



**T. C.**

**ORDU ÜNİVERSİTESİ**

**FEN BİLİMLERİ ENSTİTÜSÜ**

**SAMSUN VE ORDU İLLERİ SU ÜRÜNLERİ TÜKETİMİ VE  
TÜKETİCİ TERCİHLERİNİN KARŞILAŞTIRILMASI**

**ONUR GÜVENİN**

**YÜKSEK LİSANS TEZİ**

**BALIKÇILIK TEKNOLOJİSİ MÜHENDİSLİĞİ  
ANABİLİM DALI**

**ORDU 2019**

**T.C.**  
**ORDU ÜNİVERSİTESİ**  
**FEN BİLİMLERİ ENSTİTÜSÜ**  
**BALIKÇILIK TEKNOLOJİSİ MÜHENDİSLİĞİ ANABİLİM DALI**

**SAMSUN VE ORDU İLLERİ SU ÜRÜNLERİ TÜKETİMİ VE  
TÜKETİCİ TERCİHLERİNİN KARŞILAŞTIRILMASI**

**ONUR GÜVENİN**

**YÜKSEK LİSANS TEZİ**

**ORDU 2019**

## TEZ ONAY

Onur GÜVENİN tarafından hazırlanan “SAMSUN VE ORDU İLLERİ SU ÜRÜNLERİ TÜKETİMİ VE TÜKETİCİ TERCİHLERİNİN KARŞILAŞTIRILMASI” adlı tez çalışmasının savunma sınavı 10.07.2019 tarihinde yapılmış ve jüri tarafından oy birliği / oy çokluğu ile Ordu Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü BALIKÇILIK TEKNOLOJİSİ MÜHENDİSLİĞİ ANABİLİM DALI YÜKSEK LİSANS TEZİ olarak kabul edilmiştir.

Danışman  
Doç.Dr. Naciye ERDOĞAN SAĞLAM

Jüri Üyeleri

İmza

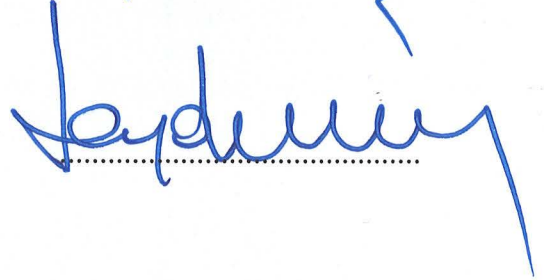
Danışman  
Doç.Dr. Naciye ERDOĞAN SAĞLAM  
Balıkçılık Teknolojisi Mühendisliği,  
Ordu Üniversitesi



Üye  
Doç.Dr. Tamer AKKAN  
Biyoloji Bölümü,  
Giresun Üniversitesi



Üye  
Doç.Dr. Mehmet AYDIN  
Balıkçılık Teknolojisi Mühendisliği,  
Ordu Üniversitesi



12. / 07 / 2019 tarihinde enstitüye teslim edilen bu tezin kabulü, Enstitü Yönetim Kurulu'nun 12. / 07 / 2019 tarih ve 2019. / 348 sayılı kararı ile onaylanmıştır.



Enstitü Müdürü  
Dr. Öğr. Üyesi Mehmet Sami GÜLER



## TEZ BİLDİRİMİ

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



Onur GÜVENİN

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.

## ÖZET

### SAMSUN VE ORDU İLLERİ SU ÜRÜNLERİ TÜKETİMİ VE TÜKETİCİ TERCİHLERİNİN KARŞILAŞTIRILMASI

#### ONUR GÜVENİN

#### ORDU ÜNİVERSİTESİ FEN BİLİMLERİ ENSTİTÜSÜ

#### BALIKÇILIK TEKNOLOJİSİ MÜHENDİSLİĞİ ANABİLİM DALI

#### YÜKSEK LİSANS TEZİ, 38 SAYFA

#### (TEZ DANIŞMANI: Doç. Dr. Naciye ERDOĞAN SAĞLAM)

Bu araştırma, Ordu ve Samsun illerindeki balık tüketim davranışlarının incelenmesi ve karşılaştırılması amacıyla 1286 kişi ile yüz yüze görüşme yapılarak gerçekleştirilmiştir. Yapılan çalışmada Ordu ve Samsun illerinde yaşayan insanların yaş dağılımları, cinsiyet dağılımları, eğitim düzeyleri, meslek dağılımları, gelir düzeyleri, balık tüketim tercihleri, balık fiyatlarının değerlendirilmesi, hangi sıklıkta balık tükettikleri, balık tercih nedenleri, balık temin yerleri, balık alırken dikkat edilen kriterler, tüketilen balık türleri, aylık su ürünleri tüketimi (kg), mervsimlere göre balık tüketimi, balık pişirme yöntemlerine göre dağılım ve işlenmiş balık tüketimi miktarı gibi parametlerin belirlenmesi amaçlanmıştır.

Çalışmada Ordu ve Samsun illerinde yapılan anketlerde yaş aralığı 20-60 arası olarak belirlenmiştir. Ordu ilinde balık fiyatları değerlendirmesine bakıldığında ankete katılanların % 51'i, Samsun ilinde ise ankete katılanların % 37'si balık fiyatlarını normal bulduklarını söylemişlerdir. Ordu ili balık tüketim tercihlerinde % 46'sı ayda bir, Samsun ilinde ise % 53'ü ayda bir balık yediğini belirtmişlerdir. Ordu ilinde balık temin yerlerinde ilk sırayı % 33 ile balık hali alırken, Samsun'da ise % 35 ile balığın balık marketlerden temin edildiği tespit edilmiştir. En çok tüketilen balık olarak Ordu ilinde % 46 ile Samsun ilinde ise % 42 ile hamsi ilk sırayı almıştır.

