gerilemiştir (TÜİK, 2022). Balık tüketimi ile ilgili ülkemizde pek çok il ile ilgili araştırma mevcuttur (Yüksel ve ark., 2011; Aydın ve Karadurmuş, 2013; Balcı ve ark., 2016; Olgunoğlu ve ark., 2014; Çiçek ve ark., 2014; Yıldırım, 2020; Saka ve Bulut, 2020; Güler ve ark., 2021).

Sağlık bakımından oldukça büyük öneme sahip olan balığın tüketim miktarlarının artırılması üzerine yapılacak araştırmalar gelecek nesiller üzerinde pozitif yönde etkileşim olacağı bir gerçektir. Bu araştırma da balık tüketim miktarının Tunceli ilindeki Pertek ve Çemişgezek ilçeleri, Elazığ ili Keban ve Sivrice ilçeleri üzerindeki etkisinin ne düzeyde olduğunu belirlemek amacıyla yapılmıştır.

MATERYAL VE METOT

Araştırma, Elazığ ili Keban ve Sivrice ilçesinde, Tunceli ili Pertek ve Çemişgezek ilçesinde tüketicilerden anket yoluyla elde edilen verilerden oluşmaktadır. İlçeler de yaşayan tüketicilere uygulanan ankette sunulan balık tüketimi konularını içeren 41 soru sorulmuştur. Anketler, 2021 yılının Nisan-Haziran aylarında yüz yüze görüşme ve online anket metoduyla yapılmıştır. Bu araştırma nicel yöntem ile tasarlanmış olup, tekil tarama modelinin benimsendiği bir araştırmadır.

Anket Sahası

Anket sahası Tunceli ilinin Pertek ve Çemişgezek ilçeleri ve Elazığ ilinin Keban ile Sivrice ilçeleridir. İlçelerde bulunan devlet kurumları ve özel ticarethanelerde anket çalışması yüz yüze ve online anket formu kullanılarak tüketicilere ulaşımları sağlanmıştır. Anket sahasımız yüz yüze anket metoduyla ilçe merkezlerini kapsarken online anket metoduyla ilçenin tamamını kapsayacak şekilde gerçekleştirilmiştir.

Anket soruları oluşturulduktan sonra çalışmaya konu olan ilçelerin merkezlerinde ve köylerinde su

ürünlerinin tüketimi araştırılmaya başlanmıştır ve ankete katılım ilçe nüfusları baz alındığında beklenen sayıdan fazla olduğu da anlaşılmaktadır.

Anket Formunun Hazırlanması ve Uygulanması

Anket iki bölüm ve toplam 22 sorudan oluşturulmuştur. Birinci bölümde bireylerin demografik özelliklerine ilişkin 14 soru yer almıştır. İkinci bölümde ise balık tüketim eğilimlerini tespitine yönelik 33 soru yer almıştır. Balık ve balık ürünleri tüketimine ilişkin açık ve kapalı uçlu sorular içeren ve anketi yanıtlayan kişilerin demografik özelliklerini (cinsiyet, yaş, il, ilçe, aylık bireysel gelir durumu ve ailenin sosyo-ekonomik göstergeler) belirlenmesi amacıyla; ikinci bölümde anketörlerin tüketim alışkanlıklarını tespit etmeye yönelik sorular kullanılmıştır.

Elde edilen Verilerin Değerlendirilmesi

Bu çalışmadan elde edilen değerler SPSS®22 istatistiksel olarak bilgisayar paket programında değerlendirmeye alınmıştır. SPSS paket programında frekans dağılımları alınarak çapraz ve frekans tablolar meydana getirilmiştir. Kategorideki veriler arasında ki ilişkinin anlamlı olup olmadığının tespiti için Ki-kare Bağımsızlık Testi (Çapraz tablo analizi) gerçekleştirilmiş ve istatistiksel anlam düzeyi $p < 0,05$ olanlar anlamlı olarak kabul edilmiştir (Özdamar, 2001).

BULGULAR

Demografik özellikler, hane halkının ve bireysel tüketicilerin objektif belirleyicileridir. Ürün piyasaları, tüketicinin demografik karakterlerinin doğrudan etkilemekte ve bu özelliklerin her biri hedeflenen pazarın belirlenmesinde kullanılmaktadır (Asseal, 1992). Tablo 1 incelendiğinde, araştırmamızda 500 katılımcı tüm sorulara cevap vermiştir (Soruların bir kısmına cevap veren katılımcı sayısı ise 950 kişidir) ve bu katılımcıların %48,8’i erkek, %51,2’si kadınlardan oluşmaktadır. Çalışmada katılımcıların %64’ü bekâr, %35,5’i evlilerden oluşmaktadır.

Besin değeri açısından oldukça yüksek değerlere sahip olan balığın kırmızı etten daha sağlıklı olduğunu bilmekteyiz. Su ürünlerini hangi sıklıkla tükettiklerini sordüğümüzda aldığımız cevaplar ise şöyledir (Şekil 11); %41,9’u ayda yalnızca bir defa balık tüketmekte, %12,9’u ise

Research article/Araştırma makalesi
 DOI:10.29132/ijpas.1364307

haftada bir defa balık tüketmekte olduğu şeklinde cevaplar alınmıştır. Bu verilerle yapılan araştırmada sosyo-kültürel yapının balık tüketimini etkilemekte olduğunu aileden gelen yeme kültüründe balığın çok fazla tüketim kaynağı olarak yer almamakta olduğunu göstermektedir. Katılımcılara yönelttiğimiz bir diğer soru ise; Su ürünlerinin temin edildiği yerler hakkındaki cevapların yüzde oranları Şekil 12’de sunulmuştur. Buna göre cevaplar sırasıyla şöyle olmuştur; %40’ı balık hallerinden, %26’sı üreticilerden, %24’ü marketlerden temin edilmektedir. Katılımcılara yönelttiğimiz balık avlıyor musunuz sorusuna %77’lik bir kısım hayır olarak yanıt vermekte ve %10’luk bir kesim sadece evet olarak cevap vermişlerdir (Şekil 13). Bu veriler ışığında hobi olarak yapılan balık avcılığının çok az olduğu anlaşılmaktadır. Bunun için yapılabilecekler gerekli tanıtım ve reklamın yapılması ve adayların gerekli eğitim ile donatıldıktan sonra bölgede hobi balıkçılığının artışa teşvik edileceği ile gerçekleşmesi kaçınılmaz bir olgudur. Ankete cevap veren katılımcılara sorulan bir diğer soru ise ‘Balığın taze olduğunu nasıl anlarsınız?’ sorusuydu. Verilen cevaplara göre %40’lık bir kesim solungaçlarına

