

T.C.
ANAkkALE ONSEKİZ MART ÜNİVERSİTESİ
FEN BİLİMLERİ ENSTİTÜSÜ
YÜKSEK LİSANS TEZİ

ANKARA VE ÇANAkkALE’DE SU ÜRÜNLERİ TÜKETİM
TERCİHLERİ VE ALIŞKANLIKLARININ KARŞILAŞTIRILMASI
SERCAN BAYRAKTAR

Su Ürünleri Yetiştiriciliği Anabilim Dalı

Tezin Sunulduğu Tarih: 24/08/2015

Tez Danışmanı:
Prof. Dr. Sebahattin ERGÜN

ANAkkALE

Sercan BAYRAKTAR tarafından Prof. Dr. Sebahattin ERGÜN yönetiminde hazırlanan ve **24/08/2015** tarihinde aşağıdaki jüri karşısında sunulan “**Ankara ve Çanakkale’de su ürünleri tüketim ve alışkanlıklarının karşılaştırılması**” başlıklı çalışma, Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü **Su Ürünleri Yetiştiriciliği Anabilim Dalı**’nda **YÜKSEK LİSANS TEZİ** olarak oybirliği ile kabul edilmiştir.

JÜRİ

Prof. Dr. Sebahattin ERGÜN

.....

Başkan

Prof. Dr. Mustafa YILDIZ

.....

Üye

Doç. Dr. Zayde AYVAZ

.....

Üye

Prof. Dr. Levent GENÇ

Müdür

Fen Bilimleri Enstitüsü

Sıra No:.....

İNTİHAL (AŞIRMA) BEYAN SAYFASI

Bu tezde görsel, işitsel ve yazılı biçimde sunulan tüm bilgi ve sonuçların akademik ve etik kurallara uyularak tarafımdan elde edildiğini, tez içinde yer alan ancak bu çalışmaya özgü olmayan tüm sonuç ve bilgileri tezde kaynak göstererek belirttiğimi beyan ederim.

Sercan BAYRAKTAR

TEŞEKKÜR

Bu tezin gerçekleştirilmesinde, çalışmam boyunca benden bir an olsun yardımlarını esirgemeyen saygı değer danışman hocam Deniz Bilimleri ve Teknoloji Fakültesi Dekanı Prof. Dr. Sebahhatin ERGÜN'e, Çanakkale Üniversitesi Deniz Bilimleri ve Teknoloji Fakültesi öğretim üyeleri Doç. Dr. Zayde ALÇİÇEK ve Doç. Dr. Mehmet AKBULUT hocalarıma, Kırıkkale Üniversitesi İstatistik Bölüm Başkanı Doç. Dr. Sevgi Yurt ÖNCEL hocama teşekkürlerimi sunuyorum. Ayrıca, çalışma süresince bana yardım eden arkadaşlarım Erdem AKKUŞ ve Ahmet SEPİL'e, hayatımın her evresinde bana destek olan değerli aileme sonsuz teşekkürlerimi sunarım.

Sercan BAYRAKTAR

Çanakkale, Ağustos 2015

SİMGELER VE KISALTMALAR

%	Yüzde oranı
>	Büyük
<	Küçük
χ^2	Ki-kare testi
Sd	Serbestlik derecesi
P	P-değeri
F	Frekans

ÖZET

ANKARA VE ÇANAKKALE’DE SU ÜRÜNLERİ TÜKETİM TERCİHLERİ VE ALIŞKANLIKLARININ KARŞILAŞTIRILMASI

Sercan BAYRAKTAR

Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi

Fen Bilimleri Enstitüsü

Su Ürünleri Yetiştiriciliği Anabilim Dalı Yüksek Lisans Tezi

Danışman : Prof. Dr. Sebahatin ERGÜN

24/08/2015, 53

Bu tez çalışması, Ankara ve Çanakkale illerinde yaşayan kişiler arasından rastgele seçilen 200 kişiye, 20 sorudan oluşan anket çalışması uygulanarak kişilerin su ürünleri tüketim tercihleri ve davranışlarının belirlenmesi amacıyla hazırlanmıştır. Bu iki kent seçilirken birisinin deniz kıyısında olması diğerinin ise denize kıyısının olmaması göz önünde bulundurularak oluşturulan veriler karşılaştırılmıştır. Anketten doğru sonuçlar elde edebilmesi amacıyla ankete katılan kişilerin yaş, cinsiyet, meslek, bölge dağılımı, eğitim seviyesi ve gelir düzeyi gibi sosyodemografik (karakteristik) kriterlere dikkat edilmiştir. Anket sonuçları, MS – Excel programında ve SPSS istatistiksel analiz programında analizler yapıp, grafiklere dönüştürülerek karşılaştırmalı olarak değerlendirilmiştir.

Ankete katılanların % 52’sinin su ürünleri tüketiminin <1 kg altında olduğu ve sadece % 54’ünün av yasaklarına ve balık boyuna dikkat ederek balığı satın aldığı tespit edilmiştir. Ayrıca, anket katılımcılarının % 34’ü kırmızı eti, % 28’si ise balık etini tercih ederek kırmızı eti balık etine göre daha çok tükettiklerini belirtmektedirler. Mevsimsel olarak balık tüketim oranları incelendiğinde ilkbaharda % 13, yaz % 19, sonbaharda % 31 ve kışın % 37 oranında olduğu görülmüş ve ilkbahardan kışa doğru balık tüketiminde artış olduğu görülmektedir. Ayrıca, tüketici tercihleri incelendiğinde % 43.5’inin avcılıkla elde edilen balığı, % 47’si taze olan balığı ve % 56’sının da deniz balığını tükettiklerini belirtmişlerdir. Katılımcıların, % 81’nin hafta bir ya da ayda bir balık tüketmeyi tercih ettikleri belirlenmiştir.

Genel olarak, ankete katılan kişilerin su ürünleri tüketimi hakkında ve sağlık açısından faydaları konusunda bilinçli oldukları ancak, et ürünleri tüketimi toplamı ile karşılaştırıldığında su ürünleri tüketim oranlarının daha düşük olduğu tespit edilmiştir

Anahtar sözcükler: Su rnleri Tüketimi, Anket, Tüketici Alışkanlıkları, Tüketici Tercihleri.

ABSTRACT

CONSUMER BEHAVIORS AND HABITS FOR SEAFOOD IN ANKARA AND ÇANAKKALE

Sercan BAYRAKTAR

Çanakkale Onsekiz Mart University

Graduate School of Natural and Applied Sciences

Master of Science Thesis in Department of Aquaculture

Advisor : Assoc. Prof. Dr. Sebahattin ERGÜN

24/08/2015, 53

This study, aims that determining consumption behavior of seafoods with questionnaire composed of 20 questions exercised on random 200 people living in Ankara and Çanakkale. These cities were preferred due to maritime and results compared according to regions. Some characteristics such as age, gender, profession, educational status and income level of people considered for correct results. Results analysed, on MS-Excel and SPSS softwares and also achieved charts due to these results.

52 percentage of peoples that joined survey consumption of seafoods lower than 1 kg and 59 percentage of them were sensitive for fishing bann and fish sizes. Furthermore, 34 percentage of people preferred red meat and 28 percentage of them preferred fish meat. Searching consumption of seafoods due to seasons; 13 percentage in spring, 19 percentage in summer, 31 percentage in fall and 37 percentage in winter. And also from spring to winter, consumption of seafoods have increased. Besides, due to preferences of consumption determined as 43.5 percentage from hunting and 56.5 percentage from aquaculture of seafoods, 47 percentage fresh fishes and 56 percentage natural fish. 81 percent of total people have been eaten seafoods one of a week or a month were determined.

Generally, people joined the survey were aware about the advantages of the consumption of seafoods and health but, consumption of red meat higher than seafoods

Keywords: Seafood, Survey, Consumer Habits, Consumer Preferences.

İÇİNDEKİLER

Sayfa No

TEZ SINAV SONUÇ FORMU	ii
İNTİHAL (AŞIRMA) BEYAN SAYFASI.....	iii
TEŞEKKÜR.....	iv
SİMGELER VE KISALTMALAR	v
ÖZET	vi
ABSTRACT.....	viii
ŞEKİLLER DİZİNİ	xi
ÇİZELGELER DİZİNİ.....	xii
BÖLÜM 1 – GİRİŞ.....	1
BÖLÜM 2 – ÖNCEKİ ÇALIŞMALAR.....	5
BÖLÜM 3 – MATERYAL VE YÖNTEM	8
3.1. Materyal	9
3.1.1. Çalışma alanı.....	9
3.2. Yöntem.....	10
3.2.1. Anket soruları.	10
3.2.2. Verilerin istatistiksel değerlendirilme yöntemi.....	12
BÖLÜM 4 – ARAŞTIRMA BULGULARI VE TARTIŞMA.....	13
4.1. Ankete Katılan Kişilerin Sosyo - Demografik (Karakteristik) Özellikleri	13
4.1.1. Cinsiyet.....	13
4.1.2. Yaş, öğrenim durumu, meslek, gelir düzeyi.....	14
4.1.3. Bölge dağılımı.	16
4.2. Ankete Katılan Kişilere Yöneltilen Diğer Soruların Analizi.....	18
4.2.1. Balık alırken, av yasağı zamanlarına ve balık boyuna dikkat ediyor musunuz?	18
4.2.2. Tüketim için yetiştiricilik mi avcılık balığını mı tercih edersiniz?.....	19
4.2.3. Tüketilen et tercihi ve balık - et fiyat karşılaştırması	20
4.2.4. Tüketilen su ürünü, tüketim sıklığı, aylık tüketimi, mevsim tercihi.....	23
4.2.5. Balığın tazeliği, satın alma ve tüketim yeri	27
4.2.6. Balık tüketim biçimi ve pişirme yöntemi	31
4.2.7. Balığı tüketip tüketmeme konusunda tercihlerinin sebepleri	33

4.2. Anket Sorularının Karşılaştırılmalı Ki - Kare Analizi Sonuçlarının	
Değerlendirilmesi	18
4.3.1. Cinsiyet ve avcılık - yetiştiricilik tercihleri arasındaki ilişkinin analizi	35
4.3.2. Öğrenim durumu ve av yasağı - balık boyu tercihleri arasındaki ilişkinin analizi.....	36
4.3.3. Av yasağı - balık boyu ve avcılık-yetiştiricilik tercihleri arasındaki ilişkinin analizi.....	37
4.3.4. Cinsiyet ve en çok tüketilen su ürünü tercihleri arasındaki ilişki analizi	38
4.3.5. Gelir düzeyi ve et - balık fiyatı karşılaştırılması tercihleri arasındaki ilişki analizi	39
4.3.6. Et tercihi ve et - balık fiyatı karşılaştırılması tercihleri arasındaki ilişki analizi.....	40
4.3.7. Balık tüketim sıklığı ve aylık su ürünleri tüketim miktarı tercihleri arasındaki ilişki analizi	42
4.3.8. Satın alma ve tüketim yeri tercihleri arasındaki ilişki analizi.....	43
4.3.9. Tüketim biçimi ve pişirme yöntemi tercihleri arasındaki ilişki analizi	44
4.3.10. Balık tüketme ve tüketmeme tercihleri arasındaki ilişki analizi.....	46
4.3.11. Bölge dağılımı ve mevsim tercihleri arasındaki ilişki analizi.....	47
BÖLÜM 5 – SONUÇLAR VE ÖNERİLER	49
KAYNAKLAR	51
EKLER.....	I
ÖZGEÇMİŞ.....	III

ŞEKİLLER DİZİNİ

	Sayfa No
Şekil 3.1. Ankara il haritası	9
Şekil 3.2. Çanakkale il haritası	9
Şekil 4.1. Ankara - Çanakkale genel cinsiyet grafiği	13
Şekil 4.2. Ankara il bazında bölge dağılım grafiği	16
Şekil 4.3. Çanakkale il bazında bölge dağılım grafiği	16
Şekil 4.4. Ankara - Çanakkale genel bölge dağılım grafiği.....	17
Şekil 4.5. Ankara - Çanakkale av yasağı - balık boyu grafiği	18
Şekil 4.6. Ankara - Çanakkale yetiştiricilik – avcılık tercih grafiği	19
Şekil 4.7. Ankara - Çanakkale tüketilen et tercihi grafiği	21
Şekil 4.8. Ankara - Çanakkale et-balık fiyat karşılaştırması grafiği.....	22
Şekil 4.9. Ankara - Çanakkale tüketilen su ürünleri tercihi grafiği	24
Şekil 4.10. Ankara - Çanakkale balık tüketim sıklığı grafiği	24
Şekil 4.11. Ankara - Çanakkale aylık su ürünleri tüketim miktarı grafiği	25
Şekil 4.12. Ankara - Çanakkale mevsim tercihi grafiği	26
Şekil 4.13. Ankara - Çanakkale balığın tazeliği grafiği	28
Şekil 4.14. Ankara - Çanakkale balığı satın alma yeri grafiği	29
Şekil 4.15. Ankara - Çanakkale balık tüketim yeri grafiği	30
Şekil 4.16. Ankara - Çanakkale balık tüketim biçimi grafiği	31
Şekil 4.17. Ankara - Çanakkale balık pişirme yöntemi grafiği	32
Şekil 4.18. Ankara - Çanakkale balık tüketme tercih sebebi grafiği	34
Şekil 4.19. Ankara - Çanakkale balık tüketip tüketmeme tercih sebebi grafiği	34

ÇİZELGELER DİZİNİ

Sayfa No

Çizelge 3.1. Ankara ve Çanakkale illeri arasındaki su ürünleri tüketim tercihlerinin belirlenmesi amacıyla yapılan anket formu	10
Çizelge 4.1. İl bazında kişilerin cinsiyet gözlem sayıları ve yüzdeleri.....	13
Çizelge 4.2. İl bazında kişilerin yaş, öğrenim durumu, meslek ve gelir düzeylerinin gözlem sayıları ve yüzdeleri	14
Çizelge 4.3. İl bazında kişilerin av yasağı-balık boyu yüzdeleri	18
Çizelge 4.4. İl bazında kişilerin yetiştiricilik - avcılık tercihleri yüzdeleri	19
Çizelge 4.5. İl bazında et tercihleri ve balık - et fiyatlarının karşılaştırılmalı analizi	20
Çizelge 4.6. İl bazında balık tercihi, tüketim sıklığı, aylık tüketimi, mevsim tercihi karşılaştırılmalı analizi	23
Çizelge 4.7. İl bazında balığın tazeliği, satın alma ve tüketim yeri karşılaştırılmalı analiz	27
Çizelge 4.8. İl bazında balık tüketim biçimi ve pişirme yöntemi karşılaştırılmalı analizi	31
Çizelge 4.9. İl bazında kişilerin balığı tüketip tüketmeme sebeplerinin karşılaştırılmalı analizi	33
Çizelge 4.10. Cinsiyet ve avcılık - yetiştiricilik tercihleri ki - kare analizi testi	35
Çizelge 4.11. Öğrenim durumu ve av yasağı - balık boyu ki-kare analizi testi	36
Çizelge 4.12. Av yasağı - balık boyu ve avcılık - yetiştiricilik ki - kare analizi testi.....	37
Çizelge 4.13. Cinsiyet ve en çok tüketilen su ürünü tercihleri ki - kare analizi testi	38
Çizelge 4.14. Gelir düzeyi ve et - balık fiyatı karşılaştırılmasının ki - kare analizi testi	39
Çizelge 4.15. Et tercihi ve et-balık fiyatı karşılaştırılmasının ki - kare analizi testi.....	40
Çizelge 4.16. Balık tüketim sıklığı ve aylık su ürünleri tüketim miktarı ki - kare analizi testi	42
Çizelge 4.17. Satın alma ve tüketim yeri tercihleri ki - kare analizi testi	43
Çizelge 4.18. Tüketim biçimi ve pişirme yöntemi tercihleri ki - kare analizi testi	44
Çizelge 4.19. Balık tüketme ve tüketmeme tercihleri ki - kare analizi testi	46
Çizelge 4.20. Bölge dağılımı ve mevsim tercihleri ki - kare analizi testi.....	47

BÖLÜM 1

GİRİŞ

Üç tarafı denizlerle çevrili ve pek çok balık türüne ev sahipliği yapan ülkemizde, balık tüketimi dünya ortalamasının yarısı düzeyindedir. Türkiye'de kişi başına balık tüketimi yılda 7 kg seviyesinde bulunmaktadır. Dünyada yılda kişi başına ortalama 16 kg balık tüketilirken, Avrupa Birliğinde (AB) yıllık tüketim kişi başına 22 kg düzeyindedir. AB ülkeleri ile kıyaslandığında üretim yönünden 7. sırada bulunan Türkiye, tüketimde son sırada yer almaktadır. Türkiye'nin tüketimde dünya ortalamasına ulaşması için mevcut üretimini 2 kat, AB seviyesine ulaşması için ise 3 kat artırması gerekmektedir (Dağtekin ve Ak, 2007; Erdal ve Esengün, 2008; Şenol ve Saygı, 2001). Türkiye, su ürünleri üretim miktarı açısından AB ülkeleri arasında ilk sıralarda yer almakta, tüketim açısından ise Avrupa ortalamasının oldukça altında bulunmaktadır (Oğuzhan ve ark., 2009).

Balık ve diğer su ürünleri, insanların en eski besin kaynaklarının başında gelmiştir. Bitkilerin ekilip yetiştirilmesi ve hayvanların besin olarak kullanımı için evcilleştirilmesinden önceki dönemlerde en kolay elde edilebilen ve bu nedenle de en çok tüketilen besinlerin balık ve diğer su ürünleri olduğu bilinmektedir. Bilim ve teknolojinin gelişmesine paralel olarak tarihin ilk dönemlerinde tüketilen bazı canlı türlerinin zaman içinde besin olarak tüketimi tercih edilmemişken, balık ve diğer su ürünleri tarihin ilk dönemlerinden günümüze kadar insanların beslenmesinde yer almıştır. Günümüzde dünya sularında 20.000'den fazla yenilebilen balık, kabuklu deniz hayvanı ve memeli deniz türü yaşamaktadır. Bunların yaklaşık 250 türü insanların beslenmesinde çeşitli şekillerde yer almaktadır (Besler, 2008).

Hızla artan nüfusa paralel olarak, insanoğlunun besin ihtiyacı da artmaktadır. Günümüz insanı besin ihtiyacını gidermek ve beslenme sorunlarını en alt düzeye indirmek için yeryüzündeki karasal kaynaklardan en üst düzeyde yararlanmaya çalışmaktadır. Bu amaç doğrultusunda insanoğlu mevcut bütün teknolojik olanakları kullanmakta ve yeni teknolojiler geliştirmektedir. Bütün bu çalışmalara rağmen, karasal kaynaklar hızla artış gösteren nüfusun besin ihtiyacını karşılama konusunda gittikçe yetersiz kalmaktadır. Bu nedenle, insanoğlu yaşamını sürdürebilmek için alternatif besin kaynakları aramak ve bulmak zorundadır. Bu durumda akla ilk gelen alternatif besin kaynakları yüzey su kaynaklarıdır (Şen ve ark., 2008).

Uzmanlar tarafından “sağlıklı bir besin” olarak tabir edilen su ürünlerinin, özellikle av sezonunda, oldukça ekonomik olduğu bilinmektedir. Araştırmacılara göre tüketim azlığının nedenleri; ekonomik olmaktan çok, damak zevki ve iş yoğunluğu ile ilgilidir. Tüketicide, beslenme bilincinin henüz tam oluşmamış olması da, bu duruma katkı vermektedir. Türkiye’de su ürünleri tüketim miktarının artırılması için, ciddi çabalara ihtiyaç duyulmaktadır. Bu amaçla, tüketicinin su ürünleri konusunda düşüncelerinin tam olarak bilinmesi ve eksikliklerin net olarak tespit edilmesi gerekmektedir. Elde edilecek veriler ışığında, yeni stratejilerin oluşturulması gerekmektedir. Bundan sonra yapılması gereken ise elde edilen bulgular doğrultusunda yeni stratejilerin oluşturulmasıdır. Su ürünleri, sağlıklı bir protein kaynağı olması nedeni ile insan beslenmesinde önemli bir yer tutmaktadır. Ancak, ülkemizde dengeli beslenmede görülen ciddi sıkıntılara rağmen, su ürünlerinden yeterince faydalanılamamaktadır. Su ürünleri tüketimimiz ile ilgili bu durumun gözden geçirilmesi ve nedenleri üzerine gidilerek çözümler üretilmesi gerekmektedir (Çaylak, 2013).

