

Research Article
(Araştırma Makalesi)



J. Anim. Prod., 2019, 60 (2): 105-110

DOI: 10.29185/hayuretim.558245

Özge SAYGIN ALPARSLAN  0000-0002-3590-8794
Nevin DEMİRBAŞ  0000-0002-0541-1437

Ege Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Tarım Ekonomisi
Bölümü, Bornova/İzmir

Corresponding author: saygin.ozge@outlook.com

* Bu makale, ilk yazarın Yüksek Lisans tezinden
üretilmiştir.

Sağlık Meslek Mensuplarının Kırmızı Et ve İşlenmiş Kırmızı Et Tüketim Tercihleri*

Red Meat and Processed Red Meat Consumption Preferences
of Healthcare Professionals

Alınış (Received): 26.04.2019

Kabul tarihi (Accepted): 19.08.2019

ÖZ

Amaç: Bu araştırma; sağlık meslek mensuplarının kırmızı et ve işlenmiş kırmızı et ürünleri tüketim tercihlerini belirlemek amacıyla İzmir'de yürütülmüştür.

Materyal ve Metot: İzmir'de görev yapan ve toplam il sağlık meslek mensuplarının % 65.78'ini oluşturan uzman hekim, hekim, diş hekimi, eczacı ve hemşireler araştırma kapsamında görüşülen alt meslek gruplarıdır. Araştırmanın ana materyalini sağlık meslek mensuplarıyla yüz yüze görüşülerek yapılan 149 anketten elde edilen veriler oluşturmaktadır. Verilerin toplanmasında Beşli Likert Ölçeği kullanılmıştır. Elde edilen verilerle oluşturulan gruplar arasında farklılık olup olmadığı sürekli değişkenler için varyans analizi ve Kruskal Wallis Testi, kesikli değişkenler için ise Khi-Kare Bağımsızlık Testi ile analiz edilmiştir.

Bulgular: Ankete katılan sağlık meslek mensuplarının % 96'sı kırmızı et tüketmektedir. Bununla birlikte, kırmızı et tüketen sağlık meslek mensuplarının sadece % 47.6'sı işlenmiş kırmızı et ürünlerini tercih etmektedir. Dana eti % 73'lük bir oranla en fazla tercih edilen kırmızı et türüdür. Sağlık meslek mensupları tarafından en sık satın alınan kırmızı et çeşitleri sırasıyla kıyma, kuşbaşı ve bonfiledir. En sık tercih edilen satış yeri ise kasaplardır. Uzman hekim ve hemşirelerin kırmızı et satın alırken kasapları daha çok tercih ettikleri belirlenmiştir.

Sonuç: Sağlık meslek mensupları, sağlık ile beslenme arasındaki ilişki konusunda aldıkları eğitim ve mesleki deneyimleri nedeniyle toplumun diğer kesimlerine göre çok daha bilinçlidir. Araştırmanın en çarpıcı sonuçlarından biri, sağlık meslek mensuplarının işlenmiş kırmızı et tüketim tercihlerinin sınırlı olmasıdır. Beklendiği gibi, alışveriş yapılan yere duyulan güven, satın alma yeri tercihinde en önemli faktör olarak belirlenmiştir. Daha düşük gelire sahip alt meslek gruplarının kırmızı et tüketim düzeyi de düşük bulunmuştur.

ABSTRACT

Objective: This study was conducted in Izmir province to determine healthcare professionals' consumption preferences for red meat and processed red meat products.

Material and Methods: Specialist physicians, dentists, pharmacists and nurses who work in Izmir and make up 65.78% of the total healthcare professionals are sub-occupational groups interviewed within the scope of the research. The main material of the research consists of data obtained through 149 questionnaires, conducted via face-to-face interviews with the healthcare professionals. The Five-point Likert Scale was used for data collection. Variance Analysis and Kruskal Wallis Test were used for continuous variables and the Khi-Square Independence Test for discrete variables.

Results: 96% of the healthcare professionals surveyed consume red meat. However, only 47.6% of the red meat consuming healthcare professionals prefer processed red meat products. Veal is the most preferred type of red meat with a share of 73%. The most common types of red meat purchased by healthcare professionals are ground meat, cubed and tenderloin in that order. Butcher shops are the most preferred point of sale. Specialist physicians and nurses prefer butchers when buying red meat.

Conclusion: Due to their education and professional experience, health care professionals are much more aware of the relationship between health and nutrition, compared to the other segments of society. One of the most striking results of the study is that the healthcare professions' preference of processed red meat consumption is limited. As expected, trust in the shop is determined as the most important factor in the choice of place of purchase. The red meat consumption levels of the lower income sub-occupational groups were also low.