baktığını, %23’lük bir kısmı bilmediğini, %13’lük kısım ise derisine parmağını bastırarak derinin elastikiyetini kontrol ettiğini belirtmiş ve %24’ü ise satıcının beyanının yeterli olduğunu belirtmiştir (Şekil 14). Şekil 15’de görüldüğü gibi bayanlarda hamilelik döneminde; %47’si balık tüketmediğini, %20’si ayda bir, %20’si ayda iki veya daha fazla, %13’ü ise haftada bir balık tükettiğini bildirmiştir. Şekil 16’de bayanların emzirme süreci içerisinde %40’ı ayda bir veya iki, %20’si yılda bir veya iki olurken %40’ı balık tüketmediğini bildirmiştir. Şekil 17’de yer aldığı gibi, katılımcıların %60’ı balık avcılığını farklı yöntemlerle yaparken, %26,7’si olta ile balık avladığını, %13,3’ü ise ağ kullanarak balık avcılığı yaptığını bildirmiştir. Şekil 18’de katılımcıların ilçenizde su ürünleri tüketiminin artırılmasına yönelik bir öneriniz var mı? sorusuna %50’si tanıtımının yapılması, %25’i faydalarının anlatılması ve %25’ise fiyatlarının ucuz olması şeklinde cevap vermişlerdir.

Tablo 1. Demografik özelliklerin balık tüketimine etkisi

Demografik özellikler			Su ürünleri (Balık) tüketimi
CİNSİYET	ERKEK	244	%48,8
	KADIN	256	%51,2
MEDENİ DURUM	EVLİ	98	%62
	BEKÂR	101	%28
YAŞ GRUBU	18-24	104	%40
	25-31	111	%15
	32-38	102	%25
	39-45	87	%10
	46-55	93	%12

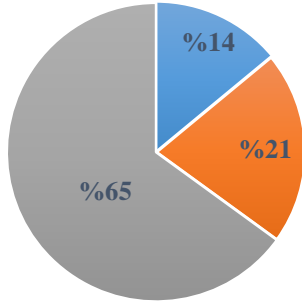
Çalışmada et tüketim alışkanlığı incelendiğinde; katılımcıların %14’ü yalnızca balık, %21’si yalnızca kanatlı hayvanlar, %65’i yalnızca kırmızı et tükettiklerini belirtmişlerdir. Şekil 2. de görüldüğü gibi, anketörlerin ilçelere göre katılım düzeyini incelendiğinde, Pertek ilçesinin katılım oranı %45; Çemişgezek ilçesinin katılım oranı %15; Sivrice ilçesinin katılım oran %20, Keban ilçesinin katılım oranı %20; olup katılım oranları belirlenmiştir. Şekil 3 incelendiğinde, katılımcıların ailelerinin birey sayıları incelendiğinde %35,5’i dört kişilik ailede yaşarken, %25,8’i üç kişilik ailede yaşamakta,

%12,9’u iki kişi ile yaşamakta olup %16,1’i ise altı kişilik ailede yaşamaktadır. Şekil 4’de katılımcıların yaş durumu incelendiğinde %28’i 45-60 yaş aralığında, %24’ü 35-45 yaş aralığında, %16’sı 25-35 yaş aralığında, %12’si 15-25 yaş aralığında, %12’si 12-15 yaş aralığında ve %8’i 65 yaş ve üzeri olduğu belirlenmiştir. Şekil 5’de belirtildiği gibi, katılımcıların gelir düzeyini incelediğimizde yüksek bir kitlenin (%61 ile) gelir düzeyinin nispeten yüksek oranlara sahip olduğu anlaşılmakta gelir düzeyi daha dar olan kitlenin ise azınlıkta olduğu

Research article/Araştırma makalesi
DOI:10.29132/ijpas.1364307

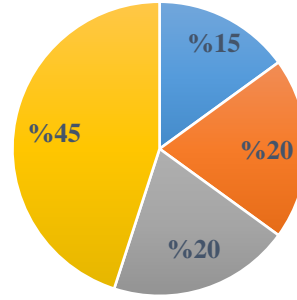
belirlenmiştir. Şekil 6'da katılımcıların %46,4'ü öğrenci, %28,6'sı memur, %14,3'ü mühendis ve geriye kalanı ise serbest meslek olduğu gözlemlenmiştir (Şekil 5). $P(\chi^2 > 0.000) = 285$ ve $H=1$ olarak kabul edilmiştir. Şekil 7 incelendiğinde, katılımcıların en çok tükettiği kabuklu-yumuşakça su ürünlerinden %58 midye, %26 kalamar, %11 istakoz ve %5 ile yengeç tüketimi gözlemlenmiştir. İstatiksel açıdan önemli bir farklılık tespit edilmiştir ($p > 0,05$). Şekil 8 incelendiğinde, katılımcıların ailelerinde su ürünleri sektöründe çalışan aile bireyi var mı? sorusu yöneltilmiş ve %74 hayır, ve %26 ise evet cevabını vermiştir İstatistiksel açıdan önemli bir

fark bulunmuştur. ($p > 0,05$). Şekil 9'da, katılımcıların su ürünleriyle ilgili araştırmalarının durumu incelendiğinde %50'sinin evet araştırmalarını oldu, %36'sının gıda bazlı araştırmalarını olduğu, %14'ü ise avlanma becerisini geliştirmek için araştırma yaptığı gözlemlenmiştir. Balıkcinin tüketim şeklinin yönetildiği soruya aldığımız cevaplar ise şöyledir. (Şekil 10); %42'i kızartma yaparak, %22'si mangal yaparak balıkcinin tükettiğini belirtmiş olup %29'u ise ızgara yaparak balıkcinin tükettiğini beyan etmektedir.



