

T.C.
YÜZÜNCÜ YIL ÜNİVERSİTESİ
FEN BİLİMLERİ ENSTİTÜSÜ
GIDA MÜHENDİSLİĞİ ANABİLİM DALI

ŞIRNAK İLİ GENELİNDE ET TÜKETİM ALIŞKANLIKLARI

YÜKSEK LİSANS TEZİ

HAZIRLAYAN: Ekrem DENLİ
DANIŞMAN: Yrd. Doç. Dr. Gökhan BORAN

VAN – 2015

T.C.
YÜZÜNCÜ YIL ÜNİVERSİTESİ
FEN BİLİMLERİ ENSTİTÜSÜ
GIDA MÜHENDİSLİĞİ ANABİLİM DALI

ŞIRNAK İLİ GENELİNDE ET TÜKETİM ALIŞKANLIKLARI

YÜKSEK LİSANS TEZİ

HAZIRLAYAN: Ekrem DENLİ

VAN – 2015

KABUL VE ONAY SAYFASI

Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı'nda, Yrd. Doç. Dr. Gökhan BORAN'ın danışmanlığında, Ekrem DENLİ tarafından sunulan 'Şırnak İli Genelinde Et Tüketim Alışkanlıkları' isimli bu çalışma, Lisansüstü Eğitim ve Öğretim Yönetmeliği'nin ilgili hükümleri gereğince 25/06/2015 tarihinde aşığıdaki jüri tarafından oy birliği ile başarılı bulunmuş ve yüksek lisans tezi olarak kabul edilmiştir.

Başkan: Yrd. Doç. Dr. Sanem ŞEHRİBANOĞLU

İmza:

Üye: Yrd. Doç. Dr. Barış YALINKILIÇ

İmza:

Üye: Yrd. Doç. Dr. Gökhan BORAN

İmza:

Fen Bilimleri Enstitüsü Yönetim Kurulu'nun .../.../..... tarih ve sayılı kararı ile onaylanmıştır.

İmza

Prof. Dr. Suat ŞENSOY

Enstitü Müdürü

TEZ BİLDİRİMİ

Tez içindeki bütün bilgilerin etik davranış ve akademik kurallar çerçevesinde elde edilerek sunulduğunu, ayrıca tez yazım kurallarına uygun olarak hazırlanan bu çalışmada bana ait olmayan her türlü ifade ve bilginin kaynağına eksiksiz atıf yapıldığını bildiririm.

Ekrem DENLİ

ÖZET

ŞIRNAK İLİ GENELİNDE ET TÜKETİM ALIŞKANLIKLARI

DENLİ, Ekrem
Yüksek Lisans Tezi, Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı
Tez Danışmanı: Yrd. Doç. Dr. Gökhan BORAN
Haziran 2015, 72 sayfa

Bu çalışmanın amacı; Şırnak ili genelinde et ve etten yapılan sucuk, sosis, salam, pastırma gibi işlenmiş et ürünlerinin tüketim alışkanlıkları hakkında bilgi edinmektir. Bu amaçla, 2014 yılı Temmuz ve Ağustos aylarında, Şırnak merkez ve diğer ilçelerden toplam 512 kişi ile yüz yüze anket çalışması yapılmıştır. Çalışma kapsamında, tüketicilerin bazı sosyo-ekonomik ve demografik özelliklerinin yanı sıra et ve et ürünleri tüketim tercihleri belirlenmeye çalışılmıştır.

Elde edilen sonuçlara göre, anket çalışmasına katılanların %94,1'i et tüketmektedir. Et tüketen katılımcıların %40,5'i kırmızı eti, %12,0'ı tavuk etini, %10,4'ü balık etini, %37,1'i ise her üç et çeşidini de severek tükettiğini belirtmiştir. Et tüketen anket katılımcılarının %59,8'inin işlenmiş et ürünlerini tüketmediği belirlenmiştir. Bu katılımcıların %60,1'i işlenmiş et ürünlerini sağlıklı bulmadığını belirtmiştir. Aynı grup içinde %23,3'lük bir kesim işlenmiş et ürünlerini tanımadığını veya bilmediğini belirtmiştir. En çok tercih edilen kırmızı et kaynağının sırasıyla kuzu (%28,4), oğlak (%27,2), sığır (%15,4), koyun (%8,1) ve keçi (%5,6) olduğu anlaşılmıştır. İşlenmiş et ürünleri içinde en çok tercih edilen ürünün sucuk, en az tüketilen ürünün ise pastırma olduğu tespit edilmiştir. Katılımcıların %28,4'ü kuyruk yağı, %60,2'si ise sakatat tükettiğini bildirmiştir.

Yapılan çalışmada, Şırnak ili genelindeki et tüketim alışkanlıklarının gelir seviyesi, bölgedeki hayvan varlığı, gelenek ve alışkanlıklar gibi faktörlerden etkilendiği tespit edilmiştir. Bölge halkının işlenmiş et ürünlerini fazla tanımadığı ve sağlıklı bulmadığı görülmektedir.

Anahtar kelimeler: Şırnak, et, tüketim, alışkanlık, anket.

ABSTRACT

MEAT CONSUMPTION HABITS IN THE CITY OF ŞIRNAK

DENLİ, Ekrem
M. Sc., Food Engineering
Supervisor: Assist. Prof. Dr. Gökhan BORAN
June 2015, 72 pages

The purpose of this study was to determine the consumption habits of the people of Şırnak, for raw and processed meat products such as sucuk (dry fermented meat product), frankfurter, bologna, pastırma (dry cured whole meat), etc. For this purpose, a survey study was carried out with 512 individuals in person during July and August 2014 in the city of Şırnak and its districts. Along with some social-economic and demographic data, meat consumption habits of the people of Şırnak were determined.

According to the results, 94,1% of the subjects were meat consumers. 40,5% of the meat consumers stated their preference for red meat, 12,0% for chicken and 10,4% for fish meat while 37,1% of the subjects stated no preference among these three. It is determined that 59,8% of the subjects do not consume processed meat products. Among those, 60,1% stated that they do not find these products healthy. 23,3% of the same group stated that they either do not know much about the processed meat products or are not aware of these products. It was determined that the most preferred red meat source was lamb (28,4%), kid (27,2%), cow (15,4%), sheep (8,1%) and goat (5,6%) in the descending order. It was also found out that the most preferred processed meat product was sucuk while the least one was pastırma. 28,4% of the subjects had stated that they consume tail fat while 60,2% consume variety meat products.

It is concluded that meat consumption habits were affected by income level, animal stock in the region, habitude and traditions. It is also concluded that the people of the region do not know much about the processed meat products and do not prefer these products due to health concerns.

Key words: Şırnak, meat, consumption, tradition, survey.

ÖN SÖZ

Tez çalışmam boyunca her türlü ilgi ve yardımını esirgemeyen değerli danışman hocam Yrd. Doç. Dr. Gökhan BORAN'a, çalışmanın tasarımında ve elde edilen sonuçların istatistik analizlerinde bilgi ve yardımını esirgemeyen Yrd. Doç. Dr. Sanem ŞEHRİBANOĞLU'na ve değerli bölüm hocalarıma teşekkür ederim. Çalışmada kullanılan ankete katılarak destek veren ve çalışmanın gerçekleşmesini sağlayan Şırnak Merkez ve Cizre, İdil, Silopi, Uludere, Beytüşşebap, Güçlükönak ilçelerinde ikamet eden Şırnak halkına teşekkür ederim. Son olarak, hayatım boyunca her türlü imkânıyla yanımda olan aileme ve özellikle kızım Beyza'ya teşekkür ederim.

Ekrem DENLİ

Van, 2015

İÇİNDEKİLER

	Sayfa
ÖZET.....	i
ABSTRACT.....	iii
ÖN SÖZ.....	v
İÇİNDEKİLER.....	vii
ÇİZELGELER LİSTESİ.....	ix
SEKİLLER LİSTESİ.....	xi
1. GİRİŞ.....	1
2. KAYNAK BİLDİRİŞLERİ.....	4
3. MATERYAL VE YÖNTEM.....	7
3.1. Materyal.....	7
3.2. Yöntem.....	7
4. BULGULAR.....	8
4.1. Ankete Katılan Katılımcıların Genel Özellikler.....	8
4.2. Tüketicilerin Kırmızı Et Tüketimi ve Tercihi.....	8
4.3 Tüketicilerin Kırmızı Et Satın Alma Alışkanlıkları.....	23
4.4. Kırmızı Et Tüketimi ve Sağlık.....	31
4.5. İşlenmiş Et Ürünleri.....	39
5. TARTIŞMA ve SONUÇ.....	55
KAYNAKLAR.....	63
EK 1. ÇALIŞMADA KULLANILAN ANKET.....	66
ÖZ GEÇMİŞ.....	72

ÇİZELGELER LİSTESİ

Çizelge	Sayfa
Çizelge 4.1. Ankete katılan tüketicilerin bazı demografik özellikleri.....	9
Çizelge 4.2. Ankete katılan tüketicilerin cinsiyet, memleket ve aylık gelirine göre kırmızı et tüketim tercihi (%)......	19
Çizelge 4.3. Ankete katılan tüketicilerin eğitim durumu ve mesleklerine göre et tüketim tercihi (%)......	21
Çizelge 4.4. Tüketicilerin cinsiyet, memleket ve aylık gelir durumuna göre kırmızı et satın alma alışkanlıkları (%)......	29
Çizelge 4.5. Tüketicilerin eğitim durumu ve mesleklerine göre kırmızı et satın alma alışkanlıkları (%)......	30
Çizelge 4.6. Tüketicilerin cinsiyet, memleket ve aylık gelir durumuna göre kırmızı et tüketimi ve sağlık üzerine görüşleri (%)......	37
Çizelge 4.7. Tüketicilerin eğitim durumu ve mesleklerine göre kırmızı et tüketimi ve sağlık (%)......	38
Çizelge 4.8. Tüketicilerin cinsiyet, memleket ve aylık gelirine göre işlenmiş et ürünleri tüketimi (%)......	49
Çizelge 4.9. Tüketicilerin eğitim durumu ve mesleklerine göre işlenmiş et ürünleri tüketimi (%)......	52

ŞEKİLLER LİSTESİ

Şekil	Sayfa
Şekil 4.1. Ankete katılanlar arasında et tüketenlerin oranı (%).....	10
Şekil 4.2. Katılımcıların et türü tercihi (%).....	10
Şekil 4.3. Kırmızı et tüketim nedenleri (%).....	11
Şekil 4.4. Kırmızı et tüketen katılımcıların tür tercihi (%).....	12
Şekil 4.5. Katılımcıların doğum yerine göre kırmızı et tercihi (%).....	12
Şekil 4.6. Katılımcıların kırmızı eti pişirme şekli (%).....	13
Şekil 4.7. Aylık kırmızı et tüketim miktarı (%).....	14
Şekil 4.8. Aylık kırmızı et tüketim sıklığı (%).....	14
Şekil 4.9. ‘Tükettiğiniz eti lezzetli buluyor musunuz?’ sorusuna verilen cevaplar (%).....	15
Şekil 4.10. ‘Kuyruk yağı tüketiyor musunuz?’ sorusuna verilen cevaplar (%).....	16
Şekil 4.11. Sakatat tüketen katılımcıların oranı (%).....	16
Şekil 4.12. Bir önceki yıla göre kırmızı et tüketimindeki değişim (%).....	17
Şekil 4.13. Ülkemizdeki et tüketiminin yeterli bulunma oranı (%).....	18
Şekil 4.14. Sağlıklı yaşam için et türü tercihi (%).....	18
Şekil 4.15. Kırmızı et satın alınan yerlerin oransal dağılımı (%).....	23
Şekil 4.16. Et satın alınan yerin tercih edilme nedeni (%).....	24
Şekil 4.17. Kırmızı et alınırken dikkat edilen kriterler (%).....	25
Şekil 4.18. Kırmızı et satın alma şekli (%).....	25
Şekil 4.19. Etin hijyenik koşullarda kesilip, yetkili kişilerce denetlenmesi (%).....	27
Şekil 4.20. Kusurlu bir et ürünü ile karşılaşıldığında şikayet bildirim oranı (%).....	28
Şekil 4.21. Mesleklere göre kusurlu et ürünü ile karşılaşıldığında şikayet bildirim oranı (%).....	28
Şekil 4.22. Kırmızı etin az tüketilmesi halinde sağlık üzerine olumsuz etkisi (%)..	31
Şekil 4.23. Kırmızı etin besin değerinin nasıl algılandığı (%).....	32
Şekil 4.24. Katılımcıların tükettiği gıdaların kalori miktarı üzerine bilgisi (%).....	32
Şekil 4.25. ‘İmkan olsa her gün kırmızı et tüketirim’ ifadesine verilen cevaplar (%).....	33
Şekil 4.26. Et yerine kullanılan ikame et fikrine yaklaşım (%).....	33

Şekil 4.27. İthal etin tercih edilmesi (%).....	34
Şekil 4.28. ‘Kırmızı et kilo almada etkilidir’ ifadesine verilen cevaplar (%).....	35
Şekil 4.29. ‘Kırmızı et damar tıkanıklığına neden olur’ ifadesine verilen cevaplar (%).....	35
Şekil 4.30. ‘Kırmızı et tüketimi kolesterolü etkiler’ ifadesine verilen cevaplar (%).....	36
Şekil 4.31. Etten yapılan işlenmiş et ürünlerinin tüketimi (%).....	39
Şekil 4.32. Etten yapılan işlenmiş et ürünlerinin tüketilmeme nedeni (%).....	40
Şekil 4.33. Sucuk tüketim sıklığı (%).....	40
Şekil 4.34. Sosis tüketim sıklığı (%).....	41
Şekil 4.35. Salam tüketim sıklığı (%).....	41
Şekil 4.36. Pastırma tüketim sıklığı (%).....	42
Şekil 4.37. Hazır köfte tüketim sıklığı (%).....	43
Şekil 4.38. Kavurma tüketim sıklığı (%).....	43
Şekil 4.39. İşlenmiş et ürünlerinin güvenilirliği (%).....	44
Şekil 4.40. İşlenmiş et ürünlerinin lezzeti (%).....	44
Şekil 4.41. İşlenmiş et ürünlerini satın alırken dikkat edilen kriterler (%).....	45
Şekil 4.42. İşlenmiş et ürünlerinin satın alındığı yerler (%).....	45
Şekil 4.43. ‘İşlenmiş et ürünlerini satın almadan önce etiketini okuyor musunuz?’ sorusuna verilen cevapların oransal dağılımı (%).....	45
Şekil 4.44. ‘İşlenmiş et ürünlerinin etiketini inandırıcı buluyor musunuz?’ sorusuna verilen cevapların oransal dağılımı (%).....	46
Şekil 4.45. ‘İşlenmiş et ürünlerinin etiketinde bütün bilgiler bulunuyor mu?’ sorusuna verilen cevapların oransal dağılımı (%).....	47
Şekil 4.46. ‘İşlenmiş et ürünlerinin etiketini okuduktan sonra almaktan vazgeçer misiniz?’ sorusuna verilen cevaplar (%).....	47
Şekil 4.47. ‘Et ve et ürünleri satın alırken farklı markalar tercih eder misiniz?’ sorusuna verilen cevapların oransal dağılımı (%).....	48

EKLER DİZİNİ

	Sayfa
Ek 1. Çalışmada Kullanılan Anket.....	66

1. GİRİŞ

Sağlıklı ve dengeli beslenmenin en önemli koşullarından biri tüketilmesi gereken günlük protein miktarının %40-50'sinin hayvansal kaynaklı proteinlerden karşılanmasıdır (Gökalp, 1986; Göğüş, 1986; Odabaşoğlu ve ark., 1995). Ülkemizde et üretimini artırmaya yönelik çabaların yanında et tüketim alışkanlıklarının belirlenmesi de büyük öneme sahiptir. Ülkemiz nüfusu hızlı bir şekilde artarken, beslenmede kullanılan kaynakların daha verimli bir seviyeye çıkarılması ve değerlendirilmesi zorunludur. Hayvansal gıda tüketiminin yapısının araştırılması, hayvansal ürünlere olan tüketici talebindeki eğilimlerin belirlenmesi ve çeşitli ürünlerin rakip ürünlere tercih edilmesinin nedenlerinin araştırılması planlamada kullanılacak 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 oluşturulması, alternatif fiyat politikalarının refah üzerindeki etkisinin değerlendirilmesi ve gıda yardım programlarının daha etkin bir şekilde hedef gruplara ulaştırılması bakımından önemli bilgilerdir. Türkiye'de kentsel ve kırsal kesimde, gelir gruplarına göre gıda talebini ve tüketim alışkanlıklarını ayrıntılı olarak inceleyen sınırlı sayıda çalışma bulunmaktadır (Şengül, 2002).

Son yıllarda, tüketicilerin kırmızı et satın alım yeri tercihleri geleneksel satın alım yerleri olan kasaplardan, süpermarket ve hipermarketlere doğru bir değişim göstermiştir. Tercihlerdeki değişimin en önemli nedenleri arasında; modern pazarlama anlayışının gelişmesi, ürün ve tüketici sağlığı bilincinin artması, süpermarketlerin yaygınlaşması, ambalaj endüstrisinin gelişmesi, tüketici egemenliğinin artması, gelir seviyesinin yükselmesi, ürün çeşitliliğinin artması, ürünlerin raf ömrü ve muhafaza koşulları üzerine gösterilen hassasiyet, çalışan kadın sayısının artması, alışveriş zamanının kısalması, kredi kartı kullanımının ve toplu alışverişin yaygınlaşması sayılabilir (Tosun ve Hatırlı, 2009).

Sağlığın korunması ve hastalıkların önlenmesi açısından yeterli ve dengeli beslenme önemlidir. Yeterli ve dengeli gıda tüketmeyen insanların hastalıklara karşı direnci azalmakta, verimleri düşmekte, kişisel ve toplumsal tutum ve davranışları

sağlıksız olmaktadır. Bunun sonucunda toplum düzensizlikleri görülmekte ve sosyal ve ekonomik gelişme yavaşlamaktadır (Odabaşoğlu ve ark., 1995). Hayvansal protein kaynaklarının içerisinde etin önemli bir payı vardır. Et, insanların büyümesi, yaşaması ve fizyolojik fonksiyonlarını yerine getirilebilmesi için gerekli bütün aminoasitleri ihtiyaç duyulan çeşit, miktar ve oranda yapısında bulundurur (Göğüş, 1986). Ayrıca lezzetli olması, çok çeşitli biçimlerde tüketilebilmesi ve sindirilebilirliğinin yüksek olması gibi özelliklere de sahip olan et, dünyanın hemen her yerinde diğer gıdalara oranla pahalıdır. Bu durum yeterli et tüketimini azaltan önemli bir faktördür (Aygün ve ark., 2004).

Türkiye’de kişi başına kırmızı et tüketimi yıllık 12 kg olarak gerçekleşirken, bu değerler Arjantin’de 96,1 kg, Avustralya’da 91,4 kg, Brezilya’da 95,1 kg, Kanada’da 82,7 kg, AB’nde 77,1 kg, Rusya’da 58,7 kg, ABD’de 107,5 kg düzeyindedir (FAPRI, 2012). Kişi başına kırmızı et tüketim miktarı dikkate alındığında Türkiye’de yıllık tüketimin diğer ülkelerden geride olduğu görülmektedir. Türkiye’de kırmızı et tüketiminin düşük olmasının temel nedenlerinden biri, tüm dünyada olduğu gibi diğer gıdalara göre pahalı olmasıdır (Yaylak ve ark., 2010). Türkiye’de kişi başına düşen günlük hayvansal protein miktarı 25 g olup, Yunanistan ve Amerika Birleşik Devletleri’nde bu değer sırasıyla 62 ve 74 g düzeyindedir (FAO, 2008). Et tüketim davranışlarının bölgesel ve özellikle yöresel olarak saptanması, tüketicilerin et çeşidi, etin işlenmesi ve sunumu gibi konularda tercihlerinin belirlenmesi açısından önemlidir.

Şırnak ili sınırlarının $\frac{1}{4}$ ’ü Doğu Anadolu Bölgesi’nde ve $\frac{3}{4}$ ’ü Güneydoğu Anadolu Bölgesi’nde bulunmaktadır. Kuzeyde Siirt, batıda Mardin, kuzeydoğuda Van, doğuda Hakkari illeri ile ve güneyde Irak ve Suriye devletleri ile komşudur. İlçeleri Beytüşşebap, Cizre, İdil, Güçlükonak, Silopi ve Uludere'dir. İle bağlı 6 ilçe, 137 köy ve 64 mezra olmak üzere toplam 221 yerleşim birimi mevcuttur. İl genelinde kilometre kareye 45 kişi düşmektedir. İlde iklim koşulları ve dağlık arazi nedeniyle yerleşim birimleri oldukça dağınık ve son derece elverişsiz bir durumdadır. İlin geçim kaynakları madencilik, sınır ticareti, küçük esnaflık ve hayvancılıktır. İdil ilçesinde az sayıda Süryani nüfus bulunmaktadır. Şırnak merkez nüfusu 61335, Beytüşşebap ilçe merkezi 5619, Cizre ilçe merkezi 104844, Güçlükonak ilçe merkezi 3108, İdil ilçe merkezi 24087, Silopi ilçe merkezi 81949, Uludere ilçe merkezi 9365 olmak üzere toplam nüfus 290307 kişidir. Hayvan varlığı yönünden büyük bir potansiyele sahip olan ilde modern

anlamda hayvancılığın yapılmaması, göçer aşiretlerin ilkel yöntemlerle hayvancılık yapması ve hayvan ürünlerinin iyi pazarlanamaması nedeniyle hayvancılıktan elde edilen gelir giderek azalmaktadır (Doru, 2011). Şırnak ili özellikle coğrafi özellikleri nedeniyle küçükbaş hayvancılık için uygun koşullar sunmaktadır. Ekonomik olarak geri kalmış ve gelir düzeyi düşük bir il olan Şırnak, önemli bir hayvancılık üretimine ev sahipliği yapmaktadır. Buna rağmen, ilin ekonomik durumunu yakından ilgilendiren bir veri olarak, Şırnak ilinde et ve et ürünleri tüketim alışkanlıklarının belirlenmesine yönelik herhangi bir çalışma yapılmamıştır.

Bu araştırmanın amacı, hayvan varlığı bakımından önemli bir potansiyele sahip olan Şırnak ili genelinde et tüketim alışkanlıklarının ve bölge halkının işlenmiş et ürünlerine karşı algısının belirlenmesidir. Özel olarak aşağıda listelenen konular araştırılmaya çalışılmıştır.

1. Sığır, koyun ve keçi eti tüketimine etki eden faktörler
2. Eğitim ve gelir düzeyinin kırmızı et tüketimi üzerine etkisi
3. İşlenmiş et ürünlerinin tüketimine etki eden faktörler
4. Son yıllarda işlenmiş et ürünleri üzerine kamuoyunda oluşan olumsuz bakışın tüketicilerin kırmızı et ve et ürünleri satın alma kararına etkisi
5. Gıda ürünlerinin güvenilirliği konusunda farklı algı düzeyine sahip tüketicileri sınıflandırma ve tanımlama
6. Gıda güvenliği güvence altına alınan kırmızı et ve ürünleri için tüketicilerin satın alma kararını etkileyen nedenler ve bu nedenlerin önemi

Bu çalışma, Şırnak ili genelinde et ve et ürünleri tüketim alışkanlıklarının ve bu eğilimlerin hangi faktörler tarafından etkilendiğinin belirlenmesi ve bu alandaki araştırma açığını kapatmak amacıyla yapılmıştır. Çalışmada 36 soru içeren bir anket kullanılmış, söz konusu anket 512 kişi ile yüz yüze yapılan görüşmelerle doldurulmuş ve elde edilen veriler istatistiksel olarak analiz edilerek değerlendirilmiştir.

2. KAYNAK BİLDİRİŞLERİ

Türkiye’de kırmızı et tüketimini il düzeyinde inceleyen çeşitli çalışmalara rastlamak mümkündür. Aygün ve arkadaşları (2004) tarafından yapılan çalışmada, Van ili Merkez ilçede kırmızı et tüketim alışkanlıklarının ortaya konulması amaçlanmış ve bu amaçla 316 aile üzerinde bir çalışma yapılmıştır. Katılımcıların %34,5’nin ayda 3 kilodan az et tükettikleri ve en çok koyun (%51) etini tercih ettikleri belirlenmiştir. Et talebinin istenilen seviyelere ulaşmamasının nedenleri arasında et fiyatlarının tüketicilerin gelirine göre yüksek oluşu ve tüketici eğiliminin dayanıklı tüketim mallarına yönelik artışı olarak değerlendirilmiştir. Çalışmada öne çıkan dikkat çekici bir başka sonuç, ankete katılan katılımcıların %52,2’si piyasada satılan eti güvenilir bulmamasıdır.

Ceylan (2006) tarafından yapılan çalışmada, Van ili merkez ilçesinde ankete katılanların %74,4’ü kırmızı et tükettiklerini belirtmiş ve hane halkının yıllık ortalama kırmızı et tüketimi 71,2 kg olarak tespit edilmiştir. Tüketicilerin gelir gruplarına ve yaşadıkları yere göre kırmızı et tercihlerinde etkili olan faktörler değişmektedir. Örneğin, düşük gelir grubunda olan ve kırsal kesimde yaşayan aileler için fiyat önemli bir faktör olarak karşımıza çıkmaktadır. Yüksek gelir grubunda ise sağlık ve alışkanlık ön plana çıkarken, kentsel yaşam alanlarında ete duyulan güven et tüketimindeki tercihleri etkileyen en önemli faktördür. Marketler et satın alınırken en çok tercih edilen yer olurken (%55,5), tüketicilerin %22,5’i tercihini kasaplardan yana kullanmıştır.

Atay ve arkadaşları (2004) tarafından yapılan bir çalışmada, Aydın’ın Çine ilçesinde 175 aile üzerinde anket çalışması yapılmış, katılımcıların %63,4’ünün kırmızı eti belli bir kasaptan aldığı ve aynı oranda ailenin ayda 3 kilodan daha az et tükettiği saptanmıştır. Çeşitli demografik özellikler ve kırmızı et tüketimi arasındaki ilişkinin incelendiği çalışmada, ankete katılanların %64’ü satın aldığı etin hijyenik koşullarda kesilip yetkili kişilerce denetlendiğini düşünmektedir.

Karakuş ve arkadaşları (2008) tarafından yapılan çalışmada, Gaziantep ili Merkez ilçede 516 katılımcı üzerinde anket uygulanarak et tüketim alışkanlıkları araştırılmış ve ankete katılan katılımcıların büyük çoğunluğunun (%51,9’si) ayda 3

kilodan az et tükettiği saptanmıştır. Gaziantep'te satın aldığı ete güven duyan katılımcıların %61,8 olduğu tespit edilmiştir.

Tosun ve Hatırlı (2009) tarafından yayınlanan çalışmada, Antalya ilinde katılımcıların kırmızı et satın alırken tercih ettikleri yer üzerine etki eden sosyo-ekonomik faktörler incelenmiştir. Gelir düzeylerine göre üç gruba ayrılan ailelerde etin tazeliğinin ve hijyenik koşullarda muhafaza edilip edilmediğinin önemli olduğu belirlenmiştir.

Bir başka çalışmada, Tokat ili kentsel alanında tüketicilerin et ve et ürünleri tüketimi üzerine etkili olan faktörler mercek altına alınmış; etin besin değerinin yüksek olması, gelenekler ve alışkanlıklar, etin dengeli beslenmedeki önemi ve satın alma yerine kolay ulaşım et ve et ürünlerinin tüketim nedenleri olarak belirlenmiştir (Karakaş ve ark., 2010). Aynı ilde yapılan bir başka çalışmada; kuzu eti tercih eden tüketicilerin bu tercihlerinde etkili olan faktörlerin gelir ve eğitim düzeyi olduğu saptanmıştır (Çivi ve ark., 1993).

