



T.C.

KAHRAMANMARAŞ SÜTÇÜ İMAM ÜNİVERSİTESİ

FEN BİLİMLERİ ENSTİTÜSÜ

**KAHRAMANMARAŞ İLİ MERKEZ İLÇEDE
BALIK TÜKETİM ALIŞKANLIKLARI**

ZÜLEYHA BEYAZBAYRAK

**YÜKSEK LİSANS TEZİ
SU ÜRÜNLERİ ANABİLİM DALI**

KAHRAMANMARAŞ 2014

T.C.

**KAHRAMANMARAŞ SÜTÇÜ İMAM ÜNİVERSİTESİ
FEN BİLİMLERİ ENSTİTÜSÜ**

**KAHRAMANMARAŞ İLİ MERKEZ İLÇEDE BALIK
TÜKETİM ALIŞKANLIKLARI**

ZÜLEYHA BEYAZBAYRAK

**Bu tez,
Su Ürünleri Anabilim Dalında
YÜKSEK LİSANS
derecesi için hazırlanmıştır.**

KAHRAMANMARAŞ 2014

Kahramanmaraş Sütçü İmam Üniversitesi Fen Bilimleri öğrencisi Züleyha BEYAZBAYRAK tarafından hazırlanan “ Kahramanmaraş İli Merkez İlçede Balık Tüketim Alışkanlıkları ” adlı bu tez, jürimiz tarafından 06/02/2014 tarihinde oy birliği ile Su Ürünleri Anabilim Dalında Yüksek Lisans tezi olarak kabul edilmiştir.

Prof. Dr. Hakan Murat BÜYÜKÇAPAR (DANIŞMAN).....
Su Ürünleri Anabilim Dalı, KSÜ

Yrd. Doç. Dr. Mikail ÖZCAN (ÜYE).....
Su Ürünleri Anabilim Dalı, KSÜ

Yrd. Doç. Dr. Mücahit PAKSOY (ÜYE).....
Tarım Ekonomisi Anabilim Dalı, KSÜ

Yukarıda imzaların adı geçen öğretim üyelerine ait olduğunu onaylarım.

Prof. Dr. M. Hakkı ALMA
Fen Bilimleri Enstitüsü Müdürü

TEZ BİLDİRİMİ

Bu tezdeki bütün bilgilerin etik davranış ve akademik kurallar çerçevesinde elde edildiğini ve tez yazım kurallarına uygun olarak hazırlanan bu çalışmada bana ait olmayan her türlü ifade ve bilginin kaynağına eksiksiz atıf yapıldığını bildiririm.

DECLARATION PAGE

I here by declare that all in formation in this document has been obtained and presented in accordance with academic rules and athical conduct. I also declare that, as required by these rules and conduct, I have fully cited and referenced all material and results that are not original to this work.

Züleyha BEYAZBAYRAK

Not: Bu tezde kullanılan özgün ve başka kaynaktan yapılan bildirişlerin, çizelge, şekil ve fotoğrafların kaynak gösterilmeden kullanımı, 5846 sayılı Fikir ve Sanat Eserleri Kanunundaki hükümlere tabidir.

KAHRAMANMARAŞ İLİ MERKEZ İLÇEDE BALIK TÜKETİM ALİŞKANLIKLARI

ÖZET

Bu araştırmada Kahramanmaraş ili merkez ilçede yaşayan insanların balık tüketim alışkanlıkları ve balık tüketimine etki eden sosyo-ekonomik faktörlerin belirlenmesi amaçlanmıştır. Araştırma kapsamında 400 kişiyle yüz yüze görüşme tekniği ile elde edilen anketler kullanılmıştır.

Çalışmada ailelerin balık tüketim miktarını etkileyen faktörleri belirleyebilmek için anket kullanılmıştır. Yapılan araştırmada katılımcıların %40,5'i kadın, %59,5'i erkektir. Katılımcıların ortalama yaşı 30,9, aylık ortalama geliri ise 2118,03 TL'dir. Araştırma bulgularına göre, ailelerin balık tüketimi ortalama 2,12 kg/aydır. Kişi başına düşen balık tüketimi yılda yaklaşık 6 kg'dır. En çok tüketilen balık çeşidi alabalıktır (% 40). En çok sevilen balık yine alabalıktır (% 33,5).

Katılımcıların en çok kırmızı eti sevdiği % 55,0, ikinci sırada beyaz eti % 36,3 üçüncü sırada ise balık etini sevdiği % 6,0 anlaşılmıştır. Et tüketim tercihinin etin lezzeti (%29,8), yemek kültürü (%29,5), besin değeri (%19,5), fiyatı (%15,3), diğer nedenler (%6,0) etkilemektedir. Araştırmada katılımcıların balığı tercih etme nedenleri (%66,0) faydalı olduğu için, (%24,3) lezzetli olduğu için, (% 1,0) ucuz olduğu için, (% 8,0) sağlık nedeniyle şeklindedir. Balık lezzetinden dolayı değil de faydasından dolayı daha çok tercih edilmektedir. Katılımcılar balık alırken; %73'ü tazelğine, %8,5'i lezzetine, %6,8'i kılçıklı olup olmamasına, %6,3'ü fiyatına, %3'ü üretim ya da doğal olmasına, %2,5'i tatlı su balığını deniz balığı olduğuna dikkat etmektedir. Yapılan araştırmada katılımcıların tercih ettiği balık pişirme yöntemleri %35,3'ü fırında, % 31,8'i ızgarada, %21,8'i kızartarak, % 6'sı tavada, %3'ü buğulama, %2,3'ü diğer yöntemlerdir. Katılımcıların %82,5'i diğer deniz ürünlerini tüketmemektedir, %17,5'i diğer deniz ürünlerini tüketmektedir. Katılımcılar genel olarak balığı taze olarak tüketmektedir. Katılımcıların %73,5'i işlenmiş balık ürünlerini tüketmediklerini belirtmişlerdir. İşlenmiş balık ürünlerinden katılımcıların % 14,8'i balık konservesini, %3,5'i tuzlanmış balığı, %1,3'ü kurutulmuş balığı, %2'si salamura balığı tüketmektedirler. Araştırmada balığın taze olarak tüketildiği tespit edilmiş, işlenmiş balık ürünleri tüketiminin az olduğu belirlenmiştir.

Anahtar Kelimeler: Balık Tüketimi, Tüketim Tercihleri, Kahramanmaraş

Kahramanmaraş Sütçü İmam Üniversitesi

Fen Bilimleri Enstitüsü

Su Ürünleri Anabilim Dalı, Şubat / 2014

Danışman: Prof. Dr. M. Hakan BÜYÜKÇAPAR

Sayfa sayısı:54

FISH CONSUMPTION HABITS INKAHRAMANMARAŞ PROVINCE

CENTRAL DISTRICT

ABSTRACT

In this research, fish consumption habits of people living in the central district of the province of Kahramanmaraş and determination of socio-economic factors affecting the consumption of fish was aimed. The scope of this research, cross-sectional data obtained with interview technique 400 people face to face was used.

In study, for identify factors that affect the amount of fish consumption of families, was used. In this research, 40,5 percent of participants are women, 59,5 percent of participants are man. The average age of participants is 30,9 and the monthly medium income is 2118,03 TL. According to research findings, fish meat consumption of families about 2,12 kg / month. Per capita fish consumption is approximately annum 6kg. The most consumed species of fish are trout (40%). The most popular fish are also trout (33,5%).

The most loved meat of participants are red meat 55,0%, white meat 36,3%, fish meat 6,0% respectively. Factors affecting the consumption of meat are that, the flavor of meat (29,8%), food culture (29,5%), nutritive value (19,5%), price (15,3%), other reasons (6,0%) affects. In this research, reasons for choosing fish of participants are that (66,0%), sixty-six percent of them prefer it because it is helpful, twenty-four percent of them prefer it because it is delicious (24,3%), a percentage of them prefer it because it is cheaper (1,0%), eight percent of them prefer it due to health (8,0%). Reason to prefer fish, mostly because of its benefits not because of its taste. Participants buying fish are factors taken into account are that freshness to 73%, 8,5% flavor, 6,8% on whether or not boned, 6,3% in the price of, is 3% production or natural, in this research conducted. Of respondents, methods preferred of cooking fish of participants are that 31,8% on the grill, 21,8% by boiling, 6% of the pan, steamed 3%, 2,3% are other methods. 82,5% of participants does not consume other marine products. Other most consumed sea food mussels (6,5%), then squid (5,8%), lobster (3%), caviar (1,3%), octopus (1%) being consumed fish are generally consumed as fresh by participants. Of participants 73,5% said that does not food processed fish products. Of processed fish products, canned fish (14,8%), salted snapper (3,5%), dried snapper (1,3%), pickled snapper (2%) are consumed. The study was found that fish are consumed as fresh and that fish products were seen to be less consumption.

KeyWords: Kahramanmaraş, fish consumption, consumption preferences

Kahramanmaraş Sütçü İmam University

Graduate School of Natural and Applied Sciences

Fisheries Department, February / 2014

Advisor: Prof. Dr. M. Hakan BÜYÜKÇAPAR

Number of pages: 54

TEŞEKKÜR

Yüksek Lisans öğrenimim süresince yardımlarını benden esirgemeyen, çalışmalarına her türlü destek veren, her türlü özveriye bana gösteren değerli hocam Prof. Dr. M. Hakan BÜYÜKÇAPAR' a sonsuz teşekkürlerimi bir borç bilirim. Ayrıca Yüksek Lisans tez jürisinde yer alan hocalarım Yrd. Doç. Dr. Mikail ÖZCAN, Yrd. Doç. Dr. Mücahit PAKSOY'a tezimin biçimlendirilmesinde ve değerlendirilmesinde verdikleri olumlu katkılardan dolayı, son olarak da maddi manevi her konuda desteğini esirgemeyen sevgili eşime, aileme ve tez oluşumunda emeği geçen herkese sonsuz teşekkürlerimi sunarım.

İÇİNDEKİLER

Sayfa No

ÖZET	i
SUMMARY	ii
TEŞEKKÜR	iii
İÇİNDEKİLER.....	iv
ÇİZELGELER DİZİNİ.....	vi
SİMGELER VE KISALTMALAR.....	vii
1.GİRİŞ.....	1
2.ÖNCEKİ ÇALIŞMALAR.....	6
3.MATERYAL VE METOD.....	18
4.BULGULAR VE TARTIŞMA.....	19
4.1.Tüketicilerin Sosyo-Ekonomik Özellikleri.....	19
4.1.1.Tüketicilerin eğitim durumunun balık tüketimine etkisi.....	21
4.1.2.Tüketicilerin meslek durumunun balık tüketimine etkisi.....	21
4.1.3.Tüketicilerin gelir durumunun balık tüketimine etkisi.....	22
4.1.4.Tüketicilerin balık tüketim durumunun istatistiksel olarak değerlendirilmesi.....	23
4.1.5.Ki- Kare testi (Gelir grupları ile balık tüketip tüketmediği arasındaki ilişki).....	24
4.1.6.Ki- Kare testi (Cinsiyetler ile balık tüketip tüketmediği arasındaki ilişki).....	24
4.1.7.Balık tüketimi ile eğitim durumları arasındaki ilişki.....	25
4.1.8.Tüketicilerin balık tüketip tüketmediği ile yaş grupları arasındaki ilişki.....	25
4.2.Tüketicilerin Balık Eti Tüketim Miktarları.....	26
4.3.Tüketicilerin et (balık, kırmızı et, tavuk) tüketim tercihleri.....	26
4.4.Tüketicilerin balık tüketimini etkileyen faktörler.....	27
4.5.Tüketicilerin et tüketim tercihini etkileyen faktörler.....	27
4.6.Tüketicilerin aile bireylerinin balık tüketim tercihi.....	28
4.7.Tüketicilerin balığı tercih etmesini etkileyen sebepler.....	28
4.8.Tüketicilerin tatlı su balığı ile deniz balığı tercih etme durumu.....	29
4.9.Tüketicilerin balık yemeyi tercih ettiği mekan.....	29
4.10.Tüketicilerin balık satın almayı tercih ettiği yer.....	30
4.11.Tüketiciler balık satın alırken dikkat ettiği faktörler.....	30
4.12.Tüketicilerin balığın tazeliğini kontrol yöntemleri.....	31
4.13.Tüketicilerin balık pişirme yöntemleri.....	31
4.14.Tüketicilerin en çok balık tüketmeyi tercih ettiği mevsim.....	32
4.15.Tüketicilerin balık tüketiminin artırılması için yapılması gereken yöntemler hakkındaki düşünceleri.....	32
4.16.Tüketicilerin işlenmiş balık ve diğer deniz ürünleri tüketim tercihleri durumu.....	33
4.17.Tüketicilerin yetiştiriciliği yapılan balık türlerini tercih etme durumu.....	34
4.18.Tüketicilerin en çok tükettiği balık türü.....	34

4.19.Balık fiyatlarının tüketilen balık türüne etkileri.....	35
4.20.Tüketicilerin en çok sevdiği balık türü.....	36
4.21.Tüketicilerin balığın sağlık açısından faydasını değerlendirmesi.....	37
4.22.Tüketicilerin balığın taze ve istenilen çeşitte bulabilmesi hakkında düşünceleri.....	38
4.23. Tüketicilerin balık tüketimini etkileyen sebepler ve balık tüketimi teşviki ile ilgili düşünceleri.....	39
5.SONUÇ VE ÖNERİLER.....	48
KAYNAKLAR.....	51
EKLER	
ÖZGEÇMİŞ	

SİMGELER VE KISALTMALAR DİZİNİ

AB	: Avrupa Birliği
ABD	: Amerika Birleşik Devletleri
DHA	: Dokozahekzaenoyik asit
EPA	: Eykozapentaenoyik asit
G	: Gram
GSYİH	: Gayrisafi Yurtiçi Hasılat
KG	: Kilogram
N	:Yapılan anket sayısı
PUFA	: Poly Unsaturated Fatty Acid
SPSS	: Statistical Package for the Social Sciences
TL	: Türk Lirası
TÜİK	: Türkiye İstatistik Kurum
%	: Yüzde
YTL	: Yeni Türk Lirası

ÇİZELGELER DİZİNİ

Çizelge 1.Sosyo-Demografik Özellikler.....	20
Çizelge 1.1.Tüketicilerin eğitim durumunun balık tüketimine etkisi.....	21
Çizelge 1.2.Tüketicilerin meslek durumunun balık tüketimine etkisi.....	22
Çizelge 1.3.Tüketicilerin gelir durumunun balık tüketimine etkisi.....	22
Çizelge 1.4.Tüketicilerin gelir durumlarının aylık balık tüketimine etkisinin istatistiksel açıdan değerlendirilmesi.....	23
Çizelge 1.5.Cinsiyetin balık tüketimine istatistiksel olarak etkisi	24
Çizelge 1.6.Balık tüketip tüketmediği ile yaş grupları arasındaki ilişki.....	25
Çizelge 2.Tüketicilerin balık tüketim miktarları	26
Çizelge 3.Genel olarak et tüketim tercihi	26
Çizelge 4.Tüketicilerin balık tüketimini etkileyen faktörler	27
Çizelge 5.Et tüketim tercihini etkileyen nedenler	27
Çizelge 6.Aile bireylerinin balık tüketim tercihi	28
Çizelge 7.Balığın tercih edilme nedenleri	28
Çizelge 8.Tüketicilerin tatlı su balığı ile deniz balığı tercih durumu	29
Çizelge 9.Tüketicilerin balık yemeyi tercih ettiği mekan	29
Çizelge 10.Tüketicilerin balık satın almayı tercih ettiği yer	30
Çizelge 11.Tüketicilerin balık satın alırken dikkat ettiği faktörler.....	30
Çizelge 12.Tüketicilerin balığın tazeliğini kontrol yöntemleri	31
Çizelge 13.Tüketicilerin balık pişirme yöntemleri	31
Çizelge 14.Tüketicilerin en çok balık tükettiği mevsim.....	32
Çizelge 15.Tüketicilerin balık tüketiminin nasıl artırılacağı hakkındaki düşünceleri.....	32
Çizelge 16.İşlenmiş balık ve diğer deniz ürünleri tüketim durumu	33
Çizelge 17.Yetişiriciliği yapılan balık türü tercihi	34
Çizelge 18.En çok tüketilen balık türü	34
Çizelge 19.Balık fiyatlarının tüketilen balık türünü etkileme durumu.....	35
Çizelge 20.En çok sevilen balık türü	36
Çizelge 21.Tüketicilerin balığın sağlık açısından faydasını değerlendirmesi	37
Çizelge 22.Balığın taze olarak ve istenilen çeşitte bulunma durumu.....	38
Çizelge 23.Balık tüketimini etkileyen nedenler ve balık tüketimi teşvik durumu	39

1.GİRİŞ

Son yıllarda artan dünya nüfusu, insan beslenmesinde önemli bir yeri olan hayvansal kökenli protein kaynaklarının yetersizliğine neden olmakla birlikte, bu protein açığını en iyi derecede ve ucuz bir şekilde gidermede yararlanılacak kaynakların başında, gün geçtikçe daha çok önem kazanan su ürünleri gelmektedir (Angiş, 2004).

Su ürünleri tüketimi ekonomik sınırlandırıcılar, ürünün sunuluş şekli ve yeme alışkanlığı gibi çeşitli faktörlere bağlıdır (Girard ve ark., 1998). Özellikle bireylerin gelişme döneminde tüketilmesi ile önemli yararlar sağlayan su ürünleri, yeme alışkanlıklarının bölgelere göre değiştiği ülkemizde, farklı şekillerde ve oranlarda tüketilebilmektedir (Atay ve ark., 2002).

Temel besin maddelerimizden protein grubunda yer alan balık sağlıklı ve dengeli beslenmede kilit rol oynamaktadır. Fosfor, kalsiyum ve iyot bakımından zengin besin değeri ve içerdiği A,B1,B2 ve D vitaminleri ile balık, kalp hastalıklarından depresyona kadar birçok hastalığın önlenmesinde rolü vardır. Yapılan araştırmalarla ağırlıklı olarak balıkla beslenen toplumlarda, et ve sebze ağırlıklı beslenenlere kıyasla ortalama yaşam süresinin daha uzun olduğu, insanların fiziksel direncinin daha güçlü olduğu belirlenmiştir. Ayda 1 ila 3 kez balık tüketen bireylerde kalp hastalığı riski % 11 azalırken bu rakam haftada 5 ve daha fazla balık tüketen bireylerde % 38 oranında azalmaktadır. Ayrıca gebelik sırasında balık tüketimi erken doğumu önlemekte ve düşük doğum ağırlığından korumaktadır. Sağlıklı yaşamın anahtarlarından biri olmasına rağmen balık ne yazık ki hem ülkemizde, hem bölgemizde hem de ilimizde en az rağbet gören besin grupları arasında yer almaktadır (Baysal, 2002).

Yapılan bir çalışmaya göre diyetlerinde daha az balık bulunduran bireylerin normalin üzerinde kiloya sahip olma oranları daha fazladır. Ayrıca diyetlerinde bilinçli bir biçimde balık bulunduran bireyler aynı zamanda diğer besinlerine de dikkat etmektedir. Bu sağlıklı yaşam için öngörülen şartların başında olan diyet düzenini getirmektedir (Atar ve Alçıçek, 2009).

