



**TOKAT İLİ KENTSEL ALANDA  
ET VE ET ÜRÜNLERİ TÜKETİMİNDE  
TÜKETİCİ KARARLARINI ETKİLEYEN FAKTÖRLERİN  
BELİRLENMESİ ÜZERİNE BİR ARAŞTIRMA**

**Güngör KARAKAŞ**  
Yüksek Lisans Tezi  
Tarım Ekonomisi Anabilim Dalı  
Danışman: Yrd. Doç. Dr. Meral UZUNÖZ

Tokat, 2010  
Her hakkı saklıdır

**T.C.  
GAZİOSMANPAŞA ÜNİVERSİTESİ  
FEN BİLİMLERİ ENSTİTÜSÜ  
TARIM EKONOMİSİ ANABİLİM DALI**

**YÜKSEK LİSANS TEZİ**

**TOKAT İLİ KENTSEL ALANDA ET VE ET ÜRÜNLERİ  
TÜKETİMİNDE TÜKETİCİ KARARLARINI ETKİLEYEN  
FAKTÖRLERİN BELİRLENMESİ ÜZERİNE BİR ARAŞTIRMA**

**Güngör KARAKAŞ**

**TOKAT**

**2010**

**Her hakkı saklıdır**

## **TEZ BEYANI**

Tez yazım kurallarına uygun olarak hazırlanan bu tezin yazılmasında bilimsel ahlak kurallarına uyulduğunu, başkalarının eserlerinden yararlanılması durumunda bilimsel normlara uygun olarak atıfta bulunulduğunu, tezin içerdiği yenilik ve sonuçların başka bir yerden alınmadığını, kullanılan verilerde herhangi bir tahrifat yapılmadığını, tezin herhangi bir kısmının bu üniversite veya başka bir üniversitedeki başka bir tez çalışması olarak sunulmadığını beyan ederim.

Güngör KARAKAŞ

## ÖZET

Yüksek Lisans Tezi

TOKAT İLİ KENTSEL ALANDA ET VE ET ÜRÜNLERİ  
TÜKETİMİNDE TÜKETİCİ KARARLARINI ETKİLEYEN  
FAKTÖRLERİN BELİRLENMESİ ÜZERİNE BİR ARAŞTIRMA

Güngör KARAKAŞ

Gaziosmanpaşa Üniversitesi  
Fen Bilimleri Enstitüsü  
Tarım Ekonomisi Anabilim Dalı

Danışman: Yrd. Doç. Dr. Meral UZUNÖZ

Bu araştırmada Tokat ilinde yaşayan 300 hanehalkından 2009 yılı Haziran ve Temmuz aylarında yapılan anketlerle elde edilen veriler yardımıyla, et ve et ürünleri tüketim alışkanlıkları incelenmiştir.

Tüketicilerin ortalama yaşı 34,19 ve ortalama hanehalkı popülasyonu 4,17 olarak hesaplanmıştır. Hanehalkları üç farklı gelir grubuna göre incelenmiştir. Hanehalklarının ortalama aylık gelirleri 1608 TL'dir. Bu gelirin yaklaşık %29,34'unu gıda harcamalarına ayırmaktadırlar. Tüketicilerin ortalama aylık gıda masrafları 492,63 TL olarak hesaplanmıştır. Araştırma bulgularına göre kişi başına kırmızı et tüketimi 6,83 kg/yıl, kanatlı eti tüketimi 8,15 kg/yıl ve balık tüketimi 13,41 kg/yıldır. En çok tercih edilen kırmızı et çeşitleri, dana eti (%49,06) kuzu eti (%23,22) ve koyun etidir (%15,36). Tüketicilerin en çok tercih ettiği tatlı su balığı çeşidi alabalıktır (%67,00). Ortalama alabalık kilogram fiyatı 6,35 TL'dir. En çok tercih edilen tuzlu su balık türü hamsi (%69,64) ve satış fiyatı 3,85 TL'dir. En çok tercih edilen kanatlı eti (94,66) tavuktur. Kırmızı et tüketenlerin %55,06'sı Kanatlı eti tüketenlerinin %64,41'i Balık tüketenlerin %46,67'si fiyat karşılaştırması yapmaktadır.

Tokat ili kentsel alandaki et ve et ürünleri tüketiminin tüketicilerin gelir seviyesi, gıda masrafları, eğitim durumu ve medeni durumla ilişkisi olduğu belirlenmiştir. Ayrıca bu çalışmada tüketicilerin ambalaj bilgilerine ve gıda güvenlik araçlarına dikkat durumları incelenmiştir. Bunun bir sonucu olarak tüketicilerin Tokat ili kentsel alanda gıda güvenliği konusunda yetersiz bilgiye sahip oldukları belirlenmiştir.

**2010, 81 sayfa**

**Anahtar Kelimeler:** Tüketim, Et ve Et Ürünleri, Balık eti, Kanatlı eti, Kırmızı et, Tokat, Tüketici Kararları,

**ABSTRACT**

Master Thesis

**A RESEARCH ON THE DETERMINATION OF FACTORS  
AFFECTING OF CONSUMER DECISIONS ON MEAT  
AND MEAT PRODUCTS IN URBAN AREA OF TOKAT PROVINCE**

Gungor KARAKAS

Gaziosmanpasa University  
Graduate School of Natural and Applied Sciences  
Department of Agricultural Economics

Supervisor: Asst. Prof. Dr. Meral UZUNÖZ

In this research, meat and meat products consumption habit of 300 household in the Tokat province were investigated and data were collected by the survey method in 2009 June and July.

The mean age of the consumers was 34.19 and the average of household population was calculated as 4.17. Households were investigated according to three different income groups. Households' income was calculated as 1608 TL per month. Food expenditure of households was 29.34% of household income per month. Average monthly food expenditure was 492.63 TL. According to the research findings, red meat consumption per capita was 6.83 kg/year, white meat consumption per capita was 8.15 kg/year and fish consumption per capita was 13.41 kg/year. The most preferred types of red meat were beef (49.06%), young lamb (23.22%) and mature lamb (15.36%). The most preferred of freshwater fish was trout (67.00%) and average price of trout was 6.35 TL/kg. The most preferred types of sea fish was anchovy 69.64% and sales price of anchovy was 3.85 TL/kg. The most preferred types of poultry were chicken (94.66%). 55.06% of red meat consumers, 64.41% of poultry consumers and 46.67% of fish consumers made price comparisons when buying meat.

Consumption of meat and meat products were related to households' income, food expenditures, marital status and educational status in urban area of Tokat province. Besides, paying attention by consumers to food product safety information on product label was studied in this investigation. As a consequence, it was determined that consumers were not insufficiently aware of food safety in urban area of Tokat province.

**2010, 81 pages****Keywords:** Consumption, Meat and Meat Products, Fish Meat, Poultry, Red meat, Tokat, Consumer Decisions

**TEŞEKKÜR**

Çalışma boyunca ilgi ve desteğini gördüğüm danışman hocam Yrd. Doç. Dr. Meral UZUNÖZ'e, Tarım Ekonomisi Bölüm Başkanı Prof. Dr. Yaşar AKÇAY'a, çalışmada bana yardım eden Yrd. Doç. Dr. Rüştü YAYAR'a, Yrd. Doç. Dr. Ünal ERKORKMAZ'a ve her zaman desteklerini benden esirgemeyen kıymetli mesai arkadaşlarıma teşekkürlerimi sunarım. Son olarak hayatımın her aşamasında varlıklarıyla yanımda olan, maddi ve manevi desteklerini esirgemeyen fedakâr aileme sonsuz sevgilerimle.

Güngör KARAKAŞ

02.2010

	Sayfa
<b>İÇİNDEKİLER</b>	
<b>ÖZET</b> .....	i
<b>ABSTRACT</b> .....	ii
<b>TEŞEKKÜR</b> .....	iii
<b>İÇİNDEKİLER</b> .....	iv
<b>ÇİZELGELER DİZİNİ</b> .....	vi
<b>1. GİRİŞ</b> .....	1
1.1. Çalışmanın Önemi .....	2
1.2. Çalışmanın Kapsamı ve Amacı .....	3
<b>2. LİTERATÜR ÖZETLERİ</b> .....	4
<b>3. MATERYAL VE YÖNTEM</b> .....	15
3.1. Materyal .....	15
3.2. Örneklemeye ve Anket Çalışmasında Uygulanan Yöntem .....	15
3.3. Verilerin Değerlendirilmesinde Uygulanan Yöntem .....	16
3.4. Araştırma Yöresi Hakkında Bilgiler .....	18
<b>4. ARAŞTIRMA BULGULARI VE TARTIŞMA</b> .....	21
<b>4.1. TÜKETİCİLERİN SOSYO–EKONOMİK NİTELİKLERİ</b> .....	21
<b>4.2. TÜKETİCİ AİLESİ ALIŞVERİŞ TERCİHLERİ</b> .....	25
<b>4.3. KIRMIZI ET VE ET ÜRÜNLERİ TÜKETİMİ</b> .....	26
4.3.1. Kırmızı Et Tüketim Durumu .....	28
4.3.2. Kırmızı Et Tercih Nedenleri .....	29
4.3.3. Kırmızı Et Tüketmeme Nedenleri .....	30
4.3.4. Kırmızı Et Satın Alma Yerleri ve Tercih Nedenleri .....	31
4.3.5. Tüketilen Kırmızı Et Çeşitleri .....	33
4.3.6. Kırmızı Et Satın Alma Şekilleri .....	34
4.3.7. Kırmızı Et Tüketim Şekilleri .....	35
4.3.8. İşlenmiş Et Ürünleri Tüketimi .....	36
4.3.9. Kurbanlık Hayvan Tercihleri .....	37
4.3.10. Kurbanlık Eti/Hayvanı Temin Yerleri .....	37

4.3.11. Kırmızı Et Tüketimini Etkileyen Faktörlerin Belirlenmesi .....	38
<b>4.4. KANATLI ETİ VE ET ÜRÜNLERİ TÜKETİMİ .....</b>	<b>41</b>
4.4.1. Kanatlı Eti ve Ürünleri Tüketimi .....	43
4.4.2. Kanatlı Eti Tercih Nedenler .....	44
4.4.3. Tüketilen Kanatlı Eti Çeşitleri .....	44
4.4.4. Kanatlı Eti Temin Yerleri .....	45
4.4.5. Kanatlı Et Temin Yeri Tercihleri .....	46
4.4.6. Kanatlı Et Satın Alma Şekilleri .....	46
4.4.7. Kanatlı Eti Tüketilen Mevsimler .....	47
4.4.8. Kuş Gribinin Kanatlı Eti Tüketimine Etkileri .....	48
4.4.9. Kanatlı Et Tüketimini Etkileyen Faktörlerin Belirlenmesi ....	50
<b>4.5. BALIK ETİ TÜKETİMİ .....</b>	<b>51</b>
4.5.1. Tuzlu Su Balığı Tüketimi .....	54
4.5.2. Tatlı Su Balığı Tüketimi .....	55
4.5.3. Balık Tüketim Tercihinde Mevsimlerin Etkisi .....	56
4.5.4. Balık Tercih Nedenleri .....	57
4.5.5. Balık Tüketim Şekilleri .....	58
4.5.6. Balık Temin Şekilleri .....	59
4.5.7. Balık Eti Satın Alma Yeri Tercihleri .....	60
4.5.8. Balık Tüketilen Öğünler .....	61
<b>4.6. ET VE ET ÜRÜNLERİ TÜKETİMİNE İLİŞKİN GENEL SORULAR</b>	<b>61</b>
4.6.1. Tüketicilerin Et çeşitlerine Göre Fiyat Karşılaştırması .....	62
4.6.2. Tüketicilerin Dikkat Ettikleri Ambalaj Bilgileri .....	63
4.6.3. Tüketicilerin Dikkat Ettikleri Gıda Güvenlik Araçları .....	65
<b>5. SONUÇ VE ÖNERİLER .....</b>	<b>67</b>
<b>KAYNAKLAR .....</b>	<b>74</b>
<b>ÖZGEÇMİŞ .....</b>	<b>81</b>

## ÇİZELGELER DİZİNİ

<b>Çizelge</b>	<b>Sayfa</b>
Çizelge 3.3.1. Tüketicilerin Gelir Gruplarına Göre Dağılımı .....	16
Çizelge 4.1.1. Tüketici Özelliklerinin Minimum ve Maksimum Aralıkları .....	21
Çizelge 4.1.2. Tüketicilerin Gelir Durumu ve Gıda Harcama Grafiği ..	23
Çizelge 4.1.3. Tüketicilerin Gelir Gruplarına Göre Bazı Sosyo-Ekonomik ve Demografik Özellikleri .....	25
Çizelge 4.2.1 Tüketicilerin Ailelerinde Alışveriş Yapan Bireyler .....	26
Çizelge 4.3.1.1. Kırmızı Et Tüketim Durumu .....	28
Çizelge 4.3.2.1. Kırmızı Et Tercih Nedenleri .....	30
Çizelge 4.3.3.1. Kırmızı Et Tüketmeme Nedenleri .....	31
Çizelge 4.3.4.1. Kırmızı Et Temin Yerleri .....	31
Çizelge 4.3.4.2. Kırmızı Et Satın Alma Yeri Tercih Nedenleri .....	32
Çizelge 4.3.5.1. Tüketilen Kırmızı Et Çeşitleri .....	34
Çizelge 4.3.6.1. Kırmızı Et Satın Alma Şekilleri .....	35
Çizelge 4.3.7.1. Kırmızı Et Tüketim Şekilleri .....	35
Çizelge 4.3.8.1. İşlenmiş Kırmızı Et Ürünleri Tüketimi .....	36
Çizelge 4.3.9.1. Kurbanlık Hayvan Tercihleri .....	37
Çizelge 4.3.10.1. Kurbanlık Eti/Hayvanı Temin Yerleri .....	38
Çizelge 4.3.11.1. Kırmızı Et Tüketimi İle Bazı Kriterler Arasındaki İlişki .....	40
Çizelge 4.4.1. 2002-2008 Yılları Kanatlı Eti Üretimi ve Fert Başına Tüketimi .....	41
Çizelge 4.4.1.1 Kanatlı Eti Tüketim Durumu .....	43
Çizelge 4.4.2.1. Kanatlı Eti Tercih Nedenleri .....	44
Çizelge 4.4.3.1. Tüketilen Kanatlı Eti Çeşitleri .....	45
Çizelge 4.4.4.1. Kanatlı Eti Temin Yerleri .....	45
Çizelge 4.4.5.1. Kanatlı Et Temin Yeri Tercihleri .....	46
Çizelge 4.4.6.1. Kanatlı Et Satın Alma Şekilleri .....	46
Çizelge 4.4.6.2. Kanatlı Eti Tüketim Şekilleri .....	47

Çizelge 4.4.7.1. Kanatlı Et Tüketim Tercihinde Mevsimlerin Etkisi ...	47
Çizelge 4.4.8.1. Kuş Gribinin Kanatlı Eti Tüketimine Etkileri .....	49
Çizelge 4.4.8.2. Kuş Gribi Sonrası Tercih Edilen Et Çeşitleri .....	49
Çizelge 4.4.9.1. Kanatlı Et Tüketimi İle Bazı Kriterler Arasındaki İlişki	51
Çizelge 4.5.1.1. Tüketilen Tuzlu Su Balıkları ve Fiyatı .....	54
Çizelge 4.5.2.1. Tüketilen Tatlı Su Balıkları ve Fiyatı .....	56
Çizelge 4.5.3.1. Balık Tüketim Tercihlerinde Mevsimlerin Etkisi .....	57
Çizelge 4.5.4.1. Balık Tercih Nedenleri .....	57
Çizelge 4.5.5.1. Balık Tüketim Şekilleri .....	58
Çizelge 4.5.6.1. Balık Temin Şekilleri .....	59
Çizelge 4.5.7.1. Balık Eti Satın Alma Yeri Tercih Nedenleri .....	60
Çizelge 4.5.8.1. Balık Tüketilen Öğünler .....	61
Çizelge 4.6.1.1. Tüketicilerin Fiyat Karşılaştırma Tablosu .....	62
Çizelge 4.6.2.1. Tüketicilerin Ambalaj Bilgisi Dikkat Durumu .....	63
Çizelge 4.6.2.2. Tüketicilerin Dikkat Ettikleri Ambalaj Bilgileri .....	64
Çizelge 4.6.3.1. Tüketicilerin Dikkat Ettikleri Gıda Güvenlik Araçları	66

## 1. GİRİŞ

Psikolog A.H. Maslow insan ihtiyaçlarını önceliklerine göre çok acı verenden en az acı verene doğru sıralamış ve yeme, içme, uyku gibi fizyolojik ihtiyaçlar ilk sırada yer almıştır. Bu sıralamaya göre gıda, insan ihtiyaçlarının birinci basamağı olan fizyolojik ihtiyaçlar arasında yer almaktadır. İnsan ihtiyaçlarının başında gelen beslenme, büyüme ve gelişme; sağlıklı ve üretken olarak uzun süre yaşamak için gerekli olan öğelerin alınması ve vücutta kullanılmasıdır (Baysal, 1995). Yeterli ve dengeli beslenemeyen bir toplumun sağlıklı ve iç görebilir gte yaşaması, ekonomik ve sosyal refahının artması mümkün değildir. Yeterli ve dengeli beslenme sadece bireylerin yaşamsal faaliyetleri için değil tüm toplumun gelişmesi için temel koşuldur. Gıda yoksunluğu yaşayan bir bireyin ve/veya toplumun verimli ve üretken olarak çalışmasından söz edilemez. Yeterli ve dengeli beslenmenin sağlanması için tüketicilerin hayvansal gıdaları tkietme ihtiyaı kaçınılmazdır.

Hayvansal gıdalardan et ve et ürünleri üretimini artırmaya yönelik çabaların yanında et tkietim alışkanlıklarının belirlenmesi büyük bir öneme sahiptir. Türkiye nüfusu hızlı bir şekilde artarken, beslenmede kullanılan kaynakların daha verimli bir seviyeye çıkarılması ve değerlendirilmesi zorunludur. Sağlıklı ve dengeli beslenmenin en önemli koşullarından biri de tkietilmesi gereken günlük proteinin %40-50'sinin hayvansal kaynaklı proteinlerden karşılanmasıdır (Gökalp, 1984; Göğüş, 1986; Odabaşıoğlu ve ark., 1995).

FAO'nun 2008 yılı beslenme raporlarına göre, yetişkin bir insanın günlük hayvansal protein gereksinimi 35 gr. dolayındadır. Buna karşılık dünyada kişi başına ortalama 27 gr. hayvansal protein tkietilmektedir. Gelişmiş ülkelerde hayvansal protein tkietimi kişi başına ortalama 44 gr, gelişmemiş ülkelerde ise 9 gr'dır. Gelişmekte olan ülkeler arasında yer alan Türkiye'de kişi başına ortalama günlük hayvansal protein tkietimi 18 gr'dır. Türkiye'de beslenme yetersizliğinin başlıca nedeni; toplam protein tkietimi yetersizliği değil, toplam protein içerisinde hayvansal protein tkietiminin az oluşudur. 2008 yılında dünyada kişi başına et tkietimi ortalama 41,6 kg/yıl, gelişmiş ülkelerde

82,9 kg/yıl ve gelişmekte olan ÷lkelerde 31,1 kg/yıl olarak belirtilmektedir (Anonim, 2009h).

Türkiye’de kişi başına hayvansal gıdaların tüketiminin (18 gr/gün) yeterli olmadığı gör÷lmektedir (Anonim, 2009h). Türkiye’de çoğunlukla bitkisel kökenli gıdalarla beslenme hâkim olup gıda tüketiminde tahıl ve tahıl ürünleri ilk sırada, sebze ve sebze ürünleri ise ikinci sırada yer almaktadır (Anonim, 2009c).

Türkiye’de et talebini ve tüketimini etkileyen faktörler bulunmaktadır. Bunlardan bazıları tüketicinin gelir seviyesinin durumu, etin fiyatı ve tüketici tercihleri olarak sıralanabilir (Alpan ve ark., 1993). Buna ek olarak tüketici alışkanlıklarında, bölgenin sosyal ve ekonomik yapısının da etkili olduğu söylenebilir. Et üretimini artırmaya yönelik çabaların yanında, tüketicilerin et tüketim alışkanlıklarının da belirlenmesi büyük bir öneme sahiptir.

Türkiye nüfusu hızlı bir şekilde artarken, beslenme için kullanılan kaynakların da aynı şekilde artırılması, verimli bir düzeye getirilmesi ve değerlendirilmesi zorunludur. İnsan sağlığının korunması ve sağlıklı gelecek nesiller yetiştirmek için et ve et ürünleri tüketiminin önemi ve gerekliliği konusunda gereken hassasiyetin gösterilmesi gerekmektedir. Bu açıdan dengeli bir beslenmenin nasıl olacağı konusunda bireylerin tüketim alışkanlıklarının belirlenmesi ile daha isabetli sonuçlar alınabilecektir.

### **1.1. Çalışmanın Önemi**

Et ve et ürünlerinde insan vücudunun ihtiyaç duyduğu protein, yağ, karbonhidrat, vitaminler ve madensel maddeler bulunmaktadır. Hayvanlardan elde edilen etlerin bileşiminde, insan vücudunun temel ihtiyacı olan hemen bütün besleyiciler, protein, yağ, su, çeşitli madensel maddeler ve bazı vitaminler bulunmaktadır. Örneğin, yağları temizlenmiş bir ette, ortalama olarak % 20 oranında protein vardır. Etin içerdiği protein, insan vücudu için en iyi nitelikli proteinler arasındadır. Öte yandan sakatatın da besin değeri ve içerdiği vitaminler bakımından üstünlüğü tespit edilmiştir. Bu sebeple, etler ve sakatat, temel besinler arasındadır. İnsanların beslenmesinde, çocuklar ile gençlerin bedensel ve zihinsel gelişimlerinde büyük öneme sahip bulunan, et ve et ürünlerinin,

kiři bařına dūřen tūketim miktarının en azından fizyolojik gereksinimler doęrultusunda yeterli bir dūzeye çıkarılması gerekmektedir (Cevger ve ark., 2005).

Toplumların beslenmesinde hayvancılık sektōrünün önemli ve sūrekli bir gōrevi bulunmaktadır. Hayvancılık kolları içerisinde, kanatlı sektōründeki yetiřtirme ve besleme modelleri, insanların beslenmesine yōnelik en saęlıklı ōzümü en kısa sūrede ūretme çabası içerisinde bulunmaktadırlar (Revington, 2002; Ribarski, 1995; Huyghebaert, 2003; Sundrum, 2001).

İnsan vūcudunun gūnlük ihtiyaı olan proteini en kolay ve ucuz saęlamanın bir yolu da hayvansal gıdalardan biri olan balık eti tūketimidir. Balık etinin protein oranı yanında yaęının besin deęeri ve sindirilebilme özellięinin yūksək oluřu kıymetini artırmaktadır (Kūūkōner ve Sarı, 1998; Kılınççeker, 1999).

Saęlıklı kuřakların yetiřebilmesi ve ūretken bir toplumun oluřabilmesi için tūketicilerin yeterli miktarda et ve et ūrūnleri tūketmesi gerekmektedir. Et ve et ūrūnleri yeterli ve dengeli beslenme açısından vazgeçilmez kaynaklardır. Kırmızı et, kanatlı eti ve balık eti tūketimi gūnlük hayatta dūzenli tūketilmesi gereken önemli protein kaynaklarıdır. Buradan hareketle bu alıřma Tokat ili kentsel alanda et ve et ūrūnleri tūketim tercihlerini ortaya koymak amacıyla yapılması bakımından önem arz etmektedir.

## **1.2. Çalışmanın Kapsamı ve Amacı**

Bu alıřma Tokat ili kentsel alanda yařayan tūketiciler ile yūz yūze gōrūřūlerek gerçekleřtirilmiřtir. Bu çalıřmada; tūketicilerin kanatlı eti, balık eti, kırmızı et ve et ūrūnleri tūketim tercihleri, et tūketim ūkilleri ve tūketici kararlarını etkileyen faktōrlerin belirlenmesi amaçlanmıřtır..

Et ve et ūrūnleri tūketim durumu ile tūketicilerin bazı özellikleri arasındaki iliřkiler Khi kare testi ile analiz edilmiřtir. Balık etinde çok çeřit olması ve tūketici ailesinde balık tūketmeyenlerin bulunması nedeni ile Khi kare testi yapılamamıřtır. Tūketicilerin gıda gūvenlik araçlarına dikkat edip etmeme durumları incelenmiř, ayrıca tūketicilerin et

çeşitlerine göre fiyat karşılaştırma durumları ele alınmıştır. Son olarak bu çalışmada tüketicilerin dikkat ettikleri ambalaj bilgileri ve gıda güvenlik araçlarına dikkat etme durumları ortaya konmaya çalışılmıştır.

## 2. LİTERATÜR ÖZETLERİ

**Akdemir (1989)**, Dünya ve Türkiye’de gıda tüketim yapısı ile ilgili yapmış olduğu çalışmada gıda tüketim yapısının ülkeden ülkeye farklılık gösterdiğini ve Türkiye’nin, geleneksel tarım tipi gıda tüketim yapısına sahip bir ülke konumunda olduğunu ortaya koymuştur. Dünyada 1983–1985 döneminde 68,2 gram olan kişi başına tüketilen günlük protein miktarının, aynı dönemde Türkiye’de 84,3 grama ulaştığı saptanmıştır.

**Koç (1995)**, doktora tez çalışmasında Türkiye’de kırmızı et ve ürünlerinin talep ve arzının ekonometrik analizi yapmış ve kırmızı et sanayi yapısını ve sektörün işleyişini incelemiştir. Araştırmada Working Leser modelini, DİE 1987 Hanehalkı Gelir ve Tüketim Anketi çalışmasındaki et grubu verilerine uygulamıştır. Toplam kırmızı et gelir harcama esnekliği 0,98 olarak hesaplamış ve reel fiyatların artan bir eğilimde olduğunu belirtmiştir. Hayvan stok modeli ile üretici eline geçen reel fiyatların Türkiye’nin hayvan varlığını çoğaltacağını bulmuştur. Türkiye’de kırmızı et sanayisinin kesim kapasitesinin çok düşük düzeyde olduğu, sektörün yeni ürün geliştirme düzeyinin düşük ve en önemli dağıtım zincirinin sanayi-perakendeci tüketici şeklinde olduğunu ve işletmelerin ana hammaddeyi genellikle besicilerden tedarik ettiğini belirlemiştir.

**Aksoy ve Aksoy (1995)**, ‘Trakya Bölgesinde Hindi-Kaz-Ördek Tüketim ve Eğilimleri Üzerine Bir Araştırma’ İsimli çalışmalarında Trakya Bölgesinde yer alan üç ildeki (Edirne, Kırklareli, Tekirdağ) tüketicilerin Hindi, Kaz ve Ördek tüketimlerini incelemiştir. Araştırma sonucunda Trakya bölgesinde yer alan illerde yaşayanların yılda bir veya daha fazla pişirdikleri hindi kaz ve ördek oranları sırasıyla %61,3, %32,9 ve %5,8’dir.

**Burton ve Young (1996)**, İngiltere’de BSE krizinin sığır eti ve diğer et ürünleri talebi üzerine olan etkisini, dinamik AIDS talep modeline BSE krizi haberleri ile ilgili medya

indeksini modele dahil ederek incelemişlerdir. BSE krizi ile ilgili yayınların, tüketicinin et harcamaları dağılımı üzerine önemli etkileri olduğunu tespit etmişlerdir. Kısa dönem etkisi, 1990'lı yılların başlarında sığır eti Pazar payının azalması ile gözlenmiş ve uzun dönemde ise 1993 yılından sonra Pazar payında % 4,5 azalma olmuştur.

**Elbek ve ark., (1997)**, İzmir ve ilçelerinde yapılan araştırma sonuçlarında göre, kişi başına balık tüketimi kıyı kesimde 36,7 kg/yıl, karasalda ise 13,9 kg/yıl olarak tespit edilmiştir. Balık eti, bitkisel besinlerde bulunan selüloz ya da lif gibi zor sindirilen maddeleri, kara hayvanları etlerinde karşılaşılan kıkırdak veya sinirleri içermemesi bakımından kolay sindirilir. Bu yüzden balık, özellikle daha dikkatli beslenmesi gerekli kişilere önerilmektedir.