İzmir ili Ödemiş ilçesinde et tüketimi üzerine etkili olan faktörlerin belirlenmesine yönelik yapılan çalışmada, Türkiye'de kırmızı et tüketiminin yeterli olduğu görüşü kabul görmüş (%91.4) ve tüketicilerin eğitim düzeyi arttıkça et tercihinde fiyat ve tazelik faktörlerinin önem düzeyinin arttığı belirlenmiştir (Yaylak ve ark., 2010). İzmir kentsel alanında sığır eti tercihinde etkili olan faktörlerin belirlenmesine yönelik yapılan bir diğer çalışmada, ankete katılan katılımcıların sadece %32'sinin sığır eti tükettikleri ve tüketim miktarının kişi başı 7,9 kg/yıl olduğu tespit edilmiştir (Cankurt ve ark., 2010).

Kırmızı et tüketimine etki eden faktörlerin incelendiği bir diğer çalışma Şanlıurfa ilinde yapılmıştır. Farklı talep modellerinin kullanıldığı çalışmada, ekonomik faktörler kadar sosyolojik ve demografik faktörlerin et tüketiminde etkin rol aldığı, kırmızı et talebinin toplam gıda harcamalarının hane halkı sayısı ile ilişkili olduğu tespit edilmiştir (Karlı ve Bilgiç, 2007).

Adana ilinde yapılan bir çalışmada gıda güvenirliliği açısından tüketici davranışları incelenmiştir. Bu çalışmada kırmızı et ve ürünleri tüketimi esas alınmış, hanelerin aylık ortalama sığır eti tüketimi 0,4 kg ve koyun eti tüketimi 0,7 kg olarak tespit edilmiştir. Adana'da tüketicilerin kırmızı et ve ürünleri satın alma kararında etkili

olan faktörlerin sağlık, etiketleme, hayvanın ve etin özellikleri ve ekonomik faktörler olduğu saptanmıştır (Mutlu, 2007).

Tekirdağ'da kişi başı aylık et tüketiminin 0,6-1 kg, yıllık et tüketiminin kişi başı ortalama 15,6 kg olduğu tespit edilmiştir. Aynı çalışmada et tüketim miktarının eğitim ve gelir düzeyine bağlı olduğu tespit edilmiştir (Gaytancıoğlu, 1999).

Edirne'de, 37 kasap ve 90 tüketici ile kırmızı et tüketimi üzerine yapılan çalışmada, tüketicilerin büyük çoğunluğun (%90) eti kasaptan almayı tercih ettiği ve tüketicilerin gelirleri ile tüketim miktarları arasında doğrusal bir ilişki olduğu saptanmıştır. Kişi başı ortalama 22,6 kg/yıl olarak belirlenmiştir (Gaytancıoğlu, 1999).

Kızıloğlu ve arkadaşları (2013) tarafından yapılan çalışmada, Erzurum ili kent merkezinde 287 hane ile görüşülmüş, et tüketiminin ve ithal ete bakış açısının belirlenmesi amaçlanmıştır. Araştırma kapsamında, hane halklarının Erzurum il merkezini en iyi şekilde temsil etmesi için merkez ilçede bulunan mahalleler sosyo-ekonomik özelliklerine göre düşük, orta ve yüksek gelirli olmak üzere üç gruba ayrılmıştır. Hanelerin gelir düzeyi ile görüşülen kişinin eğitim durumu, hanelerin et satın alma sıklığı ve satın alırken dikkat edilen faktörler arasında herhangi bir ilişki olup olmadığı ortaya konulmuştur. Araştırma sonuçlarına göre hanelerin %76,7'sinin yerli et tercih ettiği ve Erzurum il merkezinde ithal et tercih edilme oranının çok düşük olduğu tespit edilmiştir.

3. MATERYAL VE YÖNTEM

3.1. Materyal

Bu araştırmada kullanılan veriler, şırnak ili ve ilçe merkezlerinde ikamet eden ve farklı gelir düzeylerinden seçilen toplam 512 kişi ile yüz yüze gerçekleştirilen anket çalışması sonucunda elde edilmiştir. Toplam 36 soru içeren bir anket kullanılmış ve 2014 yılı Temmuz ve Ağustos aylarında yapılan yüz yüze görüşmeler sonucunda çalışmada kullanılacak veriler toplanmıştır. Söz konusu anket ekte sunulmuştur.

Bu araştırmada kullanılacak anket formunun hazırlanmasında öncelikle konu benzerliği olan çalışmalar incelenmiş ve söz konusu çalışmalarda (Atay ve ark., 2004; Aygün ve ark., 2004; Karakuş ve ark., 2008; Mutlu, 2007; Yaylak ve ark., 2010) kullanılan anketler derlenmiştir. Daha sonra araştırma amacına uygun olan sorular derlenmiş ve anket oluşturulmuştur. Elde edilen taslak anket uzmanların görüşleri alınarak gerekli değişiklikler yapılmıştır. Çalışma öncesinde bir pilot anket çalışması yapılmıştır. Tüketicilerle yapılan görüşmeler sonucunda, anketin kullanılabilirliği test edilmiş ve anket soruları son haline getirilmiştir. Pilot çalışmadan sonra son haline getirilen anket kullanılarak 2014 yılı Temmuz ve Ağustos aylarında anket çalışması gerçekleştirilmiş ve elde edilen veriler bilgisayar ortamına aktarılmıştır. Anketle toplanan veriler kullanılarak şırnak ili genelinde et tüketim alışkanlıkları belirlenmeye çalışılmıştır.

3.2. Yöntem

Anket yoluyla elde edilen veriler düzenlenerek istatistik analizler için hazırlanmıştır. Tek veya birden fazla faktörü bir arada incelemek üzere sınıflandırılan veriler, betimleyici istatistik yöntemleriyle analiz edilmiş ve veri setleri arasında olabilecek ilişkiler %95 güvenlik sınırları içinde tespit edilmiştir (Gujarati, 1995; Mirer, 1995). Veriler, Kolmogorov-Simirnov ve Kruskal-Wallis tek yönlü varyans analizi ile Spearman korelasyon katsayısı kullanılarak incelenmiştir (Çelik, 2011).

4. BULGULAR

4.1. Ankete Katılan Katılımcıların Genel Özellikleri

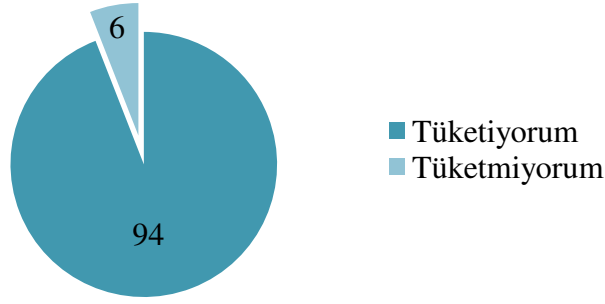
Şırnak'ta kırmızı et ve işlenmiş et ürünleri tüketimini etkileyen faktörlerin belirlenmesine yönelik yapılan anket çalışmasında katılımcıların bazı demografik özellikleri şöyledir. Anket katılımcılarının %77'si erkek ve %33'ü kadındır. Katılımcıların %40,8'i 18-29 yaş, %41,4'ü 30-44 yaş ve %17,8'i 44 yaş üstü grubundadır. Katılımcıların eğitim durumu incelendiğinde, katılımcıların %5,7'sinin okuryazar olmadığı, %3,5'inin okuryazar, %13,7'sinin ilkokul mezunu, %13,7'sinin ortaokul mezunu, %24,6'sının lise mezunu, %6,8'inin ön lisans mezunu, %28,9'unun lisans mezunu ve %3,1'inin yüksek lisans mezunu olduğu görülmektedir. Ankete katılanların, meslek dağılımı bakımından %31,5'i memur, %27,2'si işçi, 16,4'ü serbest meslek sahibi, %5,6'sı öğrenci, %16'sı esnaf ve %3,3'ü işsizdir. Ankete katılanlar aylık gelirine göre sınıflandırıldığında; %23,2'sinin 1000 TL altında, %34,4'ünün 1000-2000 TL arasında, %26,1'inin 2001-3000 TL arasında ve %16,2'sinin 3000 TL üzerinde gelire sahip olduğu anlaşılmaktadır. Katılımcıların hane halkı sayısı incelendiğinde; %35,9'unun 1-4 kişi arası, %35,5'inin 5-8 kişi arası, %17,6'sının 9-12 kişi arası ve %11'inin 12 kişiden fazla hane halkı olduğu görülmektedir. Katılımcıların doğum yeri göz önüne alındığında; %73,7'sinin Şırnak doğumlu olduğu anlaşılmıştır (Çizelge 4.1).

4.2. Tüketicilerin Kırmızı Et Tüketimi ve Et Tercihi

Şekil 4.1'de görüldüğü gibi, anket katılımcılarının %94,1'i et tükettiğini belirtmiştir. Katılımcıların cinsiyeti ile et tüketim durumu arasındaki fark anlamlı bulunmuştur ($P < 0.05$). Ankete katılan erkeklerin %95,7'si, kadınların ise %89'u et tükettiğini belirtmiştir. Elde edilen sonuçlara göre, erkeklerin kadınlara göre daha yüksek oranda et tükettiği anlaşılmıştır. Et tüketimi üzerinde yaşın etkisi önemli bulunmamıştır.

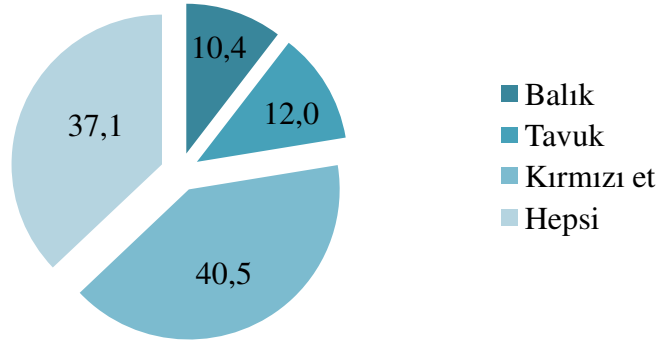
Çizelge 4.1. Ankete katılan tüketicilerin bazı demografik özellikleri

Değişken	Açıklama	Toplam	%
Cinsiyet	Kadın	118	23
	Erkek	394	77
Yaş	18-29	209	40.8
	30-44	212	41.4
	>44	91	17.8
Eğitim Durumu	Okuryazar Değil	29	5.7
	Okuryazar	18	3.5
	İlkokul	70	13.7
	Ortaokul	70	13.7
	Lise	126	24.6
	Ön Lisans	35	6.8
	Lisans	148	28.9
Aylık Gelir (TL)	Yüksek Lisans	16	3.1
	<1000	112	23.2
	1000-2000	166	34.4
	2001-3000	126	26.1
Meslek	>3000	78	16.2
	Memur	152	31.5
	İşçi	131	27.2
	Serbest Meslek	79	16.4
	Öğrenci	27	5.6
	Esnaf	77	16.0
Hane Halkı Sayısı	İşsiz	16	3.3
	1-4	173	35.9
	5-8	171	35.5
	9-12	85	17.6
Doğum Yeri	>12	53	11.0
	Şırnak	355	73.7
	Diğer	127	26.3



Şekil 4.1. Ankete katılanlar arasında et tüketenlerin oranı (%).

Şekil 4.2'de görüldüğü gibi, ankete katılanlar 'Hangi eti severek tüketirsiniz?' sorusuna %40,5 oranında kırmızı et, %12 oranında tavuk eti, %10,4 oranında balık eti ve %37,1 oranında hepsi olarak cevap vermiştir.

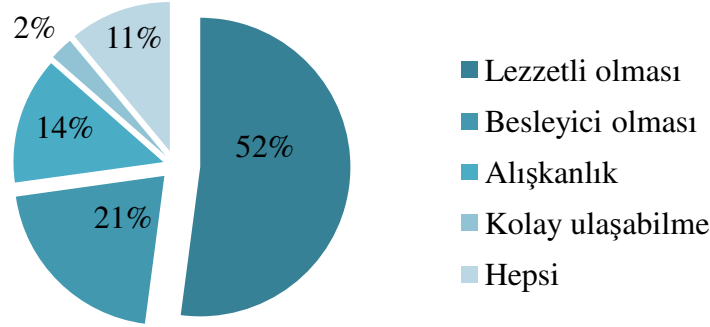


Şekil 4.2. Katılımcıların et türü tercihi (%).

Erkeklerin %43,2'si kadınların ise %30,5'inin kırmızı eti severek tükettikleri belirlenmiştir (Çizelge 4.2). Katılımcıların doğum yerinin hangi et çeşidinin sevilerek tüketildiği üzerine etkisi anlamlı bulunmuştur ($P < 0.05$). Katılımcıların memleketlerine göre bakıldığında Şırnak ili kökenlilerin %45,6'sı, diğer illerden gelenlerin ise %26'sı kırmızı eti severek tükettikleri belirlenmiştir. Anlaşıldığı gibi erkeklerin kadınlar göre, Şırnaklıların diğer illerden gelen katılımcılara göre daha fazla kırmızı et tükettiği görülmektedir. Katılımcıların yaşları arttıkça kırmızı eti tercih edenlerin sayıları da doğru orantılı olarak artmakta olup, balık ve tavuk eti tüketen katılımcıların sayısı ise azalmaktadır. Lisans ve yüksek lisans mezunu tüketicilerin diğer gruplardaki tüketicilere göre kırmızı eti tercih etme oranı daha düşüktür. Diğer meslek gruplarına

göre kırmızı eti en az tercih eden meslek memurları (%29,6) olup en fazla tercih eden meslek gurubu ise serbest çalışanlardır (%51,9) (Çizelge 4.3).

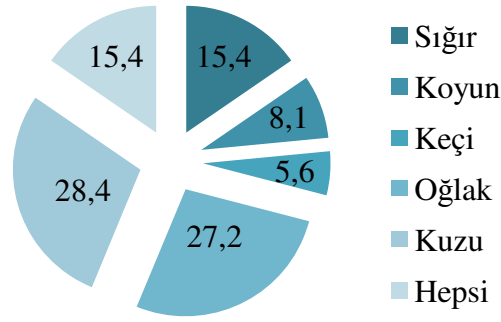
Şekil 4.3'te görüldüğü gibi, katılımcıların kırmızı eti tercih etme nedenlerine bakıldığında, %52,1'i lezzetli olduğu için, %20,7'si besleyici olduğu için, %13,7'si alışkanlık, %2,5'i kolay bulduğu için ve %11'i hepsi olarak cevap vermiştir.



Şekil 4.3. Kırmızı et tüketim nedenleri (%).

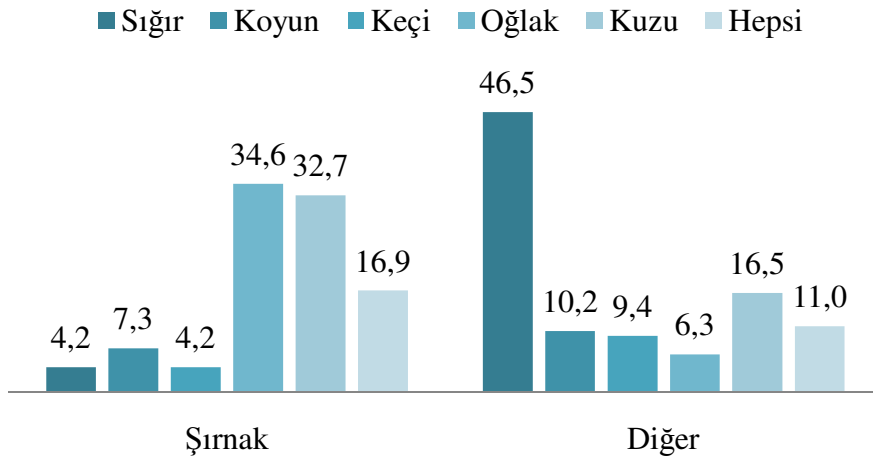
Ankete katılan katılımcıların hane halkı sayısı azaldıkça kırmızı eti besleyici olduğu için tüketen kişi sayısı artmıştır. Anket sonuçlarına göre, Şırnak doğumlu katılımcıların %17,2'si kırmızı eti besleyici olduğu için, %16,6'sı alışkanlıklar nedeniyle, %3,4'ü kolay ulaşabildiği için tüketmektedir. Diğer illerde doğan katılımcıların %30,7'si kırmızı eti besleyici olduğu için, %5,5'i alışkanlıklar nedeniyle tükettiğini belirtmiştir. Diğer illerde doğanlar arasında kırmızı eti kolay ulaşılabilir bulan katılımcı yoktur (Çizelge 4.2).

Şekil 4.4'te görüldüğü gibi, ankete katılan tüketicilerin hayvan türüne göre kırmızı et tüketiminde ilk sırayı kuzu eti alırken (%28,4), bunu sırasıyla oğlak (%27,2), sığır (%15,4), koyun (%8,1) ve keçi eti (%5,6) izlemektedir. Tür fark etmeksizin kırmızı et tüketenlerin oranı %15,4'tür.



Şekil 4.4. Kırmızı et tüketen katılımcıların tür tercihi (%).

Erkeklerin %13'ü ve kadınların %23,8'i sığır etini, erkeklerin %30,2'si ve kadınların %16,2'si oğlak etini tercih etmektedir (Çizelge 4.2). Katılımcıların doğum yeri ile kırmızı et türü tercihi arasındaki fark anlamlıdır ($P<0.05$). Şırnak doğumlu katılımcıların %4,2'si sığır eti, %34,6'sı oğlak eti ve %32,7'si kuzu eti tercih ederken, diğer illerde doğan katılımcıların %46,5'i sığır etini, %6,3'ü oğlak etini ve %16,5'i kuzu etini tercih etmektedir (Şekil 4.5).

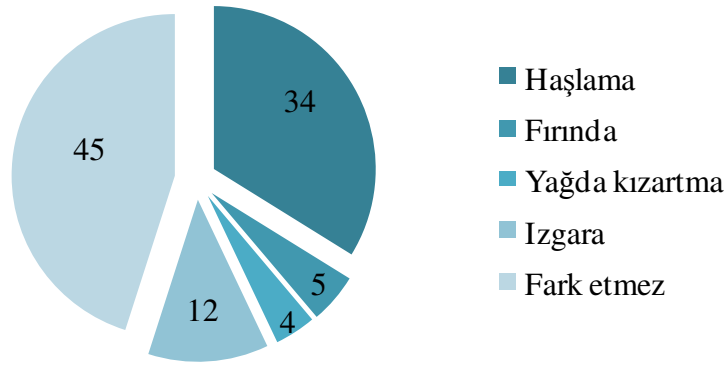


Şekil 4.5. Katılımcıların doğum yerine göre kırmızı et tercihi (%).

Katılımcıların aylık geliri ve mesleklerinin kırmızı et türü tercihlerine etkisi anlamlı bulunmuştur ($P<0.05$). Katılımcıların aylık geliri artarken sığır eti tüketimi de artmakta ancak herhangi bir tür tercihi belirtmeyen katılımcıların oranı azalmaktadır (Çizelge 4.2). Katılımcıların meslekleri ile kırmızı et tercihleri karşılaştırıldığında, memurların %29,6'sı sığır etini tercih ettiği; işçilerin %37,4'ünün, işsizlerin %31,3'ünün ve öğrencilerin %51,9'unun kuzu etini tercih ettiği belirlenmiştir.

Sonuçlara göre, serbest çalışanların %27,8'i ve esnafların %46,8'i oğlak etini tercih etmektedir (Çizelge 4.3).

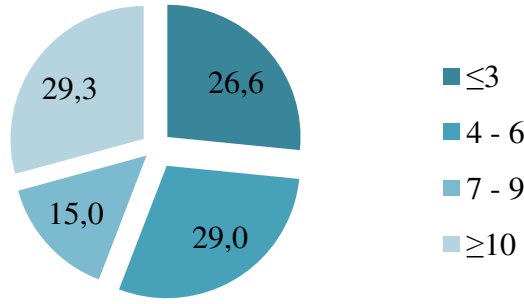
Şekil 4.6'da gösterildiği gibi, kırmızı et tüketim şekli ile ilgili soruya, ankete katılanların %45'i fark etmez, %33,8'i haşlayarak, %12'si ızgarada pişirerek, %5'i fırında pişirerek ve % 4,1'i ise yağda kızartarak cevabını vermiştir.



Şekil 4.6. Katılımcıların kırmızı eti pişirme şekli (%).

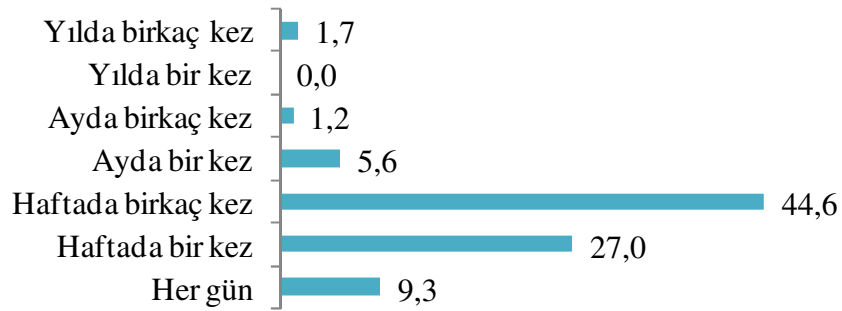
Katılımcıların et tüketim şekli üzerine memleket ve yaşın etkisi anlamlı bulunmuştur ($P < 0.05$). Şırnak doğumlu katılımcıların %40'ı, diğer illerde doğan katılımcıların %16,5'i kırmızı eti haşlama şeklinde tüketmektedir. Aynı şekilde, Şırnak doğumlu katılımcıların %7,9'u, diğer illerde doğan katılımcıların ise %23,6'sı kırmızı eti ızgara şeklinde tüketmektedir (Çizelge 4.2). Katılımcıların hane halkı sayısı ve yaşı arttıkça kırmızı eti haşlama şeklinde tüketenlerin sayısı artmakta, diğer taraftan kırmızı eti ızgara şeklinde tüketenlerin sayısı azalmaktadır. Katılımcıların yaşı yükseldikçe kırmızı eti yağda kızartma olarak tüketenlerin sayısı azalmıştır. Katılımcıların et tüketim şekli üzerine aylık gelir düzeyinin etkisi önemli bulunmamıştır.

Şırnak'ta yaşayan insanların kırmızı et tüketim miktarını açıklığa kavuşturmak amacıyla ankete katılan deneklere 'Tükettiğiniz kırmızı et miktarı ne kadardır?' ve 'Kırmızı et tüketim sıklığı nedir?' soruları sorulmuştur. Şekil 4.7'de gösterildiği gibi, tüketilen kırmızı et miktarı ile ilgili olarak katılımcıların %26,6' sını ayda 3 kilo ve daha az, %29,3'ü ayda 4-6 kg arası, %14,9'u ayda 7-9 kg arası ve %29,3'ü ayda 10 kilo ve daha fazla kırmızı et tükettiğini bildirmiştir.



Şekil 4.7. Aylık kırmızı et tüketim miktarı (%).

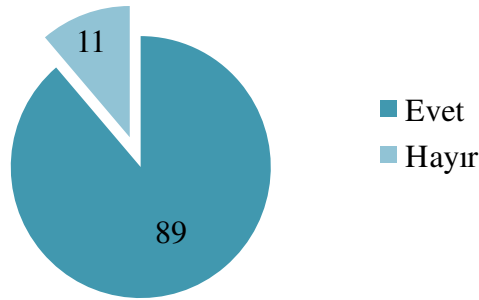
Katılımcıların aylık geliri, cinsiyeti ve doğum yerinin bir ayda ailece tüketilen kırmızı et miktarı üzerine etkisi anlamlı bulunmuştur ($P<0.05$). Aylık geliri artan katılımcıların aylık tükettiği kırmızı et miktarının da yükseldiği görülmektedir. Kadınların %40'ı erkeklerin ise %22,8'i ayda 3 kilo ve daha az kırmızı et tüketmektedir. Diğer taraftan, kadınların %22,9 erkeklerin ise %31'inin ayda 10 kilo ve daha fazla kırmızı et tükettiği belirlenmiştir. Doğum yerine göre incelendiğinde, Şırnak doğumluların %20,8'i, diğer illerde doğan katılımcıların ise 42,5'i ayda 3 kilo ve daha az kırmızı et tüketmektedir. Şırnak doğumluların %37,2'si ve diğer illerde doğan katılımcıların ise sadece %7,1'i ayda 10 kilo ve daha fazla kırmızı et tüketmektedir (Çizelge 4.2). Sonuçlara göre, Şırnak doğumlu katılımcıların diğer illerde doğan katılımcılara göre ve erkeklerin kadınlara göre daha fazla kırmızı et tükettiği anlaşılmaktadır. Şekil 4.8'de görüldüğü gibi, katılımcıların %44,6'sı haftada birkaç kez, %27'si haftada bir kez kırmızı et tükettiğini, %9,3'ü her gün, %5,6'sı ayda bir kez, %11,8'i ayda birkaç kez, %1,7'si ise yılda ancak birkaç kez kırmızı et tüketebildiğini belirtmiştir.



Şekil 4.8. Aylık kırmızı et tüketim sıklığı (%).

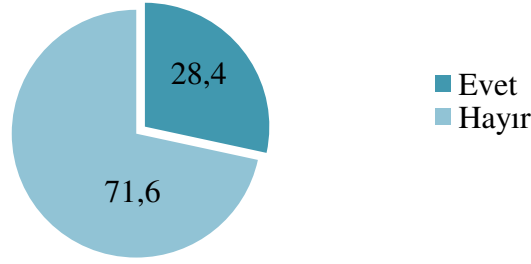
Aylık gelir ile katılımcıların kırmızı et tüketim sıklığı arasında önemli bir fark vardır ($P<0.05$). Katılımcıların aylık gelirleri artarken kırmızı et tüketim sıklığı da artmaktadır (Çizelge 4.2). Kırmızı et tüketim sıklığı üzerine cinsiyet ve yaşın etkisi anlamlı bulunmamıştır.

Şekil 4.9'da gösterildiği gibi, 'Tükettiğiniz eti lezzetli buluyor musunuz?' sorusuna katılımcıların %88,8'i lezzetli bulduğunu, %11,2'si ise lezzetli bulmadığını belirtmiştir. Katılımcıların doğum yeri, hane halkı sayısı ve mesleğinin tüketilen etin lezzetli bulunup bulunmaması üzerine etkisi anlamlı bulunmuştur ($P<0.05$). Şırnak kökenli kişilerin %91,8'i, diğer illerden gelen kişilerin ise %80,2'ü tükettiği eti lezzetli bulmuştur (Çizelge 4.2). Hane halkı sayısı arttıkça tükettiği eti lezzetli bulan katılımcıların sayısı artmıştır. Tükettiği eti lezzetli bulan en büyük meslek gurubu öğrenciler olup (%96,3) en az lezzetli bulan meslek gurubu ise memurlardır (%81,6) (Çizelge 4.3). Tükettikleri eti lezzetli bulan katılımcılar üzerinde yaşın, cinsiyetin, aylık gelirin ve eğitim durumunun etkisi önemli bulunmamıştır.



Şekil 4.9. 'Tükettiğiniz eti lezzetli buluyor musunuz?' sorusuna verilen cevaplar (%).

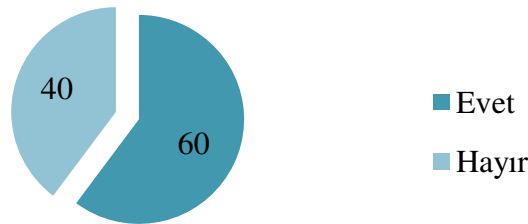
Şekil 4.10'da 'Kuyruk yağı tüketiyor musunuz?' sorusuna verilen cevapların oransal dağılımı görülmektedir. Katılımcıların %28,4'ü 'Evet' %71,6'sı ise 'Hayır' cevabı vermiştir.



Şekil 4.10. ‘Kuyruk yağı tüketiyor musunuz?’ sorusuna verilen cevaplar (%).