Balıklar, diğer etler gibi protein bakımından zengin besinlerdir, %18–20 oranında protein içerirler. Balıkta bulunan temel proteinler akdin ve miyosendir. Bunların dışında albümin de balıkta bulunan temel proteinler arasında yer alır. Balıkta proteinleri esansiyel aminoasitlerin tamamını içerir. Esansiyel aminoasitler (lösin, izolesin,

lizin, valin, metionin, fenilalanin, treonin, triptofan) insan vücudunda birçok önemli işleve sahip olmalarına karşın vücutta sentezlenemeyen moleküller olduklarından, bu amino asitleri içeren besin kaynakları diyetin gereken protein kalitesini artırır. Balık eti elzem aminoasitlerden zengin olduğu için, yumurta, et, süt gibi biyolojik kalitesi yüksek besinler arasında yer alır (Valverde ve ark., 2000).

Balıktının yağ içeriğini temel olarak trigliserit ve uzun zincirli çoklu doymamış yağ asitleri (PUFA) oluşturur. Balıkları et grubunda yer alan diğer besinlerden ayıran en önemli bileşeni şüphesiz çok uzun zincirli çoklu doymamış yağ asitleridir. İnsan beslenmesinde elzem rol oynayan, çoklu doymamış yağ asitlerinden linolenik asit (Alfa linolenik asit), diyetle alınan diğer iki yağ asidi türü olan doymuş yağ asitleri ve tekli doymamış yağ asitlerinden (n-9) farklı olarak, insan vücudunda sentezlenmezler. n-3 ve n-6 yağ asitlerinin metabolizmalarının bu kadar önemli olması, bu süreçlerde oluşturulan eikosanoidler, tromboksanlar, lökotrienler gibi hormonal aktivite gösteren metabolitlerin oluşmasıdır. Bu metabolitler vücutta birçok noktada anahtar rol oynarlar. Uzun zincirli çoklu doymamış yağ asitleri (PUFA), vücuttaki bütün dokuların fosfolipid membranlarının temel yapısal bileşenidir ve ayrıca membranın akıcılığını ve iyon transferini etkiler. Bu yağ asitlerinden uzun zincirli n-3 PUFA özellikle, miyokard, retina, beyin ve spermatozoada bol miktarda bulunurlar ve bu dokuların gelişmesi, doğru ve tam çalışması ve düzenleyicisi oldukları birçok fizyolojik sürecin işlemesi için elzemdirler (Hu ve ark., 2003).

Genel olarak n-3 yağ asitleri (alfa linolenik asit, EPA, DHA) bu işlevlerine bağlı olarak, kalp ve damar hastalıkları, romatoid artirit, kanser, astım, alzheimer gibi birçok hastalığın önlenmesi ve tedavisinde; ayrıca bebeklerde retina ve beyin gelişimine etkin rol oynamaktadır. Aslında n-3 PUFA'nın vücudun bütün dokularında böyle yaygın bulunduğu ve elzem rol oynadığı düşünülürse, bu yağ asitlerinin insanlarda görülen hastalıkların büyük bir kısmında etkili olması şaşırtıcı değildir (Hu ve ark., 2003).

Üç tarafı denizlerle çevrili bir yarımada konumunda bulunan Türkiye'nin 8.333 km'lik kıyı şeridi ve 177.714 km uzunluğunda akarsuları bulunmaktadır. Deniz ve iç su kaynaklarımızın toplam yüzey alanı 25 milyon hektar olup, bu rakam ülkemizin toplam tarım alanlarına yakın durumdadır. Ülkemizin bu potansiyeli dikkate alındığında balıkçılık alanlarının etkin kullanılması büyük önem taşımaktadır. Ancak, ülkemiz balıkçılığının sosyo ekonomik yapısına baktığımızda bu alanların etkin kullanılmadığı açıkça görülmektedir (TÜİK, 2011).

Su ürünleri, insanların iyi kalitede protein ihtiyaçlarını karşılamaları için önemli bir kaynaktır. Ülkemizin protein ihtiyacını karşılayabileceği zengin balık kaynakları olmasına rağmen, halkımızda balık tüketim alışkanlığı yaygın olmadığı için ülkemiz bu kaynaktan yeterince faydalanamamaktadır. Dünyada kişi başı ortalama balık tüketimi 16,4 kg, Avrupa Birliği'nde ortalama 24 kg, İspanya'da 40 kg, Yunanistan'da 23,1 kg, Fas'ta 28 kg, Mısır'da 11,2 kg, Tunus'ta 9,3 kg, iken Türkiye'de kişi başı yıllık ortalama balık tüketimi 7,6 kg. olup dünya ortalamasının çok altındadır. Üstelik ülkemiz su ürünleri tüketiminin özellikle sahil şeridinde yaygın olduğu, iç kesimlerde tüketimin çok daha düşük olduğu belirlenmiştir (Kişi başı yıllık tüketim Karadeniz Bölgesi 25 kg. İstanbul, İzmir Ankara gibi büyük şehirlerde 16 kg, Doğu ve Güneydoğu Anadolu Bölgemizde 0,5 kg' dır (TÜİK, 2011).

Deniz yetiştiricilik ve iç su kaynaklı toplam su ürünleri miktarı 644 852,0 ton düzeyindedir. Bu miktarın % 49' u deniz balıkları, %12,5'i diğer deniz ürünleri, % 32,9 'u yetiştiricilik ve %5,6'sı ise iç sulardan elde edilmektedir. Türkiye'de geçen yıl avcılıktan 315 636,5 ton, yetiştiricilikten ise 212 410 ton balık türleri üretilmiştir. Üretimin % 82,5' i taze olarak tüketilirken % 14,6 'sı balık unu ve yağı için işlenmektedir (TÜİK, 2012).

Balıklar ekonomik değer taşıyan sucul canlılar içerisinde % 70-75 gibi yüksek bir orana sahiptirler. Ülkemizde üretimin % 85'lik bir kısmı avcılık yöntemi ile elde edilirken son 20 yıllık dönem içinde özellikle deniz balıkları yetiştiriciliğinin gelişmesi ile sektörde hacimsel büyüme sağlanmıştır. Özellikle ekonomik değeri yüksek deniz balıklarının fiyatlarının artışı, buna paralel olarak gelir seviyesinin aynı oranda artmaması tüketici bakımından kültür balıkçılığını daha ulaşılabilir hale getirmiştir. Bununla birlikte sektörün genişlemesi süresince ve şu anda geline süreç ile tüketim, ekonomik denge ve üretim-çevre ilişkisi gibi bir takım sektörel uyum bağlamında sorunları da taşır hale gelmiştir (Saygı ve ark., 2006).

Türkiye su ürünleri yetiştiriciliğinin son 25 yıllık yakın geçmişine bakıldığında; 1985 yılından önce su ürünleri yetiştiriciliğine dair istatistiklere girmiş bir veri bulunmamakla birlikte su ürünleri yetiştiriciliği çalışmaları 1960'lı yılların sonlarına doğru sazan ve gökkuşağı alabalığı, 1980 yılların ilk yarısından itibaren çipura, levrek yetiştiriciliği çalışmalarının başladığı (Demir, 2008) ve ülkemiz içsularında alabalık, sazan, yılan balığı; denizde ise çipura, levrek başta olmak üzere orkinos, kalkan balığı, lahos,

karagöz, sinarit, karagöz, fangri, sivri burun gibi alternatif türlerin yetiştiricilik çalışmalarının yapıldığı da bildirilmiştir (Özden ve ark., 2005).

Türkiye milli ekonomisinde (GSYİH) tarımsal üretim payı 2000 yılında %10,1 iken 2009'da %8,3'e gerilemiş ve ülkedeki toplam çalışan kesiminin % 24'üne istihdamını sağlamaktadır. Toplam tarım üretimindeki balıkçılık ve ormancılığın payı %7'dir (Anonim, 2010a).

Dünyada ve ülkemizde su ürünleri yetiştiriciliği diğer tarımsal faaliyetlere göre olumlu yönde gelişmeler kaydetmiştir. Dünyada su ürünleri yetiştiriciliğinin gelişimine paralel olarak, Türkiye' de sektörün büyüme hızı 2005-2009 yıllarında ortalama %21,4 civarında gerçekleşmiştir. Türkiye su ürünleri yetiştiriciliği 2009 yılında toplam su ürünleri üretiminin %25'ne ulaşmıştır. 2003 yılına kadarki süreçte toplam üretimde içsu balıkları (başta alabalık olmak üzere) yetiştiriciliğinin önemli payı olmasına karşın, 2004-2009 yılları içerisinde ise ağırlığı deniz balıkları (başta çipura ve levrek türleri) yetiştiriciliği oluşturmaktadır (Anonim, 2009).

Türkiye'deki toplam alabalık üretimi 111335 ton dur. Kahramanmaraş'ta yılda 2834 ton alabalık üretimi yapılmaktadır. Türkiye'deki alabalık üretiminin %2,54'ü ilimizde üretilmektedir (TÜİK, 2012).

Bu çalışma; Kahramanmaraş ili merkez ilçede balık tüketim alışkanlıklarını incelemek için yapılmıştır. İlimizde daha önce böyle bir çalışma yapılmamıştır, bu açıdan yaptığımız çalışma önemli bir çalışmadır. İnsanların dengeli ve sağlıklı beslenmeye önem verdiği günümüzde balık önemli bir gıda maddesi olmaktadır. Balık tüketiminin Türkiye ortalamalarının altında olduğu ilimizde böyle bir çalışma yapılması gerekmektedir. Bu çalışmada balık tüketiminin az olma nedeni, en çok tüketilen balık türü, balığın tüketim yeri ve şekli gibi balık tüketimi ile ilgili birçok konu incelenmiştir. Umut ediyorum ki ilimizdeki balık tüketimi konusunda daha fazla çalışma yapılır, tüketicilerin bilinçlenmesi sağlanır, balık tüketimi teşvik edilir.

Sonuç olarak ilimizde balık tüketimi Türkiye ve Dünya ortalamalarının oldukça altındadır. Dengeli beslenmede önemli bir yere sahip değerli bir besin maddesi olan balığın tüketiminin artırılması gerekmektedir. Balık üretim çiftlikleriyle ilgili tanıtım ve teşvik artırılmalıdır. Ayrıca ilimizde yalnızca üretimi yapılan balık türlerinin değil bütün balık türlerinin kolay, taze ve ucuz bulunur hale gelmesi için yetkililerin çalışma yapması gerekmektedir. Balık satın alınan yerlerin Avrupa standartlarına göre yeniden modernize

edilip, hijyenin sağlanması ve balık lokantalarının açılmasının teşvik edilmesi balık tüketiminin artması açısından çok önem arz etmektedir. Dengeli beslenme konusunda bilinç oluşturulursa ancak sağlıklı bir toplum ve sağlıklı bir nesil oluşur. Dengeli beslenme ise bütün besin gruplarının belirli bir düzende ve oranda tüketilmesi ile mümkün olacaktır. Beslenmede önemli bir öneme sahip balık etinin tüketilmemesi ya da az tüketilmesi beslenmemizi düzensiz yapacaktır. Sağlıklı bir toplum ve sağlıklı bir nesil oluşturmak için balık tüketiminin arttırılmasına yönelik yapılan çalışmalara Kahramanmaraş'ta ihtiyaç duyulmaktadır. Balık tüketimiyle ilgili yapılacak olan çalışmalara yaptığımız çalışmanın kaynak oluşturacak olması bizim için çok sevindiricidir.

2.ÖNCEKİ ÇALIŞMALAR

Balık tüketimi ile ilgili özellikle yabancı literatürde geçmişte birçok çalışma yürütülmüştür. Nash ve Bell, 1969; Pippin ve Morrison, 1975; Hu, 1985; Capps, 1986; Dellembarger ve ark., 1988; Bu çalışmaların çoğu, sosyoekonomik faktörlerin genel balık ürünlerinin tüketimi üzerine olan etkileri üzerine odaklanmıştır.

Bu çalışmalar içinde Dellembarger ve arkadaşlarının (1992) çalışmaları ile Rodolfo ve arkadaşlarının (1995) çalışmaları birbirine benzer fakat önceki çalışmalardan farklılık göstermektedir. Bu çalışmalardan Dellembarger ve arkadaşları (1992), kedi balığı ile sınırlı tuttıkları çalışmalarında evde kedi balığı tüketimini etkileyen faktörler ve ev dışında kedi balığı tüketimini etkileyen faktörler olarak iki ayrı kategoride incelemişlerdir. Rodolfo ve arkadaşları (1995) ise evde ve ev dışında tüm balık kabuklu su ürünlerinin tüketimini etkileyen faktörleri incelemişlerdir. Onlar maksimum olabilirlik yöntemi kullandıkları çalışmalarında ev tüketiminde kentleşme, ırk, bölge, yaş, beslenme programı, gelir gibi faktörlerin, ev dışı tüketimde bölge, beslenme programı, hane halkı büyüklüğü, yaş ve gelir gibi faktörlerin istatistiksel olarak anlamlı olduğunu belirlemişlerdir (Sayılı ve ark., 1999).

Burger ve ark. (2003) tarafından Singapur 'da yapılan araştırmada bulunan sonuçlarda; balık tüketiminin farklı şekillerini anlamak, balıktan bulaşacak zararlı madde riskinin değerlendirilmesinde önemli bir bileşendir. Batı kültüründe balık tüketimiyle ilgili geniş çapta çalışmalar varken, diğer kültürlerde insanların beslenme düzeninde balık ve ete daha az önem verilmiştir. Beslenme düzenlerindeki balık, kabuklu deniz ürünleri ve diğer et yemeklerinin önemini araştırmak için Singapur'da yaşayan 212 insanla anket yapılmış ve bir fonksiyon olarak yaş, gelir, eğitim ve cinsiyet arasındaki farklılıklar belirlenmeye çalışılmıştır. Bilindiği üzere, balık ve kabuklu deniz canlıları Singapur'da yaşayan insanların günlük beslenme düzeninde önemli bir rol oynamıştır. Ortalama olarak, insanlar haftada 10 kez balık yemeği, 8 kez tavuk yemeği ve 6 kez de karides ve domuz yemeği yemişlerdir. Ankete katılanların yaklaşık % 8 i hiç balık yemezken, % 18 i haftanın 21 öğününün tamamında balık yemiş, % 20'nin üzerinde kişi ise 21 öğünün hepsinde kabuklu deniz ürünlerinden yemiştir. Bir haftada, tüketilen balık yemeği sayısındaki çeşitlilikte gelirin önemi % 14 olarak gerçekleşirken, tüketilen tavuk yemeği sayısındaki çeşitlilikte yaşın önemi % 8 olarak ortaya çıkmıştır. Her tür öğün sayısında hiçbir cinsiyet farkı gerçekleşmemiştir. 26 yaşından küçük insanların büyük ölçüde daha çok domuz, tavuk ve diğer et yemekleri tükettiği ve daha yaşlı olanlardan ise daha az kabuklu deniz ürünleri

tükettikleri ortaya çıkmıştır. Geliri yüksek olanların, düşük olanlara oranlara daha fazla balık yemekleri yedikleri tespit edilmiştir. Çinliler diğer etnik gruplardan çok daha fazla domuz, tavuk ve diğer et ürünlerini yemekte ve yemeklerini evde yiyen Çinli oranı % 26 iken bu oran diğer etnik gruplarda % 33 olarak saptanmıştır. Veriler, anket yapılan insanlar tarafından yenilen balık, kabuklu deniz ürünleri ve diğer et ürünleri sayısında büyük bir çeşitlilik göstermiş, besinsel ve risk değerlendirmesi zor bir süreç olarak gerçekleşmiştir.

CRITFC (1994) tarafından yapılan çalışmada; 1991 ve 1992 yıllarının sonbahar ve kış mevsimi boyunca, kabile üyeleri bireyler arasında balık tüketim seviyesi ve niteliğini saptamak için Columbia Nehri Deltası Hint kabileleri arasında bir araştırma yürütülmüştür. Araştırma, bölgedeki Hintlilerin Hintli olmayanlardan daha fazla balık tükettiği hipotezine dayanarak başlatılmıştır. Birleşik Devletler Çevre Koruma ajansının insan sağlığı kaynaklı su kalite kriterini geliştirmek için kullandığı günlük ulusal balık tüketimi 6,5 gramdır ve kabile üyelerine uygulanabilir değildir ve kabile üyeleri arasında su kaynaklı zehirli maddeye maruz kalmaktan doğan insan sağlığı riski meydana gelebilmektedir. Aynı zamanda tahmini ulusal balık tüketim oranına dayanan ve Columbia nehri deltasındaki sular için kabul edilen su kalite standartlarının araştırma sonuçlarına nazaran daha uygun olup olmadığını dikkate almak isteriz. Çalışma, Columbia nehri deltası kabilelerinden olan dört yerleşim yerinde (Nez Perce, Warm Springs, Yakama and Umatilla) yapılan anketlerden oluşmuştur ve tabakalı tesadüfi örnekleme yöntemine dayanmaktadır. En az 18 yaşında olan 513 kabile üyesiyle yüz yüze görüşülmüştür. Bu katılımcılardan aynı zamanda 5 yaş ve altı 204 çocuk hakkında bilgi sağlanmıştır. Elde edilen bilgiler, yaş grubu, mevsim, hangi tür balık tüketildiği, balığın hangi kısmının tüketildiği, hazırlık metotları, zamanla ve seremoni ve festivaller boyunca tüketim tarzındaki değişiklikler konularında bir tüketim anlayışı içerir. 5 yaş ve altı bireyler günlük ortalama 19,6 gram balık tüketirken, 18 yaş ve üstü anket katılımcıları günlük ortalama 58,7 gram tüketmiştir. Bu oranlar, tahmini ulusal balık tüketim oranından sırasıyla yaklaşık dokuz kat ve üç kat daha yüksektir ve kabile üyelerinin sağlığını korumak için ulusal bir balık tüketim oranı kullanımının uygulanabilirliği ve yeterliliğini sorgulamaktadır. Yetişkin ve çocukların, diğer balık türlerinden ziyade, somon balığı ve alabalık tükettiği görülmüştür. Balık fileto ve derisi balığın en çok tüketilen 2 kısmı fakat katılımcılar tükettikleri neredeyse bütün balıkların kafasını, yumurtalarını, kemiklerini ve organlarını tüketmektedirler. Bu tüketim verileri, kabile üyelerinin olası sağlık riskini artırsa da yalnızca bu verilere dayanarak

kabile üyelerinin su kaynaklı zehirli maddelere maruz kaldıklarını söyleyemeyiz. Sonuç olarak, projenin bu aşamasında bu rapordaki bilgiler Columbia Nehri Havzası kabile balıkçılığında toplanan ve tüketilen balıkların doku kirlenme seviyesini gösteren verilerle karşılaştırılacaktır.

Kent (1987) tarafından yapılan araştırmada; 1974-1976 yıllarında balık, Hindistan hayvansal protein tüketiminin % 22,4 ünü oluşturuyordu – oldukça büyük bir oran. Ancak günümüzde Hindistan’da hayvansal protein tüketimi düşük olduğu için balık, toplam protein arzının ancak % 2,3 ünü oluşturuyor. Balık, beslenme listesinde sadece küçük bir paya sahiptir. Ulusal bazda, kişi başı tüketim, yılda sadece 3 kg civarı gerçekleşiyor. Hindistan, ortalama balık tüketiminde, 162 ülke arasında 136. sırada yer alıyor, birçok denize kıyısı olmayan ülkeden bile daha düşük seviyededir.

