

BALIK RESTORANINA GELEN TÜKETİCİLERİN KABUKLU GIDA ALGILARININ İNCELENMESİ *INVESTIGATION CONSUMER'S CRUSTED FOOD PERCEPTION WHO CAME TO FISH RESTAURANT*



Dr. Öğr. Üyesi EMRE YAVUZER

Ahi Evran Üniversitesi

emreyavuzer@gmail.com

ORCID: 0000-0002-9192-713X

MEBRURE NUKET YAVUZER

Çukurova Üniversitesi

nuketyavuzer@gmail.com

ORCID: 0000-0002-7349-7455

Dr. Öğr. Üyesi ESRA BALIKÇI

Bozok Üniversitesi

esra.blkc@gmail.com

ORCID: 0000-0001-5015-0101

ABSTRACT

Mussel is among the recommended foods for consumption because it contains substances useful for human health. It is suggested that these substances contain potassium, iron, vitamin C, vitamins A and B12, which are derived from unsaturated fatty acids such as omega3, omega6, gamma-linolenic acid, docosahexanoic acid (DHA) and eicosapentaenoic acid (EPA) it has made it an important food. Crustaceans are found in the "functional food" group because of the superiority of the ingredients contained in many animal and vegetable-derived foods. Although it is not known that the consumption of mussels has increased in our country in recent years, and the consciousness of sellers and buyers has increased, it is known that most consumers are still negative about crustacean products. In this study, a questionnaire study was carried out to measure the outlook of crustacean consumption on 118 female and 232 male consumers having different age averages coming to a fish restaurant in Central Anatolia Region. Before bringing the orders of the consumers, cooked mussels were left on their tables and the perception of the crustacean products measured by the survey technique.

Keywords: Crustacean Consumption, Crustacean Perception, Mussel Experiment

ÖZ

Midye insan sağlığına yararlı maddeler içerdiği için tüketilmesi önerilen gıdalar arasında yer almaktadır. Söz konusu bu maddelerin başında omega3, omega6, gamma-linolenic acid, dokosahekzanoik asid (DHA) ve eikosapentaenoik asid (EPA) gibi doymamış yağ asitleri gelirken potasyum, demir, vitamin C, vitamin A ve B12 vitaminlerini bünyesinde barındırıyor olması özellikle çocukluk dönemlerinde tüketilmesi önerilen önemli bir gıda olmasını sağlamıştır. Birçok hayvansal ve bitkisel kaynaklı gıdaya göre içerdiği maddelerin daha üstün olmasından dolayı kabuklu gıdalar "fonksiyonel gıda" grubunda yer almaktadır. Ülkemizde son yıllarda midye tüketiminin arttığı, satıcı ve alıcıların bilinçlerinin yükseldiği bilinmesine rağmen çoğu tüketicinin halen kabuklu ürünlere olumsuz baktıkları bilinmektedir. Bu çalışmada İç Anadolu Bölgesindeki bir balık restoranına gelen farklı yaş ortalamalarına sahip, 160 bayan ve 190 erkek tüketici üzerinde kabuklu ürün tüketimine bakış açılarının ölçülmesi için bir anket çalışması yapılmıştır. Tüketicilerin siparişlerini getirmeden önce masalarına pişirilmiş midye bırakılmış ve anket tekniği ile kabuklu ürünlere olan algıları ölçülmüştür.