Katılımcıların cinsiyeti, doğum yeri, yaşı, eğitim durumu ve mesleğinin kuyruk yağı tüketim durumu üzerine etkisi anlamlı bulunmuştur ($P<0.05$). Erkeklerin %30,8’i, kadınların ise %20’si, Şırnak doğumlu katılımcıların %25,9’u, diğer illerde doğan katılımcıların ise %35,4’ü kuyruk yağı tükettiklerini belirtmiştir (Çizelge 4.2). Elde edilen sonuçlar, diğer illerde doğan katılımcıların Şırnak doğumlu olanlara göre ve erkeklerin kadınlara göre daha fazla kuyruk yağı tükettiğini göstermiştir. Diğer eğitim durumlarına göre en fazla kuyruk yağı tüketen eğitim grubu yüksek lisans mezunu tüketicilerdir (%46,7). Meslek grupları içerisinde en fazla kuyruk yağı tüketenler öğrenciler (%48,1) olup en az tüketenler ise esnaflardır (%18,2) (Çizelge 4.3). Tüketicilerin yaşları yükseldikçe kuyruk yağı tüketenlerin sayıları azalmaktadır. Kuyruk yağı tüketimi üzerinde aylık gelirin ve hane halkı sayısının etkisi önemsiz bulunmuştur.

Şekil 4.11’de gösterildiği gibi, katılımcılar ‘Sakatat tüketiyor musunuz?’ sorusuna %60,2 oranında ‘Evet’ ve %39,8 oranında ‘Hayır’ cevabı vermiştir.

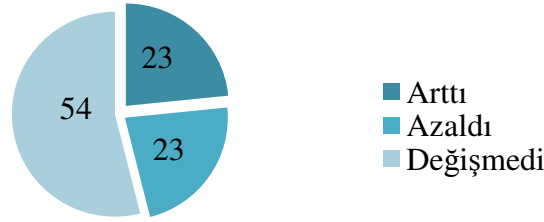


Şekil 4.11. Sakatat tüketen katılımcıların oranı (%).

Ankete katılanların hane halkı sayısı, yaşı, aylık geliri, mesleği ve doğum yerinin sakatat tüketimi üzerine etkisi anlamlı bulunmuştur ($P<0.05$). Şırnak kökenli katılımcıların %67,6’sı, diğer illerden gelen katılımcıların ise %39,4’ü sakatat

tükettiklerini belirtmişlerdir. Katılımcıların aylık gelirleri artarken sakatat tüketimlerinin azaldığı tespit edilmiştir (Çizelge 4.2). En fazla sakatat tüketen meslek gurubu esnaflar (%72,7) olup, en az tüketenler ise memurlardır (%45,4) (Çizelge 4.3). Katılımcıların yaşları ve hane halkı sayıları yükseldikçe sakatat tüketenlerin sayıları da artmaktadır. Sakatat tüketimi üzerinde cinsiyetin etkisi önemli bulunmamıştır.

Şekil 4.12’de gösterildiği gibi, ankete katılanların %23,4’ü bir önceki yıla göre kırmızı et tüketiminin arttığını, %22,6’sı azaldığını, %53,9’ununda değişmediğini belirtmişlerdir. Katılımcıların cinsiyeti, eğitim durumu ve mesleğinin bir önceki yıla göre kırmızı et tüketim miktarındaki değişim üzerine etkisi anlamlı bulunmuştur ($P<0.05$). Erkeklerin %25,7’si, kadınların ise %15,2’si bir önceki yıla göre kırmızı et tüketiminin arttığını bildirmiştir. Şırnaklı katılımcıların %25,4’ünün bir önceki yıla göre kırmızı et tüketimi artarken, bu oran diğer illerde doğan katılımcılarda %18,1’de kalmıştır (Çizelge 4.2). Şırnak doğumlu katılımcılarda ve erkeklerde bir önceki yıla göre kırmızı et tüketim miktarının arttığı anlaşılmaktadır.

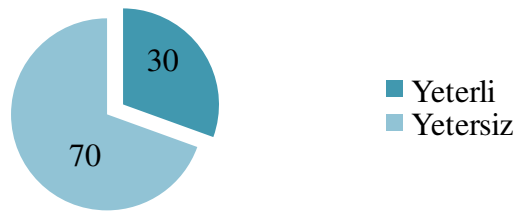


Şekil 4.12. Bir önceki yıla göre kırmızı et tüketimindeki değişim (%).

Diğer eğitim seviyeli katılımcılara göre, bir önceki yıla göre kırmızı et tüketimi en fazla artan yüksek lisans mezunu, en fazla azalan okuryazar tüketiciler olup, kırmızı et tüketimi değişmeyenler ise ilkökul mezunu tüketicilerdir. Bir önceki yıla göre en fazla kırmızı et tüketimi artan meslek gurubu memur (%28,3) olup işsizlerin %81,3’ünün kırmızı et tüketiminin değişmediği belirlenmiştir (Çizelge 4.3). Katılımcıların hane halkı sayısı azaldıkça bir önceki yıla göre kırmızı et tüketimi azalan katılımcıların sayısı artmıştır. Bir önceki yıla göre kırmızı et tüketimi üzerinde yaşın ve aylık gelirin etkisi önemli değildir.

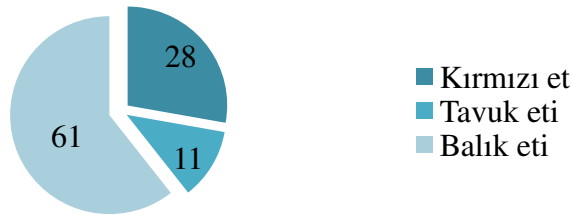
Şekil 4.13’de gösterildiği gibi, katılımcıların %30,5’i ülkemizde kırmızı et tüketimini yeterli bulurken, %69,5’i yetersiz bulmuştur. Katılımcıların cinsiyetinin ülkemizde kırmızı et tüketiminin yeterli bulunup bulunmaması üzerine etkisi anlamlı

bulunmuştur ($P<0.05$). Erkeklerin %28,1'i, kadınların ise %39'u ülkemizde kırmızı et tüketimini yeterli bulduğunu belirtirken, Şırnak kökenli katılımcıların %32,1, diğer illerden gelen katılımcıların ise %26'sı kırmızı etin ülkemizde yeterli olduğunu belirtmişlerdir (Çizelge 4.2). Anlaşıldığı gibi Şırnaklılar diğer illerden gelen katılımcılara göre kadınlar ise erkeklere göre daha fazla ülkemizde kırmızı et tüketiminin yeterli olduğunu düşünmektedir. Katılımcıların aylık gelirleri yükseldikçe ülkemizde kırmızı et tüketiminin yeterli bulan katılımcı oranının yükseldiği görülmüştür (Çizelge 4.2).



Şekil 4.13. Ülkemizdeki et tüketiminin yeterli bulunma oranı (%).

Şekil 4.14'de görüldüğü gibi, 'Sizce sağlığınız için hangi tür et daha faydalıdır?' sorusuna katılımcıların %60,6'sı balık eti, %27,8'i kırmızı eti, %11,6'sı tavuk eti cevabını vermiştir. Şırnak doğumlu katılımcılar diğer illerde doğan katılımcılara göre kırmızı eti, diğer illerde doğan katılımcılar ise Şırnaklı katılımcılara göre tavuk etini sağlıkları için daha faydalı bulmaktadır (Çizelge 4.2). 'Sizce hangi tür et sağlığınız için daha faydalıdır?' sorusuna verilen cevaplar üzerine cinsiyet, aylık gelir durumu, eğitim durumu ve hane halkı sayısının önemli bir etkisi yoktur.



Şekil 4.14. Sağlık yaşam için et türü tercihi (%).

Çizelge 4.2. Ankete katılan tüketicilerin cinsiyet, memleket ve aylık gelirine göre kırmızı et tüketim tercihi (%)

Sorular	Seçenekler	Cinsiyet		Memleket		Aylık Gelir (TL)				Genel
		Erkek	Kadın	Şırnak	Diğer	<1000	1000-2000	2001-3000	>3000	
Hangi eti severek tüketirsiniz?	Balık	10.3	10.5	10.1	11.0	13.4	9.0	11.1	7.7	10.4
	Tavuk	11.1	15.2	12.4	11.0	17.0	11.4	9.5	10.3	12.0
	Kırmızı et	43.2	30.5	45.6	26.0	42.0	42.8	37.3	38.5	40.5
	Hepsini	35.3	43.8	31.8	52.0	27.7	36.7	42.1	43.6	37.1
Ailece ayda kaç kg kırmızı et tüketiyorsunuz?	≤3	22.8	40.0	20.8	42.5	42.0	21.7	24.6	17.9	26.6
	4-6	30.5	24.8	27.3	34.6	31.3	26.5	32.5	26.9	29.3
	7-9	15.6	12.4	14.6	15.7	9.8	15.7	19.8	12.8	14.9
	≥10	31.0	22.9	37.2	7.1	17.0	36.1	23.0	42.3	29.3
Kırmızı et tercih etme nedeniniz?	Lezzetli	53.3	47.6	52.4	51.2	51.8	51.8	50.0	56.4	52.1
	Besleyici	20.2	22.9	17.2	30.7	19.6	17.5	25.4	21.8	20.7
	Alışkanlık	14.9	9.5	16.6	5.5	18.8	15.1	8.7	11.5	13.7
	Kolay bulabilme	2.7	1.9	3.4	0.0	2.7	3.0	2.4	1.3	2.5
	Hepsi	9.0	18.1	10.4	12.6	7.1	12.7	13.5	9.0	11.0
Kırmızı et tüketim sıklığınız?	Her gün	10.6	4.8	11.0	4.7	7.1	8.4	6.3	19.2	9.3
	Haftada bir kez	23.6	39.0	23.1	37.8	29.5	27.1	25.4	25.6	27.0
	Haftada birkaç kez	47.2	35.2	43.7	47.2	25.9	46.4	54.0	52.6	44.6
	Ayda bir kez	4.8	8.6	6.8	2.4	12.5	3.6	4.8	1.3	5.6
	Ayda birkaç kez	11.9	11.4	13.5	7.1	19.6	13.3	9.5	1.3	11.8
	Yılda bir kez	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0
	Yılda birkaç kez	1.9	1.0	2.0	0.8	5.4	1.2	0.0	0.0	1.7
Kırmızı et tercihiniz?	Sığır	13.0	23.8	4.2	46.5	5.4	5.4	25.4	34.6	15.4
	Koyun	8.0	8.6	7.3	10.2	8.0	5.4	11.9	7.7	8.1
	Keçi	5.3	6.7	4.2	9.4	4.5	9.0	3.2	3.8	5.6
	Oğlak	30.2	16.2	34.6	6.3	23.2	31.9	27.0	23.1	27.2
	Kuzu	28.9	26.7	32.7	16.5	38.4	29.5	21.4	23.1	28.4
	Hepsi	14.6	18.1	16.9	11.0	20.5	18.7	11.1	7.7	15.4

Çizelge 4.2. Ankete katılan tüketicilerin cinsiyet, memleket ve aylık gelirine göre kırmızı et tüketim tercihi (%) (devamı)

Sorular	Seçenekler	Cinsiyet		Memleket		Aylık Gelir (TL)				Genel
		Erkek	Kadın	Şırnak	Diğer	<1000	1000-2000	2001-3000	>3000	
Kırmızı et tüketim şekliniz?	Haşlama	33.4	35.2	40.0	16.5	40.2	36.1	27.8	29.5	33.8
	Fırında	5.0	4.8	3.7	8.7	4.5	2.4	8.7	5.1	5.0
	Yağda kızartma	4.2	3.8	3.9	4.7	4.5	3.6	4.8	3.8	4.1
	Izgara	11.7	13.3	7.9	23.6	11.6	9.0	11.1	20.5	12.0
	Fark etmez	46.6	42.9	44.5	46.5	39.3	48.8	47.6	41.0	45.0
Tükettiğiniz eti lezzetli buluyor musunuz?	Evet	89.1	87.6	91.8	80.3	90.2	91.0	85.7	87.2	88.8
	Hayır	10.9	12.4	8.2	19.7	9.8	9.0	14.3	12.8	11.2
Kuyruk yağı tüketiyor musunuz?	Evet	30.8	20.0	25.9	35.4	25.9	27.1	31.0	30.8	28.4
	Hayır	69.2	80.0	74.1	64.6	74.1	72.9	69.0	69.2	71.6
Sakatat tüketiyor musunuz?	Evet	61.3	56.2	67.6	39.4	65.2	63.3	56.3	52.6	60.2
	Hayır	38.7	43.8	32.4	60.6	34.8	36.7	43.7	47.4	39.8
Bir önceki yıla göre kırmızı et tüketim miktarınız nasıl değişti?	Arttı	25.7	15.2	25.4	18.1	17.9	21.1	29.4	26.9	23.4
	Azaldı	23.6	19.0	19.4	31.5	25.9	25.9	18.3	17.9	22.6
	Değişmedi	50.7	65.7	55.2	50.4	56.3	53.0	52.4	55.1	53.9
Sizce ülkemizde kırmızı et tüketimi yeterli mi?	Yeterli	28.1	39.0	32.1	26.0	25.9	30.7	31.0	35.9	30.5
	Yetersiz	71.9	61.0	67.9	74.0	74.1	69.3	69.0	64.1	69.5
Sizce hangi tür et sağlığınız için daha faydalıdır?	Kırmızı et	27.9	27.6	29.6	22.8	33.0	27.1	25.4	25.6	27.8
	Beyaz et	10.6	15.2	9.3	18.1	9.8	9.0	15.1	14.1	11.6
	Balık eti	61.5	57.1	61.1	59.1	57.1	63.9	59.5	60.3	60.6

Çizelge 4.3. Ankete katılan tüketicilerin eğitim durumu ve mesleklerine göre et tüketim tercihi (%)

Sorular	Seçenekler	Eğitim Durumu							Meslek						
		OYD	OY	İlk	Orta	Lise	ÖL	L	YL	ME	İŞ	SM	ÖĞ	ES	İŞZ
Hangi eti severek tüketiyorsunuz?	Balık	8.3	125	7.5	13.6	11.1	3.0	11.8	6.7	9.2	12.2	12.7	18.5	5.2	6.3
	Tavuk	4.2	6.3	9.0	12.1	14.5	18.2	12.5	6.7	9.9	17.6	11.4	14.8	9.1	0.0
	Kırmızı et	41.7	56.3	47.8	48.5	44.4	42.4	29.9	20.0	29.6	44.3	51.9	37.0	46.8	31.3
	Hepsini	45.8	25.0	35.8	25.8	29.9	36.4	45.8	66.7	51.3	26.0	24.1	29.6	39.0	62.5
Ailece ayda kaç kg kırmızı et tüketiyorsunuz?	≤3	37.5	12.5	26.9	25.8	18.8	36.4	32.6	6.7	30.3	32.1	22.8	33.3	7.8	43.8
	4-6	29.2	50.0	25.4	30.3	19.7	24.2	35.4	46.7	34.9	32.1	20.3	18.5	28.6	18.8
	7-9	12.5	12.5	7.5	12.1	23.9	12.1	12.5	26.7	14.5	15.3	11.4	14.8	20.8	6.3
	≥10	20.8	25.0	40.3	31.8	37.6	27.3	19.4	20.0	20.4	20.6	45.6	33.3	42.9	31.3
Kırmızı et tercih etme nedeniniz?	Lezzetli	66.7	62.5	59.7	47.0	47.9	45.5	49.3	80.0	55.3	52.7	50.6	48.1	49.4	43.8
	Besleyici	16.7	12.5	13.4	25.8	17.9	36.4	24.3	0.0	23.0	18.3	19.0	33.3	16.9	25.0
	Alışkanlık	4.2	12.5	19.4	19.7	20.5	6.1	6.3	13.3	5.9	19.8	17.7	11.1	16.9	6.3
	Kolay b.	0.0	0.0	3.0	4.5	1.7	0.0	3.5	0.0	0.0	2.3	2.5	3.7	6.5	6.3
	Hepsi	12.5	12.5	4.5	3.0	12.0	12.1	16.7	6.7	15.8	6.9	10.1	3.7	10.4	18.8
Kırmızı et tüketim sıklığınız?	Her gün	4.2	18.8	11.9	10.6	12.8	6.1	5.6	6.7	8.6	6.9	16.5	0.0	11.7	6.3
	Haftada bir kez	16.7	0.0	19.4	18.2	31.6	33.3	34.7	20.0	31.6	23.7	26.6	40.7	20.8	18.8
	Haftada birkaç kez.	37.5	18.8	40.3	43.9	44.4	48.5	47.2	73.3	50.0	41.2	44.3	29.6	49.4	25.0
	Ayda bir kez	8.3	18.8	6.0	10.6	0	9.1	5.6	0.0	3.3	6.9	3.8	14.8	3.9	18.8
	Ayda birkaç kez	29.2	438	19.4	13.6	9.4	0.0	6.9	0.0	5.9	18.3	8.9	11.1	13.0	25.0
	Yılda bir kez	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0
	Yılda birkaç kez	4.2	0.0	3.0	3.0	1.7	3.0	0.0	0.0	0.7	3.1	0.0	3.7	1.3	6.3
Kırmızı et tercihiniz?	Siğir	4.2	0.0	3.0	4.5	7.7	21.2	34.0	20.0	29.6	7.6	12.7	11.1	5.2	12.5
	Koyun	4.2	0.0	4.5	6.1	5.1	6.1	14.6	13.3	11.2	6.1	8.9	14.8	2.6	6.3
	Keçi	12.5	0.0	7.5	3.0	4.3	12.1	5.6	0.0	8.6	6.1	2.5	0.0	5.2	0.0
	Oğlak	29.2	37.5	44.8	34.8	26.5	33.3	12.5	33.3	17.8	30.5	27.8	11.1	46.8	18.8
	Kuzu	25.0	18.8	23.9	39.4	38.5	18.2	22.2	20.0	18.4	37.4	24.1	51.9	28.6	31.3
	Hepsi	25.0	43.8	16.4	12.1	17.9	9.1	11.1	13.3	14.5	12.2	24.1	11.1	11.7	31.3

OYD: Okuryazar değil, OY: Okuryazar, ÖL: Ön lisans, L: Lisans, YL: Yüksek lisans, ME: Memur, İŞ: İşçi, SM: Serbest meslek, ÖĞ: Öğrenci, ES: Esnaf, İŞZ: İşsiz

Çizelge 4.3. Ankete katılan tüketicilerin eğitim durumu ve mesleklerine göre et tüketim tercihi (%) (devamı)

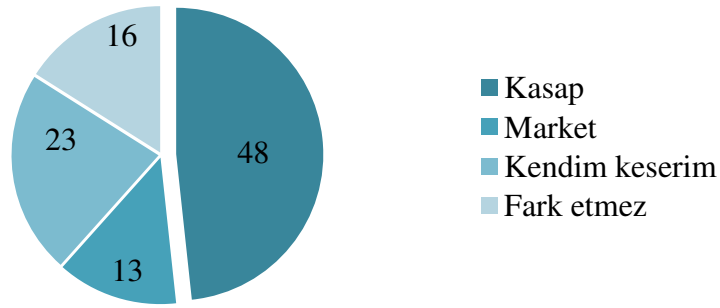
Sorular	Seçenekler	Eğitim Durumu							Meslek						
		OYD	OY	İlk	Orta	Lise	ÖL	L	YL	ME	İŞ	SM	ÖĞ	ES	İŞZ
Kırmızı et tüketim şekliniz?	Haşlama	29.2	37.5	58.2	37.9	38.5	33.3	20.8	0.0	19.7	42.0	38.0	40.7	42.9	25.0
	Fırında	4.2	12.5	4.5	1.5	0.9	3.0	9.7	6.7	7.9	6.1	3.8	0.0	1.3	0.0
	Kızartma	16.7	6.3	0.0	6.1	3.4	3.0	3.5	6.7	4.6	3.1	3.8	0.0	6.5	6.3
	Izgara	8.3	12.5	6.0	7.6	10.3	3.0	19.4	26.7	17.8	6.9	6.3	22.2	11.7	12.5
Tükettiğiniz eti lezzetli buluyor musunuz?	Fark etmez	41.7	31.3	31.3	47.0	47.0	57.6	46.5	60.0	50.0	42.0	48.1	37.0	37.7	56.3
	Evet	95.8	81.3	91.0	89.4	92.3	81.8	85.4	93.3	81.6	87.8	96.2	96.3	93.5	93.8
Kuyruk yağı tüketiyor musunuz?	Hayır	4.2	18.8	9.0	10.6	7.7	18.2	14.6	6.7	18.4	12.2	3.8	3.7	6.5	6.3
	Evet	25.0	31.3	25.4	19.7	25.6	24.2	35.4	46.7	35.5	25.2	25.3	48.1	18.2	18.8
Sakatlat tüketiyor musunuz?	Hayır	75.0	68.8	74.6	80.3	74.4	75.8	64.6	53.3	64.5	74.8	74.7	51.9	81.8	81.3
	Evet	70.8	81.3	79.1	69.7	59.0	54.5	45.8	53.3	45.4	66.4	70.9	44.4	72.7	62.5
Bir önceki yıla göre k. et tüketim miktarınız nasıl değişti?	Hayır	29.2	18.8	20.9	30.3	41.0	45.5	54.2	46.7	54.6	33.6	29.1	55.6	27.3	37.5
	Arttı	20.8	25.0	10.4	21.2	26.5	30.3	23.6	53.3	28.3	26.0	24.1	11.1	16.9	6.3
Sizce ülkemizde kırmızı et tüketimi yeterli mi?	Azaldı	16.7	37.5	14.9	24.2	20.5	27.3	27.1	6.7	26.3	24.4	20.3	22.2	16.9	12.5
	Değişmedi	62.5	37.5	74.6	54.5	53.0	42.4	49.3	40.0	45.4	49.6	55.7	66.7	66.2	81.3
Sizce hangi tür et sağlığınız için daha faydalıdır?	Yeterli	33.3	18.8	17.9	34.8	35.9	36.4	29.9	26.7	36.2	26.0	29.1	14.8	33.8	31.3
	Yetersiz	66.7	81.3	82.1	65.2	64.1	63.6	70.1	73.3	63.8	74.0	70.9	85.2	66.2	68.8
Sizce hangi tür et sağlığınız için daha faydalıdır?	Kırmızı et	41.7	37.5	29.9	34.8	19.7	21.2	27.8	33.3	28.3	25.2	35.4	18.5	23.4	43.8
	Beyaz et	16.7	0.0	11.9	10.6	10.3	6.1	14.6	13.3	14.5	9.9	11.4	3.7	9.1	25.0
	Balık eti	41.7	62.5	58.2	54.5	70.1	72.7	57.6	53.3	57.2	64.9	53.2	77.8	67.5	31.3

OYD: Okuryazar değil, OY: Okuryazar, ÖL: Ön lisans, L: Lisans, YL: Yüksek lisans, ME: Memur, İŞ: İşçi, SM: Serbest meslek, ÖĞ: Öğrenci, ES: Esnaf, İŞZ: İşsiz

4.3. Tüketicilerin Kırmızı Et Satın Alma Alışkanlıkları

İncelenen katılımcılarına kırmızı eti satın alma yerleri, satın alma yerini tercih etme nedenleri, kırmızı eti satın alırken dikkat ettikleri noktalar, kırmızı et satın alma şekilleri ve et satın alma şekillerine ilişkin oransal dağılımlar Çizelge 4.4 ve 4.5'te görülmektedir.

Şekil 4.15'te gösterildiği gibi, kırmızı etin satın alındığı yer ile ilgili soruya, ankete katılanların %48,3'ü kasap, %13,3'ü market, %22,4'ü kendim keserim, %16'sı ise "fark etmez" cevabını vermiştir.

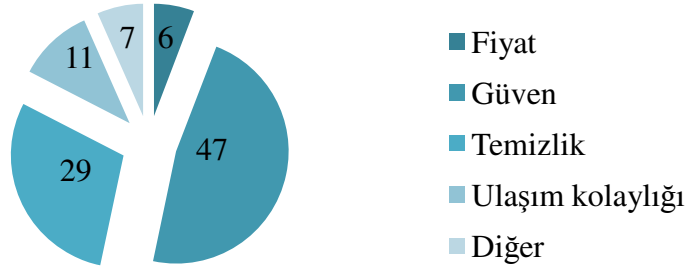


Şekil 4.15. Kırmızı et satın alınan yerlerin oransal dağılımı (%).

Katılımcıların yaşı, mesleği ve doğum yerinin kırmızı et satın alınan yer üzerine etkisi anlamlı bulunmuştur ($P < 0.05$). Hem erkek hem de kadınların birinci tercihleri kasap olurken erkeklerin (%24,7) ikinci tercihi kendim keserim kadınların (%26,7) ise ikinci tercihi market olmuştur. Şırnak kökenli tüketicilerin birinci tercihi kasaplar (%51,8) olurken diğer illerden gelen katılımcıların ise birinci tercihi market (%40,9) olmuştur (Çizelge 4.4).

Anket çalışmasının dikkat çekici sonuçlarından biri de; katılımcıların aylık geliri yükseldikçe kırmızı eti marketten alan katılımcıların oranı yükselmiş, kırmızı eti kasaptan alırım ve kendim keserim cevabını veren katılımcıların oranı düşmüştür (Çizelge 4.4). Kırmızı eti marketten alan katılımcıların çoğunluğunu memurlar (%29,6) oluşturmaktadır. Esnafların (%62,3) çoğunluğu kasapları tercih etmişlerdir (Çizelge 4.5). Katılımcıların yaşları ve hane halkı sayıları yükseldikçe marketten kırmızı et satın alan kişilerin sayıları azalmıştır.

Şekil 4.16’da gösterildiği gibi, katılımcıların et satın aldıkları yeri tercih etme nedenlerine bakıldığında; %47,5’i güvendikleri için, %29,3’ü temizliği için, %10,8’i ulaşım kolaylığı için, %5,8’i fiyatı için ve %6,6’sı da diğer nedenlerden tercih etmiştir.

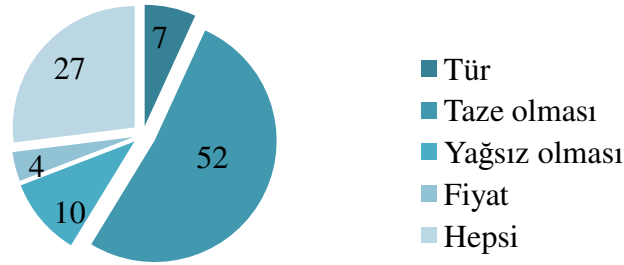


Şekil 4.16. Et satın alınan yerin tercih edilme nedeni (%).

Katılımcıların aylık gelir ve doğum yerinin et satın alınan yerin tercih edilme nedeni üzerine etkisi anlamlıdır ($P<0.05$). Erkekler kadınlara göre güveni, kadınlar ise erkeklere göre temizlik ve ulaşım kolaylığı gibi nedenlerini daha fazla önemseydiği, Şırnak kökenli katılımcıların diğer illerden gelen katılımcılara göre fiyat ve güven faktörleri daha fazla bulunurken diğer illerden gelen katılımcıların Şırnak kökenli katılımcılara göre temizlik ve ulaşım kolaylığı gibi faktörleri daha fazla önemseydikleri görülmektedir (Çizelge 4.4). Katılımcıların yaşları yükseldikçe, et satın alınan yeri tercih etme nedenleri incelendiğinde güven ve temizlik faktörü diyenlerin sayıları artmakta, fiyat ve ulaşım kolaylığı diyenlerin sayıları ise azalmaktadır. Katılımcıların aylık geliri yükseldikçe, eti ulaşım kolaylığından dolayı tercih edenlerin oranı artarken, eti fiyatından dolayı tercih edenlerin oranı azalmaktadır. Et satın alınan yeri tercih etme nedeni üzerine cinsiyet, yaş ve hane halkı sayısının etkisi önemli değildir.