Bu düşük tüketim seviyesi şaşırtıcı olabilir ancak, daha sıra dışı olan, Hindistan’ın dünyada balık üretiminde Japonya, Sovyetler birliği, Çin, Amerika, Şili ve Norveç’in arkasında 7. sırada yer almasıdır. Hindistan, büyük bir balık üreticisi fakat 700 milyondan fazla nüfusuyla ortalama alındığında küçük bir üretici olduğu ortaya çıkıyor. Her yıl kişi başı 3,4 kg balık üretimi yapılıyor. Teknik olarak, özellikle 1977 de deklare edilen 200 deniz mili uzunluğunda özel ekonomik bölgede ve az kullanılmış ülke içi su kaynaklarında daha fazla balık üretilebilir.

Tabi ki balık tüketimi bazı bölgelerde diğer yerlerden daha fazladır. Balık, Hindistan’ın birçok sahil eyalet bölgesinde besin listesinin önemli bir kısmını oluşturur, özellikle: Andhra, Pradesh, Karnataka, Kerala, Orissa, Tamil Nadu and Batı Bengal gibi bölgelerde. Sahil eyaletleri ve birlik bölgeleri, toplam nüfusun yarısı olarak, deniz balıkçılığı tüketimin % 98 ini oluşturur.

Baker ve ark., (2008) tarafından yapılan araştırmada; Havai’de yetişkinlerin % 90 ı son 30 gün içinde balık tüketmiştir. Yetişkinlerin 10’da 1’inden fazlası (%11,3) aylık 20 veya daha çok kez balık tüketiyor. %3,2 kadar kişi ise günde en az 1 kere balık tüketiyor. Balık yeme sıklığıyla birlikte porsiyon da artmıştır. Havai’de haftada en az 2 kez balık tüketenlerin oranı ise % 41,6’nın üzerinde bulunmuştur.

Birleşik devletler tarım departmanının (USDA and HHS, 2010) Amerikalılar için 2010 besin rehberi, haftada 8 veya daha fazla ons (1 ons = 28,3 gr) (2 porsiyon) balık yemelerini öneriyor. Havai için ortalama haftalık balık tüketimi 9,1 ons idi ki bu, 2010 besin rehberindeki önerilen miktarı fazlasıyla karşılıyor. Havai’nin 9,1 onsluk haftalık ortalama

balık tüketim oranı, yaklaşık ortalama 3,5 ons olan birleşik devletler haftalık deniz ürünleri alımının 2 katından fazlasına denk geliyor (USDA and HHS, 2010). Bu, 1970 ve 1977 yıllarında Havai eyaletlerinde ortalama balık tüketiminin Birleşik Devletlerden daha fazla olduğu sonucunu gösteren bir çalışmayla birbirini tutmaktadır. Hudgins, 1977 de birleşik devletlerin yıllık ortalama tüketimi 12,8 pound iken, Havaili sivil nüfusun yıllık ortalama ticari balık ve kabuklu deniz canlıları tüketiminin 22,7 pound (1 pound = 453 gr) (haftada 7 ons) olduğunu tahmin etmiştir.

Sarı ve ark., (2000) tarafından Van ilinde yapılan çalışmada balıketi tüketim alışkanlıklarını ortaya çıkarmak için 381 örnek üzerinde anket yapılmıştır. Ankete katılanların %88,2'sinin balıketini sevdiği %10,8'inin ise sevmediği anlaşılmıştır. En çok sevilen balık sırayla hamsi, alabalık, inci kefali ve sazan olmasına rağmen en çok tüketilen balık sırayla inci kefali, sazan, alabalık ve hamsi olduğu bulunmuştur. Tüketim şekli olarak %46,5 oranında kızartma tercih edilmektedir. Ailelerin ayda en az 1-6 kg balık tükettikleri bulunmuştur. Anket sonuçlarına göre en lezzetli etin birinci sırada tavuk eti, ikinci sırada balıketi, üçüncü sırada kırmızı et olduğu anlaşılmıştır.

Şenol ve Saygı (2001) tarafından yapılan çalışmanın amacı, su ürünleri tüketimini etkileyen faktörlerin birçoklu regresyon modelleri ifade edilmesidir. Bu araştırma çerçevesinde İzmir ve ilçelerinde yaşayan nüfus oluşturmuştur. İzmir'in 1996 yılındaki nüfusuna karşılık araştırmada %4'lük hata payıyla 400 adet örnekle alınmıştır. Çalışmanın yürütüleceği bireylerin belirlenmesinde köy ve mahalle muhtarlık kayıtları temel alınmıştır. Oluşturulan listeye göre, muhtarlıklar sistematik yöntemle ve örneklemeler muhtarlık kayıtlarından rastlantısal yöntemle seçilmişlerdir. Derlenen veriler SPSS programı kullanılarak değerlendirilmiştir. Araştırma sonunda bulunan tahmin denkleminde göre kişi başına su ürünlerini etkileyen etmenler, annenin lise mezunu olması, ailenin aylık kırmızı et tüketimi, balık tüketirken, temel olarak fiyatı baz alarak balık tüketmeleri ve bir de her koşulda balık tüketilmesidir.

Hatırlı ve ark., (2004) tarafından yapılan çalışmada ise; Isparta ilinde yaşayan ailelerin balık tüketim tercihlerini etkileyen başlıca sosyo-ekonomik faktörlerin analizi yapılmış, araştırmada logit model kullanılmıştır. Araştırma sonuçlarına göre incelenen ailelerin ortalama aylık geliri 837 643 bin TL, aylık ortalama gıda harcamasının (185 568 bin TL) toplam harcama içindeki payı %32,35 ve balık harcamasının (11 575 bin TL) gıda harcaması içindeki payı %6,24 olarak belirlenmiştir. Araştırma alanında aile ve kişi başına

aylık ortalama balık tüketimi sırayla 3,78kg ve 1,03 kg olarak belirlenmiştir. Eğitim seviyesi ve aile bireylerinin ortalama yaşı istatistiksel olarak anlamlı bulunmamıştır. Araştırmada incelenen ailelerden %82,61'inin balık tüketmektedir. Araştırma sonuçları gelir seviyesi ile balık tüketimi arasında aynı yönlü ilişki olduğunu göstermektedir. İncelenen ailelerde en üst gelir seviyesinde aile başına balık tüketimi 4,5 kg iken, bu değer en düşük gelir seviyesindeki aileler için 2,98kg olarak bulunmuştur. Araştırmada en fazla tüketilen balık türlerinin sırayla hamsi, istavrit ve sazan olduğu belirlenmiştir.

Çolakoglu ve ark., (2006) tarafından yapılan bu çalışmada ise; doğal avcılığı ve aynı zamanda da kültür balıkçılığı ile dikkat çeken Çanakkale ilinde, halkın balık tüketim davranışlarının incelenmesi düşünülmüş ve bu amaçla da 680 kişiye anket yapılmıştır. Ankete katılanların beyaz eti birinci sırada (%47,5) balık etini ikinci sırada (%29,85), kırmızı eti ise üçüncü sırada (%22,05) tükettikleri tespit edilmiştir. En çok sevilen balığın lüfer, en çok tüketilen balığın ise sırasıyla istavrit, hamsi, sardalye ve çipura olduğu saptanmıştır. Katılımcıların % 65'inin balığı taze olarak tükettiği, tüketim şekli olarak da kızartma (% 45,73) veya ızgara (% 39,08) tercih ettiği saptanmıştır. Yapılan ankette halkın % 80'inin yılda yaklaşık 18 kg balık tükettiği ortaya çıkmıştır. Ailelerin çoğunluğunun (% 87,46) ayda 1-6 kg arasında balık tükettikleri tespit edilmiştir. Ankete katılanların %67,79'u erkek, %32,21'i ise kadındır. Katılımcıların yaş ortalaması çoğunlukta 21-30 arasında (% 39,56) olup 30 yaş üzerinde olan kişi sayısı 350/680 (%51,47)'dir. %51,77'i lise ve üzeri eğitim görmüştür. Sahip oldukları meslek analiz edildiğinde en fazla oranı %33,53 oranı ile memur kesimi almakta bunu ise serbest çalışan %24,71'lik kesim takip etmektedir. Ankete katılan öğrenci oranı da %14,56'dır. Katılımcıların balık tüketimini etkileyen özelliklerinden gelir düzeyi dikkate alındığında, büyük çoğunluğun (%48,82) 400-800 YTL arasında aylık gelire sahip olduğu tespit edilmiştir. 800 YTL den fazla gelire sahip olan kesim sadece %28,38'lik bir oranı teşkil etmektedir. Balığın tüketim mevsimi genelde sonbahar-kış ve yaz mevsimlerine yoğunlaşmış, ilkbahar mevsiminde balığa pek rağbet edilmediği tespit edilmiştir.

Saygı ve ark., (2006) tarafından yapılan çalışmada İzmir metropol ilçelerinde yaşayan ailelerin balık yetiştiriciliği hakkındaki düşüncelerinin tespit edilmesi planlanmıştır. Bunun için İzmir metropole bağlı Bornova, Buca, Çiğli, Gaziemir, Karşıyaka, Konak ve Narlıdere ilçeleri tabaka olarak kabul edilmiş ve seçimi rastgele örnekleme yapılmış 1.183 kişiden anket yöntemi ile veriler toplanmıştır. Anket uygulanan bireylerin 25-45 yaş grubunda yoğunlaştığı, % 70 oranında ağırlıklı olarak beyaz et, % 19

oranında ağırlıklı olarak kırmızı et tükettikleri saptanmıştır. Bu bireylerin % 72'sinin ayda en az 2 defa balık tükettiği tespit edilmiştir. Denizlerimizdeki görsel ve kimyasal kirlilik açısından yetiştiricilik tesislerinin etkisini diğer faktörlerin yanında son sırada olduğu tespit edilmiştir. Bununla birlikte ankete katılan bireylerin % 28'i yetiştiricilik çalışmalarının sürmesi ile ilgili olumlu görüşe sahipken % 12'nin olumsuz görüşe sahip olduğu gözlenmiştir. Geriye kalan % 60'lık kesimin ise konuyla ilgili fikirlerinin netleşmediği tespit edilmiştir. Deneklerin % 60'ının erkek, % 40'nın kadın olduğu tespit edilmiştir. Ankete katılan bireylerin % 40'ı Yüksek Öğretim, % 37'si Orta Öğretim, % 22'si ise İlköğretim mezunu iken %10 oranında da formel bir eğitimi tamamlamamış okur-yazar oldukları tespit edilmiştir. Ankete katılan bireyler ağırlıklı olarak deniz orijinli balık tüketimini tercih ettiklerini bildirmişlerdir(% 62). Ankete katılanların % 4'ü ise tükettikleri balığın orijininin haberdar olmadıklarını bildirmişlerdir.

Ceylan ve ark., (2008) yapmış olduğu çalışmada, Van ilinde kentsel ve kırsal alanda tüketicilerin balık eti tüketim yapısını ve satın alma eğilimlerini incelemişlerdir. Çalışmada, hane halkı başına düşen mevsimlik balık eti tüketim miktarının, kentsel alanda; 28,33 kg ile en fazla ilkbahar mevsiminde ve kırsal alanda 17 kg ile en fazla yaz mevsiminde olduğu belirtilmiştir.

Erdal ve Esengün (2008) çalışmalarında Tokat ilinde yaşayan ailelerin balık tüketim durumları incelenmiştir. Çalışmada yüz yüze görüşme tekniği ile elde edilen yatay kesit verileri kullanılmıştır. Verilerin elde edilmesinde oransal tabakalı tesadüfi örnekleme yöntemi kullanılmıştır. Çalışmada, ailelerin balık tüketim miktarlarının etkileyen faktörleri analiz etmek için logit model kullanılmıştır. Logit model sonuçlarına göre, ailelerin balık tüketim miktarlarını mevsim ve sosyal statü değişkenlerinin istatistiksel olarak etkilediği tespit edilmiştir. Ailedeki bireylerin %57'si erkek, %43'ü ise kadın olarak tespit edilmiştir. Aile bireylerinin eğitim durumu incelendiğinde, %30'u ilkokul, %15'i ortaokul, %41'i lise ve %14'ü yüksek okul mezunu olarak belirlenmiştir. İncelenen ailelerin yıllık ortalama gelirleri 16040 TL'dir. Ailelerin yıllık harcamaları içerisinde gıda harcamalarının payı, yaklaşık %28,4'tür. Düşük gelir grubunda toplam harcama içerisinde gıda harcamalarının payı %36,1 bulunmuştur. Bu oran orta ve yüksek gelir grubunda sırasıyla %28,3 ve %19,4'dür. Ailelerin gelirleri ile toplam harcamaları karşılaştırıldığında, düşük gelir grubunda toplam harcamaların gelire oranı %83,6 iken orta ve yüksek gelir grubunda sırasıyla %71,2 ve %59,7 olarak bulunmuştur.

Hanelerin balık tüketim miktarları incelendiğinde, yıllık kişi başına balık tüketim miktarı genel ortalama 13 kg civarındadır. Düşük ve orta gelir grubunda yıllık kişi başına balık tüketimi ortalama 14-15 kg iken yüksek gelir grubunda bu miktar yaklaşık 9 kg olarak belirlenmiştir. Ailelerin balığı tüketme nedenleri incelendiğinde, ilk sırada (%87) sağlıklı olduğunu düşünmeleri, ikinci sırada (%12) alışkın olmaları gelmektedir (Erdal ve Esengün, 2008).

İncelenen ailelerde balık tüketiminin en yoğun olduğu mevsimin %74 ile kış aylarında, özellikle hamsi sezonunun başlamasıyla olduğu belirlenmiştir. İncelenen aileler balığı satın almak için en fazla sabit balık satıcılarını (%85) tercih etmektedirler. İncelenen ailelerin %69,5'inde ailedeki tüm bireylerin balık tükettikleri, %22,5'in de ise sadece yetişkin bireylerin balık tükettikleri belirlenmiştir. Ailelerin %65'inin yalnızca hamsiyi, %19'unun ise hamsi başta olmak üzere diğer (alabalık, istavrit, çipura, palamut) balıkları da tükettiği, %7'sinin yalnızca alabalık, %9'unun ise hamsi ve alabalık dışında diğer (istavrit, palamut, kefal, mezigit) balıkları tükettiği belirlenmiştir. Ailelerde balık pişirmek için en fazla (%79) ızgara kullanıldığı tespit edilmiştir (Erdal ve Esengün, 2008).

Şen ve ark., (2008) yapmış olduğu çalışmalarda ise; Elazığ ilindeki balık tüketiminin mevcut durumu ve Elazığ'ın Türkiye balık tüketimindeki yeri araştırılmıştır. Elazığ il merkezinde 2004 yılında av yasağının olmadığı 8 ay süresince 164,155 kg deniz balığı ve 45,145 kg tatlı su balığı olmak üzere toplam 209,300 kg balık tüketildiği belirlenmiştir. Bu rakam il merkezi nüfusuna (266,495) oranlandığında kişi başına düşen yıllık balık eti tüketimi 0.785 kg/yıl olarak ortaya çıkmıştır. Elazığ'da tüketilen balıkların büyük bir kısmını deniz balıkları oluşturmaktadır. Ailelerin %60'ı balık fiyatlarının yüksek olduğunu düşünmektedir. Balık tüketen ailelerin yaklaşık %80 gibi büyük çoğunluğu balık pazarının temiz olmamasından ve balıkların her zaman taze olmadığından şikâyet etmektedir. Tüketilen balıkların % 62'si kızartma yöntemiyle yenmektedir. Buğulama ise en az tercih edilen (% 2) tüketim şeklidir. Ailelerin aylık et (kırmızı et, tavuk eti ve balık eti) tüketim miktarları anket formlarında 0-500, 501-1000, 1001-1500 ve 1500 g'dan fazla et tüketenler olarak gruplandırılmıştır. Anket sonuçlarına göre, bir ayda 0-500 g et tüketen aileler arasında en fazla balık eti tüketilirken (% 74), bunu kırmızı et (% 69) ve tavuk eti (% 49) tüketenler izlemiştir. Elazığ il sınırları içinde alabalık yetiştiricilik yoluyla, alabalık dışında kalan tatlı su balıkları ise avcılık yoluyla elde edilmektedir. Anket sonucunda ilimizde, % 45 gibi büyük bir oranla alabalığın, avcılığı yapılan tatlı su balıklarından daha

fazla tüketildiği tespit edilmiştir. Alabalığı %25 oranla aynalı sazan tüketimi takip etmiştir. Diğer sazangillerin tüketiminin de azımsanmayacak oranlarda (%30) olduğu belirlenmiştir. Ankete katılan ailelerin %59'u balıkentinin besleyici yönünü bildiğini, %41'i ise bilmediğini belirtmişlerdir. Elazığ'da balıketi tüketiminin az olmasının nedenleri arasında, ekonomik olumsuzluklar ve balığın Elazığ sofrası kültüründe fazla bir yere sahip olmaması ön plana çıkmıştır.

Oğuzhan ve ark., (2009) tarafından Erzurum ilindeki halkın su ürünleri tüketim alışkanlıkları ve tüketicinin su ürünleri hakkında bilgisini belirlemek amacıyla 1500 kişiye anket yapılmıştır. Anket sonuçlarına göre; katılanların kırmızı eti birinci sırada (%56), tavuk etini ikinci sırada (%37,33), balıketi ise üçüncü sırada (%6,66) tükettikleri tespit edilmiştir. En çok tüketilen balığın hamsi (%48) olduğu saptanmıştır. Katılımcıların tüketim şekli olarak da kızartma (%40) veya ızgarayı (%40) tercih ettikleri belirlenmiştir. Bu anket sonucuna göre; tüketicilerin balıketi, tavuk ve kırmızı etten sonra üçüncü sırada tercih etmektedir. Balık tüketiminin insan sağlığına faydalı olduğu hakkında orta düzeyde bilgili olduğu anlaşılmıştır. Tütsülenmiş balık hakkında herhangi bir bilgiye sahip olmadıkları, işlenmiş balık ürünlerine sıcak bakmadıkları, ancak Türk mutfağında hazır yemek olarak tüketimde daha çok dondurulmuş balığı tercih ettikleri belirlenmiştir.

Adıgüzel ve ark., (2009) yapmış olduğu bu araştırmada, Tokat-Almus ilçesinde hanelerin balık tüketim durumları incelenmiştir. Veriler Mayıs 2009 tarihinde 104 haneden anket yoluyla elde edilmiştir. İncelenen haneler gelir grupları itibarıyla 3 farklı gruba ayrılmış ve balık tüketimine ilişkin değerlendirmeler bu gelir grupları itibarıyla yapılmıştır. Araştırma bulgularına göre; kişi başına yıllık balık tüketim miktarı 14.71 kg olup, en fazla içsu balıkları (özellikle alabalık ve sazan) tüketilmektedir. Tüketilen balıklar daha çok sabit satıcılardan satın alınmaktadır. Ailelerin çoğunluğunun balık tüketimlerinin normal olduğu ve daha çok kışın balık tükettikleri belirlenmiştir. Balığın taze olması, satın alınmasındaki en önemli faktör olarak belirlenmiştir. Ailelerin büyük çoğunluğu (%90,43) balığı taze olarak tüketmektedirler. Kişilerin yaşları, gelir grupları itibarıyla 35-41 arasında değişmekle birlikte, genel ortalama 38,17 yıl olarak saptanmıştır. Gelir grupları ve genel ortalama itibarıyla ankete katılan kişilerin büyük bir çoğunluğu (%85 civarında) erkeklerden oluşmaktadır. Bireylerin genel ortalama en fazla lise (%33.65), fakülte (%20.19) ve ilkokul (%20.19) mezunu oldukları belirlenmiştir. Ailelerde ortalama birey sayısı 4,06 kişidir. İncelenen ailelerin tümü itibarıyla hane başına ortalama 158,59 kg/yıl

et tüketilmekte olup, balık en fazla tüketilen et (%37,65) durumundadır. Ailelerin tümünde kırmızı etten ziyade beyaz etin (tavuk, hindi ve balıketi) tüketildiği saptanmıştır. Aileler tarafından en çok tüketilen balık türleri; deniz balıkları içerisinde hamsi, içsu balıkları içerisinde ise alabalık ve sazandır.