Ordu ve Samsun illerinin balık potansiyeli göz önünde bulundurularak anket sonuçları değerlendirildiğinde, potansiyenin çok altında kaldığı görülmektedir. Bu durumun iyileştirilmesi için yetkili kurum ve kuruluşların yardımları ile bilgilendirilme ve bilinçlendirilme çalışmalarının yapılması önem arz etmektedir.

**Anahtar Kelimeler:** Samsun, Su ürünleri, Ordu, Tüketici tercihleri

## ABSTRACT

### COMPARISON OF SEA FOOD CONSUMPTION AND CONSUMER PREFERENCES IN SAMSUN AND ORDU POVINCES

ONUR GÜVENİN

ORDU UNIVERSITY INSTITUTE OF NATURAL AND APPLIED SCIENCES

FISHERIES TECNOLOGY ENGINEERING

MASTER THESIS, 38 PAGES

(SUPERVISOR: Assoc. Prof. Dr Naciye ERDOĞAN SAĞLAM)

This research was carried out with face to face interviews with 1286 people in order to investigate and compare fish consumption behaviors in Ordu and Samsun provinces. In this study, age distributions, gender distributions, education levels, occupational distributions, income levels, fish consumption preferences, evaluation of fish prices, how often they consume fish, reasons for preferring fish, fish supply places, criteria taken when buying fish, consumption of fish species, monthly aquaculture consumption (kg), fish consumption according to the margins, distribution according to fish cooking methods and the amount of processed fish consumption is aimed to determine the parameters.

In the study, the age range was determined as 20-60 in the surveys conducted in Ordu and Samsun. 51% of the province of Ordu found fish prices normal and 37% of the province of Samsun found fish prices normal. Monthly fish eaten rate is 46% for Ordu and 53% for Samsun. In the province of Ordu, the general fish market took the first place with 33% in the fish purchase places and in the province of Samsun, the fish market took the first place with 35%, in the fish purchase places. As the most consumed fish, anchovies took the first place with 46% in Ordu and 42% in Samsun.

When the survey results are evaluated considering the fish potential of Ordu and Samsun provinces, we see that it is well below the potential. In order to improve this situation, it is necessary to carry out studies to inform and raise awareness with the help of the necessary institutions and organizations.

**Keywords:** Consumer preference, Samsun, Seafood, Ordu,

## TEŞEKKÜR

Tez konunun belirlenmesi, alıőmanın yşrştşlmesi ve yazımı esnasında başta danışman hocam Sayın Do. Dr. Naciye ERDOĞAN SAĞLAM'a, tez yazım aőamasında desteklerini esirgemeyen Arő. Gşr. CEMİL SAĞLAM, anket alıőamlarımda bana yardımlarını esirgemeyen evre Mşh. Hasret SALMAN, Emine Gşke TENGİZ, Hasan GşVENİN ve her konuda desteğini esirgemeyen eőim Gıda Mşh. Demet GşVENİN'e teőekkřr ederim.

Aynı zamanda, manevi desteklerini her an şzerimde hissettiğim babam Mehmet GşVENİN, annem Pakize GşVENİN ve abim Cumhuriyet GşVENİN'e teőekkřr bir borç bilirim.

## İÇİNDEKİLER

	<u>Sayfa</u>
<b>TEZ BİLDİRİMİ</b> .....	I
<b>ÖZET</b> .....	II
<b>ABSTRACT</b> .....	III
<b>TEŞEKKÜR</b> .....	IV
<b>ŞEKİLLER LİSTESİ</b> .....	VI
<b>ÇİZELGE LİSTESİ</b> .....	VII
<b>SİMGELER ve KISALTMALAR LİSTESİ</b> .....	VIII
<b>EKLER LİSTESİ</b> .....	IX
<b>1. GİRİŞ</b> 1	
1.1 Su Ürünlerinin Önemi .....	2
<b>2. ÖNCEKİ ÇALIŞMALAR</b> .....	5
<b>3. MATERYAL ve YÖNTEM</b> .....	9
<b>4. ARAŞTIRMA BULGULARI</b> .....	10
<b>5. TARTIŞMA VE SONUÇ</b> .....	27
<b>6. KAYNAKLAR</b> .....	34
<b>EK LİSTESİ</b> .....	36
<b>ÖZGEÇMİŞ</b> .....	38