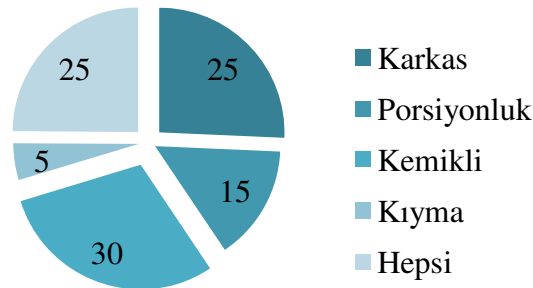
Şekil 4.17’de gösterildiği gibi, kırmızı et satın alırken nelere dikkat edersiniz sorusuna katılımcıların yarısından fazlası taze olmasına (%51,9) cevabını verirken, sırasıyla bütün özelliklerine (%27,0), yağsız olmasına (%10,4), hangi tür olduğuna (%6,8) ve fiyatına (%3,9) cevabını vermiştir. Katılımcıların cinsiyeti, eğitim durumu ve memleketinin kırmızı et satın alınırken dikkat edilen faktörler üzerine etkisi anlamlıdır ($P<0.05$). Kırmızı et satın alırken nelere dikkat edersiniz sorusuna erkekler kadınlara göre kırmızı etin tazeliğine daha fazla önem verirken, kadınlarda erkeklere göre kırmızı etin bütün özelliklerine dikkat ettiklerini belirtmişlerdir. Şırnak kökenli katılımcıların

diğer illerden gelen katılımcılara göre hangi tür olduğuna, yağsız olması ve fiyatına gibi kriterlerin oranları daha fazla iken diğer illerden gelen katılımcıların ise Şırnak kökenli katılımcılara göre etin bütün özelliklerine dikkat ederim diyenlerin oranı daha fazladır (Çizelge 4.4). Katılımcıların eğitim durumları yükseldikçe kırmızı et satın alırken yağsız olmasına bakarım diyen kişilerin sayıları azalmaktadır (Çizelge 4.5). Hane halkı sayısı artıkça kırmızı et satın alırken yağsız olmasına dikkat ederim diyen katılımcıların sayıları da artmıştır. Katılımcıların yaşı yükseldikçe kırmızı et satın alırken ‘Hangi tür olduğuna’ ve ‘Yağsız olmasına dikkat ederim’ şeklinde cevaplayan kişilerin sayısı artmış, ‘Taze olmasına dikkat ederim’ diyen kişilerin sayısı azalmıştır.



Şekil 4.17. Kırmızı et alınırken dikkat edilen kriterler (%).

Şekil 4.18’de gösterildiği gibi, katılımcı katılımcıların kırmızı eti satın alma şekillerini belirlemek amacıyla sorulan soruya, katılımcıların %29,7’si kemikli et, %25,7’si karkas, %14,9’u porsiyonluk et, %4,8’i kıyma ve %24,9’u ise herhangi bir tercih belirtmeyerek hepsini cevabını belirtmişlerdir.

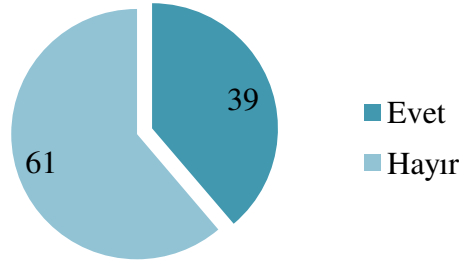


Şekil 4.18. Kırmızı et satın alma şekli (%).

Katılımcıların cinsiyeti, mesleği ve doğum yerinin kırmızı et satın alma şekli üzerine etkisi anlamlıdır ($P<0.05$). Erkeklerin çoğunluğu kırmızı eti karkas (%30,2) şeklinde satın aldığını belirtirken kadınların ise sadece %9,5'i karkas şeklinde satın aldıklarını belirtmişlerdir. Kırmızı eti satın alırken kadınların %12,4'ü kıymadan tercihini kullanırken erkeklerin ise sadece 2,7'si kıymadan tercihini kullanmıştır. Şırnak kökenli katılımcıların çoğunluğu kemikli etten (%32,7) yana tercihlerini kullanırken diğer illerden gelen katılımcıların çoğunluğu ise herhangi bir tercih ortaya koymayarak hepsini (%31,5) satın aldıklarını belirtmiştir (Çizelge 4.4). Şırnak kökenli katılımcıların %30,4'ü kırmızı eti karkas şeklinde satın aldıklarını, diğer illerden gelen katılımcıların ise sadece %12,6'sı kırmızı eti karkas şeklinde satın aldıklarını belirtmiştir. Diğer illerde doğan katılımcıların %14,2'si kırmızı eti kıyma şeklinde satın aldığını Şırnak kökenli katılımcıların ise sadece %1,4'ü kırmızı eti kıyma şeklinde satın aldığını belirtmiştir (Çizelge 4.4). Katılımcıların aylık geliri artarken kırmızı eti kıyma şeklinde satın alanların sayısı artmakta olup porsiyonluk şekilde alan katılımcıların sayısında azalma görülmüştür (Çizelge 4.4). Mesleklerini esnaf (%46,8) ve serbest meslek (%34,2) olarak belirten katılımcıların çoğunluğu kırmızı eti karkas şeklinde, işçi (%36,6) ve öğrencilerin (%44,4) çoğunluğu kemikli et şeklinde, memur (%38,2) ve işsiz (%37,5) katılımcıların çoğunluğu ise kırmızı eti fark etmeksizin bütün şekillerde satın aldıklarını belirtmişlerdir (Çizelge 4.5).

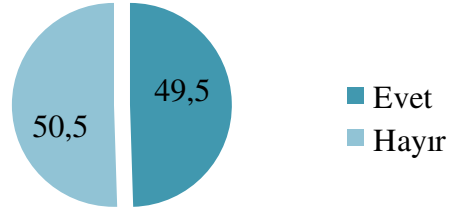
Şekil 4.19'da gösterildiği gibi, Şırnak ili genelinde yapılan anket çalışmasında katılımcılara sorulan 'Sizce satın aldığınız et hijyenik koşullarda kesilip, yetkili kişilerce denetlenmiş midir?' sorusuna katılımcıların çoğunluğu %61,2'si hayır %38,8'i ise evet cevabını vermiştir. Katılımcıların yaşı ve mesleğinin 'Satın alınan etin hijyenik koşullarda kesilip, yetkili kişilerce denetlenmiş midir?' sorusuna verdiği cevaplar üzerine etkisi anlamlı bulunmuştur ($P<0.05$). Erkeklerin %40,3'ü kadınların ise %33,3'ü satın aldığı etin hijyenik koşullarda kesilip yetkili kişilerce denetlendiğini düşünmektedir (Çizelge 4.4). Katılımcıların eğitim durumları ile satın aldıkları ete güvenme incelendiğinde okuryazar olmayan katılımcıların %50'si, yüksek lisans mezunu katılımcıların ise sadece %26,7'si satın aldığı kırmızı ete güvenmektedir. Katılımcıların mesleklerine göre satın aldıkları ete güvenme konusunda en fazla güvenenden en az güvenene doğru sırası ile işsizler (%56,3), esnaflar (%49,4), öğrenciler (%48,1), serbest meslek (%38,0), işçiler (%35,1), ve son olarak memurlar

(%33,6) olmuştur (Çizelge 4.5). Katılımcıların yaşları yükseldikçe satın aldıkları ete güvenenlerin sayıları da artmıştır. Satın alınan ete güvenme üzerinde memleketin, aylık gelirin, eğitim durumunun ve hane halkı sayısının etkisi önemli bulunmamıştır.



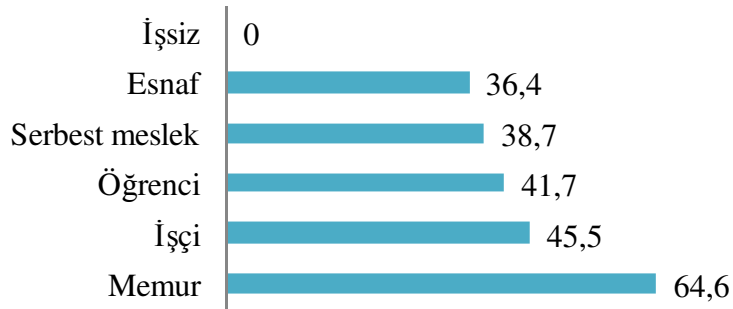
Şekil 4.19. Etin hijyenik koşullarda kesilip, yetkili kişilerce denetlenmesi (%).

Şekil 4.20’de gösterildiği gibi, ‘Bozuk ya da kusurlu et veya işlenmiş bir et ürünü ile karşılaştığınızda şikayetinizi bildiriyor musunuz?’ sorusuna katılımcıların %49,5’i ‘Evet’ %50,5’i ise ‘Hayır’ cevabını vermiştir. Ankete katılanların yaşı, eğitim durumu, aylık geliri, mesleği, hane halkı sayısı ve doğum yerinin ‘Bozuk ya da kusurlu et veya işlenmiş bir et ürünü ile karşılaştığınızda şikayetinizi bildiriyor musunuz?’ sorusuna verdiği cevaplar üzerine etkisi anlamlı bulunmuştur ($P < 0.05$). Şırnak kökenli katılımcıların %39,0, diğer illerde doğan katılımcıların ise %65,8’i bozuk ya da kusurlu et veya et ürünü ile karşılaştığında şikayetini gerekli yere bildirdiğini belirtmiştir (Çizelge 4.4). Okuryazar olmayan ve okuryazar katılımcılarda şikayet oranı sıfırken lisans mezunu tüketicilerde şikayet oranı %72,8 olarak belirlenmiştir (Çizelge 4.5). Aylık geliri 1000 TL’den az olan katılımcıların %21,4’ü, aylık geliri 2001-3000 TL arası olan katılımcıların ise %67,3’ü bozuk ya da kusurlu et veya işlenmiş bir et ürünü ile karşılaştığınızda şikayetlerini gerekli yerlere bildirdiklerini belirtmiştir (Çizelge 4.4). Katılımcıların yaş ortalaması ve hane halkı sayıları yükseldikçe bozuk ya da kusurlu et veya işlenmiş bir et ürünü ile karşılaştıklarında şikayetlerini gerekli yerlere bildirenlerin sayısı azalmaktadır.



Şekil 4.20. Kusurlu bir et ürünü ile karşılaşıldığında şikayet bildirimini (%).

Şekil 4.20’de gösterildiği gibi, bozuk yada kusurlu et veya işlenmiş bir et ürünü ile karşılaştığınızda şikayetinizi bildiriyor musunuz sorusuna evet diyen katılımcıların mesleklerine göre azalan oranda sırasıyla; memurlar (%64,6), işçiler (%45,5), öğrenciler (%41,7), serbest çalışanlar (%38,7) ve esnaf (%36,4) şeklindedir.



Şekil 4.21. Mesleklere göre kusurlu et ürünü ile karşılaşıldığında şikayet bildirimini (%).

Çizelge 4.4. Tüketicilerin cinsiyet, memleket ve aylık gelir durumuna göre kırmızı et satın alma alışkanlıkları (%)

Sorular	Seçenekler	Cinsiyet		Memleket		Aylık Gelir (TL)				Genel
		Erkek	Kadın	Şırnak	Diğer	<1000	1000-2000	2001-3000	>3000	
Kırmızı etin satın alındığı yerler	Kasap	50.4	41.0	51.8	38.6	53.6	48.8	47.6	41.0	48.3
	Market	9.5	26.7	3.4	40.9	1.8	9.0	22.2	24.4	13.3
	Kendim keserim	24.7	14.3	27.0	9.4	26.8	23.5	19.8	17.9	22.4
	Fark etmez	15.4	18.1	17.7	11.0	17.9	18.7	10.3	16.7	16.0
Et satın aldığımız yeri tercih etme nedeni nedir?	Fiyat	5.6	6.7	6.8	3.1	14.3	4.2	4.0	0.0	5.8
	Güven	48.3	44.8	50.4	39.4	41.1	54.8	46.8	42.3	47.5
	Temizlik	28.4	32.4	27.3	34.6	28.6	23.5	31.7	38.5	29.3
	Ulaşım kolaylığı	10.1	13.3	8.2	18.1	8.0	10.2	10.3	16.7	10.8
	Diğer	7.7	2.9	7.3	4.7	8.0	7.2	7.1	2.6	6.6
Kırmızı et satın alırken nelere dikkat edersiniz?	Hangi tür olduğuna	7.2	5.7	7.9	3.9	9.8	5.4	4.0	10.3	6.8
	Taze olmasına	53.6	45.7	52.4	50.4	43.8	57.8	59.5	38.5	51.9
	Yağsız olmasına	10.6	9.5	11.5	7.1	8.9	10.8	9.5	12.8	10.4
	Fiyatına	4.2	2.9	5.4	0.0	12.5	1.2	8.0	2.6	3.9
Kırmızı et satın alma şekliniz	Hepsine	24.4	36.2	22.8	38.6	25.0	24.7	26.2	35.9	27.0
	Karkas	30.2	9.5	30.4	12.6	21.4	25.9	24.6	33.3	25.7
	Porsiyonluk	15.9	11.4	13.0	20.5	22.3	13.9	13.5	9.0	14.9
	Kemikli	30.0	28.6	32.7	21.3	31.3	36.1	25.4	20.5	29.7
	Kıyma	2.7	12.4	1.4	14.2	1.8	3.6	7.1	7.7	4.8
Sizce satın aldığımız et hijyenik koşullarda kesilip yetkili kişilerce denetlenmiş midir?	Hepsi	21.2	38.1	22.5	31.5	23.2	20.5	29.4	29.5	24.9
	Evet	40.3	33.3	38.9	38.6	37.5	38.6	36.5	44.9	38.8
Bozuk yada kusurlu et veya işlenmiş bir et ürünü ile karşılaştığımızda şikayetinizi bildiriyor musunuz?	Hayır	59.7	66.7	61.1	61.4	62.5	61.4	63.5	55.1	61.2
	Evet	47.9	54.2	39.0	65.8	21.4	51.9	67.3	52.2	49.5
	Hayır	52.1	45.8	61.0	34.2	78.6	48.1	32.7	47.8	50.5

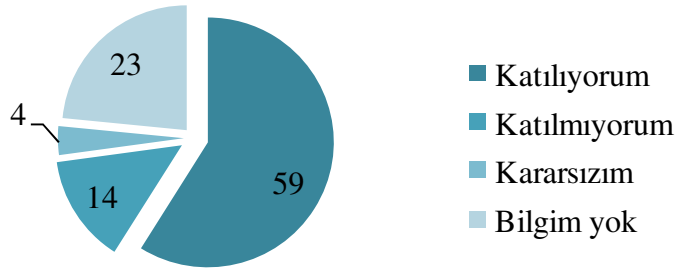
Çizelge 4.5. Tüketicilerin eğitim durumu ve mesleklerine göre kırmızı et satın alma alışkanlıkları (%)

Sorular	Seçenekler	Eğitim Durumu							Meslek						
		OYD	OY	İlk	Orta	Lise	ÖL	L	YL	ME	İŞ	SM	ÖĞ	ES	İŞZ
Kırmızı etin satın alındığı yerler	Kasap	37.5	50.0	56.7	60.6	53.8	33.3	38.2	60.0	38.2	58.0	41.8	55.6	62.3	18.8
	Market	8.3	0.0	0.0	1.5	7.7	30.3	27.1	20.0	29.6	5.3	11.4	0.0	1.3	12.5
	Kendim k.	29.2	12.5	26.9	27.3	23.1	12.1	20.8	13.3	17.1	22.1	30.4	25.9	22.1	31.3
	Fark etmez	25.0	37.5	16.4	10.6	15.4	24.2	13.9	6.7	15.1	14.5	16.5	18.5	14.3	37.5
Et satın aldığınız yeri tercih etme nedeni	Fiyat	4.2	18.8	6.0	7.6	8.5	0.0	3.5	0.0	3.3	8.4	10.1	7.4	2.6	0.0
	Güven	45.8	37.5	61.2	51.5	45.3	51.5	41.7	46.7	42.1	48.9	46.8	37.0	62.3	37.5
	Temizlik	41.7	37.5	22.4	30.3	28.2	18.2	33.3	20.0	30.3	29.0	32.9	37.0	15.6	56.3
	Ulaşım k.	4.2	6.3	4.5	7.6	11.1	18.2	12.5	33.3	16.4	6.9	6.3	7.4	13.0	6.3
Kırmızı et satın alırken nelere dikkat edersiniz	Diğer	4.2	0.0	6.0	3.0	6.8	12.1	9.0	0.0	7.9	6.9	3.8	11.1	6.5	0.0
	Hangi tür o.	12.5	6.3	10.4	4.5	7.7	6.1	5.6	0.0	5.9	6.9	8.9	7.4	6.5	6.3
	Taze olm.	41.7	43.8	56.7	54.5	53.8	33.3	53.5	53.3	48.0	55.7	54.4	55.6	57.1	12.5
	Yağsız olm.	20.8	18.8	14.9	15.2	10.3	9.1	4.9	0.0	7.2	9.2	17.7	0.0	13.0	18.8
Kırmızı et satın alma şekliniz?	Fiyatına	4.2	12.5	6.0	6.1	3.4	6.1	1.4	0.0	1.3	7.6	0.0	14.8	2.6	6.3
	Hepsine	20.8	18.8	11.9	19.7	24.8	45.5	34.7	46.7	37.5	20.6	19.0	22.2	20.8	56.3
	Karkas	25.0	6.3	41.8	34.8	32.5	12.1	12.5	40.0	11.8	27.5	34.2	14.8	46.8	18.8
	Porsiyon.	20.8	6.3	13.4	15.2	15.4	15.2	16.0	6.7	19.1	14.5	8.9	25.9	9.1	18.8
Satın aldığınız ete güveniyor musunuz?	Kemikli	29.2	62.5	38.8	36.4	28.2	33.3	20.8	13.3	23.0	36.6	24.1	44.4	32.5	25.0
	Kıyma	0.0	0.0	0.0	0.0	3.4	9.1	11.1	0.0	7.9	4.6	5.1	0.0	1.3	0.0
	Hepsi	25.0	25.0	6.0	13.6	20.5	30.3	39.6	40.0	38.2	16.8	27.8	14.8	10.4	37.5
	Hayır	50.0	56.3	59.7	56.1	63.2	75.8	60.4	73.3	66.4	64.9	62.0	51.9	50.6	43.8
Bozuk et ürünü için şikayet bildiriyor musunuz?	Evet	0.0	0.0	18.2	30.0	45.5	20.0	72.8	50.0	64.6	45.5	38.7	41.7	36.4	0.0
	Hayır	100.0	100.0	81.8	70.0	54.5	80.0	27.2	50.0	35.4	54.5	61.3	58.3	63.6	100.0

OYD: Okuryazar değil, OY: Okuryazar, ÖL: Ön lisans, L: Lisans, YL: Yüksek lisans, ME: Memur, İŞ: İşçi, SM: Serbest meslek, ÖĞ: Öğrenci, ES: Esnaf, İŞZ: İşsiz

4.4. Kırmızı Et Tüketimi ve Sağlık

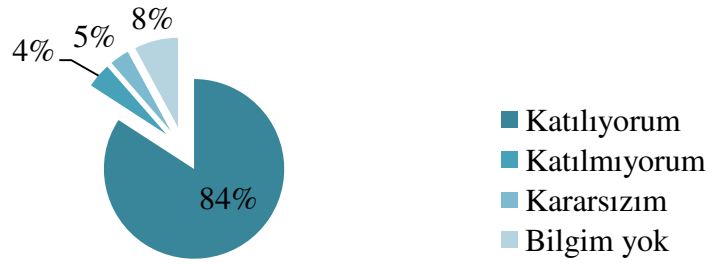
Bu bölümde katılımcıların kırmızı et hakkındaki bilgileri incelenip karşılaştırılmıştır. Şekil 4.22’de gösterildiği gibi, ‘Kırmızı etin az tüketilmesi demir ve vitamin eksikliğine bağlı hastalıklara yol açar.’ ifadesine katılımcıların %58,9’u katılıyorum, %13,9’u katılmıyorum, %3,7’si kararsızım ve %23,4’ü bu konuda bilgisi olmadığını belirtmiştir.



Şekil 4.22. Kırmızı etin az tüketilmesi halinde sağlık üzerine olumsuz etkisi (%).

‘Kırmızı etin az tüketilmesi demir ve vitamin eksikliğine bağlı hastalıklara yol açar’ ifadesine Şırnak doğumlu katılımcıların %54,2’si, diğer illerde doğan katılımcıların ise %72,4’ü bu görüşe katıldığını ve Şırnak kökenli katılımcıların %28’i, diğer illerden gelen katılımcıların ise %11’i bu konuda bilgilerinin olmadığını beyan etmiştir. Katılımcıların aylık gelirleri yükseldikçe kırmızı etin az tüketilmesi demir ve vitamin eksikliğine bağlı hastalıklara yol açar diyen katılımcıların sayısı artmıştır (Çizelge 4.6). En fazla lisans mezunları (%75,7), en azda okur yazar olmayan (%40) katılımcılar ve meslek gruplarının içinde en fazla işsizler (%75), en azda işçi katılımcılar (%51,1) Kırmızı etin az tüketilmesi demir ve vitamin eksikliğine bağlı hastalıklara yol açtığını belirtmişlerdir (Çizelge 4.7). Katılımcıların yaşı yükseldikçe kırmızı etin az tüketilmesi demir ve vitamin eksikliğine bağlı hastalıklara yol açar ifadesine bilgim yok diyen katılımcıların sayısı da artmıştır.

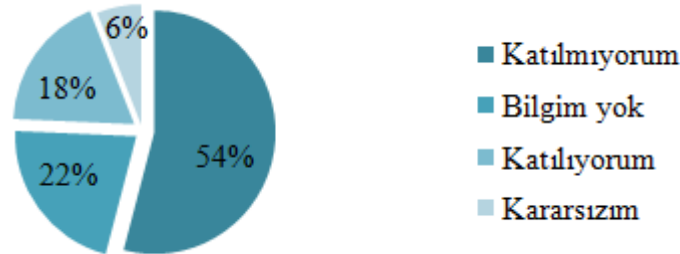
Şekil 4.23’te gösterildiği gibi, ‘Kırmızı et besin değeri yüksek bir gıda maddesidir’ ifadesine katılımcıların çoğunluğu %84,2’si katılıyorum, %4,4’ü katılmıyorum, %3,5’i kararsızım ve %7,9’u bilgim yok cevabını vermiştir.



Şekil 4.23. Kırmızı etin besin değerinin nasıl algılandığı (%).

Şırnak kökenli katılımcıların %9,3'ü, diğer illerden gelen katılımcıların ise sadece %3,1'inin bu konuda bilgilerinin olmadıklarını belirtmiştir (Çizelge 4.6). Katılımcıların aylık geliri ve eğitim durumu yükseldikçe kırmızı et besin değerinin yüksek bir gıda maddesi olduğunu belirten katılımcıların sayısı da artmıştır. Katılımcıların eğitim durumu yükseldikçe bu konuda bilğim yok diyen katılımcıların sayısı azalmaktadır (Çizelge 4.7).

Şekil 4.24'te gösterildiği gibi, 'Yediğim besinlerin kalori miktarını bilirim' ifadesine ankete katılan kişilerin %54,1'i katılmıyorum, %18,3'ü katılıyorum, %6'si kararsızım ve %21,6'sı bilğim yok cevabını vermiştir.



Şekil 4.24. Katılımcıların tükettiği gıdaların kalori miktarı üzerine bilgisi (%).

Şırnak kökenli katılımcıların %59,3'ü ve diğer illerde doğan katılımcıların %39,4'ü aynı soruya katılmıyorum cevabını vermiştir (Çizelge 4.6). Meslek grupları içerisinde tükettiği gıdaların kalori miktarını bildiğini en yüksek oranda belirten katılımcılar memurlar (%27,6) olarak belirlenmiş, en az bilenlerin ise serbest çalışan (%10,1) katılımcılar olduğu tespit edilmiştir (Çizelge 4.7). Katılımcıların yaşları ve hane halkı sayısı yükseldikçe yedikleri besinlerin kalori miktarını bilen kişilerin sayısı düşmüştür. Şekil 4.25'de gösterildiği gibi, 'Seçme şansım olsa her gün kırmızı et ya da

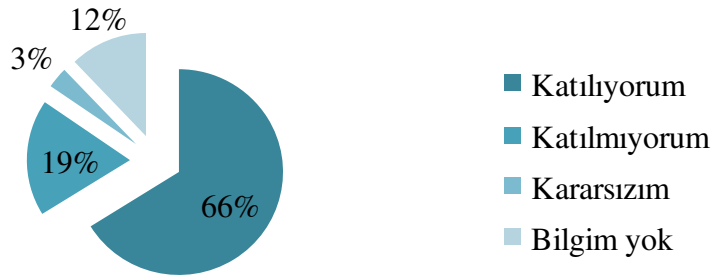
etle yapılan yemekleri yerim' ifadesine katılımcıların %51,9'u katılıyorum, %46,1'i katılmıyorum, %1,9'u kararsızım, %0,2'si de bilgim yok cevabını vermiştir.



Şekil 4.25. 'İmkan olsa her gün kırmızı et tüketirim' ifadesine verilen cevaplar (%).

Şırnak kökenli katılımcıların %55,4'ü, diğer illerden gelen katılımcıların ise %42,5'i 'Seçme şansım olsa her gün kırmızı et ya da etle yapılan yemeklerim yerim' ifadesine katılıyorum cevabını vermiştir (Çizelge 4.6)

Şekil 4.26'de gösterildiği gibi, 'Et yerine kullanılan bitkisel kaynaklı ikame et fikrinden rahatsız oluyorum' ifadesine katılımcıların %66,2'si katılıyorum, %18,3'ü katılmıyorum, %3,3'ü kararsızım ve %12,2'si bilgim yok şeklinde cevap vermiştir.

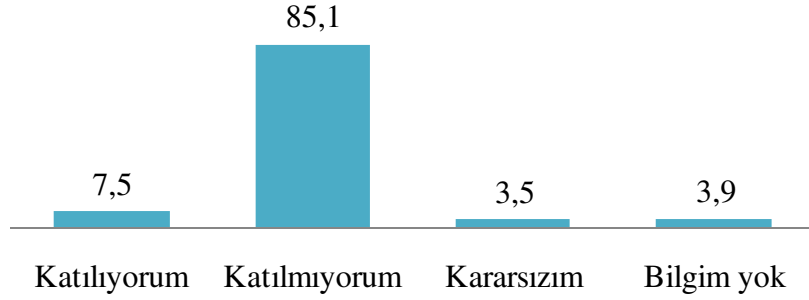


Şekil 4.26. Et yerine kullanılan ikame et fikrine yaklaşım (%).

Erkeklerin (%67,9) kadınlara (%60,0) göre daha fazla, et yerine kullanılan bitkisel kaynaklı ikame et fikrinden rahatsız olduğu tespit edilmiştir. Katılımcıların aylık gelirleri arttıkça et yerine kullanılan bitkisel kaynaklı ikame et fikrinden rahatsız olanların sayılarının da arttığı belirlenmiştir (Çizelge 4.6). Katılımcıların hane halkı sayısı arttıkça et yerine kullanılan bitkisel kaynaklı ikame et fikrinden rahatsız olmayanların sayısının arttığı gözlenmiştir. Diğer meslek gruplarına göre et yerine

kullanılan bitkisel kaynaklı, ikame et fikrinden en fazla rahatsız olanlar esnaflar (%76,3) olup en az rahatsız olanlar ise öğrencilerdir (%51,9) (Çizelge 4.7).