Ailelerin balık tüketme nedenleri incelendiğinde, genel ortalama itibarıyla en yüksek payı balığın lezzetli olması (%53,19) alırken, bunu sırasıyla protein kaynağı olması, damak zevki, diğer etlere kıyasla ucuz olması, kolesterol açısından düşük olması, alışkanlık ve hazmı kolay olması izlemektedir. Bununla birlikte balık tüketmeyen aileler ise tüketmeme nedeni olarak balığı sevmemelerini belirtmişlerdir. İncelenen ailelerin %90,43'ünün balığı taze olarak tüketmelerine karşın, %9,57'si işlenmiş (konserve) olarak da tüketmektedirler.

Yüksel ve ark., (2011) tarafından Tunceli İli'nde yaşayan insanların balık tüketim alışkanlıklarının ve tercihlerinin ortaya konması amacıyla yapılan çalışma 2010 yılı içerisinde gerçekleşmiştir. Tunceli'de ikamet eden toplam 348 kişi ile anket yapılmıştır. Tunceli'de yaşayan insanlar tarafından en beğenilen et türleri sırasıyla balıketi (% 48), kırmızı et (% 34) ve tavuk eti (% 18) olmasına rağmen, en fazla tüketilen et türleri sırasıyla kırmızı et (% 40), tavuk eti (%38) ve balıketi (% 22) olmaktadır. Ayrıca balık tüketim alışkanlığı konusunda insanlar arasında yaş, cinsiyet, meslek, gelir ve eğitim düzeyine göre farklılıklar bulunduğu belirlenmiştir. Kişi başı yıllık balık tüketimi 4,1 kg olarak hesaplanmıştır. İl genelinde en beğenilen türün doğal alabalık, en fazla tüketilen türün ise hamsi olduğu ve toplam 10 farklı türün tüketildiği tespit edilmiştir. Bu türler fırında (% 42), tavada (%37), mangalda (%18) ve buğulama (% 3) şeklinde pişirilerek tüketilmektedir. Çalışma sonucunda, Tunceli'de balık tüketiminin ülke ortalamasının altında olduğu belirlenmiştir. Bu durumun, şehrin deniz kıyısında olmaması, her mevsim balık satılmaması ve gelir düzeyinin düşük olmasından kaynaklandığı düşünülmektedir. Katılımcıların balık tüketimini önemli ölçüde etkileyen özelliklerinden biri olan gelir düzeyi dikkate alındığında, büyük çoğunluğun (% 46) 1000-2000 TL arasında aylık gelire sahip olduğu tespit edilmiştir. 1000 TL den daha az gelire sahip olan kesim sadece yaklaşık %5'lik bir oranı teşkil etmektedir. Balık tercihlerindeki sebep sorulduğunda, katılımcıların % 31'i sadece sağlıklı ve dengeli beslenmek için, % 7'si sadece lezzet için, %62'si ise her iki sebepten dolayı balık tükettiklerini ifade etmişlerdir. Tunceli'de yaşayan insanların %8,6'sı kutu konserve balık tüketmektedir. Bunun dışında herhangi bir şekilde işlenmiş

balık tüketimine rastlanmamıştır. Ayrıca balık dışındaki su ürünleri tüketimi de yoktur. Tunceli’de insanların %7,2’si amatör balıkçılık yapmakta, bu genelde olta ile ve doğal alabalığa yönelik olarak yapılmaktadır.

Orhan ve Yüksel (2010) tarafından Burdur ili su ürünleri tür ve tüketim tercihlerini tespit etmek amacı ile anket çalışması yapılmıştır. Çalışma, rastlantısal örnekleme yöntemine göre 17–78 yaş aralığında, 300 denek ile yüz yüze görüşülerek 16 anket sorusu uygulanarak yapılmıştır. Burdur’da yaşayanların %88,3’ ünün balık tükettiği görülmüştür. Balık tüketenlerin öncelikli tercihlerinin, deniz balıklarından hamsi balığını (%91,0), tatlı su balıklarından alabalığı (%98,1) olduğu belirlenmiştir. Eğitim seviyesi bakımından, %18,8 ile en az balık tüketen ilköğretim grubudur. Sonuçlar balık tüketiminin eğitim düzeyi ile ilişkili olduğunu göstermektedir. Tüketicinin artması için gerekli eğitim çalışmalarının yapılması önerilmektedir. Burdur ilinde çalışmaya katılanların aylık aile gelirinin 1.593,83±60,55 TL olduğu; %32,3’ünü lise, %26,7’ sini ilköğretim, %17,7’ sini lisans, %13,7’ sini yüksekokul, %5,7’ sini lisansüstü mezunları oluştururken %4’ünün ise okuryazar olmadığı görülmüştür. Burdur ilinde yapılan tüketim anketin sonucunda balık tüketim oranının (%88,7) iyi seviyede bulunduğu, eğitim seviyesi ile ilişkisine bakıldığında; eğitim seviyesi yüksek olanların balık tüketiminin yüksek olması, balığın sağlıklı bir besin kaynağı olduğunun bilincinde olduklarının göstergesidir. Balık tüketenlerin %39,8’i sağlıklı olmasını, %31,8’i damak tadını, %16’sı aile alışkanlığını, %15,6’sı ise diğer hayvansal besinlere göre ucuz olmasını tercih sebebi olarak belirtmişlerdir. Burdur ilinde yaşayanların %89,10’u balık harici su ürünleri tüketmediği, %10,90’ı balık harici su ürünlerini tükettiği gözlenmiştir. Yapılan çalışmada su ürünleri tüketim şekli %99,2’sinin taze, %11,3’ünün konserve, %9,4’ünün dondurulmuş ve %0,8’inin füme tüketmeyi tercih ettiği belirlenmiştir.

Aydın ve Karadurmuş (2013)’un yaptığı Giresun ve Trabzon illerinde yaşayan insanların balık tüketim alışkanlıklarının ve tercihlerinin ortaya konması amacıyla yapılan çalışmada anket sonuçlarına göre katılanların su ürünlerini birinci sırada (% 41), tavuk etini ikinci sırada (% 33), kırmızı eti ise üçüncü sırada (% 26) tükettikleri tespit edilmiştir. Katılımcıların % 7,5’i su ürünleri tüketmezken, % 92,5’i tükettiklerini belirtmişlerdir. Kişi başı yıllık su ürünleri tüketimi ortalama 29,52 kg olarak tespit edilmiştir. En çok tüketilen su ürünü % 17,75 ile hamsidir. Katılımcıların % 95,14’ünün balığı taze olarak tükettiği, tüketim şekli olarak da kızartma (% 52,97) veya ızgara (% 29,73) tercih ettiği saptanmıştır.

Giresun, Trabzon anket sonuçlarına göre, tüketicilerin % 73,5'erkek, % 26,5'ikadındır. Tüketicilerin yaşları 16-76 arasında olup çoğunluğu lisans mezunları (%45) oluşturmaktadır. Tüketicilerin ortalama aylık gelirleri 1 737 TL olup aylık gelirleri 300-9500 TL arasında değişim göstermiştir. Tercih edilmeme sebebi olarak tüketicilerin % 61,11'i tadı ve kokusundan dolayı su ürünlerini tüketmediklerini bildirmişlerdir. Diğer tüketilmeme sebepleri arasında ise pişirme ve yeme zorluğu, pahalı olması ve aile kültüründe su ürünlerinin yeri olmaması gibi nedenler vardır. Su ürünlerini tüketenlerin % 45,95'i sağlık yönünden özellikle su ürünlerini sofralarından eksik etmediklerini belirtmişlerdir. Lezzet, diğer et ürünlerine göre uygun fiyatta ürün bulunması, aileden gelen tüketim alışkanlığının olması ve pişirme/hazırlama kolaylığı tercih sebepleri arasındadır. Bulancak 43,8 kg/yıl ile en çok su ürünleri tüketen bölge olup sırasıyla Giresun'da 28,08 kg/yıl, Trabzon'da 28,08 kg/yıl, Akçaabat'ta 22,56 kg/yıl su ürünleri tüketilmektedir.

Kızılaslan ve Nalinci (2013) beraber yaptığı çalışmada Amasya ili merkez ilçede yaşayan 380 hane halkından elde edilen veriler yardımıyla, balıketi tüketim alışkanlıkları ile bunları etkileyen faktörler incelenmiştir. Aynı zamanda, Amasya ili merkez ilçedeki hane halkının balıketi tüketicilerinin gelir seviyesi, gıda harcamaları, balık eti tüketim miktarları, karar alma ve satın alma süreçleri ele alınmıştır. Araştırma bulgularına göre, kişi başına balıketi tüketimi 5,06 kg/yıldır. En çok tercih edilen deniz balığı çeşidi hamsidir (%77,88). En çok tercih ettiği tatlı su balığı çeşidi ise alabalıktır (%54,73). Balıketi tüketenlerin %60,61'i fiyatların normal olduğunu, %30,91'i ise pahalı olduğunu düşünmektedir.

Akbay ve ark., (2013) tarafından yapılan araştırma sonucunda; ekonomik nedenlerle tüketicilerin sağlıklı beslenme için gerekli miktarda balıketi tüketemedikleri belirlenmiştir. Yapılan çalışmada tüketicilerin ortalama yaşı 40,03'dür. Tüketicilerin ortalama hane halkı genişliği 3,94 kişi olarak belirlenmiştir. Tüketicilerin aylık gelirleri 300 TL- 8 000 TL, ortalama aylık gelir 2026,59 TL'dir. Aylık harcama 250 TL ile 6 000 TL ve ortalama harcama 1462,51 TL'dir. Aylık gıda harcamaları 50 TL ile 2000 TL arasında değişmekte ve ortalama gıda harcaması 426,96 TL'dir. Aylık ortalama harcamanın % 29,20'si gıda harcaması olarak belirlenirken %70,80'i ise diğer harcamalar olarak belirlenmiştir. Araştırmada tüketicilerin % 86,84'ü balıketi tüketirken, % 13,16'sı balıketi tüketmemektedir. Tüketicilerin % 62,00'si balık eti sevmediğinden, %34,00'ü ekonomik

nedenlerle ve %4,00'ü de vejetaryen olmaları nedeni ile balıketi tüketmediklerini belirtmişlerdir. Tüketicilerin balığı en çok kış mevsiminde (% 95,76) tükettikleri ortaya konmuştur. Yapılan araştırmada balıketi tüketen tüketicilerin tümü (% 100) balıketini taze olarak tüketmektedirler. Konserve olarak tüketen tüketici bulunmamaktadır. Araştırmada tüketiciler balığı; % 37,88' i tavada pişirmek suretiyle, %33,03'ü ızgara olarak, % 18,49'u fırında, % 8,48'i kızartma olarak ve % 2,12'si buğulama olarak tüketmektedirler. Artan su ürünleri tüketimi kalp hastalıkları ve kanser gibi hastalık risklerini azaltmaktadır. Türkiye İstatistik Kurumu 2003 ve 2009 yılı Bütçe Anketi verilerinin kullanıldığı bu çalışmada, Türkiye'de ailelerin su ürünleri tüketim alışkanlıkları incelenmiştir. Araştırma sonuçlarına göre ülkemizde yıllık kişi başına düşen balık ve diğer su ürünleri tüketimi 2003 yılında 3.0 kg iken 2009 yılında 3,5 kg'a yükselmiştir. En fazla tüketilen balık türleri sırasıyla hamsi, palamut, istavrit, sardalye, sazan ve alabalıktır. Su ürünleri tüketiminin toplam gıda harcamaları içerisindeki oranı ise 2003 ve 2009 yıllarında sırasıyla % 1,2 ve %1,4'dur. Gelir artışına bağlı olarak su ürünleri tüketiminde de bir artış görülmektedir. Örneğin 2009 yılında en düşük gelir grubunda kişi başına düşen yıllık su ürünleri tüketimi 2,0 kg iken en yüksek gelir grubunda 4,7 kg'dır. Gelir, bölgesel farklılıklar, aile reisinin eğitim ve çalışma durumu ve annenin çalışma durumunun su ürünleri tüketimi üzerinde önemli etkileri olduğu tespit edilmiştir.

3.MATERYAL VE METOD

Çalışmada Kahramanmaraş ilinde yaşayan ailelerden yüz yüze görüşme tekniği ile elde edilen anketler kullanılmıştır. Verilerin elde edilmesinde oransal tabakalı tesadüfi örnekleme yöntemi uygulanmıştır. Kahramanmaraş merkezinde bulunana mahalleler coğrafi açıdan düşük, orta ve yüksek gelirli ailelerin yaşadıkları bölgeler olarak 3 gruba ayrılmıştır. Bu mahallelerden her bir grubu temsil edecek nitelikte % 20 oranında mahalle tesadüfi olarak seçilmiştir. Böylece popülasyonun tamamının temsil edilmesi amaçlanmıştır. Ailelerin gelir düzeyleri onların sosyoekonomik özelliklerini belirleyen bir ölçüt olarak dikkate alınmıştır. Daha sonra örneğe seçilen bu mahallelerde tesadüfi olarak belirlenen ailelerle yüz yüze görüşülerek toplam 400 adet anket yapılmıştır. Amaca uygun hazırlanmış olan ve 39 tane soru içeren anket katılımcılara birebir soru cevap şeklinde uygulanmıştır.

Bu anketlerle ailelerin sosyoekonomik özellikleri, ailelerin aylık balık tüketimleri ve balık tüketirken nelere dikkat ettikleri saptanmıştır. Balık üretimi ve tüketimi ile ilgili olarak internetten ve diğer kaynaklardan da yararlanılmıştır. Anketlerle sağlanan veriler Excel ortamına aktararak SPSS kullanılarak analiz edilmiştir.

Çalışmada Kahramanmaraş ilinde ailelerin balık tüketim miktarını etkileyen faktörleri belirleyebilmek için ki kare model kullanılmıştır.

4. BULGULAR VE TARTIŞMA

4.1.Tüketicilerin Sosyo-Ekonomik Özellikleri

Bu araştırma Kahramanmaraş ili merkez ilçesinde yapılmıştır. Araştırma 400 kişiye 39 adet anket sorusu sorularak yapılmıştır. Anketler tesadüfi olarak seçilen farklı sosyo-demografik özelliklere sahip kişilere yapılmıştır. Ankette 8 adet sosyo-demografik özellikleri belirleyici soru sorulmuştur. Bu sorularla kişilerin sosyo-demografik özelliklerinin balık tüketimini nasıl etkilediği saptanmak istenmiştir. Özellikle insanların balık tüketimi ekonomik durumları, sosyal statüleri, öğrenim durumları gibi etmenler nasıl etkiliyor diye araştırılmıştır.

Yapılan araştırmada katılımcıların %95,0'ı Kahramanmaraş ta yaşamakta,% 5,0'ı başka yerde yaşamaktadır. Katılımcıların yaş ortalaması 30,91'dir.Katılımcılarda en düşük yaş 17 en yüksek yaş 67dir.Katılımcıların %70,3'ü 17-30 yaş ,%20,7'si 31-45 yaş,%9'ü 46-67 yaş aralığındadır. Katılımcıların ortalama hane halkı genişliği 4,36 kişi olarak belirlenmiştir. Katılımcıların aylık gelirleri 200 - 10 000 TL arasında olup, ortalama aylık gelir 2116,23 TL'dir. Katılımcıların %40,5'i kadın, %59,5'i erkektir. Katılımcıların %48,2'si evli, %49,0'ı bekâr %2,8'i dul statüdedir. Katılımcıların %1,5'i okuryazar değil,12,2'si ilköğretim, % 31,5'i lise, %14,0'ı yüksek okul, %35,5'i lisans, %5,3'ü yüksek lisans mezunudur. Katılımcılar mesleklerine göre; %10,5'i ev hanımı, %20,8'i işçi, %23,8'i memur, %2,0'ı emekli, %10,8'i esnaf ve serbest çalışan, %0,5'i çiftçi, %31,8'i işsizlerdir. Katılımcıların bazı sosyo demografik özelliklerini gösteren tablolar aşağıdadır.

Katılımcıların bazı sosyo-ekonomik özellikleri ile ilgili ortalama değerler aşağıdaki tabloda verilmiştir. Çizelgeye göre erkek katılımcı oranı kadın katılımdan fazladır. Katılımcıların ortalama yaşı 30,97'dir. Öğrenim durumu lise ve üstü, medeni halleri genel olarak bekar, ailede yaşayan birey sayısı ortalaması 4,36 aylık gelir ortalaması 2118,03 TL olup %95'i Kahramanmaraş'ta yaşamaktadır.

Çizelge 1.Sosyo-Demografik Özellikler

Yaş	N	%	Medeni durum	N	%
17-30	235	70,3	Evli	193	48,2
31-45	126	20,7	Bekar	196	49,0
46-67	39	9,0	Diğer	11	2,8
Toplam	400	100,0	Toplam	400	100,0
Ailede birey sayısı	N	%	Meslek	N	%
1	16	4,0	Esnaf ve serbest meslek	43	10,8
2	28	7,0	Memur	95	23,7
3	62	15,6	İşçi	83	20,7
4	119	29,8	Emekli	8	2,0
5	94	23,6	Çiftçi	2	0,5
6	51	12,8	İşsiz	127	31,8
7	18	4,6	Ev hanımı	42	10,5
8	6	1,6			
8+	6	1			
Toplam	400	100,0	Toplam	400	100,0
Eğitim durumu	N	%	Aylık gelir TL	N	%
Okuryazar değilim	6	1,5	0-499	3	0,8
İlköğretim	49	12,2	500-1499	135	32,7
Lise	126	31,5	1500-2999	175	44,2
Yüksek okul	56	14,0	3000-4999	54	13,8
Lisans	142	35,5	5000 ve üzeri	33	8,5
Yüksek lisans	21	5,3			
Doktora					
Toplam	400	100,0	Toplam	400	100,0
Kahramanmaraş'ta yaşayan sayısı	N	%	Cinsiyet	N	%
Evet	18	4,5	Kadın	162	40,5
Hayır	382	95,5	Erkek	238	59,5
Toplam	400	100,0	Toplam	400	100,0

4.1.1.Tüketicilerin eğitim durumunun balık tüketimine etkisi

Katılımcıların öğrenim durumu ile aylık balık tüketimini karşılaştırıp öğrenim durumunun balık tüketimine etkisinin nasıl olduğunu analiz edilmiştir. Katılımcıların % 1,5'i okuryazar değil,%12,2'si ilköğretim,%31,5'i lise,%14'ü yüksek okul,%35,5'i lisans,%5,3'ü y.lisans doktora mezunudur. Katılımcılardan öğrenim durumuna göre en çok balık tüketen grup %90,4'le yüksek lisans doktora yapanlardır. İkinci %80,3 yüksekokul, üçüncü %79,5'i ilköğretim, dördüncü %77,7'si lise, beşinci %77,4'ü lisans ve son sırada % 50'si okuryazar olmayanlardır. Görüldüğü gibi katılımcıların balık tüketiminde öğrenim durumunun anlamlı bir etkisi olmamıştır. Eğitim durumunun balık tüketimine etkisi Çizelge 1.1'de verilmiştir.