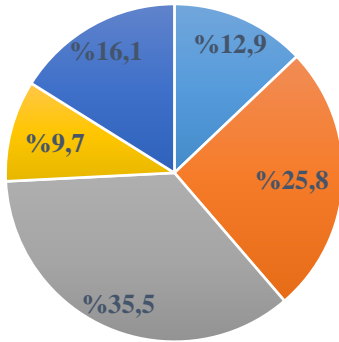
■ Balık ■ Kanatlı hayvanlar ■ Kırmızı et

Şekil 1. Katılımcıların Et tüketim tercihi



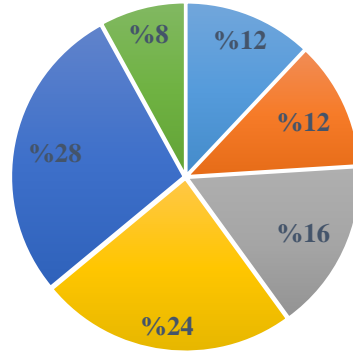
■ Çemişgezek ■ Keban ■ Sivrice ■ Pertek

Şekil 2. Katılımcıların ilçelere göre katılım oranı



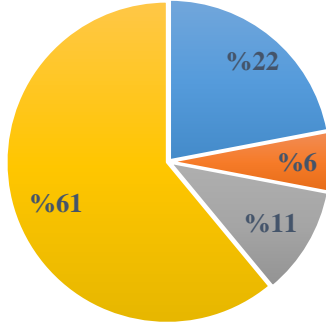
■ İki ■ Üç ■ Dört ■ Beş ■ Altı

Şekil 3. Katılımcıların ailelerinin birey sayısı



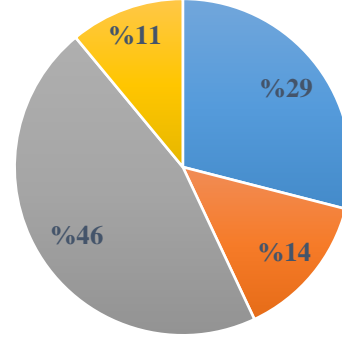
■ 12--15 ■ 15-25 ■ 25-35 ■ 35-45 ■ 45-60 ■ 65 ve üzeri

Şekil 4. Katılımcıların yaş durumu



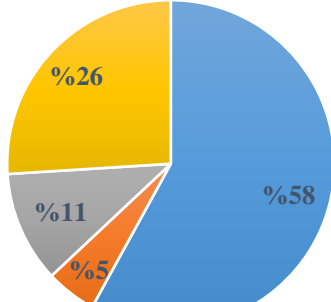
■ 2000-3000 ■ 3000-4500 ■ 4500-6000 ■ 6000 ve üzeri

Şekil 5. Katılımcıların gelir düzeyi



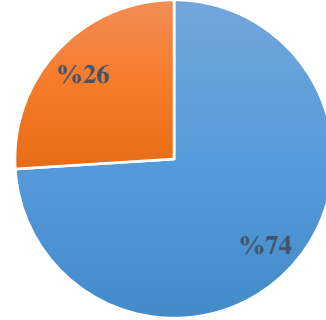
■ Memur ■ Mühendis ■ Öğrenci ■ Serbest Meslek

Şekil 6. Katılımcıların meslek bilgileri



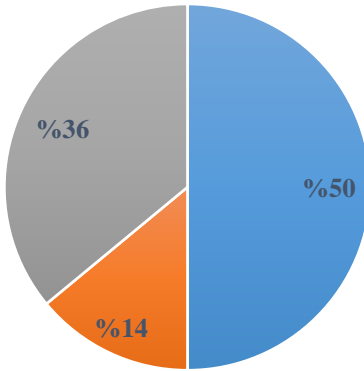
■ Midye ■ Yengeç ■ Istakoz ■ Kalamar

Şekil 7. En çok tüketilen Kabuklu-Yumuşakça su ürünleri



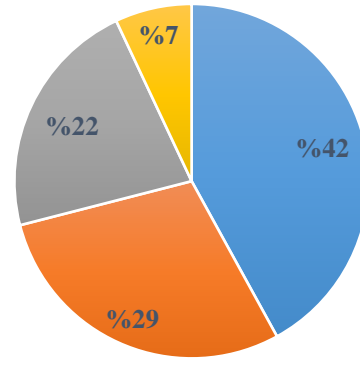
■ Evet ■ Hayır

Şekil 8. Katılımcıların ailelerinde su ürünleri sektöründe çalışan bir birey var mı?



■ Evet araştırmalarım oldu
■ Avlanma becerimi geliştirmek için araştırma yaptım
■ Gıda bazlı araştırmalarım oldu

Şekil 9. Katılımcıların su ürünleriyle ilgili daha önce bir araştırması oldu mu?



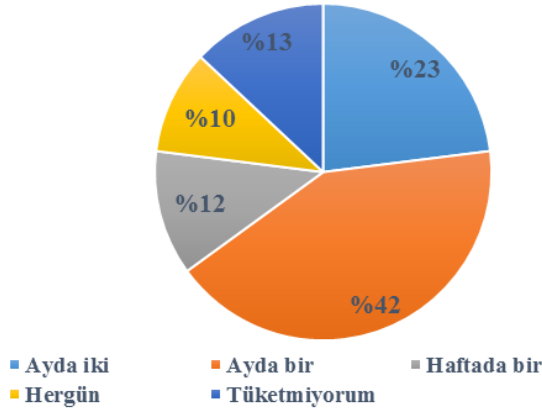
■ Tuzlama ■ Izgara ■ Mangal ■ Konserve

Şekil 10. Su ürünleri tüketim tercihi

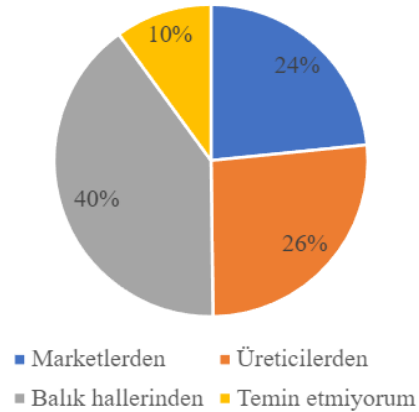
Research article/Araştırma makalesi
DOI:10.29132/ijpas.1364307