**Gül ve Şahin (1998)**, Adana ilinde ailelerin tavuk eti alımı ve tüketimi üzerine yaptıkları araştırmalarında; Adana ili Seyhan ve Yüreğir ilçelerinde 300 aile ile anket çalışması yapmışlardır. Ailelerin gelirleri arttıkça tavuk eti tüketimlerinde artış olduğu ve tüketimin mevsimlere göre farklılık gösterdiğini ortaya koymuşlardır. Bu araştırmaya göre, tavuk eti satın alımında dikkat edilen en önemli kıstaslar, tazelik, fiyat ve kalitedir.

**Yıldırım ve ark., (1998)**, 'Van ili Merkez İlçede Kırmızı Et Tüketim Yapısı' konulu çalışmada Van ilinde ailelerin kırmızı et tüketim yapıları ve satın alım yeri tercihlerinin analizini amaçlamışlardır. Bu amaçla Van ilinde 120 hanehalkından elde edilen verileri kullanmışlardır. Analiz sonuçlarına göre, ailelerin %49,1'inin koyun etini, %34,2'sinin sığır etini tercih ettiklerini, %16,7'sinin ise özel bir tercihlerinin olmadığını belirlemişlerdir. Ailelerin kırmızı et satın alma yerlerinin de incelendiği bu çalışmada, ailelerin % 82,5'inin kırmızı et satın alımında kasapları tercih ettiği belirlenmiştir. Ailelerin kırmızı et satın alımında diğer tercih yerlerinin sırasıyla, %12,5 ile süpermarketler, %5 ile et-balık kurumu olduğu belirlenmiştir.

**Yıldırım ve Yalçınkaya (1999)**, Van İli Erciş ilçesinde farklı gelir düzeylerinde 140 aile üzerinde yaptıkları bir anket çalışmasında, gelir düzeyinin artmasıyla tavuk eti tüketiminin de arttığını belirlemişlerdir. Ayrıca incelenen ailelerin tavuk eti satın alırken, öncelikli olarak %37.1'inin tavuğun tazeliğine, %30.1'inin tavuğun kalitesine,

%13.6'sının tavuğun markasına, %10'unun tavuğun fiyatına dikkat ettiğini ortaya koymuşlardır.

**Şengül ve Emeksiz (1999)**, Adana ili kentsel alanda yaptıkları 'Adana ili Kentsel Alanda Ailelerin Balık Tüketim ve Satın Alma Davranışlarının Analizi' başlıklı çalışmalarında, Tobit Modeli ile Satın Alma Seyrekliği Modeli'ni birlikte uygulayarak hanelerin balık tüketim ve satın alma davranışlarını analiz etmişlerdir. Modelde değişken olarak aile geliri, aile reisinin eğitim düzeyi, aile genişliği, balığın besin değeri, tazeliği, güvenilirliği ve fiyatına ilişkin bilgileri kullanmışlardır. Analiz sonuçlarına göre, balık satın alan ailelerden %59'unun semt pazarından, %31'inin süpermarketten, %6'sının şarküteriden ve %4'ünün ise diğer alışveriş birimlerinden balık satın aldıklarını belirlemiştir.

**Sayılı ve ark., (1999)**, 'Tokat Merkez İlçede Balık Tüketimini Etkileyen Faktörlerin Ekonometrik Analizi' adlı çalışmada; Tokat-Merkez ilçede yaşayan haneler ile yapılan anket görüşmesi sonucu hanelerin balık tüketimi incelenmiştir. Balık tüketim durumu incelenen hanelerde 3 farklı gelir grubu itibariyle incelenmiştir. Balık tüketimi genel olarak, hane başına 33,71 kg/yıl ve kişi başına 9,31 kg/yıl olarak hesaplanmıştır. Balık türleri itibariyle, en fazla deniz balıklarında hamsi (%70,09), tatlı su balıklarından alabalık (%61,69) tüketilmektedir.

**Kaabia ve ark. (2001)**, çalışmalarında günümüzde sağlık uzmanları ve kitlesel medya sayesinde tüketicilerin rahatlıkla sağlık hakkında bilgilere ulaşabildiklerini belirtmişlerdir. Bu çalışmada sağlık ve beslenme arasındaki ilişki hakkında bilgi artışının, İspanya'da et talebine etkisi olup olmadığı araştırılmıştır. Bunun için Medline Database'de yayınlanan makale sayısı sağlık bilgi indeksi olarak oluşturulmuştur. Daha sonra CBS talep sisteminden elde edilen fayda fonksiyonunu bu indekse dahil edilmiştir. Talep sistemine dahil edilen serilerin stokastik özellikleri araştırılmış ve tüm serilerin durağan olmadığı tespit edilmiştir. Et talebi ve sağlık bilgisi esneklik katsayıları hesaplanmıştır. Sonuçlar, İspanya için sağlık bilgisi esnekliğinin anlamlı bulunduğunu, balık ve kümes hayvanları eti tüketiminin pozitif, sığır eti ve domuz eti tüketiminin ise negatif etkili olduğunu göstermiştir.

**Sanchez ve ark. (2001)**, çalışmalarında tüketicilerin koyun ve sığır eti satın alma davranışlarını, satın alma deneyimleri ve sağlık üzerine etkileri açısından incelemişlerdir. Bunun yanı sıra her bir pazar bölümünde, gıdaların farklı niteliklerine göre tüketicilerin satın alma istekliliğini tahmin etmişlerdir. Çalışmada, İspanya’da iki şehirde tüketicilerle yapılan anketlerle toplanan veriler kullanılmıştır. Sonuç olarak, sağlık riskine duyarlı tüketicilerle duyarlı olmayan tüketicilerin tercihlerinin benzer oldukları ve bunun beraber kalite etiketi olan ürünün sığır eti tüketicileri, bölgesel orijini belli olan ürünleri ise koyun eti tüketicileri tarafından daha değer verilen ürün özellikleri oldukları bulunmuştur.

**Tamburo (2001)**, kırmızı ette yaşanan gıda güvenirliliği krizinin medyada büyük yankı uyandırması ile Avrupa’da kırmızı et tüketicilerinin önemli ölçüde sektöre karşı güven kaybına uğradıklarını belirtmiştir. Bu çalışmanın amacı, İspanyol tüketicilerin özellikle et ürünleri için gıda güvenirliliği algılarını ve davranışlarını anlamaktır. Sonuç olarak, tüketicilerinin sosyo-ekonomik özelliklerinin tüketicilerin davranışlarını açıklamakta daha az rol oynadığını buna karşın, yaşam stili, tüketicinin satın alma deneyimi gibi değişkenlerin gıda güvenirliliğine karşı tutum ve davranış açıklamakta daha önemli oldukları ortaya konulmuştur.

**Corsi ve Novelli (2002)**, çalışmalarında organik sığır eti için tüketicinin ödemeye istekli olabileceği maksimum fiyatı tahmin etmeye çalışmışlardır. Analiz tekniği olarak RUM modeli ve Contingent Valuation (koşullu değerlendirme) yöntemine dayalı bir teorik ve ekonometrik bir model kullanmışlardır. Sonuç olarak, İtalyan tüketicilerin ödeme istekliliğinin oldukça yüksek olduğu belirlenmiş ve organik et ürünlerinin önemli bir pazar payı sağlayabileceği belirtilmiştir.

**Gracia ve Zeballos (2003)**, Avrupalı birçok tüketici et ürünlerine özellikle sığır etine karşı itimatlarını yitirdiğini ve sığır eti tüketiminde önemli miktarda azalmalar gözlendiğini belirtmişlerdir. Avrupa Birliği, et pazarlarına daha istikrarlı bir yapı kazandırmak amacıyla gıda zinciri boyunca ürünün hangi orijinden geldiğini belirten etiketleme ve tanımlamama sistemi geliştirmiştir. Bunun amacı tüketicinin gıda

güvenirliği endişesine bağlı olarak tüketiciyi doğru olarak bilgilendirmek ve ürünün kalitesini belirtmektir. Çalışmalarında İspanyol tüketicilerin ve perakendecilerin bu yeni yasal düzenlemelere yönelik tutum ve davranışlarını analiz etmişlerdir. Öncelikle bu düzenlemelerde etkili olan faktörler tespit edilmiştir. Bu faktörler kullanılarak tüketicilerin bu düzenlemeler karşısında algılarına bağlı olarak homojen gruplar oluşturulmuştur.

**Kara ve ark., (2003)**, ‘Van’da Et ve Ürünleri Tüketim Alışkanlıkları Üzerine Bir Araştırma’ adlı çalışmalarında Van’da ortalama aile başına aylık et tüketiminin 5.5 kg/ay olduğunu belirlemişlerdir. Kişi başına aylık et tüketimini ise 980 gr olarak hesaplamışlardır. İncelenen ailelerin et tüketiminin eğitim düzeyine göre değişiklik gösterdiği sonucuna ulaşmışlardır. Ayrıca, çalışmada erkeklerin daha çok kırmızı eti, bayanların ise beyaz eti tercih ettiklerini belirlemişlerdir.

**Aygün ve ark., (2004)**, ‘Aydın İli Çini İlçesinde Kırmızı Et Tüketim Alışkanlıkları’ adlı çalışmada; Kırmızı et tüketicileri %4’ü canlı kesmekte, %21,1’i kasaplar çarşısından satın almakta, %63,4’ü kasaptan almakta olduklarını, kalan gruplar ise et satın alma yerlerini önemsemedikleri belirtmişlerdir.

**Enneking (2004)**, Alman et sektöründe son yıllarda uygulanan kalite garanti düzenlemeleri için tüketicilerin ödeme istekliliğini araştırmıştır. Özellikle Q&S kalite ve güvenilirlik etiketi olan ürünler için tüketiciler ile tercih denemeleri yapılmıştır. Tüketicilerden altı markadan birinin seçmesi istenmiştir. Bulgularda, tüketicilerin tercihinde, kalite etiketlerin önemli düzeyde etkili olduğu ve ödeme istekliliği tahminlerinin markalar arasından önemli düzeyde varyasyon gösterdiği tespit edilmiştir. Özellikle, Almanya’da bilinen bir markaya Q&S etiketinin eklendiğinde tüketicilerin 0,34 Euro, az bilinen bir markada ise 0,11 Euro daha fazla ödemeye istekli olduğu belirlenmiştir.

**Hatırlı ve ark., (2004)**, ‘Isparta ilinde Ailelerin Balık Tüketiminin Analizi’ başlıklı çalışmalarında, Isparta ilinde yaşayan ailelerin balık tüketim tercihlerinde etkili olan sosyo-ekonomik faktörlerin analizini yapmışlardır. Logit Modeli’ni kullanılarak yaptıkları analiz sonuçlarına göre, modele dâhil edilen değişkenlerden ailelerin aylık

ortalama geliri ile balık tüketim tercihi arasında pozitif yönlü bir ilişki bulmuşlardır. Ayrıca, ailede 10 ve daha küçük yaşta çocuk bulunması ile tüketim tercihi arasında pozitif bir ilişki tespit etmişlerdir. Buna göre, 10 ve daha küçük yaşta çocuk bulunan ailelerin, bulunmayan ailelere göre %4,67 oranında daha fazla balık tükettiklerini ortaya koymuşlardır.

**Atay ve ark., (2004).** ‘Aydın İli Çini İlçesi Kırmızı Et Tüketim Alışkanlıkları’ adlı çalışmada; kırmızı et tüketim alışkanlıkları incelenmiştir. Çalışmada Kurban Bayramı’nda kırmızı et tüketiminin önemli ölçüde arttığı bir dönem olduğu belirtilmiştir. Bu döneminin et tüketim ortalamasının yükselmesinde önemli ölçüde etkisinin varlığı gözlenmiştir. Bu anlamda Aydın ili Çine ilçesinde ankete katılanlara kurban bayramında hangi hayvanı kurbanlık olarak tercih ettikleri sorulmuş ve % 45,2’si koyunu, % 3,7’si sığırı, %13,7si keçiyi tercih ettiklerini, %7,4’ü hiç kurban kesmediklerini belirtmişlerdir. Araştırma bulgularına göre, görüşülen ailelerin %33,1’inin öncelikli olarak kırmızı eti tercih ettiği belirlenmiştir. En çok tercih edilen kırmızı et türlerinin sırasıyla, sığır (%80,0), koyun (%8,6) ve keçi (%5,7) eti olduğunu belirlemişlerdir. Kırmızı eti belirli bir kasaptan satın alanların oranı ise %63,4 olarak belirlenmiştir. İncelenen ailelerin %63,4’ünün ayda 3 kg’dan daha az, %32,6’sının 3-5 kg/ay arasında ve %4’ünün de 5 kg/ay’dan daha fazla kırmızı et tükettiklerini belirtmişlerdir.

**Aygün ve ark., (2004),** ‘Van ili Merkez ilçede Kırmızı Et Tüketim Alışkanlığı’ başlıklı çalışmada; verilerini Van ili merkez ilçedeki 316 kişiyle yaptıkları anketler yoluyla elde etmişlerdir. Analiz sonuçlarına göre, tercih edilen kırmızı et türlerini önem sırasına göre koyun (%51), sığır (%40,5) ve keçi (%1,9) olarak belirlemişlerdir. Ayrıca, çalışmada ailelerin %52,2 gibi önemli bir bölümünün satın aldıkları eti güvenilir bulmadıkları sonucuna ulaşılmıştır. Tüketim şekli olarak %28,5 oranında sebzeli, %19 oranında ızgara, %15,5 oranında haşlama tercih edilmekte, %34,5 oranında ise “fark etmez” denilerek bir tercih ortaya konmamıştır. Kırmızı et tüketen ailelerin %34,5’inin ayda 3 kg’dan az kırmızı et tükettikleri bulunmuştur. Anket çalışmasının sonucuna göre, tüketilen kırmızı eti lezzetli bulanların oranı %76,3, lezzetli bulmayanların oranı ise %21,8 olmuştur. Ayrıca %52,2 oranında aile, satın aldıkları kırmızı eti güvenilir bulmamışlardır.

**Alfnes (2004)**, Norveçli tüketicilerin sığır eti için ülke orijini ve ette hormon kullanımına karşı tercihlerini araştırmış ve sosyo-ekonomik kümelerini tanımlamıştır. Ortalama olarak tüketiciler yerli üretimden sonra, komşu ülke olan İsveç'ten gelen etleri diğer ülkelerden gelen etlere ve gelişmiş ülkelerden gelen etleri geliştirmekte olan ülkelerden gelen etlere tercih etmektedir. Amerika'dan gelen hormonsuz sığır etinin, İrlanda eti kadar iyi olduğunu ancak Amerika'dan gelen hormonlu etin ise düşük güvenilirlik düzeyinde olarak algılandığını belirtmiştir. Tahmini yapılan Mixed Logit model sonuçları, İskandinav olmayan alternatif etlerin ithalata açık pazar bölümü için yakın ikame olduklarını göstermektedir.

**Miran ve Akgüngör (2005)**, deli dana korkusunun dana eti tüketimi ve satış kaybı üzerine etkisini incelemişlerdir. Yoğun yazılı basın haberlerinin yol açtığı deli dana (BSE) korkusunun sığır eti tüketimine etkisini araştırmışlardır. Ocak 1995 ile Şubat 1997 arasındaki aylık veriler kullanılarak İzmir ili için bir talep modeli tahmin etmişlerdir. Sığır eti satışları, deli dana haberlerinin medyada yer almaya başladığı 1996 Nisan ayında aniden düşmüş ve bu düşüş medya haberlerinin sona erdiği 1996 haziranına kadar devam etmiştir. Ekonometrik model sonuçları, eğer deli dana krizi yaşanmasaydı sığır eti satışlarının % 36,4 daha fazla olacağını göstermiştir. Ayrıca, tüketicilerin deli dana bulaştığı olmayan ete yılda kişi başına 0,5224 ABD doları ödemeyi kabul ettiği belirlenmiştir.

**Saygı ve ark., (2006)**, 'İzmir Merkez İlçelerinde Kamuoyunun Balık Tüketimi ve Balık Yetiştiriciliğine Yaklaşımı' adlı çalışmada; İzmir metropol ilçelerinde yaşayan ailelerin balık yetiştiriciliği hakkındaki düşüncelerinin tespit edilmesi planlanmıştır. Bunun için İzmir metropole bağlı Bornova, Buca, Çiğli, Gaziemir, Karşıyaka, Konak ve Narlıdere ilçeleri tabaka olarak kabul edilmiş ve seçimi rasgele örnekleme yapılmış 1.183 kişiden anket yöntemi ile veriler toplanmıştır. Anket uygulanan bireylerin 25-45 yaş grubunda yoğunlaştığı, % 70 oranında ağırlıklı olarak beyaz et, % 19 oranında ağırlıklı olarak kırmızı et tükettikleri saptanmıştır. Bu bireylerin % 72'sinin en az ayda 2 defa balık tükettiği tespit edilmiştir. Denizlerimizdeki görsel ve kimyasal kirlilik açısından

yetiştiricilik tesislerinin etkisini diğer faktörlerin yanında son sırada olduğu tespit edilmiştir. Bununla birlikte ankete katılan bireylerin % 28'i yetiştiricilik çalışmalarının sürmesi ile ilgili olumlu görüşe sahipken %12'inin olumsuz görüşe sahip olduğu gözlenmiştir. Geriye kalan %60'lık kesimin ise konuyla ilgili fikirlerinin netleşmediği tespit edilmiştir.

**Tosun (2006)**, 'Antalya İlinde Tüketicilerin Kırmızı Et satın Alım Yerleri Tercihlerinin Analizi' adlı çalışmada; Araştırma sonuçlarına göre incelenen ailelerin ortalama aylık geliri 1 518 TL, aylık ortalama tüketim harcaması 1 026,79 TL, ortalama gıda harcaması 401,61 TL, ortalama süpermarket harcaması 228,63 TL olarak belirlenmiştir. İncelenen ailelerin %41,05'inin kırmızı et alışverişleri için kasapları, %58.95'inin de süpermarketleri tercih ettikleri ortaya konulmuştur. Analiz sonuçlarına göre, modele dâhil edilen değişkenlerin tamamının beklenen işarete sahip olduğu gelir ve fiyat değişkenleri dışındaki aile reisinin eğitim durumu, süpermarket uzaklığı, satın alım sıklığı, süpermarket kulüp üyeliği, kredi kartı kullanım imkânı, etin tazeliği tamamının %10 önem seviyesinde istatistiksel olarak anlamlı olduğu belirlenmiştir. Ayrıca, sonuçlarına göre, ailelerin kırmızı et satın alımında süpermarketleri tercih etmelerinde en önemli faktörler tazelik, hijyen, etle birlikte diğer ihtiyaçların temin imkanı ve güvenilirlik olarak belirlenmiştir.

**Sayılı (2006)**, 2005 yılında yapılan 'Kuş Gribinin Tüketicilerin Tavuk Eti Tüketim Alışkanlıklarına Etkisi Tokat İli Örneği' adlı çalışmada; kuş gribi sonrası, incelenen ailelerin tavuk eti tüketimlerinde farklı etkilene durumları ortaya çıkmıştır. İncelenen ailelerin yarısından fazlası (genel ortalama %57,14) hastalığın olacağını ve/veya insanlara bulaşmayacağını düşündüklerinden dolayı, kuş gribi sonrasında tavuk eti tüketimlerinde bir değişikliğin olmadığını belirtmişlerdir Buna karşın tüketicilerin bir bölümü (%42.86) kuş gribi bulaşan etlerin sağlıksız olduğunu düşündüklerinden dolayı et tüketimlerini azaltmışlardır. Bununla birlikte, kuş gribi vakaları sonrasında tavuk eti fiyatı önemli ölçüde düşmüştür. Tokat ilinde daha önce 3 TL/kg olarak satılan tavuk eti (bütün olarak), kuş gribi vakaları sonrasında 1,25 TL'ye kadar düşmüştür. Türkiye çapında piliç eti üreten bir firmanın Eylül 2005 tarihinde tavuk eti satış fiyatı 2,52 TL/kg iken, bu değer Ocak 2006 tarihinde 1,69 TL olarak gerçekleşmiştir. Kuş gribi

vakalarından önce, incelenen ailelerin aylık et tüketimi toplamı 9,48 kg iken, kuş gribinden sonra 8,69 kg'a (anketin yapıldığı dönem itibariyle) düştüğü saptanmıştır.

**Gündüz ve ark., (2006)**, 'Ailelerin Et tüketimleri Üzerine Bir Araştırma: Tokat İli Örneği' adlı çalışmada; Aileler 3 farklı gelir grubu ile incelenmiştir. Aileler ortalama 4,45 kişiden oluşmakta, ortalama aylık gelirleri 1 065 TL ve bu gelirin yaklaşık %25'ini gıda harcamalarına ayırmaktadırlar. Ailelerin et tüketim değerleri, gıda harcamaları içerisinde ikinci sırayı almaktadır. Et tüketimi içerisinde ise kırmızı et tüketim değeri oldukça yüksektir. Ailelerin kanatlı ya da kırmızı eti tercih etmelerindeki en önemli nedenin sağlık olması olduğunu(%60) daha sonra zevk ve alışkanlıkların önemli rol oynadığını (%38,67), bunu lezzet (%25,33) ve diğer nedenlerin (%3,33) izlediği tespit edilmiştir.

**Mutlu (2007)**, "Gıda Güvenirliği Açısından Tüketici Davranışları (Adana Kentsel Kesimde Kırmızı Et Tüketim Örneği)" isimli doktora tezinde; tüketicilerin kırmızı et ve ürünleri için gıda güvenirliliği açısından tüketim kararlarını etkileyen unsurları çeşitli yönleriyle incelemiştir. Çalışma sonuçlarına göre sertifikalandırılmış kırmızı et ve ürünleri için tüketicilerin ödeme istekliliği mevcut fiyattan % 20 daha yüksektir.

**Çakı (2007)**, "Tavukçuluk Sektörünün Türk Ekonomisindeki Yeri ve Durumu" adlı çalışmada; Türk ekonomisi içinde bir hayli önemli hale gelen tavukçuluk sektörünün ülke ve dünya ekonomisindeki yeri; üretim, tüketim, ihracat ve ithalat açısından incelenerek, sektörün gelişim seyrine göre sorun ve sıkıntıları ortaya konularak çözüm önerileri geliştirmiştir.

**Sarıözkan ve ark.,(2007)**, 'Erciyes Üniversitesi Veteriner Fakültesi Öğrencilerinin Hayvansal Ürün Tüketim Yapısı ve Alışkanlıkları' adlı çalışma; Erciyes Üniversitesi Veteriner Fakültesi öğrencilerinin gelir düzeyi ve cinsiyete göre et, süt, yumurta gibi başlıca hayvansal ürünlerin yanı sıra, et ve süt mamullerine ait tüketim yapısını belirlemek amacıyla yapılmıştır. Araştırma, 2006-2007 eğitim-öğretim yılında 102 gönüllü öğrenci ile yüz yüze görüşülerek uygulanan anket çalışması şeklinde gerçekleştirilmiştir. Öğrencilerin kırmızı et olarak sığır-dana etini, et mamullerinden ise

sucuğu daha fazla tükettikleri belirlenmiştir. Öğrencilerin yaklaşık %20'sinin süt tüketim alışkanlığına sahip olmadığı ancak, peynir ve yoğurt tüketimi konusunda belirli bir alışkanlığın olduğu anlaşılmıştır. Sonuç olarak; öğrencilerde hayvansal kaynaklı gıdaların tüketimi yönünden gelir ve/veya tüketim alışkanlıklarına bağlı olarak yetersizlikler olduğu kanısına varılmıştır.

**Karakuş ve ark., (2008)**, ‘Gaziantep İli Merkez İlçede Kırmızı Et Tüketim Alışkanlıkları’ adlı çalışmada; Gaziantep İli Merkez İlçedeki kırmızı et tüketim alışkanlığını ortaya koymak amacıyla 2006 yılı Kasım-Aralık ayları içerisinde 516 örnek üzerinde anket yapılmıştır. Anket çalışmasına katılanların %50,6’sının kırmızı eti tercih ettiği, %1,7’sinin ise kırmızı et tüketmediği anlaşılmıştır. En çok tercih edilen kırmızı et türünün sırasıyla koyun (%77,9), sığır (%6,2) ve keçi (%2,3) olduğu görülmüştür. Kırmızı et tüketen ailelerin %56,2’si kırmızı eti porsiyonluk olarak satın almayı öncelikli olarak tercih ederken bunu kemikli (%14,5), karkas (%9,7) ve kıyma (%9,3) olarak satın alma takip etmektedir. Ailelerin kırmızı eti %38,4 oranında ızgara, %8,5 oranında haşlama, %6,2 oranında fırında, %6,2 oranında sebze, %4,3 oranında yağda kızartma şeklinde tercih ettiği, %25 oranında ise “fark etmez” denilerek bir tercih ortaya koymadıkları bulunmuştur. Kırmızı et tüketen ailelerin %51,9’unun ayda 3 kg’dan az ve %10,1’inin ise ayda 5 kg’dan fazla kırmızı et tükettikleri tespit edilmiştir. Bu çalışmanın sonucuna göre, tüketilen kırmızı eti lezzetli bulanların oranı %83,1 ve lezzetli bulmayanların oranı ise %11,6 olmuştur. Ayrıca, kırmızı etin hijyenik koşullarda kesilip yetkili kişilerce denetlendiğini düşünenlerin oranı %61,8 olarak bulunmuştur.

**Erdal ve Esengün, (2008)**, Tokat ilinde yaşayan ailelerin balık tüketim durumları incelenmiştir. Çalışmada yüz yüze görüşme tekniği ile elde edilen yatay kesit verileri kullanılmıştır. Verilerin elde edilmesinde oransal tabakalı tesadüfi örnekleme yöntemi kullanılmıştır. Anket sonuçlarına ait bilgiler çizimlerle özetlenmiştir. Çalışmada, ailelerin balık tüketim miktarlarının etkileyen faktörleri analiz etmek için logit model kullanılmıştır. Logit model sonuçlarına göre, ailelerin balık tüketim miktarlarını mevsim ve sosyal statü değişkenlerinin istatistiksel olarak etkilediği tespit edilmiştir.

**Adıgüzel ve ark., (2009)**, Tokat ilinde yapmış oldukları, ‘Tokat İli Almus İlçesinde Ailelerin Balık Tüketim Durumu’ adlı çalışmada; Tokat-Almus ilçesinde hanelerin balık tüketim durumları incelenmiştir. Araştırma bulgularına göre kişi başına yıllık balık tüketim miktarı 14,71 kg olup en fazla iç su balıkları (özellikle alabalık ve sazan) tüketilmektedir. Tüketilen balıklar daha çok sabit satıcıdan satın alınmaktadır. Ailelerin çoğunluğunun balık tüketimlerinin normal olduğu ve daha çok kışın balık tükettikleri belirlenmiştir. Balığın taze olması en önemli satın alınmasındaki en önemli faktör olarak belirlenmiştir. Ailelerin büyük çoğunluğu (%90,43) balığı taze olarak tüketmektedirler.

### 3. MATERYAL VE YÖNTEM

#### 3.1. Materyal

Araştırmanın temel materyali, Tokat ili kentsel alanda yaşayan tüketiciler ile yüz yüze yapılan anketlerden elde edilen orijinal verilerden oluşmaktadır. Araştırmanın anket formunun hazırlanması aşamasında anket soruları, araştırma konusuna benzer konularda yapılmış anket formları ve daha önce yapılmış çalışmalar incelenerek araştırmanın ana amacına uygun bir şekilde düzenlenmiştir. Anket çalışması, 2009 yılı Haziran ayında başlamış ve Temmuz ayında tamamlanmıştır.

Konuyla ilgili olarak daha önce hazırlanmış olan kitaplar, tezler, makaleler, gazete haberleri ve güncel konular, toplantı sonuç bildireleri ve üniversite seminer programları, Türkiye İstatistik Kurumu ve uluslararası düzeyde çalışmalar yapan Birleşmiş Milletler Gıda ve Tarım Teşkilatı (FAO) gibi kuruluşların verileri ikincil verileri oluşturmuştur. Ayrıca internet web sayfalarından yararlanılmıştır.