Çizelge 1.1. Tüketicilerin eğitim durumunun balık tüketimine etkisi

Eğitim Durumunun balık tüketimine etkisi	N	%	Balık tüketenler	Balık tüketmeyenler	Balık tüketenler n %
Okuryazar değilim	6	1,5	3	3	50
İlköğretim	49	12,2	39	10	79,5
Lise	126	31,5	98	28	77,7
Yüksek okul	56	14,0	45	11	80,3
Lisans	142	35,5	110	32	77,4
Yüksek lisans Doktora	21	5,3	19	2	90,4
Toplam	400	100,0	314	86	

4.1.2.Tüketicilerin meslek durumunun balık tüketimine etkisi

Katılımcıların meslek durumunun balık tüketimine etkisi incelendiğinde balığı en çok (%90,5) memurların tükettiği belirlenmiştir. En az balık tüketen meslek grubu ise (%50) çiftçilerdir. Esnaf ve serbest çalışanların balık tüketim oranları % 86, işçilerin balık tüketim oranı %79,5, emeklilerin balık tüketim oranı %87,5, işsizlerin balık tüketim oranı %70, ev hanımlarının balık tüketim oranı %66,6'dır (Çizelge 1. 2.).

Çizelge 1. 2.Tüketicilerin meslek durumunun balık tüketimine etkisi

Meslek durumu	N	%	Balık tüketenler	Balık tüketmeyenler	Balık tüketenlerin %
Esnaf ve serbest meslek	43	10,8	37	6	86,0
Memur	95	23,7	86	9	90,5
İşçi	83	20,7	66	17	79,5
Emekli	8	2,0	7	1	87,5
Çiftçi	2	0,5	1	1	50,0
İşsiz	127	31,8	89	38	70,0
Ev hanımı	42	10,5	28	14	66,6
Toplam	400	100,0	314	86	

4.1.3.Tüketicilerin gelir durumunun balık tüketimine etkisi

Katılımcıların aylık ortalama gelirlerinin balık tüketimine etkisi pozitif yöndedir. Aşağıdaki Çizelge 4’de görüldüğü gibi aylık gelir arttıkça balık tüketimi artmıştır. Katılımcıların aylık ortalama gelirleri 2118,03 TL’ dir.5000 TL ve üzeri gelire sahip olan katılımcıların balık tüketim oranı (%87,8) diğerlerinden daha yüksektir. 3000-4999 TL arası gelire sahip olanların balık tüketim oranı %87, 1500-2999 TL geliri olanların balık tüketim oranı %78,8, 500-1499 TL geliri olanların balık tüketim oranı %71,8’ dir.0-499TL geliri oran yalnızca 3 kişi olup balık tüketim oranı %100’dür. Ancak bu grup istisnadır.

Çizelge 1. 3.Tüketicilerin gelir durumunun balık tüketimine etkisi

Tüketicilerin gelir durumu	N	%	Balık tüketenler	Balık tüketmeyenler	Balık tüketenlerin %
0-499	3	0,8	3	0	100,0
500-1499	135	32,7	97	38	71,8
1500-2999	175	44,2	138	37	78,8
3000-4999	54	13,8	47	7	87,0
5000 ve üzeri	33	8,5	29	4	87,8
Toplam	400	100,0	314	86	

4.1.4. Tüketicilerin balık tüketim durumunun istatistiksel olarak değerlendirilmesi

Çizelge 1. 4. Tüketicilerin gelir durumlarının aylık balık tüketimine etkisinin istatistiksel açıdan değerlendirilmesi

Aylık gelir grupları	Balık tüketmeyen	%	Balık tüketen	%	Toplam	%
0-1099	33	28,0	85	72,0	118	100,0
1100-2199	37	25,7	107	74,3	144	100,0
2200 ve üzeri	17	12,3	121	87,7	138	100,0
Toplam	87	21,8	313	78,2	400	100,0

4.1.5. Ki- Kare Testi (Gelir grupları ile balık tüketip tüketmediği arasındaki ilişki)

Gelir durumları ile balık tüketip tüketmedikleri arasında istatistiksel açıdan anlamlı bir fark vardır ($0,05 > 0,004$).

4.1.6. Ki kare testi(Cinsiyetler ile balık tüketip tüketmediği arasındaki ilişki)

Çizelge 1. 5. Cinsiyetin balık tüketimine istatistiksel olarak etkisi

Cinsiyetin balık tüketimine istatistiksel olarak etkisi		Balık tüketmeyen	Balık tüketen	Toplam
Kadın	N	51	111	162
	%	31,5	68,5	100,0
Erkek	N	36	202	238
	%	15,1	84,9	100,0
Toplam	N	87	313	400
	%	21,8	78,2	100,0

Cinsiyetler ile balık tüketip tüketmedikleri arasında istatistiksel açıdan anlamlı bir fark vardır ($0,05 > 0,000$).

4.1.7. Balık tüketimi ile eğitim durumları arasındaki ilişki

Balık tüketimi ile eğitim durumları arasında istatistiksel açıdan anlamlı bir fark yoktur ($0,05 < 0,123$).

4.1.8. Tüketicilerin balık tüketip tüketmediği ile yaş grupları arasındaki ilişki

Çizelge 1. 6. Balık tüketip tüketmediği ile yaş grupları arasındaki ilişki

Yaşın grubu		Balık tüketmeyen	Balık tüketen	Toplam
17-24 yaş	N	49	86	135
	%	36,3	63,7	100,0
25-32 yaş	N	17	101	118
	%	14,4	85,6	100,0
33 ve üzeri yaş	N	21	126	147
	%	14,3	85,7	100,0
Toplam	N	87	313	400
	%	21,8	78,2	100,0

Balık tüketimi ile yaş durumları arasında istatistiksel açıdan anlamlı bir fark vardır ($0,05 < 0,0003$).

4.2. Tüketicilerin Balıketi Tüketim Miktarları

Araştırmada katılımcıların %78,2' sinin balık tükettiği , %21,8'inin hiç balık tüketmediği, aylık ortalama balık tüketiminin ise %2,12 olduğu görülmektedir. Aylık kişi başına düşen balık tüketimi yaklaşık 0,5 kg olup yıllık kişi başına düşen balık tüketimi yaklaşık 6 kg'dır.

Çizelge 2. Tüketicilerin balıketi tüketim miktarları

Aylık balık tüketimi kg/ay	N	%
0	87	21,8
1	105	26,3
2	84	21,1
3	51	12,1
4	21	5,3
5	25	6,3
6	5	1,3
6+	22	5,8

4.3. Tüketicilerin Et (balık, kırmızı et, tavuk) Tüketim Tercihleri

Katılımcıların et tüketim tercihinde ilk sırayı % 55,0'la kırmızı et, 2.sırayı % 36,3'le tavuk, 3.sırayı ise %6,0'la balık almıştır. Katılımcıların %2,7'si hiçbir çeşit et tüketmemektedir.

Çizelge 3. Genel olarak et tüketim tercihi

Et tüketim tercihi	N	%
Kırmızı et	220	55,0
Tavuk	145	36,3
Balık	24	6,0
Hiçbiri	11	2,7
Toplam	400	100,0

4.4. Tüketicilerin Balık Tüketimini Etkileyen Faktörler

Balık tüketiminin az olmasını etkileyen nedenler (%28,7) diğer et türlerinin daha çok sevilmesi, (%22,8) kılçıklı olması, (%18,3) pahalı olması, (%12,8) istenilen zamanda balık bulunmaması, (%5,3) balık etinin sevilmemesi, (%2,8) balığın lezzetli bulunmaması, (%9,3) diğer nedenler olarak gösterilmiştir.

Çizelge 4. Tüketicilerin balık tüketimini etkileyen faktörler

Balık tüketiminin az olma nedeni nedir?	N	%
Lezzetli değil	11	2,8
Kılçıklı	91	22,8
Pahalı	73	18,3
Diğer et türleri daha çok seviliyor	115	28,7
İstediğimiz zaman balık bulunmuyor	51	12,8
Balık eti sevilmiyor	21	5,3
Diğer	38	9,3
Toplam	400	100,0

4.5. Tüketicilerin Et Tüketim Tercihini Etkileyen Faktörler

Et tüketim tercihini en çok etkileyen nedenlerin başında etin lezzeti (%29,8) gelmektedir. Katılımcılardan aldığımız diğer yanıtlar yemek kültürü (%29,5), besin değeri (%19,5), fiyatı (%15,2), diğer nedenlerdir (%6,0).

Çizelge 5. Et tüketim tercihini etkileyen faktörler

Et tüketim tercihini etkileyen neden nedir?	N	%
Fiyatı	61	15,2
Lezzeti	119	29,8
Yemek kültürü	118	29,5
Besin değeri	78	19,5
Diğer	24	6,0
Toplam	400	100,0

4.6. Tüketicilerin Aile Bireylerinin Balık Tüketim Tercihi

Katılımcıların %45,5'i balık yemeyi seviyor, % 45,5' i aile bireylerinden kimi balık yerken kimisi yemiyor, % 7' sinde çocuklar balık yemeyi sevmiyor, % 2,0' sinde hiç kimse balık yemediği belirlenmiştir (Çizelge 6).

Çizelge 6. Aile bireylerinin balık tüketim tercihi

Ailedeki herkes balık yemeyi sever mi?	N	%
Kimi seviyor kimi sevmiyor	182	45,5
Çocuklar sevmiyor	28	7,0
Hiç kimse sevmiyor	8	2,0
Herkes seviyor	182	45,5
Toplam	400	100,0

4.7. Tüketicilerin Balığı Tercih Etmesini Etkileyen Sebepler

Katılımcılar (%66,0) faydalı olduğu için, (%24,3) lezzetli olduğu için, (%1,7) ucuz olduğu için, (%8,0) sağlık nedeniyle balığı tercih etmektedir. Balık lezzetinden dolayı değil de faydasından dolayı daha çok tercih edilmektedir.

Çizelge 7. Balığın tercih edilme nedenleri

Balığı neden tercih edersiniz?	N	%
Lezzetli	97	24,3
Faydalı	264	66,0
Ucuz	7	1,7
Sağlık nedeniyle	32	8,0
Toplam	400	100

4.8. Tüketicilerin Tatlı Su Balığı İle Deniz Balığı Tercih Etme Durumu

Katılımcılara deniz balığı mı tatlı su balığı mı tercih edersiniz diye sorduğumuzda; katılımcıların %43,8'i her ikisini de tercih ettiklerini söylerken, %19,8'i yalnız tatlı su balığını, %36,5'i yalnız deniz balığını tercih ettiğini belirtmiştir (Çizelge 8).

Çizelge 8. Tüketicilerin tatlı su balığı ile deniz balığı tercih durumu

Tatlı su balığı mı, deniz balığı mı tercih edersiniz?	N	%
Bazen tatlı su balığı bazen deniz balığı tercih ederim	175	43,7
Tatlı su balığı	79	19,8
Deniz balığı	146	36,5
Toplam	400	100,0

4.9. Tüketicilerin Balık Yemeyi Tercih Ettiği Mekân

Katılımcıların %49,5'i evde, %14,8'i lokantada ve %35,8'i piknikte veya açık havada balık yemeyi tercih etmektedirler.

Çizelge 9. Tüketicilerin balık yemeyi tercih ettiği mekân

Balığı nerde yersiniz?	N	%
Evde	198	49,4
Lokantada	59	14,8
Piknikte	143	35,8
Toplam	400	100,0

4.10. Tüketicilerin Balık Satın Almayı Tercih Ettiği Yer

Katılımcıların %69,5'i balık pazarından, %11,5'i balık üretim çiftliğinden, %8,0'ı halk pazarından, %6,3'ü marketlerin balık reyonundan, %4,8'i seyyar balıkçıdan almaktadır (Çizelge 10).

Çizelge 10. Tüketicilerin balık satın almayı tercih ettiği yer

Balığı nerden alırsınız?	N	%
Balık üretim çiftliği	46	11,5
Balık pazarı	278	69,4
Marketlerin balık reyonu	25	6,3
Halk pazarı	32	8,0
Seyyar balıkçı	19	4,8
Toplam	400	100,0

4.11. Tüketiciler Balık Satın Alırken Dikkat Ettiği Faktörler

Katılımcıların balık satın alırken %73'ü tazeliğine, %8,5'i lezzetine, %6,7'si kılçıklı olup olmasına, %6,3'ü fiyatına, %3'ü üretim ya da doğal olmasına, %2,5' i tatlı su balığını deniz balığı mı olduğuna dikkat etmektedir.

Çizelge 11. Tüketicilerin balık satın alırken dikkat ettiği faktörler

Balık alırken neye dikkat edersiniz?	N	%
Tazeliğine	292	73
Fiyatına	25	6,3
Lezzeti	34	8,5
Kılçıklı olup olmasına	27	6,7
Üretim ya da doğal olup olmadığına	12	3,0
Tatlı su balığını deniz balığını diye	10	2,5
Toplam	400	100,0

4.12. Tüketicilerin Balığın Tazeliğini Kontrol Yöntemleri

Katılımcıların %43'ü balığın tazeliğini solungaçlarına bakarak,%21'i etinin diriliğine bakarak,%21'i genel görünümüne bakarak,% 15'i balıkçıya sorarak anlamaktadır (Çizelge 12).

Çizelge 12. Tüketicilerin balığın tazeliğini kontrol yöntemleri

Balığın tazeliğini nasıl anlarsınız?	N	%
Solungaçlarına bakarım	172	43,0
Etinin diriliğine bakarım	84	21,0
Genel görünümüne bakarım	84	21,0
Balıkçıya sorarım taze derse alırım	60	15,0
Toplam	400	100,0

4.13. Tüketicilerin Balık Pişirme Yöntemleri

Katılımcıların %35,3'ü fırında,%31,6'i ızgarada,%21,8'i kızartarak,%6'sı tavada,%3'ü buğulama,%2,3'ü diğer yöntemlerle balığı pişirmektedir(Çizelge 13).

Çizelge 13. Tüketicilerin balık pişirme yöntemleri

Balık pişirme yönteminiz hangisi?	N	%
Fırında	141	35,3
Kızartarak	87	21,8
Buğulama	12	3,0
Tava	24	6,0
Izgara	127	31,6
Diğer	9	2,3
Toplam	400	100,0

4.14. Tüketicilerin En Çok Balık Tüketmeyi Tercih Ettiği Mevsim

Katılımcıların %57,8'i balığı kışın,%24'ü yazın,%10'u ilkbaharda,%8,3'ü sonbaharda balık tükettiği belirlenmiştir (Çizelge 14).

Çizelge 14. Tüketicilerin en çok balık tükettiği mevsim

En çok balık tükettiğiniz mevsim hangisi?	N	%
İlkbahar	40	10,0
Kış	231	57,7
Sonbahar	33	8,3
Yaz	96	24,0
Toplam	400	100,0

4.15. Tüketicilerin Balık Tüketiminin Artırılması İçin Yapılması Gereken Yöntemler Hakkındaki Düşünceleri

Katılımcıların %44,3'ü balığın faydalarının anlatılmasının gerektiğini,%27,3'ü balık fiyatlarının düşürülmesi gerektiğini,%21,2'ü balık yerlerinin modernize edilmesi ve temizlenmesinin gerektiğini,%7,3'ü balık lokantalarının arttırılmasının gerektiğini düşünmektedir.

Çizelge 15. Tüketicilerin balık tüketiminin nasıl artırılacağı hakkındaki düşünceleri

Sizce balık tüketimi ne yapılırsa artar?	N	%
Balığın faydalarının anlatılması lazım	177	44,2
Balık satış yerlerinin temizliği ve modernize edilmesi	85	21,2
Balık fiyatlarının düşürülmesi gerekir	109	27,3
Balık lokantalarının arttırılması gerekir	29	7,3
Toplam	400	100,0

4.16.Tüketicilerin İşlenmiş Balık ve Diğer Deniz Ürünleri Tüketim Tercihleri Durumu

Katılımcıların % 82,5'i diğer deniz ürünlerini tüketmemektedir. Diğer deniz ürünlerinden en çok tüketilen midye (%6,5), daha sonra kalamar (%5,8), ıstakoz (%3), havyar (%1,2), ahtapot (%1) tüketilmektedir. Katılımcılar genel olarak balığı taze olarak tüketmektedir. Katılımcıların %73,5'i işlenmiş balık ürünlerini tüketmediklerini söylemişlerdir. İşlenmiş balık ürünlerinden balık konservesini (%14,8), tuzlanmış balığı (%3,5), kurutulmuş balığı (%1,2), salamura balığı (%2) tüketmektedirler.

Çizelge 16. İşlenmiş balık ve diğer deniz ürünleri tüketim durumu

Diğer deniz ürünlerinden hangisini en çok tüketiyorsunuz?	N	%	İşlenmiş balık ürünlerinden hangisini tüketiyorsunuz?	N	%
Istakoz	12	3,0	Tuzlanmış balık	14	3,5
Midye	26	6,5	Konserve balık	59	14,8
Kalamar	23	5,8	Kurutulmuş balık	5	1,2
Havyar	5	1,2	Salamura balık	8	2,0
Ahtapot	4	1,0	Diğer	20	5,0
Hiçbiri	330	82,5	Tüketmiyorum	294	73,5
Toplam	400	100,0	Toplam	400	100,0

4.17. Tüketicilerin Yetiştiriciliği Yapılan Balık Türlerini Tercih Etme Durumu

Katılımcılar kültür yetişen balık türlerinden alabalığı (%70), levreği (%14,5), çupraı (%10,3), kefalı (%2,8), sazanı (%2,3) tercih etmektedir. Kültür yetişen balık türlerinden en çok alabalık (%70) tercih edilmektedir (Çizelge 17).

Çizelge 17. Yetiştiriciliği yapılan balık türü tercihi

Kültür yetişen balık türlerinden hangisini tercih edersiniz?	N	%
Alabalık	280	70,0
Kefal	11	2,7
Sazan	9	2,3
Levrek	58	14,5
Çupra	42	10,5
Toplam	400	100,0

4.18. Tüketicilerin En Çok Tükettiği Balık Türü

Katılımcıların en çok tükettiği balık türü (%40) alabalıktır. Katılımcıların çok severek tükettiği diğer balık türleri hamsi (%19,5), çupra (%11), levrek (%10,8), palamut (%7), et balığı (% 4,8), somon (%2,3), istavrit (%1).

Çizelge 18. En çok tüketilen balık türü

En çok hangi balığı tüketiyorsunuz?	N	%
Levrek	43	10,7
Alabalık	160	40,0
Hamsi	78	19,5
Çupra	44	11,0
Palamut	28	7,0
Somon	9	2,3
Et balığı	19	4,7
İstavrit	4	1,0
Diğer	15	3,8
Toplam	400	100,0

4.19. Balık Fiyatlarının Tüketilen Balık Türüne Etkileri

Katılımcılar balık fiyatları aynı olması halinde tüketecekleri balık türünü %30'u alabalık, %16,3'ü somon, %15,3'ü levrek, %12,8'i hamsi, %8,6'i çupra,%8'i et balığı, %7'si palamut, %2'si istavrit balığı olarak belirtmişlerdir. Balık fiyatlarının aynı olması en çok sevilen ve en çok tüketilen balık türünü değiştirmemiştir (Çizelge 19).