Biyolojik değer, bir gıda maddesinin ihtiva ettiği protein, yağ, karbonhidrat, vitamin ve mineral maddeleri gibi besin bileşenlerinin o gıdada dengeli oranda bulunması, kolay sindirilmesi ve vücutta kullanım oranı ile ölçülmektedir (Varlık ve ark, 2004). Su ürünleri tüketimi ekonomik sınırlandırıcılar, ürünün sunuluş şekli ve yeme alışkanlığı (sosyo-kültürel olgular) gibi çeşitli faktörlere bağlıdır (Girard ve ark., 1998).

Özellikle bireylerin gelişme döneminde tüketmesiyle önemli yararlar sağlayan su ürünleri, yeme alışkanlıklarının bölgelere göre değiştiği ülkemizde farklı şekillerde ve oranda tüketilebilmektedir (Atay ve ark., 2002). Bununla birlikte, su ürünleri hücre yapı taşında kullanılan proteinlerden özellikle esansiyel proteinleri (valin, izolöysin, löysin, lizin, methiyonin, fenilalanin, treonin, triptofan, arjinin ve histidin) içermesi, doymamış yağ asitlerinden omega-3 ve omega-6’yı bol miktarda ihtiva etmesi, vitamin ve mineralleri zengin olarak barındırması su ürünlerini eşsiz bir besin maddesi yapmaktadır (Krizek ve ark., 2004; Günlü, 2007; Atar ve Alçıçek, 2009).

İnsanlar için gerekli olan en az 13 vitamin tanımlanmaktadır ki, dokulardaki dağılımı düzensiz olmakla birlikte bunların hepsi balıklarda bulunur. Vitamin miktarı balık türüne göre değişkendir. Suda çözünen B ve C vitaminlerinin su ürünlerinde bulunma miktarı, karasal hayvanlarda bulunan miktarla hemen hemen aynı yağda çözünen A, D, E ve K

vitaminleri ise genellikle daha fazladır (Turan ve ark., 2006; Kaya ve ark., 2004; Uysal ve ark., 2005).

Günümüzde, özellikle gelişmiş ülkelerdeki bilinçli bireyler, beslenmelerine çok dikkat etmekte ve beslenme öğünlerinde sağlık açısından uygun besinleri seçmeye özen göstermektedirler. Bu besinler içerisinde de ilk sırayı çoklu doymamış yağ asitleri yönünden zengin olan balık ve diğer su ürünleri almaktadır (Atar ve Alçiçek, 2009; Homafar, 2008; Kaya ve ark., 2004; Özkan ve Koca, 2006; Turan ve ark., 2006).

Balık ve deniz ürünleri dünyanın pek çok yerinde sağlık kuruluşları tarafından sağlıklı yiyecek olarak gösterilmektedir. Tüm bu özellikleriyle beraber su ürünleri neredeyse yok sayılabilecek karbonhidrat içeriği, protein kaynağı oluşu ve vitamin özellikleriyle çok sağlıklı ve vücut gelişim dönemi yanı sıra hamilelik döneminde de tüketilmesi özellikle istenen besin maddesidir. Haftalık önerilen miktarda balık tüketilmesi pek çok kronik rahatsızlığı engellemekte ve doğal olarak sağlığın korunmasına önemli oranlarda yardımcı olmaktadır. Son yıllarda değişen beslenme alışkanlıkları yüksek kalorili yiyecek tüketimi, tüketilen bu yiyeceklerin özellikle insan sağlığı için gerekli olan esansiyel yağ asitlerinden yoksun ya da yetersiz olması ve düzensiz yeme alışkanlıklarının artması sonucunda obezite ve bununla birlikte koroner kalp hastalıkları, diyabet gibi hastalıkların görülme sıklığı, gelişmiş ülkelerde daha fazla olmak üzere, artmıştır (Atar ve Alçiçek, 2009).

Giderek bilinçlenen tüketici bir takım sağlık problemlerine yol açabilen gıdalardan örneğin yüksek kolesterol, doymuş yağlar, yüksek karbonhidrat içeren, zor sindirilen gıdalardan kaçınarak insan vücudu için gerekli besin maddelerini içerirken olumsuz özellikleri en az düzeyde barındıran, belirlenen beslenme biçimine uygun ve hatta hastalıklara karşı da direnç, sağlayabilen besinlere yönelim göstermektedir (Özden ve ark., 2008).

Su ürünlerinin insan sağlığı üzerindeki etkilerinin ortaya çıkarılması için yapılan tüm bu çalışmalardan da anlaşılacağı gibi; zengin besin içeriği ve belirli hastalıklarda tedavi edici yönüyle yararlanılması gereken mükemmel bir besin kaynağı olan balığın haftada en az 2 kere tüketilmesi, ayrıca balık dışındaki diğer su ürünlerinden de faydalanılması gerekmektedir (Çaylak, 2013).

Bu çalışmada, denize kıyısı olan (Çanakkale) ve olmayan (Ankara) olarak iki ilde yaşayan halktan rastgele seçilen kişilere anket uygulayarak, su ürünleri tüketimi ve tüketim tercihleri üzerine cinsiyet, yaş, eğitim ve gelir düzeyi gibi faktörlerin etkisinin belirlenmesi amaçlanmıştır. Araştırma sonucunda hangi faktörün su ürünleri tüketimi ve tercihlerini nasıl etkilediği, katılımcıların öncelikle su ürünlerine bakış açısı tüketim sıklığı, kişi başına düşen su ürünleri tüketimi, satın alma tercihleri ve etkileyen faktörler ortaya çıkarılmaya çalışılmıştır.

BÖLÜM 2

ÖNCEKİ ÇALIŞMALAR

Elbek ve ark. (1997) yaptıkları bir anket çalışmasında ise, İzmir ve ilçelerinde yaşayan nüfusu ana kitle kabul ederek klasik örnekleme çerçevesinde örnek hacmini 400 birey belirlemişlerdir. Gayeli olarak 3 gruba ayırdıkları ana kitlede İzmir kent içi (metropol), kıyısız ilçeler ve karasal ilçelerin toplam nüfuslarına göre hesaplama yapmışlardır. Araştırmada tüketicilerin % 91.5'inin balığı taze tükettiklerini bulmuşlardır. Balık tüketiminin kıyılarda daha fazla olduğunu iç kesimlere doğru azaldığını tespit etmişlerdir. Yapmış oldukları ankette tüketicilerin % 10'unun hiç balık tüketmediğini, % 37'lik oranın ise haftada bir kez balık tükettiğini bulmuşlardır.

Tolon (2003) yapmış olduğu çalışmada, su ürünleri tüketimini şekillendiren ve tüketim sıklığını belirleyen başlıca etkenleri araştırmıştır. Araştırmacı çalışmasının son bölümünde AB genelinde su ürünleri tüketimini artırmaya yönelik getirilen düzenlemeleri derleyerek, bazı ülkelerde gerçekleştirilen çalışmaları inceleyerek Türkiye'ye uygun modeller, pazarlama stratejileri doğrudan tüketici promosyonları ve eğitim çalışmaları başlıkları altında gruplandırarak önerilerde bulunmuştur.

Çolakoğlu ve ark. (2006) yapmış oldukları bir çalışmada, Çanakkale ilindeki su ürünleri tüketim davranışlarını değerlendirmişlerdir. Yapılan çalışmada, avcılığı ve aynı zamanda kültür balıkçılığı ile de dikkat çeken Çanakkale ilinde, 680 kişiye anket yapılmıştır. Ankete katılanların beyaz eti birinci sırada (% 47.5) balık etini ikinci sırada (% 29.85), kırmızı eti ise üçüncü sırada (% 22.05) tükettiklerini tespit etmişlerdir. En çok sevilen balığın lüfer, en çok tüketilen balığın ise sırasıyla istavrit, hamsi, sardalya ve çipura olduğunu saptamışlardır. Katılımcıların % 65'inin balığı taze olarak tükettiğini, tüketim şekli olarak da kızartma (% 45.73) veya ızgarayı (% 39.08) tercih ettiklerini saptamışlardır. Ailelerin çoğunluğunun (% 87.46) ayda 1 - 6 kg arasında balık tükettiklerini tespit etmişlerdir.

Erdal ve Esengün (2008) yaptıkları diğer çalışmada ise, Tokat ilinde yaşayan ailelerin balık tüketim durumlarını incelemişlerdir. Çalışmalarında ailelerin balık tüketim miktarını etkileyen faktörleri analiz etmek için logit model kullanmışlardır. Araştırmadaki veriler düşük, orta ve yüksek gelirli ailelerin yaşadıkları 54 mahallede tesadüfi olarak belirlenen 151 aile ile yüz yüze görüşülerek sağlanmıştır. Çalışmada elde edilen bulgulara göre, yıllık

kişi başına balık tüketime miktarının ortalama 13 kg civarında olduğu tespit edilmiştir. Araştırmada kullanılan logit model sonuçlarına göre, ailelerin balığı az ya da çok tüketime tercih olasılığını istatistiksel anlamda etkileyen değişkenlerin sosyal statü ve mevsim olduğu bulunmuştur.

Oğuzhan ve ark. (2009) yapmış oldukları diğer bir çalışmada Erzurum ilindeki halkın su ürünleri tüketime alışkanlıklarını ve tüketicinin su ürünleri hakkında bilgisini belirlemek amacıyla 1500 kişiye anket yapmışlardır. Anket sonuçlarına göre katılanların kırmızı eti birinci sırada (% 56), tavuk etini ikinci sırada (% 37.33), balık etini ise üçüncü sırada (% 6.66) tükettiklerini tespit edilmiştir. En çok tüketilen balığın hamsi (% 48) olduğunu saptamışlardır. Katılımcıların tüketime şekli olarak da daha çok kızartma (% 40) veya ızgarayı (% 40) tercih ettiklerini belirlemişlerdir.

Orhan ve Yüksel (2010) yaptıkları başka bir çalışmada, Burdur ili su ürünleri tür ve tüketime tercihlerini tespit etmişlerdir. Çalışmayı, rastlantısal örnekleme yöntemine göre 17–78 yaş aralığında, 300 birey ile yüz yüze görüşülerek 16 anket sorusu ile yapmışlardır. Araştırıcılar alışmada, Burdur’da yaşayanların % 88.3’ünün balık tükettiğini tespit etmişlerdir. Balık tüketenlerin öncelikli tercihlerinin, deniz balıklarından hamsi balığı (% 91), tatlı su balıklarından alabalık (% 98.1) olduğunu belirlemişler ve eğitim seviyesi bakımından, % 18.8 ile en az balık tüketen grubun ilköğretim grubu olduğunu saptamışlardır. Çalışma sonuçlarında balık tüketiminin eğitim düzeyi ile ilişkili olduğunu, tüketime artması için eğitim çalışmalarının yapılmasının gerekli olduğunu önermişlerdir.

Aydın ve ark. (2011) yapmış oldukları bir başka çalışmada, Türkiye’ de 1994, 2003, 2004, 2005 ve 2006 yıllarında toplam 77.744 hanenin balık ve balık ürünleri tüketimi alışkanlıklarını kıır-kent, cinsiyet, yaş, aylık gelir, eğitim durumu ve mesleki kategorilerine göre analiz etmişlerdir. alışmalarının sonunda, Türkiye genelinde son 12 yılda halkın balık ve balık ürünleri tüketimi harcamalarının ortalamasının genel olarak % 32 düzeyinde olduğunu ve tüketime yavaş; fakat istikrarlı bir şekilde artmakta olduğunu tespit etmişlerdir. Ailelerin 2003 - 2006 yılları arasında su ürünleri tüketimi için ayda ortalama 8.7 TL harcadıkları saptanmıştır. Kentlerde balık ve balık ürünleri tüketimi oranlarının kırsal yerleşim yerlerine göre % 5’ten daha fazla olduğunu bulan araştırıcılar, çalışmalarının sonunda Türkiye’de su ürünleri tüketimi ile sosyo-ekonomik ve demografik faktörler arasında anlamlı istatistiksel farklar olduğunu ortaya çıkarmışlardır.

Şen (2011) yaptıkları bu araştırmada, denize kıyısı olan Mersin ilinde 500 ve denize kıyısı olmayan Konya ilinde 500 olmak üzere bu iki ilin balık tüketim davranışlarının incelenmesi amacıyla 1000 kişi üzerinde yürütülmüştür. Ankete katılanların tavuk- hindi etini birinci sırada (Konya: % 47.8; Mersin: % 47.0), sığır-koyun etini ikinci sırada (Konya: % 25.6; Mersin: % 24.2) balık etini son sırada (Konya: % 22.8; Mersin: % 25.8) tükettikleri saptanmıştır. En çok tüketilen balık çeşitleri Konya’da sırasıyla hamsi, palamut ve somon, Mersin’de ise sırasıyla hamsi, çipura ve son olarak da levrek. Katılımcıların Konya’da % 65.8’inin Mersin’de % 90.4’ünün balığı taze olarak tükettiği, tüketim şekli olarak da az yağda kızartma yöntemini Konya’da % 43.1, Mersin’de % 44.0 olarak tercih ettiği saptanmıştır. Katılımcılar Konya’da (% 53.2), Mersin ’de (% 70.6) haftada 0 - 4 kg arasında balık tükettikleri saptanmıştır. “Türkiye’ de yeterli ve dengeli şekilde balık tüketildiğine inanıyor musunuz?” sorusuna katılımcılar Konya ’ da % 72.8 ’i Mersin’de % 84.2’i hayır cevabı vermiştir. ‘Hayır’ diyenlerin neden olarak sırasıyla Konya’da % 25.4 “kokusu” , % 20.2 “pahalı”, % 15.4 “ balığa ulaşmada güçlük”, % 15.0 “balığı sevmeme”, Mersin’de ise % 46.2 ile “pahalı”, % 17.6 “ balığa ulaşmada güçlük ”, % 11.8 “balığı sevmeme”, % 9.6 “kokusu” cevabı vermiştir. Araştırma sonunda, bireylerin aylık gelirleri, meslek durumları, öğrenim durumları, haftalık balık tüketimi, balıkları temin şekli ve tüketim biçimi, balık seçerken neye dikkat ettikleri, dini inançlarının balık tüketimini etkileyip etkilemediği ve bireylerin balık tüketimine yaklaşımlarına ve bilgi düzeylerine ilişkin sonuçlar elde edilmiştir.

Yüksel ve ark. (2011) balık tüketimi ile ilgili diğer bir çalışma ise, Tunceli ilinde balık tüketim alışkanlıkları incelenmiştir. Toplam 348 kişi ile yapılan anket sonucunda, Tunceli’de en beğenilen et türlerinin sırasıyla balık eti (% 48), kırmızı et (% 34) ve tavuk eti (% 18) olduğu, ancak en fazla tüketilenlerin ise sırasıyla kırmızı et (% 40), tavuk eti (% 38) ve balık eti (% 22) olduğu tespit edilmiştir. Çalışmada balık tüketim alışkanlığı konusunda insanlar arasında yaş, cinsiyet, meslek, gelir ve eğitim düzeyine göre farklılıklar olduğu belirlenmiş, kişi başı yıllık balık tüketiminin ise 4.1 kg olarak bulunmuştur. Çalışma sonucunda, Tunceli’de balık tüketiminin ülke ortalamasının altında olduğu bunun nedeninin deniz kıyısında olmaması, her mevsim balık satılmaması ve gelir düzeyinin düşük olması sonucuna varılmıştır.

Çadır (2012) yaptıkları çalışmada ise, Keban Baraj Gölü'ne kıyısı bulunan İçme, Şeyhhacı, Uzunova, Koçkale, Güzelyalı, Yolüstü, Örencik köylerinde balık eti tüketim alışkanlıklarını belirlemek amacıyla 2011 Ağustos- Eylül ayları arasında 139 kişi üzerinde gönüllülük esasına göre anket uygulaması yapılmıştır. Araştırma sonuçlarına göre katılımcıların % 61.15'i balık etini, % 7.19'u kırmızı eti, % 2.88'i tavuk eti ve % 28.78'inin ise hepsini severek tükettikleri belirlenmiştir. Bireylerin balığı tercih etmelerindeki en büyük nedeninin % 59.71 ile lezzetli olduğu tespit edilmiştir. Katılımcıların % 80.58 'inin tatlı su balıklarını, % 3.60'ın da deniz balıklarını tercih ettiği saptanmıştır. Balık tüketenlerin öncelikle tatlı su balıklarından % 71.22 ile aynalı sazan, deniz balıklarından ise % 72.66 ile hamsi olduğu belirlenmiştir. Katılımcıların % 96.40'ının balığı taze olarak tükettiği, tüketim şekli olarak da % 66.19'un kızartmayı tercih ettiği saptanmıştır. Ailenin % 27.34'ünün ayda 4 - 6 kg arasında balık tükettikleri belirlenlenmiştir. Erkek katılımcıların % 61.90'ı, bayan katılımcıların ise % 58.82'si balık etini severek tükettikleri saptanmıştır ($P>0.05$). Fakat, aylık gelir ve eğitim düzeyleri dikkatte alındığında et tercihinde istatistiksel olarak önemli derecede farklılık olduğu belirlenmiştir ($P<0.05$).

Aydın ve Karadurmuş (2013) yaptıkları bu araştırma, Giresun ve Trabzon illerinde yaşayan insanların balık tüketim alışkanlıklarının ve tercihlerinin ortaya konması amacı ile yapılmıştır. Anket sonuçlarına göre katılanların su ürünlerini birinci sırada (% 41), tavuk etini ikinci sırada (% 33), kırmızı eti ise üçüncü sırada (% 26) tükettikleri tespit edilmiştir. Katılımcıların, % 7.5'i su ürünleri tüketmezken, % 92.5'i tükettiklerini belirtmişlerdir . Kişi başı yıllık su ürünleri tüketimi ortalama 29.52 kg olarak tespit edilmiştir. En çok tüketilen su ürünü % 17.75 ile hamsidir. Katılımcıların % 95.14'ünün balığı taze olarak tükettiği, tüketim şekli olarak da kızartma (% 52.97) veya ızgara (% 29.73) tercih ettiği saptanmıştır.

MATERYAL VE YÖNTEM

3.1. Materyal

3.1.1. Çalışma alanı

Denize kıyısı olan ve kişi başına su ürünleri tüketiminin nispeten yüksek olduğu düşünülen Çanakkale ve denize kıyısı olmayan Ankara şehir merkezlerinde yaşayan halkın su ürünleri tüketim alışkanlıklarında ve davranışlarında yaşadıkları coğrafyanın etkisinin belirlenmesi hedeflenmiştir.

Anketten doğru sonuçlar elde edebilmesi amacıyla ankete katılan kişilerin yaş, cinsiyet, meslek, bölge dağılımı, eğitim seviyesi ve gelir düzeyi gibi kriterlere dikkat edilmiştir. Anket çalışması, Ankara’da 100 kişi ve Çanakkale’de 100 kişi olmak üzere toplam 200 katılımcıya bireylerle yüz yüze görüşme suretiyle araştırmacı tarafından kişilere verilen anket formu aracılığı ile 2015 yılı Nisan ve Mayıs aylarında uygulanmış ve örnek veriler toplanılmıştır. Bu iki ilde de eşit sayıda kişiye anket uygulanmasının sebebi illerin tüketim alışkanlıklarının karşılaştırılması ve ortaya doğru sonuçlar konması açısından önemli olduğu için her iki ilde eşit sayıda kişiye anket uygulanmıştır. Anket sonuçlarından elde edilen anket verileri MS – Excel ve SPSS paket programlarında değerlendirilip, istatistiksel olarak analiz edilip ve grafiklere dökülerek sonuçlar karşılaştırmalı olarak ortaya konulmuştur.



Şekil 3.1. Ankara il haritası



Şekil 3.2. Çanakkale il haritası

3.2. Yöntem

3.2.1. Anket soruları

Veri toplama aracı olarak, çeşitli araştırmacıların (Çolakoğlu ve ark., 2006; Gürgün 2006; Şeker ve ark., 2011) anket çalışmalarında kullandıkları anketlerden yararlanılarak çalışmanın hedeflerine uygun 20 soruluk anket formu hazırlanmış ve anket çalışmasında kullanılmıştır (EK.1).