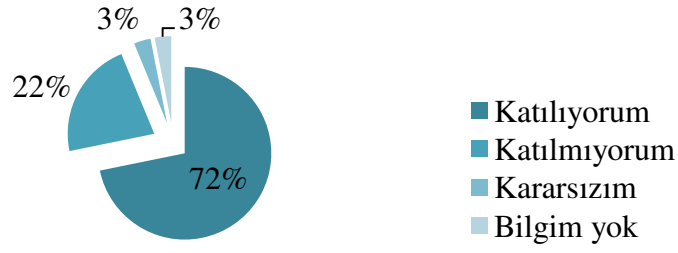
Şekil 4.27’de gösterildiği gibi, ‘İthal eti tercih ediyorum’ ifadesine katılımcıların %85,1’i katılmıyorum, %7,5’i katılıyorum, %4’ü kararsızım, %4’ü bilgim yok cevabını vermiştir.



Şekil 4.27. İthal etin tercih edilmesi (%).

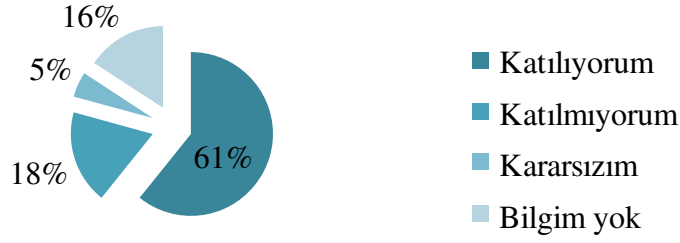
Şırnak kökenli katılımcıların %88,4’ü diğer illerden gelen katılımcıların ise %75,6’sı ithal eti tercih etmedikleri belirtmiştir. Anlaşıldığı gibi, diğer illerde doğan katılımcıların, Şırnaklı katılımcılar göre daha fazla ithal et tercih ettiği belirlenmiştir (Çizelge 4.6). Ankete katılan kişilerin yaşları yükseldikçe ithal eti tercih edenlerin sayısı azalmıştır.

Şekil 4.28’de gösterildiği gibi, ‘Kırmızı et kilo almada etkilidir’ ifadesine katılımcıların %71,8’i katılıyorum, %22’si katılmıyorum, %3,1’i kararsızım, %3,1’i bilgim yok cevabını vermiştir. Erkekler (%73,5) kadınlara (%65,7) göre ve Şırnak kökenli katılımcıların (%73,2), diğer illerden gelen katılımcılara (%67,2) göre daha fazla kırmızı etin kilo almada etkili olduğunu belirtmiştir (Çizelge 4.6). Meslekler arasında en fazla öğrenciler (%92,6), en az işsizler (%62,5) kırmızı etin kilo almada etkili olduğunu belirtmiştir (Çizelge 4.7). Ankete katılan katılımcıların nüfusları artıkça kırmızı etin kilo almada etkili olduğu belirten katılımcıların sayısı artmıştır.



Şekil 4.28. 'Kırmızı et kilo almada etkilidir' ifadesine verilen cevaplar (%).

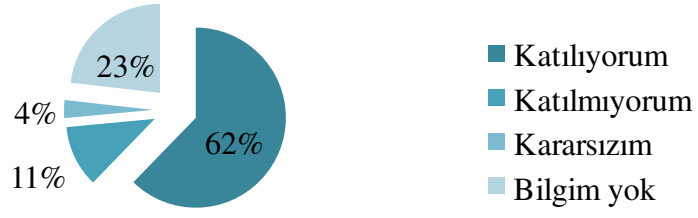
Şekil 4.29'da gösterildiği gibi, kırmızı et tüketimi damar tıkanıklığına neden olur sorusuna ankete katılan kişilerin %60,8'i katılıyorum, %18,5'i katılmıyorum, %5'i kararsızım, %15,8'i bilgim yok cevabını vermiştir.



Şekil 4.29. 'Kırmızı et damar tıkanıklığına neden olur' ifadesine verilen cevaplar (%).

Kadınlar (%72,4) erkeklere (%57,6) göre daha fazla oranda, kırmızı et tüketiminin damar tıkanıklığına neden olduğunu belirtmişlerdir. Katılımcıların aylık gelirleri artarken kırmızı et tüketiminin damar tıkanıklığına neden olmadığını belirten katılımcıların sayısı artmıştır (Çizelge 4.6).

Şekil 4.30'da gösterildiği gibi, 'Kırmızı et tüketimi kolesterolü etkiler' ifadesine katılımcıların %62,2'si katılıyorum, %11,2'si katılmıyorum, %3,3'ü kararsızım, %23,2'si bilgim yok cevabını vermiştir.



Şekil 4.30. 'Kırmızı et tüketimi kolesterolü etkiler' ifadesine verilen cevaplar (%).

Kırmızı et tüketimi kolesterolü etkiler sorusuna erkeklerin %26'sı, kadınların ise %13,3'ü bu konuda bilgilerinin olmadığını ve Şırnak kökenli katılımcıların %59,3'ü katılıyorum, %26,3'ü bilğim yok, diğer illerden gelen katılımcıların ise %70,1'i katılıyorum, %15'i bilğim yok cevabını vermiştir. Meslekler arasında en fazla kırmızı et tüketiminin kolesterolü etkilediğini belirten meslek gurubu öğrenciler (%77,8) olup en fazla kırmızı et tüketiminin kolesterolü etkilemediğini belirten meslek gurubu ise işsizlerdir (%25) (Çizelge 4.7).

Çizelge 4.6. Tüketicilerin cinsiyet, memleket ve aylık gelir durumuna göre kırmızı et tüketimi ve sağlık üzerine görüşleri (%)

Sorular	Seçenekler	Cinsiyet		Memleket		Aylık Gelir (TL)				Genel
		Erkek	Kadın	Şırnak	Diğer	<1000	1000-2000	2001-3000	>3000	
Kırmızı eti az tüketilmesi demir ve vitamin eksikliğine bağlı hastalıklara yol açar.ğ	Katılıyorum	56.5	67.6	54.2	72.4	53.6	57.0	60.3	69.2	58.9
	Katılmıyorum	14.9	10.5	14.7	11.0	12.5	15.8	15.9	7.7	13.9
	Kararsızım	3.2	5.7	3.1	5.5	1.8	1.8	8.7	2.6	3.7
	Bilğim yok	25.5	16.2	28.0	11.0	32.1	25.5	15.1	20.5	23.4
Kırmızı et besin değeri yüksek bir gıda maddesidir.	Katılıyorum	83.8	85.7	83.9	85.8	82.1	80.6	88.1	89.7	84.2
	Katılmıyorum	4.2	4.8	4.0	5.5	5.4	3.0	4.8	5.1	4.4
	Kararsızım	3.7	2.9	2.8	5.5	1.8	4.2	4.0	3.8	3.5
	Bilğim yok	8.2	6.7	9.3	3.1	10.7	12.1	3.2	1.3	7.9
Yedeğim besinlerin kalori miktarını bilirim.	Katılıyorum	17.2	21.9	17.5	20.5	17.0	15.8	18.3	25.6	18.3
	Katılmıyorum	57.0	43.8	59.3	39.4	52.7	64.8	46.0	46.2	54.1
	Kararsızım	4.5	11.4	5.1	8.7	6.3	4.8	8.7	3.8	6.0
	Bilğim yok	21.2	22.9	18.1	31.5	24.1	14.5	27.0	24.4	21.6
Seçme şansım olsa her gün kırmızı et ya da etle yapılan yemekleri yerim	Katılıyorum	52.0	51.4	55.4	42.5	61.6	51.5	45.2	50.0	51.9
	Katılmıyorum	45.6	47.6	43.8	52.0	37.5	48.5	50.0	46.2	46.1
	Kararsızım	2.1	1.0	0.6	5.5	0.0	0.0	4.8	3.8	1.9
	Bilğim yok	0.3	0.0	0.3	0.0	0.9	0.0	0.0	0.0	0.2
Et yerine kullanılan bitkisel kaynaklı ikame et fikrinden rahatsız oluyorum.	Katılıyorum	67.9	60.0	65.0	69.3	57.1	64.2	72.2	73.1	66.2
	Katılmıyorum	19.1	15.2	19.8	14.2	20.5	18.8	18.3	14.1	18.3
	Kararsızım	2.1	7.6	4.0	1.6	6.3	4.2	0.8	1.3	3.3
	Bilğim yok	10.9	17.1	11.3	15.0	16.1	12.7	8.7	11.5	12.2
İthal eti tercih ediyorum	Katılıyorum	6.4	11.4	7.9	6.3	7.1	6.7	9.5	6.4	7.5
	Katılmıyorum	85.9	81.9	88.4	75.6	85.7	86.7	82.5	84.6	85.1
	Kararsızım	3.7	2.9	1.7	8.7	1.8	3.0	4.8	5.1	3.5
	Bilğim yok	4.0	3.8	2.0	9.4	5.4	3.6	3.2	3.8	3.9
Kırmızı et kilo almada etkilidir.	Katılıyorum	73.5	65.7	73.2	67.7	73.2	73.3	66.7	74.4	71.8
	Katılmıyorum	21.0	25.7	20.3	26.8	21.4	20.6	24.6	21.8	22.0
	Kararsızım	2.7	4.8	2.8	3.9	2.7	2.4	5.6	1.3	3.1
	Bilğim yok	2.9	3.8	3.7	1.6	2.7	3.6	3.2	2.6	3.1
Kırmızı et tüketimi damar tıkanıklığına neden olur	Katılıyorum	57.6	72.4	61.0	59.8	60.7	59.4	60.3	64.1	60.8
	Katılmıyorum	18.6	18.1	16.9	22.8	12.5	18.8	19.0	25.6	18.5
	Kararsızım	5.6	2.9	5.6	3.1	4.5	3.6	7.9	3.8	5.0
	Bilğim yok	18.3	6.7	16.4	14.2	22.3	18.2	12.7	6.4	15.8
Kırmızı et tüketimi kolesterolü etkiler.	Katılıyorum	61.3	65.7	59.3	70.1	53.6	60.6	68.3	67.9	62.2
	Katılmıyorum	10.1	15.2	9.9	15.0	10.7	8.5	12.7	15.4	11.2
	Kararsızım	2.7	5.7	4.5	0.0	4.5	4.2	3.2	0.0	3.3
	Bilğim yok	26.0	13.3	26.3	15.0	31.3	26.7	15.9	16.7	23.2

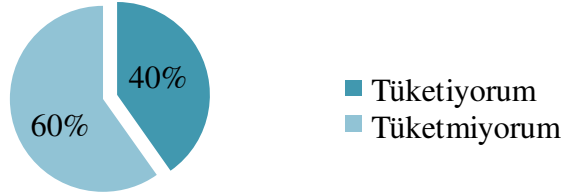
Çizelge 4.7. Tüketicilerin eğitim durumu ve mesleklerine göre kırmızı et tüketimi ve sağlık (%)

Sorular	Seçenekler	Eğitim Durumu							Meslek						
		OYD	OY	İlk	Orta	Lise	ÖL	L	YL	ME	İŞ	SM	ÖĞ	ES	İŞZ
Kırmızı etin az tüketilmesi demir ve vitamin eksikliğine neden olur.	Katılıyorum	40.0	62.5	51.5	47.0	49.6	69.7	75.7	60.0	68.4	51.1	53.2	74.1	51.3	75.0
	Katılmıyorum	20.0	25.0	9.1	12.1	16.2	12.1	13.2	13.3	12.5	15.3	16.5	14.8	13.2	0.0
	Kararsızım	4.0	0.0	1.5	3.0	4.3	3.0	4.2	13.3	6.6	2.3	3.8	0.0	2.6	0.0
	Bilğim yok	36.0	12.5	37.9	37.9	29.9	15.2	6.9	13.3	12.5	31.3	26.6	11.1	32.9	25.0
Kırmızı et besin değeri yüksek bir gıda maddesidir.	Katılıyorum	80.0	68.8	78.8	78.8	85.5	84.8	89.6	93.3	88.8	77.1	87.3	96.3	77.6	100.0
	Katılmıyorum	4.0	6.3	1.5	3.0	4.3	9.1	5.6	0.0	5.9	5.3	3.8	0.0	2.6	0.0
	Kararsızım	4.0	0.0	3.0	1.5	3.4	3.0	4.9	6.7	4.6	3.1	2.5	0.0	5.3	0.0
	Bilğim yok	12.0	25.0	16.7	16.7	6.8	3.0	0.0	0.0	0.7	14.5	6.3	3.7	14.5	0.0
Yediğim besinlerin kalori miktarını bilirim.	Katılıyorum	0.0	18.8	15.2	6.1	12.8	12.1	34.0	20.0	27.6	14.5	10.1	25.9	13.2	12.5
	Katılmıyorum	68.0	56.3	77.3	74.2	53.0	54.5	35.4	26.7	33.6	67.2	62.0	40.7	71.1	43.8
	Kararsızım	0.0	6.3	3.0	4.5	3.4	12.1	9.0	13.3	9.9	3.1	3.8	11.1	1.3	18.8
	Bilğim yok	32.0	18.8	4.5	15.2	30.8	21.2	21.5	40.0	28.9	15.3	24.1	22.2	14.5	25.0
Seçme şansım olsa her gün kırmızı et ya da etle yapılan yemekleri yerim.	Katılıyorum	60.0	81.3	60.6	48.5	51.3	69.7	41.0	53.3	46.7	51.1	60.8	51.9	51.3	68.8
	Katılmıyorum	40.0	18.8	37.9	51.5	47.0	30.3	54.9	40.0	49.3	48.1	39.2	48.1	44.7	31.3
	Kararsızım	0.0	0.0	1.5	0.0	0.9	0.0	4.2	6.7	3.9	0.0	0.0	0.0	3.9	0.0
	Bilğim yok	0.0	0.0	0.0	0.0	0.9	0.0	0.0	0.0	0.0	0.8	0.0	0.0	0.0	0.0
Et yerine kullanılan bitkisel kaynaklı ikame et fikrinden rahatsız oluyorum.	Katılıyorum	40.0	75.0	72.7	66.7	59.8	66.7	71.5	66.7	67.8	70.2	53.2	51.9	76.3	56.3
	Katılmıyorum	12.0	25.0	19.7	21.2	15.4	18.2	19.4	13.3	17.8	13.7	24.1	29.6	17.1	18.8
	Kararsızım	12.0	0.0	0.0	0.0	6.8	3.0	2.1	6.7	2.6	2.3	6.3	3.7	2.6	6.3
	Bilğim yok	36.0	0.0	7.6	12.1	17.9	12.1	6.9	13.3	11.8	13.7	16.5	14.8	3.9	18.8
İthal eti tercih ediyorum.	Katılıyorum	0.0	18.8	7.6	6.1	10.3	3.0	7.6	0.0	8.6	9.2	3.8	7.4	6.6	6.3
	Katılmıyorum	96.0	75.0	89.4	90.9	82.9	78.8	81.9	93.3	79.6	85.5	9.24	77.8	88.2	93.8
	Kararsızım	0.0	6.3	1.5	1.5	0.9	6.1	6.9	6.7	7.9	1.5	0.0	0.0	3.9	0.0
	Bilğim yok	4.0	0.0	1.5	1.5	6.0	12.1	3.5	0.0	3.9	3.8	3.8	14.8	1.3	0.0
Kırmızı et kilo almada etkilidir.	Katılıyorum	52.0	81.3	69.7	69.7	77.8	72.7	70.8	73.3	67.1	72.5	70.9	92.6	75.0	62.5
	Katılmıyorum	36.0	18.8	24.2	18.2	19.7	18.2	22.9	26.7	27.0	20.6	24.1	7.4	17.1	25.0
	Kararsızım	8.0	0.0	3.0	6.1	0.0	3.0	4.2	0.0	3.9	4.6	2.5	0.0	0.0	6.3
	Bilğim yok	4.0	0.0	3.0	6.1	2.6	6.1	2.1	0.0	2.0	2.3	2.5	0.0	7.9	6.3
Kırmızı et tüketimi damar tıkanıklığına neden olur.	Katılıyorum	60.0	62.5	66.7	59.1	65.8	51.5	58.3	46.7	59.9	61.8	53.2	66.7	60.5	87.5
	Katılmıyorum	12.0	12.5	15.2	22.7	13.7	33.3	19.4	26.7	23.0	17.6	22.8	7.4	13.2	6.3
	Kararsızım	8.0	6.3	3.0	7.6	3.4	0.0	6.3	6.7	5.3	2.3	6.3	3.7	7.9	6.3
	Bilğim yok	8.0	6.3	3.0	7.6	3.4	0.0	6.3	6.7	11.8	18.3	17.7	22.2	18.4	0.0
Kırmızı et tüketimi kolesterolü etkiler.	Katılıyorum	32.0	31.3	66.7	54.5	67.5	60.6	70.1	46.7	65.1	64.1	53.2	77.8	60.5	43.8
	Katılmıyorum	16.0	6.3	4.5	9.1	7.7	21.2	13.2	33.3	17.8	4.6	15.2	7.4	3.9	25.0
	Kararsızım	8.0	6.3	3.0	3.0	4.3	0.0	2.8	0.0	4.6	1.5	5.1	0.0	2.6	6.3
	Bilğim yok	44.0	56.3	25.8	33.3	20.5	18.2	13.9	20.0	12.5	29.8	26.6	14.8	32.9	25.0

OYD: Okuryazar değil, OY: Okuryazar, ÖL: Ön lisans, L: Lisans, YL: Yüksek lisans, ME: Memur, İŞ: İşçi, SM: Serbest meslek, ÖĞ: Öğrenci, ES: Esnaf, İŞZ: İşsiz

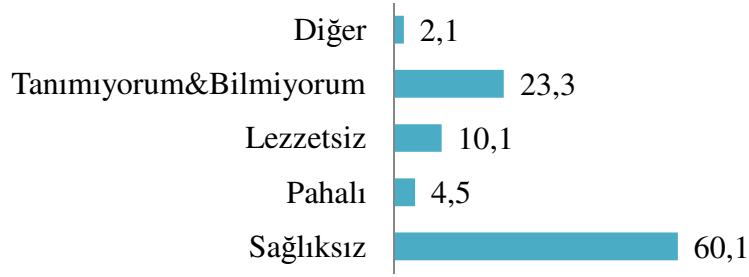
4.5 İşlenmiş Et Ürünleri

Şekil 4.31’de görüldüğü gibi ankete katılan kişilerin %40,2’sinin etten yapılan sucuk, sosis, salam, pastırma gibi işlenmiş ürünleri tükettiği, %59,8’inin tüketmediği görülmüştür.



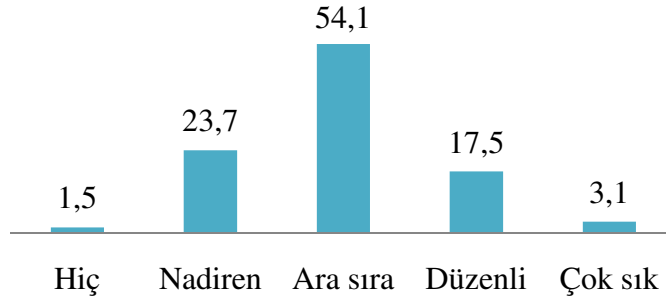
Şekil 4.31. Etten yapılan işlenmiş et ürünlerinin tüketimi (%).

Katılımcıların yaşı, eğitim durumu, aylık geliri, mesleği, hane halkı sayısı ve doğum yerinin işlenmiş et ürünlerin tüketim durumu üzerine etkisi önemli bulunmuştur ($P < 0.05$). Kadınların (%45,7) erkeklere (%38,7) göre ve diğer illerden gelen katılımcıların (%59,8), Şırnaklı katılımcılara (%33,2) göre daha fazla işlenmiş et ürünleri tercih ettiklerini görülmektedir (Çizelge 4.8). Katılımcıların yaşları ve hane halkı sayıları yükseldikçe etten yapılan işlenmiş ürünleri tüketen katılımcıların sayıları azalmıştır. Aylık geliri 1000 liradan az olan katılımcıların %37,5’i, 3000 liradan fazla olan katılımcıların ise %59’u ile ilk okulu mezunu kişilerin %32,8’i, yüksek lisans mezunu kişilerin %66,7’si işlenmiş et ürünlerini tükettiğini belirtmiştir (Çizelge 4.8 ve Çizelge 4.9). Ankete katılan kişilerin mesleklerine göre etten yapılan işlenmiş ürünlerini tüketenleri çoktan aza doğru sıraladığımızda; memurlar (%52,0), öğrenciler (%44,4), serbest meslek (%39,2), işsizler (%37,5), işçiler (%33,6) ve son olarak esnaflar (%28,6) gelmektedir (Çizelge 4.9). Şekil 4.32’de gösterildiği gibi, ankete katılan kişilerin etten yapılan işlenmiş ürünleri tüketmeme nedenlerine bakıldığında sırasıyla; %60,1’i sağlıklı bulmadığı için, %23,3’ü işlenmiş et ürünlerini tanımayıp bilmediğinden, %10,1’i lezzetli bulmadığından, %4,5’i pahalı bulduğundan, %2,1’i diğer sebeplerden tüketmediğini belirtmiştir. Etten yapılan sucuk, sosis, salam, pastırma gibi işlenmiş ürünlerin tüketilmeme nedeni üzerinde cinsiyet, memleket, aylık gelir, yaş, eğitim durumu, hane halkı sayısı ve mesleğin etkisi önemli bulunmamıştır.



Şekil 4.32. Etten yapılan işlenmiş et ürünlerinin tüketilmeme nedeni (%).

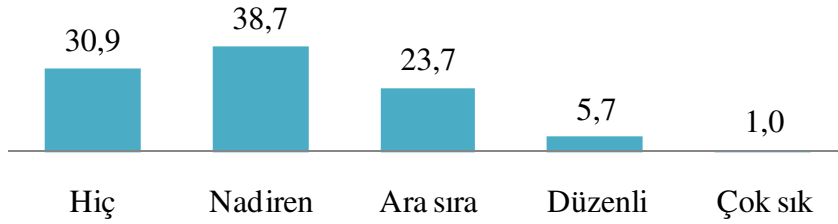
Şırnak ili genelinde yapılan çalışmada en fazla tüketilen işlenmiş et ürünü sucuk iken en az tüketilen işlenmiş et ürününün de pastırma olduğu anlaşılmıştır. Çalışmanın en ilginç sonuçlarında biri de; katılımcıların %1,5'i sucuğu, %30,9'u sosisi, %27,8'i salamı, %63,4'ü pastırmayı, %51,5'i hazır köfteyi, %47,9'u ise kavurmayı hiç tüketmediklerini belirtmiştir (Çizelge 4.8). Şekil 4.33'de gösterildiği gibi, katılımcıların %1,5'i hiç sucuk tüketmediklerini, %23,7'si nadiren, %54,1'i ara sıra, %17,5'i düzenli, %3,1'i çok sık tükettiklerini belirtmiştir.



Şekil 4.33. Sucuk tüketim sıklığı (%).

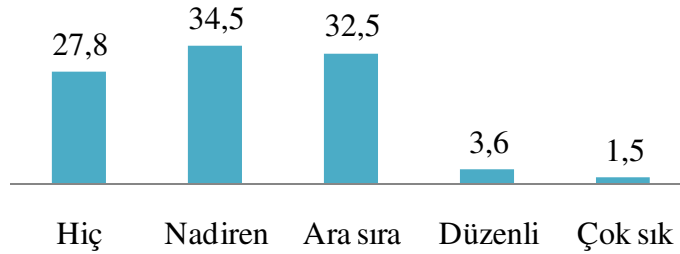
Sucuk tüketimi üzerinde cinsiyetin etkisi anlamlı bulunmuştur ($P < 0.05$). Kadınların (%27,1'i düzenli) erkeklere (%14,4'ü düzenli) göre ve diğer illerden gelen katılımcıların (%22,4'ü düzenli), Şırnaklı katılımcılara (%14,4'ü düzenli) göre daha fazla sucuk tükettiği görülmektedir (Çizelge 4.8). Bütün meslek gruplarından katılımcıların yaklaşık yarısının sucuğu ara sıra tükettiği, düzenli şekilde sucuk tüketenlerin en büyük meslek grubunun memurlar olduğu (%22,8), en az tüketenlerinde öğrenciler (%8,3) olduğu tespit edilmiştir (Çizelge 4.9).

Şekil 4.34’de gösterildiği gibi, katılımcıların %30,9’u hiç sosıs tüketmediklerini, %38,7’si nadiren, %23,7’si ara sıra, %5,7’si düzenli, %1’i ise çok sık sosıs tükettiklerini belirtmişlerdir. Şırnaklı katılımcıların diğer illerden gelen katılımcılara göre daha fazla sosıs tükettiği belirlenmiştir (Çizelge 4.8). Sosıs tüketimi üzerinde cinsiyet, doğum yeri, aylık gelir durumu, yaş, eğitim durumu, hane halkı sayısı ve mesleğin etkisi önemli bulunmamıştır.



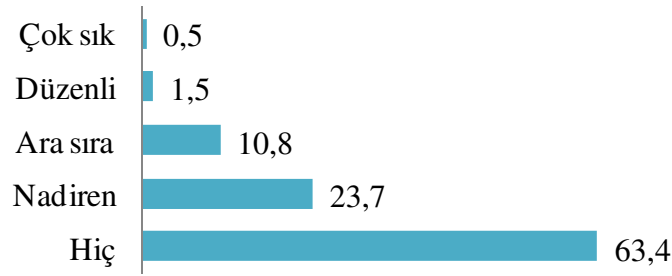
Şekil 4.34. Sosıs tüketim sıklığı (%).

Şekil 4.35’de gösterildiği gibi, katılımcıların %27,8’i hiç salam tüketmediklerini, %34,5’i nadiren, %32,5’i ara sıra, %3,6’sı düzenli, %1,5’i çok sık salam tükettiklerini belirtmişlerdir.



Şekil 4.35. Salam tüketim sıklığı (%).

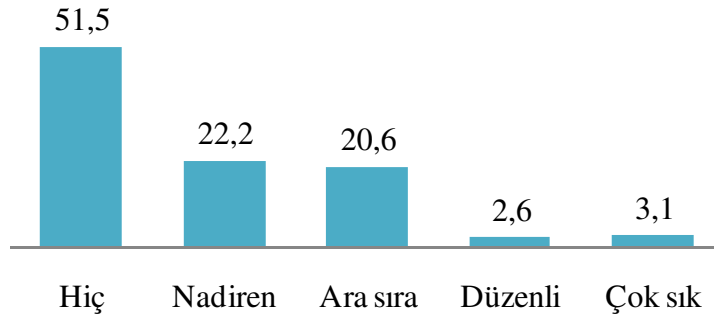
Şırnaklıların (%5,1’i düzenli) diğer illerden gelen katılımcılara (%1,3’ü düzenli) göre daha fazla salam tükettiği tespit edilmiştir (Çizelge 4.8). Ankete katılan kişilerin %63,4’ü hiç, %23,7’si nadiren, %10,8’i ara sıra, %1,5’i düzenli, %0,5’i çok sık pastırma tükettiğini belirtmiştir. Katılımcıların aylık geliri, eğitim durumu hane halkı sayısı, memleketi ve mesleğinin pastırma tüketimi üzerine etkisi önemli bulunmuştur ($P < 0.05$).



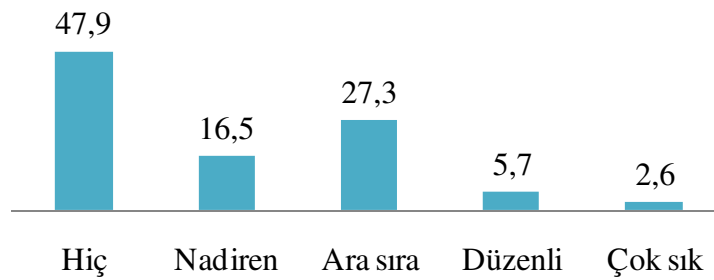
Şekil 4.36. Pastırma tüketim sıklığı (%).