Çizelge 19. Balık fiyatlarının tüketilen balık türünü etkileme durumu

Fiyatları aynı olsa en çok hangi balığı tükettirdiniz?	N	%
Levrek	61	15,3
Somon	65	16,3
Et balığı	32	8,0
Alabalık	120	30,0
Hamsi	51	12,8
Palamut	28	7,0
İstavrit	8	2,0
Çupra	35	8,6
Toplam	400	100,0

4.20. Tüketicilerin En Çok Sevdiği Balık Türü

Katılımcıların %33,5 'i alabalığı, %19'ü hamsiyi, %13,5'i levreği, %10'u çuprayı, %6,8'i palamudu, %6'sı et balığını, %3,3'ü somonu, %1,8'i lüferi, %1,8'i uskumruyu, %2,6'sı diğer balık türlerini severek tükettiklerini belirtmişlerdir (Çizelge 20).

Çizelge 20. En çok sevilen balık türü

En çok hangi balığı severek tüketiyorsunuz?	N	%
Alabalık	134	33,5
Levrek	54	13,5
Mercan	8	2,0
Hamsi	76	19,0
Et balığı	24	6,0
Çupra	40	10,0
Palamut	27	6,7
Uskumru	7	1,7
Gümüş	4	1,0
Lüfer	7	1,7
Ton balığı	5	1,3
Somon balığı	13	3,3
Yılan balığı	1	0,3
Toplam	400	100,0

4.21. Tüketicilerin Balığın Sağlık Açısından Faydasını Değerlendirmesi

Katılımcıların %90'nı balığın sağlık açısından faydalarını bildiğini belirtirken, %10'nu bilmediğini belirtmiştir (Çizelge 21).

Çizelge 21. Tüketicilerin balığın sağlık açısından faydasını değerlendirme

Balık tüketiminin çocuk gelişimine olumlu etkileri var	N	%	Balığın sağlığa hiçbir zararı yok	N	%	Balığın sağlık açısından faydalarını biliyorum	N	%
Katılmıyorum	12	3,0	Kesinlikle hayır	13	3,3	Kesinlikle hayır	8	2,0
Katılıyorum	388	97,0	Katılmıyorum	50	12,5	Katılmıyorum	29	7,3
Toplam	400	100,0	Katılıyorum	168	42,0	Katılıyorum	225	56,3
			Tamamen doğru	169	42,2	Tamamen doğru	138	34,4
			Toplam	400	100,0	Toplam	400	100,0

4.22. Tüketicilerin Balığın Taze ve İstenilen Çeşitte Bulabilmesi Hakkında Düşünceleri

Katılımcıların %44,3'ü balığı taze olarak bulamadıklarını, %49,1'i istediği çeşit balığı bulamadıklarını, %70,8'i balık üretimi artarsa balık tüketiminin de artacağını belirtmişlerdir (Çizelge 22).

Çizelge 22. Balığın taze olarak ve istenilen çeşitte bulunma durumu

Kahramanmaraş'ta istediğim zaman taze balık bulabiliyorum	N	%	Kahramanmaraş'ta balık üretimi artarsa balık tüketimi de artar	N	%	İstedğim çeşit balığı balık pazarında bulabiliyorum	N	%
Kesinlikle hayır	47	11,8	Kesinlikle hayır	28	7,0	Kesinlikle hayır	53	13,3
Katılmıyorum	130	32,5	Katılmıyorum	89	22,2	Katılmıyorum	143	35,8
Katılıyorum	169	42,2	Katılıyorum	213	53,3	Katılıyorum	165	41,3
Tamamen doğru	54	13,5	Tamamen doğru	70	17,5	Tamamen doğru	39	9,6
Toplam	400	100,0	Toplam	400	100,0	Toplam	400	100,0

4.23. Tüketicilerin Balık Tüketimini Etkileyen Sebepler ve Balık Tüketimi Teşviki İle İlgili Düşünceleri

Katılımcıların % 77,5'i balık tüketimiyle ilgili yeterli tanıtım ve teşvikin olmadığını, %77,6'sı balık fiyatlarının balık fiyatlarını etkilediğini,%77,1'i Kahramanmaraş'ın deniz kıyısında olmamasının balık tüketimini etkilediğini,%50,3'ü teknolojiadaki gelişmenin balık tüketimini olumsuz etkilediğini düşünüyor.

Çizelge 23. Balık tüketimini etkileyen nedenler ve balık tüketimi teşvik durumu

Balık tüketimiyle ilgili tanıtım ve teşvik var	N	%	Balık fiyatları balık tüketimimizi etkili yor	N	%	Kahramanmaraş'ın denize kıyısının olmaması balık tüketimini etkiler	N	%	Teknolojide ki gelişmenin balık tüketimine etkisi nasıldır	N	%
Kesinlikle hayır	68	17,0	Kesinlikle hayır	18	4,5	Kesinlikle hayır	23	5,6	Olumsuz	201	50,3
Katılmıyorum	242	60,5	Katılmıyorum	72	18,0	Katılmıyorum	69	17,3	Olumlu	199	49,7
Katılıyorum	70	17,5	Katılıyorum	193	48,3	Katılıyorum	185	46,3	Toplam	400	100,0
Tamamen doğru	20	5,0	Tamamen doğru	117	29,2	Tamamen doğru	123	30,8			
Toplam	400	100,0	Toplam	400	100,0	Toplam	400	100,0			

Yapılan araştırmada katılımcıların %95'i Kahramanmarař' ta yaşamakta,% 5'i başka yerde yaşamaktadır. Katılımcıların yař ortalaması 30,91'dir.Katılımcılarda en dūřuk yař 17 en yūksek yař 67'dir. Katılımcıların %70,3'ū 17-30 yař ,%20,7'si 31-45 yař, %9'ū 46-67 yař aralığındadır. Katılımcıların ortalama hane halkı genişliği 4,36 kiři olarak belirlenmiştir. Katılımcıların %40,5'i kadın, %59,5'i erkektir. Katılımcıların %48,2'si evli, %49,0'ı bekar % 2,8'i dul statūdedir. Katılımcıların %1,5'i okuryazar değil, % 12,2'si ilköğretim, %31,5'i lise, %14,0'ı yūksek okul, %35,5'i lisans, %5,3'si y.lisans mezunudur. Katılımcılar mesleklerine gōre; %10,5'i ev hanımı, %20,8'i iřçi, % 23,8'i memur, %2,0'ı emekli, %10,8'i esnaf ve serbest çalışan, %0,5'i çiftçi, %31,8'i işsizlerdir.

Yapılan arařtırmada katılımcıların sosyo-ekonomik ōzelliklerinin balık tūketimine olan etkilerini arařtırılmıřtır. Katılımcıların balık tūketimi ile sosyo-ekonomik ōzellikleri arasındaki iliřki yapılan arařtırmayla incelenmiřtir. Yapılan arařtırmada katılımcıların aylık gelirleri 200 - 10. 000 TL arasında olup, ortalama aylık gelir 2116,23 TL'dir. Katılımcıların aylık ortama gelirlerinin balık tūketimine etkisi pozitif yōndedir. Aylık gelir arttıķa balık tūketimi artmıřtır.5000 TL ve ūzeri gelire sahip olan katılımcıların balık tūketim oranı (%87,8) dięerlerinden daha yūksektir. 3000-4999 TL arası gelire sahip olanların balık tūketim oranı %87, 1500-2999 TL geliri olanların balık tūketim oranı %78,8, 500-1499 TL geliri olanların balık tūketim oranı %71,8'dir. Katılımcıların %77,6'sı balık fiyatlarının balık tūketimini etkiledięini dūřünmektedir. Yapılan dięer çalıřmalarda da aylık gelirin yūksek olmasının balık tūketimine etkisi pozitif yōnde bulunmuřtur. Amasya da yapılan arařtırmada tūketicilerin aylık gelirleri 300 TL- 8 000 TL, ortalama aylık gelir 2026,59 TL'dir. Aylık harcama 250 TL ile 6 000 TL ve ortalama harcama 1462,51 TL'dir. Balık eti tūketenlerin gelir seviyesi ortalama 2091,89 TL iken, deęiřik nedenlerle balık eti tūketemeyenlerin gelir seviyesi ortalama 1595,60 TL'dir (Kızılaslan ve Nalinci, 2013).

Balık fiyatlarının yūksek olmasını gōz ōnūnde bulundurursak balık tūketimini gelir durumunun etkilemesi kaçınilmaz bir sonuķtur. İlimize deniz balıęı bařka illerden gelmektedir, bu durum deniz balıklarının maliyetini yūkseltmektedir. Denize kıyısı olan illerde balık daha ucuz satın alınırken ilimizde pahalı satın alınmaktadır. Bu da balık tūketimimizi olumsuz etkilemektedir. Yapılan dięer çalıřmalarda da gelir durumunun balık tūketimini etkiledięi gōrūlmektedir.

Kahramanmaraş'ta yapılan araştırmada katılımcıların %78,2' inin balık tükettiği, %21,8'nin hiç balık tüketmediği, aylık ortalama balık tüketiminin ise %2,12 olduğu görülmektedir. Aylık kişi başına düşen balık tüketimi yaklaşık 0,5 kg olup yıllık kişi başına düşen balık tüketimi yaklaşık 6 kg/yıl'dır. Yıllık balık tüketimi Türkiye ortalamalarının altındadır. Araştırma sonuçlarına göre balık tüketim düzeyinin düşük oranda olduğu görülmektedir. Balık tüketiminin az olmasında önemli bir yer tutan diğer sebep ilimizin denize kıyısı olmaması diğer illerle karşılaştırma yaptığımızda denize kıyısı olan iller daha çok balık tüketmektedir. Yapılan ankette katılımcıların %77,1'i Kahramanmaraş'ın deniz kıyısında olmamasının balık tüketimini etkilediğini düşünmektedir. Çanakkale denize kıyısı olan ve balıkçılığın bire bir halk tarafından gerçekleştirildiği bir şehrimizdir. Burada balık, tüketicinin eline gayet taze ve ucuz gelir. Bunun yanında halkın balığa olan aşinalığı-damak zevkinin olması, çoğunluğun gelir seviyesi iyi ve eğitilmiş insanlar olması tüketimin artışı için pozitif etkilere sahiptir. Yapılan ankette halkın % 80'inin yılda yaklaşık 18 kg balık tükettiği ortaya çıkmıştır (Çolakoğlu ve ark., 2006). Kahramanmaraş'ın balık tüketim miktarından 3 kat fazladır. Elazığ il merkezinde 2004 yılında av yasağının olmadığı 8 ay süresince 164,155 kg deniz balığı ve 45,145 kg tatlı su balığı olmak üzere toplam 209,300 kg balık tüketildiği belirlenmiştir. Bu rakam il merkezi nüfusuna (266.495) oranlandığında kişi başına düşen yıllık balık tüketimi 0,785 kg/yıl olarak ortaya çıkmıştır (Şen ve ark. 2008). Kahramanmaraş'ın balık tüketim miktarından oldukça azdır. Balık tüketim miktarını yeme kültürü ve denize yakınlık etkilemektedir. Denize yakın illerde daha çok balık tüketilirken denize yakın olmayan illerde daha az balık tüketilmektedir. Karadeniz bölgesinde birçok ilde balık tüketim miktarı Türkiye ortalamalarının üstündedir. Karadenizlilerin yemek kültüründe balık önemli bir yer tutmaktadır. Örneğin Tokat'ın Almus ilçesinde araştırma bulgularına göre; kişi başına yıllık balık tüketim miktarı 14,71 kg olup, en fazla içsu balıkları (özellikle alabalık ve sazan) tüketilmektedir (Adıgüzel ve ark., 2009).

Yapılan araştırmada katılımcılar balık tüketiminin az olmasının nedenlerini (%28,7) diğer et türlerinin daha çok sevilmesi, (%22,8) kılçıklı olması, (%18,3) pahalı olması, (%12,8) istenilen zamanda balık bulunmaması, (%5,3) balık etinin sevilmemesi, (%2,8) balığın lezzetli bulunmaması, (%9,5) diğer nedenler olarak göstermiştir. Yapılan çalışmada balık tüketimini etkileyen faktörlerin başında diğer et türlerinin daha çok sevilmesi gelmektedir. Bu durum yeme kültürüyle alakalıdır. Yemek kültürümüz denize kıyısı olan bir il olmadığımız için kırmızı et ağırlıklı beslenme şeklinde şekillenmiştir. Yemek kültürü uzun

yıllar sonucunda şekillenen gelenek ve örf adetlerimizle ilgili bir olgudur. Balık eti kılçıklı olmasından dolayı da tercih edilmemektedir. Balığın kılçıklı olması yemeyi özellikle çocuklar için zorlaştırmaktadır. Balık tüketimi ilimizde ancak yeteri kadar bilinçlendirme tanıtım ve teşvik olursa dünya balık tüketimi ortalamalarına yetişir. Yaptığımız araştırmada balık tüketiminin arttırılması ile ilgili katılımcıların düşüncelerini öğrenmek için çeşitli sorular sorduk. Katılımcıların %44,3'ü balığın faydalarının anlatılmasının gerektiğini, %27,3'ü balık fiyatlarının düşürülmesi gerektiğini, %21,3'ü balık yerlerinin modernize edilmesi ve temizlenmesinin gerektiğini, %7,3'ü balık lokantalarının arttırılmasının gerektiğini düşünmektedir. Yapılan araştırmadan da anlaşıldığı gibi balık tüketimi arttırmada balığın sağlık açısından faydaları hakkında farkındalık oluşturulması çok önemlidir. Bu konuda bilinçlendirme basın yayın organları kullanılarak, bu konuyla ilgili çeşitli araştırmaların kamuoyuyla paylaşılması ve yapılan çalışmaların artırılması ile mümkün olacaktır. İlimize deniz balıklarının getirilmesindeki maliyetler düşürülerek balık fiyatlarındaki düşüş sağlanırsa balık tüketimi de artacaktır. Balık tüketiminin düşük olmasındaki önemli bir etkenlerden biri de ilimizde az sayıda bulunan balık satım yerlerinin hijyenin sağlanamamış olması ve diğer illerden gelen deniz balıklarının bayat olur endişesidir. Balık satım yerlerinin modernize edilip Avrupa standartlarına göre hijyeni sağlanırsa tüketiciler zaten kokusu açısından çok tercih edilmeyen balığı satın almakta zorlanmazlar. İlimizde balık lokantaları yok denecek kadar az olduğu için evde balık yemeyi sevmeyen tüketiciler balık yememektedir. Birçok bayan balık pişerken ev kokar endişesi taşımaktadır. Bu durum balık tüketimini olumsuz etkilemektedir.

Elazığ'da balık eti tüketiminin az olmasının nedenleri arasında, ekonomik olumsuzluklar ve balığın Elazığ sofrası kültüründe fazla bir yere sahip olmaması ön plana çıkmıştır (Şen ve ark., 2008). Giresun ve Trabzon illerinde yaşayan tüketicilerin çoğunluğu (% 92,5) su ürünlerini tükettiklerini ancak % 7,5'i farklı sebeplerden dolayı su ürünlerini tercih etmediklerini belirtmişlerdir. Tercih edilmeme sebebi olarak tüketicilerin % 61,11'i tadı ve kokusundan dolayı su ürünlerini tüketmediklerini bildirmişlerdir. Diğer tüketilmeme sebepleri arasında ise pişirme ve yeme zorluğu, pahalı olması ve aile kültüründe su ürünlerinin yeri olmaması gibi nedenler vardır (Aydın ve Karadurmuş, 2013). Yapılan diğer çalışmalarda da balığın az tüketilme nedenleri ilimizdeki ile benzerlik göstermektedir.

Kahramanmaraş'ta tüketicilerin et tüketim tercihlerinde ilk sırayı %55,0'la kırmızı et 2.sırayı % 36,3'le tavuk 3.sırayı ise %6,0'la balık almıştır. Katılımcıların %2,5'ü hiçbir çeşit et tüketmemektedir. Et tüketim tercihini en çok etkileyen nedenlerin başında etin lezzeti (%29,8) gelmektedir. Katılımcılar kırmızı eti daha lezzetli bulmaktadır. Bunun nedeni beslenme alışkanlıklarımızdır. Katılımcıların et tüketim tercihini etkileyen diğer nedenler yemek kültürü (%29,5) ,besin değeri (%19,5), fiyatıdır (%15,3). Katılımcıların %45,5 'i balık yemeyi seviyor,%45,5'i aile bireylerinden kimi balık yerken kimisi yemiyor, %7'sinde çocuklar balık yemeyi sevmiyor ,%2' sinde hiç kimse balık yemeyi sevmiyor. Bu durum denize kıyısı olan illerimizde farklılık göstermektedir. Çanakkale'de ankete katılanların beyaz eti birinci sırada (%47,5), balıketini ikinci sırada (%29,85), kırmızı eti ise üçüncü sırada (%22,05) tükettikleri tespit edilmiştir (Çolakoğlu ve ark. 2006). Erzurum ilindeki anket sonuçlarına göre katılanların kırmızı eti birinci sırada (%56), tavuk etini ikinci sırada (% 37,33), balıketini ise üçüncü sırada (%6,66) tükettikleri tespit edilmiştir (Oğuzhan ve ark., 2009). Tunceli'de en fazla tüketilen et türleri sırasıyla kırmızı et (% 40), tavuk eti (%38) ve balıketi (%22) olmaktadır (Yüksel ve ark., 2010). Yapılan diğer çalışmalarda denize kıyısı olmayan illerde et tüketim tercihi benzerlik gösterirken, denize kıyısı olan illerde et tüketim tercihi daha çok balığa kaydığı için daha az benzerlik göstermektedir, ancak ülkemizde kırmızı etin diğer et türlerine göre daha çok sevildiği diğer çalışmalarda da gözlenmiştir.

Yaptığımız araştırmada katılımcılar kültür yetişen balık türlerinden alabalığı (%70), levreği (%14,5), çuprayı (%10,3), kefalı (%2,8), sazani (%2,3) tercih etmektedir. En çok sevilen balık türü incelendiğinde katılımcıların %33,5 'i alabalığı, %19'ü hamsiyi, %13,5'i levreği, %10'u çuprayı, %6,8'i palamudu, %6'sı et balığını, %3,3'ü somonu, %1,8'i lüferi, %1,8'i uskumruyu, %2,6'sı diğer balık türlerini severek tükettiklerini belirtmişlerdir.

Kültür yetişen balık türlerinden en çok alabalık (%70) tercih edilmektedir. Türkiye'deki toplam alabalık üretimi 111 335 ton dur. Kahramanmaraş'ta yılda 2834 ton alabalık üretimi yapılmaktadır. Özellikle Fırınız Çayı üzerinde kurulan irili ufaklı çok sayıda tesiste Alabalık üretimi yapılmaktadır. Balık üretimi yapan işletmelerdeki atıkların sucul ortamı kirleteceği ve biyolojik çeşitliliği bozacağına dair yersiz kaygılar sektör gelişimini olumsuz etkilemektedir. Kültür balığı üreten işletmelerdeki atık maddeler yem ve balık dışkılarından oluşan organik bileşenlerdir.