## ŞEKİLLER LİSTESİ

### Sayfa

Şekil 4.1	Ankete Katılanların Ordu İli Yaş Dağılımı .....	10
Şekil 4.2	Ankete Katılanların Samsun İli Yaş Dağılımı .....	10
Şekil 4.3	Ankete Katılanların Ordu İli Cinsiyet Dağılımı .....	11
Şekil 4.4	Ankete Katılanların Samsun İli Cinsiyet Dağılımı .....	11
Şekil 4.5	Ankete Katılanların Ordu İli Eğitim Düzeyi Dağılımı .....	12
Şekil 4.6	Ankete Katılanların Samsun İli Eğitim Düzeyi Dağılımı .....	12
Şekil 4.7	Ankete katılanların Ordu ili meslek dağılımı .....	13
Şekil 4.8	Ankete Katılanların Samsun İli Meslek Dağılımı .....	13
Şekil 4.9	Ankete Katılanların Ordu İli Gelir Düzeyi Dağılımı .....	14
Şekil 4.10	Ankete Katılanların Samsun İli Gelir Düzeyi Dağılımı .....	14
Şekil 4.11	Ankete Katılanların Ordu İli Tüketim Tercihi Dağılımı .....	15
Şekil 4.12	Ankete Katılanların Samsun İli Tüketim Tercihi Dağılımı .....	15
Şekil 4.13	Ankete Katılanların Ordu İli Balık Fiyat Dağılımı .....	16
Şekil 4.16	Ankete Katılanların Samsun İli Balık Tüketim Dağılımı .....	17
Şekil 4.17	Ankete Katılanların Ordu İli Balık Tercih Nedeni Dağılımı .....	18
Şekil 4.18	Ankete Katılanların Samsun İli Balık Tercih Nedeni Dağılımı .....	18
Şekil 4.19	Ankete Katılanların Ordu İli Balık Temin Yeri Dağılımı .....	19
Şekil 4.20	Ankete katılanların Samsun ili balık temin yeri dağılımı .....	19
Şekil 4.21	Ankete Katılanların Ordu İlinde Balık Alırken Dikkat Ettiği Kriterler....	20
Şekil 4.22	Ankete Katılanların Samsun İlinde Balık Alırken Dikkat Ettiği Kriterler	20
Şekil 4.23	Ankete Katılanların Ordu İlinde Tükettikleri Balık Türleri Dağılımı .....	21
Şekil 4.24	Ankete Katılanların Samsun İlinde Tükettikleri Balık Türleri Dağılımı ..	21
Şekil 4.25	Ankete Katılanların Ordu İlinde Sevilen Balık Türleri Dağılımı .....	22
Şekil 4.26	Ankete Katılanların Samsun İlinde Sevilen Balık Türleri Dağılımı .....	22
Şekil 4.27	Ankete Katılanların Ordu İli Aylık Su Ürünleri Tüketim (kg) Dağılımı ..	23
Şekil 4.28	Ankete Katılanların Samsun İli Aylık Su Ürünleri Tüketimi (kg) Dağılımı .....	23
Şekil 4.29	Ankete Katılanların Ordu İli Mevsimlere Göre Balık Tüketim Dağılımı	24
Şekil 4.30	Ankete Katılanların Samsun İçin Mevsimlere Göre Balık Tüketimi .....	24
Şekil 4.31	Ankete Katılanların Ordu İli Balık Pişirme Yöntemine Göre Dağılımı ...	25
Şekil 4.32	Ankete Katılanların Samsun İli Balık Pişirme Yöntemine Göre Dağılımı .....	25
Şekil 4.33	Ankete Katılanların Ordu İli İşlenmiş Balık Tüketimi Dağılımı .....	26
Şekil 4.34	Ankete Katılanların Samsun İli İşlenmiş Balık Tüketimi Dağılımı .....	26

## ÇİZELGE LİSTESİ

	<b><u>Sayfa</u></b>
<b>Çizelge 1.1</b> Dünya Su Ürünleri Üretim Miktarları (ton) (FAO, 2016).....	1
<b>Çizelge 1.2</b> Türkiye Su Ürünleri Üretimi (TÜİK, 2017) .....	2



## SİMGELER ve KISALTMALAR LİSTESİ

---

<b>TÜİK</b>	:	Türkiye İstatistik Kurumu
<b>g</b>	:	Gram
<b>kg</b>	:	Kilogram
<b>t</b>	:	Ton
<b>m</b>	:	Metre
<b>TL</b>	:	Türk Lirası

---



## EKLER LİSTESİ

**Sayfa**

<b>EK 1.</b> Kullanılan anket .....	37
-------------------------------------	----



## 1. GİRİŞ

Ülkemiz, üç tarafı denizlerle çevrili ve birçok iç su kaynaklarına sahip olan ve su ürünleri potansiyeli yüksek olan bir ülkedir. Karadeniz başta olmak üzere tüm denizlerimizde ve iç sularımızda balık ve kabuklu türlerin avcılığı yapılmaktadır. Türkiye’de yıllık toplam üretimimiz 700.000 tonu bulmaktadır. Son on yılda üretim avcılığının yanı sıra kültür işletmeciliği de başlamış ve bu alanda da üretim azımsanmayacak boyutlara ulaşmıştır (Anonim, 2011).

İnsanların en eski besin kaynaklarının başında, balık ve diğer su ürünleri gelmiştir. Hayvanların evcilleştirilmesinden önceki dönemlere bakacak olursak en çok tercih edilen besinlerin kolay elde edilebilmesi nedeniyle balık ve su ürünleri olduğu bilmekteyiz. Balık ve diğer su ürünleri insanlar tarafından ilk çağlardan günümüze kadar önemini hiç yitirmemiştir. Dünya sularında günümüzde 20.000’den fazla balık, kabuklu, deniz hayvanı ve memeli deniz türleri yaşamaktadır ve bu türlerin yaklaşık 250 türü insanların beslenmesinde çeşitli şekillerde yer almaktadır (Besler, 2008). 2016 yılı dünya su ürünleri üretimi yaklaşık 171 milyon ton olarak gerçekleşmiş olup bunun %53’ü avcılık yoluyla elde edilmiştir (FAO, 2016) (Çizelge 1.1).

**Çizelge 1.1 Dünya Su Ürünleri Üretim Miktarları (ton) (FAO, 2016)**

Yıl	AVCILIK			YETİŞTİRİCİLİK			TOPLAM
	Deniz	İçsu	Toplam	Deniz	İçsu	Toplam	
2010	77828396	11271565	89099961	22310734	36790052	59100786	148200747
2011	82623550	11124401	93747951	23366371	38698805	62065176	155813127
2012	79719854	11630320	91350174	24707343	41948313	66655656	158005830
2013	80899153	11687507	92586660	25536710	44686846	70223556	162810216
2014	81564094	11895922	93460016	26727687	47104420	73832107	167292123
2015	81179323	12525293	93704616	27879872	48761154	76641025	170345641
2016	79288046	11635500	90923545	28703601	51368288	80071894	170995437

Sağlıklı ve dengeli beslenmek için insanların belirli oranlarda hayvansal içerikli protein almaları zorunludur. Kırmızı et ve tavuk eti üretiminde kullanılan kimyasal, hormon ve çeşitli hastalıkları taşıma endişesiyle insanlar su ürünleri tüketimine yönelmektedir (Temel, 2014).

Besin bileşenleri yönünden en değerli besin maddelerinden birisi de su ürünleridir. Protein oranının çok yüksek olması, doğada bulunan bir çok aminoasitleri bulundurması, omega-3 yağ asitlerini, minerel ve vitamin yönünden zengin olması,

biyolojik değerinin yüksek olması su ürünlerini değerli kılmaktadır. (Gülyavuz ve nlsayın, 1999).