#### 3.2. Örnekleme ve Anket Aşamasında Uygulanan Yöntem

Anket uygulaması yapılan hane sayısının belirlenmesinde, sınırlı popülasyonlarda maksimum örnek büyüklüğüne ulaşmak için kullanılan oransal örnek hacmi formülünden yararlanılmıştır (Newbold, 1995). Maksimum örnek büyüklüğüne ulaşmak için bu yöntem birçok araştırmada kullanılmıştır (Engindeniz ve Çukur 2003; Işın ve Koçak 2003; Pazarlıoğlu ve ark., 2007; Armagan ve Akbay 2007; Günden ve Miran 2007; Uzunöz ve ark., 2008).

$$n = \frac{Np(1-p)}{(N-1)\sigma_p^2 + p(1-p)}$$

n= örnek büyüklüğü, N= popülasyon büyüklüğü, p= tahmin oranı (0.5 maksimum örnek büyüklüğü için),  $\sigma_p^2$ = oran varyansı (maksimum örnek hacmine ulaşmak için belirlenecek uygun güven aralığı ve hata payı ile). Ana kitleyi oluşturan tüketicilerin özellikleri başlangıçta bilinmediği için, örnek hacmini maksimum kılacak şekilde p=0.5 olarak alınmış ve uygun örnek hacmi belirlenmiştir. Anket uygulanacak hane sayısının tespiti amacıyla ilk olarak merkez ilçedeki mahalle sayısı araştırılmıştır. Öncelikle bu

mahalleler il merkezini temsil edebilecek coğrafi bölgelere ayrılarak incelenmiştir. Bu mahalleler belirlenirken, tüm gelir ve eğitim gruplarını yansıtabilmesine dikkat edilmiştir. Her yerleşim biriminde görüşülecek tüketici sayısının belirlenmesinde, yerleşim birimlerinin toplam popülasyon içindeki payları esas alınmış (Pazarlıoğlu ve ark., 2007; Armagan ve Akbay 2007; Engindeniz ve Çukur 2003) ve örneğe alınan tüketiciler tesadüfi olarak belirlenmiştir.

### 3.3.Verilerin Değerlendirilmesinde Uygulanan Yöntem

Araştırmada, seçilen hanelerdeki tüketicilerden, anket yöntemi ile veriler toplanmıştır. Anket çalışmasında elde edilen sonuçlar, gerekli hesaplamalar yapıldıktan sonra, araştırma amacına uygun olarak çizelgeler oluşturulmuş ve elde edilen bulgular yorumlanmıştır.

Araştırmada, hanelerin aylık gelirlerinin frekans dağılımından hareketle, üç farklı gelir grubuna göre değerlendirmelere yer verilmiştir. Çizelge 3.3.1’de ankete katılan tüketici ailelerinin gelir gruplarına göre dağılımı görülmektedir. I. Gelir Grubu; 250-1000 TL arasındaki gelir grubu, II. Gelir Grubu; 1001-2000 TL arasındaki gelir grubu ve III. Gelir Grubu; 2001 TL ve üzeri gelir elde eden tüketici gelir grubu olarak sınıflandırılmıştır. Bu araştırma sonuçlarına göre; tüketicilerin %35’00i I. gelir grubundan, tüketicilerin %44,00’ü II. gelir grubundan ve %21,00’i III. gelir grubundandır. Tüketicilerin ortalama geliri 1 608,71 TL olarak belirlenmiştir.

Çizelge 3.3.1. Tüketicilerin gelir gruplarına göre dağılımı

GRUP NO	GRUP (TL)	FREKANS	ORT. GELİR	(%)
I. Gelir Grubu	250-1000 TL	105	747,08	35,00
II. Gelir Grubu	1001-2000 TL	132	1 569,84	44,00
III. Gelir Grubu	2001 TL +	63	3 126,19	21,00
Toplam/Ortalama		300	1 608,71	100,00

Tokat ili kentsel alanda et ve et ürünleri tüketim yapısını ortaya koymak için tüketicilerin sosyo-demografik, ekonomik, kültürel vb. özellikleri, et ve et ürünleri tüketim tercihleri ve tüketicilerin tüketim kararını etkileyen faktörler analiz edilmiştir. Tüketici kararları gelir grupları itibariyle karşılaştırmalı olarak ele alınmıştır.

Araştırma kapsamında yer alan her bir tüketici için doldurulan anket formları tek tek incelenerek, gerekli kontrol, tamamlama ve düzeltme işlemleri yapılarak daha önceden hazırlanmış tablolara aktarılmıştır. Daha sonra elde edilen veriler değerlendirmeye alınarak çizelgeler oluşturulmuştur.

Bu çizelgelerde oluşturulan verilerin değerlendirilmesi aşamasında, analiz yöntemi olarak kodlanmış yani sayılamayan değişkenler için uygun analiz yöntemi olan *Khi-kare* testi esas alınmıştır. Test uygulaması sonucunda elde edilen *Khi-kare* testi tablolarının bazılarında beklenen değerlerden birkaçı 5'ten küçük olduğunda *Khi-kare* değeri için yorum yapılamamaktadır. Bu durumda *Khi-kare* testi Yates düzeltmeli olarak kullanılmaktadır. Araştırmada gerekli durumlarda Yates Düzeltmeli *Khi-kare* formülü kullanılmıştır (Düzgüneş,1983).

Yates Düzeltmeli *Khi-kare* formülü ; 
$$\chi^2 = \frac{[(f - f') - 0,5]^2}{f'}$$

Burada, f = Beklenen frekans değeri    f' = Gözlenen frekans değeri

Elde edilen *Khi-kare* değerlerinden yorumlanması mümkün olanlar, *Khi-kare* çizelge değeri ve *Khi-kare* hesap değeri karşılaştırılarak yorumlanır. Eğer *Khi-kare* hesap değeri *Khi-kare* tablo değerinden büyükse, değişkenler arasında bağlantı vardır. *Khi-kare* hesap değeri *Khi-kare* tablo değerinden küçükse, değişkenler arasında bağlantı yoktur denir. *Khi-kare* çizelge değerine bakılırken serbestlik derecesinden yararlanır.

Serbestlik derecesi ; SD= (R-1) x (K-1)

R= *Khi-kare* frekans tablosundaki satır sayısı

K= *Khi-kare* frekans tablosundaki sütun sayısı

*Khi-kare* analizinde, tüketicilerin gelir seviyesi, toplam masrafları, medeni durumu eşin çalışma durumu, yaş, eğitim durumu, hanehalkı sayısı, cinsiyet ve meslek durumu incelenmiştir. Sonuç olarak *Khi-kare* hesap değeri, tablo değerinden büyük olduğu durumda hipotez reddedilerek iki olay arasında anlamlı bir ilişki olduğundan söz edilir. Bu anlamlı ilişkinin ne oranda güçlü olduğu ise bağımlılık katsayısı ile ortaya

konulmuştur. Kontingenz (Coefficient of Contingency) yani bağımlılık katsayısına ilişkin formül aşağıda verilmiştir.

$$CC = \sqrt{\frac{\chi^2}{N + \chi^2}}$$

CC = Bağımlılık katsayısı

$\chi^2$  = Khi-kare değeri

N = Gözlem sayısı (Düzgüneş ve Ark.,1983)

Söz konusu ortalamalar arasındaki farkın En Küçük Önemli Fark'tan küçük olması halinde, ele alınan grup ortalamaları arasındaki farkın P=0,05 önem düzeyinde önemli olmadığı, aksi durumda ise önemli olduğu sonucuna varılarak yorumlamaya gidilmiştir.

Araştırmada verilerin analizinin tamamında hesaplamalar, yukarıda belirtilen formüllerin Microsoft Excel çalışma sayfalarına aktarılması suretiyle yapılmıştır. Ayrıca yapılan hesaplamalarda MINITAB istatistik paket programından da yararlanılmıştır.

### 3.4. Araştırma Yöresi Hakkında Bilgiler

Tokat, Karadeniz Bölgesinde Orta Karadeniz bölümünün iç kısımlarında yer alır. Kuzeyinde Samsun, kuzeydoğusunda Ordu, güneyinde Sivas, güneybatısında Yozgat, batısında Amasya ili ile çevrilidir. İlin yüzölçümü: 9958 Km<sup>2</sup> dir. Bu alanı ile Türkiye topraklarının %1,3'ünü kaplar. Denizden yükseltisi 623 metredir.

Merkez ilçe dâhil 12 ilçenin yanında 65 belde ve 609 köy mevcuttur. Merkeze bağlı 41 mahalle, 103 köy ve 9 belde bulunmaktadır.1927 yılında 262.622 olan nüfus, 2000 yılında yapılan nüfus sayımına göre 828,027 olup, bu nüfusun 113.100'ü merkez ilçede yaşamaktadır. Km<sup>2</sup>'ye düşen insan sayısı 83'tür. Yıllık nüfus artış hızı %14.73'tür.

Dağlık alanlar İl topraklarının % 45'ni kaplar. Ovalar, il topraklarının yaklaşık %15.4 nü kaplar ve tarıma elverişlidir. Bazı ovalardan (örneğin: Kazova) yılda iki kez ürün alınabilmektedir. Tokat ilinde doğu-batı doğrultusunda üç önemli vadi uzanmaktadır.

Birbirlerinden sıra dağlar ile ayrılan bu vadiler kuzeyden güneye doğru Kelkit Vadisi, Tozanlı Vadisi ve Çekerek Vadisi'dir.

Başlıca gölleri; Güllüköy, Kazgölü ve Zinav gölüdür. Güllüköy gölü'nün bir bölümü sazlarla kaplıdır. Bu sazlıklarda yabankazı, yaban ördeği ve birçok türde yaban kuşları barınmaktadır. Göl sularında lezzetli sazan balığı yaşamaktadır. Bunun dışında Almus Barajı, Belpınar, Bozpınar, Bedirkale, Akbelen, Akıncıköy , Sulugöl, Koçaş, Aşağıgüçlü, Ortaören, Boldacı, Üçyol, Kızık, Güzelbeyli, Bütet göl ve barajları bulunmaktadır. Almus baraj gölünde yayın, sazan ve alabalık türü tatlı su balıkları vardır. Ayrıca Zinav gölünde kızılkanat adı ile tanınan lezzetli bir tatlı su balık türü yaşamaktadır.

Tokat ili topraklarının yaklaşık olarak %48,8'i orman ve fundalıklarla %34,8'i ekili - dikili alanlarla, %14,5'i çayır ve meralarla kaplıdır. %1,9'u ise tarıma elverişsiz alanlardan oluşur. Tokat yurdumuzun sayılı orman bölgelerinden biridir. Kuzeyde ve güneyde il topraklarına giren dağların hemen hepsi ormanlıktır. Bölge ormanlarının genişliği iller içinde altıncı gelir.

Dağların ve ormanların geniş yer tuttuğu ilde değişik türlerde yaban hayvanları da yaşamaktadır. Bunlardan başlıcaları kurt, tilki, sansar, tavşan, sincap, vaşak, ayı ve domuzdur. Kuş türlerinin nesilleri ise giderek tükenmektedir. Bu türden önemli av hayvanları kınalı keklik, bildircin ve yaban ördeğidir. Balık türleri olarak akarsularda yer alan ve göletlerde yetiştirilen sazan, aynalı sazan ve yayın balığı önemlidir. İlde tarım verilerinin kullanılması ve ziraat tekniğinin uygulanmasında geçmiş dönemlere oranla önemli gelişmeler kaydedilmiştir. Öte yandan ilin doğal yapısı, Yeşilirmak'ın suladığı verimli ovalar ve rakım değişiklikleri ve iklimin çok çeşitli ürünler yetiştirmeye elverişli oluşu il ekonomisinde tarım sektörünün hâkim olmasına neden olmuştur. Yeni teknolojilerin kullanılması, yeni yapılan göletlerle sulama imkânlarının artması tarımda gübreleme, ilaçlama ve zararlı bitkilerle mücadele etme zorunluluğu da getirmiş ve dolayısıyla verimin artması sağlanmıştır.

İl topraklarının 346 295 hektarlık bölümünde kültür bitkileri üretilirken 324 724 hektarlık bölümü ise ormanlarla kaplıdır. Ürünlerden başlıcaları buğday, arpa, mısır,

baklagiller, tütün, şekerpancarı ve ayçiçeğidir. Tokat'ta hayvancılık bitkisel üretimden hemen sonra gelir. Bölge zengin denilebilecek kadar hayvan varlığına sahip olup, süt hayvancılığını geliştirmek amacı ile her türlü ıslah çalışmaları yapılmaktadır. Montofon ırkının yanında Holstein ırkı ile Kelkit vadisinde önemli miktarda Newjersy melezi yetiştirilmektedir. Koyunculukta "Karagül" koyunlarının yetiştirilmesi için üreticiler teşvik edilmektedir

Tokat ilinde 2008 yılı Tarım İl Müdürlüğü kayıtlarına göre il merkezinde 4 adet et ve et ürünleri işletmesi mevcuttur. İlçelerde ise Erbaa'da 2 adet, Niksar'da 3 adet, Reşadiye'de 1 adet, Turhal'da 4 adet ve Zile'de 3 adet et üretim tesisi bulunmaktadır. Toplam et üretim tesisi 17 adettir. Tokat İlinde 3 adet kombina, 6 adet mezbaha, 15 adet kırmızı et üretim tesisi, kanatlı et üretim tesisi ve mamul madde üretim tesisi olmak üzere toplam 24 adet tesis bulunmaktadır. Bazı tesislerde kırmızı et, kanatlı eti ve mamul madde üretimi aynı tesislerde yapılmaktadır. Mezbahaların 2008 yılı kesim miktarları İl genelinde toplam 1 941 923 kg. et kesilmiştir.

Tokat ilinde 10 adedi ağ kafeste, 19 adet karada olmak üzere toplam 29 adet alabalık yetiştiriciliği tesisi bulunmaktadır. Tokat ilinde 46 adet gölet, Almus ve Ataköy olmak üzere iki adet baraj gölü, 3 adet doğal göl bulunmaktadır. Bunlardan alabalık yetiştiriciliği yapılan Almus baraj gölünün alanı 3 130 hektar olup bunun %3'lük kısmı ağ kafeste alabalık yetiştiriciliğine açılmıştır. Almus baraj gölünde faaliyette bulunan 10 adet yetiştiricilik tesisinin proje kapasitesi toplam 1 150 ton/yıldır. Almus baraj gölünde ağ kafeste yetiştirilen 250 gr. porsiyonluk alabalıklar Ordu ili başta olmak üzere İstanbul, Ankara, Samsun, Amasya, Çorum, Sivas ve diğer illere canlı ve şoklanmış olarak pazarlanmaktadır (Anonim, 2009e).

Tokat ilinde 1992 yılından 2007 yılına kadar büyükbaş hayvan sayılarında ırklarına göre artma ve azalma görülmüştür. Yerli büyükbaş hayvan sayısı 1992 yılında 252 177 iken, 2007 yılında 112 926 adete düşmüştür. Melez büyükbaş hayvan sayısı 1992 yılında 55 648 iken 2007 yılında 87 833' e kadar yükselmiştir. Kültür hayvancılığı 1992 yılında 23 398 iken 2007 yılında 28 706' ya yükselmiştir. 1992 yılında 38 511 baş olan manda

sayısı 2007 yılında 6 994 başa kadar düşmüştür. Toplamda hayvan sayıları 369 734 den 236 459'a kadar düşmüştür. 1992 yılında 528 426 olan koyun sayısı 2007 yılında 202 665 adet koyuna kadar düşmüştür (Anonim, 2009e).

Yukarıda bahsedilen hayvancılık sektörü ile ilişkili olarak eskiden Tokat'ta başlı başına bir endüstri kolu olan dericilik sektörü, gerek canlı hayvanların il dışı sevkiyatının yapılması gerekse deri işlemindeki tekniğin yetersizliğinden dolayı gerilemektedir. Dolayısıyla dericiliğe bağlı el sanatları da olumsuz yönde etkilenmektedir (Anonim, 2009a).

#### 4. ARAŞTIRMA BULGULARI ve TARTIŞMA

Bu bölümde tüketicilerin sosyo-ekonomik özellikleri ve tüketici ailesinin alışveriş tercihleri üzerinde durulmuştur. Kırmızı et, kanatlı eti ve balık eti tüketimi ayrı ayrı incelenmiştir. Son olarak tüketicilerin et ve et ürünlerine ilişkin genel sorunlar başlığı altında tüketicilerin gıda güvenlik araçlarına dikkat durumları ele alınmıştır.

##### 4.1. TÜKETİCİLERİN SOSYO-EKONOMİK NİTELİKLERİ

Çizelge 4.1.1'de ankete katılan tüketicilerin yaşları 18 ile 76 yaş aralıklarındadır. Ortalama yaş 34,19'dur. Tüketicilerin hanehalkı sayısı 1 ile 9 kişi arasında olup ortalama hanehalkı genişliği 4,17 kişi olarak belirlenmiştir. Tüketicilerin aylık gelirleri 250 TL- 5 200 TL, ortalama aylık gelir 1 608,71 TL'dir. Aylık harcama 150 TL ile 4 400 TL ve ortalama harcama 1 186,21 TL'dir. Aylık gıda masrafları 100 TL ile 2000 TL arasında değişmekte ve ortalama gıda masrafı 492,63 TL'dir.

Çizelge 4.1.1. Tüketici özelliklerinin minimum ve maksimum aralıkları

	Frekans	Minimum	Maksimum	Ortalama
Yaş	300	18	76	34,19
Hanehalkı	300	1	9	4,17
Ort. Aylık Gelir	300	250	5200	1608,71
Ort. Aylık Harcama	300	150	4400	1186,21
Ort. Gıda Harcaması	300	100	2000	492,63

Antalya ilinde yapılan bir çalışmada, araştırma sonuçlarına göre incelenen ailelerin ortalama aylık geliri 1 518 TL, aylık ortalama tüketim harcaması 1 026,79 TL, ortalama gıda harcaması 401,61 TL, ortalama süpermarket harcaması 228,63 TL olarak belirlenmiştir (Tosun, 2006).

2008 yılı TÜİK hanehalkı bütçe araştırması sonuçlarına göre; Türkiye’de hanehalkı başına aylık ortalama tüketim harcaması 1 626 TL olarak tahmin edilirken, bu rakam kentsel yerlerde 1 808 TL, kırsal yerlerde ise ortalama 1 183 TL olarak tahmin edilmiştir (Anonim, 2009d). Tokat ili kentsel alanda 1 186,21 TL bulunan tüketim harcaması Türkiye’de kırsal alan ortalama tüketim harcamasına yakın bir değere sahiptir (Çizelge 4.1.3).

Türkiye genelinde hanehalklarının tüketim amaçlı yaptığı harcamalar içinde en yüksek payı %29,1 oranıyla konut ve kira harcamaları alırken, harcamaların %22,6’sı gıda ve alkolsüz içeceklerden oluşmaktadır. (Anonim, 2009d). Bu çalışmada Tokat ili kentsel alanda ortalama gelirin %30,62’sini gıda harcamalarının oluşturduğu tespit edilmiştir.

Tüketicilerin gelirleri arttıkça gıda harcamalarının da değiştiği bilinmektedir. Hayvansal gıda tüketiminin yapısının araştırılması, hayvansal ürünlere olan tüketici talep eğilimlerinin belirlenmesi, çeşitli ürünlerin rakip ürünlere tercih edilmesinin nedenlerinin araştırılması ve planlamada kullanılmak üzere verilerin elde edilmesi açısından önemlidir (Yıldırım ve Yalçınkaya, 1999). Bu bağlamda, gelir gruplarına göre birey veya hanelerin gıda tüketim yapılarının belirlenmesi, fiyat-talep ve gelir-talep esnekliklerinin hesaplanması, gıda politikalarının oluşturulmasında alternatif fiyat politikalarının refah üzerindeki etkisinin değerlendirilmesinde ve gıda yardım programlarının daha etkin olarak hedef gruplara ulaştırılmasını sağlaması bakımından yararlanılacak önemli bilgilerdir (Şengül, 2002).

Çizelge 4.1.2’de tüketicilerin gelir durumu ve gıda harcamaları görülmektedir. I. Gruptaki tüketicilerin aylık ortalama gelirleri 747,08 TL, II. Gruptaki tüketicilerin aylık ortalama gelirleri 1 569,84 TL ve III. Gruptaki tüketicilerin aylık ortalama gelirleri 3 129,19 olarak belirlenmiştir.

Çizelge 4.1.2’de tüketicilerin gelir durumu ve gıda harcamaları incelenmiştir. Tüketicilerin gelir durumunun artmasıyla gıda harcamalarının gelir içindeki oranı azalmaktadır. I. Gelir Grubunda bulunan bir tüketicinin gıda harcaması (325,52 TL) gelirinin %56,43, II. Gelir Grubundaki tüketicinin gıda harcaması (517,24) gelirinin %33,08’i ve III. Gelir Grubundaki tüketicinin gıda harcaması (715,63) gelirinin %30,62’si olduğu belirlenmiştir.

Çizelge 4.1.2. Tüketicilerin gelir durumu ve gıda harcama durumu

	I. Grup	%	II. Grup	%	III. Grup	%	Ort.	%
Gıda harcaması	325,52	56,43	519,24	33,08	715,39	22,88	492,63	30,62
Diğer harcama ve/veya tasarruflar	421,56	43,57	1050,6	67,92	2410,8	77,12	1116,08	69,38
Tüketici geliri	747,08	100,00	1569,84	100,00	3126,19	100,00	1608,71	100,00

Tüketicilerin gelir gruplarına göre bazı sosyo-ekonomik ve demografik özellikleri Çizelge 4.1.3’de incelenmiştir. Tüketicilerin %48,67’si kadın, %51,33’ü erkektir. Tüketicilerin %76,67’si evli, %23,33’ü bekâr statüdedir. Tokat ilinde yapılan başka bir çalışmada ise anket yapılan tüketicilerin büyük çoğunluğunun (%82,38) erkeklerden oluştuğu ve tüketicilerin genel ortalamada %82,86’sının evli olduğu belirlenmiştir (Sayılı, 2006).

Tüketicilerin ortalama yaşı 34,19 olarak bulunmuştur. Ankete katılan kadın tüketicilerin ortalama yaşının 32,53, erkeklerin ortalama yaşının 35,30 olduğu belirlenmiştir (Çizelge 4.1.3). Tokat ilinde yapılan bir çalışmada; Tokat-Almus ilçesinde hanelerin balık tüketim durumları incelenmiş ve ortalama yaş 38,17 olarak hesaplanmıştır (Adıgüzel ve ark., 2009). Tokat ilinde yapılan başka bir çalışmada anket yapılan bireylerin yaşları incelendiğinde; ortalama yaş 34,33 olduğu saptanmıştır. Yaş grupları itibariyle en yüksek payın 26-35 yaş grubuna ait olduğu belirtilmiştir (Sayılı, 2006).

Tüketicilerin eğitim durumları; okuryazarlar olmayanlar, okuryazarlar, ilkokul ve ortaokul mezunları ilköğretim başlığı altında incelenmiştir. Bunlar tüm tüketicilerin %27,67’sini oluşturmaktadır. Tüketicilerin %41,33’ünü lise mezunları oluştururken, %31,00’ini üniversite mezunları oluşturmaktadır (Çizelge 4.1.3).

Tokat ilinde yapılan bir çalışmada bireylerin çoğunluğu lise (%35.24) ve üniversite (%35.24) mezunudur (Sayılı, 2006). Tokat ili yapılan bir çalışmada kırsal alanda yaşayan kadınların gıda güvenliği bilinç düzeyleri araştırılmıştır. Bunlardan okur-yazar olmayanların oranı %22,47'lik bir paya sahip iken, %7,87'si okur-yazar, %43,82'si ilkokul mezunu, %20,22 ortaokul mezunu ve %5,62'si lise mezunu olduğu belirtilmiştir (Uzunöz ve ark., 2008).

Tüketicilerin geliri arttıkça hanehalkı genişliği azalmaktadır. I.Gelir Grubu hanehalkı genişliği 4,39, II. Gelir Grubu hanehalkı genişliği 4,18 ve III. Gelir Grubu hanehalkı genişliği 3,79 olarak belirlenmiştir. Ailelerdeki ortalama hanehalkı genişliği 4,17'dir (Çizelge 4.1.3).

Daha önceki yıllarda Tokat ilinde yapılan çalışmalarda hanehalkı genişliği 4,45 kişi (Gündüz ve ark., 2006), 4,21 kişi (Sayılı ve ark., 2006) ve 3,7 kişi (Erdal ve Esengün, 2008) olarak belirlenmiştir.

Anket yapılan tüketicilerin hanehalkı büyüklüğü üç kategoride incelenmiştir. Tüketici ailelerinin genişlik grupları incelendiğinde, ailelerin yaklaşık %13,00'ünün 1 veya 2 bireye sahip olduğu, %50,00'sinin 3 veya 4 bireye sahip olduğu ve %37,00'sinin 5 ve üzeri bireye sahip olduğu gözlenmiştir (Çizelge 4.1.3).

Tüketiciler mesleklerine göre ele alındıklarında çoğunluğunun memur ve işçilerden oluştuğu görülmektedir. Tüketicilerin %28,33'ü memur, %23,67'si işçi, %9,67'si esnaf, %9,67'si emekli, %9,33'ü serbest çalışanlar, %9,00'u ev hanımı, %5,33'ü işsiz ve %5,00'i çiftçilerdir (Çizelge 4.1.3).

Çizelge 4.1.3. Tüketicilerin gelir gruplarına göre bazı sosyo-ekonomik ve demografik özellikleri

		I. Gelir Grubu	II. Gelir Grubu	III. Gelir Grubu	Toplam (n)	Toplam(%)
Cinsiyet	Kadın	52	69	25	146	48,67
	Erkek	53	63	38	154	51,33
	Toplam	105	132	63	300	100,00
Yaş	16-29 Yaş	33	44	17	94	29,75
	30-43 Yaş	36	39	33	108	34,18
	44-+ Yaş	36	46	16	114	36,08
	Toplam	105	132	63	300	100,00
Eğitim durumu	- + İlköğretim	53	21	9	83	27,67
	Lise	34	63	27	124	41,33
	Üniversite	18	48	27	93	31,00
	Toplam	105	132	63	300	100,00
Medeni durum	Evli	78	99	53	230	76,67
	Bekar	27	33	10	70	23,33
	Toplam	105	132	63	300	100,00
Eşin çalışma durumu	Çalışan	16	36	35	87	37,83
	Çalışmayan	65	65	13	143	62,17
	Toplam	81	101	48	230	100,00
Ailedeki birey sayısı	1-2	9	19	11	39	13,00
	3-4	54	57	39	150	50,00
	5-+	42	55	13	111	37,00
	Toplam	105	132	63	300	100,00
Meslekler	İşçi	40	21	10	71	23,67
	Memur	0	54	31	85	28,33
	Çiftçi	9	6	0	15	5,00
	Serbest	13	10	5	28	9,33
	Emekli	9	14	6	29	9,67
	Ev hanımı	13	14	0	27	9,00
	Esnaf	13	6	10	29	9,67
	İşsiz	8	7	1	16	5,33
	Toplam	105	132	63	300	100,00
Ortalama hane genişliği		4,39	4,17	3,79	4,17	
Ortalama geliri (Aylık)		747,08	1569,84	3126,19	1608,71	
Ortalama toplam giderleri (Aylık)		636,41	1186,66	2101,58	1186,21	
Ortalama gıda harcaması (Aylık)		325,52	519,24	715,39	492,63	

#### 4.2. TÜKETİCİ AİLESİ ALIŞVERİŞ TERCİHLERİ

Tüketicilerin ailelerinde çoğunlukla anne baba beraber (%47,00) alışveriş yapmaktadırlar. Anne baba birlikte alışveriş yapan ailelerin ortalama geliri 1 712,09 TL, bu gelirin 498,74 TL'sini gıda harcamaları oluşturmaktadır. Anne baba birlikte alışverişe katılan ailelerin hanehalkı genişliği 3,98'dir. Anne babanın beraber alışveriş

yapmadığı durumlarda en çok baba (%35,7) alışveriş yapmaktadır. Tüketici ailesinde anne (%12,33) üçüncü sırada alışveriş yaparken, yetişkin çocuklar (%5,00) en az alışveriş yapan gruptur (Çizelge 4.2.1).