Anahtar Kelimeler: Kabuklu Tüketimi, Kabuklu Algısı, Midye Denemesi

GİRİŞ

Kabuklu deniz hayvanları türleri dünya çapında açık okyanus çiftçiliği için cazip adaylar olarak kabul edilmektedir (Buck, 2007). Midye (*Mytilus galloprovincialis* Lam. 1819) genellikle besleyici nitelikleri, organoleptik özellikleri ve ekonomik potansiyeli nedeniyle dünya üzerinde oldukça önemli bir gıda olarak bilinmektedir (Azpeitia, Ferrer, Revilla, & Mendiola, 2016). Bunun en önemli nedeni midyenin çoklu doymamış yağ asitlerince zengin olup, kalsiyum, demir, selenyum, fosfor ve farklı gruplardaki vitaminlere sahip olmasıdır (Chiesa, ve diğerleri, 2018). Ayrıca midye etinde insan vücudu tarafından üretilmeyen esansiyel aminoasitlerin varlığı da bildirilmektedir (Signa, ve diğerleri, 2018). Faydalı bileşenleri sayesinde fonksiyonel gıda sınıfında yer alan midye ülkemizin özellikle sahil bölgelerinde yüksek oranda tüketilmekte ve önemli bir bölümü ise Avrupa ülkelerine ihraç edilmektedir. Günümüzde genellikle sokak satıcıları ve bazı restoranların mutfaklarında gastronomi sanatı açısından özel tekniklerle işlenmektedir.

Gelişen teknoloji ile birlikte endüstriyel faaliyetler, madencilik ve tarım gibi etkinlikler nedeniyle doğada kontaminantların, ağır metallerin ve kimyasal bileşiklerin seviyesi artmıştır (EFSA, 2014). Midye gibi otçul türler dokularında çok çeşitli çevre kirleticilerini biyolojik olarak biriktiren filtre besleyiciler olduğundan (Chiesa, ve diğerleri, 2018) çeşitli riskler taşıdığı da bilinmektedir (Bongiorno, ve diğerleri, 2018). Bu risklerin başında ise insan sağlığını direkt olarak etkileyebilecek seviyede ve yakalandığı suya bağlı olarak ortaya çıkma ihtimali olan ağır metal zehirlenmeleri gelmektedir (Zhelyazkov, ve diğerleri, 2018). Ancak gıdalardaki ağır metallerin ortaya çıkma riski tahmini günlük metal alımı, hedef tehlike bölgeleri ve tehlike indekslerine bağlı olarak değişmektedir (Javed & Usmani, 2016; Belivermiş, Kılıç, & Çotuk, 2016). Söz konusu risklerin azaltılması için midyeler soğuk ortamda muhafaza edilmeli, güneş altında bekletilmemeli, satıcıların midyeleri belirli bir süre temiz deniz suyunda bekletmeleri gerekmektedir (Mol, 2006). Bunlara ilave olarak midyenin renk ve kokusunda istenmeyen duyuşal parametreler olmaması, yapısının yumuşamamış olması, avlandığı su ortamında da bakteri, virüs gibi mikroorganizmalar ile ağır metallerin bulunmaması beklenmektedir (Zhelyazkov, ve diğerleri, 2018). Ayrıca duyuşal özellikler bakımından çok fazla uzun olmayan bir raf ömrüne sahip olan midyeler çok fazla bekletilmeden taze olarak tüketilmelidir (Krzynowek & Wiggin, 1979; Ablett, Gould, & Sherwood, 1986). Midye tüketiminde karşılaşılan bu riskler aslında birçok gıda içinde söz konusu olabileceken, çoğu zaman midye tüketimindeki sağlık risklerinin yanı sıra

Emre Yavuzer,
Mebrure Nuket
Yavuzer, Esra
Balıkçı 2 (Ek.1)
2018

algılanmasından, çoğu zamansa psikolojik yargılardan dolayı birçok insan midye tüketimine sıcak bakmamaktadır. Bununla birlikte araştırmanın yapıldığı Niğde şehrinde merkeze oldukça uzak konumda olan seyyar midye satıcılarına tüketicilerin mesafeye önem vermeksizin midye yemek amacıyla gittikleri de bilinmektedir.