Besin değeri açısından oldukça yüksek değerlere sahip olan balığın kırmızı etten daha sağlıklı olduğunu bilmekteyiz. Su ürünlerini hangi sıklıkla tükettiklerini sorduğumuzda aldığımız cevaplar ise şöyledir (Şekil 11); %41,9'u ayda yalnızca bir defa balık tüketmekte, %12,9'u ise haftada bir defa balık tüketmekte olduğu şeklinde cevaplar alınmıştır. Bu verilerle yapılan araştırmada sosyo-kültürel yapının balık tüketimini etkilemekte olduğunu aileden gelen yeme kültüründe balığın çok fazla tüketim kaynağı olarak yer almamakta olduğunu göstermektedir. Katılımcılara yönelttiğimiz bir diğer soru ise; su ürünlerinin temin edildiği yerler hakkındaki cevapların yüzde oranları Şekil 12'de sunulmuştur. Buna göre cevaplar sırasıyla şöyle olmuştur; %40'ı balık hallerinden, %26'sı üreticilerden, %24'ü marketlerden temin edilmektedir. Katılımcılara yönelttiğimiz balık avlıyor musunuz sorusuna %77'lik bir kısım hayır olarak yanıt vermekte ve %10'luk bir kesim sadece evet olarak cevap vermişlerdir (Şekil 13). Bu veriler ışığında hobi olarak yapılan balık avcılığının çok az olduğu anlaşılmaktadır. Bunun için yapılabilecekler gerekli tanıtım ve reklamın yapılması ve adayların gerekli eğitim ile donatıldıktan sonra bölgede hobi balıkçılığının artışa teşvik edileceği ile

gerçekleşmesi kaçınılmaz bir olgudur. Ankete cevap veren katılımcılara sorulan bir diğer soru ise 'Balığın taze olduğunu nasıl anlarsınız?' sorusuydu. Verilen cevaplara göre %40'lık bir kesim solungaçlarına baktığını, %23'lük bir kısmı bilmediğini, %13'lük kısım ise derisine parmağını bastırarak derinin elastikiyetini kontrol ettiğini belirtmiş ve %24'ü ise satıcının beyanının yeterli olduğunu belirtmiştir (Şekil 14). Şekil 15'de görüldüğü gibi bayanlarda hamilelik döneminde; %47'si balık tüketmediğini, %20'si ayda bir, %20'si ayda iki veya daha fazla, %13'ü ise haftada bir balık tükettiğini bildirmiştir. Şekil 16'de bayanların emzirme süreci içerisinde %40'ı ayda bir veya iki, %20'si yılda bir veya iki olurken %40'ı balık tüketmediğini bildirmiştir. Şekil 17'de yer aldığı gibi, katılımcıların %60'ı balık avcılığını farklı yöntemlerle yaparken, %26,7'si olta ile balık avladığını, %13,3'ü ise ağ kullanarak balık avcılığı yaptığını bildirmiştir. Şekil 18'de katılımcıların ilçenizde su ürünleri tüketiminin artırılmasına yönelik bir öneriniz var mı? sorusuna %50'si tanıtımının yapılması, %25'i faydalarının anlatılması ve %25'ise fiyatlarının ucuz olması şeklinde cevap vermişlerdir

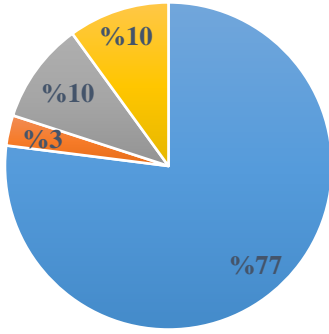


Şekil 11. Su ürünleri tüketim sıklığı



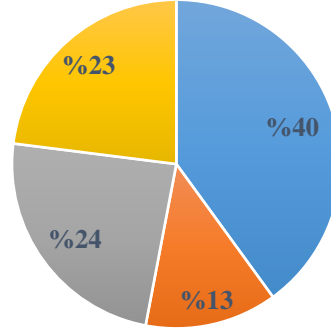
Şekil 12. Su ürünlerinin temini

Research article/Araştırma makalesi
DOI:10.29132/ijpas.1364307



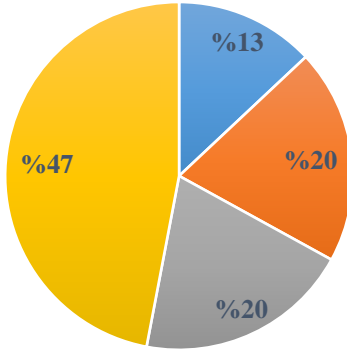
■ Hayır ■ Kesinlikle Hayır ■ Evet ■ Kesinlikle Evet

Şekil 13. Balık avlıyor musunuz?



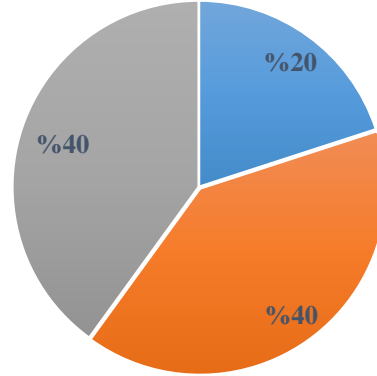
■ Solungaçlarına bakarım
■ Dersisine bakarım
■ Satıcının beyanına itibar ederim
■ Bilmiyorum

Şekil 14. Katılımcıların balığın taze olduğunu anlama metotları



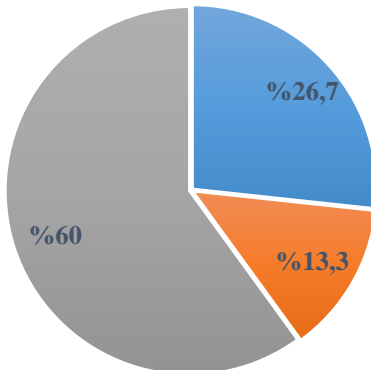
■ Haftada bir ■ Ayda bir
■ Ayda iki veya daha fazla ■ Tüketmedim

Şekil 15. Bayanlarda hamilelik döneminde ne sıklıkla balık tüketiyor?