Anahtar Kelimeler:

Kırmızı et, işlenmiş kırmızı et, sağlık meslek mensupları, tüketim tercihi.

Keywords:

Red meat, processed red meat, healthcare professionals, consumption preference.



GİRİŞ

Toplumu oluşturan bireylerin sağlıklı ve güçlü olarak yaşamasında, ekonomik ve sosyal yönden gelişmesinde, refah düzeyinin artmasında, huzurlu ve güvence altında varlığını sürdürebilmesinde yeterli ve dengeli beslenme temel koşullardan biridir (Nalinci, 2013). Sağlıklı ve dengeli beslenmenin en önemli koşullarından biri kişi başına tüketilmesi gereken günlük proteinin % 40-50' sinin hayvansal kaynaklı proteinlerden karşılanmasıdır (Atay ve ark., 2004).

Kırmızı et, önemli bir hayvansal protein kaynağı olmasının yanı sıra içerdiği vitamin, mineral, antioksidan maddeler ve çeşitli besleyici unsurları ile insan beslenmesi için vazgeçilmez önem arz etmektedir. Sağlıklı bir günlük diyetle mutlaka bulunması gereken kırmızı etin tüketimi ile ilgili son yıllarda yayınlanan makalelerde, kitaplarda, televizyon programlarına çıkan uzman hekimlerin görüşlerinde farklılıklar bulunmakta ve bu durum insanların kırmızı ete karşı tutumlarını etkilemektedir.

Türkiye'de farklı illerde tüketicilerin kırmızı et tüketim davranışlarını belirleme amacıyla yapılmış olan çalışmaların, değişik yaş, meslek, gelir gruplarında, farklı sayıda katılımcılar ile yapıldığı görülmektedir (Meço İlhan, 2011; Tüzemen, 2012; Erdoğan, 2013; Doğan, 2019). Bu çalışmada ise, kırmızı etin beslenme düzeni içerisinde noksanlığı ya da fazlalığı durumlarında görülebilecek komplikasyonlar hakkında bilinçli kişiler olan sağlık meslek mensuplarının (Hankey et al., 2003) kırmızı et ve işlenmiş kırmızı et tüketim tercihlerinin belirlenmesi amaçlanmıştır. Ayrıca, daha önce yapılmış çalışmalar, eğitim düzeyi ve gelir seviyesinin kırmızı et tüketimi üzerinde etkili olduğunu göstermektedir (Cankurt ve ark., 2010; Lorcü ve Bolat, 2012, Saygın ve Demirbaş, 2018). Sağlık meslek mensuplarının önemli bir kısmı Türkiye'de ortalama gelir seviyesinin üzerinde bir gelire sahiptir. Ayrıca, sağlık meslek mensupları eğitim seviyesi yüksek bireylerden oluşmaktadır. Buradan hareketle, günümüzde pek çok kişi açısından yüksek fiyatları nedeniyle tüketimi düşük olan kırmızı et konusunda, sağlık eğitimi almış kişilerin tüketim tercihlerini ekonomik nedenler dışındaki faktörlerin etkileri itibarıyla ortaya koymaktır.

İzmir ilinde fiilen görev yapmakta olan sağlık meslek mensuplarının % 65.78'ini oluşturmaları nedeniyle uzman hekim, hekim, diş hekimi, eczacı ve hemşireler araştırma kapsamına alınmıştır.

MATERYAL ve YÖNTEM

Araştırmanın ana materyalini İzmir ilinde ikamet eden ve aktif olarak çalışan 149 sağlık meslek mensubu ile yüz yüze görüşülerek yapılan anketlerden elde edilen orijinal veriler oluşturmaktadır.

Tercihlerle ilgili verilerin toplanmasında Beşli Likert Ölçeği ile tasarlanan sorulardan yararlanılmıştır (Malhotra, 1996; Bayat, 2014). Hazırlanan anket formundaki Ölçeğin güvenilirliğinin test edilmesi amacıyla Cronbach's Alpha Güvenirlik Katsayısı hesaplanmıştır (Cronbach, 1951). Ankete ait Cronbach's Alpha katsayısı 0.821 bulunmuştur. Bu sonuç, anketin yüksek güvenilirliğe sahip olduğunu göstermektedir.

Anket yapılacak kişi sayısı oransal örnek hacmi formülü ile hesaplanmıştır (Newbold, 1995). Kapsama dahil edilen beş meslek alt grubunun her biri için yapılacak anket sayıları belirlenirken; seçilen sağlık meslek alt grupları toplamına, sağlık meslek alt gruplarının oransal katkıları dikkate alınmıştır. Çizelge 1'de anket yapılan kişi sayılarının araştırmanın ana kitlesini oluşturan meslek alt gruplarına göre dağılımı gösterilmiştir.