Türkiye İstatistik Kurumu (TÜİK) verilerine göre Türkiye’de su ürünleri 2010 ve 2011 yıllarında bir önceki yıla oranla avcılık ve yetiştiricilik sektörlerinde artış göstermiş olmasına rağmen, (2010 yılında % 4.83- 2011 yılında % 7.73) 2012-2013 ve 2014 yıllarında su ürünleri avcılığının üretim miktarı düşmüş olup aynı yıllarda yetiştiricilik üretiminin artışı istikrarlı bir şekilde yükselmiş ve bu yükseliş 2015 ve 2016 yıllarında devam etmiştir. Avcılık retiminde 2015 yılında su ürünleri avcılığında yapılan üretim bir önceki yıla oranla % 42,9 gibi çok ciddi bir oranda artış göstermiş olmakla birlikte 2016 yılında avcılık retilimi 2015 yılına oranla %22.4 azalmıştır (TÜİK, 2016).

Türkiye’de su ürünleri üretim miktarları incelendiğinde 2000 yılından 2017 yılına kadar avcılık miktarı her geçen gün düşüş gösterirken, yetiştiricilik alanında üretim her yıl yükseliş göstermiştir (TÜİK, 2017) (izelge 1.2).

**Çizelge 1.2 Türkiye Su rnleri retilimi (TÜİK, 2017)**

Yıllar	Avcılık (t)			Yetiştiricilik (t)			Toplam (t)
	Deniz	İçsu	Toplam	Deniz	İçsu	Toplam	
2000	460521	42824	503345	35646	43385	79031	582376
2001	484410	43323	527733	29730	37514	67244	594977
2002	522744	43938	566682	26868	34297	61165	627847
2003	463074	44698	507772	39726	40217	79943	587715
2004	504897	45585	550482	49895	44115	94010	644492
2005	380381	46115	426496	69673	48604	118277	544773
2006	488966	44082	533048	72249	56694	128943	661991
2007	589129	43321	632450	80840	59033	139873	772323
2008	453113	41011	494124	85629	66557	152186	646310
2009	425275	39187	464462	82481	76248	158729	623191
2010	445680	40259	485939	88573	78568	167141	653080
2011	477658	37097	514755	88344	100446	188790	703545
2012	396322	36120	432442	100853	111557	212410	644852
2013	339047	35074	374121	110375	123019	233394	607515
2014	266078	36.134	302212	126894	108239	235133	537345
2015	397731	34.176	431907	138879	101455	240334	672241
2016	301464	33.856	353320	151794	101601	253395	588715
2017	322173	32145	354318	172492	104010	276502	630820

## 1.1 Su rnlerinin nemi

Uluslararası alanda en çok ticareti yapılan gıda maddesi su ürünleridir. Yılda 22 milyon tonun üzerinde su ürünü ticareti yapılmaktadır. Söz konusu değer dünya üretiminin yaklaşık % 40'ına denk gelmekte, son yıllarda 150 milyon ton dolaylarında balık üretimi, 108 milyon dolar değerinde ihracat ve 111 milyon dolar değerinde de bir ithalat gerçekleştirilmektedir (Anonim, 2012).

Su ürünleri üretimi dünyada birçok ülke için, özellikle istihdam kaynağı olarak büyük bir öneme sahiptir. Birleşmiş Milletler Tarım ve Gıda Örgütü (FAO, 2012) yılı istatistiklerine göre, küresel su ürünleri üretimi miktarı 2011 yılı için artan bir üretimle 153 milyon ton olarak gerçekleşmiştir. Bu üretimin 90,4 milyon tonu avcılık ürünü, 63,6 milyon tonu ise yetiştiricilik ürünüdür. Dünya balıkçılık üretiminde ilk sırayı Çin almaktadır. Çin'i Peru, Endonezya, ABD ve Japonya takip etmekte, uzun sahil şeridi ve ülkeyi çevreleyen sulardaki balık bolluğu nedeni ile İspanya ve Portekiz de bu sıralamaya dahil olmaktadır (Anonim, 2010; Esen, 2011).

Türkiye, su ürünleri üretiminde yaklaşık 704 bin tonluk üretimi ile AB ülkeleri arasında 7. sırada, dünyada ise 35. sırada yer almaktadır. Üretimin % 61.44'ü deniz balıklarından, % 26.83'ü yetiştiricilikten ve % 5.27'si içsu ürünlerinden elde edilmektedir. Deniz ürünleri üretiminde ilk sırayı hamsi balığı almakta, hamsiyi çaça, sardalya, istavrit, palamut, torik, mezgıt ve karagöz izlemektedir. İçsu üretiminde ise ilk sırayı sazan balığı almakta, bunu inci kefalı, gümüş, kefal vb. izlemektedir. Üretimi yapılan diğer su ürünlerinin türlere göre dağılımı incelendiğinde ise en yüksek düzeyde avlanan deniz ürünü beyaz kum midyesi olarak görülmektedir. Bunu sırasıyla deniz salyangozu, karides, kara midye, mürekkep balığı takip etmektedir (Anonim, 2011).

Dünya su ürünleri üretim, ihracat ve ithalatında aktif olarak 58 ülke faaliyet göstermektedir. ABD, Japonya, İtalya, İspanya ve Fransa su ürünleri ticaretinde dünyanın en önemli ithalatçı ülkeleridir. Su ürünleri ticaretindeki en önemli ihracatçı ülkeler ise Vietnam, Norveç ve Danimarka'dır. Kişi başı su ürünleri tüketimi 1961-2015 yılları arasında yıllık ortalama yaklaşık % 1.5'lik bir yükseliş göstererek 9 kg'dan, 20.2 kg'lık bir sayıya ulaşmıştır (FAO, 2018).