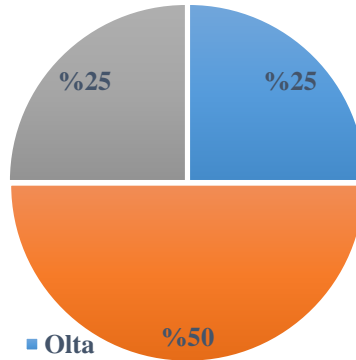
■ Ayda iki veya iki ■ Yılda bir veya iki
■ Tüketmedim

Şekil 16. Bayanlar emzirme süreci içerisinde ne kadar sıklıkla balık tüketti?



■ Olta ■ Ağ ■ Diğer yöntemler

Şekil 17. Katılımcılar balık avlarken hangi aletleri kullanıyor?



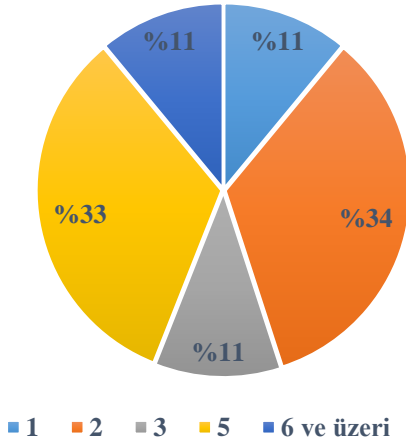
■ Olta ■ Tanıtım yapılması
■ Fiyatlarının ucuz olması

Şekil 18. İlçenizde su ürünleri tüketiminin artırılmasına yönelik bir öneriniz var mı?

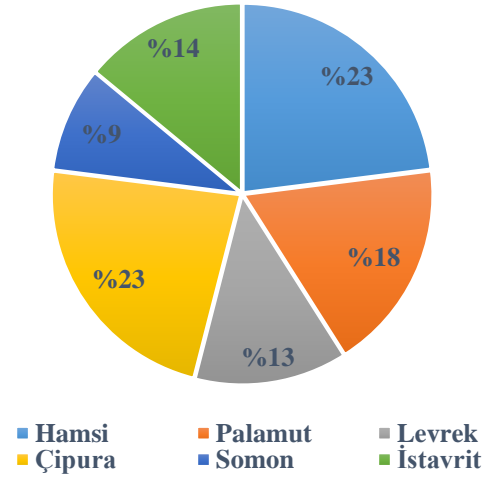
Research article/Araştırma makalesi
DOI:10.29132/ijpas.1364307

Şekil 19’de görüldüğü üzere; katılımcıların yıllık su ürünleri tüketimi; %11’i 1 kg, %33’ü 2 kg, %11’i 3 kg, %33’ü 5 kg, %11’i 6 kg ve daha fazla balık tükettiğini bildirmişlerdir. Ancak istatistiksel açıdan değerlendirilmesi uygun görülmemiştir. Şekil 20’de katılımcıların en çok beğendiği ve en fazla tükettiği Deniz balıklarının %23’ü hamsi, %18’si palamut, %13’ü levrek, %23’ü çipura, %9’u somon, %14’ü ise istavrit olarak belirlenmiştir. Şekil 21’de katılımcıların en çok beğendiği ve en fazla tükettiği

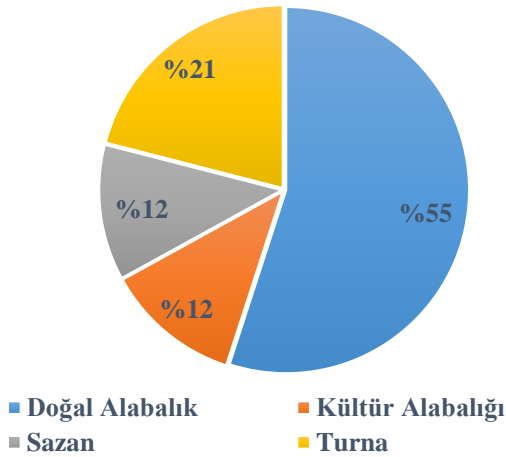
tatlı su balıklarının %55’i doğal alabalık, %12’si palamut, %21’i turna, %12’si sazan olarak belirlenmiştir. Sorumuzda yer alan diğer balık türlerini ise katılımcılar tercih etmemektedir. Şekil 22’de illere göre balık tüketimi karşılaştırılmış ve katılımcıların verdiği cevaplar istatistiksel olarak değerlendirilmiştir. Yüzdesel olarak bakacak olursak %44 Elazığ ve %56 olarak Tunceli balık tüketimi yönünden istatistiksel olarak doğru bir eğriye sahiptir.



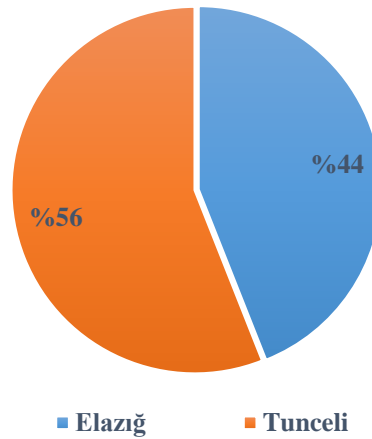
Şekil 19. Katılımcıların yıllık su ürünleri tüketim miktarı



Şekil 20. En çok beğendiğiniz ve en fazla tükettiğiniz deniz balıkları



Şekil 21. En çok beğendiğiniz ve en fazla tükettiğiniz tatlı su balıkları?