**Balık Restoranına
Gelen Tüketicilerin
Kabuklu Gıda
Algılarının
İncelenmesi**

• 202

Turizm ile ilgili son dönemlerdeki gelişmeler incelendiğinde, turistik destinasyonların oluşmasında yeme-içme kültürlerinin önemli olduğu (Ballı, 2016) ve tüketicilerin özellikle alabalık üretim tesislerinin restoran kısımlarında balık tüketebilmek için kendilerine seyahat motivasyonu yaratıyor olmasının su ürünlerinin de gastronomik turizm motivasyona pozitif anlamda değer kattığını göstermektedir (Yavuzer, Aytaç, Yavuzer, & Balıkçı, 2017). Son yıllarda gastronomik turizmle ilgili çalışmalar artmakla beraber farklı araştırmacılar gastronomi ve yerel mutfakla, (Horng & Tsai, 2010) bazıları ise (Nam & Lee, 2011) turistlerin gastronomik turizmden genel memnuniyetleri ile ilgili çalışmalar yapmışlardır. Bununla birlikte literatürde balık restoranına balık tüketmek için gelen bireylerin işlenerek hazır halde denemeye sunulan kabuklu bir ürün ile ilgili algısının ölçülmesine dayanan bir çalışmaya rastlanmamıştır. Bundan dolayı bu çalışmada İç Anadolu Bölgesi, Niğde şehir merkezine 60 km uzaklıkta bulunan bir alabalık tesisinin restoran kısmına balık yemek amacıyla gelmiş tüketicilerin kabuklu su ürünlerine bakış açılarının belirlenmesi amaçlanmıştır. Kırsal alanda bulunan balık restoranında pişirilen balıkların bir seyahat motivasyonu yaratıyor olması, başka bir su ürünü olan midye için algıların belirleneceği destinasyon olarak tercih nedeni olmuştur. Tüketicilerin yargıları ölçülerek elde edilen veriler yorumlanmıştır.

YÖNTEM

Araştırmada veri toplama aracı olarak anket tekniği kullanılmıştır. Anket formu Niğde İli, Çamardı İlçesi, Pınarbaşı Köyü'nde bulunan bir Alabalık Üretim Tesisinin restoran kısmında yaz ayında (Haziran, Temmuz, Ağustos) gelen müşteriler üzerinde yüz yüze ve homojen cinsiyet oranlarına dikkat edilerek uygulanmıştır. Söz konusu tesisin Niğde Merkeze olan uzaklığı 60 km dir. Bölgede anketin yapıldığı tesis dışında restorana sahip olan 4 tane daha alabalık üretim işletmesi bulunmaktadır. Anket çalışmasının bu tesiste yapılmasının ana gerekçesi tesise gelen müşteri sayısının diğer tesislere nazaran çok daha yüksek oluşudur. Katılımcıların demografik özellikleri ve katılımcıların ne kadar süre ile dışarıda yemeğe çıktıkları, ekonomik ve eğitim düzeyleri belirlenmiştir. Anket formunda tüketicilerin balık restoranına gelme motivasyonuna neden olan balık yeme durumuna ilave

olarak diğer bir su ürünleri olan midye tüketimine bakış açısını yorumlamak için anket soruları bulunmaktadır.

Çalışmada kullanılan midyeler Niğde ilinde bulunan bir satıcıdan elde edilmiştir. Haşlama yöntemiyle elde edilen midyeler saçakları temizlenerek yıkanmış ve kabuğu bıçak yardımıyla ortadan ikiye açılarak içerisine bulgur, pirinç ve baharatlardan oluşan karışım konularak su içerisinde haşlama şeklinde pişirilmiştir. Araştırma verileri, SPSS 22 paket programı yardımıyla analiz edilmiştir. Katılımcıların demografik özelliklerini belirleyebilmek için frekans ve yüzde dağılımlarından yararlanılmıştır.

BULGULAR ve TARTIŞMA

Demografik Bulgular:

Katılımcıların demografik özellikleri Tablo 1'deki gibidir. Katılımcıların yaş aralıkları açısından dağılımları 1-20 (% 9,14), 21-30 (% 16,57), 31-40 (% 26,29), 41-50 (%27,43), 51-60 (%14,29) ve 61 yaş üzeri (%6.29) olarak kayıt edilmiştir (Tablo 1).