Çizelge 3.1. Ankara ve Çanakkale illeri arasındaki su ürünleri tüketim tercihlerinin belirlenmesi amacıyla yapılan anket formu

SU ÜRÜNLERİ TÜKETİCİ TERCİHLERİ ANKET FORMU	
Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü, Yüksek Lisans Tezi	
Tarih:	CİNSİYET: a)Kadın b)Erkek
1-Yaşınız?	
☐ ≤18 ☐ 18-25 ☐ 25-35 ☐ 35-45 ☐ >45	
2- Öğrenim durumunuz?	
☐ ilköğretim ☐ Lise ☐ Lisans ☐ Lisansüstü	
3- Mesleğiniz?	
☐ Özel sektör ☐ Kamu sektörü ☐ Emekli ☐ Öğrenci ☐ Ev hanımı	
4 -Gelir düzeyiniz nedir?	
☐ 500-1000 ☐ 1001-1500 ☐ 1501-2000 ☐ 2001-2500 ☐ >2500	
5- Daha çok hangi eti tüketiyorsunuz?	
☐ Balık ☐ Kırmızı et ☐ Beyaz et ☐ Kabuklu ☐ Hiçbiri	
6-Sizce diğer et türleri ile karşılaştırıldığında balık fiyatları nasıldır?	
☐ Ucuz ☐ Normal ☐ Pahalı ☐ Fikrim yok	
7- Ne kadar sıklıkla balık tüketiyorsunuz?	
☐ Haftada birden fazla ☐ Haftada bir ☐ Ayda bir ☐ Hiç	
8- Balığı tercih etmenizin sebebi nedir?	
☐ Sağlıklı olması ☐ Damak tadı ☐ Ucuz olması ☐ Besleyici olması	
9- Balığı nerden satın alıyorsunuz?	
☐ Pazar yeri ☐ Balık hali ☐ Süpermarket ☐ Kendim avlıyorum	
10-Balık satın alırken taze olup olmadığına karar verirken ilk dikkat ettiğiniz özellik nedir?	
☐ Deri parlaklığı ☐ Göz ☐ Solungaç ☐ Satıcıya güven	

Çizelge 3.1'in devamı

11- Balık alırken, av yasağı zamanlarına ve balık boyuna dikkat ediyor musunuz?
☐ Evet ☐ Hayır
12-Hangi mevsimde daha çok su ürünleri tüketiyorsunuz?
☐ İlkbahar ☐ Yaz ☐ Sonbahar ☐ Kış
13- En çok tükettiğiniz su ürünleri hangisi?
☐ Deniz balığı ☐ Tatlısu balığı
☐ Kabuklu(karides, midye vs) ☐ Yumuşakça (kalamar, ahtapot, vs)
14- Ailenizin aylık su ürünleri tüketim miktarı ne kadardır?
☐ <1 kg ☐ 1-3 kg ☐ 4-7 kg ☐ >8 kg
15- Balık tüketme biçiminiz?
☐ Taze ☐ Donmuş ☐ Konserve ☐ Diğer
16-Hangi pişirme yöntemiyle balığı tüketiyorsunuz?
☐ Kızartma ☐ Izgara ☐ Buğulama ☐ Hepsi
17- Tüketim için yetiştiricilik mi avcılık balığını mı tercih edersiniz?
☐ Avcılık ☐ Yetiştiricilik (Kültür)
18- Balığı daha çok nerede tüketirsiniz?
☐ Evde ☐ Restorantta ☐ Büfede (Balık ekmek- Fast food) ☐ Hepsi
19- Balık tüketimi ile ilgili size uygun olanı seçiniz?
☐ Tüketimi çok gerekli değil ☐ Sağlık açısından önemlidir
☐ Kolay pişirildiğinden ☐ Kötü koktuğu için pişirmem
20-Nerelisiniz/Hangi Bölge ?
☐ İÇ ANADOLU ☐ DOĞU ANADOLU ☐ GÜNEYDOĞU
☐ AKDENİZ ☐ KARADENİZ ☐ EGE ☐ MARMARA

3.2.2. Verilerin istatistiksel değerlendirme yöntemi

Kategorik olarak elde edilen veya elde edildikten sonra kategorik hale dönüştürülen veriler için istatistikler olarak sayı ve yüzdeler hesaplanır. Sayı ve yüzdeler hesaplandıktan sonra söz konusu sorular arasındaki ilişkilerin araştırılması aşamasına geçilir. Bunun için uygulamada daha ziyade **Ki-Kare (Chi-Square)** analizinden yararlanılır. Ki-Kare analizi ile **iki kategorik değişken** arasındaki ilişkiler araştırılabilir. Bu amaçla, çalışmada **Ki-Kare (Chi-Square) analizi** kullanılmıştır.

Anketten elde edilen veriler SPSS (The Statistical Package for the Social Sciences) 17.0 paket programı kullanılarak istatistiki olarak değerlendirilmiştir. Veriler tablolara aktarıldıktan sonra ilgili çapraz tablolar kurularak bağımsız değişkenle bağımlı değişkenler arasındaki ilişkilerin anlamlı olup olmadığının karılatırılmasında Chi-Kare (χ^2) nemlilik testi kullanılmıştır. Değişkenler arasındaki ilişkilerin istatistiksel olarak anlamlılığı ise $p < 0,05$ düzeyinde kabul edilmiştir (Büyüköztürk, 2004). Ki-Kare analizinde iki kategorik değişken arasında bir bağımlılığın olup olmadığı araştırılır. Eğer, yapılan Ki-Kare analizi sonucunda bulunan P-değeri, $P > 0.05$ ise bu durumda “ ele alınan iki değişken arasında bir bağımlılığın olmadığı diğer bir ifade ile söz konusu iki değişkenin birbirinden **bağımsız olduğu**” sonucuna varılır. Diğer taraftan, P-değeri, $P \leq 0.05$ ise bu durumda “söz konusu iki değişkenin birbirine **bağımlı olduğu**” sonucuna varılır.

BÖLÜM 4

ARAŞTIRMA BULGULARI VE TARTIŞMA

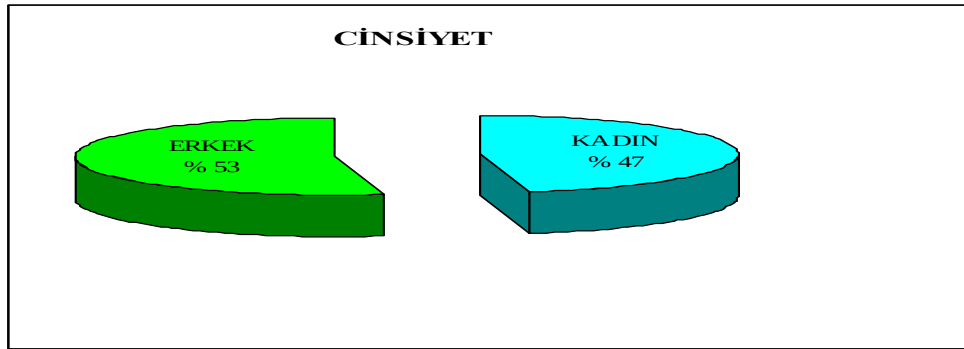
Bu anket çalışması, Marmara bölgesinde denize kıyısı olan Çanakkale ili ile İç Anadolu bölgesinde yer alan denize kıyısı olmayan Ankara ilindeki yaşayan kişilerin su ürünleri tüketim tercihlerinin belirmesi amacıyla gerçekleştirilmiştir. Ankete katılan kişilerin öncelikle sosyo-demografik özellikleri analiz edilerek ortaya çıkan verilerle ankete katılan kişilerin karakteristik özellikleri ortaya konulmuştur. Daha sonra ise ankette yöneltilen sorulardan çıkan sonuçlar ayrı ayrı analiz edilerek değerlendirilmiştir.

4.1. Ankete Katılan Kişilerin Sosyo-Demografik (Karakteristik) Özellikleri

4.1.1.Cinsiyet

Çizelge 4.1. İl bazında kişilerin cinsiyet gözlem sayıları ve yüzdeleri

CİNSİYET	KADIN	ERKEK
ANKARA f (frekans)	48	52
ÇANAKKALE f (frekans)	46	54
TOPLAM YÜZDE(%)	% 47	% 53



Şekil 4.1. Ankara-Çanakkale genel cinsiyet grafiği

Ankete katılan 200 kişinin % 47'si kadın, % 53'ü erkektir. Doğru örnekleme alabilmek için kadın ve erkek sayısındaki dengeye dikkat edilmiştir (Çizelge 4.1 ve Şekil 4.1).

4.1.2.Yaş, öğrenim durumu, meslek, gelir düzeyi

Çizelge 4.2. İl bazında kişilerin yaş, öğrenim durumu, meslek ve gelir düzeylerinin gözlem sayıları ve yüzdeleri

	A	B	C	D	E
YAŞ	≤18	18-25	25-35	35-45	>45
ANKARA f (frekans)	21	25	18	17	19
ÇANAKKALE f (frekans)	18	27	22	15	18
TOPLAM YÜZDE (%)	% 19.5	% 26	% 20	% 16	% 18.5
ÖĞRENİM DURUMU	İlköğretim	Lise	Lisans	Lisansüstü	
ANKARA f (frekans)	29	39	25	7	
ÇANAKKALE f (frekans)	31	37	21	11	
TOPLAM YÜZDE (%)	% 30	% 38	% 23	% 9	
MESLEK	Özel sektör	Kamu sektörü	Emekli	Öğrenci	Ev hanımı
ANKARA f (frekans)	19	16	24	20	21
ÇANAKKALE f (frekans)	16	18	22	25	19
TOPLAM YÜZDE (%)	% 17.5	% 17	% 23	% 22.5	% 20
GELİR DÜZEYİ TL	500-1000	1001-1500	1501-2000	2001-2500	>2500
ANKARA f (frekans)	32	27	18	13	10
ÇANAKKALE f (frekans)	33	25	17	16	9
TOPLAM YÜZDE (%)	% 32.5	% 26	% 17.5	% 14.5	% 9.5

Ankete katılan kişilerin yaş aralık parametreleri belirlenirken doğru sonuç elde edilebilmesi amacıyla kişi sayısı ve yaş aralıklarının sayıca eşit dağılımına dikkat edilmiştir. 18 yaş altı, orta yaş ve 45 yaş üzeri yaş grubunun su ürünleri tüketim tercihlerinin yansıtılmasına çalışılmıştır. Türkiye ortalamalarına baktığımızda genç ve orta yaş nüfusu; orta yaşlı ve yaşlı nüfusa göre daha fazla olduğu bilinmektedir. Ankete katılanların ≤ 18 , 18-25, 25-35 yaşı oluşturan genç ve orta yaş grubu toplamda anketin % 65.5'lik kısmını; 35-45 ve >45 oluşan yaş grubu ise toplamda anketin % 34.5'lik kısmını oluşturmaktadır (Çizelge 4.2). Bu durum, ankette katılan kişilerinden, doğru sonuçlar elde edilebilmesi için yaş grupları seçilirken Türkiye ortalamasının yansıtılarak doğru bir örnekleme alındığı görülmektedir.

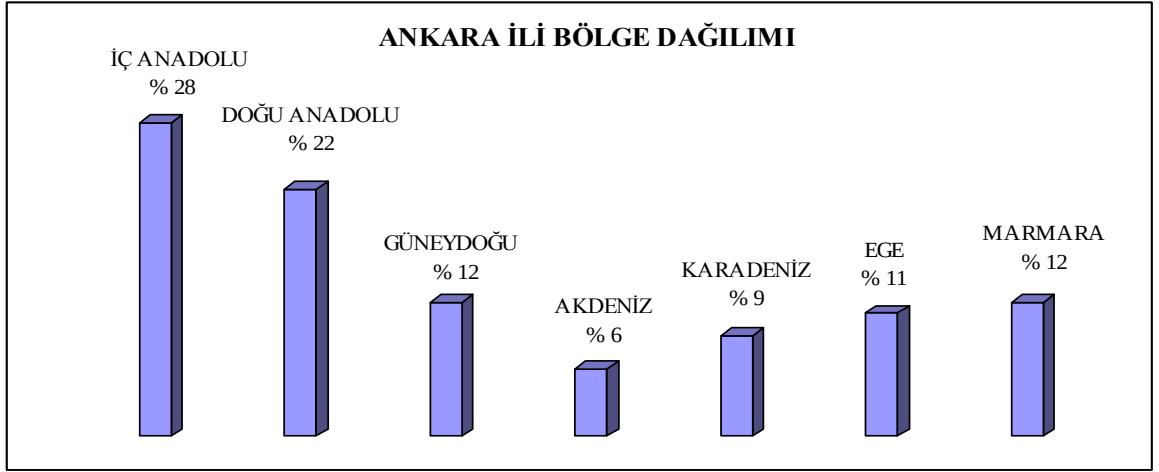
Anket katılımcılarının eğitim seviyelerine bakıldığında ise % 23'ü ilköğretim, % 38'i lise, % 30'u lisans ve % 9'u lisansüstü oluşturmaktadır (Çizelge 4.2). Anket çalışmasından doğru sonuç elde edilebilmek için eğitim seviyelerindeki duruma bakıldığında Türkiye ortalamasının yansıtılmasına dikkat edilmiştir. Türkiye'de ilköğretim ve lise mezunu nüfus; lisans ve lisansüstü nüfusa göre daha fazla olması beklenmektedir. Ankete katılan kişilere baktığımızda % 68'i toplamda ilköğretim ve lise mezunlarından % 32'si ise toplamda lisans ve lisansüstü mezunlarından oluşmaktadır.

Ankete katılan kişilerin, % 23'ünü emekli , % 22.5'ini öğrenci , % 17'sini kamu sektörü, % 17.5'ini özel sektör ve kalan % 20 'de ev hanımları oluşturmaktadır (Çizelge 4.2). Ülkemizde emekli, ev hanımı ve öğrenci nüfusu çalışan nüfusa göre daha fazla olduğu düşünülmektedir. Bu nedenle, ankete katılanlara baktığımızda toplamda % 65.5'lik grubu oluşturan emekli, ev hanımı ve öğrenciden oluşan katılımcı sayısı; toplamda % 34.5'lik grubu oluşturan kamu ve özel sektörde çalışan katılımcı sayısından daha fazla olduğu görülmektedir. Bu durum, ülkemizdeki dağılıma uygun bir örnekleme yapıldığı tespit edilmiştir.

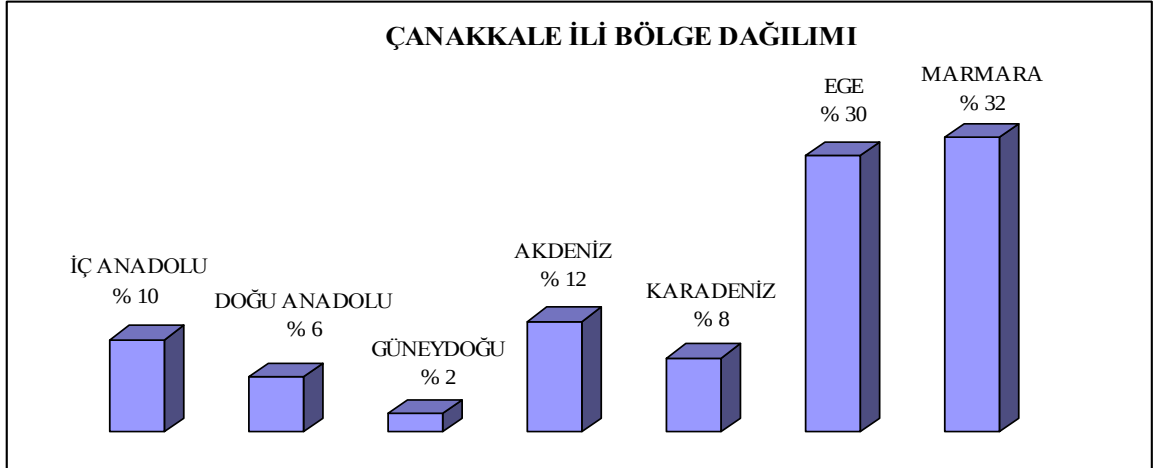
Anket katılımcıların gelir düzeylerine bakıldığında ise % 32.5'i 500-1000 tl, % 26'sı 1001-1500 tl , % 17.5'i 1501-2000 tl , % 14.5'i 2001-2500 tl ve % 9.5'i ise >2500 tl oluşturmaktadır (Çizelge 4.2). Ülkemizde asgari ücret seviyesinde çalışan sayısı daha fazla olduğu bilinmektedir. Anket katılımcılarının 500-1000 tl ve 1001-1500 tl aralığında maaş alan grup anketin toplamda % 58.5'lik kısmını; 1501-2000 tl, 2001-2500 tl aralığında ve >2500 tl maaş alan grup anketin toplamda % 41.5'lik kısmını oluşturmaktadır. Anket katılımcılarından, asgari ücret seviyesi uygun bir örnekleme yapıldığı görülmektedir.

Genel olarak ankete katılan kişilerin sosyo-demografik (karakteristik) özellikleri incelendiğinde cinsiyet, yaş, meslek, eğitim seviyesi, bölge dağılımı ve gelir düzeyleriyle doğru orantılı olarak anket katılanların bakıldığında Türkiye ortalamasının yansıtılmasına dikkat edilmiştir ve tüketicilerin su ürünlerini tüketim tercihlerinin doğru bir şekilde ortaya çıkarılmaya çalışılmıştır.

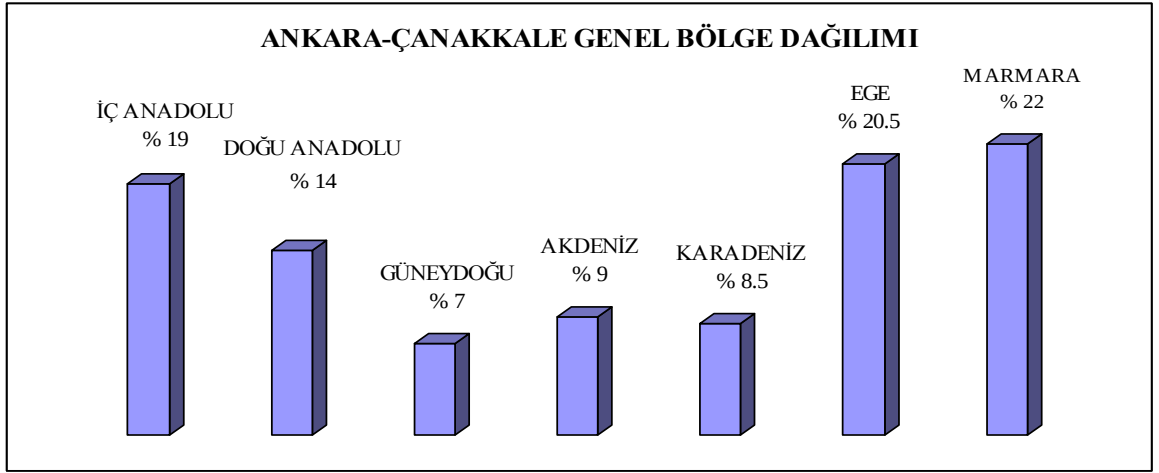
4.1.3.Bölge Dağılımı



Şekil 4.2. Ankara il bazında bölge dağılım grafiği



Şekil 4.3. Çanakkale il bazında bölge dağılım grafiği



Şekil 4.4. Ankara-Çanakkale genel bölge dağılım grafiği

Ankete katılanların il bazında bölge dağılımına bakıldığında Ankara ilinde % 28'si İç Anadolu ve % 22'si Doğu Anadolu bölgesinden yoğunlukta olduğu kişilerin yaşadığı görülmektedir (Şekil 4.2). Çanakkale iline bakıldığında ise % 32'si Marmara ve % 30'u Ege bölgesinden insanların ağırlıkta olduğu görülmektedir (Şekil 4.3). Genel bölge dağılımına bakıldığında ise ankete katılanlar kişilerde birinci sırada % 22 ile Marmara, ikinci sırada % 20.5 ile Ege ve üçüncü sırada ise % 19 ile İç Anadolu bölgesinin insanların yaşadığı görülmektedir (Şekil 4.4).