Çizelge 1. Anketlerin Meslek Alt Grupları İtibarıyla Dağılımı
Table 1. Distribution of Surveys by Occupational Subgroups

Meslek Alt Grupları	Kişi Sayıları (Anakitle)	Toplamdaki Pay (%)	Hesaplanan Anket Sayısı
Uzman Hekim	5688	28.80	43
Hekim	2149	10.88	16
Diş Hekimi	1549	7.84	12
Hemşire	8491	42.99	64
Eczacı	1874	9.49	14
Toplam	19751	65.78	
Genel Toplam	30026	100.00	149

Kaynak: T.C. Sağlık İstatistikleri Yıllığı, 2014 (Erişim Tarihi: 08.07.2015).

Elde edilen verilerin analizinde ise, öncelikli olarak Kolmogorov-Smirnov ve Jarque-Bera testleri ile normal dağılım gösteren ve göstermeyen sürekli değişkenler saptanmıştır. Normal dağılım gösteren sürekli değişkenler arasında gruplar açısından farklılık olup olmadığının belirlenmesi amacıyla Varyans Analizi, normal dağılım göstermeyen sürekli değişkenler için ise Kruskal-Wallis testi uygulanmıştır. Araştırmada elde edilen kesikli değişkenler açısından gruplar arası farklılığın olup olmadığı, Khi-Kare bağımsızlık testi ile ortaya konulmuştur.

Khi-Kare testi ile ölçümlenen değişkenler arasındaki ilişkinin anlamlı olduğu durumda ise; ele alınan değişkenler arasındaki bağımlılık veya ilişkinin ne oranda güçlü olduğunu test etmek için Kontingenz (Coefficient of Contingency) yani bağımlılık katsayısı kullanılmıştır. Bağımlılık katsayısı 0-1 arasında değer almaktadır ve 1'e yaklaştıkça ilişkinin oranı güçlenmektedir (Düzgüneş ve ark., 1983; Kızılaslan ve Kızılaslan, 2005).



BULGULAR

Ankete katılan sağlık meslek mensuplarının cinsiyet, yaş, medeni durum, eşlerinin çalışma durumu, ailelerinde gelişim döneminde (6 – 18 yaş) çocuk varlığı ve İzmir’de oturma süreleri gibi demografik özellikleri Çizelge 2’de ayrıntılı olarak verilmiştir.

Çizelge 2. Sağlık Meslek Mensuplarının Demografik Özellikleri
Table 2. The Demographics Characteristics of Healthcare Professionals

Demografik Özellikler	Aralıklar	Genel	
		Sayı	%
Cinsiyet	Kadın	104	69.80
	Erkek	45	30.20
Yaş	18-29	25	16.80
	30-39	35	23.50
	40-49	61	40.90
	50-69	28	18.80
Yaş	N= 149 Min= 18 Max= 64 Ortalama= 40.87 St. Sapma= 9.75		
Medeni Durum	Evli	95	63.80
	Bekar	54	36.20
Eşin Çalışma Durumu	Çalışıyor	81	85.30
	Çalışmıyor	14	14.70
Eşin de sağlık sektöründe çalışma durumu	Evet	44	54.30
	Hayır	37	45.70
Ailede gelişim Döneminde (6-18 yaş) çocuk olma durumu	Evet	84	56.40
	Hayır	65	43.60

Ankete katılanların % 69.8’ini kadınlar, % 30.2’sini erkekler oluşturmaktadır. Yaş ortalaması 40.9’dur. Evli 95, bekar 54 kişi bulunmaktadır. Evli olanların % 85.3’ünün eşi çalışmaktadır. Eşi de kendisi gibi sağlık

sektöründe çalışanların oranı ise % 54.3’dür. Ankete katılanların % 84’ünün ailesinde gelişim döneminde çocuk bulunmaktadır.

Görüülen sağlık meslek mensuplarının aylık gelirleri incelendiğinde (Çizelge 3), 55 kişinin aylık geliri 2000-4999 TL aralığında, 50 kişinin aylık geliri ise 5000-7999 TL aralığındadır. Aylık kişisel geliri 11000TL’ nin üzerinde olan 25 kişi vardır. Ankete katılan kişilerin aylık gelirleri Türkiye gelir ortalamasının üzerindedir (TÜİK, 2016a). Katılanların % 59.7’sinin ailesinde iki kişi çalışmaktadır.

Çizelge 3’de tüketicilerin hane gelirleri, gıda harcamaları ve gıda harcamaları içinde kırmızı etin payı verilmiştir. Buna göre, aylık hane geliri ortalamasının 8684.23 TL olduğu görülmektedir.