Emre Yavuzer,
Mebrure Nuket
Yavuzer, Esra
Balıkçı 2 (Ek.1)
2018

Tablo 1: Katılımcıların Demografik Profili

YAŞ	SIKLIK (n)	YÜZDE (%)
1-20	32	9,14
21-30	58	16,57
31-40	92	26,29
41-50	96	27,43
51-60	50	14,29
61 ÜZERİ	22	6,29
CİNSİYET	SIKLIK (n)	YÜZDE (%)
ERKEK	190	54
KADIN	160	46
AYLIK ORTALAMA GELİR	SIKLIK (n)	YÜZDE (%)
1000-2000	45	12,86
2001-3000	108	30,86
3001-4000	92	26,29
4001-5000	48	13,71
5001 VE ÜZERİ	57	16,29
GELİR YOK	0	0
TOPLAM	350	100

İstatistiki açıdan balık restoranını tercih eden bireylerin yaş ortalaması 31-40 ve 41-50 arasında olan gruplar diğer gruplara nazaran önemli seviyede yüksek çıkmışlardır ($p<0.05$). 1-20 yaş aralığının diğer yaşlara yakın seviyede olması ailelerin balık yemeye çocuklarıyla gittiklerini göstermektedir. Buda sağlıklı bir besin olan balığı tüketme noktasında genç bireylerin de ailelerine katılmaları açısından önemli görülmektedir. Cinsiyet durumuna göre katılımcılar incelendiğinde yarısına yakın bir kısmının (% 54) erkeklerden, diğer yarısının ise kadınlardan (% 46) oluştuğu görülmektedir. Çalışanların aylık ortalama gelirleri önemli düzeyde ($p<0.05$) en yüksek (% 30,86) 2001-3001 TL arasındadır. Bu gelir düzeyini (% 26,29) oranla 3001-4000 TL arasındaki grup takip etmiştir. Bununla beraber aylık ortalama geliri 1001-2000 arasında olan tüketicilerinde oranı %12,86 olarak belirlenmiştir. Buda gelir düzeyleri arasında önemli derecede fark olsa dahi çalışmanın yapıldığı balık restoranının her ekonomik seviyeye uygun olabileceği sonucunu çıkarmaktadır. “Gelirim yok” seçeneğini işaretleyen (%0) anketör olmaz iken 5001 TL ve üzeri geliri olanlar %16,29 olarak kayıt edilmiştir.

• 204

Tablo 2: Dışarıda Yemek Yeme Sıklığı

DIŞARIDA YEMEK SIKLIĞI	SIKLIK YEME	YALNIZCA BALIK RESTORAN	YÜZDE	DIĞER RESTORAN	YÜZDE
HAFTADA 1	5	5	100,00	0	0,00
AYDA 1	103	80	77,67	23	22,33
AYDA 1DEN FAZLA	38	35	100,00	3	7,89
BİR KAÇ AYDA 1	156	156	100	0	0
YILDA 1 YA DA 2	48	30	62,50	18	37,50

Katılımcıların haftada 1 ile birkaç ayda 1 dışarıda yemek yiyen grupların tamamının balık restoranları dışında yemeğe çıkmadığı görünmektedir (Tablo 2). Ayda 1 dışarıda yemek yiyen grubun (%77,67) yalnızca balık restoranlarını tercih ettiği, %22.33 olan bölümünün ise diğer restoranlara da gittiği belirlenmiştir. Gelir düzeyleri 1001-2000 TL arasında olan ve kısa aralıklarda dışarıda yemeğe çıkan tüketicilerin sadece balık restoranlarını tercih etmeleri balığın sağlıklı bir gıda olmasından kaynaklı bilinçli tüketici sınıfında değerlendirilebilmelerine neden olmaktadır. Bununla beraber gelir düzeyleri 1001-2000 TL arasında olan grup ile 5001 TL ve üzeri olan grupların tamamı balık yemeye çocuklarını teşvik ettiklerini belirtmişlerdir. Birkaç ayda 1 dışarıda yemek yiyen 156 kişinin tamamı balık restoranlarına gittiklerini ifade etmişlerdir. Kişilerin ekonomik durumları arasında bağlantı kurulduğunda birkaç ayda 1 dışarıda yemenin getirdiği ekonomik yük düşünüldüğünde söz konusu grubun bütçelerini balık restoranlarına