Erkeklerin %59,6'sı kadınların ise %75'i hiç pastırma tüketmediğini bildirmiştir. Erkeklerin %26,7'si, kadınların ise %14,6'sı nadiren de olsa pastırma tükettiğini belirtmiştir. Şırnak kökenli katılımcıların %73,7'si, diğer illerden gelen katılımcıların ise %47,4'ü hiç pastırma tüketmediğini belirtmiştir. Katılımcıların aylık geliri artıkça nadiren pastırma tüketenlerin sayısı artmakta, hiç tüketmeyenlerin sayısı ise azalmaktadır (Çizelge 4.8). Ankete katılan işsizlerin tamamı pastırmayı hiç tüketmediğini belirtirken, meslek grupları içinde en fazla pastırma tüketen grup memurlar olmuştur (Çizelge 4.9). Katılımcıların hane halkı sayısı artıkça ara sıra pastırma tüketen katılımcıların sayısı azalmıştır. İlkokul mezunu katılımcıların %95,5'i hiç pastırma tüketmediğini belirtirken, bu oran yüksek lisans mezunu kişilerde %30'da kalmıştır (Çizelge 4.9).

Şekil 4.37'de gösterildiği gibi, ankete katılan katılımcıların %51,5'i hiç hazır köfte tüketmediğini, %22,2'si nadiren, %20,6'sı ara sıra, %2,6'sı düzenli ve %3,1'i çok sık hazır köfte tükettiğini belirtmiştir. Katılımcıların aylık geliri ve mesleğinin hazır köfte tüketimi üzerine etkisi anlamlı bulunmuştur ($P<0.05$). Katılımcıların aylık gelirleri yükseldikçe hiç hazır köfte tüketmeyen katılımcıların sayıları azalmaktadır (Çizelge 4.8). Ankete katılanlar arasında En az hazır köfte tüketen meslek gurubu işsizler (%83,3 hiç tüketmiyor) olup en fazla hazır köfte tüketen meslek gurubu ise memurlar (%32,9'u hiç tüketmiyor) olduğu tespit edilmiştir (Çizelge 4.9). Şekil 4.38'de gösterildiği gibi, Ankete katılan kişilerin %47,9'u hiç kavurma tüketmezken, %16,5'i nadiren, %27,3'ü ara sıra, %5,7'si düzenli ve %2,6'sı çok sık kavurma tükettiklerini belirtmişlerdir. Katılımcıların eğitim durumu, aylık geliri ve mesleğinin kavurma tüketimi üzerine etkisi anlamlı bulunmuştur ($P<0.05$).



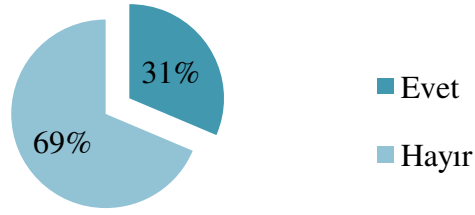
Şekil 4.37. Hazır köfte tüketim sıklığı (%).



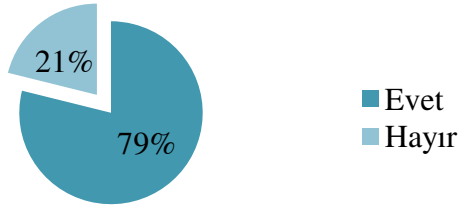
Şekil 4.38. Kavurma tüketim sıklığı (%).

Katılımcıların aylık geliri düştükçe hiç kavurma tüketmeyen katılımcıların sayıları artmaktadır (Çizelge 4.8). Ankete katılanlar arasında en az kavurma tüketen meslek gurubu işsizler (%83,3) olup en fazla hazır köfte tüketen meslek gurubu ise memurlar (sadece %22,8'i hiç tüketmiyor) olduğu tespit edilmiştir. Katılımcıların eğitim durumları yükseldikçe çok sık kavurma tüketenlerin sayıları da yükselmiştir (Çizelge 4.9). Şekil 4.39'da gösterildiği gibi, ankete katılan kişilerin %31,4'ü etten yapılan işlenmiş ürünlerini sağlıklı bulduğunu, %68,6'sı da sağlıklı bulmadığını belirtmişlerdir. Katılımcıların aylık gelirinin 'İşlenmiş et ürünleri sağlıklı mıdır?' sorusuna verdiği cevaplar üzerine etkisi anlamlı bulunmuştur ($P < 0.05$). Katılımcıların aylık geliri yükseldikçe etten yapılan işlenmiş ürünlerini sağlıklı bulanların da sayıları artmıştır (Çizelge 4.8).

Şekil 4.40'da gösterildiği gibi, 'Etten yapılan işlenmiş ürünleri lezzetli buluyor musunuz?' sorusuna katılımcıların %78,9'u evet, %21,1'i de hayır cevabını vermiştir. Kadınların (%87,5) erkeklere (%76) göre etten yapılan işlenmiş ürünleri daha yüksek oranda lezzetli bulduğu tespit edilmiştir (Çizelge 4.8).

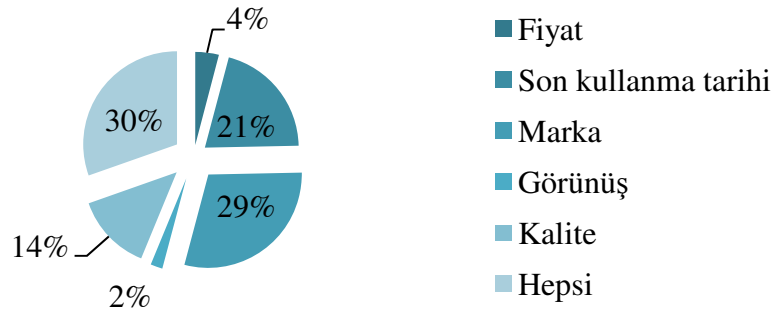


Şekil 4.39. İşlenmiş et ürünlerinin güvenirliliği (%).

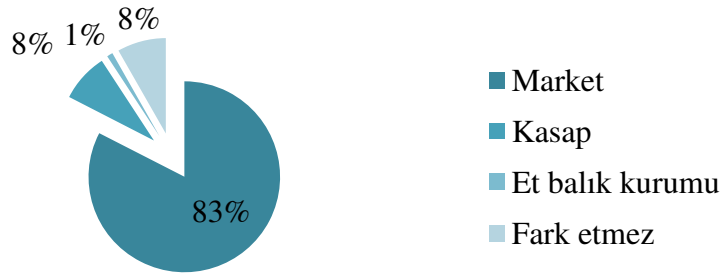


Şekil 4.40. İşlenmiş et ürünlerinin lezzeti (%).

Şekil 4.41'de gösterildiği gibi, etten yapılan işlenmiş ürünleri alırken nelere dikkat edersiniz sorusuna katılımcıların; %29,4'ü marka, %20,6'sı son kullanma tarihine, %13,4'ü kalite, %4,1'i fiyatına, %2,1'i görünüş ve %30,4'ü de bütün özelliklerine cevabını vermiştir. Katılımcıların aylık gelirinin işlenmiş et ürünleri satın alırken dikkat edilen kriterler üzerine etkisi önemli bulunmuştur ($P < 0.05$). Katılımcıların aylık gelirleri yükseldikçe; etten yapılan işlenmiş ürünleri satın alırken en önemli kriter olarak son kullanma tarihine bakarım diyen katılımcıların sayıları azalmış olup, markasına bakarım diyen katılımcıların da sayıları artmıştır (Çizelge 4.8). Şekil 4.42'de gösterildiği gibi, etten yapılan işlenmiş ürünlerini satın aldığınız yer sorusuna katılımcıların %82,5'i market, %8,2'si kasap, %1'i et balık kurumu ve %8,2'si de fark etmez cevabını vermiştir. İşlenmiş et ürünlerini aldığınız yer sorusuna verilen cevaplar üzerinde cinsiyet, doğum yeri, aylık gelir, yaş, hane halkı sayısı ve mesleğin etkisi önemli değildir. Şekil 4.43'de gösterildiği gibi, etten yapılan işlenmiş ürünleri satın almadan önce etiketini okuyor musunuz sorusuna katılımcıların; %26,3'ü daima, %30,4'ü sık sık, %24,2'si bazen, %15,5'i nadiren ve %3,6'sı da hiçbir zaman cevabını vermiştir.

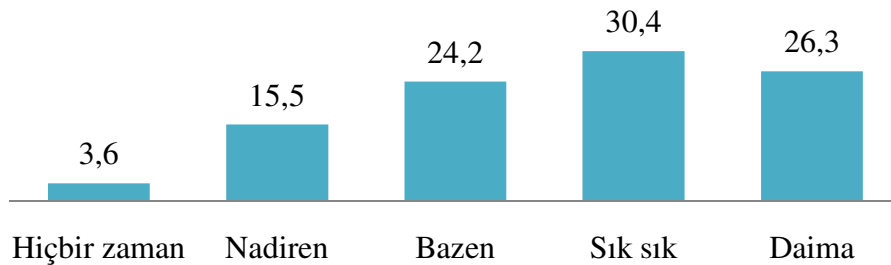


Şekil 4.41. İşlenmiş et ürünlerini satın alırken dikkat edilen kriterler (%).



Şekil 4.42. İşlenmiş et ürünlerinin satın alındığı yerler (%).

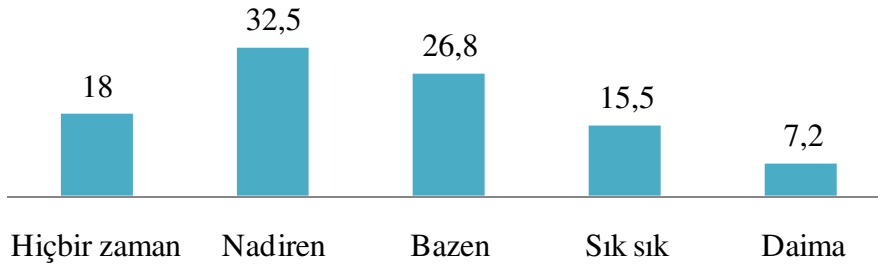
Katılımcıların eğitim durumu, aylık geliri, mesleği, hane halkı sayısı ve doğum yerinin 'İşlenmiş et ürünleri satın almadan önce etiketini okuyor musunuz?' sorusuna verilen cevaplar üzerine etkisi önemli bulunmuştur ($P < 0.05$). Erkeklerin (%21,9) kadınlara (%39,6) göre ve diğer illerden gelen (%44,7) katılımcıların ise Şırnak kökenlilere (%14,4) göre daha fazla etten yapılan işlenmiş ürünleri satın almadan önce etiketlerini daima okuduklarını belirtmiştir (Çizelge 4.8).



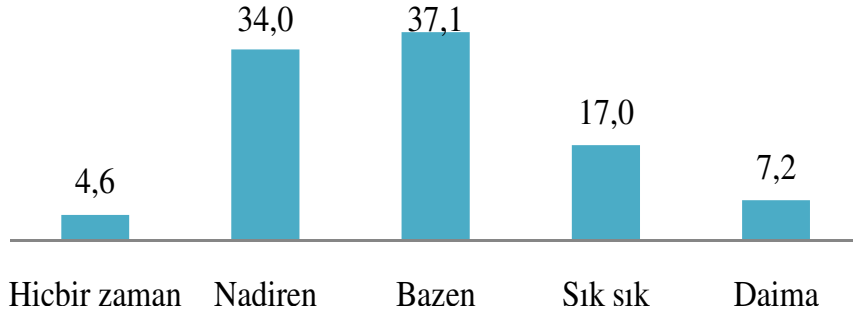
Şekil 4.43. 'İşlenmiş et ürünlerini satın almadan önce etiketini okuyor musunuz?' sorusuna verilen cevapların oransal dağılımı (%).

Katılımcıların aylık geliri yükseldikçe işlenmiş et ürünleri satın almadan önce etiketi daima okurum diyen katılımcı sayısı artmaktadır (Çizelge 4.8). İlkokul mezunu katılımcıların %18,2'si ve yüksek lisans mezunu katılımcıların %50'si işlenmiş et ürünleri satın almadan önce etiketi daima okudukları tespit edilmiştir (Çizelge 4.9). İşlenmiş et ürünlerinin etiketlerini diğer meslek gruplarına göre memurların (%39,2) daima daha fazla okuduklarını, en fazla hiç okumayanların ise öğrenciler (%8,3) olduğu tespit edilmiştir (Çizelge 4.9). Ankete katılan katılımcıların hane halkı sayısı yükseldikçe etten yapılan işlenmiş ürünleri satın almadan önce etiketi daima okurum diyen katılımcı sayılarının azaldığı görülmektedir.

'İşlenmiş et ürünlerinin etiketinde yer alan bilgilerin gerçeği yansıttığını düşünüyor musunuz?' sorusuna katılımcıların %18'i hiçbir zaman, %32,5'i nadiren, %26,8'i bazen, %15,5'i, sık sık, %7,2'si daima cevabını vermiştir (Şekil 4.44). Katılımcıların aylık gelirinin 'İşlenmiş et ürünlerinin etiketinde yer alan bilgilerin gerçeği yansıttığını düşünüyor musunuz?' sorusuna verilen cevaplar üzerine etkisi anlamlıdır ($P<0.05$). Katılımcıların aylık geliri artıkça işlenmiş et ürünlerinin etiketlerinde yer alan bilgilerin gerçeği daima yansıttığını düşünenlerin sayısı da artmaktadır (Çizelge 4.8). Bu soruya erkeklerin %22,6'sı, kadınların ise sadece %4,2'si hiçbir zaman cevabını vermiştir. Şırnak doğumlu katılımcıların %24,6'sı, diğer illerde doğan katılımcıların ise sadece %7,9'u bu soruya hiçbir zaman cevabını vermiştir. Şekil 4.45'de gösterildiği gibi, etten yapılan işlenmiş bir ürünün etiketinde aradığınız tüm bilgileri buluyor musunuz sorusuna katılımcıların %4,6'sı hiçbir zaman, %34'ü nadiren, %37,1'i bazen, %17'si sık sık, %7,2'si daima cevabını vermiştir.

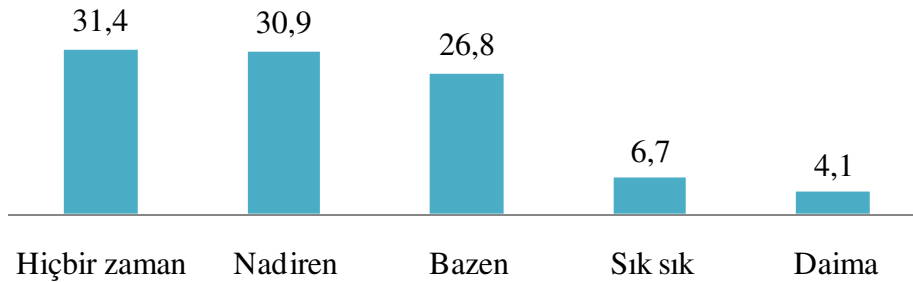


Şekil 4.44. 'İşlenmiş et ürünlerinin etiketini inandırıcı buluyor musunuz?' sorusuna verilen cevapların oransal dağılımı (%).



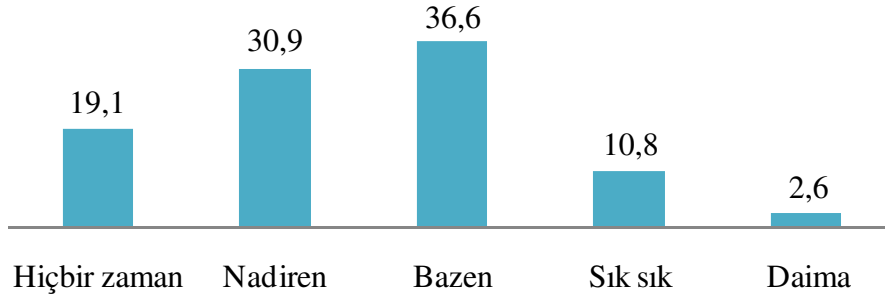
Şekil 4.45. 'İşlenmiş et ürünlerinin etiketinde bütün bilgiler bulunuyor mu?' sorusuna verilen cevapların oransal dağılımı (%).

Şekil 4.46'da gösterildiği gibi, 'Etten yapılan işlenmiş bir ürünün etiketindeki katkı maddelerini okuduktan sonra satın almaktan vazgeçtiğiniz oldu mu?' sorusuna katılımcıların %31,4'ü hiçbir zaman, %30,9'u nadiren, %26,8'i bazen, %6,7'si sık sık ve %4,1'i daima cevabını vermiştir. Ankete katılanların yaşı, eğitim durumu, aylık geliri, mesleği, hane halkı sayısı ve doğum yerinin 'İşlenmiş et ürünlerinin etiketindeki katkı maddelerini okuduktan sonra satın almaktan vazgeçtiğiniz oldu mu?' sorusuna verdiği cevaplar üzerine etkisi anlamlıdır ($P < 0.05$). Etten yapılan işlenmiş bir ürünün etiketindeki katkı maddelerini okuduktan sonra satın almaktan vazgeçtiğiniz oldu mu sorusuna Şırnak kökenli katılımcıların %43,2'si diğer illerden gelen katılımcıların ise %13,2'si hiçbir zaman cevabını vermiştir (Çizelge 4.8). Katılımcıların aylık geliri ve eğitim durumları arttıkça etten yapılan işlenmiş bir ürünün etiketindeki katkı maddelerini okuduktan sonra satın almaktan sık sık vazgeçtiğimiz olmuştur diyen katılımcıların sayıları artmıştır (Çizelge 4.8).



Şekil 4.46. 'İşlenmiş et ürünlerinin etiketini okuduktan sonra satın almaktan vazgeçer misiniz?' sorusuna verilen cevaplar (%).

Meslek grupları içerisinde etten yapılan işlenmiş bir ürünün etiketindeki katkı maddelerini okuduktan sonra nadiren de olsa satın almaktan en fazla vazgeçen meslek gurubu memurlar (%8,9'u hiçbir zaman) olup en az olan meslek gurubu ise işsizlerdir (%66,7'si hiçbir zaman) (Çizelge 4.9). Katılımcıların yaşları yükseldikçe etten yapılan işlenmiş bir ürünün etiketindeki katkı maddelerini okuduktan sonra satın almaktan vazgeçen katılımcıların sayısı düşmüştür. Katılımcıların hane halkı sayıları arttıkça etten yapılan işlenmiş bir ürünün etiketindeki katkı maddelerini okuduktan sonra satın almaktan sık sık vazgeçtiğimiz olmuştur diyen katılımcıların sayılarında azalma tespit edilmiştir. Şekil 4.47'de gösterildiği gibi, et ve ürünlerini satın alırken hangi sıklıkla farklı markalar tercih edersiniz sorusuna katılımcıların %19,1'i hiçbir zaman, %30,9'u nadiren, %36,6'sı bazen, %10,8'i sık sık, %2,6'sı da daima cevabını vermiştir.



Şekil 4.47. 'Et ve et ürünleri satın alırken farklı markalar tercih eder misiniz?' sorusuna verilen cevapların oransal dağılımı (%).

Diğer illerden gelen katılımcılar (%11,8'i hiçbir zaman), Şırnak kökenli katılımcılara (%23,7'si hiçbir zaman) göre nadiren de olsa daha fazla sıklıkla et ve ürünlerini satın alırken farklı markalar tercih ettiklerini belirtmişlerdir (Çizelge 4.8).

Çizelge 4.8. Tüketicilerin cinsiyet, memleket ve aylık gelirine göre işlenmiş et ürünleri tüketimi (%)

Sorular	Seçenekler	Cinsiyet		Memleket		Aylık Gelir (TL)				Genel
		Erkek	Kadın	Şırnak	Diğer	<1000	1000-2000	2001-3000	>3000	
Etten yapılan işlenmiş ürünlerini tüketiyor musunuz?	Evet	38,7	45,7	33,2	59,8	37,5	32,5	41,3	59,0	40,2
	Hayır	61,3	54,3	66,8	40,2	62,5	67,5	58,7	41,0	59,8
Etten yapılan işlenmiş ürünlerini tüketmiyorsanız nedeni nedir?	Sağlıklı bulmuyorum	62,8	49,1	62,4	49,0	64,3	61,6	55,4	56,3	60,1
	Pahalı buluyorum	3,5	8,8	4,2	5,9	1,4	7,1	4,1	3,1	4,5
	Lezzetli bulmuyorum	9,1	14,0	8,9	15,7	8,6	12,5	8,1	9,4	10,1
	Tanıımıyorum	22,5	26,3	21,9	29,4	25,7	17,0	28,4	28,1	23,3
	Diğer	2,2	1,8	2,5	0	0	1,8	4,1	3,1	2,1
Sucuk	Hiç	2,1	0	2,5	0	0	3,7	0	2,2	1,5
	Nadiren	26,0	16,7	25,4	21,1	21,4	25,9	30,8	15,2	23,7
	Ara sıra	54,1	54,2	55,1	52,6	52,4	63,0	53,8	45,7	54,1
	Düzenli	14,4	27,1	14,4	22,4	23,8	5,6	9,6	34,8	17,5
	Çok sık	3,4	2,1	2,5	3,9	2,4	1,9	5,8	2,2	3,1
Sosis	Hiç	31,5	29,2	33,1	27,6	35,7	37,0	30,8	19,6	30,9
	Nadiren	37,0	43,8	30,5	51,3	45,2	24,1	42,3	45,7	38,7
	Ara sıra	24,7	20,8	28,8	15,8	16,7	31,5	21,2	23,9	23,7
	Düzenli	5,5	6,3	6,8	3,9	2,4	7,4	3,8	8,7	5,7
	Çok sık	1,4	0	0,8	1,3	0	0	1,9	2,2	1,0
Salam	Hiç	24,0	39,6	27,1	28,9	26,2	29,6	26,9	28,3	27,8
	Nadiren	38,4	22,9	30,5	40,8	33,3	37,0	38,5	28,3	34,5
	Ara sıra	32,2	33,3	35,6	27,6	35,7	25,9	28,8	41,3	32,5
	Düzenli	4,1	2,1	5,1	1,3	4,8	5,6	3,8	0	3,6
	Çok sık	1,4	2,1	1,7	1,3	0	1,9	1,9	2,2	1,5
Pastırma	Hiç	59,6	75,0	73,7	47,4	85,7	64,8	53,8	52,2	63,4
	Nadiren	26,7	14,6	15,3	36,8	9,5	24,1	28,8	30,4	23,7
	Ara sıra	11,0	10,4	9,3	13,2	2,4	11,1	15,4	13,0	10,8
	Düzenli	2,1	0	8	2,6	2,4	0	0	4,3	1,5
	Çok sık	0,7	0	0,8	0	0	0	1,9	0	0,5

Çizelge 4.8. Tüketicilerin cinsiyet, memleket ve aylık gelirine göre işlenmiş et ürünleri tüketimi (%) (devamı)

Sorular	Seçenekler	Cinsiyet		Memleket		Aylık Gelir (TL)				Genel
		Erkek	Kadın	Şırnak	Diğer	<1000	1000-2000	2001-3000	>3000	
Hazır köfte	Hiç	50,7	54,2	61,0	36,8	76,2	57,4	44,2	30,4	51,5
	Nadiren	23,3	18,8	17,8	28,9	9,5	27,8	23,1	26,1	22,2
	Ara sıra	20,5	20,8	18,6	23,7	11,9	14,8	28,8	26,1	20,6
	Düzenli	3,4	0	0,8	5,3	0	0	0	10,9	2,6
	Çok sık	2,1	6,3	1,7	5,3	2,4	0	3,8	6,5	3,1
Kavurma	Hiç	48,6	45,8	61,0	27,6	73,8	55,6	36,5	28,3	47,9
	Nadiren	17,8	12,5	11,0	25,0	9,5	20,4	23,1	10,9	16,5
	Ara sıra	23,3	39,6	20,3	38,2	11,9	18,5	30,8	47,8	27,3
	Düzenli	6,8	2,1	5,1	6,6	4,8	3,7	5,8	8,7	5,7
	Çok sık	3,4	0	2,5	2,6	0	1,9	3,8	4,3	2,6
Etten yapılan işlenmiş et ürünleri sizce sağlıklı mıdır?	Evet	32,9	27,1	30,5	32,9	21,4	29,6	30,8	43,5	31,4
	Hayır	67,1	72,9	69,5	67,1	78,6	70,4	69,2	56,5	68,6
Etten yapılan işlenmiş et ürünlerini lezzetli buluyor musunuz?	Evet	76,0	87,5	80,5	76,3	78,6	77,8	73,1	87,0	78,9
	Hayır	24,0	12,5	19,5	23,7	21,4	22,2	26,9	13,0	21,1
Etten yapılan işlenmiş et ürünleri alırken nelere dikkat edersiniz?	Fiyat	5,5	0	5,1	2,6	7,1	3,7	1,9	4,3	4,1
	S.K.T	19,9	22,9	28,8	7,9	45,2	27,8	9,6	2,2	20,6
	Marka	33,6	16,7	29,7	28,9	19,0	24,1	26,9	47,8	29,4
	Görünüş	1,4	4,2	3,4	0	4,8	0	3,8	0	2,1
	Kalite	15,8	6,3	11,9	15,8	7,1	13,0	19,2	13,0	13,4
	Hepsi	24,0	50,0	21,2	44,7	16,7	31,5	38,5	32,6	30,4
Etten yapılan işlenmiş ürünleri satın aldığınız yer?	Diğer	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	Market	83,6	79,2	83,9	80,3	83,3	79,6	80,8	87,0	82,5
	Kasap	6,8	12,5	7,6	9,2	4,8	5,6	13,5	8,7	8,2
	E.B.K	1,4	0	1,7	0	2,4	1,9	0	0	1,0
	Fark etmez	8,2	8,3	6,8	10,5	9,5	13,0	5,8	4,3	8,2

Çizelge 4.8. Tüketicilerin cinsiyet, memleket ve aylık gelirine göre işlenmiş et ürünleri tüketimi (%) (devamı)

Sorular	Seçenekler	Cinsiyet		Memleket		Aylık Gelir (TL)				Genel
		Erkek	Kadın	Şırnak	Diğer	<1000	1000-2000	2001-3000	>3000	
Etten yapılan işlenmiş ürünlerin satın almadan önce etiketini okuyor musunuz?	Hiçbir zaman	4,1	2,1	5,1	1,3	4,8	3,7	1,9	4,3	3,6
	Nadiren	11,6	27,1	21,2	6,6	28,6	14,8	7,7	13,0	15,5
	Bazen	25,3	20,8	25,4	22,4	33,3	24,1	23,1	17,4	24,2
	Sık sık	37,0	10,4	33,9	25,0	26,2	38,9	30,8	23,9	30,4
	Daima	21,9	39,6	14,4	44,7	7,1	18,5	36,5	41,3	26,3
Etten yapılan işlenmiş et ürünlerin etiketlerinde yer alan bilgilerin gerçeği yansıttığını düşünüyor musunuz?	Hiçbir zaman	22,6	4,2	24,6	7,9	19,0	27,8	9,6	15,2	18,0
	Nadiren	30,1	39,6	32,2	32,9	35,7	31,5	26,9	37,0	32,5
	Bazen	25,3	31,3	26,3	27,6	33,3	22,2	34,6	17,4	26,8
	Sık sık	15,8	14,6	11,9	21,1	9,5	14,8	19,2	17,4	15,5
	Daima	6,2	10,4	5,1	10,5	2,4	3,7	9,6	13,0	7,2
Etten yapılan işlenmiş bir ürünün etiketinde aradığımız tüm bilgileri buluyor musunuz?	Hiçbir zaman	4,8	4,2	5,9	2,6	4,8	3,7	0	10,9	4,6
	Nadiren	35,6	29,2	46,6	14,5	57,1	27,8	34,6	19,6	34,0
	Bazen	34,9	43,8	27,1	52,6	19,0	50,0	50,0	23,9	37,1
	Sık sık	18,5	12,5	12,7	23,7	11,9	9,3	13,5	34,8	17,0
	Daima	6,2	10,4	7,6	6,6	7,1	9,3	1,9	10,9	7,2
Etten yapılan işlenmiş bir ürünün etiketindeki katkı maddelerini okuduktan sonra satın almaktan vazgeçtiğiniz oldu mu?	Hiçbir zaman	30,1	35,4	43,2	13,2	47,6	33,3	23,1	23,9	31,4
	Nadiren	34,2	20,8	29,7	32,9	26,2	35,2	30,8	30,4	30,9
	Bazen	26,7	27,1	22,9	32,9	23,8	25,9	32,7	23,9	26,8
	Sık sık	4,8	12,5	2,5	13,2	0	5,6	9,6	10,9	6,7
	Daima	4,1	4,2	1,7	7,9	2,4	0	3,8	10,9	4,1
Et ve ürünlerini satın alırken hangi sıklıkla farklı markalar tercih edersiniz?	Hiçbir zaman	20,5	14,6	23,7	11,8	23,8	20,4	7,7	26,1	19,1
	Nadiren	29,5	35,4	29,7	32,9	26,2	27,8	44,2	23,9	30,9
	Bazen	34,2	43,8	30,5	46,1	31,0	37,0	36,5	41,3	36,6
	Sık sık	13,7	2,1	11,9	9,2	14,3	11,1	9,6	8,7	10,8
	Daima	2,1	4,2	4,2	0	4,8	3,7	1,9	0	2,6