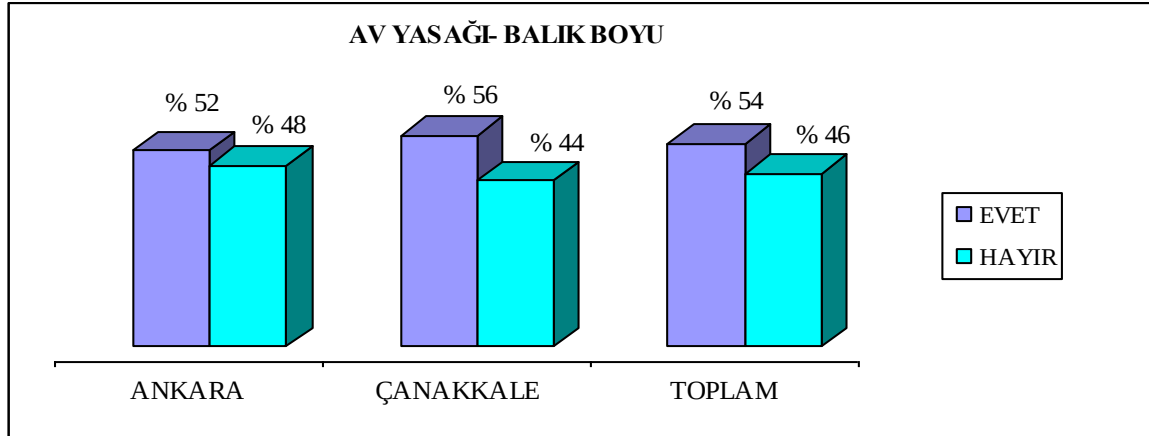
4.2. Ankete Katılan Kişilere Yöneltilen Diğer Soruların Analizi

4.2.1. Balık alırken, av yasağı zamanlarına ve balık boyuna dikkat ediyormusunuz ?

Çizelge 4.3. İl bazında kişilerin av yasağı - balık boyu yüzdeleri

Av Yasağı - Balık Boyu	EVET	HAYIR
ANKARA (%)	% 52	% 48
ÇANAKKALE (%)	% 56	% 44
TOPLAM YÜZDE (%)	% 54	% 46

Ankete katılanlara il bazında baktığımızda Ankara’da % 52’si, Çanakkale’de ise % 56’sı av yasaklarına ve balık boylarına dikkat ederek balık satın aldıklarını söylemektedir (Çizelge 4.3). Ancak, Çanakkale’de denize kıyısı olan bir şehir olması ve su ürünleri sektörünün bulunması sebebiyle balık tüketimi konusunda daha bilinçli kitle olmasının beklenmesine karşın bu durum yeterli seviyede olmadığı görülmüştür. Genel av yasağı ve balık boyu verilerine bakıldığında da halkın bu konuda bilinçli olmadığı görülmektedir.



Şekil 4.5. Ankara - Çanakkale av yasağı - balık boyu grafiği

Ankara ve Çanakkale illerinde yaşayan ve ankete katılanların genel toplamda % 54’u av yasağına ve balık boyuna bakarak balık satın aldıkları belirlenmiştir. Ankete katılanların % 46 ise av yasağına ve balık boyuna dikkat etmedikleri tespit edilmiştir (Şekil.4.5). Bu durum, kişilerin balık tüketirken av yasağına ve balık boyuna bakarak balık satın almaya fazla dikkat etmedikleri görülmüştür. Üniversitelerle beraber yürütülen Gıda, Tarım ve

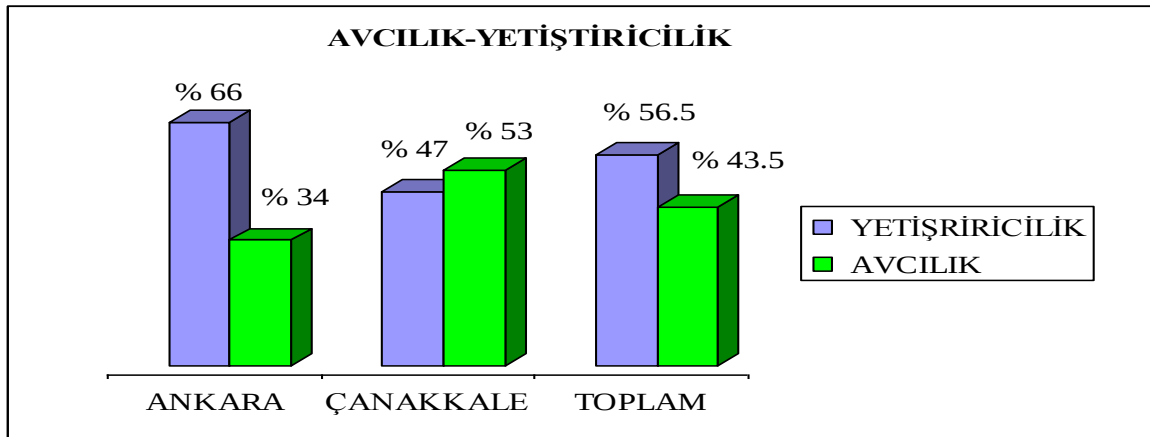
Hayvancılık bakanlığı çalışmalarının ve halkın bilinçlendirilmesi konusunda yapılan tanıtım faaliyetlerinin yetersiz olduğu görülmektedir.

4.2.2. Tüketim için yetiştiricilik mi avcılık balığını mı tercih edersiniz?

Çizelge 4.4. İl bazında kişilerin yetiştiricilik – avcılık tercihleri yüzdeleri

	Yetiştiricilik	Avcılık
ANKARA (%)	% 66	% 34
ÇANAKKALE (%)	% 47	% 53
TOPLAM YÜZDE (%)	% 56.5	% 43.5

Ankara’da ankete katılan % 34’ü avcılık, % 66’sı yetiştiricilik ; Çanakkale’de ise % 53’ü avcılık ,% 47’si yetiştiricilik ile elde edilen balık tüketimini tercih etmiştir (Çizelge 4.4). Bunun en önemli nedeni Çanakkale’nin deniz kıyısında olması ve avcılıkla elde edilen balık temine ulaşmak daha kolay olmasından kaynaklanmaktadır. Ancak, bu durum illerin genel avcılık – yetiştiricilik balık tüketimi tercihlerine bakıldığında farklı bir durum ortaya çıktığı görülmektedir.



Şekil 4.6. Ankara - Çanakkale yetiştiricilik – avcılık tercih grafiği

Anket katılımcıların genel avcılık-yetiştiricilik tercihlerine bakıldığında % 43.5’i avcılık % 56.5’i ise yetiştiricilikle elde edilen balık tüketimini tercih etmişlerdir (Şekil 4.6). Ancak, su ürünleri tüketiminde avcılıkla doğal koşullarda yetişmiş su ürününün yetiştiricilikle insan katkısı ve çeşitli kimyasal katkı maddesi içeren yemlerle yetiştirilen su ürününe göre daha farklı lezzette olduğu bilinmektedir. Bu durum, tüketicilerin su ürünleri

konusunda tüketim tercihlerinin farklılık oluşturmalarına neden olduğu söylenebilir. Fakat, avcılıkla elde edilen balık yetiştiricilikle elde edilen balığa göre daha pahalı olması sebebiyle bu tercihte bulundukları ön görülmektedir.

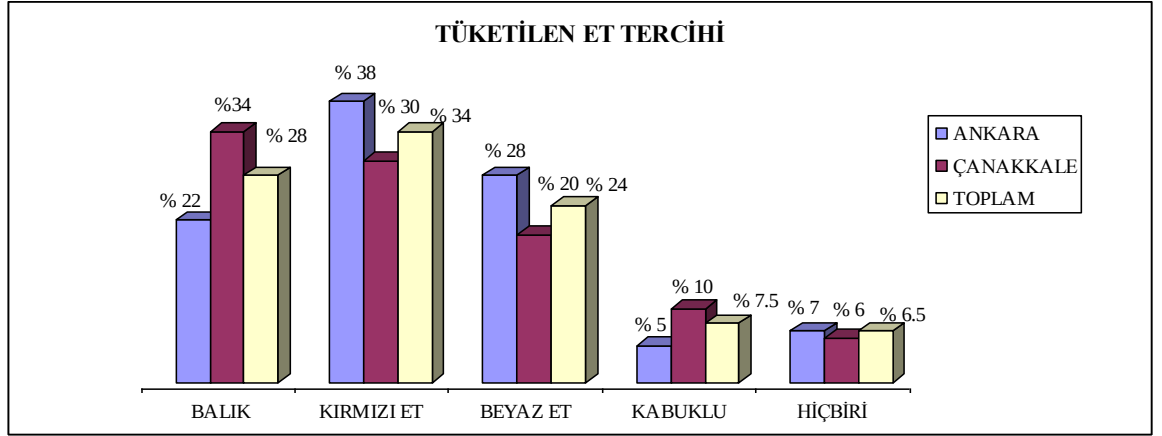
4.2.3. Tüketilen et tercihi ve balık-et fiyat karşılaştırması

Çizelge 4.5. İl bazında et tercihleri ve et fiyatlarının karşılaştırılmalı analizi

	A	B	C	D	E
TÜKETİLEN ET TERCİHİ	Balık	Kırmızı et	Beyaz et	Kabuklu	Hiçbiri
ANKARA (%)	% 22	% 38	% 28	%5	% 7
ÇANAKKALE (%)	% 34	% 30	% 20	% 10	% 6
TOPLAM YÜZDE (%)	% 28	% 34	% 24	% 7.5	% 6.5
BALIK - ET FİYAT KARŞILAŞTIRMASI	Ucuz	Normal	Pahalı	Fikrim yok	
ANKARA (%)	% 30	% 28	% 24	% 18	
ÇANAKKALE (%)	% 40	% 30	% 20	%10	
TOPLAM YÜZDE (%)	% 35	% 29	% 22	% 14	

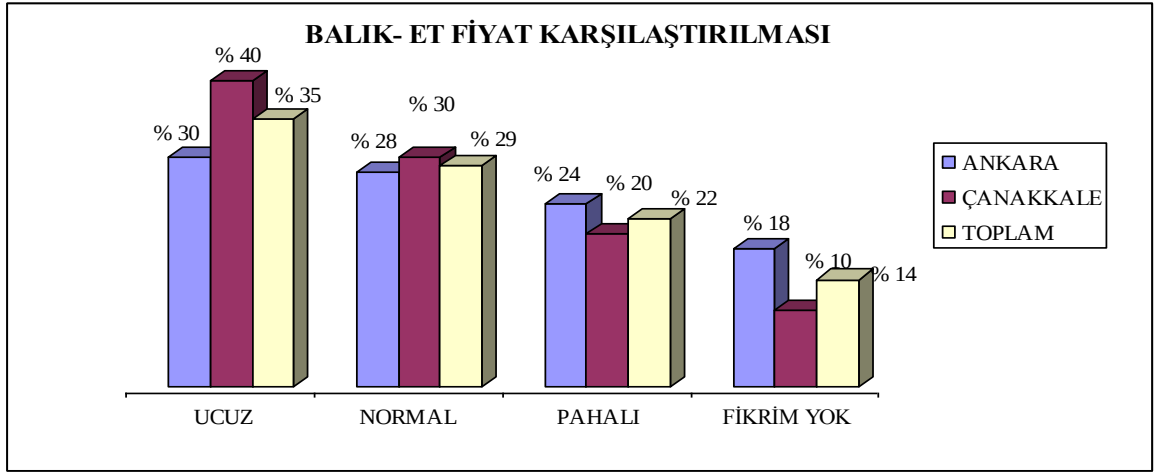
İl bazında kişilerin et tüketim tercihlerine baktığımızda Ankara’da ankete katılanların % 38’i kırmızı et ve Çanakkale’de ankete katılanların % 34’ü balık eti tercihi ilk sırada yer almaktadır. Ankara’da ikinci et tüketim tercihi % 28 ile beyaz et; Çanakkale’de ise % 30 ile kırmızı et tüketimi gelmektedir. Kişilerin et tercihlerinin üçüncü sırasında ise Ankara’da % 22 ile balık eti ve Çanakkale’de ise % 20 ile beyaz et gelmektedir (Çizelge 4.5). Sonuç olarak, il bazında balık eti Ankara’da üçüncü sırada Çanakkale’de birinci sırada tüketildiği tespit edilmiştir.

İl bazında balık- et fiyat karşılaştırmasını kişilere sordüğümüzda Ankara'nın % 30'u ve Çanakkale'nin % 40'ı balık fiyatlarını diğer et fiyatlarına göre ucuz olduğunu belirtmişlerdir (Çizelge 4.5). Aynı şekilde, Ankara'da sırasıyla % 28 ile normal, % 24 ile pahalı; Çanakkale'de ise sırasıyla % 30 ile normal, % 20 ile balık fiyatlarını pahalı olarak bulduklarını belirtmişlerdir. Bu durum, Çanakkale'nin deniz kenarında bir yerleşim yeri olması sebebiyle avcılıkla elde edilen balığın yol maliyeti olmadan kişilere ulaşmasından dolayı balık fiyatlarının daha ucuz olmasından kaynaklanmaktadır.



Şekil 4.7. Ankara - Çanakkale tüketilen et tercihi grafiği

Genel et tüketim tercihlerine bakıldığında ise kırmızı et % 34 ile ilk sırada yer almaktadır. % 28 ile balık eti ikinci sırada ve % 24 ile de beyaz et gelmektedir (Şekil.4.7). Bu veriden çıkarılabilecek en önemli sonuç, kırmızı etin ülkemizde tüketilme açısından daha çok tercih edildiği ortaya çıkarılmıştır.



Şekil 4.8. Ankara - Çanakkale et-balık fiyat karşılaştırması grafiği

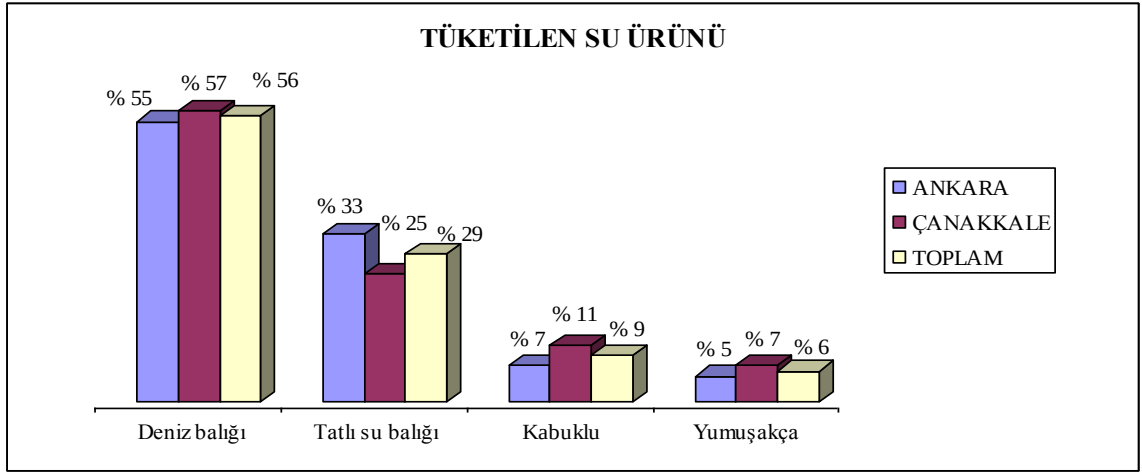
Et ve balık fiyatları karşılaştırmasına baktığımızda katılımcıların verdiği cevaplardan balık etinin diğer et fiyatlarına göre % 22 pahalı bulmalarına karşın; % 35'i ucuz ve % 29'u ise balık fiyatlarını normal olarak değerlendirmişlerdir (Şekil 4.8).

Anket katılımcılarına sorulan bu iki sorudan çıkarılan en önemli sonuç balık eti fiyatlarını kırmızı ete göre daha ucuz bulmalarına karşın tüketim açısından kırmızı eti daha çok tükettikleri tespit edilmiştir.

4.2.4 .Tüketilen su ürününü, tüketim sıklığı, aylık tüketimi, mevsim tercihi

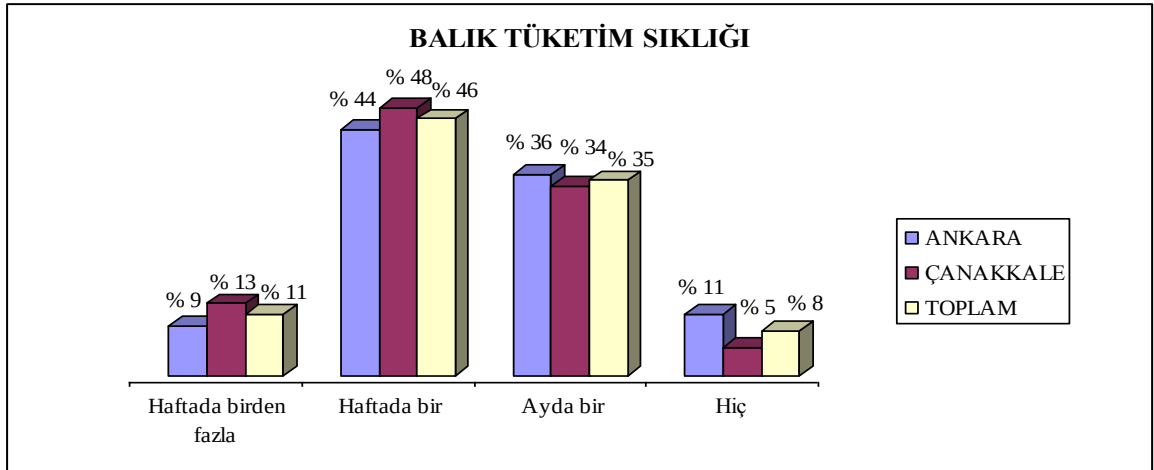
Çizelge 4.6. İl bazında balık tercihi, tüketim sıklığı, aylık tüketimi, mevsim tercihi karşılaştırılmalı analizi

	A	B	C	D
TÜKETİLEN SU ÜRÜNÜ	Deniz balığı	Tatlı su balığı	Kabuklu(karides, midye vs)	Yumuşakça (kalamar, ahtapot, vs)
ANKARA (%)	% 55	% 33	% 7	% 5
ÇANAKKALE (%)	% 57	% 25	% 11	% 7
TOPLAM YÜZDE(%)	% 56	% 29	% 9	% 6
BALIK TÜKETİM SIKLIĞI	Haftada birden fazla	Haftada bir	Ayda bir	Hiç
ANKARA (%)	% 9	% 44	% 36	% 11
ÇANAKKALE (%)	% 13	% 48	% 34	% 5
TOPLAM YÜZDE(%)	% 11	% 46	% 35	% 8
AYLIK SU ÜRÜNLERİ TÜKETİM MİKTARI	<1 kg	1-3 kg	4-7 kg	>8 kg
ANKARA (%)	% 57	% 26	% 10	% 7
ÇANAKKALE (%)	% 47	% 32	% 12	% 9
TOPLAM YÜZDE(%)	% 52	% 29	% 11	% 8
MEVSİM TERCİHİ	İlkbahar	Yaz	Sonbahar	Kış
ANKARA (%)	% 16	% 18	% 30	% 36
ÇANAKKALE (%)	% 10	% 20	% 32	% 38
TOPLAM YÜZDE (%)	% 13	% 19	% 31	% 37



Şekil 4.9. Ankara - Çanakkale tüketilen su ürünleri tercihi grafiği

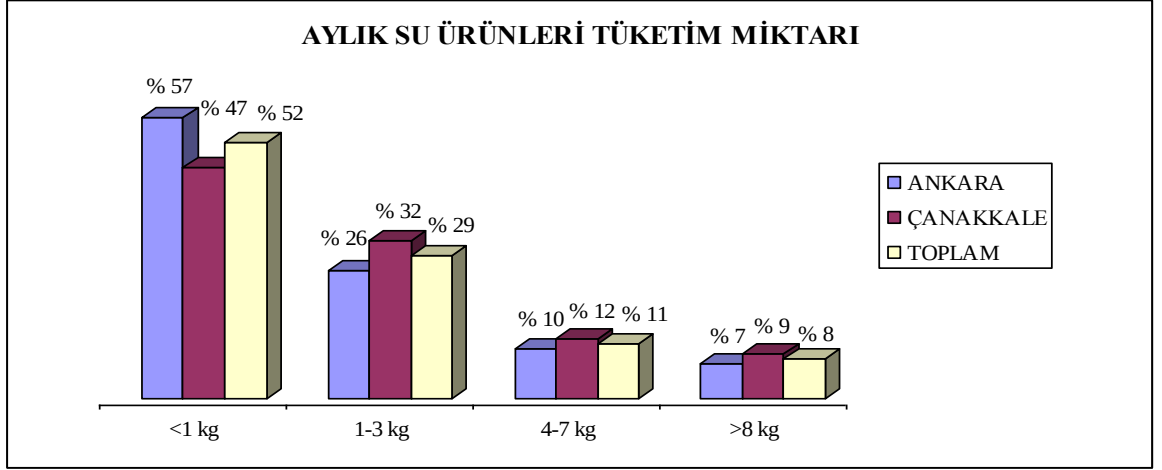
Tüketilen su ürünleri tercihlerine bakıldığında hem il bazında hem de genel toplamda deniz balığı tüketimi tercihi öne çıkmaktadır. Ankete katılan bireylerin, Ankara’da % 55’i ve Çanakkale’de % 57’si deniz balığı tükettiği görülmektedir (Çizelge 4.6). Deniz balığı tercihi diğer su ürünlerine kıyasla genel toplamda % 56 oranında daha fazla tercih edilmiştir (Şekil 4.9). Bunun en önemli sebebi diğer su ürünlerine göre daha sağlıklı ve lezzetli olmasıdır.