Şekil 22. İllere göre balık tüketim alışkanlıklarının karşılaştırılması

Research article/Araştırma makalesi
 DOI:10.29132/ijpas.1364307

Ankete Katılan Bireylerin İl ve İlçelere göre Ki-kare (X^2) Test Sonuçları

Elazığ ve Tunceli illerine bağlı ilçelerde yaşayan katılımcıların en çok tercih ettiği et türü incelenmiştir. Tablo 2 incelendiğinde, Pertek ilçesinde balıketi %7,5, tavuk eti %25,9 ve kırmızı et ise %38,1; Çemişgezek ilçesinde balıketi %7,5, tavuk eti %59,7 ve kırmızı et %20,9; Keban balıketi

%5,9, tavuk eti %36,5, kırmızı et %47,1; Sivrice balıketi %13,2, tavuk eti %42,1 ve kırmızı et %28,9; oranında bulunmuştur. Buna göre farklı ilçelerde yaşayan bireylerin et tercihleri tavuk eti en yüksek oranda olduğu görülmesine rağmen, bireylerin et tercihlerine ilişkin görüşlerinde istatistiksel olarak önemli farklılıklar göstermiştir ($X^2=112,532$, $p<0,05$).

Tablo 2. Ankete katılan bireylerin farklı ilçelere göre en çok tercih ettikleri et türü

Bölge	En çok tercih ettiğiniz et türü				Toplam	
	Balık	Tavuk	Kırmızı Et	Hepsi		
Pertek	f	39	135	199	149	522
	%	7,5	25,9	38,1	28,5	100,0
Çemişgezek	f	15	120	42	24	201
	%	7,5	59,7	20,9	11,9	100,0
Keban	f	5	31	40	9	85
	%	5,9	36,5	47,1	10,6	100,0
Sivrice	f	5	16	11	6	38
	%	13,2	42,1	28,9	15,8	100,0
Total	f	67	338	322	223	950
	%	7,1	35,6	33,9	23,5	100,0

$X^2= 112,532$
 $df= 18$
 $p= 0.000$

TARTIŞMA ve SONUÇ

Çalışmada et tüketim alışkanlığı incelendiğinde; katılımcıların %14'ü yalnızca balık, %21'si yalnızca kanatlı hayvanlar, %65'i yalnızca kırmızı et tükettiklerini belirtmişlerdir. Kırmızı et tüketim oranının diğer seçeneklere göre yüksek oluşu, bu yörelerdeki ankete katılan kişilerin damak zevki ve kültürel alışkanlıkları neticesinde olduğu düşünülebilir. Araştırmalarda; Çolakoğlu ve ark. (2006)'nin çalışmasında sırasıyla beyaz eti (%47,50), balıketini (%29,90), kırmızı eti ise (%22,10) tükettiklerini belirtmişlerdir. Şen ve ark., (2008)'nin çalışmada sırasıyla balıketini %74 oranında tükettiğini, kırmızı etin %69 oranında ve tavuk etinin %49 oranında tükettiğini saptamışlardır. Oğuzhan ve ark. (2009), çalışmasında kırmızı eti (%56), tavuk eti (%37,30), balıketi (%6,70) tükettiklerini tespit etmiştir. Yüksel ve ark. (2011), Tunceli'de yaptığı çalışmada kırmızı et tüketimini %40, tavuk eti tüketimini %38 ve balıketi tüketimini %22 olarak tespit etmişlerdir. Olgunoğlu ve ark. (2014), Adıyaman'da et tüketim alışkanlığında

sırasıyla kırmızı et (%38), tavuk eti (%56) ve balıketi (%5) oranında olduğunu belirlemiştir.

Anketörlerin ilçelere göre katılım düzeyini incelendiğinde (Şekil 2), Pertek ilçesinin katılım oranı %45; Çemişgezek ilçesinin katılım oranı %15; Sivrice ilçesinin katılım oranı %20, Keban ilçesinin katılım oranı %20; olup katılım oranları belirlenmiştir. Bu veriler değerlendirilecek olursa, Pertek ilçesinde anket sorularını cevaplamaya yönelik daha destekçi halk yapısının olduğu neticesine varılabilir. Şekil 3 incelendiğinde, katılımcıların ailelerinin birey sayıları incelendiğinde %35,5'i dört kişilik ailede yaşarken, %25,8'i üç kişilik ailede yaşamakta, %12,9'u iki kişi ile yaşamakta olup %16,1'i ise altı kişilik ailede yaşamaktadır. Şekil 5'de belirtildiği gibi, katılımcıların gelir düzeyini incelediğimizde yüksek bir kitlenin (%61 ile) gelir düzeyinin nispeten yüksek oranlara sahip olduğu anlaşılmakta gelir düzeyi daha dar olan kitlenin ise azınlıkta olduğu belirlenmiştir. Balık ve ark., (2013) yaptığı çalışmada ise 500-2000 TL gelir aralığında

Research article/Araştırma makalesi
 DOI:10.29132/ijpas.1364307

çoğunluğun olduğunu belirlemişlerdir.

Balıkentinin tüketim şeklinin yönetildiği soruya aldığımız cevaplar ise şöyledir. (Şekil 10); %42’i kızartma yaparak, %22’si mangal yaparak balıkentini tükettiğini belirtmiş olup %29’u ise ızgara yaparak balıkentini tükettiğini beyan etmektedir. Besin değeri açısından oldukça yüksek değerlere sahip olan balığın kırmızı etten daha sağlıklı olduğunu bilmekteyiz.

Su ürünlerini hangi sıklıkla tükettiklerini sorduğumuzda aldığımız cevaplar ise şöyledir (Şekil 11); %41,9’u ayda yalnızca bir defa balık tüketmekte, %12,9’u ise haftada bir defa balık tüketmekte olduğu şeklinde cevaplar alınmıştır. Bu verilerle yapılan araştırmada sosyo-kültürel yapının balık tüketimini etkilemekte olduğunu aileden gelen yeme kültüründe balığın çok fazla tüketim kaynağı olarak yer almamakta olduğunu göstermektedir. Anket katılımcılarının balık tüketim sıklığı incelendiğinde; haftada bir kez %42,20’si haftada iki kez %28,30’i, ayda iki-üç kez %15,10’i, ayda bir kez %10,80’ni, iki üç ayda bir kez %2,00’si tükettiklerini görülmüştür. Tüketicilerin aylık balık tüketimi ise; %24,30’u 2 kg ve altı, %35,50’i 2-4 kg, %26,70’i 4-6 kg, %12,70’i 6 ve üstü kg balık olarak belirlenmiştir. Yapılan çalışmalarda ise; Arslan (2015) çalışmasında en az 2 kez, Çolakoğlu ve ark. (2006), çalışmasında Çanakkale’de, 4 kez, Orhan ve Yüksel (2010), Burdur ilinde gerçekleştirmiş oldukları çalışmalarda ayda 4 kez, Hatırlı ve ark., (2004)’nin Isparta’da gerçekleştirdikleri çalışmalarında 1 veya daha fazla balık tükettiklerini beyan etmişlerdir. Bu oran bizim mevcut çalışmanın oranlarından daha yüksektir. Sebep olarak su ürünlerine Çanakkale ilinde Tunceli ve Elazığ ilindeki ilçelerine ulaşma imkânından daha kolay olmasıdır. Ek olarak balığa taze olarak ulaşma imkânı Çanakkale’de daha fazla olduğunun altı çizilebilir.