Çizelge 4.9. Tüketicilerin eğitim durumu ve mesleklerine göre işlenmiş et ürünleri tüketimi (%)

Sorular	Seçenekler	Eğitim Durumu							Meslek						
		OYD	OY	İlk	Orta	Lise	ÖL	L	YL	ME	İŞ	SM	ÖĞ	ES	İŞZ
Etten yapılan işlenmiş et ürünlerin tük.	Evet	12,5	25,0	32,8	30,3	37,6	30,3	56,3	66,7	52,0	33,6	39,2	44,4	28,6	37,5
	Hayır	87,5	75,0	67,2	69,7	62,4	69,7	43,8	33,3	48,0	66,	60,8	55,6	71,4	62,5
Etten yapılan işlenmiş et ürünlerini neden tüketmiyorsunuz?	Sağlıklı bul.	52,4	25,0	55,6	60,9	69,9	60,9	58,7	80,0	57,5	60,9	60,4	66,7	60,0	60,0
	Pahalı bul.	4,8	8,3	0	6,5	4,1	13,0	3,2	0	9,6	0	2,1	0	5,5	20,0
	Lezzetli bul.	9,5	25,0	15,6	10,9	2,7	8,7	12,7	0	6,8	17,2	8,3	0	9,1	0
	Tanımiyorum	33,3	41,7	28,9	17,4	19,2	17,4	23,8	20,0	23,3	19,5	27,1	33,3	23,6	20,0
	Diğer	0	0	,0	4,3	4,1	0	1,6	0	2,7	2,3	2,1	0	1,8	0
Sucuk	Hiç	0	0	,0	0	4,5	,0	1,2	0	0	0	3,2	0	9,1	0
	Nadiren	66,7	25,0	9,1	25,0	29,5	30,0	19,8	40,0	25,3	27,3	16,1	16,7	22,7	33,3
	Ara sıra	0	75,0	59,1	65,0	50,0	60,0	58,0	10,0	46,8	52,3	67,7	75,0	54,5	50,0
	Düzenli	33,3	0	22,7	10,0	15,9	10,0	16,0	50,0	22,8	20,5	9,7	8,3	9,1	16,7
	Çok sık	0	0	9,1	0	0	0	4,9	0	5,1	0	3,2	0	4,5	0
Sosis	Hiç	66,7	25,0	45,5	30,0	34,1	10,0	29,6	10,0	22,8	47,7	29,0	16,7	36,4	33,3
	Nadiren	33,3	25,0	13,6	45,0	29,5	50,0	44,4	70,0	54,4	18,2	35,5	66,7	13,6	33,3
	Ara sıra	0	25,0	31,8	25,0	27,3	40,0	19,8	10,0	16,5	25,0	32,3	16,7	40,9	16,7
	Düzenli	0	25,0	9,1	0	9,1	0	3,7	10,0	3,8	9,1	3,2	0	9,1	16,7
	Çok sık	0	0	0	0	0	0	2,5	0	2,5	0	0	0	0	0
Salam	Hiç	66,7	25,0	31,8	20,0	34,1	20,0	27,2	10,0	21,5	31,8	45,2	8,3	27,3	33,3
	Nadiren	33,3	25,0	36,4	45,0	25,0	60,0	29,6	70,0	44,3	31,8	29,0	8,3	27,3	33,3
	Ara sıra	0	50,0	27,3	30,0	34,1	20,0	37,0	20,0	30,4	29,5	25,8	66,7	40,9	16,7
	Düzenli	0	0	0	5,0	6,8	0	3,7	0	1,3	6,8	0	16,7	4,5	0
	Çok sık	0	0	4,5	0	0	0	2,5	0	2,5	0	0	0	0	16,7
Pastırma	Hiç	66,7	25,0	95,5	70,0	75,0	30,0	56,8	30,0	39,2	77,3	77,4	91,7	77,3	100,0
	Nadiren	33,3	50,0	0	25,0	13,6	60,0	28,4	30,0	40,5	11,4	12,9	8,3	18,2	0
	Ara sıra	0	25,0	4,5	5,0	6,8	10,0	13,6	30,0	16,5	9,1	9,7	0	4,5	0
	Düzenli	0	0	0	0	4,5	0	0	10,0	2,5	2,3	0	0	0	0
	Çok sık	0	0	0	0	0	0	1,2	0	1,3	0	0	0	0	0

OYD: Okuryazar değil, OY: Okuryazar, ÖL: Ön lisans, L: Lisans, YL: Yüksek lisans, ME: Memur, İŞ: İşçi, SM: Serbest meslek, ÖĞ: Öğrenci, ES: Esnaf, İŞZ: İşsiz

Çizelge 4.9. Tüketicilerin eğitim durumu ve mesleklerine göre işlenmiş et ürünleri tüketimi (%) (devamı)

Sorular	Seç.	Eğitim Durumu							Meslek						
		OYD	OY	İlk	Orta	Lise	ÖL	L	YL	ME	İŞ	SM	ÖĞ	ES	İŞZ
Hazır köfte	Hiç	66,7	50,0	77,3	75,0	65,9	10,0	40,7	10,0	32,9	68,2	54,8	75,0	59,1	83,3
	Nadiren	0	25,0	9,1	15,0	18,2	30,0	27,2	40,0	34,2	11,4	16,1	8,3	22,7	0
	Ara sıra	33,3	25,0	13,6	10,0	9,1	60,0	25,9	20,0	22,8	18,2	25,8	16,7	13,6	16,7
	Düzenli	0	0	0	0	4,5	0	0	30,0	5,1	0	0	0	4,5	0
	Çok sık	0	0	0	0	2,3	0	6,2	0	5,1	2,3	3,2	0	0	0
Kavurma	Hiç	66,7	25,0	90,9	85,0	54,5	30,0	29,6	20,0	22,8	70,5	61,3	50,0	63,6	83,3
	Nadiren	33,3	0	4,5	5,0	18,2	30,0	21,0	10,0	20,3	9,1	9,7	33,3	22,7	0
	Ara sıra	0	75,0	4,5	10,0	20,5	40,0	37,0	40,0	41,8	18,2	25,8	8,3	13,6	0
	Düzenli	0	0	0	0	6,8	0	8,6	10,0	10,1	2,3	3,2	8,3	0	0
	Çok sık	0	0	0	0	0	0	3,7	20,0	5,1	0	0	0	0	16,7
İşlenmiş et ürünleri sizce sağlıklı mıdır?	Evet	33,3	25,0	40,9	30,0	29,5	20,0	33,3	20,0	36,7	25,0	29,0	33,3	31,8	16,7
	Hayır	66,7	75,0	59,1	70,0	70,5	80,0	66,7	80,0	63,3	75,0	71,0	66,7	68,2	83,3
İşlenmiş et ürün. lezzetli bul.	Evet	66,7	100	72,7	70,0	84,1	70,0	80,2	80,0	82,3	70,5	87,1	91,7	63,6	83,3
	Hayır	33,3	0	27,3	30,0	15,9	30,0	19,8	20,0	17,7	29,5	12,9	8,3	36,4	16,7
İşlenmiş et ürünleri alırken nelere dikkat edersiniz?	Fiyat	0	25,0	22,7	0	0	0	2,5	0	1,3	11,4	3,2	8,3	0	0
	S.K.T	66,7	25,0	36,4	30,0	29,5	10,0	9,9	10,0	8,9	40,9	16,1	25,0	18,2	50,0
	Marka	0	0	27,3	35,0	38,6	60,0	23,5	20,0	27,8	20,5	38,7	25,0	45,5	16,7
	Görünüş	0	0	0	5,0	0	0	2,5	10,0	1,3	2,3	3,2	8,3	0	0
	Kalite	33,3	0	4,5	10,0	11,4	10,0	17,3	20,0	20,3	4,5	6,5	16,7	18,2	,0
	Hepsi	0	50,0	9,1	20,0	20,5	20,0	44,4	40,0	40,5	20,5	32,3	16,7	18,2	33,3
Etten yapılan işlenmiş et ürünlerini satın aldığımız yer?	Diğer	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	Market	100	25,0	90,9	95,0	86,4	70,0	79,0	80,0	77,2	88,6	83,9	75,0	95,5	66,7
	Kasap	0	0	4,5	5,0	4,5	0	12,3	20,0	12,7	0	6,5	16,7	4,5	16,7
	E.B.K	0	0	0	0	2,3	0	1,2	0	0	2,3	0	0	0	16,7
	Fark etmez	0	75,0	4,5	0	6,8	30,0	7,4	0	10,1	9,1	9,7	8,3	0	0

OYD: Okuryazar değil, OY: Okuryazar, ÖL: Ön lisans, L: Lisans, YL: Yüksek lisans, ME: Memur, İŞ: İşçi, SM: Serbest meslek, ÖĞ: Öğrenci, ES: Esnaf, İŞZ: İşsiz

Cizelge 4.9. Tüketicilerin eğitim durumu ve mesleklerine göre işlenmiş et ürünleri tüketimi (%) (devamı)

Sorular	Seç.	Eğitim Durumu								Meslek					
		OYD	OY	İlk	Orta	Lise	ÖL	L	YL	ME	İŞ	SM	ÖĞ	ES	İŞZ
İşlenmiş et ürünlerin satın almadan önce etiketini okuyor musunuz?	Hiçbir zaman	0	25,0	4,5	0	6,8	0	2,5	0	3,8	2,3	6,5	8,3	0	0
	Nadiren	66,7	25,0	18,2	15,0	20,5	20,0	8,6	20,0	6,3	11,4	35,5	25,0	18,2	33,3
	Bazen	33,3	50,0	22,7	25,0	25,0	30,0	23,5	10,0	22,8	22,7	19,4	41,7	31,8	16,7
	Sık sık	0	0	36,4	50,0	31,8	30,0	27,2	20,0	27,8	47,7	25,8	8,3	27,3	16,7
	Daima	0	0	18,2	10,0	15,9	20,0	38,3	50,0	39,2	15,9	12,9	16,7	22,7	33,3
İşlenmiş et ürünlerin etiketlerinde yer alan bilgilerin gerçeği yansıttığını düşünüyor musunuz?	Hiçbir zaman	0	0	13,6	15,0	40,9	20,0	8,6	20,0	11,4	25,0	25,8	16,7	18,2	16,7
	Nadiren	66,7	0	36,4	45,0	27,3	50,0	29,6	30,0	26,6	34,1	32,3	50,0	45,5	16,7
	Bazen	33,3	75,0	18,2	30,0	15,9	20,0	32,1	30,0	32,9	20,5	22,6	33,3	13,6	50,0
	Sık sık	0	25,0	18,2	10,0	11,4	10,0	18,5	20,0	19,0	15,9	16,1	0	9,1	16,7
	Daima	0	0	13,6	0	4,5	0	11,1	0	10,1	4,5	3,2	0	13,6	0
İşlenmiş bir ürünün etiketinde aradığınız tüm bilgileri buluyor musunuz?	Hiçbir zaman	0	0	13,6	0	4,5	0	2,5	20,0	5,1	0	9,7	0	9,1	0
	Nadiren	66,7	0	50,0	60,0	36,4	10,0	24,7	40,0	19,0	50,0	29,0	66,7	36,4	66,7
	Bazen	33,3	75,0	22,7	15,0	27,3	80,0	48,1	10,0	48,1	25,0	38,7	33,3	22,7	33,3
	Sık sık	0	25,0	4,5	15,0	18,2	10,0	19,8	30,0	21,5	18,2	12,9	0	18,2	0
	Daima	0	0	9,1	10,0	13,6	0	4,9	0	6,3	6,8	9,7	0	13,6	0
İş. bir ürünün etiketindeki katkı maddelerini okuduktan sonra satın almaktan vazgeçtiğiniz oldu mu?	Hiçbir zaman	66,7	50,0	54,5	65,0	36,4	30,0	14,8	10,0	8,9	40,9	54,8	33,3	50,0	66,7
	Nadiren	33,3	50,0	31,8	15,0	36,4	30,0	29,6	40,0	31,6	38,6	25,8	25,0	31,8	0
	Bazen	0	0	13,6	20,0	22,7	10,0	39,5	20,0	39,2	13,6	16,1	41,7	13,6	33,3
	Sık sık	0	0	0	0	0	10,0	12,3	20,0	13,9	2,3	3,2	0	0	0
	Daima	0	0	0	0	4,5	20,0	3,7	10,0	6,3	4,5	0	0	4,5	0
Et ve ürünlerini satın alırken hangi sıklıkla farklı markalar tercih edersiniz?	Hiçbir zaman	0	0	18,2	30,0	34,1	0	14,8	0	10,1	31,8	25,8	16,7	18,2	16,7
	Nadiren	0	25,0	36,4	15,0	22,7	10,0	39,5	50,0	39,2	25,0	16,1	41,7	27,3	33,3
	Bazen	66,7	50,0	18,2	40,0	27,3	70,0	39,5	40,0	40,5	29,5	35,5	41,7	36,4	33,3
	Sık sık	0	25,0	22,7	15,0	13,6	10,0	6,2	0	7,6	13,6	19,4	0	13,6	0
	Daima	33,3	0	4,5	0	2,3	10,0	0	10,0	2,5	0	3,2	0	4,5	16,7

OYD: Okuryazar değil, OY: Okuryazar, ÖL: Ön lisans, L: Lisans, YL: Yüksek lisans, ME: Memur, İŞ: İşçi, SM: Serbest meslek, ÖĞ: Öğrenci, ES: Esnaf, İŞZ: İşsiz

5. TARTIŞMA ve SONUÇ

Bu anket çalışmasında Şırnak ili genelinde et tüketim alışkanlıkları ve tercihleri ile bu alışkanlık ve tercihlerin hangi faktörler tarafından etkilendiği belirlenmeye çalışılmıştır. Ayrıca bölgede yaşayan insanların işlenmiş et ürünleri tüketimi ve bu ürünlere karşı nasıl bir algıya sahip oldukları anlaşılmaya çalışılmıştır. Doğu Anadolu Bölgesi'nin önemli yerleşim merkezlerinden biri olan Şırnak ilinde, kırmızı eti severek tüketenlerin oranı %40,5 olarak tespit edilmiştir. Bölge ve şehrin engebeli arazi yapısı küçükbaş hayvancılık için uygun koşullar sunmaktadır. Ankete katılan denekler arasında Şırnak doğumlu olanlarda kırmızı et tüketim oranı daha yüksek bulunmuştur. Bu durumun nedenleri arasında eğitim durumu ve tüketim alışkanlıklarındaki farklılıklar önemli bir yere sahiptir.

Tüketim alışkanlıkları ülkeden ülkeye, bölgeden bölgeye değiştiği gibi iller arasında farklılıklar gösterebilmektedir. Bunun yanı sıra, bir toplumun gıda talebi ve tüketim alışkanlıkları ürünlerin kalitesine, fiyatına, gelir durumuna, tüketicinin eğitim seviyesine göre büyük değişiklikler gösterebilmektedir (Şengül, 2004).

Aydın ili Çine ilçesinde kırmızı et tüketim alışkanlığının belirlenmesi amacıyla yapılan çalışmada (Atay ve ark., 2004), ankete katılan katılımcıların öncelikli olarak tavuk etini (%46,3), ikinci olarak kırmızı eti (%33,1) tercih ettikleri belirlenmiş ve kırmızı etin, öncelikli olarak tercih edilmeme nedenleri olarak, tavuk etinin daha çok sevilmesi, kolesterol oranının yüksek olması ve pahalı olması gösterilmiştir. Bu oran Van ili merkez ilçede yapılan bir çalışmada %38,3 kırmızı et ve %23,4 tavuk eti olarak gerçekleşmiştir (Aygün ve ark., 2004). Gaziantep ili merkez ilçelerinde yapılan bir çalışmada ise kırmızı et (%50,6) öncelikli olarak tüketilmiştir (Karakuş ve ark., 2008).

Ankete katılanların %28,4'ünün kuzu eti, %27,2'sinin oğlak eti, %15,4'ünün sığır eti, %8,1'inin koyun etini tercih ettiği görülmüştür. Şırnak ili çayır-mera alanlarının oldukça engebeli yapısı nedeniyle küçükbaş hayvan yetiştiriciliğine daha elverişli olması, kuzu ve oğlak etinin damak tatlarına uygun olması kuzu ve oğlak etinin öncelikli olarak tercih edilmesinde etkili olduğu düşünülmektedir.

Keçi etini tercih edenlerin oranı oldukça düşük (%5,6) bulunmuştur. Bunun nedeni olarak, katılımcılar keçi etinin kokusu ve sindirim bozukluklarına yol açması

gibi olumsuzluklarının olması ve daha az yağlı olan keçi etinin tercih edilmemesinin halkın damak tadına uygun olmamasından kaynaklandığı düşünülebilir. Katılımcıların aylık geliri arttıkça sığır eti tüketiminin de arttığı tespit edilmiştir.

Van ili merkez ilçede kırmızı et tüketim alışkanlığını belirlenmesi amacıyla yapılan çalışmada (Aygün ve ark., 2004), ankete katılan katılımcıların kırmızı et tüketiminde sırasıyla koyun (%51), sığır (%40,5) ve keçi (%1,9) etlerini tercih ettikleri, Gaziantep ili merkez ilçede kırmızı et tüketim alışkanlıklarının belirlenmesi amacıyla yapılan çalışmada (Karakuş ve ark., 2008), En çok tercih edilen kırmızı et türünün sırasıyla koyun (%77,9), sığır (%6,2) ve keçi (%2,3) olduğu görülmüştür. İzmir ili Ödemiş ilçesinde kırmızı et tüketim davranışlarının belirlenmesi amacıyla yapılan çalışmada (Yaylak ve ark., 2010), etin elde edildiği hayvan türüne göre tercihlerini sırasıyla; sığır (%66,7), koyun (%16,7), keçi (%8,6) ve fark etmez (%8,0) olarak belirtmişlerdir. Bir başka çalışmada Aydın ili Çine ilçesinde kırmızı et tüketim alışkanlıklarının belirlenmesi amacıyla yapılan çalışmada (Atay ve ark., 2004), en çok tercih edilen kırmızı et türünün sırasıyla sığır (%80,0), koyun (%8,6) ve keçi (%5,7) olduğu tespit edilmiştir. Gaziantep'te halkın koyun etini tercih etmesinin nedenleri koyun etini severek tüketmeleri ve lezzetli bulmalarındır (Karakuş ve ark., 2008). Van'da ise arazi yapısının küçükbaş hayvan yetiştiriciliğine uygun olması bu tercihte rol oynamıştır (Aygün ve ark., 2004). Ödemiş'te sığır eti tüketiminin fazla olmasının nedenleri arasında, ilçenin önemli bir süt sığırtı yetiştirme merkezi olması, tüketicilerin koyun ve keçi etini damak tadına uygun bulmamaları ve koyun etini yağlı bulmaları sayılabilir.

Şırnaklı olan kişilerin yarısından fazlası kırmızı eti lezzetli bulduğundan (%52,1) dolayı tercih etmiştir. Van İlinde yapılan çalışmada (Atay ve ark., 2004), kırmızı eti lezzetli bulanlar (%35,1) ve Gaziantep ilinde yapılan çalışmada (Karakuş ve ark., 2008), kırmızı eti lezzetli bulduğundan dolayı (%44,3) tüketenlerin Şırnak iline göre oranların düşük bulunmasının nedenleri, katılımcıların eğitim, kültür, gelir ve tüketim alışkanlıklarındaki farklılıktan kaynaklandığı düşünülebilir.

Gıda maddelerindeki proteinler beslenmenin temelini oluşturmaktadır. Genetik yapının, zekânın, somatik çatının oluşumu ve tüm biyolojik fonksiyonların yerine getirilmesi proteinler tarafından sağlanmaktadır. Bu nedenle, günlük beslenmede belirli bir miktar protein alınması gerekmektedir. Bu proteinin önemli bir kısmının da (%42)

hayvansal protein olarak alınması, ruhsal ve bedensel gelişme ile sağlıklı bir yaşam bakımından önem taşımaktadır (Nal, 1997). Oysa bu çalışmada, kırmızı eti besleyici olduğu için tercih edenlerin oranı sadece %20,7 olarak bulunmuştur.

Şırnak'ta kırmızı etin satın alındığı yer olarak kasapların (%48,3) daha çok tercih edildiği görülmektedir. Bu durumun kasapların anket bölgesinde daha yaygın olması nedeniyle gerçekleştiği söylenebilir. Diğer illerden gelen katılımcıların 40,9'u marketi tercih ederken Şırnak kökenli katılımcılarda bu oran %3,4'te kalmıştır.

Van ili merkez ilçede kırmızı et tüketim alışkanlığını belirlenmesi amacıyla yapılan çalışmada (Aygün ve ark., 2004), Kırmızı etin satın alındığı yer ile ilgili soruya, ankete 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. Van da yapılan başka bir çalışmada Yıldırım ve Yalçınkaya (1999), katılımcıların %82,5'inin kasaplardan kırmızı et satın aldığını ancak ortalama gelirin artmasıyla birlikte süper marketlere doğru bir eğilimin ortaya çıktığını bildirmiştir. Gaziantep ili merkez ilçede kırmızı et tüketim alışkanlıklarının belirlenmesi amacıyla yapılan çalışmada (Karakuş ve ark., 2008), Gaziantep'te kırmızı etin satın alındığı yer olarak belirli bir kasabın daha çok tercih edildiği görülmektedir (%42,2). Bu sonuçta, insanların eti satın alırken tüketim istek ve alışkanlığına bağlı olarak karkastan istediği bölgeden eti satın alabilmesi ve özellikle etin sinirinin ayıklanması ve talebe uygun olarak sunulması büyük rol oynamaktadır.

Aydın ili Çine ilçesinde kırmızı et tüketim alışkanlığının belirlenmesi amacıyla yapılan çalışmada (Atay ve ark., 2004), Katılımcıların ortalama %63,4'ü belli bir kasaptan, %21,1'i ise kasaplar çarşısından satın aldıklarını belirtmişlerdir. İzmir ili Ödemiş ilçesinde kırmızı et tüketim davranışlarının belirlenmesi amacıyla yapılan çalışmada (Yaylak ve ark., 2010), etin büyük çoğunlukla (%79,8) belli bir kasaptan alındığı saptanmıştır. Tüketicilerin etin satın alındığı yer konusundaki tercihlerinde, güvenli olması (%47,5) ilk sırayı almaktadır. Kırmızı et satın alınırken, dikkat edilen en önemli faktörler ise, etin taze (%51,9) ve yağsız (%10,4) olmasıdır. Ankete katılanlar kırmızı eti en fazla kemikli et (%29,7) şeklinde satın almaktadırlar.

Ankete katılanların %29,4'ü 10 kilo ve daha fazla kırmızı et tükettiklerini belirtmişlerdir. Satın alınan kırmızı et miktarı ile aylık gelir durumu arasında önemli ilişkiler saptanmıştır. Bununla birlikte, ankete katılanların çoğunluğu (%44,6) haftada birkaç kez kırmızı et tükettikleri belirlenmiştir.

Kırmızı et tüketim şekilleri arasında haşlama, %33,8 oranı ile ilk sırada yer almaktadır. Ancak ankete katılanların %45'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 olduğu görülmüştür. Van ili merkez ilçede kırmızı et tüketim alışkanlığını belirlenmesi amacıyla yapılan çalışmada (Aygün ve ark., 2004), katılımcıların %34,5 fark etmez, %28,5 sebze, %19 ızgara ve % 15,5 oranında haşlama cevabını vermişlerdir. Gaziantep ili merkez ilçede Kırmızı et tüketim alışkanlıklarının belirlenmesi amacıyla yapılan çalışmada (Karakuş ve ark., 2008), Katılımcıların 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, İzmir ili Ödemiş ilçesinde kırmızı et tüketim davranışlarının belirlenmesi amacıyla yapılan çalışmada (Yaylak ve ark., 2010) Kırmızı etin pişirme yöntemi olarak, görüşülen tüketicilerin %19,3'ü ızgara, %16,8'i haşlama, %8,6'sı fırında, %8,2'si yağda kızartarak ve %15,4'ü sebze yemeklerinin içinde tükettiklerini ifade etmişlerdir. Bir başka çalışmada Aydın ili Çine ilçesinde kırmızı et tüketim alışkanlıklarının belirlenmesi amacıyla yapılan çalışmada (Atay ve ark., 2004), Tüketim şekli olarak %33,1 oranında sebze, %25,7 oranında ızgara, %14,9 oranında haşlama tercih edildiği, %20,6 oranında ise bir tercih ortaya koyulmadığı görülmüştür.

Anket çalışmasında ortaya çıkan çarpıcı başka bir sonuç da, katılımcıların %62,2'sinin kırmızı ette daha fazla kolesterol bulunduğunu, %60,6'sının balık etinin insan sağlığı için daha faydalı olduğunu, %71,8'inin de kırmızı et tüketiminin kilo almada etkili olduğunu ve %60,8'i kırmızı et tüketiminin damar tıkanıklığına neden olduğunu bilmelerine karşılık öncelikli olarak kırmızı eti (%40,5) tercih etmeleridir. Vücut için gerekli bir bileşik olan kolesterol, tek başına bir hastalığa neden olmamakta, kan total lipit miktarının artması, sigara kullanımı ve stres gibi etkenlerle birlikte etkili olmaktadır.

İncelenen katılımcıların %84,2'si kırmızı etin besin değerinin yüksek bir gıda maddesi olduğunu, %58,9'u kırmızı etin az tüketilmesi halinde demir ve vitamin eksikliğine bağlı hastalıklara yola açacağını, %66,6'sının et yerine kullanılan bitkisel kaynaklı ikame et fikrinden rahatsız olduklarını belirtmelerine rağmen katılımcıların sadece %20,7'sinin kırmızı eti besleyici olduğu için tükettiklerini, yarısından fazlası ise

(%52,1) lezzetli olduğu için tükettiklerini, %51,9'unun ise seçme şansısının olsa her gün kırmızı et ya da etle yapılan yemekleri tüketeceklerini ve Katılımcıların %54,1'nin de tükettikleri besinlerin kalori miktarını bilmediklerini belirtmiştir.

Son yıllarda hijyene önem verilmeyen sağlıklı ortamlarda üretilen gıdaların, ciddi hastalıklara, hatta ölümlere neden olduğu konusunda çıkan haberler, tüketicileri bu konuda daha bilinçli hale getirmektedir. Katılımcıların %61,2'si satın aldıkları etin hijyenik koşullarda ve yetkili kişilerce kesilip denetlendiğine inanmadıklarını belirtmişlerdir. Araştırma sonuçlarına göre hanelerin %7,5'inin ithal et tercih ettiği ve Şırnak ili genelinde ithal et tercih edilme oranının çok düşük olduğu tespit edilmiştir.