Türkiye'de protein ihtiyacının karşılanabileceği en zengin kaynak balık olmasına rağmen, balık tüketim alışkanlığı fazla olmadığı için Türkiye bu kaynaktan yeterince

faýdalanamamaktadır. Türkiye’de kiři baři balık tüketimi 2015 yılında 6.2 kg iken 2016 yılında % 11.5’lik düşüş göstererek 5.4 kg olmuştur (TÜİK, 2018).





## 2. ÖNCEKİ ÇALIŞMALAR

Saygı ve ark., (2006) tarafından yapılan çalışmada İzmir ilinde bulunan Bornova, Buca, Çiğli, Gaziemir, Karşıyaka, Konak ve Narlıdere ilçelerinde rastgele örneklem metodu ile 25 ile 45 yaş arasında yoğunlaşan 1183 bireye anket uygulaması yapılmıştır. Katılımcıların % 70'i beyaz et, %19'u kırmızı et, % 11'i ise beyaz ve kırmızı eti eşit oranda tükettiklerini bildirmişlerdir. Katılımcıların % 72'si ayda en az 2 kez balık tükettiklerini belirtmişlerdir. İncelemede beyaz et tüketen kişiler % 44 oranında tavuk, % 21 oranında balık tüketirken, tavuk ve balık etini eşit tüketim oranı ise % 33 olarak tespit edilmiştir. Ayrıca anket sonucuna göre beyaz et tüketenlerin % 1'i ise eşit oranda hindi, tavuk ve balık tüketmektedir. Katılımcıların % 62'si denizden elde edilen balığı tercih ettiklerini belirtmişlerdir.

Oğuzhan ve ark., (2009) Erzurum'da bireylerin su ürünleri tüketim alışkanlığı ile tüketicilerin su ürünleri ile ilgili bilgilerini belirlemek için balık tüketimi hakkında 17 ile 55 yaş arasındaki lise ve üstü eğitim alan bireylerden oluşan 1500 kişiye 15 soruluk anket çalışması uygulamışlardır. Çalışma sonucunda bireylerin et tüketim tercihlerinde ilk sırada kırmızı etin olduğu (% 53), ardından tavuk etinin (% 37), son tercihinin ise balık olduğu (% 6) belirlenmiş olup tüketimde en fazla tercih edilen balık türünün % 48 oranla hamsi olduğu, balık tüketim şekli olarak da kızartma ve ızgaranın aynı oranla % 40 olarak tercih edildiği sonucuna varılmıştır.

Orhan ve Yüksel, (2010), çalışmalarında Burdur şehrinde yaşayan bireylerin su ürünleri tüketim tercihlerini araştırmışlardır. Çalışmada yaşları 17-78 arasında değişen 300 bireye uygulanan ve 16 sorudan oluşan anket sonucunda Burdur'da bireylerin % 88.3'ü balık tüketmekte olup bu tüketicilerin en çok tükettiği deniz balığının % 91'lik oran ile hamsi olduğu, alabalığın % 98.1'lik oran ile en çok tüketilen tatlı su balığı olduğu belirtilmiştir. Ankete katılan bireylerin eğitim durumları açısından balık tüketme eğilimlerinde ise lisansüstü eğitim grubunun % 100 oranla en yüksek, ilköğretim grubunun % 81.2 oran ile en az balık tüketen grup olduğu tespit edilmiştir. Anket çalışması sonucunda bireylerin eğitim seviyeleri ile balık tüketiminin ilişkisi ifade edilmiştir.

Şen, (2011), deniz kıyısı olan Mersin kent merkezi ile denize kıyısı olmayan Konya kent merkezlerinde yaşayan insanların balık tüketimi ile ilgili tutum ve konuya ilişkin

bilgi düzeylerini araştırmıştır. Her iki şehir merkezinde balık tüketiminde tutum ve davranışları incelemek için 500'er kişi olmak üzere toplam 1000 kişiye anket uygulanmıştır. Anket sonucuna göre Mersin ilinde bireylerin et tüketim tercihlerine bakıldığında % 47'lik oran ile tavuk-hindi eti ilk sırada iken, % 27.2'lik oran ile sığır-koyun eti ikinci sırada ve balık eti tüketim oranı ise % 25.8 ile son sırada olarak bildirilmiştir. Konya ilinde ise yine birinci sırada tavuk-hindi eti % 47.8 oranda yer alırken, % 25.6'lık oran ile sığır-koyun eti ikinci sırada ve balık eti % 22.8'lik oran ile son sırada tüketildiği belirlenmiştir. Tüketimi en fazla yapılan balıklar ise sırasıyla Mersin ilinde; hamsi, çipura ve levrek olurken, Konya ilinde ise hamsi, dil balığı, levrek olarak belirlenmiştir. Anket sonuçlarına göre Mersin'de yaşayan bireylerin % 90.4'ünün tüketimde taze balığı tercih ettiği ve % 44'ünün az yağda kızartma yöntemini tercih ettiği, Konya ilinde ise taze tüketim oranının % 65.8, tüketim şeklinin ise % 43.1'lik oranla az yağda kızartma yöntemi olduğu belirlenmiştir. Mersin ilinde yaşayan bireylerin % 70.6'sı ile Konya ilinde yaşayan bireylerin % 53.2'lik oranı haftada 0 ile 4 kg arasında balık tüketmektedir. Ankete Mersin ilinden katılım gösterenlerin % 84.2'si ülkemizde yeterli ve dengeli balık tüketilmediğini belirtmişlerdir. Bunun sebebi olarak da katılımcılar, % 46.2 ile balığın pahalı olduğunu, % 17.6'sı balığa ulaşmanın zorluğunu, % 11.8'i balık sevmemeyi, % 9.6'lık oranda katılımcı ise kokusu nedeniyle tüketmediklerini ifade etmişlerdir. Konya'dan ankete katılan bireyler ise aynı soruya % 72.8 oranında hayır cevabını vermişler ve bunun sebebi olarak da % 25.4'lük oranla kokusunu, % 20.2 oranında pahalı olduğunu, % 15.4 oran ile balığa ulaşmanın zorluğunu, % 15'lik bölüm ise balığı sevmeme cevabını vermişlerdir.