Balat ve Cevher çalışmasında katılımcıların %37’si 2-4 kez, %51’i ayda 1 kez, %9’u 5 kez ve üzerinde balık tüketirken %3’ünün ise hiç balık tüketmediği belirlenmiştir. Araştırmamızda ankette balığı tercih etme nedenlerine verilen cevaplar incelendiğinde; besleyici ve lezzetli olması nedeniyle %97,50’i tercih ettiği görülmüştür. Çadır (2012), yapmış oldukları çalışmalarında Keban Baraj Gölü Ova Bölgesi’nde balık tüketim oranının incelenmesi amacıyla yaptığı araştırmada, katılımcıların %61,20’si balıkentini severek

tükettiklerinin altını çizmişlerdir.

Katılımcılara yönelttiğimiz balık avlıyor musunuz sorusuna %77’lik bir kısım hayır olarak yanıt vermekte ve %10’luk bir kesim sadece evet olarak cevap vermişlerdir (Şekil 13). Bu veriler ışığında hobi olarak yapılan balık avcılığının çok az olduğu anlaşılmaktadır. Bunun için yapılabilecekler gerekli tanıtım ve reklamın yapılması ve adayların gerekli eğitim ile donatıldıktan sonra bölgede hobi balıkçılığının artışa teşvik edileceği ile gerçekleşmesi kaçınılmaz bir olgudur.

Su ürünlerinin temin edildiği yerler hakkındaki soruya verilen cevapların yüzde oranları Şekil 12’de sunulmuştur. Buna göre cevaplar sırasıyla şöyle olmuştur; %40’ı balık hallerinden, %26’sı üreticilerden, %24’ü marketlerden temin edilmektedir. Bu sonuç Çaylak (2013),’ün yaptığı çalışmalarla da benzerlik göstermiştir, bir çalışmada su ürünlerinin satış oranını yüksek bulanların oranı Fatsa’da %53,10 ve Aybastı’da %58,10 olarak tespit edilmiştir.

Balığın taze olduğunu nasıl anlarsınız? sorusunu yönelttiğimizde %40’lık bir kesim solungaçlarına baktığını, %23’lük bir kısmı bilmediğini, %13’lük kısım ise derisine parmağını bastırarak derinin elastikiyetini kontrol ettiğini belirtmiş ve %24’ü ise satıcının beyanının yeterli olduğunu belirtmiştir (Şekil 14). Ancak balık avlanma aşamasından tezgâha gelinceye kadar herhangi bir ısıl işlemden geçmediği için tazelik oldukça önemli bir konu olmakta ve tüketicilerin korktuğu noktada burası olmaktadır. Erdal ve Esengün (2008) Tokat’ta yaşayan ailelerin balık satın aldıklarında en fazla belirli balık satıcılarını (%85) tercih ettikleri ifade etmişlerdir. Araştırmaya katılan katılımcıların balığı temin ederken nelere dikkat ettiğini özellikler incelendiğinde; %31,73’ü solungaçlarına, %37,35’i gözlerine, %12,05’i kokusuna dikkat ederek 52 satın aldıkları veya temin ettiklerini belirtmişlerdir. Tüketicilerin temin ettikleri balığın %42,97’si tazeliğine, %37,35’i ortam hijyenine, %11,24’si avlanma yeri bakarak temin ettiklerini belirtmişlerdir. Katılımcılar, temin ettikleri balığının temin yerinden %70,28’si memnun olduklarını belirtirken %29,72’i memnun olmadıklarını belirtmişlerdir.

Sonuç olarak, Elazığ ve Tunceli illerine bağlı belirli ilçelerde su ürünleri ile ilgili yapılan anket çalışmasında katılımcıların su ürünleri tüketimi, Türkiye ortalamasıyla paralellik arz etmektedir.

Research article/Araştırma makalesi
 DOI:10.29132/ijpas.1364307

Katılımcıların ortalama balık tüketimi 6,2 kg olarak belirlenmiştir. Bu oran bölgesel olarak farklılık göstermiştir. En fazla balık tüketimi, Pertek ve Keban ilçelerinde olduğu gözlemlenmiştir. Bu sebeple Çemişgezek ve Sivrice ilçelerinde balık tüketimine olan ilginin artırılması için tanıtım ve bilgilendirme çalışmaları yapılmalıdır. Yapılan bu çalışma diğer balık tüketimi hakkında yapılacak olan çalışmalara kaynak teşkil edecektir.

TEŞEKKÜR

Bu çalışma yüksek lisans tez çalışmasından üretilmiştir.

ÇIKAR ÇATIŞMASI BEYANI

Yazar/ Yazarlar bu makale ile ilgili herhangi bir çıkar çatışması bildirmemektedir.

ARAŞTIRMA VE YAYIN ETİĞİ BEYANI

Yazar/Yazarlar bu çalışmanın araştırma ve yayın etiğine uygun olduğunu beyan eder.