Ankete katılan deneklerin %53,9'u kırmızı et tüketimlerinde bir önceki yıla göre değişme olmadığını belirtmiş, bu durumun son yıllarda tüm Türkiye ile birlikte Şırnak ilinde de etkili olan ekonomik istikrardan kaynaklandığı düşünülmektedir.

Son yıllarda, Avrupa ülkelerinde ve Türkiye'de gıda maddelerinden kaynaklanan hastalıkların görülmesi ve medyanın bu konuyu sıkça gündeme getirmesi tüketicilerin gıda maddelerine karşı güveninin sarsılmasına neden olmuştur. Bu çalışmaya katılan deneklerin %40,2'si kırmızı et ürünlerini (sucuk, sosis ve salam gibi) tükettiğini, ancak katılımcıların %68,6'sı işlenmiş et ürünlerini sağlıklı bulmadığını belirtmiştir. Tüketicilerin işlenmiş et ürünleri için algıladıkları gıda güvenilirliği değerleri incelenmiştir. Genel olarak düşük gelir grubundaki hanelerden, yüksek gelir grubuna gidildikçe bu ürünlerin güvenilirliği için duyulan endişenin daha da azaldığı gözlenmektedir. Bu ürünlerin zararlı olduğu konusunda zaman zaman basında çıkan haberlere karşın, çalışmamızda kırmızı et ürünleri tüketiminin beklenenden biraz yüksek düzeyde bulunması ilginç karşılanabilir. Ancak kanatlı eti veya çeşitli sakatatların karıştırıldığı, merdiven altı üretim yapan ve bu nedenlerden dolayı piyasada ucuza bulunabilen ürünlerin tüketimi fazla bulunmuş olabilir. Eğitim ve gelir düzeyinin artması ile kırmızı et ürünleri tüketenlerin oranında bir artış gözlenmiştir. Diğer yandan kırmızı et ürünlerinin kolaylıkla hazırlanabilmesi ve lezzetleri bulunması bu oranı yükseltmiş olabilir.

Araştırma kapsamındaki tüketicilerin kırmızı et ve et ürünleri satın alma yeri tercihinde etkili olan faktörler değerlendirilmiştir. Buna göre, satış yeri koşullarının güvenli (sağlıklı) olması, satış yerinin temiz olması ve ulaşım kolaylığı en önemli kriterler olmuştur. Fiyat kriterinin önem derecesinin düşük gelir grubundan yüksek gelir

grubuna doğru gidildikçe azaldığı görülmektedir. Birçok çalışmada genel olarak gıda ürünleri satın alma yeri tercihinde; yakınlık, reklam, fiyat ve alışveriş saatleri önemli faktörler olarak bulunurken (Okumuş ve Bulduk, 2003; Gracia, 2005), kırmızı et ürünlerinde sağlık, kalite gibi kriterler ön plana çıkmaktadır. Tüketicilerin alışveriş zamanlarının kısıtlılığı, her türlü ürünü bir arada bulabilme avantajları perakendeci işletmelerin özellikle süpermarketlerin ve hipermarketlerin tercih edilebilirliğini artıran unsurlardır (Okumuş ve Bulduk, 2003). Ankete katılan katılımcıların tamamına yakını (%82,5) etten yapılan işlenmiş ürünlerini marketten satın aldıklarını belirtmişlerdir.

Kırmızı et ürünlerinde markalı ürün kullanan tüketicilerin, bu tercihlerinde etkili faktörler insan sağlığı için daha az risk içermesi, kalite kontrolünün yapılmış olması ve hayvanın nasıl beslendiğinin kontrol edilmesi olarak tespit edilmiştir. Tüketicilerin kırmızı et ürünlerinde markalı ürün kullanımında ön plana çıkan neden olarak gıda güvenilirliği endişesi ortaya çıkmaktadır. İşlenmiş et ürünlerini alımında en fazla dikkat edilen faktör ise marka (%29,4) olmuştur. Katılımcıların çoğunluğa et ve işlenmiş et ürünleri alırken farklı markalar tercih etmediği, genelde aynı markalı ürünleri tükettiği anlaşılmıştır. Marka, çoğu zaman tüketici için malın bir çeşit sigortası ve bir bakıma malın güvencesidir. (Yükselen, 1998) Tüketicilerin kırmızı et ürünlerinde markalı ürün kullanımında ön plana çıkan nedenlerden biri gıda güvenilirliği endişesidir.

Görüşülen tüketicilerin yaklaşık yarısı (%49,5) bozuk ya da kusurlu et veya işlenmiş bir et ürünü ile karşılaştığında şikayetini gerekli yerlere bildirmektedir. Tüketiciler bozuk ve hatalı gıda ile karşılaştığında şikayetlerini satın aldığı yere bildirmeme nedenleri ağırlıklı olarak; sonuçsuz kalacağını düşünmeleri, uğraşmak istememeleri ve şikayet etmek yerine alışveriş yaptığı yeri değiştirmeleridir. Bunların yanı sıra bir çok tüketici de şikayetini bildirdiği halde sonuç alamamakta ya da bozuk gıda ile karşılaştığında nereye müracaat edeceğini bilmemektedir. Bu durumda tüketicinin bu tarz problemler ile karşılaştığında ne yapacağı konusunda bilgilendirilmesi gerekmektedir.

Pazarlama hizmetlerinden biri olan etiketlemenin, tüketicilere ürün ile ilgili bilgi sağlaması ve yanlış bilgilerden tüketiciyi koruması açısından gıda güvenilirliği boyutunda önemli bir yeri vardır. Codex Alimentarius'ta (1991) gıda maddesi etiketi; gıda maddesini tanıttığı her türlü yazılı, basılı, resimli ya da kabartmalı bilgi, marka, damga ve işaretleri içeren ve gıda ile birlikte sunulan veya ambalajında basılı bulunan

tanıtım bilgileri olarak tanımlanmıştır. Etiketleme ise ürünün satışını veya kullanımını artırmak için gıda ile beraber etikette sunulan ürün hakkında her türlü yazılı, basılı veya resimli bilgiyi kapsamaktadır. Etiketler, sembol veya mühür şeklinde sade olabileceği gibi ürün içeriği ve besin değerini belirtir şekilde ayrıntılı da olabilir. Sağlıklı olduğunu iddia eden (pozitif etiket) veya sağlıkla ilgili ikazları olan (negatif etiket) bilgiler verebilir. Etiketleme ile ilgili yönetmeliklerde, etiketlerin anlaşılabilir, güvenilir olması ve yanıltıcı veya aldatıcı olmaması gerektiği genellikle belirtilir. Etiketlemenin temel olarak üç amacı vardır. Bunlar; 1- Sağlık, güvenilirlik ve ekonomik açıdan doğru ve yeterli bilgi sağlanması, 2- Hileli, aldatıcı ambalaj ve reklamlardan endüstriyi ve tüketicileri koruması, 3- Eşit koşullar altında rekabet ve ürünün pazarlanabilirliğini artırmasıdır (Einsiedel, 2000).

Şırnak ili genelinde yapılan araştırmada; etiketlerde yer alan bilgilerin doğruluğu hakkında tüketici algısı incelenmiştir. Buna göre tüketicilerin %18'i hiçbir zaman, %59,3'ü ise nadiren ya da bazen etiketlerdeki bilgilerin gerçeği yansıttığını düşünmektedirler. Gıda ürünlerinin 'itimat' özelliği ile ilgili bilgilerin, doğru ve yanıltıcı olmayacak şekilde etiketlenmesi, tüketicilerin ürünü satın almadan önce doğru karar vermesini sağlamaktadır (Caswell, 1998).

Tüketicilerin etiket okuma alışkanlığında birçok faktörün rolü vardır. Cinsiyet, eğitim ve gelir gibi demografik etkenler, besin içeriğinin önemi, ürünler arası karşılaştırma, son kullanma tarihi ve ürün veya markanın ilk defa kullanımı etiket okuma alışkanlığında önemli etkenlerdir (Anonim, 2006). Araştırma kapsamındaki bireylerin %56,7'si (sık sık, daima) gibi önemli bir bölümü ürünü satın almadan önce etiketlerini okuduklarını belirtmişlerdir. Etiketle ilgili yer alan bilgiler konusunda, tüketicilerin %95,4'lik bir çoğunluğu ürün etiketinde görmek istediği bilgileri bulabildiklerini belirtmişlerdir.

Tüketiciler gıda güvenliği açısından katkı maddelerinin kullanımından dolayı tedirgin olabilmektedir. Bu durum bazen tüketicilerin etiketteki katkı maddelerini okuduktan sonra ürünü satın almamasına bile neden olmaktadır. Araştırma kapsamında görüşülen bireylerin %31,4'lük gibi bir bölümü etiket üzerindeki katkı maddelerini okuduktan sonra satın almaktan vazgeçmemektedir. Bu sonuç, gıda katkı maddesi kullanan işletmelerin pazarlama stratejilerini oluştururken kullandıkları katkı maddeleri hakkında tüketiciyi daha iyi bilgilendirmeleri gerektiğini ortaya koymaktadır. Satın alma

sürecinin kolaylaştırılması açısından tüketicilerin bu konuda bilinçlendirilmesi ve bilgilendirilmesi gerekmektedir.

İnsanlar yaş, fizyolojik durum, kalp-damar ile kronik hastalıklarını da dikkate alarak dengeli ve yeteri kadar kırmızı et tüketmelidirler. Bu bağlamda kırmızı et tüketiminin artırılması için, yetiştiriciler, üretim maliyetlerini düşürmek amacıyla ucuz kaba yemler (silaj gibi) kullanılmalı, üretici ile tüketici arasındaki aracı sayısı azaltılmalıdır. Tüketimin artırılmasında il ve ilçe merkezleri ile çevresindeki tüketici davranış ve tercihlerinin dikkate alınması yararlı olacaktır. Ayrıca tüketici davranışları saptanarak geleceğe yönelik tahminler yapılmalıdır. Sağlıklı, kaliteli ve dengeli beslenme kültürünün edinilmesi sayesinde sağlıklı bir toplum olma yönünde önemli adımlar atılacağı gerçeğinden hareketle, tüketiciler için etkin yayım ve eğitim programları yapmak, sağlıklı ve bilinçli beslenmeye yönlendirme açısından oldukça önemli görülmektedir. Bu çalışma ve benzer bölgesel ve lokal çalışmalardan elde edilen sonuçların, tüketicilerin tercih ve talepleri doğrultusunda kırmızı et sektöründe yer alan üretici, sanayici ve karar vericilerin pazarlama stratejilerine yön verme, geliştirme ve güncellemeler yapmaları yönünde katkılar sağlayacağı düşünülmektedir.

Ülkemizde kırmızı et talebi ve miktarının istenilen seviyeye ulaşamamasının sebepleri incelendiğinde bunlardan bazıları; et fiyatlarının tüketicinin gelirlerine göre yüksek olması, tüketicinin konu ile ilgili bilgi düzeyi, etin pazara arzı konusunda yeterli organizasyonun sağlanamamış olması ve benzeri faktörler olarak sıralanabilir. Sağlıklı bir toplum olmada ve yetiştirmede, kaliteli ve dengeli bir beslenme önemlidir. Bundan dolayı etkin yayım ve eğitim programları ile tüketicinin sağlıklı ve bilinçli beslenmeye yönlendirmek gerekmektedir (Alpan ve ark., 1993).

KAYNAKLAR

- Alpan, O., Ertuğrul, M., Erkekraktaroğlu, 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. 14-17.
- Anonim, 2006. Tüketicilerin etiket okuma alışkanlığını etkileyen faktörler. <http://www.ebk.gov.tr>. Et ve Balık Kurumu Genel Müdürlüğü Ana Statüsü, Ankara. Erişim tarihi: 27.11.2006.
- Atay, O., Gökdal, Ö., Aygün, T., Ülker, H., 2004. Aydın ili Çine ilçesinde kırmızı et tüketim alışkanlıkları. **4. Ulusal Zootekni Bilim Kongresi**. 1-3 Eylül 2004, Isparta. 348-354.
- Aygün, T., Karakuş, F., Yılmaz, A., Ülker, H., 2004. Van ili merkez ilçede kırmızı et tüketim alışkanlığı. **4. Ulusal Zootekni Bilim Kongresi**. 1-3 Eylül 2004, Isparta. 361-364.
- Cankurt, M., Miran, B., Şahin, A., 2010. Sığır eti tercihlerini etkileyen faktörlerin belirlenmesi üzerine bir araştırma: İzmir ili örneği. **Hayvansal Üretim**, **51** (2): 16-22.
- Caswell, J.A., 1998. How labeling of safety and process attributes affects markets for food. **Agricultural and Resource Economics Review**, **27** (1) :151-158.
- Ceylan, M., 2006. **Van İli Kentsel ve Kırsal Alanda Et ve Ürünleri Tüketim Yapısı ve Tüketicilerin Satın Alma Eğilimleri** (yüksek lisans tezi, basılmamış). Yüzüncü Yıl Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Van.
- Codex Alimentarius, 1991. General standard for the labelling of prepacked foods. **Codex Alimentarius Commission**. 1985 rev. 1991, FAO/WHO, Rome, İtalya.
- Çelik, M.Y., 2011. **Nasıl? Biyoistatistik, Bilimsel Araştırma, SPSS**. Eylül 2011. 434.
- Çivi, H., Gürler, Z., Esengün, K., Karkacier, O., 1993. Tokat il merkezinde yaşayan hane halklarının kırmızı et tüketim durumu üzerine bir araştırma. **Gaziosmanpaşa Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi**, **10** (1): 108-115.
- Doru, N., 2011. **Geçmişten günümüze İdil, Uluslararası Geçmişten Günümüze İdil Sempozyumu Bildirileri**. Şırnak Üniversitesi, Yay. No: 2, İstanbul. 178.

- Einsiedel, E., 2000. Consumers and GM food labels: providing information or sowing confusion. <http://www.agbioforum.org/v3n4/v3n4a09-einsiedel.htm#R2>. AgBioForum, USA. Erişim tarihi: 05.02.2007.
- FAO, 2008. Food Consumption. <http://www.fao.org/economic/ess/food-security/statistics/en/>. USA. Erişim tarihi: 01.09.2009.
- FAPRI, 2012. World Livestock: FAPRI-ISU 2011 Agricultural Outlook. http://www.fapri.iastate.edu/outlook/2011/tables/6_livestock.pdf. USA. Erişim tarihi: 18.03.2013.
- Gaytancıoğlu, S., 1999. *Tekirdağ Merkez İlçede Kanatlı Et Tüketim Düzeyinin İncelenmesi* (yüksek lisans tezi, basılmamış).Trakya Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Tekirdağ.
- Göğüş, A. K., 1986. *Et Teknolojisi*. Ankara Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Yay. No: 991, Ankara. 243.
- Gökalp, H.Y., 1986. *Et Bilimi. Ders Notu*. Atatürk Üniversitesi Ziraat Fak., Erzurum.
- Gracia, A., 2005. Compotamiento del Consumidor de Carne de Cordero con Indicación Geografica Protegida en Aragon. CITA Proje Raporu, *Unidad de Economia Agraria*, Zaragoza, İspanya.
- Gujarati, N.D., 1995. *Basic Econometrics*. McGraw-Hill. Third Edition. USA.
- Karakaş, G., 2010. *Tokat İli Kentsel Alanda Et ve Et Ürünleri Tüketiminde Tüketici Kararlarını Etkileyen Faktörlerin Belirlenmesi Üzerine Bir Araştırma* (yüksek lisans tezi, basılmamış). Gaziosmanpaşa Üniversitesi. Fen Bilimleri Enstitüsü, Tokat.
- Karakuş, K., Aygün, T., Alarslan, E., 2008. Gaziantep ili merkez ilçede kırmızı et tüketim alışkanlıkları.*Yüzüncü Yıl Üniversitesi. Ziraat Fakültesi Tarım Bilimleri Dergisi*, **18** (2): 113-120.
- Karlı, B., Bilgiç, A., 2007. Factors affecting meat and meat products consumption quantities in Şanlıurfa province. *Akdeniz Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi*, **20** (1): 127-136.
- Kızıloğlu, S., Kızıloğlu R., 2013. Erzurum merkez ilçede et ve ithal et tüketme durumunu inceleyen bir araştırma. *Iğdır Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Dergisi*, **3** (1): 61-68

- Mirer, T.W., 1995. *Economic Statistics and Econometrics*. 3rd Edition, Prentice Hall, Inc., New Jersey.
- Mutlu, S., 2007. *Gıda Güvenirliği Açısından Tüketici Davranışları, Adana Kentsel Kesimde Kırmızı Et Tüketimi Örneği* (doktora tezi basılmamış). Çukurova Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Adana.
- Nal, A.Y., 1997. *Türkiye’de Kırmızı Et Üretim-Tüketim ve Dış Ticareti* (yüksek lisans tezi, basılmamış). Anadolu Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Eskişehir.
- 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 (2): 35-38.
- Okumuş, B.A., Bulduk, S., 2003. Tüketicilerin süpermarketlerdeki alışveriş alışkanlıkları ve ürün seçimini etkileyen etmenler. *Dokuz Eylül Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 5 (4): 27-29
- Şengül, S., 2002. Türkiye’de kentsel ve kırsal kesimde gelir gruplarına göre gıda talebi. *Uludağ Üniversitesi İktisadi ve İdari Bilimler Fakültesi Dergisi*, 21 (1): 257-282.
- Şengül, S., 2004. Türkiye’de gelir gruplarına göre gıda talebi. *ODTÜ Gelişme Dergisi*, 31 (1): 115-148.
- Tosun, Ö.O., Hatırlı, S.A., 2009. Tüketicilerin kırmızı et satın alım yerleri tercihlerinin analizi: Antalya ili örneği. *Süleyman Demirel Üniversitesi İktisadi ve İdari Bilimler Fakültesi Dergisi*, 14 (2). 433-445.
- Yaylak, E., Taşkın, T., Koyubenbe N., Konca, Y., 2010. İzmir ili Ödemiş ilçesinde kırmızı et tüketim davranışlarının belirlenmesi üzerine bir araştırma. *Hayvansal Üretim*. 51 (1): 21-30.
- Yıldırım, İ., Yalçınkaya, O., 1999. Tavuk eti tüketim yapısı: Van ili Erciş örneği. *Uluslar arası Hayvancılık Kongresi*. 21-24 Eylül, İzmir. 417-421.
- Yükselen, C., 1998. *Pazarlama İlkeler ve Yönetim*. Detay Yayıncılık, Yay. No: 3, Ankara. 286.

Ek 1. Çalışmada Kullanılan Anket

Sayın KATILIMCI,

Bu anket **ŞIRNAK İLİ GENELİNDE ET TÜKETİM ALIŞKANLIKLARI**'nı incelemek ve eğilimlerinizi anlamak amacıyla hazırlanmıştır. Elde edilecek sonuçlar bilimsel amaçlı olarak kullanılacaktır.

Ankete katılan kişinin;

Cinsiyeti:

Yaşı:

Eğitim durumu:

SORULAR

1) Et tüketiyor musunuz?

A) Evet B) Hayır

(Bu soruya 'Hayır' cevabı veren katılımcılarla anket devam ettirilmeyecektir.)

2) Hangi tür eti severek tüketirsiniz?

A) Balık eti B) Tavuk eti C) Kırmızı et D) Hepsi

3) Aylık geliriniz ne kadar?

A) <1000 B) 1000-2000 C) 2001-3000 D) >3000

4) Mesleğiniz nedir?

A) Memur B) İşçi C) Serbest meslek D) Öğrenci E) Esnaf F) İşsiz

5) Evdeki hane halkı sayısı kaç kişidir?

A) 1-4 B) 5-8 C) 9-12 D) >12

6) Şırnak'ta mı doğdunuz?

A) Evet B) Hayır

7) Ailece ayda kaç kg kırmızı et tüketiyorsunuz?

A) ≤ 3 B) 4-6 C) 7-9 D) ≥ 10

8) Kırmızı eti tercih etme nedeniniz? (en sık olanı seçiniz)

A) Lezzetli olması B) Besleyici olması

C) Alışkanlık D) Kolay bulabilme E) Hepsi

9) Kırmızı et tüketim sıklığınız?

A) Her gün B) Haftada bir kez C) Haftada bir kaç kez

D) Ayda bir kez E) Ayda bir kaç kez F) Yılda bir kez

G) Yılda bir kaç kez

10) Kırmızı et tercihiniz? (En sık olan)

A) Sığır B) Koyun C) Keçi D) Oğlak E) Hepsi

11) Kırmızı et tüketim şekliniz? (en sık olan)

A) Haşlama B) Fırında C) Yağda kızartma D) Izgara E) Fark etmez

12) Kırmızı eti satın aldığınız yer? (en sık olan)

A) Kasap B) Market C) Kendim keserim D) Fark etmez

13) Kırmızı et satın alırken nelere dikkat edersiniz? (en önemli olanı)

A) Hangi et tür olduğuna B) Taze olmasına

C) Yağsız olmasına D) Fiyatına E) Hepsine

14) Kırmızı eti satın alma şekliniz? (en sık olanı seçiniz)

A) Karkas B) Porsiyonluk C) Kemikli D) Kıyma E) Hepsi

15) Sizce satın aldığınız et hijyenik koşullarda kesilip yetkili kişilerce denetlenmiş midir?

A) Evet B) Hayır

16) Tükettiğiniz eti lezzetli buluyor musunuz?

A) Evet B) Hayır

17) Kuyruk yağı tüketiyor musunuz?

A) Evet B) Hayır

18) Sakatat tüketiyor musunuz?

A) Evet B) Hayır

19) Bir önceki yıla göre kırmızı et tüketim miktarınız nasıl değişti?

A) Arttı B) Azaldı C) Değişmedi

20) Ülkemizde kırmızı et tüketimini yeterli mi yetersiz mi buluyorsunuz?

A) Yeterli B) Yetersiz

21) Et satın aldığımız yeri tercih etme nedeniniz nedir?

A) Fiyat B) Güvenli C) Temiz D) Ulaşım kolaylığı E) Diğer

22) Sizce hangi tür et sağlığınız için daha faydalıdır?

A) Kırmızı et B) Beyaz et C) Balık eti

23) Etten yapılan sucuk, sosis, salam, pastırma gibi işlenmiş et ürünlerini tüketiyor musunuz?

A) Evet B) Hayır

24) Etten yapılan sucuk, sosis, salam, pastırma gibi işlenmiş ürünleri tüketmiyorsanız nedeni nedir?

A) Sağlıklı bulmuyorum B) Pahalı buluyorum C) Lezzetli bulmuyorum

D) İşlenmiş et ürünlerini tanımıyorum, bilmiyorum E) Diğer

(23. soruya 'Hayır' cevabı veren kişilerle anket 36. sorudan devam ettirilecektir.)

25) Etten yapılan sucuk, sosis, salam, pastırma vb işlenmiş ürünleri tüketim sıklığınız nedir?

	Hiç	Nadiren	Ara sıra	Düzenli	Çok sık
A) Sucuk	()	()	()	()	()
B) Sosis	()	()	()	()	()
C) Salam	()	()	()	()	()
D) Pastırma	()	()	()	()	()
E) Hazır köfte	()	()	()	()	()
F) Kavrurma	()	()	()	()	()

26) Etten yapılan sucuk, sosis, salam, pastırma gibi işlenmiş ürünler sizce sağlıklı mıdır?

A) Evet B) Hayır

27) Etten yapılan sucuk, sosis, salam, pastırma gibi işlenmiş ürünleri lezzetli buluyor musunuz?

A) Evet B) Hayır

28) Etten yapılan sucuk, sosis, salam, pastırma gibi işlenmiş ürünleri alırken nelere dikkat edersiniz? (en sık olanı seçiniz.)

A) Fiyat B) Son kullanma tarihi C) Marka
D) Görünüş E) Kalite F) Hepsi G) Diğer

29) Etten yapılan sucuk, sosis, salam, pastırma gibi işlenmiş ürünleri satın aldığınız yer? (en sık olanı seçiniz.)

A) Market B) Kasap C) Et ve Balık Kurumu satış noktaları D) Fark etmez

30) Etten yapılan sucuk, sosis, salam, pastırma gibi işlenmiş ürünlerin etiketlerinde yer alan bilgilerin gerçeği yansıttığını düşünüyor musunuz?

A) Hiçbir zaman B) Nadiren C) Bazen D) Sık sık E) Daima

31) Etten yapılan sucuk, sosis, salam, pastırma gibi işlenmiş bir ürünü satın almadan önce etiketini okuyor musunuz?

A) Hiçbir zaman B) Nadiren C) Bazen D) Sık sık E) Daima

32) Etten yapılan sucuk, sosis, salam, pastırma gibi işlenmiş bir ürünün etiketinde aradığınız tüm bilgileri buluyor musunuz?

A) Hiçbir zaman B) Nadiren C) Bazen D) Sık sık E) Daima

33) Etten yapılan sucuk, sosis, salam, pastırma gibi işlenmiş bir ürünün etiketindeki katkı maddelerini okuduktan sonra satın almaktan vazgeçtiğiniz oldu mu?

A) Hiçbir zaman B) Nadiren C) Bazen D) Sık sık E) Daima

34) Et ve ürünlerini satın alırken hangi sıklıkla farklı markalar tercih edersiniz?

A) Hiçbir zaman B) Nadiren C) Bazen D) Sık sık E) Daima

35) Bozuk yada kusurlu et veya işlenmiş bir et ürünü ile karşılaştığınızda şikayetinizi bildiriyor musunuz?

A) Evet B) Hayır

36) Aşağıda verilen ifadelere katılma derecenizi belirtiniz.

A. Kırmızın etin, az tüketilmesi demir ve vitamin eksikliğine bağlı hastalıklara yol açar.

(1) Katılıyorum (2) Katılmıyorum (3) Kararsızım (4) Bilgim yok

B. Kırmızı et, besin değeri yüksek bir gıda maddesidir.

(1) Katılıyorum (2) Katılmıyorum (3) Kararsızım (4) Bilgim yok

C. Yediğim besinlerin kalori miktarlarını bilirim.

(1) Katılıyorum (2) Katılmıyorum (3) Kararsızım (4) Bilgim yok

D. Seçme şansım olsa her gün kırmızı et ya da etle yapılan yemekler yerim.

(1) Katılıyorum (2) Katılmıyorum (3) Kararsızım (4) Bilgim yok

E. Et yerine kullanılan bitkisel kaynaklı ikame et fikrinden rahatsız oluyorum.

(1) Katılıyorum (2) Katılmıyorum (3) Kararsızım (4) Bilgim yok

F. İthal eti tercih ediyorum.

(1) Katılıyorum (2) Katılmıyorum (3) Kararsızım (4) Bilgim yok

G. Kırmızı et tüketimi kilo almada etkilidir.

(1) Katılıyorum (2) Katılmıyorum (3) Kararsızım (4) Bilgim yok

H. Kırmızı et tüketimi damar tıkanıklığına neden olur.

(1) Katılıyorum (2) Katılmıyorum (3) Kararsızım (4) Bilgim yok

I. Kırmızı et tüketimi kolesterolü etkiler.

(1) Katılıyorum (2) Katılmıyorum (3) Kararsızım (4) Bilgim yok

ÖZ GEÇMİŞ

Ekrem DENLİ, 1988 yılında Şırnak'ta doğdu. 2007 yılında Yüzüncü Yıl Üniversitesi, Mühendislik Mimarlık Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü'nde yükseköğretime başladı. 2011 yılında 'Gıda Mühendisi' unvanı alarak mezun oldu. 2011 yılında Van Valiliği'nde çalışmaya başladı. 2012 yılında Yüzüncü Yıl Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Mühendisliği Anabilim Dalında yüksek lisansa başladı. 2012 yılında Yüzüncü Yıl Üniversitesi merkez yemekhanesinde çalıştı. Aynı yıl Van'da Yeni Tat Yemek Fabrikasını açtı. 2013 yılında İdil Kaymakamlığı Sosyal Yardımlaşma ve Dayanışma Vakfında 'Sosyal Yardım ve İnceleme Görevlisi' olarak işe başladı ve halen bu görevde çalışmaktadır. Evli ve iki çocuk babasıdır.