Çizelge 4.2.1 Tüketicilerin ailelerinde alışveriş yapan bireyler

	Frekans	%
Anne baba beraber	141	47,00
Baba	107	35,67
Anne	37	12,33
Yetişkin çocuklar	15	5,00
Toplam	300	100,00

Antalya ilinde yapılan bir çalışmada tüketici ailesinde kırmızı et satın alma kararını verenler incelenmiştir. Bu araştırmaya göre, tüketici ailesinde %44,21 anne, %32,63 anne baba birlikte, % 10,53 baba, %4,78 anne baba ve çocuklar birlikte ve tüketicilerin %7,89 kendisi (yalnız kalanlar) alışveriş kararını vermektedirler.

#### 4.3. KIRMIZI ET VE ET ÜRÜNLERİ TÜKETİMİ

Kırmızı et, gerek sağlıklı ve dengeli beslenmedeki önemi ve gerekse ülke ekonomisine olan katkısıyla tüm dünyada olduğu gibi Türkiye’de de vazgeçilmez bir kaynaktır. Kırmızı et sektörü, Türkiye’de ulusal beslenme ve kalkınma sorunlarının çözümüne ek olarak, dış satımın arttırılması, sanayiye hammadde sağlaması, kırsal alanda gizli işsizliğin önlenmesi, sanayi ve hizmet sektörlerinde yeni istihdam olanaklarının yaratılması bakımından önemli potansiyele sahiptir. Türkiye’de hayvancılık sektörünün işletme yapısı, etkin olmayan yem ve ıslah politikası, sağlık, üretici ve pazarlamadaki örgütlenme sorunlarının çözümlenememiş olması ve sürdürülebilir bir hayvancılık politikasının izlenmemesi gibi nedenlerle istenilen bir düzeyde olmadığı ifade edilmektedir (TKB, 2006).

1985-2004 yılları arasında Türkiye sığır ve dana eti üretimi 300 bin ton ile 400 bin ton arasında, koyun ve kuzu eti üretimi ise 100 bin ton ile 200 bin ton arasında değişmektedir. Bu bilgiler, mezbaha ve kombinalarda kırmızı et üretimini

yansıtmaktadır. Diğer taraftan, tüm Türkiye genelinde satılan etlerin de yarından fazlası da kaçaktır (ATO, 2006). Bu durum tüketicileri güvenli et ürünlerine sevk etmektedir

2007 yılında yaşanan kuraklığa bağlı bitkisel üretimin azalması ve 2008 yılında yaşanan ekonomik krizle birlikte artan yem vb maliyetlere bağlı olarak tüm hayvancılık faaliyetlerinde görülen yavaşlama ya da gerileme kırmızı et üretiminde de kendisini göstermiştir. Üretim cephesinde görülen bu etkiye bir de artan gıda fiyatlarından dolayı oluşan talep daralması eklenince kırmızı et üretimi son 5 yıllık dönemde 2008 yılına kadar artarken TÜİK verilerine göre bu yılda bir önceki yıla göre % 16 oranında azalarak 482 bin tona gerilemiştir. Bu gerilemede toplam kırmızı et üretiminin % 77'sini oluşturan sığır etindeki azalmanın payı önemlidir. Küçükbaş hayvan et üretiminde de aynı gelişim görülmüş ve 2004-2007 döneminde 80 bin ton'dan 142 bin ton'a yükselen üretim, 2008'de 110 bin ton'a düşmüştür (Anonim, 2009ı). Türkiye'de 2008 yılı TÜİK verilerine göre kesilen hayvan sayısı önceki senelere göre artış göstermektedir. 2007 yılında et üretimi 575 622 ton olarak hesaplanmıştır. Kesilen hayvanların başında sığır gelmekte bunu koyun takip etmektedir. (Anonim, 2009g).

2008 yılında üretim azalmaları ve fiyat artışlarından kaynaklanan piyasa daralmaları gerçekleşmiş ve bazı hayvansal ürünlerin değerleri bir önceki yıla göre düşüş göstermiştir. En önemli düşüş (% 30) üretimi azalan deridedir. Kırmızı ette de % 12'ye yakın değer azalması gerçekleşmiştir. Kırmızı et üretiminde bölgesel dağılımda hayvan sayısındakinden oldukça farklı bir durum söz konusudur. Büyük ve küçükbaş hayvanların sayısal dağılımında kuzey, orta ve doğu bölgelerde yoğunlaşma varken kırmızı et üretiminin yarısından fazlası gıda sanayi işletmelerinin çoğunluğunun bulunduğu batı bölgeler ile Akdeniz'dedir (Anonim, 2009ı).

Kırmızı et lezzetli olması, besin değerinin yüksek olması ve sağlık için gerekli olması gibi nedenlerle tüketicilerin tarafından vazgeçilmez bir kaynaktır. Kırmızı et, balık ve kanatlı eti gibi et ürünlerine göre pahalı olması ise tüketimi kısıtlayan bir unsurdur.

### 4.3.1. Kırmızı Et ve Et Ürünleri Tüketim Durumu

Tokat ili kentsel alanda gerçekleştirilen bu çalışmada kırmızı et tüketenlerin oranı %89,00, tüketmeyenlerin oranı %11,00'dir. Kırmızı et tüketmeyenlerin ortalama gelir seviyesi tüketenlere oranla daha düşüktür. Kırmızı et tüketenlerin gelir seviyesi ortalama 1689,66 TL iken, kırmızı et tüketmeyenlerin gelir seviyesi ortalama 953,75 TL'dir (Çizelge 4.3.1.1).

Çizelge 4.3.1.1. Kırmızı et tüketim durumu

	Frekans	%	Ortalama gelir TL/ay	Ortalama gıda harcaması TL/ay	Ort. hanehalkı genişliği
Tüketenler	267	89,00	1689,66	503,10	4,18
Tüketmeyenler	33	11,00	953,75	407,87	4,09
Toplam	300	100,00	1608,71	492,63	4,17

Tokat ilin kentsel alanda kişi başına kırmızı et tüketim miktarı 6,83 kg/yıl olarak belirlenmiştir. Kırmızı et tüketenlerin ortalama hanehalkı genişliği 4,18 kişidir. Kırmızı et tüketmeyenlerin ortalama hanehalkı genişliği 4,09 kişi olarak hesaplanmıştır (Çizelge 4.3.1.1). Aylık gelir gruplarına göre kişi başına kırmızı et tüketim miktarları sırasıyla, I. Grup 0,41 kg/ay, II. Grup 0,57 kg/ay, III. Grup 0,75 kg/ay'dır.

Adana'da yapılan bir çalışmada kişi başına aylık sığır eti tüketimi I., II. ve III. gelir grupları için sırasıyla 0,39 kg/ay, 1,47 kg/ay ve 1,25 kg/ay olarak belirlenmiştir (Koç ve ark., 1997).

Tekirdağ'da yapılan araştırmada 1999 yılında Türkiye'nin kırmızı et tüketimi ile Tekirdağ ilinin kırmızı et tüketimi karşılaştırılmıştır. Tekirdağ ilinde ortalama kırmızı et tüketim miktarı 15,6 kg/yıl/kişi, Türkiye tüketim miktarı ortalama 20,4 kg/yıl/kişi olarak belirlenmiştir (Gaytancıoğlu, S., 1999).

Van ili merkez ilçedeki kırmızı et tüketim alışkanlığını ortaya koymak amacıyla yapılan çalışmada, tüketicilerin %38'inin kırmızı eti tercih ettiği, %1,6'sının ise kırmızı et tüketmediği anlaşılmıştır. (Aygün ve ark., 2004) Gaziantep İli merkez ilçedeki kırmızı et tüketim alışkanlığını ortaya koymak amacıyla yapılan başka bir çalışmada,

tüketicilerin %50,6'sının kırmızı eti tercih ettiği, %1,7'sinin ise kırmızı et tüketmediği anlaşılmıştır (Karakuş ve ark., 2008).

#### 4.3.2. Kırmızı Et Tercih Nedenleri

Kırmızı etin insan sağlığı için vazgeçilmez bir kaynak olması ve protein değerinin yüksek olması et tüketiminde önemli bir faktördür. Tüketicilerin %39,33'ü kırmızı eti besin değerinin yüksek olması nedeni ile tercih etmektedir. Kırmızı ette insan vücudunun ihtiyaç duyduğu protein, yağ, karbonhidrat, vitaminler ve madensel tuzlar mevcuttur. Böylece, etlerin bileşiminde, insan vücudunun temel ihtiyacı olan hemen bütün besleyiciler, protein, yağ, su çeşitli madensel tuzlar ve bazı vitaminler bulunmaktadır (Çizelge 4.3.2.1).

Alışkanlıklar kırmızı et tüketiminde (%31,84) ikinci sırada yer alan önemli bir faktördür (Çizelge 4.3.2.1). İnsanların tüketim alışkanlıkları uzun vadede ve yavaş oluşmaktadır. Et önemli bir hayvansal protein kaynağı olup büyüme, gelişme ve fizyolojik fonksiyonların yerine getirilmesinde gerekli olan birçok bileşeni içeren komple bir gıdadır. Ayrıca lezzetli olması, çok çeşitli biçimlerde tüketilebilmesi ve hazım olma derecesinin yüksek olması gibi özelliklere de sahip olan et, dünyanın hemen her yerinde diğer gıdalara oranla pahalıdır. Bu durumun yeterli et tüketimini azaltan önemli bir faktör olduğu ifade edilebilir.

Çizelge 4.3.2.1'de görüldüğü üzere kırmızı et tercih nedenleri arasında sağlık için et tercih edenlerin oranı %22,10 ve et satın aldıkları yerin kolay ulaşılması nedeni ile tercih edenlerin oranı %4,87'dir. Tokat'ta son yıllarda hayvan sayıları sürekli azalmaktadır (Anonim, 2009e). Bunun bir sonucu olarak et fiyatları da buna paralel olarak artmıştır. Kırmızı eti tercih nedenleri arasında ucuz (%1,87) olduğu için tercih edenler vardır, bunların büyük bir çoğunluğu üreticilerden canlı hayvan satın almakta ve kendileri kesmektedirler. Bunun bir sonucu olarak kırmızı et fiyatları ucuza gelmektedir.

Aydın ili Çine ilçesinde yapılan bir çalışmada; kırmızı eti öncelikli olarak lezzetli olduğu için tercih edenlerin oranı %40,0 iken, bunu besleyici olduğu için (%26,3),

alışkanlıktan dolayı (%26,3) ve kolay bulunabildiği için (%2,9) biçiminde belirtenler izlemektedir (Atay ve ark., 2004).

Tokat ilinde yapılan bir çalışmada; ailelerin kanatlı ya da kırmızı eti tercih etmelerindeki en önemli nedenin sağlıklı olması olduğu (%60) daha sonra zevk ve alışkanlıkların önemli rol oynadığı (%38,67), bunu lezzet (%25,33) ve diğer nedenlerin (%3,33) izlediği tespit edilmiştir (Gündüz ve ark., 2006),

Çizelge 4.3.2.1. Kırmızı et tercih nedenleri

	Frekans	%
Besin değerinin yüksek	105	39,33
Alışkanlık	85	31,84
Sağlık için	59	22,10
Kolay ulaşılması	13	4,86
Ucuz olması	5	1,87
Toplam	267	100,00

#### 4.3.3. Kırmızı Et Tüketmeme Nedenleri

Tüketiciler içerisinde kırmızı et tüketmeyenler bulunmaktadır(%11,00). Kırmızı et tüketmeyenler içerisinde diyet yapanların ortalama geliri 1327,27 TL, vejetaryenlerin ise 1719,23 TL'dir. Et tüketmeyenlerin genelinin ortalama gelirleri ise 1440,78 TL'dir. Et tüketmeyenlerin ortalama gıda masrafı 441,17 TL'dir (Çizelge 4.3.3.1).

Çizelge 4.3.3.1'de ailelerinde kırmızı et tüketmeyenler ve et tüketmeme nedenleri verilmiştir. Tüketiciler %54,55'i ekonomik nedenler, %24,24'ü diyetle olmaları ve %21,21'i vejetaryen olmaları nedeni ile kırmızı et tüketmediklerini belirtmişlerdir. Vejetaryen olanların tüm tüketiciler içerisindeki oranı %2,67'dir. Ekonomik nedenlerle düzenli et tüketemeyenlerin tüm tüketiciler içerisindeki oranı %6,00'dir. Diyet yapanlar ise tüm tüketiciler içerisinde %2,33'lük bir paya sahiptirler.

Çizelge 4.3.3.1 Kırmızı et tüketmeme nedenleri

	Frekans	%	Ortalama gelir	Ortalama gıda masrafı
Ekonomik nedenler	18	54,55	1012,85	346,42
Vejetaryen	8	21,21	1719,23	476,92
Diyet	7	24,24	1327,27	477,27
Toplam	33	100,00	1440,78	441,17

#### 4.3.4. Kırmızı Et Satın Alma Yerleri ve Tercih Nedenleri

Tokat ili kentsel alanda tüketiciler, kırmızı eti en çok kasaplardan (%51,31) temin etmektedirler. Tüketiciler, kasapları tanıdıklarını ve kesim yerlerini bildikleri için kasaplara güvendiklerini belirtmişlerdir. Tüketicilerin %40,45'i marketlerden kırmızı et satın alırken, %8,24'ü canlı hayvan alıp kesmeyi tercih etmektedirler (Çizelge 4.3.4.1).

Çizelge 4.3.4.1. Kırmızı et temin yerleri

	Frekans	%
Kasap	137	51,31
Market	108	40,45
Kendi kesenler	22	8,24
Toplam	267	100,00

Aydın ilinde yapılan bir çalışmada; kırmızı et tüketenlerin, %4'ü canlı hayvan satın alıp kendisi kesmekte, %21,1'i kasaplar çarşısından satın almakta, %63,4'ü kasaptan almakta olduklarını, kalan grupların ise et satın alma yerlerini önemsemedikleri belirlenmiştir (Aygün ve ark., 2004). Van İlinde kırmızı etin satın alındığı yer ile ilgili çalışmaya katılanların %47,8'i süper market, %40,5'i kasap, %2,5'i canlı hayvan, %1,9'u kombina, %4,7'si ise "fark etmez" cevabını vermişlerdir. Kırmızı et satın alırken erkeklerin çoğunluğu (%33,2) kasabı tercih ederken, kadınların çoğunluğu (%15,5) süper marketi tercih etmektedir (Aygün ve ark., 2004).

Gaziantep ili merkez ilçede yapılan bir çalışmada tüketicilerin %42,2'si belirli bir kasaptan, %27,1'i süper marketten, %16,9'u kasaplar çarşısından, %0,8'i canlı hayvan, %1,6'sı kombina, %3,9'u ise "fark etmez" cevabını vermişlerdir. Kırmızı et satın

alırken erkeklerin çoğunluğu (%45,40) kasabı tercih ederken, kadınların çoğunluğu (%36,31) süper marketi tercih etmektedir (Karakuş ve ark., 2008).

Antalya’da yapılan bir çalışmada koyun etinin satın alım yerleri incelendiğinde süpermarketlerin (%42,33) ve kasapların (%40,67) en fazla tercih edilen yerler olduğu belirlenmiştir. Aylık ortalama kişi başına tüketim miktarının satın alım yerlerine göre dağılımı incelendiğinde ise başlıca alım yerlerinin market (%35,28), süpermarket (%26,53), hipermarket (%22,28) ve kasaplar (%15,91) olduğu belirlenmiştir. Buna göre araştırma alanında koyun eti satın alım yeri olarak market ve süpermarketlerin ilk iki sırada yer aldığı görülmektedir. Ailelerin keçi etini satın alım yerleri incelendiğinde ilk iki sırayı %52,50 ile kasapların ve %28 ile süpermarketlerin aldığı belirlenmiştir. Keçi etinin aylık ortalama kişi başına tüketim miktarına göre satın alım yerleri incelendiğinde kasaplar (27,13), hipermarketler (%27,53) ve süpermarketlerin (%26,32) yaklaşık olarak aynı seviyede öneme sahip olduğu belirlenmiştir (Tosun, 2006).

Tüketicilerin kırmızı et satın alma yeri tercih nedeni incelendiğinde katılımcıların en çok, satın aldıkları yere güvene (%39,33) önem verdikleri anlaşılmıştır. Alışkanlık (%25,09), satılan ürünlerin kaliteli olması(%22,47) ve ucuzluk (%13,11) tüketicilerin tercih nedenleri arasındadır (Çizelge 4.3.4.2).

Çizelge 4.3.4.2. Kırmızı et satın alma yeri tercih nedenleri

	Frekans	%
Güven	105	39,33
Alışkanlık	67	25,09
Kalite	60	22,47
Ucuzluk	35	13,11
Toplam	267	100,00

Tüketicinin rasyonel alışveriş davranışlarında ve ürün seçimlerinde “fiyat, kalite ve değer” asıl belirleyicilerdir. Bu belirleyicilerin etkisiyle alışveriş ve tüketim davranışı gösteren tüketiciler, rasyonel etkenlerin etkisiyle hareket etmekte ve haz almadan ekonomik ve faydacı düşüncelerle hareket etmektedirler. (Antonides ve Raaij, 1998).

Kırmızı et ürünlerinde güven, alışkanlık ve kalite gibi kriterler ön plana çıkmaktadır. Buna göre, satış yeri koşullarının sağlıklı olması, isteklere uygun et bulunması ve satılan ürünlerde kalite garantisinin olması en önemli kriterlerdir. Birçok çalışmada genel olarak gıda ürünleri satın alma yeri tercihinde; yakınlık, reklam, fiyat ve alışveriş saatleri önemli faktörler olarak bulunmuştur (Okumuş ve Bulduk, 2003).

Tüketicilerin satın alma durumları güçlü bir biçimde kültürel, sosyal, kişisel ve psikolojik faktörler tarafından etkilenmektedir. İşletme yöneticilerinin büyük kısmı bu gibi faktörleri kontrol edemeyeceklerini bilmekle birlikte bu faktörleri hesaba katmalıdırlar. Çünkü tüketicilerin davranışları büyük ölçüde demografik, ekonomik, sosyal, durumsal ve teknolojik faktörler gibi dışsal faktörler tarafından belirlenmektedir. Aynı zamanda tüketici davranışları, inançlar, tutumlar, öğrenme, motivasyon ve ihtiyaçlar, kişilik, algı ve değerler gibi içsel faktörlerden de etkilenmektedir (Wu, 2003).

Tokat'ta yapılan bir çalışmada, ailelerin %60,00'ı tazelik, %44,67'si güvenilirlik, %40,00'ı hijyen, %20,00'si uygun fiyat, %17,33'ü kalite, %1,33'ü servisi ve %4,00'ı diğer nedenlerle alışveriş kanalını tercih ettiklerini belirtmişlerdir (Gündüz ve ark., 2006)

#### **4.3.5. Tüketilen Kırmızı Et Çeşitleri**

Bir toplumun beslenme şekli mevcut gıdalar çerçevesinde olmaktadır. Kırmızı et tüketimi doğrudan hayvancılıkla alakalıdır. Toplumun tüketim kültürünü; inançları, tutumları, alışkanlıkları, mevcut hayvan ve bitki varlığı, hatta arazi yapısı bile etkilemektedir. Tokat ili kentsel alanda yapılan bu çalışmada; ankete katılan tüketicilerin büyük bir kısmı dana eti (%49,06) tüketmektedirler. Ayrıca tüketicilerin %8,99'u sığır eti, %23,22'si kuzu eti, %15,36'sı koyun eti, %2,25'i keçi eti ve %1,12'i oğlak eti tüketmeyi tercih etmektedirler (Çizelge 4.3.5.1).

Çizelge 4.3.5.1. Tüketilen kırmızı et çeşitleri

	Frekans	%
Dana eti	131	49,06
Kuzu eti	62	23,22
Koyun eti	41	15,36
Sığır eti	24	8,99
Keçi eti	6	2,25
Oğlak eti	3	1,12
Toplam	267	100,00

Van ili merkez ilçedeki yapılan çalışmada, tüketicilerin %38'inin kırmızı eti tercih ettiği, %1,6'sının ise kırmızı et tüketmediği anlaşılmıştır. En çok tercih edilen kırmızı et türünün sırasıyla koyun (%51), sığır (%40,5) ve keçi (%1,9) olduğu görülmüştür (Atay ve ark.,2004).

Aydın ili Çine ilçesi kentsel alanında yapılan bir çalışmada, anket çalışmasına katılanların %33.1'inin öncelikli olarak kırmızı eti tercih ettiği ve en çok tercih edilen kırmızı et türünün sırasıyla sığır (%80), koyun (%8,6) ve keçi (%5,7) olduğu anlaşılmıştır (Aygün ve ark., 2004).

Gaziantep ilinde, en çok tercih edilen kırmızı et türü, sırasıyla; koyun (%77,9), sığır (%6,2), keçi (%2,3) ve hepsini tercih edenler (%2,9) şeklinde olmuştur. Erkeklerin %78,55'i koyun, %5,57'si sığır etini; kadınların ise %76,43'ü koyun, %7,64'ü sığır etini tercih etmektedir ( Karkuş ve ark., 2008).

#### 4.3.6. Kırmızı Et Satın Alma Şekilleri

Tokat ili kentsel alandaki tüketicilerin kırmızı et satın alma şekilleri Çizelge 4.3.6.1'de incelenmiştir. Tüketicilerin %36,70'i parça ve kıyma olarak, %35,21'i parça et olarak, %24,34'ü kıyma olarak ve %3,75'i sakatat satın alarak tüketmektedirler (Çizelge 4.3.6.1).

Çizelge 4.3.6.1. Kırmızı et satın alma şekilleri

	Frekans	%
Parça/kıyma	98	36,70
Parça	94	35,21
Kıyma	65	24,34
Sakatat	10	3,75
Toplam	267	100,00

Gaziantep ilinde yapılan bir çalışmada; kırmızı et tüketen ailelerin %56,2'si kırmızı eti porsiyonluk olarak satın almayı öncelikli olarak tercih ederken bunu kemikli (%14,5), karkas (%9,7) ve kıyma (%9,3) olarak satın alma takip etmektedir. (Karakuş ve ark., 2008)

#### 4.3.7. Kırmızı Et Tüketim Şekilleri

Tokat ili kentsel alandaki tüketicilerin %59,93'ü hem sade et yemeği olarak hem de sebzeli et yemeklerinde, %26,96'sı sebzeli yemeklerde, %13,11'i sade et yemeği olarak (ızgara mangal) kırmızı et tüketmektedirler. (Çizelge 4.3.7.1.).

Çizelge 4.3.7.1. Kırmızı et tüketim şekilleri

	Frekans	%
Sebzeli yemekler ve sade et	160	59,93
Sebzeli yemeklerde	72	26,96
Sade et yemeği olarak (ızgara vb)	35	13,11
Toplam	267	100,00

Gaziantep ili merkez ilçedeki kırmızı et tüketim alışkanlığını ortaya koymak amacıyla yapılan çalışmada; kırmızı et tüketen ailelerin kırmızı eti %38,4 oranında ızgara, %8,5 oranında haşlama, %6,2 oranında fırında, %6,2 oranında sebzeli, %4,3 oranında yağda kızartma şeklinde tercih ettiği, %25,0 oranında ise “fark etmez” denilerek bir tercih ortaya koymadıkları tespit edilmiştir (Karakuş ve ark, 2008).

Van ilinde yapılan bir çalışmada; kırmızı et tüketim şekilleri arasında sebzeli tüketim, %28,5 oranı ile ilk sırada yer almaktadır. Ancak ankete katılanların %34,5'i “fark

etmez” diyerek herhangi bir tercih belirtmemişlerdir. Bu durum bölge halkının hemen tüm yemeklerinde kırmızı eti kullandıklarını göstermektedir. Ayrıca “fark etmez” seçeneğini belirtenlerin orta gelir düzeyindeki katılımcılarda daha yüksek (%18) olduğu görülmüştür (Aygün ve ark., 2004)

#### 4.3.8. İşlenmiş Kırmızı Et Ürünleri Tüketimi

Tokat ili kentsel alanda tüketiciler işlenmiş et ürünlerinden en çok sucuk tüketmektedirler (%40,07). İşlenmiş veya dondurulmuş et tüketiminden kaçınanlar (%22,47) daha çok taze et tüketme eğiliminde bulunmaktadır. Salam tüketenler %9,36 ve sosis tüketenler %3,75 olarak hesaplanmıştır. Hazır köfte %17,23, hazır adana %2,62 ve ayırım gözetmeksizin hepsini tüketenler %4,49 olarak belirlenmiştir (Çizelge 4.3.8.1).

Çizelge 4.3.8.1. İşlenmiş kırmızı et ürünleri tüketimi

	Frekans	%
Sucuk	107	40,07
Tüketmeyenler	60	22,47
Hazır köfte	46	17,23
Salam	25	9,36
Hepsini tüketenler	12	4,49
Sosis	10	3,75
Hazır adana	7	2,62
Toplam	267	100,00

Gaziantep ili merkez ilçede yapılan bir araştırmada, kırmızı etten yapılan salam, sucuk, sosis, pastırma gibi ürünleri ara sıra tüketenler %47,3, hiç tüketmeyenlerin ise %43,0 oranında olduğu tespit edilmiştir (Karakuş ve ark., 2008).

Van ilinde yapılan bir çalışmada, “kırmızı etten yapılan salam, sucuk, sosis, pastırma gibi et ürünlerinden tüketir misiniz?” sorusuna katılımcıların %61,4’ü ara sıra, %27,8’i hiç tüketmediklerini ve %8,9’u ise düzenli olarak tükettiklerini ifade etmişlerdir. (Aygün ve ark., 2004).

#### 4.3.9. Kurbanlık Hayvan Tercihleri

Tokat ili kentsel alanda Kurban Bayramı'nda kırmızı et tüketimi artmaktadır. Kurbanlık et; yılda bir kez kesilen ve ihtiyaç sahiplerine dağıtılan hayvan etlerine denir. Kurbanlık hayvan tercihlerini sığırdan yana kullananlar %49,81'dir. Bu tercihlerin sebebini ise keçi etinin sert olması kokusundan hoşlanmamaları ve koyun etinin çok yağlı olması olarak belirtmişlerdir. Kurbanlık sığır kesimlerinde birkaç aile bir araya gelip sığır almakta, dolayısıyla kişi başına daha çok et düşmekte ve et daha ucuza gelmektedir. İkinci sırada tercih edilen kurbanlık hayvan (%37,45) koyundur. En az tercih edilen kurbanlık hayvan (%4,12) keçidir. Bunların yanında hiç kurban alamayan (%8,61) kesim bulunmaktadır. Kurban satın alamayan bu kesime komşularının bağış yapmakta oldukları belirlenmiştir (Çizelge 4.3.9.1).

Çizelge 4.3.9.1. Kurbanlık hayvan tercihleri

	Frekans	%
Sığır	133	49,81
Koyun	100	37,45
Kurban alamayan	23	8,61
Keçi	11	4,12
Toplam	267	100,00

Aydın ili Çine ilçesinde yapılan bir çalışmada kırmızı et tüketim alışkanlıkları incelenmiştir. Kurban Bayramı kırmızı et tüketiminin önemli ölçüde arttığı bir dönem olduğu belirtilmiştir. Bu döneminin et tüketim ortalamasının yükselmesinde önemli ölçüde etkisinin varlığı gözlenmiştir. Bu anlamda Aydın ili Çine ilçesinde ankete katılanlara kurban bayramında hangi hayvanı kurbanlık olarak tercih ettikleri sorulmuş ve %45,2'si koyunu, %33,7'si sığırı, %13,7'si keçiyi tercih ettiklerini, %7,4'ü hiç kurban kesemediklerini belirtmişlerdir (Atay ve ark., 2004).

#### 4.3.10. Kurbanlık Eti/Hayvanı Temin Yerleri

Çizelge 4.3.10.1'de tüketicilerin kurbanlık hayvanları temin ettiği yerler gösterilmektedir. Tüketicilerin %59,93'ü yetiştiriciden, %31,46'sı hayvan pazarından

kurbanlık hayvanları satın almaktadır. Ayrıca tüketicilerin %8,61'i bağış kabul ettiği için kurbanlık hayvan alamamaktadır.