TÜİK 2015 yılı için ortalama yıllık eşdeğer hanehalkı kullanılabilir fert geliri 16.515 TL olarak açıklamıştır (TÜİK, 2016a). Katılanların aylık hane gelirleri Türkiye ortalamasının üzerindedir. 2015 yılı için TÜİK tarafından açıklanan hanehalkı aylık gıda ve alkolsüz içecekler harcama ortalaması 3043 TL’dir (TÜİK, 2016b). Ankete katılanların aylık gıda harcaması ise ortalama 1560 TL ile Türkiye ortalamasının altındadır. TÜİK’ in araştırma sonucuna göre düşük gelirli haneler gıdaya, yüksek gelirli hanelere göre iki kat daha fazla pay ayırmaktadır. Ankete katılan sağlık meslek mensuplarının hane gelirlerinin ve gıda harcamalarının ortalamaları da bu araştırmayı doğrulamaktadır (TÜİK, 2016a; TÜİK, 2016b). Meslek alt gruplarına göre aylık ortalama gıda harcaması, hane geliri ile doğru orantılı olarak değişmektedir. Aylık gıda harcaması içinde kırmızı etin payı ortalama % 24.2’dir.

Çizelge 3. Tüketicilerin Hane Gelirleri, Gıda Harcamaları ve Gıda Harcamaları İçinde Kırmızı Etin Payı (%)
Table 3. The Consumers’ Household Income, Food Expenditures and Share of Red Meat in Food Expenditures (%)

Hanenin Aylık Ortalama Geliri	2000-4999 TL	25	16.80
	5000-7999 TL	53	35.60
	8000-10999 TL	32	21.50
	11000 TL +	39	26.20
Hanenin Aylık Geliri	N= 149 Min= 2000 TL Max= 40000 TL Ortalama= 8684.23 TL St. Sapma= 4959.188		
Aylık Ortalama Gıda Harcaması	500-999 TL	34	22.80
	1000-1999 TL	59	39.60
	2000 TL +	56	37.60
Aylık Ortalama Gıda Harcaması	N= 149 Min= 500 TL Max= 5000TL Ortalama= 1560.74 TL St. Sapma= 884.697		
Aylık Ort. Gıda Harcaması İçinde Kırmızı Etin Payı (%)	% 0-19	55	36.90
	% 20-39	61	40.90
	% 40-59	27	18.10
	% 60 +	6	4.00
Aylık Ort. Gıda Harcaması İçinde Kırmızı Etin Payı (%)	N= 149 Min= 0 Max= 70 Ortalama= 24.23 St. Sapma= 15.158		



Kırmızı Et Tüketim Tercihleri

Ankete katılan sağlık meslek mensuplarının % 96'sı kırmızı et tüketmektedir. Kırmızı et tükettiğini belirten kişilerin satın aldıkları yıllık ortalama kırmızı et miktarı kişi başına 12.8 kg (aylık hane satın alımı olarak 3,65 kg)'dır. Aylık kişi başına satın alınan kırmızı et miktarı ise yaklaşık 1.07 kilogramdır. Bu değer, 2015 yılı için OECD tarafından açıklanan; dünyada kişi başına yıllık sığır ve dana eti (6.4 kg) (aylık 0.54 kg) ile koyun eti (1.7 kg) (aylık 0.14 kg) tüketim miktarlarıyla ve Türkiye'de yıllık sığır ve dana eti (8.3 kg) (aylık 0.69 kg) ile koyun eti (4.1 kg) (aylık 0.34 kg) tüketim miktarlarıyla karşılaştırıldığında Dünya ve Türkiye ortalamasının üzerindedir (OECD, 2016).

Ayda satın alınan ortalama kırmızı et miktarının medeni duruma ($p=0.021$) ve hane gelir gruplarına ($p=0.000$) göre anlamlı olarak farklılaştığı bulunmuştur. Buna göre ayda satın alınan ortalama kırmızı et miktarı medeni durumdan ve hane gelirinden etkilenmektedir. Evli bireylerin ayda satın aldıkları ortalama kırmızı et miktarı bekar bireylerden fazladır. Hane geliri arttıkça ayda satın alınan ortalama kırmızı et miktarı da artmaktadır. Uzman hekimler ayda 4.2 kg kırmızı et satın alırken; hemşireler 3.19 kg satın almaktadır.

Satın alınan kırmızı et türleri incelendiğinde ise % 73'lük bir oranla dana etinin en fazla tercih edilen kırmızı et türü olduğu görülmüştür. Bunu % 19 ile kuzu ve % 7 ile koyun eti takip etmektedir. Keçi ve oğlak eti neredeyse hiç tercih edilmemektedir.