ayırdıkları görülmektedir. Çalışmada birkaç ayda 1 ve ayda 1 dışarıda yemek yiyen gruplar diğer gruplardan önemli seviyede yüksek çıkmıştır ($p<0.05$). Ancak ayda 1 dışarıda yemek yiyen gruptan yalnızca balık restoranını tercih edenlerin sayısı önemli düzeyde ($p<0.05$) yüksek seviyede kayıt edilmiştir. Yılda 1 ya da 2 kez dışarıda yemek yiyen 48 kişinin %40.60 olan bölümü balık restoranlarını, %37,50 olan kısmı ise diğer restoranları da tercih ettikleri gözlenmektedir.

Tablo 3: Daha Önce Midye/Kabuklu Gıda Tüketimi

DAHA ÖNCE MİDYE YA DA KABUKLU TÜKETİMİ		
	SIKLIK (n)	YÜZDE (%)
EVET	82	23
HAYIR	268	77

Tablo 4: Kabuklu Gıda Kesin Yargıların Ölçülmesi

CEVABI EVET OLANLAR	SIKLIK (n)	YÜZDE (%)
BİR KEZ TÜKETTİM AMA BİR DAHA TÜKETMEM	5	6
FIRSAT BULDUĞUMDA TÜKETİYORUM	77	94
CEVABI HAYIR OLANLAR	SIKLIK	YÜZDE
ASLA YEMEM	186	69
DENEYEBİLİRİM	82	31

Tablo 3 ve Tablo 4 birlikte incelendiğinde katılımcıların %23'ünün daha önce kabuklu gıdaları tükettikleri, % 77'lik kısmının ise önceden herhangi bir kabuklu gıda tüketmediği görülmektedir. Daha önce kabuklu gıda tüketen 82 adet katılımcının önemli seviyede büyük bir bölümünün erkeklerden (58) oluştuğu belirlenmiştir. Bu bölümün gelir düzeyleri ile ilgisi incelendiğinde 1001-2000 TL arası gelir düzeylerinden 2 adet, 2001-3000 TL arası gelir düzeylerinden 22 adet, 3001-4000 TL arası gelir düzeylerinden 28 adet, 4001-5000 TL arası gelir düzeylerinden 20 adet olduğu görülmektedir. Gelir düzeyi 5001 ve üzeri olan grupta ise daha önce kabuklu tüketenlerin sayısı 10 olarak saptanmıştır. Daha önce kabuklu gıda tüketmeyen katılımcıların gelir düzeyleri 1001-2000 TL arasında olanlarının tamamı "Asla Yemem" seçeneğini işaretlemiş ve tabaktaki midyenin görüntüsüne bile tahammül edemediğini belirtmiştir. Bunun tam tersi olarak ise gelir düzeyi 5001 TL ve üzeri olan gruptan daha önce kabuklu gıda tüketmeyen tüm katılımcılar (47 kişi) tabakla gelen midyeyi duysal olarak (dokunarak, koklayarak) kontrol etmiş ve tüketmiştir. Önceden kabuklu gıda tüketen katılımcıların büyük bir bölümünün (%94) fırsat buldukça kabuklu ürünleri tükettiği, çok düşük bir bölümünün (%6) ise bir kez tüketmesine rağmen bir

daha tüketmeyeceğini belirttiği görülmüştür. Daha önce kabuklu gıda tüketmeyip anket aşamasında masalarına bırakılan midyeyi deneyen katılımcıların cinsiyetleri incelendiğinde 22 adet bayan ve 60 adet erkek olduğu gözlenmektedir. Bununla beraber yaş ortalaması arttıkça midyeyi “deneyebilirim” seçeneğini işaretleyen katılımcıların sayısının da önemli düzeyde düştüğü görülmektedir.