Çizelge 4.3.10.1. Kurbanlık eti/hayvanı temin yerleri

	Frekans	%
Yetiştiriciden	160	59,93
Pazardan	84	31,46
Bağış	23	8,61
Toplam	267	100,00

Aydın ili Çine ilçesinde yapılan çalışmada; aileler kurbanlık hayvanlarını çoğunlukla direk yetiştiricilerden (%45.1) ve hayvan pazarından (%41.4) satın almayı tercih ederken, kurbanlık hayvanını kendisi yetiştiren ailelerin oranı %12.3 olarak belirlemiştir (Atay, ve ark., 2004).

#### 4.3.11. Kırmızı Et Tüketimini Etkileyen Faktörlerin Belirlenmesi

Gelir düzeyi ile kırmızı et tüketimi arasında bir ilişki olup olmadığı *Khi-kare* testi ile analiz edilmiştir (Çizelge 4.3.11.1). İstatistiksel olarak analiz 0,001 düzeyinde anlamlı bulunmuştur. Kırmızı et tüketimi ile gelir düzeyi arasında doğrusal bir ilişki olduğu söylenebilir. Çizelge 4.3.11.1'de kırmızı et tüketmeyenlerin %69,70'i I. Gelir grubunda, %27,27'si II. Gelir grubunda ve %3,03'ü III. Gelir grubunda bulunmaktadır ( $X^2=20,813$ ,  $P=0,001$ ).

Kırmızı et tüketimi ile toplam masraflar arasında istatistiksel olarak bir ilişki olup olmadığı *Khi kare testi* ile incelenmiştir (Çizelge 4.3.11.1). Yapılan *Khi-kare* testi 0,003 düzeyinde anlamlı bulunmuştur. Toplam masrafların artmasıyla kırmızı et tüketimi de artmıştır. Çok masraf yapan tüketicilerin zaten gelir seviyeleri de yüksek olduğu için kırmızı et tüketmektedirler. ( $X^2=11,841$ ,  $P=0,003$ ).

Kırmızı et tüketiminin gıda masrafları arasında istatistiksel olarak bir ilişki olup olmadığı incelenmiştir (Çizelge 4.3.11.1). Yapılan *Khi-kare* testinde toplam gıda

masraflarının et tüketip tüketmeme durumu arasında istatistiksel olarak bir ilişki saptanamamıştır ( $X^2=2,895$ ,  $P=0,235$ ).

Kırmızı et tüketiminin cinsiyet ile ilişkisi olup olmadığı istatistiksel açıdan *Khi-kare* analizi ile incelenmiş, gruplar arasındaki farklılık istenilen önem düzeyinde anlamlı bulunmamıştır (Çizelge 4.3.11.1).

Kırmızı et tüketiminin medeni durum ile ilişkisi olup olmadığı istatistiksel açıdan *Khi-kare* analizi ile incelenmiş, gruplar arasındaki farklılık beklenen önem düzeyinde anlamlı bulunmamıştır (Çizelge 4.3.11.1).

Kırmızı et tüketip tüketmeme durumu ile eşin çalışma durumu arasındaki ilişkiyi belirlemek için *Khi-kare testi* yapılmıştır (Çizelge 4.3.11.1). Kendisi çalışan tüketicinin eşinin de çalışması sonucu kırmızı et tüketiminde önemli ölçüde artış gözlenmiştir. Eşin çalışma durumu ile kırmızı et tüketimi arasında istatistiksel olarak bir ilişkinin varlığından söz etmek mümkündür. Eşi çalışan tüketicilerin eşi çalışmayanlara oranla, et tüketim miktarı daha fazla olduğu belirlenmiştir ( $X^2=5,936$   $P=0,015$ ).

Kırmızı et tüketimi ile eğitim durumunun istatistiksel açıdan ilişkisi olup olmadığı *Khi-kare* analizi ile incelenmiştir (Çizelge 4.3.11.1). Yapılan analiz sonucunda kırmızı et tüketimi ile eğitim arasında istatistiksel açıdan bir ilişki olduğu saptanmıştır. Eğitim durumu yükseldikçe kırmızı et tüketimi artmaktadır. Bunun sebebi eğitim durumunun artmasıyla tüketicilerin gelir seviyeleri ve bilgi bilinç düzeylerinin de artması olabilir ( $X^2=12,107$   $P=0,002$ ).

Kırmızı et tüketiminin mesleklerle ilişkisi olup olmadığı *Khi-kare* analizi ile incelenmiştir. Yapılan *Khi-kare* analizi anlamsız çıkmıştır ( $X^2=18,850$ ,  $P=0,016$ ).

Kırmızı et tüketiminin hanehalkı sayısı ve yaş ile ilişkisi *Khi-kare* analizi ile incelenmiştir (Çizelge 4.3.11.1). Yapılan *Khi-kare* analizleri sonucu kırmızı et tüketimi ile yaş ( $P>0,05$ ) ve hanehalkı ( $P>0,05$ ) arasında istatistiksel olarak bir ilişki saptanamamıştır (Çizelge 4.3.11.1).

Çizelge 4.3.11.1 Kırmızı et tüketimi ile bazı kriterler arasındaki ilişki

		Kırmızı Et				X <sup>2</sup>	P	DF
		Tüketen		Tüketmeyenler				
		(n)	%	(n)	%			
Gelir seviyesi	250-1000 TL	82	78,10	23	21,90	20,813	0,001	2
	1001-2000 TL	123	93,18	9	6,82			
	2001 TL +	62	98,41	1	1,59			
	Toplam	267	89,00	33	11,00			
Toplam masraf	250-750	83	81,37	19	18,63	11,841	0,003	2
	751-1500	124	90,45	13	9,49			
	1501-+	60	98,36	1	1,64			
	Toplam	267	89,00	33	11,00			
Gıda masrafları	100-350	86	86,00	14	14,00	2,895	0,235	2
	351-700	138	89,03	17	10,97			
	701-+	43	95,56	2	4,44			
	Toplam	267	89,00	33	11,00			
Cinsiyeti	Kadın	131	89,73	15	10,27	0,153	0,696	1
	Erkek	136	88,31	18	11,69			
	Toplam	267	89,00	33	11,00			
Medeni durum	Evli	208	90,43	22	9,57	2,073	0,150	1
	Bekar	59	84,29	11	15,71			
	Toplam	267	89,00	33	11,00			
Eşi	Çalışan	94	95,92	4	4,08	5,936	0,015	1
	Çalışmayan	114	86,36	18	13,64			
	Toplam	208	90,43	22	9,57			
Eğitim	- +İlköğretim	66	78,57	17	21,43	12,107	0,002	2
	Lise	112	90,32	12	9,68			
	Üniversite-+	89	95,70	4	4,30			
	Toplam	267	89,00	33	11,00			
Meslek	İşçi	58	81,69	13	18,31	13,158	0,068	7
	Memur	81	95,29	4	4,71			
	Çiftçi	15	100,00	0	0,00			
	Serbest	26	92,86	2	7,14			
	Emekli	23	79,31	6	20,69			
	Ev hanımı	23	85,19	4	14,81			
	Esnaf	26	89,66	3	10,34			
	İşsiz	15	93,75	1	6,25			
Toplam	267	89,00	33	11,00				
Yaş	16-29 Yaş	85	90,43	9	9,57	0,782	0,676	2
	30-43 Yaş	97	89,81	11	10,19			
	44-+ Yaş	85	88,54	13	11,46			
	Toplam	267	89,00	33	11,00			
Hanehalkı sayısı	1-2	33	84,62	6	15,38	1,895	0,388	2
	3-4	137	91,33	13	8,67			
	5-+	97	87,39	14	12,61			
	Toplam	267	89,00	33	11,00			

*Khi-kare* testi %5 anlamlılık düzeyine göre incelenmiştir.

#### 4.4. KANATLI ETİ VE ET ÜRÜNLERİ TÜKETİMİ

Tüketicilerin, çevre dostu üretim beklentileri yüksek olması ile birlikte, aynı zamanda ucuz gıda istekleri ve sağlıklı et talebi çözülmesi zor bir çelişkidir. Kanatlı eti; az yağlı, protein değeri yüksek, vitamin ve mineraller açısından zengin sağlıklı bir besindir. Kırmızı ete oranla fiyatının ucuzluğu sebebiyle tüketimi giderek artmaktadır. Yıllar itibariyle tavuk eti tüketiminin bu denli artış göstermesinin sebebi dengeli beslenmede önemli rolü olan tavuk etinin, son yıllarda kırmızı etteki fiyat artışlarından sonra rağbet gören bir gıda maddesi halini almasıdır. Çizelge 4.4.1'de 2002-2008 yılları kanatlı üretim ve tüketim rakamları verilmiştir.

Çizelge 4.4.1. 2002-2008 Yılları kanatlı eti üretimi ve fert başına tüketimi

Yıl	Üretilen kanatlı eti (Ton)	Nüfus (Bin)	Fert başına tüketim (Kg)
2002	726.607	69.000	10,53
2003	905.251	69.400	13,04
2004	914.458	69.800	13,10
2005	979.413	70.100	13,97
2006	934.732	70.300	13,29
2007	1.099.920	70.586	15,58
2008	1.123.132	71.517	15,70

Kaynak: Anonim, 2009f

Türkiye’de hayvancılık sektörüne genel olarak bakıldığında görülmektedir ki kırmızı et açığı giderek artarken, kendi üretim planını yapan ve halkın hayvansal protein ihtiyacı için ülke tüketimini eksiksiz karşılayabilen tek üretim dalının tavukçuluk olduğu ifade edilebilir. Tavukçuluk sektöründe üretilen piliçlerin %80’ i modern tesislerde üretilmektedir. Bu tesislerin çoğu gelişmiş ülkelerde bulunan benzerlerinden daha genç olup ve daha yüksek üretim standartlarına sahiptir. Et tavukçuluğu sektöründe faaliyet gösteren bu işletmeler, tesisler yönünden sektördeki ileri ülkeler seviyesinde modern kuruluşlara sahiptir. Türkiye’nin günlük kesim kapasitesi 3,32 ton/gün, yıllık kesim kapasitesi 996,070 ton/yıl olarak kabul edilmektedir. (Anonim, 2005a).

1970’li yıllardan bu yana sürekli bir gelişme içerisinde olan tavukçuluk sektörü, kırmızı et üreticilerinin yaşadığı sorunları aşmış, modern teknoloji imkânlarından yararlanan

güçlü entegrasyonlarla Türkiye protein ihtiyacının önemli bir bölümünü karşılarken ihracat 2002 yılında düşüş göstermiştir. Buna karşılık ihracat rakamları 2003 yılında bir önceki yıla göre %37,6 artış göstermiş, 2004 yılında ise bir önceki yıla göre %20 artış göstermiş ve son 10 yılın miktar ve değerce en yüksek ihracatı gerçekleşmiştir. Genel olarak Uzakdoğu, Ortadoğu, Kafkas ülkeleri, Balkanlar, bu ürün grubunda ülke ihracatının yoğunlaştığı bölgelerdir. 2004 yılı itibariyle Türkiye'nin en önemli pazarları Çin Halk Cumhuriyeti, Makedonya, Azerbaycan ve Hong Kong olmuştur (Anonim, 2005c).

Dünya'da en çok üretimin yapıldığı ülkeler sırasıyla ABD, Çin ve Brezilya'dır. Bu üç ülkenin üretimlerinin toplamı dünya toplam tavuk eti üretiminin yarısına yakın (%48,1) bölümünü oluşturmaktadır. Türkiye'nin tavuk eti üretimi, 2006 yılında 937.000 ton olup dünya üretiminin %1,3'üdür. 2006 yılı itibariyle tavuk eti üretiminde Türkiye, Dünya'da 14. sırada yer almaktadır. 1997–2006 yılları arasında Türkiye'de, tavuk eti üretim miktarının yıllık artış hızı %7,12'dir. Üretim artış hızı bakımından Hindistan ilk sırada yer almakta, bu ülkeyi Polonya ve Türkiye izlemektedir. (Büyüknisan, 2008)

Türkiye'de 1990 yılından sonra beyaz et üretimi büyük bir gelişme göstermiştir. 1999 yılında piliç eti üretimi yaklaşık 580,000 tona, toplam beyaz et üretimi de 680,000 tona yükselmiştir. Kişi başına düşen beyaz et tüketim miktarı da 1990 yılında 3,85 kg iken, 1999 yılında 10,13 kg'a, 2002 yılında da 10,25 kg'a yükselmiştir (Şengor, 2002). 2008 yılı itibariyle tavuk eti tüketimi kişi başına 15,70 kg olarak belirlenmiştir (Anonim, 2009f).

Tavuk eti kırmızı ete oranla daha az yağ ve kolesterol içerdiği için özellikle günlük kalori ve kolesterol alımları sınırlandırılan bireylerde tercih sebebi olmaktadır. Türkiye'de yetersiz ve dengesiz beslenme sorunlarıyla en çok karşı karşıya kalan gruplar arasında büyüme çağındaki çocuklar ve gençler bulunmaktadır (Baysal 2003). Tavuk etinin kırmızı ete oranla önemli miktarda daha ekonomik olması özellikle çocuk ve genç nüfusun tavuk etini daha çok tercih etmesi tavuk etine yönelimi arttırmaktadır (Gürbüz, 2002).

#### 4.4.1. Kanatlı Eti ve Ürünleri Tüketimi

Tokat ili kentsel alanda yaşayan tüketicilerin %93,67'si kanatlı eti tüketmektedir. %6,33'lük kısım kanatlı eti tüketmekten kaçınmaktadır (Çizelge 4.4.1.1). Tüketmeme sebeplerinin başında kanatlı eti sevmemeleri ve lezzetli bulmamaları gelmektedir. Tokat ili kentsel alanda yapılan bu araştırmada kişi başına tüketilen tavuk eti miktarı 8,15 kg/yıl olarak hesaplanmıştır. Aylık kişi başı kanatlı eti tüketim miktarı sırasıyla I. Grup 0,62 kg/ay, II. Grup 0,72 kg/ay, III. Grup 0,76 kg/ay'dır. Bu miktar Türkiye ortalamasından (15,70 kg/yıl) oldukça düşüktür. (Anonim, 2009f).

Çizelge 4.4.1.1 Kanatlı eti tüketim durumu

Kanatlı Eti	Frekans	%
Tüketenler	281	93,67
Tüketmeyenler	19	6,33
Toplam	300	100,00

Önceki çalışmalarda kişi başına yıllık tavuk eti tüketimi; Tokat il merkezinde 6,2 kg (Çivi ve ark., 1993); Adana ilinde 15,88 kg (Hanta ve Yurdakul, 1994); Van ili Erciş ilçesinde 11,30 kg (Yıldırım ve Yalçınkaya, 1999); Şanlıurfa ili kentsel alanda 13,3 kg (Şengül ve ark., 2002) olarak saptanmıştır.

Tekirdağ'da 1999 yılında yapılan bir araştırmada ortalama tavuk eti tüketimi 13,6 kg/yıl iken Türkiye ortalaması 7,0 kg/yıl olarak hesaplanmıştır (Gaytancıoğlu. S., 1999).

Tokat İlinde yapılan bir çalışmada; kuş gribi vakalarından önce, incelenen ailelerin aylık et tüketimi toplamı 9,48 kg iken, kuş gribinden sonra 8,69 kg'a (anketin yapıldığı dönem itibarıyla) düştüğü saptanmıştır (Sayılı, 2006).

Gül ve Şahin'in 1998 yılında yaptıkları çalışmada, gelir gruplarına göre tavuk eti tüketiminin en az olduğu grup yine düşük gelir grubu olarak bulunmuştur. Bu çalışmada da gelir yükselişine paralel olarak tavuk eti tüketiminin de arttığı gözlenmiş, kişi başına düşen aylık tavuk eti tüketim miktarı 1,51 kg olarak bulunmuştur. Hanta 1984 yılında Adana ili kentsel alanda yapmış olduğu çalışmasında aile başına aylık tavuk eti tüketim

miktarını 5,35 kg olarak bulmuştur. Başka bir çalışmada ise, görüşülen ailelerin aylık ortalama tavuk eti tüketim miktarı 7,07 kg olarak bulunmuştur (Gül ve Şahin, 1998).

#### 4.4.2. Kanatlı Eti Tercih Nedenleri

Tokat ili kentsel alanda kanatlı eti tüketim tercih nedenleri arasında birinci sırada kanatlı etine alışkanlık (%34,88) olduğu belirlenmiştir. Kanatlı eti kırmızı ete oranla daha ucuzdur. Bu nedenle et tüketim tercihlerinde kanatlı etinin ucuz olması (%24,91) en çok tercih edilen ikinci seçenek olarak belirlenmiştir. Kanatlı eti tüketicilerinde kolesterolü düşük olduğu için tercih edenler (%9,25) bulunmaktadır. Kanatlı etinin kolay bulunması (%16,73), lezzetli olması (%7,47) ve kaliteye güven (%6,76) kanatlı etin tercihlerinde bulunan diğer tercih nedenleri arasındadır (Çizelge 4.4.2.1).

Çizelge 4.4.2.1. Kanatlı eti tercih nedenleri

	Frekans	%
Alışkanlık	98	34,88
Ucuz olması	70	24,91
Kolay bulunması	47	16,73
Kolesterolü düşük	26	9,25
Lezzetli olması	21	7,47
Kaliteye güven	19	6,76
Toplam	281	100,00

#### 4.4.3. Tüketilen Kanatlı Eti Çeşitleri

Tokat ili kentsel alanda tüketiciler kanatlı etinden en çok tavuk etini (%94,66) tercih etmektedirler. Kanatlı etinin içinde tavuk tüketiminin fazla olması diğerlerine oranla üretiminin ve ulaşımının çok olmasından kaynaklanmaktadır. Tüketilen diğer kanatlı eti çeşitleri, hindi (%1,78) devekuşu (%1,78), kaz (%1,02) ve ördek (%0,71) olarak belirlenmiştir (Çizelge 4.4.3.1).

Çizelge 4.4.3.1. Tüketilen kanatlı eti çeşitleri

	Frekans	%
Tavuk	266	94,66
Hindi	5	1,78
Devekuşu	5	1,78
Kaz	3	1,07
Ördek	2	0,71
Toplam	281	100,00

Trakya bölgesinde yapılan bir araştırmada, Trakya Bölgesinde yer alan üç ildeki (Edirne, Kırklareli, Tekirdağ) tüketicilerin Hindi, Kaz ve Ördek tüketimlerini incelemiştir. Araştırma sonucunda Trakya Bölgesinde yer alan illerde yaşayanların yılda bir veya daha fazla pişirdikleri hindi kaz ve ördek oranları sırasıyla %61,3, %32,9 ve %5,8'dir (Aksoy ve Aksoy, 1995).

#### 4.4.4. Kanatlı Eti Temin Yerleri

Tokat ilinde kanatlı eti tüketicilerinin kanatlı eti temin ettiği yerlerin %43,77'si marketler, %36,30'u tavuk marketler, %16,73'ü kasaplar olarak belirlenmiştir. Ayrıca tüketicilerin %3,20'si kanatlı hayvanı canlı alıp kestikleri belirlenmiştir (Çizelge 4.4.4.1).

Çizelge 4.4.4.1. Kanatlı eti temin yerleri

	Frekans	%
Marketlerden	123	43,77
Tavuk marketlerden	102	36,30
Kasaptan	47	16,73
Kendisi kesenler	9	3,20
Toplam	281	100,00

Adana ilinde yapılan bir çalışmada, ailelerin %56,33'ü tavuk etini marketten, %23,67'si süpermarketten, %14,67'si kasaptan, %3,00'ü semt pazarından, %2,33'ü ise bakkaldan satın almaktadırlar (Büyüknisan, 2008).

Gül ve Şahin'in 1998 yılında yapmış oldukları araştırmalarında, ailelerin %61,30'unun tavuk etini marketten, %22,8'inin özel satış yerlerinden, %11,9'unun şarküterilerden ve %4,00'ü ise diğer yerlerden temin ettikleri belirlenmiştir (Gül ve Şahin, 1998).

#### 4.4.5. Kanatlı Et Temin Yeri Tercihleri

Çizelge 4.4.5.1'de tüketicilerin kanatlı eti satın alma yeri tercihleri verilmiştir. Tüketicilerin kanatlı eti satın alma yeri tercihlerinin başında satın aldıkları yere olan güven (%32,38) gelmektedir. Tüketicilerin %23,84'ü ucuzluk, %17,08'i sağlıklı bulma %14,95'i kaliteli olması ve %11,74'ü alışkanlık nedeni ile satın alma yerini tercih etmektedirler.

Çizelge 4.4.5.1. Kanatlı et temin yeri tercihleri

	Frekans	%
Güvenli bulma	91	32,38
Ucuzluk	67	23,84
Sağlıklı bulma	48	17,08
Kaliteli	42	14,95
Alışkanlık	33	11,74
Toplam	281	100,00

#### 4.4.6. Kanatlı Et Satın Alma Şekilleri

Tüketiciler %58,01'i kanatlı etlerini parça olarak satın almakta ve tüketmektedirler. Tüketicilerin %22,42'si kanatlı etini bütün, %3,91'i kıyma olarak tüketmektedir. Ayrıca parça ve bütün birlikte satın alanlar (%15,66) bulunmaktadır (Çizelge 4.4.6.1).

Çizelge 4.4.6.1. Kanatlı et satın alma şekilleri

	Frekans	%
Parça	163	58,01
Bütün	63	22,42
Parça / Bütün	44	15,66
Kıyma	11	3,91
Toplam	281	100,00

Tüketicilerin kanatlı etini tükettikleri yemekler; sade kanatlı eti, sebze yemekleri ve pilavlarla beraber tüketme durumlarına göre incelenmiştir. Tüketicilerin büyük çoğunluğu kanatlı etini her şekilde tüketmekte (%59,07) iken, %15,66'sı sade et olarak (ızgara, mangal v.b) tüketmektedirler. Sebze yemeklerinde tüketenler (%9,61), ve hem sade hem de pilavlarda kanatlı eti tüketenler (%7,12) bulunmaktadır (Çizelge 4.4.6.2).

Çizelge 4.4.6.2. Kanatlı eti tüketim şekilleri

	Frekans	%
Hepsi	166	59,07
Sade et yemeği olarak	44	15,66
Pilavlarda	24	8,54
Sebze yemeklerinde	27	9,61
Hem sade hem pilavlarda	20	7,12
Toplam	281	100,00

#### 4.4.7. Kanatlı Eti Tüketilen Mevsimler

Çizelge 4.4.7.1'de kanatlı etinin hangi mevsimlerde daha çok satın alındığı ve tüketildiği incelenmiştir. Tokat ili kentsel alanda yapılan bu araştırmada, tüketiciler kanatlı etini tüketirken mevsimleri pek önemsemediği ve her zaman kanatlı etini tükettikleri tespit edilmiştir. Tüketiciler %67,26'sı mevsim farkı gözetmeksizin her zaman kanatlı eti tüketmekte olduklarını belirtmişlerdir. Bunun yanında tüketicilerin %16,37'si yaz mevsimlerinde, %8,54'ü kış mevsimlerinde, %6,05'i İlkbaharda ve %17,8'i sonbaharda kanatlı eti tükettikleri belirlenmiştir.

Çizelge 4.4.7.1. Kanatlı et tüketim tercihinde mevsimlerin etkisi

	Frekans	%
Her zaman	189	67,26
Yaz	46	16,37
İlkbahar	17	6,05
Kış	24	8,54
Sonbahar	5	1,78
Toplam	281	100,00

#### 4.4.8. Kuş Gribinin Kanatlı Eti Tüketimine Etkileri

Kuş gribi bütün dünyada büyük ekonomik kayıplara neden olan bir hastalık olup, tavukçuluk sektörünü tehdit eden önemli viral hastalıklardan biri olarak kabul edilmektedir. Hastalık yumurtacı hayvanlarda %75-80 verim kaybı ile tüm kanatlılarda %10-100 arasında ölüme neden olmaktadır. Hastalık son on yılda Meksika, Avustralya, Hong Kong, İtalya, Kore, Vietnam, Japonya, Çin, Tayland, Kamboçya, Pakistan, Endonezya, ABD gibi birçok ülkede görülmüştür (Bayraktar, 2006).

Tokat ilinde yapılan bir çalışmada kuş gribi sonrası incelenen ailelerin tavuk eti tüketimlerinde farklı etkilenme durumları ortaya çıkmıştır. İncelenen ailelerin yarıdan fazlası (genel ortalama %57.14) hastalığın olacağını ve/veya insanlara bulaşmayacağını düşündüklerinden dolayı, kuş gribi sonrasında tavuk eti tüketimlerinde bir değişikliğin olmadığını belirtmişlerdir. Buna karşın tüketicilerin bir bölümü (%42.86) kuş gribi bulaşan etlerin sağlıksız olduğunu düşündüklerinden dolayı et tüketimlerini azaltmışlardır. Bununla birlikte, kuş gribi vakaları sonrasında tavuk eti fiyatı önemli ölçüde düşmüştür (Sayılı,2006).

Tokat ilinde daha önce 3 TL/kg olarak satılan tavuk eti (bütün olarak), kuş gribi vakaları sonrasında 1,25 TL'ye kadar düşmüştür. Türkiye çapında piliç eti üreten bir firmanın Eylül 2005 tarihinde tavuk eti satış fiyatı 2.52 TL/kg iken, bu değer Ocak 2006 tarihinde 1.69 TL olarak gerçekleşmiştir (Yalçın, 2006). Bununla birlikte tavuk eti fiyatının düşmesi sonucu, çok az da olsa, bazı aileler ucuz tavuk etinden daha fazla satın alarak tüketimlerini artırmışlardır.

Kuş gribi vakalarının görülmesi tavukçuluk sektörünü ve tüketicileri olumsuz yönde etkilemiştir. Üreticilerin tavuk eti satışları ve satış fiyatları önemli düzeylerde düşmüş, bunun sonucunda tüketicilerin bir kısmı tavuk eti tüketiminden vazgeçme ve/veya azaltma yoluna giderlerken, bir kısma da bu durumdan hiç etkilenmemiş, hatta bazı tüketiciler fiyatların düşüşünü fırsat bilerek, daha fazla tavuk eti satın almışlar ve tüketmişlerdir.

Tokat ili kentsel alanda yapılan bu çalışmada, kuş gribinin ortaya çıkmasıyla kanatlı eti tüketim alışkanlıklarında değişme olduğunu söyleyen tüketiciler %43,42 iken, kanatlı eti tüketim alışkanlığında değişme olmayan tüketicilerin oranı %56,58 olarak hesaplanmıştır (Çizelge 4.4.8.1).

Çizelge 4.4.8.1. Kuş gribinin kanatlı eti tüketimine etkileri

Tüketim durumu	Frekans	%
Değişti	122	43,42
Değişmedi	159	56,58
Toplam	281	100,00

Tokat ilinde yapılan bir çalışmada; kuş gribi vakalarından önce, incelenen ailelerin aylık et tüketimi toplamı 9,48 kg iken, kuş gribinden sonra 8,69 kg'a düştüğü saptanmıştır. Et tüketim miktarının azalmasında, tavuk eti tüketimindeki düşüş esastır. Kuş gribinden sonra aile başına et tüketim miktarlarında, genel ortalama itibariyle, sığır etinde 0,08 kg, koyun etinde 0,01 kg, kuzu etinde 0,07 kg, balık etinde 0,13 kg artış olurken, tavuk etinde 1,08 kg azalış olmuştur (Sayılı, 2006).

Çizelge 4.4.8.2. Kuş gribi sonrası tercih edilen et çeşitleri

	Frekans	%
Kırmızı ete yönelenler	59	48,36
Balık etine yönelenler	36	29,51
Her ikisine yönelenler	27	22,13
Toplam	122	100,00

Kuş gribinin ortaya çıkması ile tüketiciler kırmızı ete ve balık etlerine yönelmişlerdir. Tüketicilerin %43,42'sinin (Çizelge 4.4.8.1) tüketim alışkanlıklarında değişiklik olmuştur. Bunların %48,36'sı sadece kırmızı ete, %29,51'i sadece balık etine ve %22,13'ü her ikisine yöneldikleri belirlenmiştir (Çizelge 4.4.8.2).