Satın alınan kırmızı et çeşitleri incelendiğinde, kıymanın % 39.9 oran ile haftada bir ve % 33.6 oran ile haftada birkaç kez satın alınarak en sık tercih edilen kırmızı et çeşidi olduğu görülmüştür. Kıymayı kuşbaşı ve bonfile/pirzola takip etmektedir. En az satın alınan kırmızı et çeşidi ise % 72 oranla sakatattır.

Kırmızı et çeşitlerinden bonfile, kuşbaşı ve sakatattın satın alınma sıklıkları ile yaş ve meslek grupları arasında ilişki olduğu görülmüştür. Özellikle bonfile et satın alınma sıklığı ile meslek grupları arasındaki ilişki anlamlı olup; bağımlılık katsayısı 0.443 bulunmuştur. Ankete katılan uzman hekimlerin %16.1' i ve hemşirelerin % 18.2'si ayda birkaç kez bonfile et tüketmektedir. Bu tüketim oranları hekim, diş hekimi ve eczacıların ayda birkaç kez bonfile tüketme oranlarından fazladır. Bonfile ve kuşbaşı et satın alınma sıklığı ile yaş grupları arasındaki ilişki anlamlı olup; bağımlılık katsayıları sırayla 0.355 ve 0.377 bulunmuştur. 40-49 yaş grubundaki tüketicilerin bonfile ve kuşbaşı eti ayda birkaç kez satın alma sıklığı diğer yaş gruplarının bonfile ve kuşbaşı eti ayda birkaç kez satın alma sıklıklarından fazladır.

Kırmızı et satın alma noktası olarak en sık tercih edilen satış yeri kasaplardır. Süpermarketler için ise tercih edilmeme ve ara sıra tercih edilme durumları % 29.4'lük bir oranla eşittir. Şarküteriler %77.6 ve kendim kesiyorum/kestiriyorum % 91.6 oranla hiç tercih edilmemektedir. Yapılan analiz sonucunda, tercih edilen kırmızı et satış yerleri açısından tüketicilerin cinsiyet, yaş ve meslek grupları arasında farklılık bulunmuştur.

Meslek grupları ile kırmızı et satış yeri olarak kasapların tercih edilmesi arasındaki ilişki anlamlı olup, bağımlılık katsayısı 0.522 bulunmuştur. Uzman hekimler ve hemşireler kırmızı et satış yeri olarak daha sık kasapları tercih etmektedirler. Aynı şekilde yaş ile kırmızı et satış yeri olarak kasapların seçilmesi arasındaki ilişki anlamlı olup; bağımlılık katsayısı 0.391 bulunmuştur. 50 yaş ve üzeri tüketiciler diğer yaş gruplarına göre kırmızı et satış yeri olarak kasapları çok sık tercih etmemektedirler.

Tüketicilerin kırmızı et satın alma yeri tercihinde etkili olan faktörler incelendiğinde, satın alma yerinin güvenilir olmasının % 79.7'lik bir oranla en etkili faktör olduğu görülmüştür. Satın alma yeri tercihinde alışkanlığın da % 28.9'luk bir oranla oldukça etkili olduğu belirlenmiştir.

Kırmızı et satış yeri tercihinde "promosyon olanakları" ve "ödeme kolaylığı" faktörleri 18-29 yaş grubu tüketiciler üzerinde diğer yaş gruplarından daha fazla etkili olmaktadır. Alışkanlık ise 18-29 yaş grubu tüketicilerin kırmızı et satış yeri tercihinde etkili bir faktör değildir. Alışkanlık faktörü ankete katılan tüm meslek grupları için kırmızı et satış yeri tercihinde etkili bir faktör olmakla birlikte özellikle uzman hekimler, hemşireler ve eczacıların tercihinde oldukça etkilidir. Alışkanlık hem yaş hem de meslek grupları açısından satın alma yeri tercihinde güçlü bir faktördür.

İşlenmiş Kırmızı Et Ürünleri Tüketim Tercihleri

Araştırmaya katılan sağlık meslek mensuplarının yalnızca % 47.6'sı işlenmiş kırmızı et ürünlerini tüketmektedirler. Erkeklerin (% 73.3) kadınlara (% 35.7) oranla işlenmiş kırmızı et ürünlerini daha fazla tükettikleri belirlenmiştir.

Varyans analizi sonucuna göre yaş grupları arasında işlenmiş kırmızı et ürünleri tüketimi açısından farklılık olduğu görülmüştür (Çizelge 4). 18-29 yaş grubundaki bireyler ile 50 yaş üzerindeki bireylerin işlenmiş kırmızı et ürünleri tüketim davranışları birbirinden farklıdır. 50 yaş üzerindeki bireylerin % 12.6'sı işlenmiş kırmızı et ürünleri tüketirken 18-29 yaş grubundaki bireylerin % 4.2'si bu ürünleri



tüketmektedirler. 30-49 yaş grubundaki tüketiciler işlenmiş kırmızı et ürünleri tüketiminde benzer özellikler göstermektedir.