SONUÇ

Dünyada birçok farklı ülke kendi yöresel mutfaklarından ya da yalnızca belirli yerlerinden elde edilebilen gastronomik turizm potansiyeline sahiptir. Ülkemizde ise tarihimizin başladığı dönemlerden gelen, kendimize has bir mutfak kültürümüz vardır. Bu kültür günümüz popüler gıdaları ile birleştiğinde gastronomik turizme oldukça katkılar sağlamakta, yerli ve yabancı turistlerin ilgisini çekmektedir. Ancak bölgesel olarak incelendiğinde damak tatları, gıdalara bakış açısı, dini düşünceler ve yetiştirilme koşulları mutfak kültürü algılarımızda farklılıklara neden olabilmektedir. Niğde ilinde bir balık restoranında yapılan bu çalışma bölgedeki tüketicilerin balık gibi önemli bir gıdayı tüketirken diğer önemli bir su ürünü olan midyeye karşı olan yargılarını belirleme açısından önemlidir. Söz konusu çalışma sucul bir canlı olan balığın tüketilmesi noktasında insanların her hangi bir endişe ve yargıya sahip olmamasına rağmen yine sucul bir canlı olan midye tüketimi noktasında kesin yargıya sahip olabildiklerini göstermiştir.

Su ürünlerini hali hazırda tüketen katılımcıların kabuklu bir deniz ürünü olan midye hakkındaki düşüncelerini belirlemek ve bu düşüncelerini demografik değişkenlere göre anlamlandırmak amacıyla bu çalışma gerçekleştirilmiştir. Gelir düzeyi en düşük seviyede olan katılımcıların (1001-2000 TL arası) tamamının “Asla Yemem” seçeneğini işaretlemesi, bunun tam tersi olarak ise gelir düzeyi 5001 TL ve üzeri olan gruptan daha önce kabuklu gıda tüketmeyen tüm katılımcıların (47 kişi) tabakla gelen midyeyi test etmeleri tüketim değişkenliği bakımından gelir düzeyinin önemli bir parametre olarak karşımıza çıktığını göstermektedir. Bununla birlikte daha önce hiç tüketmemesine rağmen hayatları boyunca ilk kez söz konusu çalışmada kendilerine sunulan midyeyi tüketen katılımcıların önemli derecede yüksek oranda erkek bireylerden oluşması da farklı cinsiyetlerin kabuklu ürün gibi spesifik gıdalara yargılarının daha kolay değişebildiğini göstermektedir. Çalışma verilerine göre yargılardaki değişim potansiyelinin yaş ilerledikçe azaldığı görülmektedir. Bundan dolayı sağlıklı gıdalar ile ilgili yargıların pozitif anlamda gelişebilmesi için çocukluk yaşlarında sağlıklı gıdaların önemi ile ilgili mesajların verilmesi ileride

değişimi çok zor olacak yargıların oluşmasında önemli bir rol oynayacaktır. Çalışmada daha önceden kabuklu gıda tüketenlerin balık restoranında düzenli olarak servis edilmesini istemeleri, daha önceden tüketmeyenlerin ise “Asla Tüketmem” şeklinde kesin ifadeleri tüketicilerin damak tadı ve mutfak kültürü yargılarının zor değişen parametreler olduğunu göstermektedir.