Kuş gribinin ortaya çıkmasıyla kanatlı eti tüketimi azalmış ve tavukçuluk sektörü büyük zarar görmüştür. Türkiye'de 2005 yılının ekim ayına kadar sağlıklı gelişen ve ileriye dönük atılımlara hazır olan kanatlı sektörü ve bu sektörden geçimini sağlamaya çalışan

çiftçiler, kuş gribi vakalarının görülmesi üzerine önemli zararlar görmüştür (Anonim, 2006).

#### 4.4.9. Kanatlı Et Tüketimini Etkileyen Faktörlerin Belirlenmesi

Kanatlı eti tüketiminin gelir seviyesi ile arasında bir ilişki olup olmadığı istatistiksel olarak *Khi-kare* analizi ile incelenmiştir (Çizelge 4.4.9.1). Kanatlı eti kırmızı ete oranla daha ucuz olduğu için her kesim tarafından tüketilmektedir. Kanatlı eti tüketimi ile gelir seviyesi arasında istatistiksel açıdan bir ilişki saptanamamıştır. ( $X^2=0,036$   $P=0,982$ ).

Kanatlı eti tüketiminin eğitimle ( $P>0,05$ ), eşin çalışma durumuyla ( $P>0,05$ ), ev mülkiyet durumu ile ( $P>0,05$ ) ve cinsiyetle ( $P>0,05$ ) bir ilişki olup olmadığı istatistiksel olarak *Khi-kare* analizi ile incelenmiş ve bir ilişki saptanamamıştır (Çizelge 4.4.9.1).

Kanatlı eti tüketiminin yaş ile arasında bir ilişki olup olmadığı istatistiksel olarak *Khi-kare* analizi ile incelenmiştir (Çizelge 4.4.9.1). *Khi-kare* analizi istenilen düzeyinde anlamlı çıkmamıştır. ( $X^2=2,612$   $P=0,271$ ).

Kanatlı eti tüketiminin medeni durumla alakası olup olmadığı istatistiksel olarak incelenmiştir (Çizelge 4.4.9.1). Yapılan *Khi-kare* testinde evli olan tüketicilerin bekâr olan tüketicilere göre daha çok kanatlı eti tükettikleri söylenebilir. ( $X^2=5,507$   $P=0,019$ ).

Kanatlı eti tüketiminin hanehalkı sayısı ile bir ilişkisi olup olmadığı istatistiksel olarak *Khi-kare* analizi ile incelenmiştir (Çizelge 4.4.9.1). Yapılan *Khi-kare* analizinde sonuçlar istenilen düzeyde anlamlı bulunmamıştır. ( $X^2=1,413$   $P=0,493$ ).

Kanatlı eti tüketiminin gıda masrafı ( $P>0,05$ ) ve toplam masraf ( $P>0,05$ ) ile bir ilişkisi olup olmadığı istatistiksel olarak *Khi-kare* analizi ile incelenmiş ve bir ilişki saptanamamıştır (Çizelge 4.4.9.1).

Sonuç olarak yapılan *Khi kare* testinde tüketicinin medeni durumu önemli bulunmuştur. Evli olan tüketiciler bekârlara oranla daha çok kanatlı eti tüketmektedirler. Yaş, gelir durumu, gıda masrafları, cinsiyet, meslek gibi değişkenler kanatlı eti tüketimini etkilememektedir.

Çizelge 4.4.9.1. Kanatlı et tüketimi ile bazı kriterler arasındaki ilişki

		Kanatlı eti				X2	P	DF
		Tüketen		Tüketmeyen				
		(n)	%	(n)	%			
Gelir seviyesi	250-1000 TL	98	93,33	7	6,67	0,036	0,982	2
	1001-2000 TL	124	93,94	8	6,06			
	2001 TL +	59	93,65	4	6,35			
	Toplam	281	93,67	19	6,33			
Toplam masraf	250-750	95	93,14	7	6,86	0,267	0,875	2
	751-1500	128	93,43	9	6,57			
	1501-+	58	95,08	3	4,92			
	Toplam	281	93,67	19	6,33			
Gıda masrafları	100-350	95	95,00	5	5,00	2,684	0,261	2
	351-700	142	91,61	13	8,39			
	701-+	44	97,78	1	2,22			
	Toplam	281	93,67	19	6,33			
Cinsiyeti	Kadın	138	94,52	8	5,48	0,350	0,554	1
	Erkek	143	92,86	11	7,14			
	Toplam	281	93,67	19	6,33			
Medeni durum	Evli	222	96,52	8	3,48	13,545	0,001	1
	Bekar	59	84,29	11	15,71			
	Toplam	281	93,67	19	6,33			
Eşi	Çalışan	88	94,62	5	5,38	0,889	0,346	1
	Çalışmayan	133	97,08	4	2,92			
	Toplam	221	93,64	9	6,36			
Eğitim	- +İlköğretim	77	92,77	6	7,23	0,213	0,899	2
	Lise	117	94,35	7	5,65			
	Üniversite- +	87	93,55	6	6,45			
	Toplam	281	93,67	19	6,33			
Meslek	İşçi	70	98,59	1	1,41	9,153		7
	Memur	81	95,29	4	4,71			
	Çiftçi	14	93,33	1	6,67			
	Serbest	26	92,86	2	7,14			
	Emekli	28	96,55	1	3,45			
	Ev hanımı	27	100,00	0	0,00			
	Esnaf	25	86,21	4	13,79			
	İşsiz	15	93,75	1	6,25			
Toplam	281	93,67	19	6,33				
Yaş	16-29 Yaş	85	90,43	9	9,57	2,612	0,271	2
	30-43 Yaş	102	94,44	6	5,56			
	44-+ Yaş	94	95,92	4	4,08			
	Toplam	281	93,67	19	6,33			
Hanehalkı sayısı	1-2	36	92,31	3	7,69	1,413	0,493	
	3-4	143	95,33	7	4,67			
	5-+	102	91,89	9	8,11			
	Toplam	281	93,67	19	6,33			

Not: *Khi-kare* testi %5 anlamlılık düzeyine göre incelenmiştir.

#### 4.5. BALIK ETİ TÜKETİMİ

Su ürünlerinin insan beslenmesindeki yeri tarih öncesi dönemlere kadar uzanmaktadır. İnsanlar son yıllara kadar balığın besleme değerini bilmeyen tüketiciler durumundaydılar. Besin bileşenlerinin incelenmesi ve besin maddelerinin sağlığımız üzerindeki etkisinin bilinmesi ile bugün balık, önemli bir protein kaynağı olarak değerlendirilmektedir. Türkiye’de birçok yazar balık etinin besin değeri ve insan sağlığına yararları ile ilgili çok çeşitli çalışmalar yapmışlardır (Tatar 1995, Şengör ve Erkan 2002, Baygar 2004, Kaya ve ark., 2004, Aydın 2004, Maskan 2005, Özkan ve Koca, 2006).

Balık proteinleri vücut dokularının korunması ve gelişmesi için gerekli tüm aminoasitleri içerir. Bu esansiyel aminoasitler bitkisel proteinlerde de bulunur, fakat lizin ve methionin düşük miktarlardadır. Yanlış olmasına rağmen genellikle etin balıktan daha iyi bir protein kaynağı olduğuna inanılır. Et, balık, yumurta, süt, yulaf ve soya proteinlerinin aminoasit miktarlarıyla ilgili bir denemede et, balık, yumurta ve sütün aynı besleme değerinde protein içerdiği bulunmuştur (Love, 1982).

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 (Love, 1982). 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 (Pigott ve Tucker 1990). Bazı araştırmacılar EPA ile desteklenmiş beslenme ile periferik arter hastalığı olanlarda 2 ay içinde kan viskozitesinde önemli derecede azalma olduğunu belirtmektedirler. Buna ilaveten kılcal damarlardaki kan akış hızında da artış bulunmuştur (Holub, 2000).

Klinik çalışmalarla, balık tüketen insanlarda kalp hastalıklarından ortaya çıkan ölüm oranlarında azalma olduğu kanıtlanmıştır. Haftada en az iki öğün yağlı balık yiyen erkeklerde, hiç yağlı balık yemeyen erkeklere oranla iki yıl sonra ölüm oranında %29 azalma olmuştur. Bu çalışmalara ilaveten balık tüketen insanlarda vücut gelişimi daha

iyi olmakta, hiç balık tüketmeyenlere göre daha az kalp hastalığı görülmektedir. (Nettleton, 2000).

Tekirdağ'da yapılan araştırmada, Türkiye ile Tekirdağ ilinin Balık eti tüketim miktarları karşılaştırılmıştır. Tekirdağ'da ortalama balık eti tüketimi 11.8 kg/yıl/kişidir. Aynı yıl Türkiye balık eti tüketim miktarı ortalama 8.0 kg/yıl/kişi olarak belirtilmiştir (Gaytancıoğlu, 1999).

Tokat ilinde yapılan bir araştırmada, hanelerin balık tüketim miktarları incelendiğinde, yıllık kişi başına balık tüketim miktarı genel ortalama 13 kg civarındadır. Düşük ve orta gelir grubunda yıllık kişi başına balık tüketimi ortalama 14-15 kg iken yüksek gelir grubunda bu miktar yaklaşık 9 kg olarak belirlenmiştir (Erdal ve Esengün, 2008). Tokat ilinde yapılmış başka bir çalışmada; Tokat-Almus ilçesinde hanelerin balık tüketim durumları incelenmiştir. Araştırma bulgularına göre kişi başına yıllık balık tüketim miktarı 14,71 kg olarak belirlenmiştir (Adıgüzel ve ark., 2009).

Tokat ilinde yapılan başka bir çalışmada; ailelere "Tokat'ta istediğiniz zaman balık bulabiliyor musunuz" şeklinde bir soru yöneltildiğinde %85'i evet %15' ise hayır cevabını vermişlerdir. İncelenen ailelerin %69,5'inde ailedeki tüm bireylerin balık tükettikleri, %22,5'in de ise sadece yetişkin bireylerin balık tükettikleri belirlenmiştir (Erdal ve Esengün, 2008).

Tokat ili kentsel alanda yapılan bu çalışmada; tüketici ailesinde balığı en çok kimlerin tükettiği incelenmiştir. Tüketici ailelerinde hepsi tüketenler %44,00, severek balık tüketen çocuklar %26,00, yetişkinler %28,67 ve yaşlılar %1,33 oranında balık tüketmektedirler. Tüketicilerin Tokat'ta istedikleri zaman balık bulabilme durumları incelenmiştir. Tokat ilindeki tüketicilerin %75,67'si istedikleri zaman balık bulabildiklerini belirtirken, %24,33'ü istedikleri zaman istedikleri balıkları bulamadıklarını belirtmişlerdir.

Türkiye'de kişi başına yıllık balık tüketimi 8,57 kg olup dünya ortalaması (15-16 kg) ile kıyaslandığında oldukça düşüktür (Anonim, 2009g). Tokat ili kentsel alanda yapılan bu

çalışmada yıllık kişi başı balık tüketim miktarı ortalama 13,41 kg olarak belirlenmiştir. Bu miktar dünya ortalamasına yakın, Türkiye ortalamasının üzerindedir.

#### 4.5.1.Tuzlu Su Balığı Tüketimi

Tokat ilinde en çok tüketilen balık türü hamsidir. Hamsi fiyatları haftalık hatta günlük değişmektedir. Bu fiyat değişiminin sebepleri ise pazara gelen balıkların hemen satılmak istenmesidir. Sabahları pazara gelen balıkların fiyatları akşama doğru yarı fiyatına kadar düşmektedir. Tokat ilinden halk pazarında satılan hamsilerin ortalama kilogram fiyatı 3,85 TL olarak hesaplanmıştır. Tokat ilindeki tüketicilerin %69,64'ü hamsi tüketmektedir. Mezgit'in (%5,85) ortalama kg fiyatı 11,13 TL olarak hesaplanmıştır. Tuzlu su balıkları olarak tüketilen çınakop ortalama kg. fiyatı 8,50 TL ve toplam balık tüketiminin %4,46'sını oluşturmaktadır. Levrek'in (%3,90) ortalama kg fiyatı 7,25 TL hesaplanırken istavrit'in (%4,18) ortalama kg fiyatı 3,5 TL olarak hesaplanmıştır. Toplam tatlı su balığı tüketiminde palamut %3,34 (11 TL), kalkan %2,23 (12,5 TL), somon%1,95 (12 TL), lüfer %1,67 (12,5), kefal %1,11 (4,5 TL), barbun %0,84 (7 TL), uskumru %0,84'lük (17 TL) tüketim payına sahiptir (Çizelge 4.5.1.1).

Çizelge 4.5.1.1. Tüketilen tuzlu su balıkları ve fiyatı

Balık türleri	Frekans	%	Ortalama Kg/TL
Hamsi	250	69,64	3,85
Mezgit	21	5,85	11,13
Çınakop	16	4,46	8,5
İstavrit	15	4,18	3,5
Levrek	14	3,90	7,25
Palamut	12	3,34	11
Kalkan	8	2,23	12,5
Somon	7	1,95	12
Lüfer	6	1,67	12,5
Kefal	4	1,11	4,5
Barbun	3	0,84	7
Uskumru	3	0,84	17
Toplam	359	100,00	

Tüketicilerin bazıları çift seçenek işaretlemişlerdir.

Türkiye deniz ürünleri üretiminin %70'den fazlası Karadeniz'de gerçekleşmektedir. Deniz ürünleri üretiminin önemli kısmını oluşturan hamsi, istavrit, sardalye ve palamut pelajik balıklar olup büyük sürüler halinde gezmekte ve çok miktarda avlanabilmektedirler. Yalnız hamsinin toplam deniz ürünleri içindeki payı % 60'lar civarındadır. Karadeniz bölgesinden yapılan su ürünleri üretiminde en fazla paya sahip olan hamsi üretiminde görülen azalmalar, toplam üretimde de çok önemli düşümlere yol açmaktadır. Halkımızın beslenmesinde önemli bir yer tutan hamsi, balık unu ve yağı fabrikalarının da en önemli hammaddesidir (Seyhan ve ark., 2006)

Tokat ilinde yapılan bir araştırmada, tüketilen balık miktarlarının %75,38'inin (7,02 kg/kişi) deniz ve %24,62'sinin (2,29 kg/kişi) iç su balıklarından oluştuğu saptanmıştır. 2000 yılında Avrupa'da halkın %86'sı deniz, %11'i ise kültür orijinli balık tüketmişlerdir (Saygı ve ark., 2006).

Tokat ilinde yapılan başka bir çalışmada incelenen ailelere “en fazla hangi balık ya da balıkları tüketirsiniz” diye sorulmuştur. Ailelerin %65' inin yalnızca hamsiyi, %19'unun ise hamsi başta olmak üzere diğer (alabalık, istavrit, çupura, palamut ) balıkları da tükettiği, %7'sinin yalnızca alabalık, %9'unun ise hamsi ve alabalık dışında diğer (istavrit, palamut, kefal, mezgit) balıkları tükettiği belirlenmiştir (Erdal ve Esengün, 2008).

#### **4.5.2.Tatlı Su Balığı Tüketimi**

Tokat ilinde özellikle Almus barajı civarında tatlı su balıkçılığı yapan işletmeler bulunmaktadır. Bu işletmelerde alabalık üretilmektedir. Tokat'ta en çok tüketilen tatlı su balığı çeşidi alabalıktır. Ortalama alabalık kilogram fiyatı (2009 yılı) 6,35 TL'dir. Tokat ili kentsel alandaki tüketicilerin %67,00'si alabalık tüketmektedir. Tokat'ta yetişen Kızılkanat %4,00 tüketim payına sahiptir. Sazan balığı tüketimi %20,00 (3,88 TL) ve tatlı su kefal %5,67 ( 3,25 TL) oranında tüketilmektedir. Son olarak Almus barajından avlanabilinen yayın tüketimi ise %3,33 (10 TL) olarak belirlenmiştir (Çizelge 4.5.2.1).

Çizelge 4.5.2.1. Tüketilen tatlı su balığı ve fiyatı

Balık çeşitleri	Frekans	%	Ortalama Kg/TL
Alabalık	201	67,00	6,35
Sazan	60	20,00	3,88
Tatlı Su Kefali	17	5,67	3,25
Kızılkant	12	4,00	-
Yayın	10	3,33	10
Toplam	300	100,00	

Tokat ilinde Yeşilirmak ve onun kolları olan Kelkit, Tozanlı ve Çekerek Irmakları ve bunları besleyen çok miktarda akarsu kaynağı bulunmaktadır. Bu akarsu kaynaklarında bol bol miktarda tatlı su balıkları avlanmaktadır. Ayrıca 9 adet kafeste ve 17 adet karada olmak üzere 26 adet alabalık işletmesi olup, toplam 343 ton/yıl üretim yapılmaktadır (Anonim, 2009b).

Adıgüzel ve arkadaşlarının Tokat ilinde yapmış olduğu araştırmada; en fazla iç su balıkları (özellikle alabalık ve sazan) tüketilmektedir. Tüketilen balıklar daha çok sabit satıcıdan satın alınmaktadır. Ailelerin çoğunluğunun balık tüketimlerinin normal olduğu ve daha çok kışın balık tükettikleri belirlenmiştir. Balığın taze olması en önemli satın alınmasındaki en önemli faktör olarak belirlenmiştir. Ailelerin büyük çoğunluğu (%90.43) balığı taze olarak tüketmektedirler (Adıgüzel ve ark., 2009).

#### 4.5.3. Balık Tüketim Tercihinde Mevsimlerin Etkisi

Tokat ili kentsel alanda balık eti tüketiminde mevsimlerin etkisi incelendiğinde, tüketicilerin balığı en çok kış mevsiminde (%60,67) tükettikleri ortaya konmuştur. Tüketicilerin %3,33'ü ilkbaharda, %10,33'ü yaz mevsiminde balık tüketirken sonbaharda tüketenlerin oranı %8,67'dir. Tüketiciler içerisinde mevsim farkı gözetmeksizin tüketenlerin oranı %17,00 olarak belirlenmiştir (Çizelge 4.5.3.1).

Tokat ilinde yapılan bir çalışmada; incelenen ailelerde balık tüketiminin en yoğun olduğu mevsimin %74 ile kış aylarında, özellikle hamsi sezonunun başlamasıyla olduğu belirlenmiştir. Ailelerin %21'lik kısmı ise, balık tüketmek için mevsim kısıtını önemsememektedirler (Erdal ve Esengün, 2008).

Çizelge 4.5.3.1. Balık tüketim tercihlerinde mevsimlerin etkisi

Mevsim	Frekans	%
Kış	182	60,67
Yaz	31	10,33
Fark etmez	51	17,00
Sonbahar	26	8,67
İlkbahar	10	3,33
Toplam	300	100,00

#### 4.5.4. Balık Tercih Nedenleri

Çizelge 4.5.4.1’de balık eti tüketim tercihleri incelenmiştir. Balık etinin insan sağlığı için vazgeçilmez bir kaynak olması ve lezzetli olması balık eti tüketiminde %(27,33) en önemli tercih sebebidir. Balık etinin besin değerinin yüksek olması %(21,34) tüketicilerin balık etini tüketme nedenlerinden biridir.

Çizelge 4.5.4.1. Balık tercih nedenleri

	Frekans	%
Lezzetli olması	82	27,33
Besin değeri yüksek	64	21,34
Kolesterolü düşük	57	19,00
Ucuz olması	36	12,00
Kolay bulunması	31	10,33
Alışkanlık	30	10,00
Toplam	300	100,00

Kolesterolü düşük olduğu için balık tüketenlerin tüm tüketiciler içerisindeki payı %19,00 olarak belirlenmiştir(Çizelge 4.5.4.1). Kolesterol yüksekliği ve kalp damar hastalıkları gibi hayati önem taşıyan hastalıklara kırmızı etin önyak olduğunu artık her düzeydeki insan bile öğrenmiş durumdadır.

Balık etinin kolay bulunması nedeniyle tercih edenlerin tüm tüketiciler içerisindeki payı %10,33’tür (Çizelge 4.5.4.1). Tokat ilinde tatlı su balıkları market ve pazarlarda satılmakta olduğu gibi tüketiciler hafta sonlarında kendileri balık tutmaktadırlar bu

nedenele tüketicilerin bir kısmı ücret ödemedi balık temin edebilmektedirler. Ucuz olduğu için balık tüketenlerin tüm tüketiciler içerisindeki payı %12,00'dir. Alışkanlıklar ise balık tüketiminde (%10,00) son sıralarda yer alan faktörlerdendir.

Tokat ilinde 1999 yılında yapılan çalışmada, balık etinin tercih edilme nedeni olarak; %75,27 ile lezzetli, %53,76 ile beslenme değeri yüksek, %43,01 ile ucuz, %32,26 ile kolesterolü düşük, %18,28 ile diyetetik bir gıda, %4,30 ile damak zevki ve %2,15 ile hazminin kolay oluşu belirtilmiştir (Sayılı ve ark., 1999).

#### 4.5.5.Balık Tüketim Şekilleri

Tüketicilerin Tokat ili kentsel alanda balık tüketim şekilleri Çizelge 4.5.5.1'de verilmiştir. En çok balık tüketimi tavada (%43,33) pişirilmek suretiyle yapılmakta, bunu fırında balık (%18,67) takip etmektedir. Balığı ızgara olarak tüketenler %12,67 iken, salamura balık tüketenlerin oranı %6,67'dir. En az tüketilen balık tüketim şekli balık buğulama (%5,00) olarak belirlenmiştir.

Çizelge 4.5.5.1 Balık tüketim şekilleri

	Frekans	%
Tava	130	43,33
Fırın	56	18,67
Fark etmez	41	13,67
Izgara	38	12,67
Salamura	20	6,67
Buğulama	15	5,00
Toplam	300	100,00

Tokat ilinde 1999 yılında yapılan çalışmada, balık tüketim şekli en fazla ızgara usulü (%73,12) olmakla beraber, bunu tava usulü (64,52) ve fırın-sebzeli (%58,06) olduğu tespit edilmiştir (Sayılı ve ark., 1999).

Elazığ ilinde yapılan bir çalışmada; Elazığ il merkezinde, balığın daha çok kızartma yöntemiyle (%61) tüketildiği belirlenmiştir. Bunu %19 ile ızgara, %6'lık tüketim oranı ile ızgara- kızartma ve yine %6'lık oranla buğulama-kızartma pişirme yönteminin

izlediği ortaya çıkmıştır. Yalnızca buğulama yöntemini tercih edenler ise %2 gibi düşük bir oranda kalmıştır (Şen ve ark., 2008).

Tokat ilinde yapılmış bir çalışmada; ailelerin genel itibariyle daha çok tercih ettikleri balık tüketim şekli ızgara (İstavrit, lüfer, çinakop, palamut, çipura, mezgit, alabalık, sazan, kefal, yayın, gümüş, kayabalığı) olup, kızartma-tava (hamsi, barbunya, sardalye, çipura, gümüş, kayabalığı) ve fırın (levrek) usulü tüketimler de söz konusudur (Adıgüzel ve ark. 2009).

#### 4.5.6. Balık Temin Şekilleri

Tüketicilerin balık temin şekilleri Çizelge 4.5.6.1’de verilmiştir. Bu temin şekilleri; sabit satıcıdan satın alma, balık yetiştiricisinden satın alma, süpermarketten satın alma, tüketicinin barajdan veya nehirden tutması ve sokak satıcısından satın almasıdır. Tüketicilerin %44,67’si sabit satıcıdan balık almakta, %17,33’ü kendisi tutmaktadır. Balık yetiştiricisinden satın alanların oranı %15,67, sokak satıcısından balık alanların oranı %13,00 ve süpermarketlerden balık alanların oranı %9,33 olarak belirlenmiştir.

Çizelge 4.5.6.1. Balık temin şekilleri

	Frekans	%
Sabit satıcı	134	44,67
Kendi tutan	52	17,33
Balık yetiştiricisinden satın alan	47	15,67
Sokak satıcısından satın alan	39	13,00
Süpermarketten satın alan	28	9,33
Toplam	300	100,00

Tokat ilinde yapılan bir araştırmada; hanelerin balık teminini %69,29 ile sabit satıcı, %15,05 ile sokak satıcısı ve sabit satıcısı, %4,30 ile süpermarket ve sabit satıcı, %3,22 ile üretici ve sabit satıcı, %1,08 ile süpermarket, üreticiden satın alma ve olta avcılığı şeklinde sağladıkları tespit edilmiştir (Sayılı ve ark., 1999).

Tokat'ta yapılan bir çalışmada; tüketilen deniz balıkları büyük çoğunlukla sabit satıcılardan satın alınmaktadır. Buna karşın iç su balıklarının satın alınmasında ise genellikle seyyar satıcılar tercih edilmektedir (Adıgüzel ve ark., 2009).

Adana ili kentsel alanda yapılan çalışma sonuçlarına göre, balık satın alan ailelerden %59'unun semt pazarından, %31'inin süpermarketten, %6'sının şarküteriden ve %4'ünün ise diğer alışveriş birimlerinden balık satın aldıkları belirlenmiştir (Şengül ve Emeksiz 1999).

Tokat ilinde yapılan bir çalışmada; İncelenen aileler balığı satın almak için en fazla sabit balık satıcılarını (%85) tercih etmektedirler. Bunu balık üretim çiftlikleri (%23) takip etmektedir (Erdal ve Esengün, 2008).

#### 4.5.7. Balık Eti Satın Alma Yeri Tercihleri

Tokat ili kentsel alanda yapılan bu çalışmada, tüketicilerin balık satın alma yeri tercih nedenleri, Çizelge 4.5.7.1'de verilmiştir. Tüketiciler en çok balık satın aldıkları yere güvendiklerinden (%29,00) dolayı satış yerini ve balığı tercih etmektedirler. Ayrıca tüketicilerin balık temin yeri tercihlerinde; balığın taze olması (%26,00), Ekonomik olması (%20,33), ulaşımının kolay olması (%15,00) ve alışkanlık (%9,67) etkilidir.

Çizelge 4.5.7.1. Balık eti satın alma yeri tercih nedenleri

	Frekans	%
Güvenilir	87	29,00
Taze	78	26,00
Ekonomik	61	20,33
Ulaşımı kolay	45	15,00
Alışkanlık	29	9,67
Toplam	300	100,00

Tokat ilinde yapılan bir çalışmada; ailelerin balık satın alırken en fazla sabit balık satıcılarını (%85) tercih etmelerinin nedeni olarak ilk sırada taze olması (%80) ikinci sırada ise kolay bulunabilmesi (%65) gelmektedir. Diğer taraftan seyyar balık satıcılarını tercih eden %12'lik kesim, bu tercihini %61 oranında ucuz olmasından dolayı yaptığını ifade etmiştir (Erdal ve Esengün, 2008).

#### 4.5.8. Balık Tüketilen Öğünler

Toplumların sosyo-ekonomik yapılarındaki değişim, tüketim alışkanlıklarına da yansımaktadır. Diğer bir ifadeyle, bir toplumun beslenme kültürü; coğrafya, iklim, tarım, hayvancılık, sanayileşme ve kitle iletişim araçlarının yaygınlaşması gibi çok çeşitli faktörlerden etkilenerek gelişmekte ve değişmektedir (Baysal, 2002;Lohr, 2003).

Tokat ili kentsel alanda yapılan bu çalışmada balık tüketilen öğünler Çizelge 4.5.8.1’de görülmektedir. Bu çalışmaların sonucunda tüketicilerin %78,67’si akşam yemeğinde balık tüketmekte iken %15,67’si öğle yemeğinde balık tüketmektedir. Tüketicilerin %5,67’sinin ise sabahları balık tüketmekte oldukları belirlenmiştir.

Çizelge 4.5.8.1. Balık tüketilen öğünler

Öğünler	Frekans	%
Akşam	236	78,67
Öğle	47	15,66
Sabah	17	5,67
Toplam	300	100,00

#### 4.6. ET VE ET ÜRÜNLERİ TÜKETİMİNE İLİŞKİN BAZI GENEL SORULAR

Bu bölümde kırmızı et, kanatlı eti ve balık eti satın alan tüketicilerin fiyat karşılaştırma durumları incelenmiştir. Tüketicilerin et ürünleri satın alırken ambalaj bilgisine dikkat durumu ve dikkat ettikleri ambalaj bilgileri karşılaştırmalı olarak incelenmiştir. Ayrıca tüketicilerin dikkat ettikleri ambalaj bilgilerinde gıda güvenlik araçlarına dikkat edip etmeme durumları ele alınmıştır.