Aydın ve Karadurmuş, (2012) yaptıkları çalışmada Ordu ilinde 2012 yılında su ürünleri tüketim alışkanlıklarını ve sosyo ekonomik durumlarını ortaya koymuştur. Katılımcıların % 72.4'ü erkek, % 26.6'sı kadındır. Yaş aralığı 17-63 olup eğitim durumlarına bakıldığında % 55.2'si üniversite, % 21.8'i lise eğitimi almıştır. Katılımcıların meslek grupları incelendiğinde % 26.4 ile memur kesimi en yüksek oranı oluşturmuştur. Katılımcıların % 8'i su ürünleri tüketmezken, % 92'si tükettikleri tespit edilmiştir. Çalışmada, kişi başı ortalama yıllık su ürünleri tüketimi de 26.3 kg olarak tespit edilmiştir. Su ürünleri içerisinde % 94.6 oranla balık ilk sıradadır. Ordu ilindeki tüketicilerin %73.2'sinin günlük taze tüketimi tercih ettikleri belirlenmiştir. Su

ürünlerini temininde çoğunluğunun (% 79) perakende balık satış yerlerini tercih ettiği belirlenmiştir. En çok tüketilen balık türü olarak % 86.21 ile hamsi olup, kızartarak yiyenlerin oranı % 53.6'dır.

Aydın ve Karadurmuş, (2013) tarafından yapılan çalışmada Bulancak, Giresun, Akçaabat ve Trabzon Bölgeleri'nde rassal olarak seçilen 200 bireye 31 sorudan oluşan anket çalışması gerçekleştirilmiş ve bireylerin su ürünleri tüketim alışkanlıkları belirlenmeye çalışılmıştır. Ankete katılan bireylerin et tüketim tercihlerine bakıldığında sırasıyla su ürünlerini (% 41), tavuk etini (% 33) ve kırmızı eti (% 6) tükettikleri belirtilmiştir. Anket çalışmasında su ürünleri tüketmeyen bireylerin oranı % 7.5 iken tüketenlerin oranı ise % 92.5 olarak bildirilmiş ayrıca yıllık su ürünleri tüketim ortalamasının kişi başına 29.52 kg olduğu belirtilmiştir. Katılımcılar tarafından en çok tüketilen su ürünleri sırasıyla % 17.75 ile hamsi, % 12.73 ile istavrit, % 11.59 ile mezigit, % 11.06 ile alabalık ve % 9.5 ile de palamut olarak belirtilmiştir. Bu çalışmada ankete katılan bireylerin % 95.14'ü taze balık tükettiğini bildirmiştir. Tüketim şekli bakımından incelendiğinde kızartma (% 52.97), ızgara (% 29.73), buğulama (% 12.97), fırın (% 2.7) ve diğer (% 1.62) olarak belirlenmiştir.

Balık ve ark., (2013) çalışmalarında Doğu Karadeniz'in kıyı şeridinde bulunan Fatsa ile kıyından 55 km içeride bulunan Aybastı hane halklarının balık tüketimi alışkanlıklarını karşılaştırmışlardır. İki ilçeden toplamda 600 bireyle yapılan anket çalışmaları sonucunda Fatsa ilçesinde yaşayan halkın balık tüketim oranı % 95.8 iken Aybastı ilçesinde bu oranın % 90.6 olduğu belirtilmiştir. Haftalık birden fazla balık tüketimi açısından Fatsa ilçesinin oranı % 17.4 iken Aybastı'da % 10.4 olarak tespit edilirken haftalık bir veya iki haftada bir balık tüketim oranları hem Fatsa hem de Aybastı ilçelerinde % 70 olarak tespit edilmiştir. Çalışmada Fatsa ve Aybastı ilçelerinde en fazla tüketilen balık türünün sırasıyla; hamsi, (% 49.1-% 45.3), istavrit (% 28.9-% 28.2) ve mezigit (% 13.5-% 17.1) balıkları olduğu belirlenmiştir. Taze balığın tüketim oranı Fatsa ilçesinde % 97.2 olarak bulunmuşken Aybastı ilçesinde % 98.2 olarak belirlenmiştir. Kültür balığı tüketim oranının % 2'ye ulaşmadığı belirtilmiştir.

Arık Çolakoğlu ve ark., (2016), hem avcılık hem de kültür balıkçılığı yapılan Çanakkale'de tüketicilerin su ürünlerine ilişkin davranışlarının değerlendirilmesi

amacıyla yaptıkları çalışmalarında, katılımcıların et tüketim tercihleri sorulduğunda % 47.5'inin beyaz et, % 30'unun balık, % 22'sinin kırmızı et tükettiğini bildirmişlerdir. Çanakkale ilinde en çok tüketimin % 64.2 oranında hamsi-sardalya ve istavrit gibi küçük balık türlerinden oluştuğu, bunun nedeni olarak da küçük balık türlerinin lezzetli olması ve fiyat olarak daha ucuz olduğunun ifade edildiği rapor edilmiştir. Çalışmada balık fiyatlarının % 40.1 oranında pahalı olduğu, % 45.6 oranında ise normal olduğu belirtilmiştir. Ankete katılanların % 65'i balığı taze olarak tükettiğini, kızartma yöntemi kullanılarak yapılan tüketim oranı % 45.73 olup tüketicilerin % 39'i ızgarayı tercih ettiklerini bildirmişlerdir. Ankete katılanlardan elde edilen bilgiler doğrultusunda hanelerin aylık balık tüketiminin % 87'lik bir oranla 1 ile 6 kg arasında olduğu belirlenmiştir.