KAYNAKÇA

- Ablett, R., Gould, S., & Sherwood, D. (1986). Frozen Storage Performance of Cooked Cultivated Mussels (*Mytilus edulis* L.)—Influence of Ascorbic Acid and Chelating Agents. *Journal of Food Science*, 1118-1121.
- Azpeitia, K. A., Ferrer, L., Revilla, M. I., & Mendiola, D. (2016). Growth, biochemical profile, and fatty acid composition of mussel (*Mytilus galloprovincialis* Lmk.) cultured in the open ocean of the Bay of Biscay (northern Spain). *Aquaculture*, 95-108.
- Ballı, E. (2016). Gastronomi Turizmi Açısından Adana Sokak Lezzetleri (Adana Street Flavors in terms. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 3-17.
- Belivermiş, M., Kılıç, Ö., & Çotuk, Y. (2016). Assessment of metal concentrations in indigenous and caged mussels (*Mytilus galloprovincialis*) on entire Turkish coastline. *Chemosphere*, 1980-1987.
- Bongiorno, T., Tulli, F., Comi, G., Sensidoni, A., Andyanto, D., & Lacumin, L. (2018). Sous vide cook-chill mussel (*Mytilus galloprovincialis*): evaluation of chemical, microbiological and sensory quality during chilled storage (3 °C). *LWT*, 117-124.
- Buck, H. B. (2007). Experimental trials on the feasibility of offshore seed production of the mussel *Mytilus edulis* in the German Bight: installation, technical requirements and environmental conditions. *Helgoland Marine Research*, 87-101.
- Chiesa, L., Ceriani, F., Caligara, M., Di Candia, D., Malandra, R., Panseri, S., & Arioli, F. (2018). Mussels and clams from the Italian fish market. Is there a human exposition risk to metals and arsenic? *Chemosphere*, 644-649.
- EFSA. (2014). Dietary exposure to inorganic arsenic. *EFSA Journal*, 3597-3658.

Horng, J.-S., & Tsai, C.-T. (2010). Government websites for promoting East Asian culinary tourism: A cross-national analysis. *Tourism Management*, 74-85.

Javed, M., & Usmani, N. (2016). Accumulation of heavy metals and human health risk assessment via the consumption of freshwater fish *Mastacembelus armatus* inhabiting, thermal power plant effluent loaded canal. Springer Plus, 1-8.

Balık Restoranına
Gelen Tüketicilerin
Kabuklu Gıda
Algılarının
İncelenmesi

Krzynowek, J., & Wiggin, K. (1979). Seasonal Variation and Frozen Storage Stability Of Blue Mussfls (*Myths edulis*). *Journal of Food Science*, 1644-1645.

Mol, S. (2006). Fayda ve riskleriyle midye. *Dünya Gıda Dergisi*, 83-88.

Nam, J.-H., & Lee, T.J. (2011). Foreign travelers' satisfaction with traditional Korean restaurants. *International Journal of Hospitality Management*, 982-989.

Signa, G., Di Leonardo, R., Vaccaro, A., Tramati, C. D., Mazzola, A., & Vizzini, S. (2018). Lipid and fatty acid biomarkers as proxies for environmental contamination in caged mussels *Mytilus galloprovincialis*. *Ecological Indicators*, 384-394.

Yavuzer, E., Aytaç, S., Yavuzer, N. M., & Balıkçı, E. (2017). The Effects of Trout Farm in Rural to the Gastronomic Tourism. . 1. International Symposium on Limnology and Freshwater Fisheries (s. 70). Isparta/ Eğirdir: Eğirdir Su Ürünleri Araştırma Enstitüsü.

Zhelyazkov, G., Stefanova-Yankovksa, T., Mineva, E., Stratev, D., Vashin, I., Dospatliev, L., . . . Popova, T. (2018). Risk assessment of some heavy metals in mussels (*Mytilus galloprovincialis*) and veined rapa whelks (*Rapana venosa*) for human health. *Marine Pollution Bulletin*, 197-201.