#### 4.6.1. Tüketicilerin Et Çeşitlerine Göre Fiyat Karşılaştırması

Kırmızı et satın alanların %55,06'sı fiyat karşılaştırması yaparken, bunların ortalama geliri 1 568 TL ve ortalama hanehalkı genişliği 5,02'dir. Geriye kalan %44,94'lük kısım kırmızı et satın alırken fiyat karşılaştırması yapmamaktadırlar. Fiyat karşılaştırması yapmayanların ortalama geliri 1 894 TL ve ortalama hanehalkı büyüklüğü 4,02 kişi olarak hesaplanmıştır (Çizelge 4.6.1.1).

Kanatlı eti satın alırken fiyat karşılaştırması yapanların (%64,41) ortalama geliri 1 536 TL iken ortalama hanehalkı genişliği 4,30'dur. Kanatlı eti satın alırken fiyat karşılaştırması yapmayanların (%35,59) ortalama geliri 1 805 TL ve ortalama hanehalkı büyüklüğü 4,01 kişi olarak belirlenmiştir (Çizelge 4.6.1.1).

Balık tüketenlerin %46,67'si fiyat karşılaştırması yapmakta, ortalama geliri 1 473 TL ve ortalama hanehalkı büyüklüğü 4,24 kişi olarak tespit edilmiştir. Balık tüketicilerinin %53,33'ü fiyat karşılaştırması yapmamaktadır. Bunların ortalama geliri 1 826 TL olarak belirlenmiştir (Çizelge 4.6.1.1).

Çizelge 4.6.1.1. Tüketicilerin fiyat karşılaştırma tablosu

Fiyat Karşılaştırması	Kırmız et		Kanatlı eti		Balık eti	
	Frekans	%	Frekans	%	Frekans	%
Karşılaştırma yapanlar	147	55,06	181	64,41	140	46,67
Karşılaştırma yapmayanlar	120	44,94	100	35,59	160	53,33
Toplam	267	100,00	281	100,00	300	100,00

Tokat ili kentsel alanda fiyat karşılaştırması yapan tüketicilerin ortalama geliri, fiyat karşılaştırması yapmayanların ortalama gelirinden daha düşüktür. Fiyat karşılaştırması yapanların hanehalkı genişliği fiyat karşılaştırması yapmayanların hanehalkından daha yüksektir. Ayrıca fiyat karşılaştırması yapanların gelir durumları üç et tüketici grubunda da ortalama gelirden (1 608,71 TL) düşük olduğu belirlenmiştir. Bu durum fiyat karşılaştırma sebebinin ekonomi ve hanehalkı genişliği ile ilişkili olduğunu ortaya koymaktadır.

#### 4.6.2. Tüketicilerin Dikkat Ettikleri Ambalaj Bilgileri

Kırmızı et tüketicilerinin %56,55'i ambalaja dikkat etmekte, %43,45'i kırmızı et satın alırken ambalaja dikkat etmemektedirler. Balık tüketicilerinin %38,67'si ambalaja dikkat ederken %61,33'ü ambalaja dikkat etmemektedir. Kanatlı eti satın alan tüketicilerin büyük bir çoğunluğu (%93,95) kanatlı etin ambalajına dikkat etmektedir. Kanatlı etinde ambalaja dikkat etmeyenlerin oranı %6,05'dir (Çizelge 4.6.2.1.).

Çizelge 4.6.2.1. Tüketicilerin ambalaj bilgisi dikkat durumu

	Kırmız et		Kanatlı eti		Balık eti	
	Frekans	%	Frekans	%	Frekans	%
Dikkat edenler	151	56,55	264	93,95	116	38,67
Dikkat etmeyenler	116	43,45	17	6,05	184	61,33
Toplam	267	100,00	281	100,00	300	100,00

Tokat ili kentsel alandaki kırmızı et tüketicilerinin %56,55'i satın aldıkları ürünün ambalajlı olmasına dikkat etmektedirler. Ambalaj bilgilerine dikkat eden tüketiciler kırmızı et ürünlerinin son kullanma tarihine (%49,01), gıda güvenlik araçlarına (%15,23), üretim tarihine( %15,23), Tarım Bakanlığı onayına (%15,89) dikkat etmekte ve en az dikkat edilen ambalaj bilgisi ise (%4,64) tabii olunan tebliğdir (Çizelge 4.6.2.2.).

Kanatlı etinde en çok dikkat edilen ambalaj bilgisi ürünün son kullanma tarihidir. (%50,38). Tüketicilerin %24,24'ü kanatlı etinde üretim tarihine dikkat etmekte, %10,98'i gıda güvenlik araçlarına, %10,23'ü Tarım Bakanlığı onayına ve %4,17'si ise tabii olunan tebliğe dikkat etmektedir (Çizelge 4.6.2.2.).

Balık tüketiminde en çok dikkat edilen ambalaj bilgisi son kullanma tarihidir (%49,14). En az dikkat edilen ambalaj bilgisi tabii olunan tebliğdir (%6,03). Balık ürünlerinde, üretim tarihine (%22,41), gıda güvenlik araçlarına (%15,52) ve Tarım Bakanlığı onayına da (%6,90) dikkat edilmektedir (Çizelge 4.6.2.2.).

Çizelge 4.6.2.2. Tüketicilerin dikkat ettikleri ambalaj bilgileri

Dikkat edilen ambalaj bilgileri	Kırmız et		Kanatlı eti		Balık eti	
	Frekans	%	Frekans	%	Frekans	%
Son kullanma tarihine	74	49,01	133	50,38	57	49,14
Üretim tarihine	23	15,23	64	24,24	26	22,41
Gıda güvenlik araçlarına	23	15,23	29	10,98	18	15,52
Tarım Bakanlığı onayına	24	15,89	27	10,23	8	6,90
Tabii olunan tebliğe	7	4,64	11	4,17	7	6,03
Toplam	151	100,00	264	100,00	116	100,00

Konya il merkezinde yapılan bir çalışmada; tüketicilerin gıda ürünlerini satın alırken en çok son kullanma tarihine, daha sonra sağlığa uygun olup olmadığına baktıkları saptanmıştır (Okumuş ve Bulduk, 2003).

İzmir ilinde yapılan çalışmada; 1995 yılına göre 2005 yılında, üretim ve son kullanma tarihi, diğer etiket bilgilerine göre, hâlâ en önemli bilgi olma özelliğini koruduğu bulunmuştur (Özgül ve Aksulu, 2006).

Kahramanmaraş ili kentsel alanda, tüketicilerin bir gıda ürünü satın alırken son kullanma tarihine dikkat etme durumu incelenmiştir. Tüketicilerin %72,2'si bir gıda ürünü satın alırken son kullanma tarihine dikkat ettiklerini belirtmişlerdir. Gelir grupları itibarıyla bakıldığında, düşük ve yüksek gelir grubuna dâhil ailelerin sırası ile %73,0 ve %77,6'sı son kullanma tarihine dikkat etmektedir. Aynı zamanda, incelenen ailelerin %22,6'sı bir gıda ürünü satın alırken ürünün son kullanma tarihine dikkat etmediklerini ve %5,2'si ise bu yargıya kararsız kaldıklarını belirtmişlerdir (Candemir, 2006).

Sakarya ve Kocaeli illerinde bir yapılan çalışmada; tüketicilerin %60,9'unun gıda ürünü satın alırken son kullanma tarihine dikkat ettiklerini ortaya koymuşlardır (Altunışık ve ark., 2004).

Antalya'da yapılan bir çalışmada, tüketiciler birinci öncelik sırasında son kullanma tarihine dikkat ettiklerini belirtmişlerdir. Tüketicilerin gıda satın alma davranışlarındaki

asıl dönüşüm, 20. yüzyılın sonlarında belirginleşmiştir. Bu belirginleşme döneminde, tüketicilerin gıda tüketiminde kalite, gıda güvenliği, reklâm, etiketleme, üretim tarihi, son kullanma tarihi ve marka gibi faktörler önemli yer tutmaktadır. (Özkan, 2000).

#### **4.6.3. Tüketicilerin Dikkat Ettikleri Gıda Güvenlik Araçları**

Tokat ili kentsel alanda yapılan bu çalışmada; kırmızı et ve et ürünlerinde ambalaja dikkat edenler içerisindeki tüketicilerinin %15,23'ü, kanatlı eti ürünlerinde ambalaja dikkat edenler içerisindeki tüketicilerinin %10,98'i ve balık eti ve et ürünlerinde ambalaja dikkat edenler içerisindeki tüketicilerinin %15,52'si gıda güvenlik araçlarına dikkat etmektedirler. Bu durum tüketicilerin gıda güvenliği konusunda bilinçsiz olduğunu göstermektedir (Çizelge 4.6.2.2.)

Daha önce Tokat ilinde tüketicilerin gıda güvenliği konusundaki bilinç düzeyleri ve düşünceleri araştırılmıştır. Tüketicilerin %48,39'u gıda güvenliğinin ne olduğunu bilmemektedir ve bu kavramı hiç duymamıştır, %51,61'inin ise bu kavramı daha önce duyduğu belirlenmiştir. Duyanların %79,69'ü gıda güvenliği kavramını doğru olarak tanımlarken, %20,31'inin gıda güvenliği kavramını duyduğu ancak ne ifade ettiğini bilmediği veya yanlış bildiği görülmektedir (Gülse Bal ve ark., 2006).

Hazard Analysis Critical Control Point ifadesinin baş harflerinden oluşan ve Tehlike Analizi ve Kritik Kontrol Noktaları olarak açıklanabilen HACCP, gıda ürünlerinin güvenliğinde garanti sağlayan sistematik bir işlemdir. Hammaddeden son ürüne kadar bilimsel kontrollerin uygulanmasıyla gıdaların neden olduğu tehlikelerin önlenmesine odaklı bir sistemdir. Bu kavramın içerisinde önceki kontrol sistemlerinden farklı olarak yalnızca son ürün kontrolü değil, gıda üretiminde hammaddeden başlayarak değişik kritik noktalarda kontrol uygulamaların gereği esas alınmaktadır (Dölekoğlu, 2003b).

Ambalaj bilgisine dikkat eden kırmızı et tüketicilerinin %47,83'i kanatlı et tüketicilerinin %48,83'ü ve balık tüketicilerinin %50'00'si Gıda güvenlik araçlarından İSO 9001 – 2000 bilgilerine dikkat etmektedir (Çizelge 4.6.3.1).

Ambalaj bilgisine dikkat eden kırmızı et tüketicilerinin %30,43'ü kanatlı eti tüketicilerinin %27,59'u ve balık tüketicilerinin %22,22'si, gıda güvenlik araçlarından İSO 22000 ve HACCP bilgilerine dikkat etmektedir (Çizelge 4.6.3.1).

Ambalaj bilgisine dikkat eden kırmızı et tüketicilerinin %13,04'ü kanatlı et tüketicilerinin %13,79'u ve balık tüketicilerinin %11,11'i gıda güvenlik araçlarından İSO 14001 bilgilerine dikkat etmektedir (Çizelge 4.6.3.1).

14001 bir performans standardı değil yalnızca ÇYS standarttır, fakat performans gelişimini sağlayacak uygulamaları içermektedir (Yüksel, 2001). 14001 her türlü işletme için uygun olan standarttır ve önemli çevresel etkileri ve daha çok beklenen etkileri kontrol ederek yönetmek için çerçevedir (Erginel, 2001).

Ambalaj bilgisine dikkat eden kırmızı et tüketicilerinin %8,70'i, kanatlı et tüketicilerinin %10,34'ü ve balık eti tüketicilerinin %16,67'si gıda güvenlik araçlarından OHSAS 18001 bilgilerine dikkat etmektedir (Çizelge 4.6.3.1).

Çizelge 4.6.3.1. Tüketicilerin dikkat ettikleri gıda güvenlik araçları

Gıda güvenlik araçları	Kırmızı et		Kanatlı eti		Balık eti	
	Frekans	%	Frekans	%	Frekans	%
İSO 9001- 2000	11	47,83	14	48,28	9	50,00
İSO 22000-HACCP	7	30,43	8	27,59	4	22,22
İSO 14001	3	13,04	4	13,79	2	11,11
18001 OHSAS	2	8,70	3	10,34	3	16,67
Toplam	23	100,00	29	100,00	18	100,00

Kırmızı et ürünlerinde gıda güvenlik araçlarından en çok dikkat edileni (%47,83) İSO 9001-2000'dir. En az dikkat edilen gıda güvenlik aracı (%8,70) OHSAS 18001'dir. Kanatlı eti ürünlerinde en çok dikkat edilen gıda güvenlik aracı İSO 9001-2000 (%48,28) dir. En az dikkat edilen gıda güvenlik aracı (%40,34) OHSAS 18001'dir. Balık etinde en çok dikkat edilen gıda güvenlik aracı (%50,00) İSO 9001-2000'dir. En az dikkat edilen gıda güvenlik aracı (%11,11) İSO 14001'dir.

ISO 9001:2000; ISO 9001:1994, ISO 9002:1994 ve ISO 9003:1994 versiyonunun gözden geçirilmiş ve birleştirilmiş şeklidir. İşletmenin verimliliği için sürekli gelişme kavramını ön plana çıkararak pazarda tüketici ihtiyaç ve beklentilerine cevap verebilecek, işletmeye rekabet avantajı sağlayacak konuma getirmek amaçtır. Ayrıca, kaynak yönetimi, ürün veya hizmetin gerçekleştirilmesi süreci, ölçme, analiz etme, sürekli geliştirme, tüketici tatmini kavramları ön plana çıkmıştır (Gündüz, 2002).

Tokat ilinde yapılan bir çalışmada; kırsal alandaki kadınların gıda güvenliği kriterlerine dikkat edip etmeme durumları incelenmiştir. Görüşülen kadınların yarıdan fazla bir bölümü (%61,80) gıda güvenliğini kavramını daha önce hiç duymadıklarını belirtmişlerdir. Kırsal alandaki kadınlara, gıda güvenlik araçlarına ait işaretlere bakıp bakmadıkları sorusu yöneltilmiş ve kadınların %70,24'ü hiç dikkat etmediklerini belirtmişlerdir (Uzunöz ve ark., 2008).

## **5. SONUÇ VE ÖNERİLER**

Tokat ili kentsel alanda et ve et ürünleri tüketim alışkanlıkları, kırmızı et, kanatlı eti ve balık eti olarak incelenmiştir. Ayrıca tüketicilerin gıda güvenlik araçlarına dikkat edip etmeme durumları karşılaştırmalı olarak ele alınmıştır.

Tokat ili kentsel alandaki tüketicilerin ortalama geliri 1 608,71 TL iken ortalama giderleri 1 186,21 TL olarak hesaplanmıştır. Tokat ili kentsel alandaki tüketim harcaması Türkiye'de kırsal alan ortalama tüketim harcamasına yakın bir değere sahiptir. Tüketicilerin ortalama gıda masrafları 492,63 TL çıkmıştır. Tüketicilerin gelir durumu iyileştikçe hanehalkı genişliği azalmaktadır.

Tüketicilerin eğitim durumları incelendiğinde ankete katılanların büyük bir çoğunluğu lise mezunu (%41,33) olduğu görülmüştür. Tüketicilerin ailelerinde ortalama hanehalkı sayısı 4,17 olarak hesaplanmıştır. Tüketicilerin ortalama yaşı 34,19 olarak bulunmuştur. Ankete katılan kadın tüketicilerin ortalama yaşının 32,53, erkeklerin ortalama yaşının 35,30 olduğu belirlenmiştir. Tüketicilerin %48,67'si kadın, %51,33'ü erkektir. Tüketicilerin %76,67'si evli, %23,33'ü bekâr statüdedir.

Tüketiciler mesleklerine göre ele alındıklarında; %23,67 işçi, %28,33'ü memur %5,00'i çiftçi, %9,33'i serbest çalışan, %9,67'si emekli, %9,00'u ev hanımı, %9,67 si esnaf ve %5,33 işsizdir. Ankete katılanların büyük bir çoğunluğu işçiler ve memurlardır.

Tüketicilerin ailelerinde çoğunlukla anne baba beraber (%47,00) alışveriş yapmaktadır. Anne babanın beraber alışveriş yapmadığı durumlarda en çok baba (%35,7) alışveriş yapmaktadır. Tüketici ailesinde anne (%12,33) üçüncü sırada alışveriş yaparken, yetişkin çocuklar (%5,00) en az alışveriş yapan gruptur.

Çalışmaya katılan tüketicilerin %89,00'u kırmızı et tüketmekte iken %11,00'i, çeşitli nedenlerle kırmızı et tüketmemektedir. Kırmızı et tüketenlerin gelir seviyesi ortalama 1689,66 TL iken, değişik nedenlerle kırmızı et tüketemeyenlerin gelir seviyesi ortalama 953,75 TL'dir. Tokat ilinde kişi başına kırmızı et tüketim miktarı 6,83 kg/yıl olarak belirlenmiştir. Aylık gelir gruplarına göre kişi başına kırmızı et tüketim miktarları sırasıyla, I. Grup 0,41 kg/ay, II. Grup 0,57 kg/ay, III. Grup 0,75 kg/ay'dır.

Tüketicilerin kırmızı eti tüketme nedenlerinin başında, kırmızı etin besin değerinin yüksek olması (%39,33) gelmektedir. Alışkanlıklar ise kırmızı et tüketiminde (%31,84) ikinci sırada yer alan önemli bir faktördür. Sağlık için et tercih edenlerin oranı %22,10 ve et satın aldıkları yerin kolay ulaşılması nedeni ile tercih edenlerin oranı %4,87'dir. Ucuz olduğu için tercih edenler (%1,87) vardır, bunların büyük bir çoğunluğu üreticilerden canlı hayvan satın almakta ve kendileri kesmektedirler. Ekonomik nedenlerle düzenli et tüketemeyenlerin tüm tüketiciler içerisindeki oranı %6,00'dir. Diyet yapanlar ise tüm tüketiciler içerisinde %2,33'lük bir paya sahiptirler.

Tokat ilindeki tüketiciler kırmızı eti en çok kasaplardan (%51,31) temin etmektedirler. Tüketiciler, kasapları tanıdıklarını ve kesim yerlerini bildikleri için kasaplara itimat ettiklerini belirtmişlerdir. Tüketicilerin %40,45'i marketlerden kırmızı et satın alırken, %8,31'i kendileri canlı hayvan alıp kesmektedirler.

Tüketicilerin kırmızı et satın alma yeri tercih nedeni araştırmasında katılımcıların en çok, satın aldıkları yere güvene (%39,33) önem verdikleri anlaşılmıştır. Satılan ürünlerin kaliteli (%22,47) olması ve alışkanlık (%25,09) dikkat ettikleri tercih nedenleri arasındadır. Bunların yanında ucuzluk (%13,11) kırmızı etin satın alma yeri tercihi arasında bulunmaktadır.

Tokat ili kentsel alanda yapılan bu çalışmada; ankete katılan tüketicilerin büyük bir kısmı (%49,06) dana eti tüketmektedirler. Ayrıca tüketicilerin %8,99'u sığır eti, %23,22'si kuzu eti, %15,36'sı koyun eti, %2,25'i keçi eti ve %1,12'i oğlak eti tüketmeyi tercih etmektedirler.

Tokat ili kentsel alandaki tüketicilerin %59,93'ü hem sade et yemeği olarak hem de sebze et yemeklerinde, %26,96'sı sebze yemeklerde, %13,11'i sade et yemeği olarak (ızgara mangal) kırmızı et tüketmektedirler.

İşlenmiş et ürünlerinden Tokat ilindeki tüketiciler en çok sucuk tüketmektedirler (%40,07). İşlenmiş veya dondurulmuş et tüketiminden kaçınanlar (%22,47) daha çok taze et tüketme eğiliminde bulunmaktadırlar. Salam tüketenler %9,36 ve sosis tüketenler %3,75 olarak hesaplanmıştır. Hazır köfte %17,23, hazır adana %2,62 ve ayırım gözetmeksizin hepsini tüketenler %4,49 olarak belirlenmiştir.

Kurbanlık hayvan tercihlerini sığırdan yana kullanalar %49,81'dir. Bu tercihlerin sebebini ise keçi etinin sert olması kokusundan hoşlanmamaları ve koyun etinin çok yağlı olması olarak belirtmişlerdir. Kurbanlık sığır kesimlerinde birkaç aile bir araya gelip sığır almakta, dolayısıyla kişi başına daha çok et, daha ucuza gelmektedir. İkinci sırada tercih edilen kurbanlık hayvan (%37,45) koyundur. En az tercih edilen kurbanlık hayvan (%4,12) keçidir. Bunların yanında hiç kurban alamayan (%8,61) kesim bulunmaktadır. Kurban satın alamayan bu kesime komşularının bağış yapmakta oldukları belirlenmiştir. Tüketiciler kurbanlık hayvan satın alırken en çok (%59,93) yetiştiriciden satın almakta, bunu %31,46 oranla hayvan pazarı takip etmektedir. Tüketicilerin %8,61'i kurban bağışı kabul ettiği için kurban alamamaktadırlar.

Yapılan *Khi kare* testinde kırmızı et tüketimi ile gelir düzeyi, toplam masraflar, eşin çalışma durumu ve eğitim düzeyi arasında önemli bir ilişki bulunduğu belirlenmiştir. Tüketicinin gelirinin artması ile birlikte aylık kırmızı et tüketimi de artmaktadır. Buna paralel olarak eğitim durumunun artması ile kırmızı et tüketim miktarı artmaktadır. Tüketicinin gelirle ilişkili olarak yaptıkları harcama miktarı artarken bu tüketim harcamasında et tüketimi de artmaktadır.

Tokat'ta yaşayanların %93,67'si kanatlı eti tüketmektedir. %6,33'lük kısım kanatlı eti tüketmekten kaçınmaktadırlar. Tüketmeme sebeplerinin başında kanatlı sevmemeleri ve lezzetli bulmamaları gelmektedir. Tokat ilinde kentsel alanda yapılan bu araştırmada kişi başına tüketilen tavuk eti miktarı 8,15 kg/yıl olarak hesaplanmıştır. Aylık kişi başı kanatlı eti tüketim miktarı sırasıyla I. Grup 0,62 kg/ay, II. Grup 0,72 kg/ay, III. Grup 0,76 kg/ay'dır. Bu miktarlar Türkiye ortalamasından (1,30 kg/ay) oldukça düşüktür.

Kanatlı eti tüketim tercih nedenleri, alışkanlık (%34,88), ucuzluk (%24,91), kolesterolü düşük olması (%9,25), kolay bulunması (%16,73), lezzetli olması (%7,47) ve kaliteye güven (%6,76) olarak belirlenmiştir.

Tüketiciler kanatlı etinden en çok tavuk etini (%94,66) tercih etmektedirler. Hindi (%1,78) devekuşu (%1,78), kaz (%1,02) ve ördek (%0,71) tüketimi yok denecek kadar azdır. Kanatlı eti temin edilen yerler %43,77'si marketler, %36,30'u tavuk marketler, %16,73'ü kasaplar ve %3,20'si kendi kesenler (ya yetiştiren ya da pazardan satın alan) olarak belirlenmiştir.

Kanatlı eti satın alma yeri tercihleri; en çok satın aldıkları yere güvene (%32,38) önem verdikleri anlaşılmıştır, kaliteli olması (%14,95), kanatlı etinin ucuz olması (%23,84) ve alışkanlık (%11,74) dikkat ettikleri diğer tercih nedenleri arasında bulunmaktadır. Tüketiciler %58,01'i kanatlı etlerini parça olarak satın almakta ve tüketmektedirler. Tüketicilerin %22,42'si kanatlı etini bütün, %3,91'i kıyma olarak tüketmektedir. Ayrıca parça ve bütün birlikte satın alanlar (%15,66) bulunmaktadır.

Tüketiciler %67,26'sı mevsim farkı gözetmeksizin her zaman kanatlı eti tüketmekte olduklarını belirtmişlerdir. Bunun yanında tüketicilerin %16,37'si yaz mevsimlerinde, %8,54'ü kış mevsimlerinde, %6,05'i ilkbaharda ve %17,8'i sonbahar da kanatlı eti tükettikleri ortaya konmuştur.

Kuş gribinin ortaya çıkmasıyla kanatlı eti tüketim alışkanlıklarında değişme olduğunu söyleyen tüketiciler %40,67 iken, kanatlı eti tüketim alışkanlıklarında değişme olmayanların oranı %59,33 olarak hesaplanmıştır. Kuş gribinin ortaya çıkması ile kanatlı eti tüketim alışkanlıklarında değişme olduğunu söyleyen tüketicilerin %48,36'sı kırmızı ete, %29,51'i balık etine ve %22,13'ü her ikisine de yönelmiştir.

Tokat ili kentsel alanda yıllık kişi başı balık tüketim miktarı ortalama 13,41 kg olarak belirlenmiştir. Bu durum dünya ortalamasının (15-16 kg) altında, Türkiye ortalamasının (8,57 kg) üzerindedir. Tüketici ailelerinde (yetişkin, çocuk, yaşlı) hepsi tüketenler %44,00, çocuklar %26,00, yetişkinler %28,67 ve yaşlılar %1,33 oranında balık tüketmektedirler.

Tokat ili kentsel alanda en çok tüketilen tuzlu su balığı çeşidi hamsidir. Halk pazarında satılan hamsilerin ortalama kilogram fiyatı 3,85 TL olarak hesaplanmıştır. Tüketicilerin %69,64'ü hamsi tüketmektedir. Tokat'ta en çok tüketilen tatlı su balığı çeşidi alabalıktır. Ortalama alabalık kilogram fiyatı (2009 yılı) 6,35 TL ve tüketicilerin %67,00'si alabalık tüketmektedir. Tokat ili kentsel alandaki tüketicilerin %75,67'si istedikleri zaman balık bulabildiklerini belirtirken, %24,33'ü istedikleri zaman istedikleri balıkları bulamadıklarını belirtmişlerdir.

Tokat ili kentsel alandaki tüketicilerin balığı en çok kış mevsiminde (%60,67) tükettikleri ortaya konmuştur. Tüketicilerin %3,33'ü ilkbaharda, %10,33'ü yaz mevsiminde %8,67'si sonbaharda ve %17,00'si mevsim farkı gözetmeksizin balık tükettikleri ortaya konmuştur.

Balık etinin insan sağlığı için vazgeçilmez bir kaynak olması ve lezzetli olması balık eti tüketiminde %(27,33) en önemli bir faktördür. Balık etinin besin değerinin yüksek

olması %(21,34) tüketicilerin balık etini tüketme nedenlerinden biridir. Balık etini kolay bulunması nedeniyle tercih edenlerin tüm tüketiciler içersimdeki payı %10,33'tür. Ucuz olduğu için balık tüketenlerin tüm tüketiciler içerisindeki payı %12,00'dir. Alışkanlıklar ise balık tüketiminde (%10,00) son sıralarda yer alan faktörlerdendir. Kolesterolü düşük olduğu için balık tüketenlerin tüm tüketiciler içerisindeki payı %19,00 olarak belirlenmiştir.

En çok balık tüketimi tavada (%43,33), fırında balık (%18,67) takip etmektedir. Balığı ızgara olarak tüketenler %12,67 iken, salamura balık tüketenlerin oranı %6,67'dir. En az tüketilen balık tüketim şekli balık buğulama (%5,00) olarak belirlenmiştir. Tüketicilerin %44,67'si sabit satıcıdan balık almakta, %17,33'ü kendisi tutmaktadır. Balık yetiştiricisinden satın alanların oranı %15,67, sokak satıcısından balık alanların oranı %13,00 ve süpermarketlerden balık alanların oranı %9,33 olarak belirlenmiştir.

Tüketiciler en çok balık satın aldıkları yere güvendiklerinden (%29,00) dolayı satış yerini ve balığı tercih etmektedirler. Balığın taze olması da önemli bir tercih nedenidir, tüketicilerin %26,00'si balığın tazeliğine bakarak tercih etmektedirler. Ekonomik olduğundan dolayı tercih edenler %20,33, ulaşımı kolay olduğu için tercih edenler %15,00 ve en az tercih sebebi (%9,67) balık tüketim alışkanlığıdır.