Şekil 4.10. Ankara - Çanakkale balık tüketim sıklığı grafiği

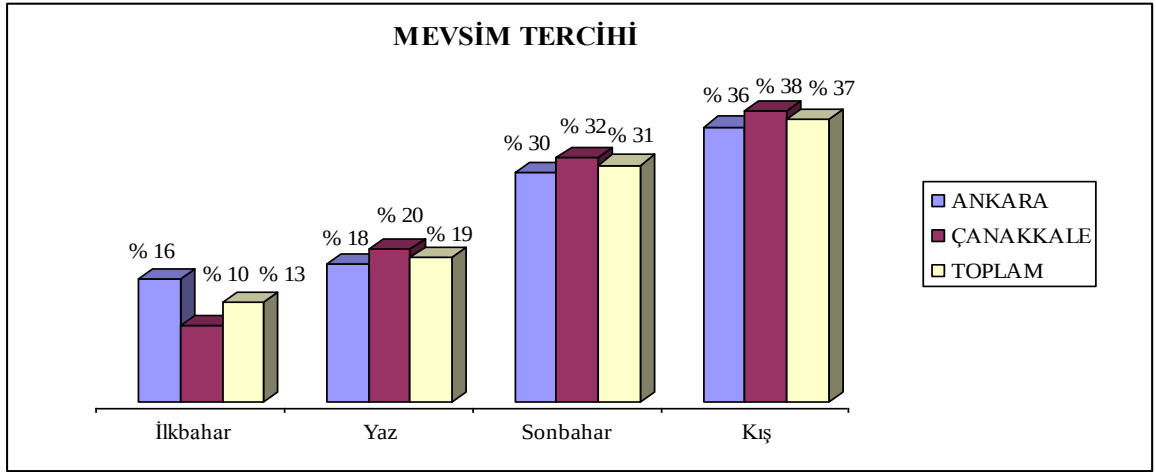
Ankara ve Çanakkale illerinin balık tüketim sıklığına il bazında bakıldığında, Ankara’da ankete katılanların % 44’ü haftada bir, % 36’sı ayda bir, % 9’u haftada birden fazla ve % 11’i ise hiç tüketmemeyi tercih etmiştir. Çanakkale’de ise ankete katılanların % 48’i haftada bir, % 34’ü ayda bir, % 13’ü haftada birden fazla ve % 5’i hiç tüketmemeyi

tercih etmiştir (Çizelge 4.6). İllerin genel balık tüketim sıklığına bakıldığında % 46'sı haftada bir, % 35'i ayda bir, % 11'i haftada birden fazla ve % 8'i ise hiç tüketmemeyi tercih etmişlerdir (Şekil 4.10). Anket katılımcılarının genel eğiliminin daha çok haftada bir veya ayda bir balık tüketiminde bulunmayı tercih ettikleri tespit edilmiştir.



Şekil 4.11. Ankara - Çanakkale aylık su ürünleri tüketim miktarı grafiği

Ankete katılanların ailelerinin il bazında ortalama aylık balık tüketim miktarlarına bakıldığında Ankara'da % 57'sinin; Çanakkale'de ise % 47'sinin <1 kg altında balık tüketmektedir (Çizelge 4.6). Ankara'da % 26'sı; Çanakkale'de ise % 32'si 1-3 kg arasında aylık balık tüketmektedir (Çizelge 4.6). İl bazında bir ailenin 4 kg ve 4 kg'dan daha fazla tüketim miktarlarına doğru gidildikçe ise balık tüketim miktarlarında azalma görülmektedir (Çizelge 4.6). Genel toplamda ise Ankara ve Çanakkale illerinde yaşayan ve ankete katılan kişilerin ailelerin % 52'si <1 kg altında balık tükettiği, % 29'u 1-3 kg arasında balık tükettiği, 4 kg ve da fazla balık tüketimi miktarının ise toplamda % 19'u olduğu görülmektedir (Şekil. 4.11).



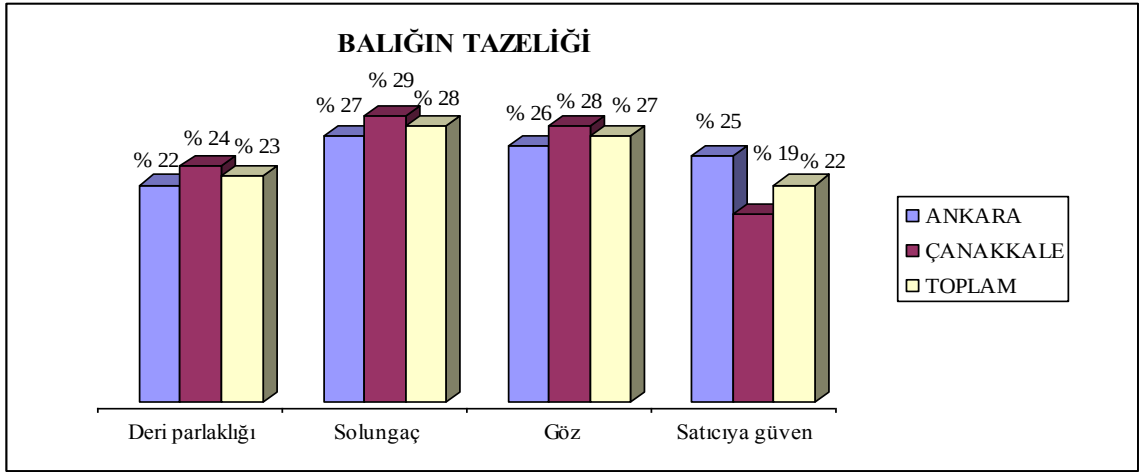
Şekil 4.12. Ankara - Çanakkale mevsim tercihi grafiği

Anket katılımcıların balık tüketiminde mevsim tercihleri incelendiğinde hem il bazında hem de genel mevsim tercihlerine bakıldığında ilkbahardan kışa doğru sürekli yüzdelerde bir artış görülmektedir. Bunun en önemli sebebi, balık göçlerin yazdan kışa doğru artması bununla beraber av sezonunun başlaması ve balık sayısındaki artış; balık fiyatlarının düşmesi, balık alımının ve tüketim yükselmesiyle doğru orantılı olan ilkbahardan kışa doğru bir mevsimsel bir artış tespit edilmiştir (Çizelge 4.6 ve Şekil 4.12).

4.2.5. Balığın tazeliği, satın alma ve tüketim yeri

Çizelge 4.7. İl bazında balığın tazeliği, satın alma ve tüketim yeri karşılaştırılmalı analizi.

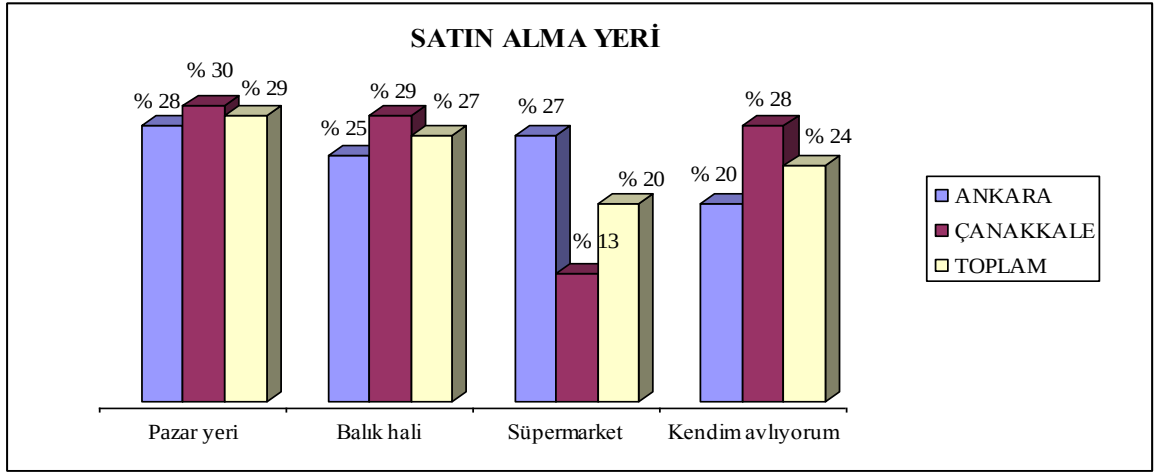
	A	B	C	D
BALIĞIN TAZELİĞİ	Deri parlaklığı	Solungaç	Göz	Satıcıya güven
ANKARA (%)	% 22	% 27	% 26	% 25
ÇANAKKALE (%)	% 24	% 29	% 28	% 19
TOPLAM YÜZDE(%)	% 23	% 28	% 27	% 22
SATIN ALMA YERİ	Pazar yeri	Balık hali	Süpermarket	Kendim avlıyorum
ANKARA (%)	% 28	% 25	% 27	% 20
ÇANAKKALE (%)	% 30	% 29	% 13	% 28
TOPLAM YÜZDE(%)	% 29	% 27	% 20	% 24
TÜKETİM YERİ	Evde	Restorantta	Büfede (Balık ekmek- Fast food)	Hepsi
ANKARA (%)	% 14	% 26	% 28	% 32
ÇANAKKALE (%)	% 16	% 18	% 32	% 34
TOPLAM YÜZDE (%)	% 15	% 22	% 30	% 33



Şekil 4.13. Ankara - Çanakkale balığın tazeliği grafiği

Balık satın alırken, balığın taze olup olmadığını anlamak için balığın görünüşü son derece canlı olmalıdır, gözleri parlak ve dışa bombelidir. Ayrıca, balığın solungaçları canlı kırmızı, derisi gergin ve parlak olur. Elimize pulların gelmemesi gerekir. Bununla birlikte, taze balığın eti sıkı ve elastiki olup, parmakla bastırıldığında meydana gelen çukurluk anında düzelir. Buradan yola çıkarak, Ankara'daki katılımcıların % 22'si deri parlaklığına, % 27'si solungaça, % 26'sı göze ve % 25'i satıcıya güvenerek balığı satın aldığını belirtmiştir (Çizelge 4.7). Buna karşılık, Çanakkale'de ise katılımcıların % 24'ü deri parlaklığına, % 29'u solungaça, % 28'i göze ve % 19'u satıcıya güvenerek balığı satın aldığını söylemiştir (Çizelge 4.7). Deri parlaklığı, göz ve solungaç bu iki ilde balığın tazeliğini anlama konusunda birbirine yakın oranlar ortaya çıkmıştır. Ancak, Ankara'da satıcıya güven oranı Çanakkale'ye oranla daha yüksek bir yüzde oluşmuştur. Buradan, Çanakkale'de yaşayanların balığın tazeliğini anlama konusunda Ankara'ya göre daha bilinçli olduğu söylenebilir.

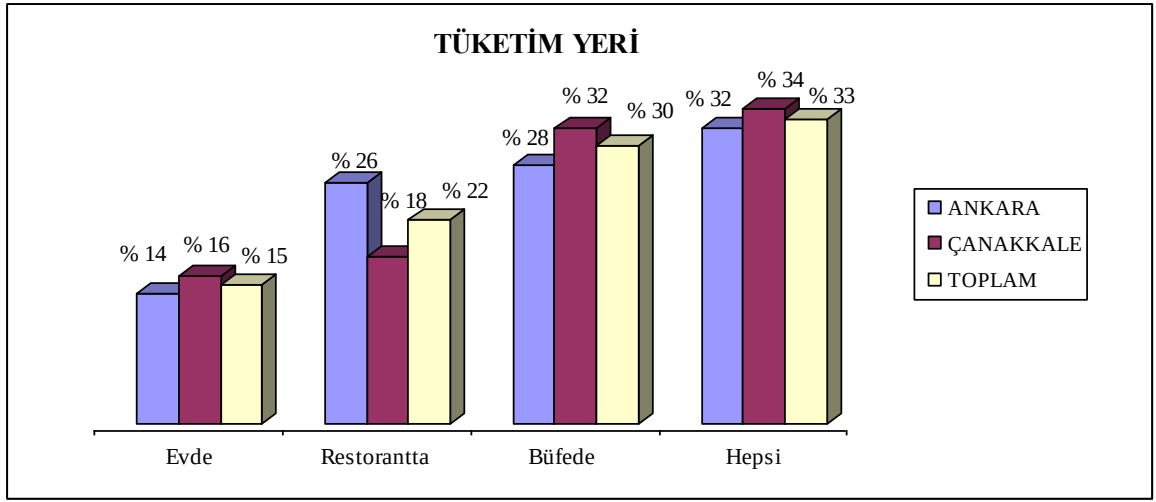
Fakat, anket katılan kişilerin genel balık tazeliği grafiğine baktığımızda verdikleri cevaplarda % 23'ü deri parlaklığı, % 27'si göz, % 28'i solungaç ve % 22'si satıcıya güven olarak yanıt vermişlerdir (Şekil 4.13). Bu verilerden yola çıkılarak, kişilerin balığın tazeliği anlama konusunda yeterince bilgi sahibi olmadıkları ve kararsız oldukları ortaya çıkmıştır. Kişilerin, balığın tüketilmek için alınması sırasında, sağlık açısından uygun balığın seçilmesi ve taze olup olmadığının anlaşılması konusunda bilinçli olmadıkları tespit edilmiştir.



Şekil 4.14. Ankara - Çanakkale balığı satın alma yeri grafiği

Ankete katılanların balığı satın alma tercihlerine baktığımızda Ankara’da % 28’i; Çanakkale’de ise % 30’u balığı pazar yerinden satın almaktadır, buna karşılık Ankara’da % 25’i; Çanakkale’de % 29’u ise balık halinden balığı satın almaktadır (Çizelge 4.7). Bununla beraber, Ankara’da % 27’si; Çanakkale’de ise % 13’ü süpermarketlerden balığı satın almaktadır (Çizelge 4.7). Bu verilerden anlaşıldığı gibi Ankara ilinin bir metropol olması Çanakkale ilinin ise küçük ölçekli bir şehir olmasından doğan balığın satın alınan yeri konusunda farklı tercihler olduğu belirlenmiştir. Ayrıca, Ankara’da % 20’si ve Çanakkale’de % 28’i balığı kendisi avladığını belirtmiştir (Çizelge 4.7). Bu durumdan kaynaklanan farklılık ise illerin denize kıyısının olup olmaması ve avcılığın yapılacağı ırmak-göl gibi yerlerin varlığının bulunup bulunmamasıyla ilgilidir.

Genel satın alma yeri tercihlerine baktığımızda ise % 29’u pazar yeri, % 27’si balık hali, % 24’ü kendisi avladığını ve % 20’si de süpermarketlerden balığı satın aldığını belirtmişlerdir (Şekil 4.14). Balığın satına alınan yeri konusunda kişilerin tercih sebeplerinin bu şekilde oluşmasının en önemli nedeni balık fiyatlarının pazar yeri ve balık hallerinde süpermarketlere göre daha ucuz olmasından kaynaklanmaktadır. Balık fiyatlarındaki pahalılık sebebiyle de ankete katılanların % 20’si kendisi avlayarak hem tüketip hem de satarak gelir elde etme gibi nedenlerden kaynaklanmaktadır.



Şekil 4.15. Ankara - Çanakkale balık tüketim yeri grafiği

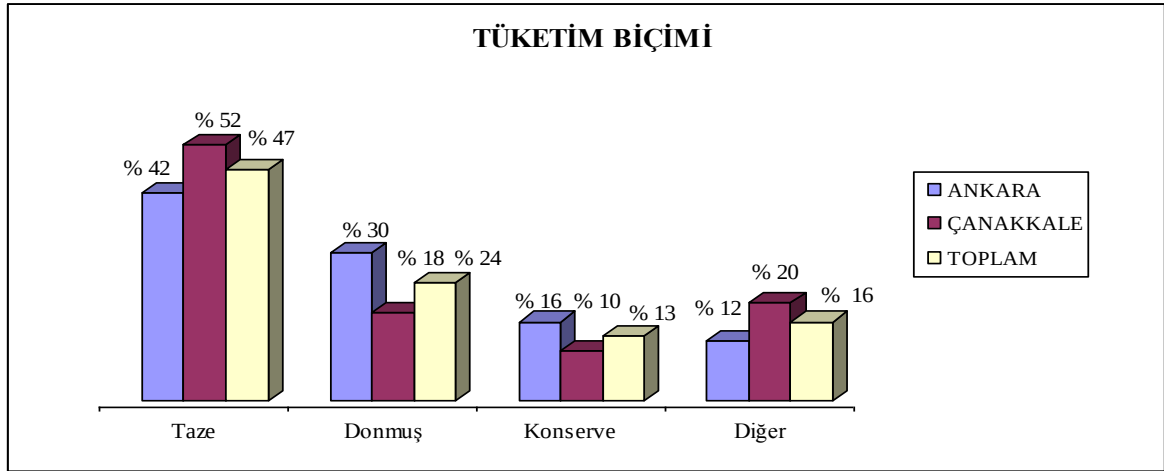
Balığın tüketim yerinin belirlenmesi konusunda sorulan bu sorudan kişilerin verdiği cevaplar sonucunda il bazında Ankara’da % 14’ü evde % 26’sı restorantta, % 28’i büfede (balık ekmek- fast food) ve % 32’si ise hepsi olarak görüş bildirmişlerdir (Çizelge 4.7). Çanakkale il bazında ise % 16’sı evde, % 18’i restorantta, % 32’si büfede (balık ekmek- fast food) ve % 34’ü hepsi olarak tüketme yeri tercihinde bulunmuştur (Çizelge 4.7). Bu veriler ışığı altında, bu iki ilde dışarıda daha çok balık tüketmeyi tercih ettikleri tespit edilmiştir. Ayrıca, Ankara’ da restoranlarda Çanakkale’de ise büfede ayak üstü daha çok balık tüketiminin yapıldığı görülmektedir. Bunun en önemli sebebi, Ankara’nın ekonomik olarak Çanakkale’ye göre daha gelişmiş bir il olmasından kaynaklanmaktadır.

Kişilerin genel toplamda balığı tüketme yeri tercihi verileri ışığı altında büfede balık ekmek şeklinde fast food olarak % 30 oranında tüketmeyi tercih ettikleri tespit edilmiştir. Daha sonra ise % 22 ile restoranlarda ve % 15 ile de evde tüketmeyi tercih ettikleri görülmüştür. % 33’ü de hepsini tercih etmiştir. Buradan çıkarılacak en önemli sonuç, balığın evde tüketirken çıkan kokudan dolayı kişilerin evde tüketmek yerine dışarıda tüketmeyi daha çok tercih ettikleri gözlemlenmiştir.