Kahramanmaraş'taki tüketicilerin en çok tükettiği balık türü (%40) alabalıktır. Alabalık ilimizde üretimi yapıldığı için taze ve ucuz bulunmaktadır. İlimizin denize kıyısı olmadığı için deniz balıkları başka illerden ithal edilmektedir. Dolayısıyla deniz balıklarını taze ve ucuz bulma imkânı kısıtlıdır. Katılımcıların çok severek tükettiği diğer balık türleri hamsi (%19,5), çupra (%11), levrek (%10,8), palamut (%7), et balığı (%4,8), somon (%2,3), istavrittir (%1). Ülkemizin birçok ilinde en çok tüketilen balık türleri benzerlik göstermektedir. Daha önce yapılan çalışmalarda da görüldüğü gibi en çok tüketilen balıklar alabalık ve hamsi olmaktadır. Van ilinde en çok sevilen balık sırayla hamsi, alabalık, inci kefali ve sazan olmasına rağmen en çok tüketilen balık sırayla inci kefali, sazan, alabalık ve hamsi olduğu bulunmuştur (Sarı ve ark., 2000). Elazığ il sınırları içinde alabalık yetiştiricilik yoluyla, alabalık dışında kalan tatlı su balıkları ise avcılık yoluyla elde edilmektedir. Anket sonucunda ilimizde, % 45 gibi büyük bir oranla alabalığın, avcılığı yapılan tatlı su balıklarından daha fazla tüketildiği tespit edilmiştir. Alabalığı % 25 oranla aynalı sazan tüketimi takip etmiştir. Diğer sazangillerin tüketiminin de azımsanmayacak oranlarda (% 30) olduğu belirlenmiştir (Şen ve ark., 2008). Tokat-Almus ilçesinde aileler tarafından en çok tüketilen balık türleri; deniz balıkları içerisinde hamsi, içsu balıkları içerisinde ise alabalık ve sazandır. Tüm aileler itibarıyla içsu balık türlerini tüketen ailelerin %91,36'sı alabalık, %89,33'ü sazan, %100'ü kefal, %72,73'ü yayın, %75'i gümüş, %66,67'si ise kaya balığını satın alırken, diğerleri avcılık yoluyla temin etmektedirler (Adıgüzel ve ark., 2009). Diğer çalışmalarda da alabalık en çok tüketilen tatlı su balığı olmuştur. Ülkemiz akarsu yönünden çok zengin olması alabalık yetiştiriciliğini arttırmakta, alabalığı kolay ve ucuz bulunur bir balık türü yapmaktadır.

Araştırmamızda balık tüketiminin en yoğunlaştığı mevsimin %57,8 ile kış aylarındadır. İlde balık tüketiminin yoğun olarak kış aylarında olması Türkiye genelinde de yaşanan bir durumdur. Hamsinin en çok kış aylarında bulunması ve balık avlama mevsiminin kış aylarına denk gelmesi daha çok bu mevsimde balık tüketilmesine neden olmaktadır. Ailelerin en fazla tükettiği balık çeşidinin alabalık olduğu, diğer yandan, balık fiyatlarının eşit olduğu varsayımında dahi ailelerin alabalık tüketim tercihlerinin değişmeyeceği gözlenmiştir.

Sağlıklı beslenme diyetinde önemli bir gıda olan balık tüketiminin artırılması için, öncelikle tüketicilerin her mevsim balık tüketebilmeleri sağlanmalıdır. Bunun için her türlü damak zevkine uygun işlenmiş su ürünleri çeşitlerini artırmak ve tüketicilere uygun

fıyatlarla sunmak önemlidir. Bu şekilde balıkçılık sektörü üretici, sanayici ve tüketici açısından her mevsim canlı tutulabilecektir. Türkiye’de işlenmiş su ürünlerin üretimin (%2) düşük olması ve ihracata yönelik yapılmaktadır. Nitekim tüketiciler işlenmiş ürünler ile tanışma fırsatı yakalayamamaktadırlar. Bu durumda Türkiye’de kişi başına balık tüketim miktarı, daha çok işlenmiş ürünlere yönelik tüketimi olan AB ülkeleri ve dünya ortalamasından geri kalmaktadır (Çolakoğlu ve ark., 2006).

Su ürünleri talebi gerçekte iki ayrı şekilde olmaktadır. Bunlar taze su ürünleri ve işlenmiş su ürünleri talebidir. Yapılan ankette katılımcıların tüketim tercihlerinin % 73,5’i taze, %26,5’i işlenmiş balık ürünlerine yönelik olduğu tespit edilmiştir. İşlenmiş balık ürünlerinden balık konservesini (%14,8), tuzlanmış balığı (%3,5), kurutulmuş balığı (%1,3), salamura balığı (%2) tüketmektedirler. Ortaya çıkan bu sonuç Türkiye genelini de yansıtmakta, ülkemizde balığın tüketim şekli yaklaşık %70’lik oranda taze olarak gerçekleşmektedir. Oysaki dünyada insan tüketiminde kullanılan su ürünlerinde taze tüketim sadece %39,8 oranında bulunmakta, geriye kalan donmuş muhafaza yüzde %19, tuzlanmış %7,1, konserve ise %8,2 dolayında bir miktar göstermektedir. Ülkemiz insanının işlenmiş ürünler tüketmeye özendirilmesi yolunda çalışmaların yapılması gerekmektedir. Özellikle bu İç Anadolu ve doğu bölgelerimizde denize kıyısı olmayıp, balığı işlenmiş olarak tüketmeleri daha kolay olan şehirlerimizi kapsamalıdır. Ancak, bunun için tüm ülke çapında daha çok fabrika kurularak taze ürünün tüketici zevklerine göre çeşitlendirilmesi, soğuk donmuş, konserve ve diğer su ürünleri haline getirilmesi gerekmektedir (Çolakoğlu ve ark., 2006).

Yapılan araştırmada katılımcılar (%66,0) faydalı olduğu için, (%24,3) lezzetli olduğu için, (%1,0) ucuz olduğu için, (%8,0) sağlık nedeniyle balığı tercih etmektedir. Katılımcıların büyük çoğunluğu balık tüketimlerinin altında yatan sebebin, dengeli beslenme ve sağlık olduğunu ifade etmişlerdir. Bu durum anket dahilinde ortaya çıkan bilgilerin en sevindiricisidir. Halkımızın beslenme konusunda bilinçli bir davranış göstermesi, yaşam tarzı ve çevre-insan konularında da bilinçleneceği umudunu oluşturmaktadır.

Araştırmada balığın satın alındığı yer incelenmiştir. Katılımcıların %69,5’i balık pazarından, %11,5’i balık üretim çiftliğinden, %8,0’ı halk pazarından, %6,3’ü marketlerin balık reyonundan, %4,8’i seyyar balıkçıdan almaktadır. Tokat ilinde yapılan araştırma kapsamında incelenen aileler balığı satın almak için en fazla sabit balık satıcılarını (%85)

tercih etmektedirler. Bunu balık üretim çiftlikleri (%23) takip etmektedir. Balık satın alırken en fazla sabit balık satıcılarını (%85) tercih etmelerinin nedeni olarak ilk sırada taze olması (%80) ikinci sırada ise kolay bulunabilmesi (%65) gelmektedir. Diğer taraftan seyyar balık satıcılarını tercih eden %12'lik kesim, bu tercihinin %61 oranında ucuz olmasından dolayı yaptığını ifade etmiştir (Erdal ve Esengün, 2008).

Katılımcıların balıkların hijyenik ortamlarda satışı konusunda pek bilgili olmadıkları dikkati çekmiştir. Genel olarak eğitim düzeyinin yükselmesinin kişisel hijyeni olumlu etkilediği ortaya çıkmıştır. Ancak, okullarda besin sanitasyonuna yönelik eğitimler pek verilmediğinden olsa gerek, üniversite mezunlarımızın bile uygunsuz satış mekanları olan pazaryerlerinden balık satın aldıkları saptanmıştır. Avrupa Birliğine uyum sürecinde olduğumuz şu günlerde özellikle gıdalar konusunda insanımızın hijyen kavramını günlük hayatlarına yerleştirmesi gerekmektedir. Ülkemizde okullarda sağlık, bireysel ve çevresel hijyen, besin sanitasyonu, beslenme gibi hayati önemi büyük olan bir çok konuda yeterli eğitim verilmemesi, toplumu olumsuz etkilemektedir (Çolakoğlu ve ark., 2006).

Balık alırken nelere dikkat edildiğini incelediğimizde katılımcılar balık alırken balığın (%73) tazeliğine, (%8,5) lezzetine, (%6,8) kılçıklı olup olmasına, (%6,3) fiyatına, (%3) üretim ya da doğal olmasına, (%2,5) tatlı su balığı ya da deniz balığı olup olmasına dikkat etmektedir. Katılımcılar balığın tazeliğini (%43) solungaçlarına bakarak, (%21) etinin diriliğine bakarak, (%21) genel görünümüne bakarak, (%15) balıkçıya sorarak anlamaktadır. Balık alırken dikkat edilen en önemli unsur balığın tazeliği ve lezzetidir. İlimizde deniz balıklarını taze bulma imkanı kısıtlıdır. Tatlı su balıklarından taze bulunma imkanı kolay olan ve lezzeti beğenilen alabalık en çok tercih edilen balık olmuştur. Balık tüketimimizi deniz balıklarını taze bulamamak olumsuz yönde etkilemektedir. Yapılan çalışmalardan da anlaşıldığı gibi denize kıyısı olan illerde balık çok tüketilirken denize kıyısı olmayan illerde daha az tüketilmektedir.

Yapmış olduğumuz çalışmada katılımcıların tatlı su balığı ile deniz balığı tercih durumuna bakıldığında %43,8'i her ikisini de tercih ettiklerini söylerken, %19,8'i yalnız tatlı su balığını, %36,5'i yalnız deniz balığını tercih etmektedir. Deniz balığı daha çok tercih edilmesine rağmen en çok tüketilen balık türü deniz balığı değildir. Katılımcılar balığı en çok (%49,5) evde yemeyi tercih etmektedir. Lokantada (%14,8) ve (%35,8) piknikte açık havada balık yemeyi daha az tercih etmektedirler. Balık pişirme yöntemini incelediğimizde katılımcıların (%35,3) fırında, (%31,8) ızgarada, (%21,8) kızartarak, (%6)

tavada, (%3) buğulama, (%2,3) diğer yöntemlerle balığı pişirmektedir. Amasya’da yapılan araştırmada tüketiciler balığı; %37,88’i tavada pişirilmek suretiyle, %33,03’ü ızgara olarak, %18,49’u fırında, %8,48’i kızartma olarak ve %2,12’si buğulama olarak tüketmektedirler (Kızılaslan ve Nalinci, 2013). Burdur ilinde yapılan araştırmada tercih edilen balık pişirme yöntemlerinde ilk sırada, %45,9 oranı ile yağda pişirme yöntemi bulunmaktadır. Daha sonra fırında pişirme %26,3, mangalda pişirme %20,6 ve elektrikli ızgarada pişirme %7,1 oranında tercih edilmiştir (Orhan ve Yüksel, 2010). İlimizde tercih edilen balık pişirme yönteminde ilk sırayı fırında pişirme almaktadır. Diyetisyenlerin sağlıklı pişirme yöntemi olarak önerdiği pişirme yöntemlerinden bir tanesidir. Yağda pişirme yöntemi ile pişen balıklar her ne kadar lezzetli olsa da sağlık açısından daha az kabul edilen bir yöntemdir.

5. SONUÇ VE ÖNERİLER

Bu çalışmayla; tüketicilerin balık ve et ürünleri tüketim tercihleri, et tüketim şekilleri ve tüketici kararlarını etkileyen faktörlerin belirlenmesi amaçlanmıştır. Araştırma 400 kişiye 39 adet anket sorusu sorularak yapılmıştır. Bu araştırma Kahramanmaraş ili merkez ilçesinde yapılmıştır. Yapılan araştırmada katılımcıların % 78,5'inin balık tükettiği, %21,5'nin hiç balık tüketmediği, aylık ortalama balık tüketiminin ise %2,12 olduğu görülmektedir. Aylık kişi başına düşen balık tüketimi yaklaşık 0,5kg olup yıllık kişi başına düşen balık tüketimi yaklaşık 6 kg'dır. Yıllık balık tüketimi Türkiye ortalamalarının altındadır.

Balık tüketiminin az olmasının nedenleri (%28,8) diğer et türlerinin daha çok sevilmesi, (%22,8) kılçıklı olması, (%18,3) pahalı olması, (%12,8) istenilen zamanda balık bulunmaması, (%5,3) balık etinin sevilmemesi, (%2,8) balığın lezzetli bulunmaması, (%9,5) diğer nedenler olarak gösterilmiştir. Katılımcıların %44,3'ü balığın faydalarının anlatılmasının gerektiğini, %27,3'ü balık fiyatlarının düşürülmesi gerektiğini, %21,3'ü balık yerlerinin modernize edilmesi ve temizlenmesinin gerektiğini, %7,3'ü balık lokantalarının arttırılmasının gerektiğini düşünüyor.

Kahramanmaraş'ta tüketicilerin et tüketim tercihlerinde ilk sırayı %55,0' la kırmızı et, 2.sırayı % 36,3'le tavuk, 3.sırayı ise %6,0'la balık almıştır. Katılımcıların %2,5'ü hiçbir çeşit et tüketmemektedir. Et tüketim tercihini en çok etkileyen nedenlerin başında etin lezzeti (%29,8) gelmektedir. Katılımcılar kırmızı eti daha lezzetli bulmaktadır. Bunun nedeni beslenme alışkanlıklarımızdır. Katılımcıların et tüketim tercihini etkileyen diğer nedenler yemek kültürü (%29,5) ,besin değeri (%19,5),fiyatıdır (%15,3). Katılımcıların %45,5'i balık yemeyi seviyor,%45,5'i aile bireylerinden kimi balık yerken kimisi yemiyor, %7'sinde çocuklar balık yemeyi sevmiyor, %2,0'sinde hiç kimse balık yemeyi sevmiyor.

Kahramanmaraş'taki tüketicilerin en çok tükettiği balık türü (%40) alabalıktır. Alabalık ilimizde üretimi yapılan balık türlerinden biri olup taze ve ucuz bulunmaktadır. İlimizin denize kıyısı olmadığı için diğer balık türleri başka illerden ithal edilmektedir dolayısıyla deniz balıklarını taze ve ucuz bulma imkanı kısıtlıdır. Katılımcıların çok severek tükettiği diğer balık türleri hamsi (%19,5) çupra (%11), levrek (%10,8), palamut (%7), et balığı (%4,8), somon (%2,3), istavrittir (%1).

İncelenen ailelerde balık tüketiminin en yoğunlaştığı mevsimin %57,8 ile kış aylarındadır. Ailelerin en fazla tükettiği balık çeşidinin alabalık olduğu, diğer yandan, balık fiyatlarının eşit olduğu varsayımında dahi ailelerin alabalık tüketim tercihlerinin değişmeyeceği gözlenmiştir.

Yapılan araştırmada katılımcılar (%66,0) faydalı olduğu için, (%24,3) lezzetli olduğu için, (%1,0) ucuz olduğu için, (%8,0) sağlık nedeniyle balığı tercih etmektedir. Katılımcıların büyük çoğunluğu balık tüketimlerinin altında yatan sebebin, dengeli beslenme ve sağlık olduğunu ifade etmişlerdir.

Yapılan araştırmada balığın alındığı yer incelenmiştir. Katılımcıların % 69,5'i balık pazarından,%11,5'i balık üretim çiftliğinden, % 8,0'ı halk pazarından, % 6,3'ü marketlerin balık reyonundan,%4,8'i seyyar balıkçıdan almaktadır.

Balık alırken nelere dikkat edildiğini incelediğimizde katılımcılar balık alırken balığın (%73) tazeliğine, (%8,5) lezzetine, (%6,8) kılçıklı olup olmamasına, (%6,3) fiyatına, (%3) üretim ya da doğal olmasına, (%2,5) tatlı su balığı ya da deniz balığı olup olmamasına dikkat etmektedir. Katılımcılar balığın tazeliğini (%43) solungaçlarına bakarak, (%21) etinin diriliğine bakarak, (%21) genel görünümüne bakarak, (%15) balıkçıya sorarak anlamaktadır.

Yapmış olduğumuz çalışmada katılımcıların tatlı su balığı ile deniz balığı tercih durumuna baktığımızda %43,8'i her ikisini de tercih ettiklerini söylerken,%19,8'i yalnız tatlı su balığını, %36,5'i yalnız deniz balığını tercih etmektedir. Katılımcılar balığı en çok (%49,5) evde yemeyi tercih etmektedir. Lokantada (%14,8) ve (%35,8) piknikte açık havada balık yemeyi daha az tercih etmektedirler. Balık pişirme yöntemini incelediğimizde katılımcıların (%35,3) fırında, (%31,8) ızgarada, (%21,8) kızartarak, (%6) tavada, (%3) buğulama, (%2,3) diğer yöntemlerle balığı pişirmektedir.

Yapılan ankette katılımcıların tüketim tercihlerinin %73,5 'i taze, %26,5'i işlenmiş balık ürünlerine yönelik olduğu tespit edilmiştir. İşlenmiş balık ürünlerinden balık konservesini (%14,8), tuzlanmış balığı (%3,5), kurutulmuş balığı (%1,3), salamura balığı (%2) tüketmektedirler.

Yaptığımız araştırmada katılımcılar kültür yetişen balık türlerinden alabalığı (%70), levreği (%14,5), çupraı (%10,3), kefalı (%2,8), sazanı (%2,3) tercih etmektedir. En çok sevilen balık türü incelendiğinde katılımcıların % 33,5'i alabalığı, %19'ü hamsiyi,%13,5'i

levreği, %10'u çuprayı, %6,8'i palamudu, %6'sı et balığını, %3,3'ü somonu, %1,8'i lüferi, %1,8'i uskumruyu, %2,6'sı diğer balık türlerini severek tükettiklerini belirtmişlerdir. Kültür yetişen balık türlerinden en çok alabalık (%70) tercih edilmektedir.

Bu araştırmadan da anlaşıldığı gibi ilimizde balık tüketimi oldukça az ve bu konuda insanların bilinçlendirilmesi gerekmektedir. Balığın insan sağlığı açısından da önemli bir yer tuttuğunu göz önünde bulundurursak balık tüketiminin teşvik edilmesi oldukça önemli bir husustur. Ankete katılan katılımcıların %77,5 'i balık tüketimiyle ilgili yeterli tanıtım ve teşvikin olmadığını düşünmektedir.

Temel besin maddelerimizden protein grubunda yer alan balık sağlıklı ve dengeli beslenmede kilit rol oynamaktadır. Fosfor, kalsiyum ve iyot bakımından zengin besin değeri ve içerdiği A,B1,B2 ve D vitaminleri ile balık, kalp hastalıklarından depresyona kadar birçok hastalığın önlenmesinde rolü vardır. Yapılan araştırmalarla ağırlıklı olarak balıkla beslenen toplumlarda, et ve sebze ağırlıklı beslenenlere kıyasla ortalama yaşam süresinin daha uzun olduğu, insanların fiziksel direncinin daha güçlü olduğu belirlenmiştir (Baysal, 2002).