Çizelge 4. İşlenmiş Kırmızı Et Ürünleri Tüketiminin Yaş Gruplarına Göre Analizi

Table 4. Analysis of Processed Red Meat Products Consumption by Age Groups

Yaş Grupları		Standart Hata	Olasılık
1 (18-29)	2	0.126	0.464
	3	0.109	0.099
	4	0.127	0.015
2 (30-39)	1	0.126	0.464
	3	0.112	0.997
	4	0.129	0.610
3 (40-49)	1	0.109	0.099
	2	0.112	0.997
	4	0.113	0.808
4 (50+)	1	0.127	0.015
	2	0.129	0.610
	3	0.113	0.808

*P < 0,05 anlamlı

Ayrıca ailede gelişim döneminde (6-18 yaş) çocuk bulunması ile işlenmiş kırmızı et ürünlerinin lezzetli olması ve çocukların bu ürünleri sevmesi faktörlerinin arasındaki ilişki beklediği gibi oldukça kuvvetli bulunmuştur. En sık tercih edilen işlenmiş kırmızı et ürünleri sırasıyla dana sucuk, döner, dana sosis ve pastırmadır.

Dana jambon ve dana sosis tüketim sıklığı yaş gruplarına bağlı olarak değişmektedir. 18-29 yaş grubundaki bireylerin dana jambonu haftada bir ve dana sosisi haftada birkaç kez tüketme sıklıkları diğer yaş gruplarından daha fazladır.

Pastırma tüketim sıklığı ise ailede gelişim döneminde çocuk bulunmasına ve mesleğe bağlı olarak değişmektedir. Ankete katılan tüm meslek alt gruplarındaki tüketiciler pastırmayı ayda birkaç kez tüketmektedir. Bununla birlikte, uzman hekim, hekim ve diş hekimlerinin içerisinde pastırmayı ayda birkaç kez tüketen kişi sayısı daha fazladır. Bunda pastırmanın yüksek fiyatlı bir işlenmiş kırmızı et ürünü olması ile uzman hekim, hekim ve diş hekimlerinin aylık gelirinin ele alınan meslek grupları içinde daha yüksek olmasının etkili olduğu söylenebilir.

SONUÇ

Dünya’da ve Türkiye’de kırmızı ete yönelik tüketici tercihlerini ve davranışlarını belirlemeyi amaçlayan pek çok çalışma (Verbeke and Viaene, 1999; Yen et al., 2008; Cankurt ve ark., 2010; Lorcü ve Bolat, 2012, Nalinci, 2013, Niyaz ve ark., 2018) yapılmıştır. Bu çalışmaların ortak sonuçları değerlendirildiğinde, kırmızı et fiyatlarının ve tüketicilerin eğitim seviyesinin

kırmızı et tüketimi ve satın alma tercihinde önemli belirleyiciler olduğu görülmüştür. Özellikle Türkiye’de son yıllarda basın ve yayın organlarında kırmızı et ve ürünlerinin tüketimine yönelik farklı görüşler ortaya atılmakta ve bu durum tüketicilerin tercihlerini etkilemektedir. Bu çalışma, aylık geliri ve eğitim seviyesi ülke ortalamasının üzerinde, aynı zamanda eğitimlerinin temeli insan sağlığı olan sağlık meslek mensuplarını merkezine alması nedeniyle diğer çalışmalardan ayrılmaktadır.

Sağlık meslek mensuplarının % 96’sı kırmızı et tüketmektedir. Dana etinin % 73’lük bir oranla en fazla tercih edilen kırmızı et türü olduğu görülmüştür. Dana etini kuzu ve koyun eti takip ederken, keçi ve oğlak eti neredeyse hiç tercih edilmemektedir. 2008-2009 yıllarında yaşanan küresel kuraklığın ardından izlenen etkin olmayan politikalar ile Türkiye 2010 yılında kasaplık hayvan ve et ithalatına başlamış ancak kırmızı et fiyatları yüksek seviyesini korumaya devam etmiştir. Lorcü ve Bolat’ın 2015 yılında yayınlanan ve Türkiye’de kırmızı et ithalatını geçmişe dönük detaylı verilerle değerlendirdikleri “Türkiye’de Kırmızı İthal Et” başlıklı çalışmalarında; ithalatın yerli üreticiler üzerinde oluşturabileceği muhtemel olumsuzluklar için acilen önlemlerin alınması ve uygulanması gerektiğini, aksi takdirde Türkiye’nin et konusunda dışa bağımlı bir ülke haline gelmesinin kaçınılmaz hale geleceğini belirtmişlerdir.