4.2.6. Balık tüketim biçimi ve pişirme yöntemi

Çizelge 4.8. İl bazında balık tüketme biçimi ve pişirme yöntemi karşılaştırmalı analizi

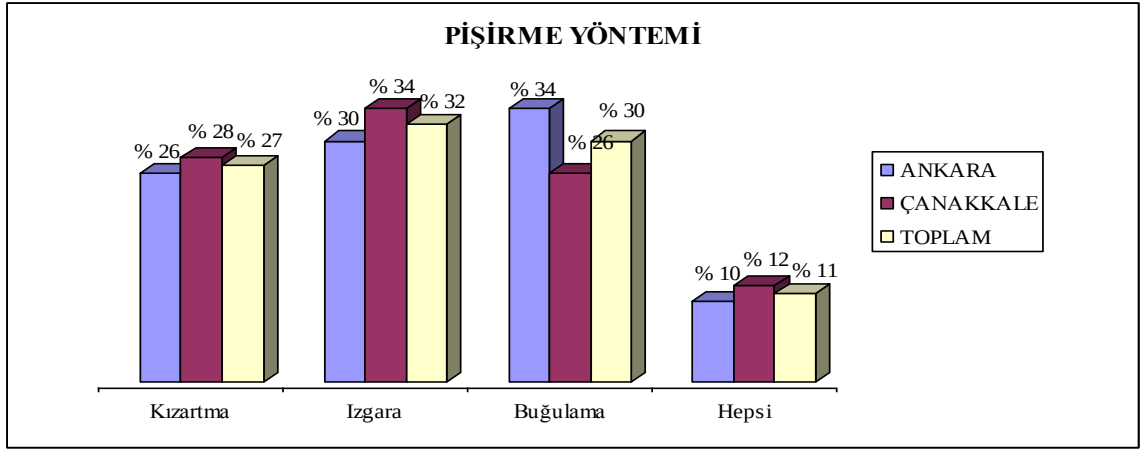
	A	B	C	D
TÜKETİM BİÇİMİ	Taze	Donmuş	Konserve	Diğer
ANKARA (%)	% 42	% 30	% 16	% 12
ÇANAKKALE (%)	% 52	% 18	% 10	% 20
TOPLAM YÜZDE (%)	% 47	% 24	% 13	% 16
PİŞİRME YÖNTEMİ	Kızartma	Izgara	Buğulama	Hepsi
ANKARA (%)	% 26	% 30	% 34	% 10
ÇANAKKALE (%)	% 28	% 34	% 26	% 12
TOPLAM YÜZDE (%)	% 27	% 32	% 30	% 11



Şekil 4.16. Ankara - Çanakkale balık tüketim biçimi grafiği

Ankette katılan kişilerin balık tüketim biçimi eğilimlerine bakıldığında hem il bazında hem de genel tüketim biçimi olarak kişilerin taze balık tüketiminin tercih edildiği görülmektedir. Ankara 'da % 42'si, Çanakkale'de % 52'si ve toplamda % 47 oranında taze

balık tüketimini tercih etmişlerdir (Çizelge 4.8 ve Şekil 4.16). Buna karşılık olarak, Ankara’da % 30’u donmuş, % 16’sı konserve balığı; Çanakkale’de ise % 18 donmuş, % 10’u konserve balığı tüketmeyi tercih ettiği tespit edilmiştir (Çizelge 4.8). Anket katılımcıların genel tüketim tercihlerine bakıldığında ise % 24 donmuş ve % 13’ü konserve balık tüketmeyi tercih etmişlerdir (Şekil 4.16). % 16’sı ise diğer tüketim biçimlerini tercih ettikleri belirlenmiştir. Taze balığın donmuş ve konserve balık tüketimine göre daha sağlıklı ve lezzetli olması, tüketim tercihlerinde taze balığın daha çok tercih edildiği gözlenmiştir. Bununla beraber, balık temininde illerin ulaşım olanakları baz alındığında Ankara ilinde donmuş balık tüketimine, Çanakkale’de ise taze balık tüketimine önem verilmesi gerekmektedir.



Şekil 4.17. Ankara - Çanakkale balık piştirme yöntemi grafiği

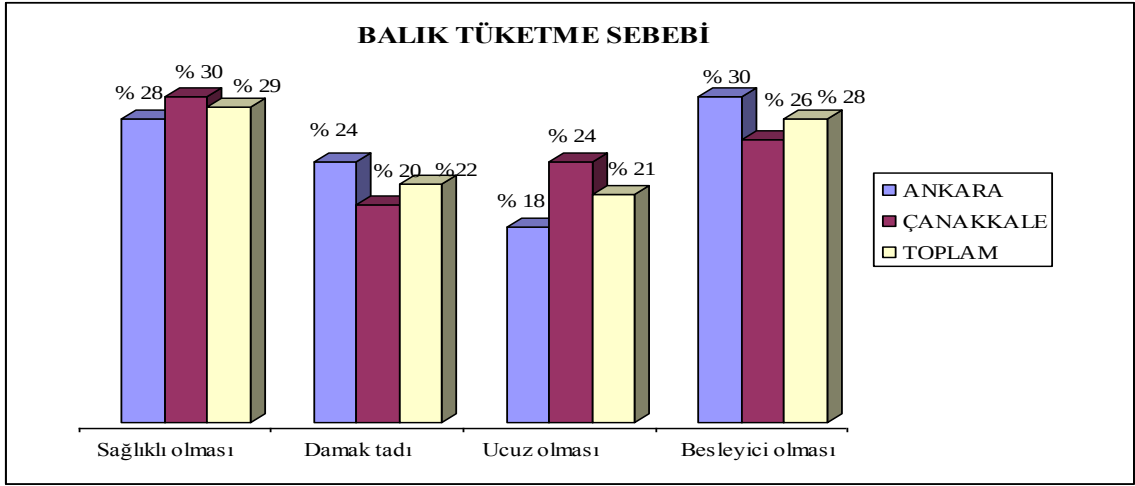
Sağlığımız için çok gerekli olan balık eğer uygun şekilde pişirilmezse çok zararlı olabilmektedir. Balığı, ızgara ve buğulama şeklinde yemek en sağlıklı olan piştirme yöntemleridir. Bu veriler ışığı altında, Ankara’da % 64’ü ızgara ve buğulama ile pişirilen balık tüketimine karşılık; % 26’sı kızartma şeklindeki pişirilen balık tüketimini tercih etmiştir (Çizelge 4.8). Çanakkale’de ise % 60’ı ızgara ve buğulama şeklindeki pişirilen balık tüketimine karşılık; % 28’i kızartma şeklindeki pişirilen balık tüketimini tercih etmiştir (Çizelge 4.8). Genel toplama bakıldığında ise anket katılımcılarının % 62’si ızgara ve buğulama tercihinde bulunup; % 27’si ise kızartma balık tercihinde bulunmuşlardır (Şekil 4.17). % 11’i ise hepsini tercih etmişlerdir. Bu bilgiler ışığında, kişilerin balık tüketilirken piştirme yöntemleri tercihlerinde yeterince bilgi sahibi oldukları ve bilinçli bir tüketici grubuyla karşı karşıya olduğumuz söylenebilir.

4.2.7. Balığı tüketip tüketmeme konusunda tercihlerinin sebepleri

Çizelge 4.9. İl bazında kişilerin balığı tüketip tüketmeme sebeplerinin karşılaştırılmalı analizi

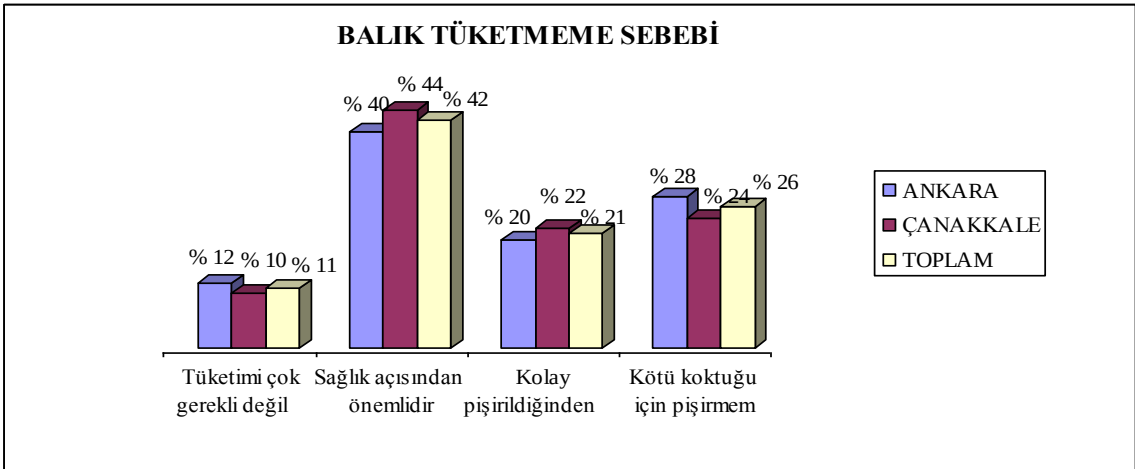
	A	B	C	D
BALIK TÜKETME TERCİH SEBEBİ	Sağlıklı olması	Damak tadı	Ucuz olması	Besleyici olması
ANKARA (%)	% 28	% 24	% 18	% 30
ÇANAKKALE (%)	% 30	% 20	% 24	% 26
TOPLAM YÜZDE(%)	% 29	% 22	% 21	% 28
BALIK TÜKETİP TÜKETMEME TERCİH SEBEBİ	Tüketimi çok gerekli değil	Sağlık açısından önemlidir	Kolay pişirildiğinden	Kötü koktuğu için pişirmem
ANKARA (%)	% 12	% 40	% 20	% 28
ÇANAKKALE (%)	% 10	% 44	% 22	% 24
TOPLAM YÜZDE(%)	% 11	% 42	% 21	% 26

Balık etinin insan sağlığına etkileri açısından önemli katkıları vardır. Balık etinde protein ve D vitamini açısından zengin bir besin maddesi içeriğine sahiptir. Kandaki kolesterolü düzenleyici etkisi sebebiyle kalp krizinin önlenmesinde önemli rol oynar. Depresyon ve şizofreni belirtilerini hafifletir.



Şekil 4.18. Ankara - Çanakkale balık tüketme tercih sebebi grafiği

Anket katılımcılarının verdiği cevaplardan yola çıkılarak balık etinin % 29'u sağlıklı olması % 22'si damak tadı, % 23'ü ucuz olması ve % 26'sı ise besleyici olmasını tercih etmişlerdir (Şekil 4.18). Balık tüketimi sağlık açısından önemin farkında olduklarını ve hem ucuz hem de gıda yönünden besleyici buldukları görülmüştür.



Şekil 4.19. Ankara - Çanakkale balık tüketip tüketmeme tercih sebebi grafiği

Ankete katılan kişilerin bu soruya verdiği cevaplara bakıldığında ise % 42'lik oranla sağlık açısından önemli gördükleri ve % 21'lik oran ile de kolay pişirildiğinden tüketmeyi daha çok tercih ettikleri belirlenmiştir. % 26'sı kötü koktuğu için ve % 11'de tüketimini gerekli görmediklerinden tüketmeyi pek tercih etmedikleri belirlenmiştir (Şekil 4.19).

4.3. Anket Sorularının Karşılaştırılmalı Ki-Kare Analizi Sonuçlarının Değerlendirilmesi

4.3.1. Cinsiyet ve avcılık-yetiştiricilik tercihleri arasındaki ilişkinin analizi

Çizelge 4.10. Cinsiyet ve avcılık-yetiştiricilik tercihleri ki-kare analizi testi

f (FREKANS)	ANKARA						ÇANAKKALE					
% (YÜZDE)	AVCILIK –YETİŞTİRİCİLİK						AVCILIK -YETİŞTİRİCİLİK					
CİNSİYET	YETİŞTİRİCİLİK		AVCILIK		Toplam		YETİŞTİRİCİLİK		AVCILIK		Toplam	
	f	%	f	%	f	%	f	%	f	%	f	%
KADIN	28	42.5	20	58.8	48	48	26	55.4	20	37.7	46	46
ERKEK	38	57.5	14	41.2	52	52	21	44.6	33	62.3	54	54
Toplam	66	66	34	34	100	100.0	47	47	53	53	100	100.0
x²= 47.552							x²= 56.060					
sd= 1							sd= 1					
p= 0.005							p= 0.008					

Çizelge 4.10’a bakıldığında, Ankara ilinde yetiştiricilikle elde edilen balık tüketim tercihinde bulunanların cinsiyet oranlarına göre % 42.5’i kadınlardan ve % 57.5’i erkeklerden oluştuğu; avcılıkla elde edilen balık tüketim tercihinde bulunanların cinsiyet oranlarına göre ise % 58.8’i kadınlardan ve % 41.2’si erkeklerden oluştuğu tespit edilmiştir. Buna karşılık olarak, Çanakkale ilinde yetiştiricilikle elde edilen balık tüketim tercihinde bulunanların cinsiyet oranlarına göre % 55.4’ü kadınlardan ve % 44.6’sı erkeklerden oluştuğu; avcılıkla elde edilen balık tüketim tercihinde bulunanların cinsiyet oranlarına göre ise % 37.7’si kadınlardan ve % 62.3’ü erkeklerden oluştuğu tespit edilmiştir. Bu veriler ışığında, yetiştiricilikle elde edilen balık tüketim tercihinde bulunanların cinsiyet oranlarına göre il bazında karşılaştırıldığında, Ankara’da % 57.5 ile erkekler; Çanakkale’de ise % 55.4 ile kadınlar daha çok yetiştiricilik tercihinde bulunmuştur. Bununla beraber, avcılıkla elde edilen balık tüketim tercihinde bulunanların cinsiyet oranlarına göre il bazında karşılaştırıldığında, Ankara’da % 58.8 ile kadınlar; Çanakkale’de ise % 62.3 ile erkekler daha çok avcılık tercihinde bulunmuştur.

Ankara ile Çanakkale illerinde yaşayan ve anket katılan katılımcılardan elde edilen sonuçlara göre her iki ilde de yapılan cinsiyet ile avcılık-yetiştiricilik tercihleri arasında istatistiksel olarak anlamlı ve kuvvetli bir ilişki olduğu görülmektedir ($P<0.05$).

4.3.2. Öğrenim durumu ve av yasağı-balık boyu tercihleri arasındaki ilişkinin analizi

Çizelge 4.11. Öğrenim durumu ve av yasağı-balık boyu ki-kare analizi testi

f (FREKANS)	ANKARA						ÇANAKKALE					
% (YÜZDE)	AV YASAĞI – BALIK BOYU						AV YASAĞI – BALIK BOYU					
ÖĞRENİM DURUMU	EVET		HAYIR		Toplam		EVET		HAYIR		Toplam	
	f	%	f	%	f	%	f	%	f	%	f	%
İLKÖĞRETİM	11	21.2	18	37.5	29	29	13	23.2	18	40.9	31	31
LİSE	20	38.5	19	39.5	39	39	20	35.7	17	38.6	37	37
LİSANS	16	30.7	9	18.8	25	25	15	26.8	6	13.7	21	21
LİSANÜSTÜ	5	9.6	2	4.2	7	7	8	14.3	3	6.8	11	11
Toplam	52	52	48	48	100	100.0	56	56	44	44	100	100.0
x ² = 62.196							x ² = 67.904					
sd= 3							sd= 3					
p= 0.001							p= 0.002					

Çizelge 4.11’de görüldüğü gibi, hem Ankara’da hem de Çanakkale’de eğitim seviyeleri yükseldikçe av yasağı ve balık boyuna dikkat edenlerin oranlarında artış: aynı şekilde, eğitim seviyesi düştükçe av yasağı ve balık boyuna dikkat edenlerin oranında azalış olduğu gözlenmiştir.

Ankara ile Çanakkale illerinde yaşayan ve anket katılan katılımcılardan elde edilen sonuçlara göre her iki ilde de yapılan öğrenim durumu ile av yasağı ve balık boyu tercihleri arasında istatistiksel olarak anlamlı ve kuvvetli bir ilişki olduğu görülmektedir ($P<0.05$).

4.3.3. Av yasağı-balık boyu ve avcılık-yetiştiricilik tercihleri arasındaki ilişkinin analizi

Çizelge 4.12. Av yasağı-balık boyu ve avcılık-yetiştiricilik ki-kare analizi testi

f (FREKANS)	ANKARA						ÇANAKKALE					
% (YÜZDE)	AVCILIK –YETİŞTİRİCİLİK						AVCILIK –YETİŞTİRİCİLİK					
AV YASAĞI BALIK BOYU	YETİŞTİRİCİLİK		AVCILIK		Toplam		YETİŞTİRİCİLİK		AVCILIK		Toplam	
	f	%	f	%	f	%	f	%	f	%	f	%
EVET	30	45.4	22	64.7	52	52	26	55.3	30	56.6	56	56
HAYIR	36	54.6	12	35.3	48	48	21	44.7	23	43.4	44	44
Toplam	66	66	34	34	100	100.0	47	47	53	53	100	100.0
x ² = 55.808							x ² = 69.677					
sd= 4							sd= 4					
p= 0.027							p= 0.042					

Çizelge 4.12’de incelendiğinde, Ankara’da yetiştiricilikle elde edilen balığı tüketenlerin % 45.4’ü av yasağına ve balık boyuna dikkat ettiği; % 54.6’sının ise av yasağına ve balık boyuna dikkat etmediği tespit edilmiştir. Çanakkale’de ise yetiştiricilikle elde edilen balığı tüketenlerin % 55.3’ü balık boyuna ve balık boyuna dikkat ettiği; % 44.7’sinin av yasağına ve balık boyuna dikkat etmediği tespit edilmiştir. Buna karşılık, Ankara’da avcılıkla elde edilen balığı tüketenlerin % 64.7’si av yasağına ve balık boyuna dikkat ettiği; % 35.3’ünün ise av yasağına ve balık boyuna dikkat etmediği tespit edilmiştir. Çanakkale’de ise avcılıkla elde edilen balığı tüketenlerin % 56.6’sı balık boyuna ve balık boyuna dikkat ettiği; % 43.4’ü av yasağına ve balık boyuna dikkat etmediği tespit edilmiştir. Bu veriler ışığında, her iki ildeki yetiştiricilik balığı tüketenlerin av yasağı ve balık boyuna dikkat etme oranları karşılaştırıldığında, Ankara’da % 54.6 ile dikkat etmediği; Çanakkale’de ise % 55.3 ile daha çok dikkat ettiği belirlenmiştir. Buna karşılık, her iki ilde de avcılık balığı tüketenlerin av yasağı ve balık boyuna dikkat etme oranları karşılaştırıldığında, hem Ankara’da % 64.7 oranında hem de Çanakkale’de % 56.6 oranında daha çok dikkat ettikleri belirlenmiştir.

Ankara ile Çanakkale illerinde yaşayan ve anket katılan katılımcılardan elde edilen sonuçlara göre her iki ilde de yapılan av yasağı-balık boyu ve avcılık-yetiştiricilik tercihleri arasında istatistiksel olarak anlamlı ve kuvvetli bir ilişki olduğu görülmektedir ($P<0.05$).

4.3.4. Cinsiyet ve en çok tüketilen su ürünü tercihleri arasındaki ilişki analizi

Çizelge 4.13. Cinsiyet ve en çok tüketilen su ürünü tercihleri ki-kare analizi testi

f (FREKANS)	ANKARA						ÇANAKKALE					
% (YÜZDE)	CİNSİYET						CİNSİYET					
TÜKETİLEN SU ÜRÜNÜ	KADIN		ERKEK		Toplam		KADIN		ERKEK		Toplam	
	f	%	f	%	f	%	f	%	f	%	f	%
DENİZ BALIĞI	25	52.2	30	57.7	55	55	26	56.6	31	57.5	57	57
TATLI SU BALIĞI	16	33.3	17	32.7	33	33	11	23.9	14	25.9	25	25
KABUKLU	4	8.3	3	5.8	7	7	4	8.7	7	12.9	11	11
YUMUŞAKCA	3	6.2	2	3.8	5	5	5	10.8	2	3.7	7	7
Toplam	48	48	52	52	100	100.0	46	46	54	54	100	100.0
x ² = 75.524							x ² = 64.263					
sd= 3							sd= 3					
p= 0.016							p= 0.014					

Çizelge 4.13'te oluşan analiz verileri incelendiğinde, hem il bazında hem de cinsiyet olarak karşılaştırıldığında deniz balığını diğer su ürünleri çeşitlerine göre daha çok tercih edildiği tespit edilmiştir.

Ankara ile Çanakkale illerinde yaşayan ve anket katılan katılımcılardan elde edilen sonuçlara göre her iki ilde de yapılan cinsiyet ve tüketilen su ürünü tercihleri arasında istatistiksel olarak anlamlı ve kuvvetli bir ilişki olduğu görülmektedir ($P<0.05$).