### 3. MATERYAL ve YÖNTEM

Araştırma, Ordu ve Samsun illerinde 2018 yılı sonbahar ve kış mevsimleri içerisinde gerçekleştirilmiştir. Araştırma kapsamındaki bireyler rastgele örnekleme yöntemi ile belirlenmiştir. Ordu ilinde, Fatsa, Ünye, Perşembe, Altınordu, Gülyalı ve iç kesimlerdeki nüfus olarak az görünen Kumru, Korgan ilçelerinde; Samsun ili için ise Çarşamba, Terme, Tekkeköy, Atakum, İlkadım gibi nüfus olarak yoğun ilçelerde toplam 1287 kişi ile yüzyüze görüşmeler yoluyla doldurulan anket formlarından elde edilen orijinal verilerle yürütülmüştür. Anket çalışmaları karşılıklı soru-cevap şeklinde olup tüm bilgiler kayıt altına alınmıştır. Anket çalışması çoktan seçmeli 17 adet sorudan oluşmaktadır. Anket çalışmasında kişilerin bazı sosyo-demografik özelliklerini belirleyici ve balık tüketimi ile ilgili sorular sorulmuştur.

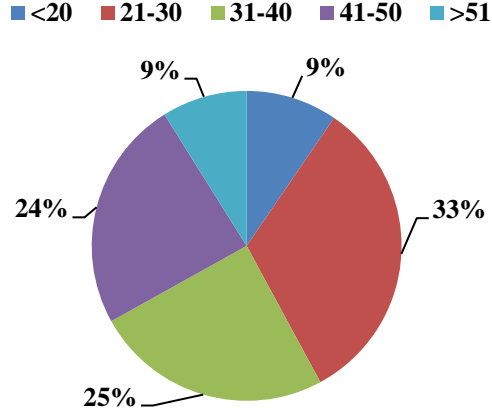
Bunun yanında TÜİK ve FAO balıkçılık istatistiklerinden ve üniversitelerce yapılan araştırma sonuçlarından yararlanılmıştır. Anket formlarında su ürünleri tüketimi yapan kişilerin yaş, cinsiyet, gelir düzeyi, eğitim seviyeleri gibi sorulara yer verilmiştir.

Çalışma süresince anketlerden elde edilen veriler, Excel programında düzenlenmiş, tablo ve grafikler halinde sunulmuştur.

Bu çalışmada Ordu ve Samsun illeri için su ürünleri tüketim alışkanlıkları tespit edilmesi amaçlanmıştır.

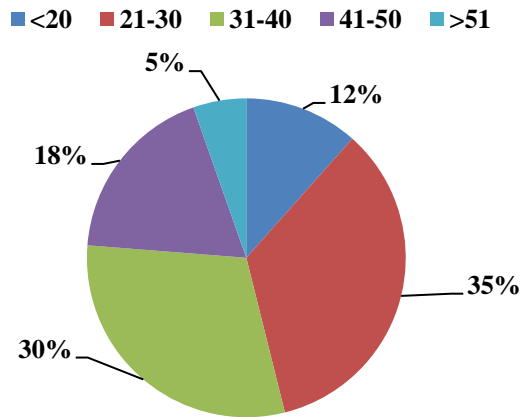
#### 4. ARAŞTIRMA BULGULARI

Ordu ilinde ankete katılan bireylerin yaş dağılımlarına bakıldığında % 9'unun 20 yaşından küçük, % 33'ünün 21-30 yaş, % 25'inin 31-41 yaş, % 24'ünün 41-51 yaş, % 9'unun 51 yaş üzerinde olduğu görülmüştür. Katılımcıların % 33 ile çoğunluğu 21-30 yaş arası bireylerden oluşmaktadır (Şekil 4.1).



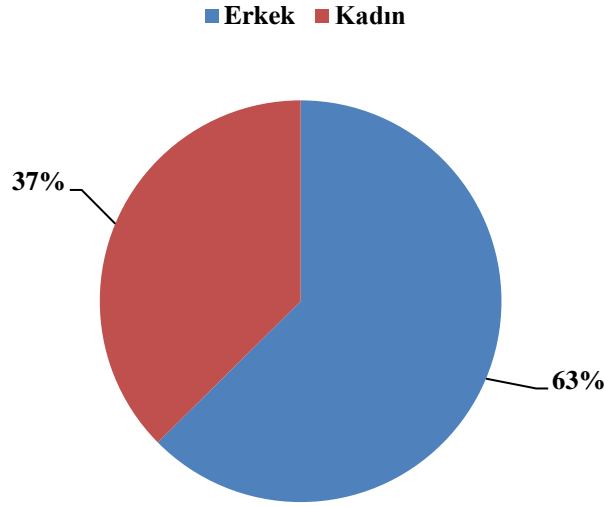
Şekil 4.1 Ankete Katılanların Ordu İli Yaş Dağılımı

Samsun ilinde ankete katılan bireylerin yaş dağılımlarına bakıldığında % 12'si 20 yaşından küçük, % 35'i 21-30 yaş, % 30'u 31-41 yaş, % 18'i 41-51 yaş, % 5'i 51 yaş üzerinde yer almaktadır. Samsun ili anket sonuçlarında ise % 35 ile 21-30 yaş arası bireylerin yoğun olduğu gözlenmiştir (Şekil 4.2).



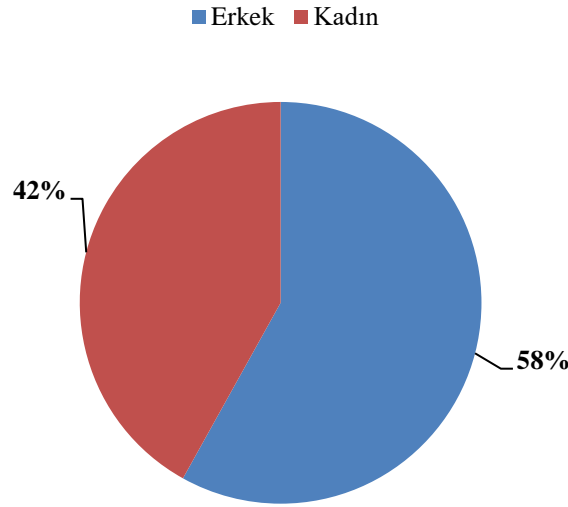
Şekil 4.2 Ankete Katılanların Samsun İli Yaş Dağılımı

Ordu ilinde ankete katılan bireylerin cinsiyet dağılımlarına bakıldığında % 63'ü erkek, % 37'si kadınlardan oluşmaktadır (Şekil 4.3).