Türkiye’nin doğal habitatına uygunluk nedeniyle kırmızı et fiyatları üzerindeki baskının azaltılmasında küçükbaş hayvancılık potansiyel açıdan önemlidir (Saygın ve Demirbaş, 2017). Nitekim, dana etinden sonra en fazla tercih edilen et türü kuzu ve koyun etidir. Bu açıdan küçükbaş hayvancılığa gereken önem ve desteğin verilmesi, tüketicilerin de bu yönde bilinçlendirilmesi önemli görülmektedir.

Haneye satın alınan aylık ortalama kırmızı et miktarı 3.65 kilogramdır ve hane gelirine bağlı olarak değişmektedir. Hane geliri Türkiye ortalamasının üzerinde olan sağlık meslek mensupları arasında da satın alınan aylık kırmızı et miktarının yaşa ve mesleğe bağlı olarak farklılık gösterdiği belirlenmiştir. Sağlık meslek mensupları içerisinde en genç grup olan hemşirelerin satın aldıkları kırmızı et miktarı uzman hekimlere kıyasla daha azdır. Buna göre, toplumu oluşturan bireylerin sağlıklı beslenmesi için kişi başına düşen milli gelirin artırılması ve gelirin adil dağılmasını sağlayacak politikaların izlenmesi gerektiğini de göstermektedir.

Sağlık meslek mensupları arasında işlenmiş kırmızı et ürünlerinin tüketenlerin oranı % 47.6’dır. Kırmızı et tüketiminden ziyade işlenmiş kırmızı et ürünlerinin



tüketiminde temkinli davranıldığı görülmektedir. En sık satın alınan ve tercih edilen işlenmiş kırmızı et ürünü ise dana sucuktur. İşlenmiş kırmızı et ürünlerinin tüketiminde yaş grupları açısından farklılık olduğu tespit edilmiştir. Beklenenin aksine 18-29 yaş grubundaki tüketicilerin işlenmiş kırmızı et ürünlerini tüketme oranı (% 4), 50 yaş ve üzeri yaş grubundan (% 12) önemli ölçüde azdır. Sağlık meslek mensupları arasında satın alma yeri olarak en sık tercih edilen yer kasaplardır ve bu tercih üzerinde etkili olan en önemli faktör satış yerine duyulan güvendir. Bu sonuca göre,

KAYNAKLAR

- Atay, O., Gökdağ, Ö., Aygün, T., Ülker, H. 2004. Aydın ili Çine ilçesinde kırmızı et tüketim alışkanlıkları. 4. Ulusal Zooteknik Bilim Kongresi, Süleyman Demirel Üniversitesi Ziraat Fakültesi Zooteknik Bölümü, Cilt 1. Sözlü Bildiriler, Isparta, 384-354.
- Bayat, B. 2014. Uygulamalı sosyal bilim araştırmalarında ölçme, ölçekler ve "Likert" ölçek kurma tekniği. Gazi Üniversitesi İktisadi ve İdari Bilimler Fakültesi Dergisi, 16(3):1-24.
- Cankurt, M., Miran, B., Şahin, A. 2010. Sığır eti tercihlerini etkileyen faktörlerin belirlenmesi üzerine bir araştırma: İzmir ili örneği. Hayvansal Üretim Dergisi, 51 (2): 16-22.
- Cronbach, L.J. 1951. Coefficient alpha and the internal structure of tests. Psychometrika, 16, 297-334.
- Doğan, N. 2019. TR1 Bölgesinde (Erzurum, Erzincan, Bayburt) hanelerin kırmızı et, tavuk eti ve balık eti tüketimine yönelik mevcut durum üzerine bir araştırma. Türk Tarım ve Doğa Bilimleri Dergisi, 6(2): 285-295.
- Düzgüneş, O., Kesici, T. ve Gürbüz, F. 1983. İstatistik Metodları 1. Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Yayınları, 861, Ders Kitabı: 229, Ankara.
- Erdoğan, N. 2013. Hayvansal gıdaların tüketim düzeyi ve tüketici tercihlerinin belirlenmesi üzerine bir araştırma: Afyon Kocatepe Üniversitesi personeli örneği. Afyon Kocatepe Üniversitesi Sağlık Bilimleri Enstitüsü, Hayvan Sağlığı Ekonomisi ve İşletmeciliği Anabilim Dalı, Yüksek Lisans Tezi, Afyonkarahisar.
- Hankey, C.R., Eley, S., Leslie W.S., Hunter, C.M. and Lean, M.E.J. 2003. Eating habits, beliefs, attitudes and knowledge among health professionals regarding the links between obesity, nutrition and health. Public Health Nutrition, 7(2): 337-343.
- Kantaroğlu, M. ve Demirbaş, N. 2019. Türkiye'de gıda güvenliği açısından ürün doğrulama ve takip sisteminin (ÜDTS) değerlendirilmesi. XI. International Balkan and Near Eastern Social Sciences Congress, Tekirdağ/TURKEY, March 10-11, s.627-632.
- Kızılaslan, H. ve Kızılaslan, N. 2005. Çevre konularında kırsal halkın bilinç düzeyi ve davranışları (Tokat ili Artova ilçesi örneği), ZKÜ Sosyal Bilimler Dergisi 1(1): 67-89.
- Lorcu, F. ve Bolat, B.A. 2012. Edirne ilinde kırmızı et tüketim tercihlerinin incelenmesi. Tekirdağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi, 9 (1): 71-85.
- Lorcu, F. ve Bolat, B.A. 2015. Türkiye'de kırmızı ithal et. Hayvansal Üretim 53(1): 14-20.