4.3.5. Gelir düzeyi ve et - balık fiyatı karşılaştırılması tercihleri arasındaki ilişki analizi

Çizelge 4.14. Gelir düzeyi ve et - balık fiyatı karşılaştırılmasının ki-kare analizi testi

f (FREKANS) % (YÜZDE)	ANKARA										ÇANAKKALE										
	ET-BALIK										ET-BALIK										
	FİYAT KARŞILAŞTIRMASI										FİYAT KARŞILAŞTIRMASI										
GELİR DÜZEYİ	Ucuz		Normal		Pahalı		Fikrim yok		Toplam		Ucuz		Normal		Pahalı		Fikrim yok		Toplam		
	f	%	f	%	f	%	f	%	f	%	f	%	f	%	f	%	f	%	f	%	
500-1000 TL	7	23.3	8	28.5	11	45.8	6	33.3	32	32	13	32.5	10	33.4	9	45	1	10	33	33	
1001-1500 TL	5	16.6	7	25	9	37.5	6	33.3	27	27	8	20	7	23.4	7	35	3	30	25	25	
1501-2000 TL	8	26.7	6	21.5	2	8.3	2	11.1	18	18	7	17.5	5	16.6	2	10	3	30	17	17	
2001-2500 TL	6	20	5	17.8	1	4.2	1	5.6	13	13	7	17.5	6	20	1	5	2	20	16	16	
>2500 TL	4	13.4	2	7.2	1	4.2	3	16.7	10	10	5	12.5	2	6.6	1	5	1	10	9	9	
Toplam	30	30	28	28	24	24	18	18	100	100.0	40	40	30	30	20	20	10	10	100	100.0	
x ² = 119.688											x ² = 127.126										
sd= 12											sd= 12										
p= 0.012											p= 0.013										

Çizelge 4.14’de baktığımızda ise anket çalışmasında yapılan bu analizde ankete katılanların, balık fiyatlarını diğer et ürünlerine göre pahalı bulanların: Ankara’da 500-1000 tl gelir düzeyinde olanların % 45.8’i ve 1001-1500 tl gelir düzeyinde olanların % 37.5’i diğer gelir düzeylerine göre balığı diğer et ürünler göre daha pahalı; Çanakkale’de ise aynı şekilde 500-1000 tl gelir düzeyinde olanların % 45’i ve 1001-1500 tl gelir düzeyinde olanların % 35’i diğer gelir düzeylerine göre balığı diğer et ürünler göre daha pahalı buldukları tespit edilmiştir. Ayrıca, genel olarak baktığımızda ise anket katılımcılarının balık fiyatlarını diğer et ürünlerine göre; Ankara’da % 30’u ucuz ve % 28’i normal; buna karşılık olarak, Çanakkale’de % 40’ı ucuz ve % 30’u normal olarak buldukları tespit edilmiştir. Bu veriler ışığında Çanakkale’nin Ankara’ya göre balığı daha ucuz ve normal fiyatlarda, makul olan seviyelerde balığı tükettikleri belirlenmiştir. Bunun yanı sıra, Gelir seviyeleri azaldıkça balık fiyatlarını diğer et ürünlerine göre pahalı

buldukları; gelir seviyesi yükseldikçe balık fiyatlarını diğer et ürünlerine göre daha ucuz buldukları tespit edilmiştir.

Ankara ile Çanakkale illerinde yaşayan ve anket katılan katılımcılardan elde edilen sonuçlara göre her iki ilde de yapılan gelir düzeyi ve et-balık fiyat karşılaştırılması tercihleri arasında istatistiksel olarak anlamlı ve kuvvetli bir ilişki olduğu görülmektedir ($P < 0.05$).

4.3.6. Et tercihi ve et-balık fiyatı karşılaştırılması tercihleri arasındaki ilişki analizi

Çizelge 4.15. Et tercihi ve et-balık fiyatı karşılaştırılmasının ki-kare analizi testi

f (FREKANS) % (YÜZDE)	ANKARA										ÇANAKKALE									
	ET-BALIK										ET-BALIK									
	FİYAT KARŞILAŞTIRMASI										FİYAT KARŞILAŞTIRMASI									
ET TERCİHİ	Ucuz		Normal		Pahalı		Fikrim yok		Toplam		Ucuz		Normal		Pahalı		Fikrim yok		Toplam	
	f	%	f	%	f	%	f	%	f	%	f	%	f	%	f	%	f	%	f	%
Balık	8	26.7	7	25	4	16.6	3	16.7	22	22	16	40	10	33.3	6	30	2	20	34	34
Kırmızı et	14	46.7	8	28.5	8	33.4	8	44.4	38	38	11	27.5	9	30	5	25	5	50	30	30
Beyaz et	3	10	10	35.8	11	45.8	4	22.2	28	28	6	15	5	16.6	8	40	1	10	20	20
Kabuklu	3	10	1	3.5	1	4.2	0	0	5	5	4	10	4	13.7	0	0	2	20	10	10
Hiçbiri	2	6.6	2	7.2	0	0	3	16.7	7	7	3	7.5	2	6.7	1	5	0	0	6	6
Toplam	30	30	28	28	24	24	18	18	100	100.0	40	40	30	30	20	20	10	10	100	100.0
x ² = 88.904										x ² = 81.252										
sd= 9										sd= 9										
p= 0.457										p= 0.352										

Çizelge 4.15’i incelediğimizde ankete katılan bireylerden oluşan verilere bakıldığında, balık etini diğer et ürünleri fiyatlarına göre daha ucuz bulanların Ankara’da % 26.7’si balık etini, % 46.7’si kırmızı eti ve % 10’u beyaz eti tüketmeyi tercih ettiği; Çanakkale’de ise % 40’ı balık etini, % 27.5’i kırmızı eti ve % 15’inin beyaz eti tüketmeyi tercih ettiği tespit edilmiştir. Balık etini diğer et ürünleri fiyatlarına göre daha pahalı bulanları incelediğimiz-

de ise Ankara’da % 16.6’sı balık etini. % 33.4’ü kırmızı eti ve % 45.8’i beyaz eti tüketmeyi tercih ettiği; Çanakkale’de ise % 30’u balıketini, % 25’i kırmızı eti ve % 40’ı beyaz eti tüketmeyi tercih ettiği tespit edilmiştir. Bu veriler karşılaştırıldığında, balık etini diğet ürünlerine göre fiyatını pahalı bulan anket katılımcılarının beyaz eti balık etine tercih ettikleri tespit edilmiştir. Aynı şekilde, balık etini diğet ürünleri fiyatlarına göre daha ucuz bulan anket katılımcıları ise Ankara’da daha çok kırmızı et tüketmeyi; Çanakkale’de daha çok balık eti tüketmeyi tercih edildiği belirlenmiştir. Anket bireylerinden oluşan genel verilere bakıldığında, kişilerin her iki ilde de balık etini diğet ürünlerine göre fiyatlarını daha ucuz olduğunu ifade etmişlerdir. Ancak, kırmızı eti daha çok tükettikleri tespit edilmiştir.

Ankara ile Çanakkale illerinde yaşayan ve anket katılan katılımcılardan elde edilen sonuçlara göre her iki ilde de yapılan et tercihleri ile et-balık fiyat karşılaştırması tercihleri arasında istatistiksel olarak anlamlı ve kuvvetli bir ilişki olmadığı görölmektedir ($P>0.05$).

4.3.7. Balık tüketim sıklığı ve aylık su ürünleri tüketim miktarı tercihleri arasındaki ilişki analizi

Çizelge 4.16. Balık tüketim sıklığı ve aylık su ürünleri tüketim miktarı ki-kare analizi testi

f (FREKANS) % (YÜZDE)	ANKARA										ÇANAKKALE									
	AYLIK SU ÜRÜNLERİ TÜKETİM MİKTARI (AİLE)										AYLIK SU ÜRÜNLERİ TÜKETİM MİKTARI (AİLE)									
BALIK TÜKETİM SIKLIĞI (Kişi)	<1 kg		1-3 kg		4-7 kg		>8 kg		Toplam		<1 kg		1-3 kg		4-7 kg		>8 kg		Toplam	
	f	%	f	%	f	%	f	%	f	%	f	%	f	%	f	%	f	%	f	%
Haftada birden fazla	0	0	3	11.5	2	20	4	57.2	9	9	0	0	0	0	6	50	7	77.7	13	13
Haftada bir	25	43.8	14	53.9	3	30	2	28.5	44	44	23	48.9	20	62.5	4	33.3	2	22.2	48	48
Ayda bir	24	42.1	7	26.9	4	40	1	14.2	36	36	20	42.5	11	34.4	2	16.7	1	11.1	34	34
Hiç	8	14.1	2	7.7	1	10	0	0	11	11	4	8.6	1	3.1	0	0	0	0	5	5
Toplam	57	57	26	26	10	10	7	7	100	100.0	47	47	32	32	12	12	9	9	100	100.0
x ² = 124.166										x ² = 117.519										
sd= 10										sd= 10										
p= 0.252										p= 0.232										

Çizelge 4.16’da anket katılımcılarının ve ailelerin balık tüketim miktarları verileri incelendiğinde ise Ankara’da hafta bir balık tüketen kişilerin ailelerinin % 43.8’i ve ayda bir balık tüketen kişilerin ailelerinin % 42.1’i < 1 kg balık tükettiği; Çanakkale’de hafta bir balık tüketen kişilerin ailelerinin % 48.9’u ve ayda bir balık tüketen kişilerin ailelerinin % 42.5’i < 1 kg balık tükettiği tespit edilmiştir. Bu veriler karşılaştırıldığında, kişilerin balık tüketim miktarlarıyla ailelerinin balık tüketim miktarları ile arasında doğru orantılı olarak artış ya da azalış tespit edilememiştir. Ankette katılan bireylerin haftada bir ya da ayda bir balık tüketmeyi daha çok tercih ettikleri belirlenmiştir

Ankara ile Çanakkale illerinde yaşayan ve anket katılan katılımcılardan elde edilen sonuçlara göre her iki ilde de yapılan kişilerin balık tüketim sıklığı ile ailelerinin aylık su

ürünleri tüketim miktarı değişkenleri arasında ise istatistiksel olarak anlamlı bir ilişki bulunmadığı görülmüştür ($P \geq 0.05$).

4.3.8. Satın alma ve tüketim yeri tercihleri arasındaki ilişki analizi

Çizelge 4.17. Satın alma ve tüketim yeri tercihleri ki-kare analizi testi

f (FREKANS)	ANKARA										ÇANAKKALE									
	TÜKETİM YERİ										TÜKETİM YERİ									
% (YÜZDE)																				
SATIN ALMA YERİ	Evde		Restorant		Büfede		Hepsi		Toplam		Evde		Restorant		Büfede		Hepsi		Toplam	
	f	%	f	%	f	%	f	%	f	%	f	%	f	%	f	%	f	%	f	%
Pazar yeri	6	42.9	3	11.6	10	35.7	9	28.2	28	28	6	37.5	4	22.3	11	34.3	9	26.4	30	30
Balık hali	5	35.8	4	15.4	9	32.2	7	21.8	25	25	7	43.7	6	33.4	8	25	8	23.5	29	29
Süpermarket	1	7.1	17	65.4	5	17.8	4	12.5	27	27	1	6.3	5	27.7	4	12.5	3	8.8	13	13
Kendim avlıyorum	2	14.2	2	7.6	4	14.3	12	37.5	20	20	2	12.5	3	16.6	9	28.2	14	41.2	28	28
Toplam	14	14	26	26	28	28	32	32	100	100.0	16	16	18	18	32	32	34	34	100	100.0
x²= 112.148										x²= 122.320										
sd= 8										sd= 8										
p= 0.000										p= 0.000										

Çizelge 4.17'ye baktığımızda ise ankete katılan bireylerin satın alma ve tüketim yerleri tercihleri il bazında verileri incelendiğinde Ankara'da evde balığı tüketenlerin % 42.9'u pazar yerinden, % 35.8'i balık halinden ve restoranlarda balığı tüketenlerin % 65.4'ünün süpermarketlerden balığı satın aldığı; Çanakkale'de ise evde balığı tüketenlerin % 37.5'inin pazar yerinden, % 43.7'sinin balık halinden ve restoranlarda balığı tüketenlerin % 27.7'sinin süpermarketlerden balığı satın aldığı tespit edilmiştir. Ayrıca, Ankara yaşayanların % 28'inin büfede fast food şeklinde, % 26'sının ise restoranlarda; buna karşılık Çanakkale yaşayanların % 38'nin büfede fast food şeklinde, % 18'inin ise

restorantlarda balığı tükettiklerini belirtmişlerdir. Bu veriler karşılıklı olarak değerlendirildiğinde her iki ilde de evde balığı tüketenlerin pazar yeri ve balık halinden balığı daha çok satın aldığı, Ankara’da süper marketlerden balığı satın alanların ve restorantlarda tüketenlerin oranlarının Çanakkale’ye göre daha çok olduğu; Çanakkale’de ise Ankara’ya göre büfede fast food şeklinde balık tüketiminin daha çok olduğu tespit edilmiştir.

Ankara ile Çanakkale illerinde yaşayan ve anket katılan katılımcılardan elde edilen sonuçlara göre her iki ilde de yapılan satın alma yeri ve tüketim yeri karşılaştırılması tercihleri arasında istatistiksel olarak anlamlı ve kuvvetli bir ilişki olduğu görülmektedir ($P < 0.05$).

4.3.9. Tüketim biçimi ve pişirme yöntemi tercihleri arasındaki ilişki analizi

Çizelge 4.18. Tüketim biçimi ve pişirme yöntemi tercihleri ki-kare analizi testi

f (FREKANS)	ANKARA										ÇANAKKALE									
% (YÜZDE)	PİŞİRME YÖNTEMİ										PİŞİRME YÖNTEMİ									
TÜKETİM BİÇİMİ	Kızartma		Izgara		Buğlama		Hepsi		Toplam		Kızartma		Izgara		Buğlama		Hepsi		Toplam	
	f	%	f	%	f	%	f	%	f	%	f	%	f	%	f	%	f	%	f	%
Taze	7	26.9	15	50	19	55.8	1	10	42	42	13	46.4	18	52.9	17	65.3	4	33.4	52	52
Donmuş	11	42.4	7	23.3	8	23.5	4	40	30	30	4	14.3	7	20.6	4	15.4	3	25	18	18
Konserve	3	11.5	6	20	4	11.8	3	30	16	16	1	3.6	4	11.8	3	11.6	2	16.6	10	10
Diğer	5	19.2	2	6.7	3	8.9	2	20	12	12	10	35.7	5	14.7	2	7.7	3	25	20	20
Toplam	26	26	30	30	34	34	10	10	100	100.0	28	28	34	34	26	26	12	12	100	100.0
x ² = 120.471										x ² = 107.210										
sd= 9										sd= 9										
p= 0.037										p= 0.029										

Çizelge 4.18 incelendiğinde ise bireylerin taze balığı hem Ankara’da % 50’si ızgara ve % 55.8’i buğulama hem de Çanakkale’de % 52.9’u ızgara ve % 65.3’ü buğulama olarak balığı kızartma şeklinde pişirmek yerine daha çok kullandıkları pişirme yöntemleri olarak ızgara ve buğulama olduğu tespit edilmiştir. Ayrıca, Ankara’da donmuş balığı tüketenlerin % 42.4’ü kızartma, % 23.3’ü ızgara ve % 23.5’i buğulama şeklinde; Çanakkale’de ise % 14.3’ü kızartma, % 20.6’sı ızgara ve 15.4’ü buğulama şeklinde olduğu; bunu bağlı olarak, Ankara’da yaşayanların donmuş balığı daha çok kızartma şeklinde tükettikleri tespit edilmiştir.

Ankara ile Çanakkale illerinde yaşayan ve anket katılan katılımcılardan elde edilen sonuçlara göre her iki ilde de yapılan tüketim biçimi ve pişirme yöntemleri tercihleri arasında istatistiksel olarak anlamlı ve kuvvetli bir ilişki olduğu görülmektedir ($P<0.05$).

4.3.10. Balık tüketme ve tüketmeme tercihleri arasındaki ilişki analizi

Çizelge 4.19. Balık tüketme ve tüketmeme tercihleri ki-kare analizi testi

f (FREKANS)	ANKARA										ÇANAKKALE									
% (YÜZDE)	BALIK TÜKETİP TÜKETMEME SEBEBİ										BALIK TÜKETİP TÜKETMEME SEBEBİ									
BALIK TÜKETME SEBEBİ	Tüketimi çok gerekli değil		Sağlık açısından önemlidir		Kolay pişirildiğin den		Kötü koktuğu için pişirmem		Toplam		Tüketimi çok gerekli değil		Sağlık açısından önemlidir		Kolay pişirildiğin den		Kötü koktuğu için pişirmem		Toplam	
	f	%	f	%	f	%	f	%	f	%	f	%	f	%	f	%	f	%	f	%
Sağlıklı olması	3	25	16	40	4	20	5	17.8	28	28	2	20	13	29.5	8	36.3	7	29.2	30	30
Damak tadı	6	50	7	17.5	6	30	5	17.8	24	24	1	10	11	25	2	9.2	5	20.8	20	20
Ucuz olması	1	8.3	2	5	5	25	10	35.8	18	18	4	40	8	18.2	5	22.7	7	29.2	24	24
Besleyici olması	2	16.7	15	37.5	5	25	8	28.6	30	30	2	20	12	27.3	7	31.8	5	20.8	26	26
Toplam	12	12	40	40	20	20	28	28	100	100.0	10	10	44	44	22	22	24	24	100	100.0
x ² = 129.714										x ² = 119.371										
sd= 7										sd= 7										
p= 0.000										p= 0.000										

Çizelge 4.19'a bakıldığında anket katılımcılarından oluşan verilere göre, balığı tüketmenin sağlık olması ve besleyici olmasının öneminin farkında oldukları, bununla birlikte Ankara'da balığı tüketmenin sağlıklı olmasının öneminin farkında olanların % 40'ı balığın sağlıklı olması ve % 37.5'i besleyici olmasından; Çanakkale'de balığı tüketmenin sağlıklı açısından öneminin farkında olanların % 29.5'i balığın sağlıklı olması ve % 27.3'ü balığı besleyici olmasından dolayı tükettikleri tespit edilmiştir. Ayrıca, balığı sağlıklı ve besleyici olmasının öneminin farkında olanların balığın kolay pişirilmesinden dolayı Ankara'da % 20'si sağlıklı olması ve % 25'i besleyiciliği sebebiyle; Çanakkale'de ise %

36.3'ü sağlıklı olması ve % 31.8'i besleyiciliği sebebiyle balığı tüketmeyi tercih ettikleri tespit edilmiştir.

Ankara ile Çanakkale illerinde yaşayan ve anket katılan katılımcılardan elde edilen sonuçlara göre her iki ilde de yapılan balığın tüketip ve tüketmeme tercihleri arasında istatistiksel olarak anlamlı ve kuvvetli bir ilişki olduğu görülmektedir ($P < 0.05$).