Balık tüketilen öğünler günde üç öğün yemek olarak incelenmiştir. İnceleme sonucunda tüketicilerin %78,67'si akşam yemeğinde balık tüketmekte iken %15,67'si öğle yemeğinde balık tüketmektedir. Tüketicilerin %5,67'sinin ise sabahları balık tüketmekte oldukları belirlenmiştir.

Tokat ili kentsel alanda fiyat karşılaştırması yapan tüketicilerin ortalama geliri, fiyat karşılaştırması yapmayanların ortalama gelirinden daha düşüktür. Fiyat karşılaştırması yapanların hanehalkı genişliği fiyat karşılaştırması yapmayanların hanehalkından daha yüksektir. Ayrıca fiyat karşılaştırması yapanların gelir durumları üç et tüketici grubunda da ortalama gelirden (1 608,71 TL) düşük olduğu belirlenmiştir. Bu durum fiyat karşılaştırma sebebinin ekonomi ve hanehalkı genişliği ile ilişkili olduğunu ortaya koymaktadır.

Tokat ili kentsel alandaki kırmızı et ve et ürünleri tüketicilerinin %56,55'i satın aldıkları ürünün ambalajlı olmasına dikkat etmektedirler. Ambalaj bilgilerine dikkat eden tüketiciler en çok kırmızı et ürünlerinin son kullanma tarihine (%49,01) dikkat etmektedirler. Tüketicilerin %15,23'ü kırmızı et üzerinde gıda güvenlik araçlarına, %15,23'ü üretim tarihine, %15,9'u Tarım Bakanlığı onayına dikkat etmekte ve en az dikkat edilen ambalaj bilgisi ise (%4,64) tabii olunan tebliğdir.

Kanatlı etinde en çok dikkat edilen ambalaj bilgisi ürünün son kullanma tarihidir. (%50,38). Tüketicilerin %24,24'ü kanatlı etinde üretim tarihine dikkat etmekte, %10,98'i gıda güvenlik araçlarına, %10,23'ü Tarım Bakanlığı onayına ve %4,17'si ise tabii olunan tebliğe dikkat etmektedir.

Balık tüketiminde en çok dikkat edilen ambalaj bilgisi son kullanma tarihidir (%49,14). En az dikkat edilen ambalaj bilgisi tabii olunan tebliğdir (%6,03). Balık tüketiminde üretim tarihine (%22,41), gıda güvenlik araçlarına da (%15,52) ve Tarım Bakanlığı onayına (%6,90) dikkat edilmektedir.

Tokat ili kentsel alanda yapılan bu çalışmada; kırmızı et ve et ürünlerinde ambalaja dikkat eden içerisindeki tüketicilerin %15,23'ü, kanatlı eti ürünlerinde ambalaja dikkat eden tüketicilerin %10,98'i ve balık eti ve balık ürünlerinde ambalaja dikkat eden tüketicilerin %15,52'si gıda güvenlik araçlarına dikkat etmektedirler. Bu durum tüketicilerin gıda güvenliği konusunda bilinçsiz olduğunu göstermektedir. Toplumun kalkınabilmesi için tüketicilerin ve üreticilerin bilinçli ve eğitilmiş olması gerekmektedir.

Tokat ili kentsel alanda elde edilen bu araştırma bulgularının, politika uygulayıcıları ve sektörde faaliyet gösteren perakendeciler için önemli bilgiler sağlaması beklenmektedir. Bu bilgiler doğrultusunda, araştırma sonuçlarının özellikle sektörde faaliyet gösteren firmaların pazarlama stratejilerini ve hedef tüketici kitlelerini belirlemelerinde önemli katkılar sağlayacağı düşünülmektedir.

## KAYNAKLAR

- Adıguzel, F., Civelek, O., Sayılı, M., Büyükbay, E. O., 2009. Tokat İli Almus İlçesinde Ailelerin Balık Tüketim Durumu. GOÜ Ziraat Fak Dergisi, 26 (2), (Baskıda),Tokat.
- Akdemir, Ş., 1989. Dünya Ve Türkiye’de Gıda Tüketim Yapısı. Ç.Ü. Ziraat Fakültesi Dergisi, Sayı:6, Adana.
- Aksoy, T., Aksoy Ş.,1995. Trakya Bölgesinde Hindi-Kaz-Ördek Tüketim ve Eğilimleri Üzerine Bir Araştırma, Yutav 95 Uluslararası Tavukçuluk Fuat ve Konferansı Bildiriler Kitabı, s. 493-499, İstanbul.
- Alpan, O., Ertuğrul, M., Bayraktaroğlu, E.A., 1993. 2000’li yıllar ve Türkiye kırmızı et üretimi. Hayvancılık 2000 “2000’lere Doğru Türkiye Hayvancılığı” Kongresi Tebliğleri, 9-10 Haziran 1993, Ankara.
- Alfnes, F., 2004. Stated Preferences for Imported and Hormone-Treated Beef: Application of A Mixed Logit Model. European Review of Agriculture Economics, 31(1):19-37
- Altunışık, R., Çallı, L., 2004. Plansız alışveriş (Impulse Buying) ve Hazcı Tüketim Davranışları üzerine bir araştırma: Satın alma karar sürecinde bilgi kullanımı. Sakarya Üniversitesi. Syf: 231-240.
- ATO, 2006. Kaçak Ekonomisi Raporu. Ankara Ticaret Odası Basın Bülteni (08.10.2006), [www.atonet.org.tr](http://www.atonet.org.tr).
- Anonim, 2002. Tokat Tarım Master Planı. I Tarım Kırsal Kalkınma Master Planlarının Hazırlanmasına Destek Projesi, T.C. Tarım ve Köy İşleri Bakanlığı, Tokat Tarım İl Müdürlüğü, Tokat.
- Anonim, 2005a. [www.tarim.gov.tr](http://www.tarim.gov.tr).
- Anonim, 2005b. BESD-BİR Kayıtları.
- Anonim, 2005c. IGEME İhracatı Geliştirme Merkezi.
- Anonim, 2006. Kanatlı Sektörünün Türkiye’deki Kuş Gribi Vakaları Sonrasında Son Durum Raporu, BESD-BİR, Ankara.
- Anonim, 2009a. [www.tokat.bel.tr](http://www.tokat.bel.tr), (Erişim;10/10/2009)
- Anonim, 2009b. [http://sgb.tarim.gov.tr/Proje\\_Yonetimi/Master\\_planlari/masterplan/masterplan.htm](http://sgb.tarim.gov.tr/Proje_Yonetimi/Master_planlari/masterplan/masterplan.htm). (Erişim 25/11/2009)
- Anonim, 2009c. <http://ekutup.dpt.gov.tr/gida/oik643.pdf> (erişim, 13/12/2009).
- Anonim, 2009d. 2008 Hanehalkı Tüketim Sonuçları. TUİK Haber Bülteni, Sayı:166, 17 Eylül 2009, Ankara.
- Anonim, 2009e. <http://www.tokattarim.gov.tr/v1/default.asp> (erişim 18.10.2009).
- Anonim, 2009f. [www.tarim.gov.tr/uretim/Hayvansal\\_Uretim\\_Tavukculuk.html](http://www.tarim.gov.tr/uretim/Hayvansal_Uretim_Tavukculuk.html) (erişim,12.11.2009)

- Anonim, 2009g. [www.tuik.gov.tr](http://www.tuik.gov.tr) (erişim 22.06.2009)
- Anonim, 2009h. [www.fao.org](http://www.fao.org) (erişim 9.11.2009).
- Anonim, 2009ı. [http://www.aeri.org.tr/resimler/113239038\\_176-Tarim2008.pdf](http://www.aeri.org.tr/resimler/113239038_176-Tarim2008.pdf) (erişim, 25.12.2009)
- Antonides, G. and Van Raaij, W. F.(1998) Consumer behaviour: a European perspective, John Wiley & Sons, New York.
- Armagan, G., Akbay, C., 2007. An Econometric Analysis of Urban Households' Animal Products Consumption in Turkey. *Applied Economics*, 1-8.
- Atay, D., Korkmaz, A. S., Polatsü, S., Yaltıc, H. ve Red, F. (1995). Su Ürünleri Üretim Projeksiyonları ve Üretim Hedefleri. *Doğu Anadolu Bölgesi II. (1995) Su Ürünleri Sempozyumu*, Erzurum, s. 201-220.
- Atay, O., Gokdal, O., Aygun, T., Ulker, H., 2004. Aydın İli Cine İlcesinde Kırmızı Et Tüketim Alışkanlıkları. 4. Ulusal Zootekni Bilim Kongresi, 1-4 Eylül 2004, Süleyman Demirel Üniversitesi Ziraat Fakültesi, 348-354, Isparta
- Aydın, A., 2004. Health and omega-3 fatty acids (in Turkish). İ.Ü. Cerrahpaşa Tıp Fakültesi Sürekli Tıp Eğitimi Etkinlikleri Sağlıkta ve Hastalıkta Beslenme Sempozyum Dizisi No: 41 Kasım 2004. 181-189.
- Aygün, T., Karakuş, F., Yılmaz, A., Gökdal, O., ve Ülker, H., 2004. Van İli Merkez İlcede Kırmızı Et Tüketim Alışkanlığı. 4. Ulusal Zootekni Bilim Kongresi, 1-4 Eylül 2004, Süleyman Demirel Üniversitesi Ziraat Fakültesi, 361-364, Isparta.
- Baygar, T., 2004. Fish, and effect on health (in Turkish). *Aqua Culture*. 6:21.
- Baysal, A., 1995. *Genel Beslenme*, 9. Basım, Hatipoğlu Yayınları, Ankara.
- Baysal, A., 1997. Beslenme. Hacettepe Üni. Sağlık Teknolojisi Yüksekokulu, Beslenme ve Diyetetik Bölümü, Ankara, 494 s.
- Baysal, A., 2002. Beslenme kültürümüz. 3. Baskı. T.C.Kültür Bakanlığı. Ankara.
- Baysal, A., 2003. Sosyal eşitsizliklerin beslenmeye etkisi. *CÜ Tıp Fak Derg*, 25, 66-72. Ekim 2005, Biyologlar Derneği, Tam Metinler Kitabı, Ankara.
- Bayraktar, R., 2006. Avian Influenza (Tavuk Vebası, Kuş Gribi) Hastalığı ve Dünyadaki Durumu (<http://www.etlikvet.gov.tr/Vethalksagligi/avianinfluenza.htm>).
- Biloukha O.O., Utermohlen V., 2001. Healthy eating in Ukraine: attitudes, barriers and information sources. *Public Health Nutr.*, 4 (2):207-215.
- Burton, M., Young, T., 1996. The Impact of BSE on the Demand for Beef and Other. Meats in Great Britain. *Applied Economics*, 28(6):687-693.
- Büyüknisan, O., 2008. Adana İli Kentsel Alanda Tavuk Eti Tüketim Yapısı. Y.Lisans Tezi, Çukurova Üniversitesi. Fen Bilimleri Enstitüsü, Adana.

- Candemir, S.,2006. Kahramanmaraş İli Kentsel Alanda Yaşayan Ailelerin Gıda Tüketimlerini Etkileyen Faktörler ve Marka Gerçeği. Kahramanmaraş.
- Cevger, Y., Yalçın C, Aral Y (2005): Türkiye’de hayvansal üretimde gıda güvencesi ve hayvancılık politikaları. 272-284. Gıda Güvenliği Sempozyumu,20- 22
- Corsi, A., Novelli, S., 2002. Consumers’ Willingness to Pay a Price for Organic Beef Meat. Xth EAAE Congress, Zaragoza-İspanya.
- Çakı, S., 2007. Tavukçuluk Sektörünün Türk Ekonomisindeki Yeri ve Durumu. İzmir.
- Çivi, H., Gürler, A.Z., Esengün, K., Karkacier, O., 1993. Tokat İli Merkezinde Yaşayan Hane Halklarının Beyaz Et Tüketimi Üzerine Bir Araştırma. GOÜ Ziraat Fakültesi Dergisi, 10(1), Tokat, 116-122.
- Dean, L.M., 1990. Nutrition and preparation. p. 255-267 In R.E. Martin, G.J. Flick (eds.), The seafood industry. Chap.16. Published Van Nostrand Reinhold, New York.
- Dölekoğlu, Ö.C., 2003a, Tüketicilerin Islanmış Gıda Ürünlerinde Kalite Tercihleri, Sağlık Riskine Karşı Tutumları ve Besin Bileşimi Konusunda Bilgi Düzeyleri (Adana Örneği), TarımsalEkonomi Araştırma Enstitüsü, Yayın No: 105, ISBN 975-407-128-4 ,Ankara.
- Dölekoğlu, Ö.C., 2003b Gıdalarda Kalite Güvenlik Sistemleri, TEAE Bakış, Sayı:3, Nüsha 2, ISSN 1303-8346.Ankara.
- Düzgüneş, D., 1983. İstatistik Metodları I. A.Ü. Ziraat F. Yay., 861, Ders Kitabı: 229. Ankara.
- Elbek, A.G., İşgören Emiroğlu, D. ve Saygı, H.,1997, ‘Balık Tüketimi ve Tüketimine Yönelik Survey’ Akdeniz Balıkçılık Kongresi, Ege Üniversitesi Su Ürünleri Fakültesi,9-11 Nisan, İzmir, s.431-439
- Enneking, U., 2004. Willingness to Pay for Safety Improvements in the German Meat Sector: the Case of the Q&S Label. European Review of Agricultural Economics, 31(2):205-223.
- Engindeniz, S., Çukur, F., 2003. İzmir İli Kemalpaşa İlçesinde Şeftali Üretiminin Teknik ve Ekonomik Analizi Üzerine Bir Araştırma, Ege Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi, 40(2):65-72.
- Erginel, N., 2001, ISO 14001 Neler Kazandırıyor? Dünyada Çevre Yönetim Sistemleri Uygulayan Kuruluşların Kazanımları Neler? KALDER Forum Temmuz-Ağustos-Eylül, İstanbul.
- Gaytancıoğlu. S., 1999. Tekirdağ Merkez İlçede Kanatlı Eti Tüketim Düzeyinin İncelenmesi. Trakya Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü, Yüksek Lisans Tezi, Tekirdağ.
- Erdal, G., Esengun, K., 2008.Tokat İlinde Balık Tüketimini Etkileyen Faktörlerin Logit Model ile Analizi. E.Ü. Su Ürünleri Dergisi, Cilt/Volume 25, Sayı/Issue 3: 203–209.

- Göğüş, A.K., 1986. Et Teknolojisi. Ankara Üniv. Ziraat Fak. Yay. No: 991, 243 s., Ankara.
- Gökalp, H.Y., 1984. Et ve Balık İşleme Teknolojisi. Ders Notları. Atatürk Üniv. Zir. Fak. Erzurum.
- Gürbüz, U., Kanatlı Eti ve Sağlık. Selcuk Üniversitesi, Veteriner Fakültesi Yayın Ünitesi, Konya 2002.
- Gül, A., Şahin, K., 1998. Adana İlinde Ailelerin Tavuk Eti Alım Ve Tüketimi Üzerine Bir Araştırma. Ç.Ü. Ziraat Fakültesi Dergisi, Sayı:1, Adana.
- Gülse, B. H. S., Göktolga, Z.G. ve Karkacier, O., 2006. Gıda Güvenliği Konusunda Tüketici Bilincinin İncelenmesi (Tokat İli Örneği)", Tarım Ekonomisi Dergisi, 12(1):9-18.
- Günden, C., Miran, B., 2007. Bulanık Eşli Karşılaştırma Yöntemiyle Çiftçilerin Amaç Hiyerarşisinin Belirlenmesi Üzerine Bir Araştırma. Akdeniz Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi, 20(2):183-191.
- Gündüz, M., 2002, Tarımda; Güvenli, Kaliteli, Çevreye Duyarlı, Sosyal Sorumluluk Taşıyan Küresel Adil Ticarete Doğru, İGEME'den bakış, Tarım ve Gıda Özel Sayısı, Yıl: 6 Ocak- Nisan, Sayı:20, Ankara. s. 56-63.
- Gündüz, O., Esengün, K., ve Göktolga, Z.,G., 2006. Ailelerin Et tüketimleri Üzerine Bir Araştırma:Tokat İli Örneği. VII. Tarım Ekonomisi Kongresi Cilt II. 13-15 Eylül 2006, Antalya S.1152-1160.
- Gracia, A., Zeballos, G., 2003. Consumers and Retailers Attitudes towards Beef Traceability and Country of Origin Labelled Beef. 83rd EAAE Seminar, Girit-Yunanistan.
- Hanta, B., Yurdakul, O., 1994. Adana İli Kentsel Alanda Hayvansal Gıda Tüketim Yapısı. Ç.Ü. Ziraat Fakültesi Dergisi, 10(2), Adana, 169-184.
- Hatırlı S.A., vd. (2003). Süleyman Demirel Üniversitesi İktisadi ve İdari Bilimler Fakültesi Y.2004, C.9, S.1 S.245-256.
- Holub, B.J. 2000. Potential health benefits of the omega-3 fatty acids in fish. p. 40-46. In E. Graham Bligh (ed.), Seafood science and technology, Chap 5 Can. Inst. of Fish. Tech., Tech. Uni. of Nova Scotia Halifax, Canada
- Huyghebaert, G. 2003. Replacement of antibiotics in poultry .Eastern Nutrition Conference, 8-9 May 2003. p.55-78.
- Kaabia, M.B., Angulo, A.M., Gil, J.M., 2001. Health Information and the Demand for Meat in Spain. 71st EAAE Seminar, Zaragoza-İspanya.
- Kaya, Y., H.A. Duyar., M.E., Erdem, 2004. The importance of fish fatty acids on human health (in Turkish). Ege Üniversitesi Su Ürünleri Dergisi. 21(3-4):365-370.

- Karakuş, K., Aygün, T., ve Alarşlan, E., 2008. Gaziantep İli Merkez İlçede Kırmızı Et Tüketim Alışkanlıkları Yüzüncü Yıl Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Tarım Bilimleri Dergisi (J. Agric. Sci.),2008, 18(2): 113-120.
- Kara, M.,K., Eydurana, E., Özdemir, T., Zer, C., 1997. Van'da Et ve Ürünleri Tüketim Alışkanlıkları Üzerine Bir Araştırma.
- Koç, A., A., 1995. Türkiye'de Kırmızı Et Arz ve Talebinin Ekonometrik Analizi ve Kırmızı Et Sanayi Yapısı İle İşleyişinin İncelenmesi. Ç.Ü. Fen Bilimleri Enstitüsü, Doktora Tezi, Adana, 200 s.
- Koç, A.,A., Oğuz, C., 1997. Et Tüketimi ve Harcama Esneklikleri: Konya İli Şehir Merkezinde Bir Yatay Kesit Çalışması. Turkish Journal of Agriculture and Forestry 21, 157-164, Tubitak.
- Kılınççeker, O., 1999. Değişik Yöntemlerle Van Gölü İnci Kefali Balığının Kurutulması üzerine Bir Araştırma. (Yüksek Lisans Tezi, Basılmamış), YYÜ. Fen Bilimleri Enstitüsü, Van.
- Küçüköner, E., 1990. Van-Erciş Yöresinde Farklı Salamura Metotlarıyla Hazırlanan İnci Kefali Balıklarının Mikrobiyolojik, Fiziksel, Kimyasal Özellikleri ve Duyusal Niteliklerinin Belirlenmesi (Yüksek Lisans Tezi, Basılmamış). YYÜ. Fen Bil. Enstitüsü, Van.
- Love, R.M., 1982. Basic facts about fish. p. 2-19 In A. Aitken, I.M. Mackie, J.H. Merritt & M.L. Windsor (eds.), Fish handling & Processing. Chap 2. Ministry of Agriculture, Fisheries & Food. Torry Research Station, Edinburgh.
- Maskan, M., 2005. Omega oils; sources, benefits and their use in enrichment of food materials (in Turkish). Gıda Kongresi 2005. Ege Üniversitesi Mühendislik Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü. 41-44.
- Miran, B., Akgüngör, S., 2005. The Effect of Mad Cow (BSE) Scare on Beef Demand and Sales Loss: The Case of İzmir. TÜBİTAK Turkish Journal Vet. Animal Science 29:225-231.
- Mutlu, S., 2007. Gıda Güvenirliği Açısından Tüketici Davranışları (Adana Kentsel Kesimde Kırmızı Et Tüketim Örneği). Ç.Ü. Fen Bilimleri Enstitüsü, Tarım Ekonomisi Anabilim Dalı, Doktora Tezi, Adana.
- Nettleton, J.A. 2000. Seafood nutrition in the 1990s., issues for the consumer. p. 32-39. In E. Graham Bligh (ed.), Seafood science and technology, Chap. 4 Can. Inst. of Fish. Tech., Tech. Uni. of Nova Scotia Halifax, Canada.
- Newbold, P., 1995. Statistics for Business and Economics. New Jersey: Prentice Hall.

- Odabaşıoğlu, F., Kayardı, S., Yılmaz, O., 1995. Melez sığır karkaslarından elde edilen etlerin kaliteye göre sınıflandırılması ile bu etlerin fiziksel ve kimyasal analizi. *Hayvancılık Araştırma Dergisi*, 5(1-2): 35-38.
- Okumuş, B.A. ve S., Bulduk, 2003. Tüketicilerin Süpermarketlerdeki Alışveriş Alışkanlıkları ve Ürün Seçimini Etkileyen Etmenler. *Dokuz Eylül Üni. Sosyal Bilimler Enst. Dergisi*, 5(4): 70-83.
- Özkan, B., 2000. Tüketicilerin Perakendeci Seçimi ve Satın Alma Davranışları. *Pazarlama Dünyası Dergisi*, 82: 52-58.
- Özgül, E. ve İ., Aksulu, 2006. Ambalajlı Gıda Ürünlerinde Tüketicilerin Etiket Duyarlılığındaki Değişimler. *Ege Akademik Bakış Dergisi*, 6 (1): 1-10.
- Özkan, Y., S.S. Koca. 2006. The efficiency of omega-3 fatty acid (fish oil) in hyperlipidemia treatment (in Turkish). *Fırat Tıp Dergisi* 2006;11(1):40-44.
- Pazarlioglu, M.V., Miran, B., Ucdogruk, S. and Abay, C., 2007. Using Econometric Modelling to Predict Demand for Fluid and Farm Milk: A Case Study from Turkey. *Food Quality and Preference*, 18: 416-424.
- Pigott, G.M., B.W. Tucker. 1990. *Seafood effects of technology on nutrition*. Marcel Dekker, Inc. New York.
- Revington, B. 2002. Feeding Poultry in the postantibiotic era. Multi-State Poultry Meeting. 14-16 May 2002. Multi-state feeding and Nutrition Publications. Erişim:<http://ag.ansc.purdue.edu/poultry/multistate/multi-state.pdf>.
- Ribarski, S., G. Ghasoub, M. Tchonka, B. Svetla, K. Marin, C. Hristo. 1995. Influence of a probiotic and an acidifier on meat quality and chemical composition in broiler chickens. *Proceedings of the XII European Symposium on the Quality of Poultry Meat. I. Poultry Meat Quality. 25-29 September 1995*, p:103-108, Spain.
- Sarıözkan, S., Cevger Y., Demir, P., ve Aral, Y., 2007. Erciyes Üniversitesi Veteriner Fakültesi Öğrencilerinin Hayvansal Ürün Tüketim Yapısı ve Alışkanlıkları. *Sağlık Bilimleri Dergisi* 16(3) 171-179, 2007
- Sanchez, M., Sanjuan, A.I., Akl, G., 2001. The Influence of Experience in Consumption and Personal Attitudes on the Purchase of Lamb and Beef. 71st EAAE Seminar, Zaragoza-İspanya.
- Saygı, H., Saka Ş., Fırat, K., Katağan, T., 2006. İzmir Merkez İlçelerinde Kamuoyunun Balık Tüketimi ve Balık Yetiştiriciliğine Yaklaşımı. *E.Ü. Su Ürünleri Dergisi*, 23 (1-2): 133-138.

- Sayılı, M ., Esengun K., Kayım M., Akça H., (1999). Tokat Merkez İlçede Balık Tüketimini Etkileyen Faktörlerin Ekonometrik Analizi. GOPÜ. Ziraat Fakültesi Dergisi, Tokat, 16 (1), 9-27.
- Sayılı, M., 2006. Kuş Gribinin Tüketicilerin Tavuk Eti Tüketim Alışkanlıklarına Etkisi (Tokat İli Örneği) GOÜ. Ziraat Fakültesi Dergisi, 2006, 23(2), 25-31. Tokat.
- Seyhan, K., E., Düzgüneş, C., Mutlu, C., Şahin, E., Kayalı and R.E., Tiftik, 1996. Recent changes, uncertainties and management strategies of anchovy stocks in the Black Sea. XIII. Int. Biol. Congress, 17-30 September 1996, Ist. (in Turkish).
- Sundrum, A., 2001. Organic livestock farming. A critical review. Livestock Production Science. 67: 207-215.
- Şen, B., Canpolat, Ö., Sevim, A., 2008. Elazığ İlinde Balık Eti Tüketimi. Fırat Üniv. Fen ve Müh. Bil. Dergisi 20 (3), 433-437,
- Şengör, G., N. Erkan. 2002. İmportant on nutrition of aquatic product (in Turkish). Standart. 70.
- Şengül, S., 2004. Türkiye’de gelir gruplarına göre gıda talebi. ODTÜ Gelişme Derg, 31, 115-148.
- Tatar, O. 1995. Nutritional properties of fish and healthy respect (in Turkish). Su Ürünleri Dergisi. 12(1-2):169-170.
- Tosun, Ö. O., 2006. Antalya İlinde Tüketicilerin Kırmızı Et satın Alım Yerleri Tercihlerinin Analizi. Y.Lisans Tezi, Tarım Ekonomisi Anabilim Dalı, Antalya.
- TKB, 2006. <http://www.tarim.gov.tr> (Erisim tarihi:01.11.2006).
- Uzunöz, M., Büyükbay, E.O., ve Bal, G., 2008. Kırsal Kadınlara Gıda Güvenliği Konusunda Bilinç Düzeyleri (Tokat İli Örneği). Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi 2008, Cilt 22, Sayı 2, 35-46.
- Yalçın, C., 2006. Kuş Gribinin Ulusal Düzeyde Sosyo-Ekonomik Etkileri. Kuş Gribi Ekonomik ve Sosyal Boyutları Paneli, TZOB, 26 Ocak, Ankara, 57-69.
- Yıldırım, İ., Acar, İ., Uluat, Ş., 1998. Van İli Merkez İlçede Kırmızı Et Tüketim Yapısı. Doğu Anadolu Tarım Kongresi, 14-18 Eylül, s, 1636-1644, Erzurum.
- Yıldırım, İ., Yalçınkaya, O., 1999. Tavuk Eti Tüketim Yapısı: Van İli Erciş İlçesi Örneği. Uluslararası Hayvancılık 99 Kongresi, 417-421.
- Yüksel, H., 2001, Rekabet Avantajı Kazanmada ISO 14000 Çevre Yönetim Standartlarının Rolü.
- Wu, Shwu-İng., 2003. The relationship between consumer charecteristic and attitude toward online shopping, Marketing Intelligence&Planning, 21(1), 37-44.

**ÖZGEÇMİŞ****Kişisel Bilgiler**

Adı Soyadı : GÜNGÖR KARAKAŞ  
Doğum Tarihi ve Yer : 05.09.1978  
Medeni Hali : Evli  
Yabancı Dili : İngilizce, Arapça  
Telefon : 0532 330 5192  
e-mail : [gungorkarakas@gop.edu.tr](mailto:gungorkarakas@gop.edu.tr)

**Eğitim**

Derece	Eğitim Birimi	Mezuniyet Tarihi
Yüksek Lisans	Fen Bilimleri Enstitüsü - Tarım Ekonomisi	2010
Lisans	İktisat Fakültesi – Çalışma Ekonomisi	2003
Ön lisans	Sağlık Hiz. MYO - Tıbbi Laboratuvar	1998
Lise	İmam Hatip Lisesi	1995