hayvanların yetiştirildiği çiftliklerden satış yerlerine kadar olan gıda arz zinciri boyunca izlenebilirliğin sağlanması için gerekli düzenlemelerin yapılması, takip sistemlerinin oluşturulması (Kantaroğlu ve Demirbaş, 2019) ve bu sistemlerden etkin bir şekilde yararlanılması tüketici güveni açısından son derece önemli olarak değerlendirilmektedir.

TEŞEKKÜR

Bu araştırma Ege Üniversitesi Bilimsel Araştırmalar Proje Koordinatörlüğü tarafından desteklenmiştir.

- Malhotra, N.K. 1996. Marketing research: an applied orientation, Prentice-Hall, Upper Saddle River, New Jersey.
- Meço İlhan, G. 2011. Tekirdağ İlinde kırmızı et tüketim alışkanlıklarının analizi. Namık Kemal Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü, Tarım Ekonomisi Anabilim Dalı, Yüksek Lisans Tezi, Tekirdağ.
- Nalinci, S. 2013. Amasya ili merkez ilçedeki hanehalkının et tüketim alışkanlıkları ve et tüketimini etkileyen faktörler. Gaziosmanpaşa Üniversitesi Tarım Ekonomisi Anabilim Dalı, Yüksek Lisans Tezi, Tokat.
- Newbold, P. 1995. Statistics for business and economics. Prentice Hall International Editions, USA.
- Niyaz, Ö.C. Avcı, T. Özdemir, M. Çoban, V. Çetinbaş, B. 2018. Kırmızı et tüketicilerinin genel özellikleri ve tüketim tercihlerinin belirlenmesi: Çanakkale ili örneği. 4. Uluslararası Multidisipliner Çalışmalar Kongresi, 18-19 Ekim, Girne, Kuzey Kıbrıs Türk Cumhuriyeti.
- OECD. 2016. Dünyada ve Türkiye'de kişi başına kırmızı et tüketim miktarları (kg), <http://data.oecd.org> (Erişim Tarihi: 15.04.2019).
- Saygın, Ö. ve Demirbaş, N. 2017. Türkiye'de kırmızı et sektörünün mevcut durumu ve çözüm önerileri. Hayvansal Üretim, 58(1): 74-80.
- Saygın, Ö. ve Demirbaş, N. 2018. Türkiye'de kırmızı et tüketimi: sorunlar ve öneriler. Selçuk Tarım ve Gıda Bilimleri Dergisi, 32 (3): 567-574.
- T.C. Sağlık Bakanlığı, Sağlık Araştırmaları Genel Müdürlüğü. 2014. Sağlık istatistikleri yılı 2013. Ankara.
- TÜİK. 2016a. Gelir ve yaşam koşulları araştırması 2015. Haber Bülteni, Sayı 21584.
- TÜİK. 2016b. Hanehalkı tüketim harcaması, 2015. Haber Bülteni, Sayı 21580.
- Tüzemen, E. 2012. Konya İli Selçuklu İlçesinde kırmızı et tüketim alışkanlığı ve buna etki eden faktörlerin belirlenmesi. Selçuk Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü, Tarım Ekonomisi Anabilim Dalı, Yüksek Lisans Tezi, Konya.
- Verbeke, W. and Viaene, J. 1999. Beliefs, attitude and behaviour towards fresh meat consumption in Belgium: empirical evidence from a consumer survey. Food Quality and Preference, 10: 437-445.
- Yen, S.T., Lin, B., Davis, C. 2008. Consumer knowledge and meat consumption at home and away from home. Food Policy, 33: 631-639.