4.3.11. Bölge dağılımı ve mevsim tercihleri arasındaki ilişki analizi

Çizelge 4.20. Bölge dağılımı ve mevsim tercihleri ki-kare analizi testi

f (FREKANS)	ANKARA										ÇANAKKALE									
% (YÜZDE)	MEVSİM TERCİHİ										MEVSİM TERCİHİ									
BÖLGE DAĞILIMI	İlkbahar		Yaz		Sonbahar		Kış		Toplam		İlkbahar		Yaz		Sonbahar		Kış		Toplam	
	f	%	f	%	f	%	f	%	f	%	f	%	f	%	f	%	f	%	f	%
İÇ ANADOLU	2	12.5	4	22.2	12	40	10	27.8	28	28	2	20	1	5	2	6.2	5	13.3	10	10
DOĞU ANADOLU	3	18.7	2	11.1	7	23.3	10	27.8	22	22	1	10	1	5	1	3.1	3	7.7	6	6
GÜNEYDOĞU	3	18.7	2	11.1	3	10	4	11.1	12	12	0	0	0	0	0	0	2	5.4	2	2
AKDENİZ	1	6.3	1	5.6	2	6.7	2	5.6	6	6	1	10	2	10	2	6.3	7	18.3	12	12
KARADENİZ	1	6.3	3	16.7	2	6.7	3	8.3	9	9	0	0	1	5	3	9.4	4	10.5	8	8
EGE	4	25	2	11.1	1	3.3	4	11.1	11	11	3	30	8	40	11	34.4	8	21.2	30	30
MARMARA	2	12.5	4	22.2	3	10	3	8.3	12	12	3	30	7	35	13	40.6	9	23.6	32	32
Toplam	16	16	18	18	30	30	36	36	100	100.0	10	10	20	20	32	32	38	38	100	100.0
x ² = 172.212										x ² = 272.368										
sd= 17										sd= 17										
p= 0.652										p= 0.823										

Çizelge 4.20'deki ankete katılan bireylerinin bölge dağılımları ve balığı hangi mevsimde tükettikleri arasında oluşturulan analiz verilerine bakıldığında, Ankara'da İç

Anadolu ve Doğu Anadolu nüfusun yoğunlukta olduğu, buna bağlı olarak Ankara’da yaşayan İç Anadolu nüfusunun % 40’ı sonbaharda ve % 27.8’i kışın; Doğu Anadolu nüfusunun % 23.3’ü sonbaharda ve % 27.8’i kışın is olmak üzere balığı daha çok sonbahar ve kış aylarında tükettikleri; Çanakkale’de ise, Ege ve Marmara nüfusun yoğunlukta olduğu, buna bağlı olarak Çanakkale’de yaşayan Ege nüfusunun % 40’u yazın ve % 34.4’ü sonbaharda; Marmara nüfusunun % 35’i yaz ve % 40.6’sı sonbaharda olmak üzere balığı daha çok yazın ve sonbahar aylarında tükettikleri tespit edilmiştir.

Ankara ile Çanakkale illerinde yaşayan ve anket katılan katılımcılardan elde edilen sonuçlara göre her iki ilde de yapılan bölge dağılımı ve mevsim tercihleri arasında istatistiksel olarak anlamlı ve kuvvetli bir ilişki olmadığı görülmektedir ($P>0.05$).

BÖLÜM 5

SONUÇ VE ÖNERİLER

Sonuç olarak bu çalışmada, Ankara ve Çanakkale illerinde yaşayan kişileri su ürünleri tüketim tercihlerinin yansıtılması amacıyla gerçekleştirilmiştir. Anket çalışmasından doğru sonuçlar elde etmek için anket katılımcılarından doğru örnekleme alınmaya çalışılmıştır. Ankete katılanların cinsiyet, yaş, meslek, öğrenim durumu, gelir düzeyi ve bölge dağılımı gibi karakteristik özelliklerini oluşturan kriterler Türkiye ortalama yaşam standartlarına uygun olarak seçilip uygulanmıştır. Cinsiyet dağılımında; kadın ve erkek sayısındaki dengeli dağılımına, yaş dağılımında; genç, orta ve yaşlı yaş gruplarının yansıtılmasına, meslek seçimlerinde; emekli, öğrenci, ev hanımı ve çalışanların yansıtılmasına, öğrenim durumunda; ilköğretim, lise ve üniversite oluşan eğitim seviyelerin yansıtılmasına, gelir düzeyinde; asgari ücret seviyesi altında, asgari ücret seviyesi ve asgari ücret seviyesi üstündeki ücret ortalamalarının yansıtılmasına dikkat edilmiştir.

Ankete katılan 200 kişinin % 47'si kadın, % 53'ü erkektir. Ankete katılanların il bazında bölge dağılımına bakıldığında, Ankara ilinde % 28'si İç Anadolu ve % 22'si Doğu Anadolu bölgesinden yoğunlukta olduğu kişilerin yaşadığı; Çanakkale iline bakıldığında ise % 32'si Marmara ve % 30'u Ege bölgesinden insanların ağırlıkta olduğu görülmektedir. Genel nüfus dağılımında ankete katılanların, % 22'si Marmara, % 20.5'i Ege, % 19'u İç Anadolu ve % 14'ü ise Doğu Anadolu insanlarından oluşan nüfus dağılımı tespit edilmiştir. Ankete katılanlara il bazında baktığımızda Ankara'da % 52'si, Çanakkale'de ise % 56'sı av yasaklarına ve balık boylarına dikkat ederek balık satın aldığı ve toplamda sadece % 54'ünün av yasaklarına ve balık boyuna dikkat ettiği tespit edilmiştir. Ankara'da ankete katılanların, % 34'ü avcılık, % 66'sı yetiştiricilik; Çanakkale'de ise % 53'ü avcılık, % 47'si yetiştiricilik ile elde edilen balık tüketimini tercih etmiştir. İl bazında kişilerin et tüketim tercihlerine baktığımızda Ankara'da ankete katılanların % 38'i kırmızı et ve Çanakkale'de ankete katılanların % 34'ü balık eti tercihi ilk sırada yer almaktadır. Ayrıca, anket katılımcılarının genel et tercihleri toplamında % 34'ü kırmızı eti, % 28'i balık etini ve % 24'ü beyaz eti tercih ederek; kırmızı eti balık etine göre daha çok tükettikleri gözlenmiştir. Ankara ve Çanakkale illerinin balık tüketim sıklığına il bazında bakıldığında, Ankara'da ankete katılanların % 44'ü haftada bir, % 36'sı ayda bir; Çanakkale'de ise ankete katılanların % 48'i haftada bir, % 34'ü ayda bir balık tükettiği tespit edilmiştir.

Ankete katılanlarının, % 81'nin daha çok haftada bir ya da ayda bir balık tükettiği belirlenmiştir. Ankete katılanların ailelerinin il bazında ortalama aylık balık tüketim miktarlarına bakıldığında Ankara'da % 57'sinin; Çanakkale'de ise % 47'sinin <1 kg altında balık tükettiği ve toplamda % 52'sinin su ürünleri tüketiminin <1 kg altında olduğu tespit edilmiştir. Ankara'da % 55'i ve Çanakkale'de % 57'si deniz balığı tükettiği ve toplamda % 56'sının de deniz balığını tükettiklerini belirtmiştir. İl bazında balık-et fiyat karşılaştırmasını kişilere sorduğumuzda Ankara'nın % 30'u ve Çanakkale'nin % 40'ı balık fiyatlarını diğer et fiyatlarına göre daha ucuz olduğunu belirtmişlerdir. Bununla birlikte, mevsimsel olarak balık tüketiminin ilkbaharda % 13, yazın % 19, sonbaharda % 31 ve kışın % 37 oranında tüketiminin olduğu görülmüş ve ilkbahardan kışa doğru balık tüketiminde artış olduğu gözlenmiştir.

Eğitim seviyeleri yükseldikçe av yasağı ve balık boyuna dikkat edenlerin oranlarında artış: aynı şekilde, eğitim seviyesi düştükçe av yasağı ve balık boyuna dikkat edenlerin oranında azalış olduğu gözlenmiştir ($P<0.05$). Gelir seviyeleri azaldıkça balık fiyatlarını diğer et ürünlerine göre pahalı buldukları; gelir seviyesi yükseldikçe balık fiyatlarını diğer et ürünlerine göre daha ucuz buldukları tespit edilmiştir ($P<0.05$). Anket bireylerinden oluşan genel verilere bakıldığında, kişilerin her iki ilde de balık etini diğer et ürünlerine göre fiyatlarını daha ucuz olduğunu ifade etmişlerdir. Ancak, kırmızı eti daha çok tükettikleri tespit edilmiştir ($P>0.05$). Kişilerin balık tüketim miktarlarıyla ailelerinin balık tüketim miktarları ile arasında doğru orantılı olarak artış ya da azalış tespit edilememiştir ($P>0.05$).

Genel olarak, ankete katılan kişilerin su ürünleri tüketimi hakkında ve sağlık açısından faydaları konusunda bilinçli oldukları ancak, tüketim olarak diğer et ürünlerine göre çok fazla tercih etmedikleri belirlenmiştir. Sonuç olarak, su ürünleri üretim ve tüketiminin artırılması, halkın bilinçlendirilmesi amacıyla tanıtım faaliyetlerine önem verilmesi gerekmektedir. Ayrıca, Üniversitelerin ar-ge çalışmalarının Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı ile TÜBİTAK tarafından desteklenmesi gerekmektedir.

KAYNAKLAR

- Atar H.H., Alçiçek Z., 2009. Su Ürünleri Tüketimi ve Sağlık. *TAF Preventive Medicine Bulletin*, 8 (2): 173 – 176.
- Atay D., Aydın F., Yavuzcan Y.H., 2002. Su Ürünleri Yetiştirme İlkeleri. A.Ü., *Ziraat Fakültesi Yayınları*, 1528, Ankara, Türkiye.
- Aydın H., Dilek M.K., Aydın K., 2011. Trends in Fish and Fishery Products Consumption in Turkey. *Turkish Journal of Fisheries and Aquatic Sciences*, 11: 499-506.
- Aydın M., Karadurmuş U., 2013. Trabzon ve Giresun Bölgelerindeki Su Ürünleri Tüketim Alışkanlıkları. *Karadeniz Fen Bilimleri Dergisi*, 3 (9): 57-71.
- Besler H.T., 2008. Balık Tüketimi ve Sağlık Etkileşimi. <http://www.danoneenstitusu.org.tr>.
- Büyüköztürk Ş., 2004. Veri Analizi El Kitabı. Pegem Yayıncılık, 4; 142-147.
- Çadır F., 2012. Keban Baraj Gölü Ova Bölgesi Su Ürünleri Tüketiminin Araştırılması.Yüksek Lisans Tezi. Fırat Üniversitesi, Türkiye.
- Çaylak B., 2013. İzmir İli Su Ürünleri Tüketimi ve Tüketici Tercihleri Üzerine Bir Araştırma. Yüksek Lisans Tezi. Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi, Türkiye.
- Çolakoğlu F.A., İşmen A., Özen Ö., Çakır F., Yığın Ç., Ormancı H.B., 2006. Çanakkale İlindeki Su Ürünleri Tüketim Davranışlarının Değerlendirilmesi. *Ege Üniversitesi Su Ürünleri Dergisi*, 23(1/3): 387-392.
- Dağtekin A., Murat B., Ak D., Orhan T., 2007. Doğu Karadeniz Bölgesinde Su Ürünleri Tüketimi, İhracaat ve İthalat Potansiyeli. *Yunus Araştırma Bülteni*, 7(3); 14-17.
- Elbek A.G., Emiroğlu D.Ğ., Saygı H., 1997. Balık Tüketimi ve Tüketimine Yönelik Survey. *Akdeniz Balıkçılık Kongresi*. 9-11 Nisan, İzmir, Türkiye.
- Erdal G., Esengün K., 2008. Tokat İlinde Balık Tüketimini Etkileyen Faktörlerin Logit Model ile Analizi. *Ege Üniversitesi Su Ürünleri Dergisi*, 25(3): 203-209.

- Girard S., Mariajouis C., Paquotte P., Wisner - Bourgeois C., 1998. An Analysis of Seafood Consumption Survey Methods in France. *IXth NFET Conference*, Tromso Norway.
- Günlü A., 2007. Yetiştiriciliği Yapılan Deniz Lavreğinin (*Dicentrarchus labrax* L. 1758) Dumanlama Sonrası Bazı Bileşenlerindeki Değişimler ve Raf Ömrünün Belirlenmesi. Doktora Tezi. Süleyman Demirel Üniversitesi, Türkiye.
- Gürgün H., 2006. Van Gölüne Kıyısı Bulunan Bazı İlçelerdeki Balık Tüketimine Yönelik Bir Araştırma. Yüksek Lisans Tezi, Ege Üniversitesi, İzmir, Türkiye.
- Homafar P., Atoosa F., 2008. Tip 2. Diabetik Bireylerde Balık Yağının (Omega-3) Açlık Kan Şekeri, Kan Basıncı, Serum Lipid Profili, İnsulin Düzeyi, Duyarlılığı ve Direnci Üzerindeki Etkileri. Doktora Tezi, Gazi Üniversitesi, Ankara, Türkiye.
- Kaya B., Yalçın D., Duyar H., Hünkâr A., Erdem A., Emin M., 2004. Balık Yağ Asitlerinin İnsan Sağlığı İçin Önemi. *Ege Üniversitesi Su Ürünleri Dergisi*, 21(3-4): 365-370.
- Krizek M., Vacha F., Vorlova L., Lukasova J., Cupakova S., 2004. Biogenic Amines in Vacuum - Packed and Non – Vacuum - Packed Flesh of Carp (*Cyprinus carpio*) Stored at Different Temperatures. *Food Chemistry*, 88; 185-191.
- Oğuzhan P., Angii S., Atamanalp M., 2009. Erzurum İlindeki Tüketicilerin Su Ürünleri Tüketim Alışkanlığının Belirlenmesi Üzerine Bir Araştırma. *XV. Ulusal Su Ürünleri Sempozyumu*. 01-04 Temmuz, Rize, Türkiye.
- Orhan H., Yüksel O., 2010. Burdur İli Su Ürünleri Tüketimi Anket Uygulaması. *Süleyman Demirel Üniversitesi Ziraat Fakültesi Derg.*, 5(1): 1-7.
- Özden Ö., Mol S., Erkan N., 2008. Su Ürünleri ve Beslenme, İstanbul Büyükşehir Belediye Basımevi, İstanbul, Türkiye.
- Şeker İ., Şeker, P., Özen, A., Özden, İ. ve Güler, H., 2011. Elazığ'da Kırmızı Et Tüketim Alışkanlıkları ve Tüketicilerin Hayvan Refahı Konusundaki Görüşleri. *Kafkas Üniv. Vet. Fak. Dergisi.*, 17 (4); 543-550.

- Şen A., 2011. Konya ve Mersin İl Merkezlerinde Yaşayan Bireylerin Balık Tüketimi Konusundaki Alışkanlık ve Bilgi Düzeylerinin Karşılaştırılması. Yüksek Lisans Tezi. Selçuk Üniversitesi, Türkiye.
- Şen A., Bülent H., Canpolat K., Özgür F., Sevim A., Fuat B., Sönmez T., Feray Y., 2008. Elazığ İlinde Balık Eti Tüketimi. *Fırat Üniversitesi Fen ve Mühendislik Bil.Dergisi*. 20 (3): 433-437.
- Şenol F., Şanslı K., Saygı P., Hülya O., 2001. Su Ürünleri Tüketimi İçin Bir Ekonometrik Model. *Ege Üniversitesi Su Ürünleri Dergisi*, 18 (3-4): 383-390.
- Tolon M.T., 2003. Su Ürünleri Pazar Yapısı, Tüketim Deseni ve Tüketimi Artırmaya Yönelik Modeller. Doktora Tezi. Ege Üniversitesi, Türkiye.
- Turan V., Hülya L., Kaya F., Yalçın D., Sönmez B., Gülşah R., 2006. Balık Etinin Besin Değeri ve İnsan Sağlığındaki Yeri. *E.Ü.Su Ürünleri Dergisi*, 23(1-3): 505-508.
- Uysal K., Yöntem M., Dönmez M., 2005. Balık Yağının Kroner Kalp Hastalıkları Üzerine Etkisi. 8; 179.
- Varlık C., Erkan N., Özden Ö ., Mol .S., Baygar T., 2004. Su Ürünleri İşleme Teknolojisi. İstanbul Üniversitesi Su Ürünleri Fakültesi İşleme Tek. ABD.s. 1-45, İstanbul, Türkiye.
- Yüksel F., Kuzgun N.A., Özer E.Ğ., 2011. Tunceli İli Balık Tüketim Alışkanlığının Belirlenmesi. *Karadeniz Fen Bilimleri Derg.*, 2(5): 28-36.

EKLER

Ek.1. ANKARA VE ÇANAKKALE illeri arasındaki su ürünleri tüketim tercihlerinin belirlenmesiyle amacıyla yapılan anket formu

SU ÜRÜNLERİ TÜKETİCİ TERCİHLERİ ANKET FORMU	
Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü, Yüksek Lisans Tezi	
Tarih:	CİNSİYET: a) Kadın b) Erkek
1-Yaşınız?	
☐ ≤18 ☐ 18-25 ☐ 25-35 ☐ 35-45 ☐ >45	
2- Öğrenim durumunuz?	
☐ ilköğretim ☐ Lise ☐ Lisans ☐ Lisansüstü	
3- Mesleğiniz?	
☐ Özel sektör ☐ Kamu sektörü ☐ Emekli ☐ Öğrenci ☐ Ev hanımı	
4 -Gelir düzeyiniz nedir?	
☐ 500-1000 ☐ 1001-1500 ☐ 1501-2000 ☐ 2001-2500 ☐ >2500	
5- Daha çok hangi eti tüketiyorsunuz?	
☐ Balık ☐ Kırmızı et ☐ Beyaz et ☐ Kabuklu ☐ Hiçbiri	
6-Sizce diğer et türleri ile karşılaştırıldığında balık fiyatları nasıldır?	
☐ Ucuz ☐ Normal ☐ Pahalı ☐ Fikrim yok	
7- Ne kadar sıklıkla balık tüketiyorsunuz?	
☐ Haftada birden fazla ☐ Haftada bir ☐ Ayda bir ☐ Hiç	
8- Balığı tercih etmenizın sebebi nedir?	
☐ Sağlıklı olması ☐ Damak tadı ☐ Ucuz olması ☐ Besleyici olması	
9- Balığı nerden satın alıyorsunuz?	
☐ Pazar yeri ☐ Balık hali ☐ Süpermarket ☐ Kendim avlıyorum	
10-Balık satın alırken taze olup olmadığına karar verirken ilk dikkat ettiğiniz özellik nedir?	
☐ Deri parlaklığı ☐ Göz ☐ Solungaç ☐ Satıcıya güven	
11- Balık alırken, av yasağı zamanlarına ve balık boyuna dikkat ediyor musunuz?	
☐ Evet ☐ Hayır	
12-Hangi mevsimde daha çok su ürünleri tüketiyorsunuz?	
☐ İlkbahar ☐ Yaz ☐ Sonbahar ☐ Kış	
13- En çok tükettiğiniz su ürünleri hangisi?	
☐ Deniz balığı ☐ Tatlısu balığı	
☐ Kabuklu(karides, midye vs) ☐ Yumuşakça (kalamar, ahtapot, vs)	

14- Ailenizin aylık su ürünleri tüketim miktarı ne kadardır?
☐ <1 kg ☐ 1-3 kg ☐ 4-7 kg ☐ >8 kg
15- Balık tüketme biçiminiz?
☐ Taze ☐ Donmuş ☐ Konserve ☐ Diğer
16-Hangi pişirme yöntemiyle balığı tüketiyorsunuz?
☐ Kızartma ☐ Izgara ☐ Buğulama ☐ Hepsi
17- Tüketim için yetiştiricilik mi avcılık balığını mı tercih edersiniz?
☐ Avcılık ☐ Yetiştiricilik (Kültür)
18- Balığı daha çok nerede tüketirsiniz?
☐ Evde ☐ Restorantta ☐ Büfede (Balık ekmek- Fast food) ☐ Hepsi
19- Balık tüketimi ile ilgili size uygun olanı seçiniz?
☐ Tüketimi çok gerekli değil ☐ Sağlık açısından önemlidir
☐ Kolay pişirildiğinden ☐ Kötü koktuğu için pişirmem
20-Nerelisiniz/Hangi Bölge ?
☐ İÇ ANADOLU ☐ DOĞU ANADOLU ☐ GÜNEYDOĞU
☐ AKDENİZ ☐ KARADENİZ ☐ EGE ☐ MARMARA

ÖZGEÇMİŞ

KİŞİSEL BİLGİLER

Adı Soyadı : Sercan BAYRAKTAR

Doğum Yeri : KIRIKKALE

Doğum Tarihi : 27/08/1985

EĞİTİM DURUMU

Lisans Öğrenimi : ÇOMÜ Deniz Bilimleri ve Teknolojisi Fakültesi, Su Ürünleri Mühendisliği

Yüksek Lisans Öğrenimi : ÇOMÜ Deniz Bilimleri ve Teknolojisi Fakültesi, Su Ürünleri Yetiştiriciliği

Bildiği Yabancı Diller : İngilizce

İŞ DENEYİMİ

Çalıştığı Kurumlar ve Yıl : Yeşil Vadi Su Birliği Staj (2010)

İLETİŞİM

E-posta Adresi : seco1985@windowslive.com

Cep Tel No: 0 554 791 21 37