KAYNAKLAR

- Arslan, M. (2015). Antalya ili su ürünleri tüketim alışkanlıklarının belirlenmesi. Süleyman Demirel Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü, Yüksek Lisans Tezi, 42s, Isparta.
- Assael, H. (1992). Consumer behavior and marketing action. Kent Pub. Co
- Aydın, M. ve Karadurmuş, U. (2013). Trabzon ve Giresun bölgelerindeki su ürünleri tüketim alışkanlıkları. Karadeniz Fen Bilimleri Dergisi / The Black Sea Journal of Sciences, 3(9), 57-71.
- Balcı, M., Birici, N., Şeker, T., Demir, T. ve Arısoy, G. (2016). Malatya il merkezinde yaşayan kişilerin su ürünleri tüketim davranışlarının değerlendirilmesi. Adıyaman University Journal of Science, 6(2), 132-155.
- Balık, İ., Yardımcı, C. ve Turhan, O. (2013). Ordu İli Fatsa ve Aybastı ilçelerinde balık tüketim alışkanlıklarının karşılaştırmalı olarak incelenmesi. Ordu Üniversitesi Bilim ve Teknoloji Dergisi, 3(2), 18-28.
- Çadır, F. (2012). Keban Baraj Gölü ova bölgesi su ürünleri tüketiminin araştırılması. Fırat Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü, Yüksek Lisans Tezi, Elazığ.
- Çaylak, B. (2013). İzmir ili su ürünleri tüketimi ve tüketiciler tercihleri üzerine bir araştırma. Yüksek Lisans Tezi. Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi, Türkiye.

- Çiçek, E., Akgün, H. ve İlhan, S. (2014). Elazığ İli balık eti tüketim alışkanlığı ve tercihinin belirlenmesi, Yunus Araştırma Bülteni 1, 3-11.
- Çolakoğlu, F.A., İşmen, A., Özen, Ö., Çakır, F., Yığın, Ç. ve Ormancı, H.B. (2006). Çanakkale ilindeki su ürünleri tüketim davranışlarının değerlendirilmesi, Ege Üniv. Ürünleri Derg., 23, 387-392.
- Erdal, G. ve Esengün, K. (2008). Tokat ilinde balık tüketimini etkileyen faktörlerin logit model ile analizi. Ege Üniversitesi, Su Ürünleri Dergisi, 25 (3), 203-209.
- F.A.O. (2015). Statistical Pocketbook – World Food and Agriculture. Rome, Italy.
- F.A.O. (2018). Statistical Pocketbook – World Food and Agriculture. Rome, Italy.
- Güler, O., Şimşek, N., Akdağ, G., ve Aslan, S. A. (2021). Alakart Restoran Menülerinde Balık Yemeği Tercihlerine Yönelik Karşılaştırmalı Bir Araştırma: Mersin Örneği (A Comparative Study on Fish Dish Preferences in A la Carte Restaurant Menus: The Case of Mersin). Journal of Tourism & Gastronomy Studies, 9(4), 2713-2733.
- Hatırlı, S.A., Demircan V. ve Aktaş A.R. (2004). Isparta ilinde ailelerin balık tüketiminin analizi. İktisadi ve İdari Bilimler Fakültesi Dergisi, 9(1), 245-256.
- Karaton Kuzgun, N. ve Kırbağ, S. (2020). Description of the Protective Feature of Oregano Essential Oil Sold as a Commercial Site on Rainbow Trout, International Journal of Pure and Applied Sciences 6 (2), 99-106.
- Oğuzhan, P., Angiş, S. ve Atamanalp, M. (2009). Erzurum ilinde tüketicilerin su ürünleri tüketim alışkanlığının belirlenmesi üzerine bir araştırma, XV. Ulusal Su Ürünleri Sempozyumu, Rize.
- Olgunoğlu, M., P. Bayhan, K., Y. ve Korkmaz, S. (2014). Adıyaman ili balıkçılığının mevcut durumu ve sorunları. Yunus Araştırma Bülteni, 4, 37-46.
- Orhan, H., Yüksel, O., 2010. Burdur İli Su Ürünleri Tüketimi Anket Uygulaması. Süleyman Demirel Üniversitesi, Ziraat Fakültesi Dergisi, 5 (1), 1-7.
- Özdamar, K., (2001). SPSS ile Biyoistatistik. Yayın no: 3,4. Baskı. Kaan Kitabevi, Eskişehir, 452.
- Özden, Ö., Mol, S. ve Erkan, N. (2008). Su ürünleri ve beslenme, İstanbul Büyükşehir Belediye Basımevi, İstanbul.
- Saka, F., ve Bulut, M. (2020). Determination of fish consumption in Çanakkale. Marine Science and Technology Bulletin, 9(1), 7-17.
- Sarı, M., Demirulus, H. ve Söğüt, B. (2000). Van ilinde öğrencilerin balık eti tüketim alışkanlığının belirlenmesi üzerine bir araştırma, Doğu Anadolu Bölgesi IV. Su Ürünleri Sempozyumu, Erzurum, 28-30 Haziran, s. 627-637.
- Sarıca, Ş. (2003). Omega-3 yağ asitlerinin insan sağlığı üzerine etkileri ve tavuk etinin omega-3 yağ

Research article/Araştırma makalesi
DOI:10.29132/ijpas.1364307

- asitlerince zenginleştirilmesi, Hayvansal Üretim, 44, 1-9.
- Şen, B., Canpolat, Ö., Sevim, A.F. ve Sönmez, F. (2008). Elazığ ilinde balık eti tüketimi, F. Ü. Fen ve Mühendislik Bilimleri Derg., 20, 433-437.
- T.Ü.İ.K. (2020). Su Ürünleri İstatistikleri, Türkiye İstatistik Kurumu, Ankara,
- Yıldırım, R. (2020). Türkiye'deki Su Ürünleri ile İlgili Yüksek Öğretim Kurumlarındaki Akademisyenlerin Su Ürünleri Tüketim Alışkanlıklarının Araştırılması. Fırat Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü, Yüksek Lisans Tezi, Elazığ.
- Yıldız, H. (2010). Amino Acids, oligopeptides, polypeptides, and proteins, in Advances in Food Biochemistry, pp 51-100, Eds. Yılmaz, F. CRC Press, Taylor & Francis Group, New York.
- Yüksel, F., Kuzgun, N.K. ve Özer, E.T. (2011). Tunceli İli Balık Tüketim Alışkanlığının belirlenmesi. Karadeniz Fen Bilimleri Dergisi, 2(5), 28-36.