Sonuç olarak ilimizde balık tüketimi Türkiye ve Dünya ortalamalarının oldukça altındadır. Dengeli beslenmede önemli bir yere sahip değerli bir besin maddesi olan balığın tüketiminin artırılması gerekmektedir. İlimizde yalnızca üretimi yapılan balık türlerinin değil bütün balık türlerinin kolay, taze ve ucuz bulunur hale getirilmesi için yetkililerin bu konuda çalışma yapması gerekmektedir. Balık satın alınan yerlerin Avrupa standartlarına göre yeniden modernize edilip, balık lokantalarının açılmasının teşvik edilmesi gerekmektedir. Balık tüketimi ve dengeli beslenme konusunda bilinç oluşturulursa ancak sağlıklı bir toplum ve sağlıklı bir nesil oluşur. Balık tüketiminin artırılmasına yönelik yapılan çalışmalara Kahramanmaraş'ta ihtiyaç duyulmaktadır. Balık tüketimiyle ilgili yapılacak olan çalışmalara yaptığımız çalışmanın kaynak oluşturacak olması bizim için çok sevindiricidir.

KAYNAKLAR

- Adıgüzel, F., Civelek, O., Sayılı, M. Büyükbay, E. O., 2009. Tokat İli Almus İlçesinde Ailelerin Balık Tüketim Durumu, GOÜ Ziraat Fakültesi Dergisi, 26 (2): 35-43.
- Akbay C., Meral Y.,Yılmaz H. İ., Gözek S. 2013. Türkiye’de Ailelerin Su Ürünleri Tüketiminin Ekonomik Analizi KSÜ, Ziraat Fakültesi, Tarım Ekonomisi Bölümü, Kahramanmaraş KSÜ Doğa Bil. Dergisi, 16 (3):1-7.
- Angiş, S. 2004. Gökkuşığı Alabalığı’nda soğuk tütsülemenin bazı önemli kimyasal ve duyuşsal özellikler üzerine etkisi. Atatürk Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Yüksek Lisans Tezi, 36s, Erzurum.
- Anonim 2010. Türkiye Tarım Sektörü Raporu. T.C. Başbakanlık Yatırım Destek ve Tanıtım Ajansı, Ankara.
- Anonim 2009. Su Ürünleri İstatistikleri, TÜİK, 1-73.www.tuik.gov.tr
- Atar, H., Alçiçek, Z., 2009. Seafood consumption and health. TAF Preventive Medical Bulletin, 8 (2): 173-176.
- Atay, D., Aydın F., Yavuzcan Yıldız H. 2002. Su Ürünleri Yetiştirme İlkeleri, Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Yayınları 270 s, Ankara.
- Aydın M ., Karadurmuş U., 2013. Trabzon ve Giresun Bölgelerindeki Su Ürünleri Tüketim Alışkanlıkları. Karadeniz Fen Bilimleri Dergisi, 3(9):57-71.
- Baysal A. (2002). Genel Beslenme. 11.Baskı. Hatipoğlu Yayınları: 14.
- Baker K. K., Watters C., Onaka A.T, Horiuchi B., Dannemiller J., Brooks B. 2012. Hawai’ı health survey :Fish consumption for adults in Hawai’ı HHS, 2007 and 2008. DOH, OHSM, July 2012.
- (<http://health.hawaii.gov/hhs/files/2013/04/Fishfact.pdf>)
- Burger J. Fleischer, J., Gochfeld M.,2003. Fish, shellfish, and meat meals of the public in Singapore. Environmental Research 92 (3): 254-261.
- Ceylan, M., Yıldırım İ, Çiftçi, K. 2008. Balık Eti Tüketim Yapısı ve Tüketicilerin Satın Alma Eğilimlerinin Belirlenmesi (Van İli Örneği). VIII. Ulusal Tarım Ekonomisi Kongresi, Gıda Pazarlaması 172-181. Bursa.
- CRITFC (Columbia River Inter-Tribal Fish Commission). 1994. A fish consumption survey of the Umatilla, Nez Perce, Yakama and Warm Springs Tribes of the

- Columbia River Basin. Technical Report No. 94-3. Portland, Oregon.
<http://www.deq.idaho.gov/media/895853-fish-consumption-survey-1994.pdf>
- Çolakoğlu, F. A, İşmen, A. Özen, Ö., Çakır, F., Yığın, Ç. Ormancı, H. B., 2006. Çanakkale İlindeki Su Ürünleri Tüketim Davranışlarının Değerlendirilmesi, E.Ü. Su Ürünleri Dergisi 23(1/3): 387-392.
- Çivi H. , Gürler A .Z. , Esengün, K. Karkacier, O.1993. Tokat İli Merkezinde Yaşayan Hane halklarının Kırmızı Et Tüketimi Üzerine Bir Araştırma. GOÜ Ziraat Fakültesi Dergisi, 10 (1):108-115.
- Dellenbarger L.E, ES. Luza, AR. Schupp. 1988. Household demand for eat fish in Louisiana, Agribusiness, 4: 493.
- Demir, O. 2008. Türkiye Su Ürünleri Yetiştiriliciliği ve Yem Sektörüne Genel Bakış. Journal of fisheries sciences, 2 (5): 704-710.
- Erdal, G. Esengün, K. 2008. Tokat İlinde balık tüketimini etkileyen faktörlerin logit model ile analizi. Ege Üniversitesi Su Ürünleri Dergisi, 25(3): 203-209.
- Girard S., Maria Jouis C., Paquotte P., Wisner-Bourgeois C. 1998. An Analysis of seafood consumption survey methods in France. 9th NFET Conferance, Tromso- Norway.
- Hatırlı, S.A., Demircan, V. Aktaş, A.R. 2004. Isparta ilinde ailelerin balık tüketiminin analizi. SDÜ İktisadi ve İdari Bilimler Fakültesi Dergisi, 9 (1): 245- 256.
- Hu F.B. , Cho E. , Rexrode K.M., Albert, C.M., Manson, C.E., 2003. Fish and Long-Chain n-3 fatty Acid Intake and Risk of coronary Heart Disease and Total Mortality in Diabetic Women. Circulation 107; 1852–1857.
- Hu T.1985. Analysis of seafood consumption in the U.S. 1970, 1974, 1978, 1981. US Department of Commerce, National Technical information Service, Springfield, VA.
- Kent, C. 1987. Fish and Nutrition in India. Food Policy, 12 (2)161-175.
- Kızılaslan, H., Nalinci, S. 2013. Amasya İli Merkez İlçedeki Hane halkının Balık Eti Tüketim Alışkanlıkları ve Balık Eti Tüketimini Etkileyen Faktörler. Gaziosmanpaşa Bilimsel Araştırma Dergisi, 5:61-75.
- Nash D.A, Bell, F.W. 1969. An Inventory of Demand Equations for fishery products. Working paper no: 10, Bureau of commercial fisheries, U.S. Department of commerce.

- Oğuzhan P., Angiş S., Atamanalp M. 2009. Erzurum İlindeki Tüketicilerin Su Ürünleri Tüketim Alışkanlığının Belirlenmesi Üzerine Bir Araştırma. XV. Ulusal Su Ürünleri Sempozyumu, 01-04 Temmuz Rize.
- Orhan H., Yüksel, O. 2010. Burdur ili Su Ürünleri Tüketimi Anket Uygulaması. Süleyman Demirel Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi, 5 (1):1-7.
- Özden O., Fırat K., Büke E., Saka Ş. 2005. Fangri Balığı (*Pagrus pagrus*) yetiştiriciliği. T.C. Tarım ve Köy İşleri Bakanlığı Tarımsal Üretim ve Geliştirme Genel Müdürlüğü, Ankara.
- Purcell, J.C., Raunika, R. 1968. Analysis of demand, & fish and shellfish. Research Bulletin No: 51, Bureau of Commercial Fisheries, U.S. Department of Commerce, Washington D.C.
- Pippin K., Morrison, W.R. 1975. Retail Market Potential for farmed catfish. Arkansas Agricultural experiment station bulletin: 799, Department of Agricultural Economics and Rural Sociology, University of Arkansas, Fayetteville.
- Sarı M., Demirulus H., Söğüt B., 2000. Van ilinde öğrencilerin balık tüketim alışkanlığının belirlenmesi üzerine bir araştırma. Doğu Anadolu Bölgesi 4. Su Ürünleri Sempozyumu, 28-30 Haziran 2000, Erzurum.
- Saygı, H., Saka, Ş., Fırat, K. Katan, T, 2006. İzmir Merkez İlçelerinde Kamuoyunun Balık Tüketimi ve Balık Yetiştiriciliğine Yaklaşımı. E.Ü. Su Ürünleri Dergisi 23(1-2): 133-138.
- Sayılı, M., Esengün, K., Kayım, M. Akça, H., 1999. Tokat-Merkez İlçede Balık Tüketimini Etkileyen Faktörlerin Ekonometrik Analizi. GÖÜ Ziraat Fakültesi Dergisi, 16 (1): 9-28.
- Şenol, Ş. Saygı, H., 2001. Su Ürünleri Tüketimi İçin Bir Ekonometrik Model. E.Ü. Su Ürünleri Dergisi 18(3-4): 383-390.
- Şen, B., Canpolat, Ö., Sevim, A.F. Sönmez, F., 2008. Elazığ ilinde Balık Tüketimi. Fırat Üniversitesi Fen ve Müh. Bil Dergisi, 20 (3):433-437.
- TÜİK, 2012. Su Ürünleri İstatistikleri. Türkiye İstatistik Kurumu, Ankara.
- Turan, H., Kaya, Y. Sönmez, G. 2006. Balık Etinin Besin Değeri ve İnsan Sağlığındaki Yeri. E.Ü. Su Ürünleri Dergisi, 23 (1/3):505-508.

- Valverde, I.M., Periago, M.J., Santaella M., 2000. The Content and Nutritional Significance of Minerals on Fish Flesh in the presence and Absence of Bone. Food Chemistry 71:503- 509.
- Yüksel F., Karaton Kuzgun N., Özer E.İ., 2011. Tunceli ili balık tüketim alışkanlığının belirlenmesi. Karadeniz Fen Bilimleri Dergisi, 2(5):28-36.

BALIK TÜKETİMİNE YÖNELİK ANKET ÇALIŞMASI SORULARI

Bu anket Kahramanmaraş halkının balık tüketimi hakkında bilgi edinmek için yapılmıştır. Yüksek lisans tez konusudur.

1.Cinsiyet

A)KADIN

B)ERKEK

2.Kaç yaşındasınız?

3.Medeni haliniz?

A) EVLİ

B) BEKAR

C)DUL

4.Öğrenim durumunuz?

A)OKUR YAZAR DEĞİLİM

B) İLKÖĞRETİM

C)İSE

D)YÜKSEK OKUL

E)LİSANS

F)Y.LİSANS DOKTORA

5.Mesleğiniz?

A) ESNAF VE SERBEST MESLEK

B) MEMUR

C) İŞÇİ

D) EMEKLİ

E) ÇİFTÇİ

F)İŞSİZ

G)EV HANIMI

6.Kahramanmaraşta mı yaşıyorsunuz?

A) EVET

B) HAYIR

7. Evinize bir ayda giren toplam para ortalama ne kadar?.....TL/AY dır.

8.Ailede yaşayan birey sayısı kaç kişi ?.....kişi dir.

9.Genel olarak et tüketim tercihiniz hangisi?

A)KIRMIZI ET

B) TAVUK

C)BALIK

D)HİÇBİRİ

11.Aylık balık tüketiminiz yaklaşık ne kadar kg?.....kg dır.

12.Et (balık ,tavuk, kırmızı et)tüketim tercihinizi en çok etkileyen neden nedir? Lütfen belirtiniz

A) FİYATI

B) LEZZETİ

C) YEMEK KÜLTÜRÜ

D)BESİN DEĞERİ

E)DİĞER

13.Ailedeki herkes balık yemeyi sever mi?

A) KİMİ SEVİYOR KİMİ SEVMİYOR

B) ÇOCUKLAR SEVMİYOR

C) HİÇ KİMSE SEVMİYOR

D) HERKES SEVİYOR

14.Size göre aşağıdakilerin hangisi balık tüketiminin az olma nedenidir? Bir tanesini belirtiniz.

A) LEZZETLİ DEĞİL

B) KILÇIKLI

C) PAHALI

D) DİĞER ET TÜRLERİ DAHA ÇOK SEVİLİYOR.

E)İSTEDİĞİMİZ ZAMAN BALIK BULUNMUYOR

F) BALIK ETİ SEVİLMİYOR

G)DİĞER

15.Balığı nerden alırsınız?

A)BALIK ÜRETİM ÇİFTLİĞİ

B)BALIK PAZARI

C)MARKETLERİN BALIK REYONU

D)HALK PAZARI

E)SEYYAR BALIKÇI

16.Balık dışında diğer deniz ürünlerinden hangilerini tüketiyorsunuz?

A)İSTAKOZ

B)MİDYE

C) KALAMAR

D)HAVYAR

E)AHTAPOT

F)HİÇBİRİ

17.Balık alırken aşağıdaki özelliklerden en çok hangisine dikkat edersiniz?

A) TAZELİĞİNE

B)FİYATINA

C)LEZZETİ

D)KILÇIKLI OLUP OLMAMASINA BAKARIM

E) ÜRETİM YA DA DOĞAL OLUP OLMADIĞINA BAKARIM

F)TATLI SU BALIĞIMI DENİZ BALIĞIMI DİYE BAKARIM

18. Tatlı su balığını mı tercih edersiniz, deniz balığını mı tercih edersiniz?

A)BAZEN TATLI SU BALIĞI , BAZEN DENİZ BALIĞI TERCİH EDERİM.

B) TATLI SU BALIĞINI TERCİH EDERİM.

C)DENİZ BALIĞINI TERCİH EDERİM.

19. Balığı nerde yemeyi tercih edersiniz?

A) EVDE YEMEYİ TERCİH EDERİM. B) LOKANTADA YEMEYİ TERCİH EDERİM

C) AÇIK HAVADA PİKNIK YERİNDE YEMEYİ TERCİH EDERİM.

20. Balık pişirme yönteminiz hangisidir?

A)FIRINDA BALIK B)BALIK KIZARTMASI C)BALIK BUĞULAMASI D)BALIK TAVASI E)BALIK İZGARA F)DİĞER

21. Hangi mevsimde daha çok su ürünleri tüketiyorsunuz.

A)İLKBAHAR B)KIŞ C)SONBAHAR E)YAZ

22. İşlenmiş balık tüketiyor musunuz ? Tüketiyorsanız hangi tip işlenmiş balık tüketiyorsunuz?

A)TUZLANMIŞ BALIK B)KONSERVE BALIK C)KURUTULMUŞ BALIK D)SALAMURA BALIK E)DİĞER F)TÜKETMİYORUM

23. Balık etini en çok hangi nedenden dolayı tercih ediyorsunuz?

A)BALIK ETİ ÇOK LEZZETLİ B)BALIK ETİ ÇOK FAYDALI C)BALIK ÇOK UCUZ D)SAĞLIK SORUNLARINDAN DOLAYI

24. En çok sevdiğiniz balık hangisi?

A)ALABALIK B)LEVREK C)MERCAN D)HAMSİ E)ET BALIĞI F)ÇUPRA G)PALAMUT H)ÜSKUMRU

I)GÜMÜŞ J)LÜFER K)TON BALIĞI L)SOMON BALIĞI M)YILAN BALIĞI

25. Balık tüketimi en çok ne yapılırsa artar?

A)BALILIĞIN FAYDALARININ ANLATILMASI LAZIM B)BALIK SATIŞ YERLERİNİN TEMİZLİĞİ VE MODERNİZE EDİLMESİ

C)BALIK FİYATLARI DÜŞÜRÜLMESİ GEREKİR D)BALIK LOKANTALARININ ARTTIRILMASI GEREKİR

26. Kültür yetişen balık türlerinden en çok hangisini tercih edersiniz.

A)ALABALIK B)KEFAL C)SAZAN D)LEVREK E)ÇİPURA

27. Fiyatları aynı olsa hangi balığı daha fazla tüketirsiniz? Yalnızca bir tanesini yazınız.

A)LEVREK B)SOMON C)ET BALIĞI D)ALABALIK E)HAMSİ F)PALAMUT G)İSTAVRİT H)ÇUPRA

28. En çok hangi balığı tüketiyorsunuz? Lütfen belirtiniz.

A)LEVREK B)ALABALIK C)HAMSİ D)ÇUPRA E)PALAMUT F)SOMON G)ET BALIĞI H)İSTAVRİT I)DİĞER

29. Balığın tazeliğini nasıl anlarsınız?

A)SOLUNGAÇLARINA BAKARIM B)ETİNİN DİRİLİĞİNE BAKARIM

C)GENEL GÖRÜNÜMÜNE BAKARIM D)BALIKÇIYA SORARIM TAZE DERSE ALIRIM

30. Balık tüketiminin çocuk gelişimine olumlu etkileri vardır.

A)KATILIYORUM B)KATILMIYORUM

31. Balık etinin sağlığa hiçbir zararı yoktur.

A) TAMAMEN DOĞRU B) KATILIYORUM C) KATILMIYORUM D) KESİNLİKLE HAYIR

32. Kahramanmaraşta istediğim zaman taze balık bulabiliyorum.

A) TAMAMEN DOĞRU B) KATILIYORUM C) KATILMIYORUM D) KESİNLİKLE HAYIR

33. Balığın sağlık açısından faydalarını biliyorum.

A) TAMAMEN DOĞRU B) KATILIYORUM C) KATILMIYORUM D) KESİNLİKLE HAYIR

34. Balık tüketimi ile ilgili yeterli tanıtım ve teşvik var.

A) TAMAMEN DOĞRU B) KATILIYORUM C) KATILMIYORUM D) KESİNLİKLE HAYIR

35. Balık fiyatları balık tüketimimizi etkiliyor.

A) TAMAMEN DOĞRU B) KATILIYORUM C) KATILMIYORUM D) KESİNLİKLE HAYIR

36. Kahramanmaraşta balık üretimi artsa balık tüketimi de artar.

A) TAMAMEN DOĞRU B) KATILIYORUM C) KATILMIYORUM D) KESİNLİKLE HAYIR

37. Teknolojideki gelişmenin balık tüketimine etkisi nasıldır?

A) OLUMLU B) OLUMSUZ

38. İstedğim çeşit balığı balık pazarında bulabiliyorum.

A) TAMAMEN DOĞRU B) KATILIYORUM C) KATILMIYORUM D) KESİNLİKLE HAYIR

39. Kahramanmaraşın deniz kıyısında olmamasının balık tüketimine etkisi vardır .

A) TAMAMEN DOĞRU B) KATILIYORUM C) KATILMIYORUM D) KESİNLİKLE HAYIR

ÖZGEÇMİŞ

Kişisel Bilgiler

Adı Soyadı : Züleyha BEYAZBAYRAK
Uyruğu : T.C.
Doğum tarihi ve yeri : 10.02.1981 -Kahramanmaraş
Medeni hali : evli
Telefon : 0505 558 72 84
Fax : -
e-posta : z.beyazbayrak@sgk.gov.tr

Eğitim

Derece	Eğitim Birimi	Mezuniyet Tarihi
Yüksek Lisans	KSÜ/ S u Ürünleri Anabilim Dalı	2014
Lisans	KSÜ/ Hayvansal Üretim	2003
Lise	K.Maraş Kız İmam Hatip Lisesi	1999

İş Deneyimi

Yıl	Yer	Görev
2000	K.Maraş SGK	VHKİ

Yabancı Dil

İngilizce

Yayınlar

- 1.
- 2.

Hobiler : Sinema ,kitap okumak ,yüzmek