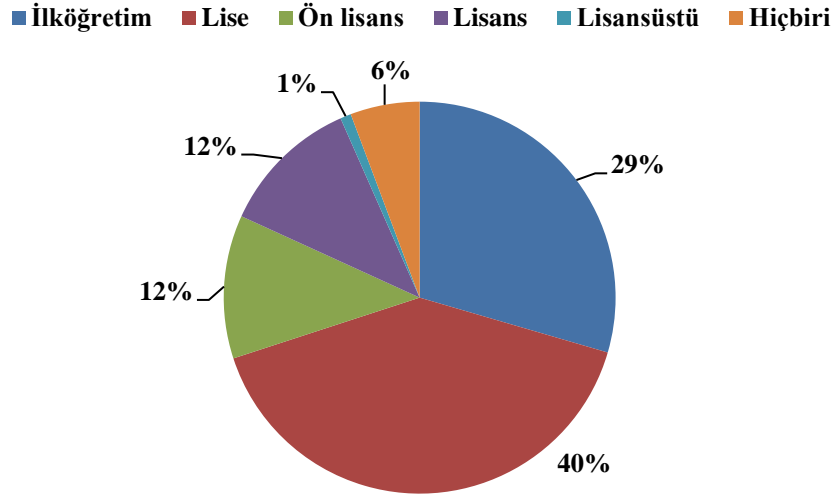
**Şekil 4.3** Ankete Katılanların Ordu İli Cinsiyet Dağılımı

Samsun ilinde ankete katılan bireylerin cinsiyet dağılımlarına bakıldığında % 58'i erkek, % 42'si kadınlardan oluşmaktadır. Ordu ilinde erkek katılımı fazla iken Samsun ilinde erkek ve kadın katılım oranı birbirine yakındır (Şekil 4.4).



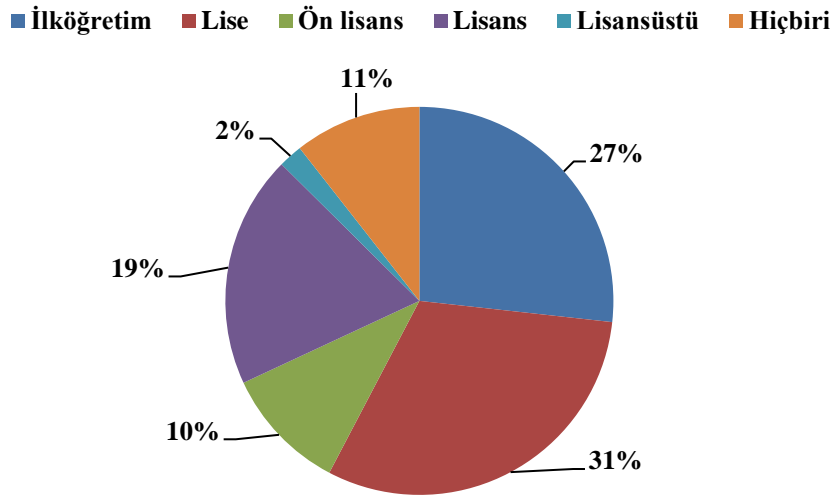
**Şekil 4.4** Ankete Katılanların Samsun İli Cinsiyet Dağılımı

Ordu ilinde ankete katılan bireylerin eğitim düzeyine bakıldığında % 29'unun ilköğretim, % 40'ının lise, % 12'sinin ön lisans, % 12'sinin lisansve % 1'inin lisansüstü eğitim aldığı % 6'sının da herhangi bir eğitim almadığı belirlenmiştir (Şekil 4.5).



**Şekil 4.5** Ankete Katılanların Ordu İli Eğitim Düzeyi Dağılımı

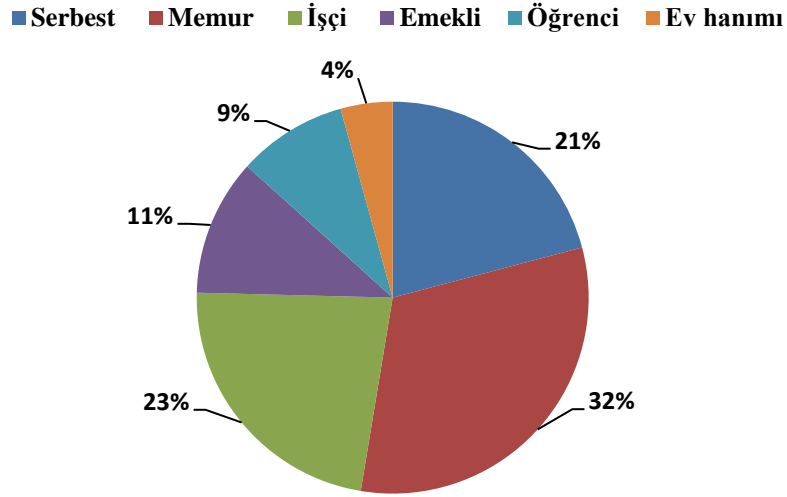
Samsun ilinde ankete katılan bireylerin eğitim düzeyine bakıldığında % 27'si ilköğretim, % 31'i lise, % 10'u ön lisans, % 19'u lisans ve % 2'si lisansüstü eğitim aldığı %11'i de herhangi bir eğitim almadığını belirtmiştir (Şekil 4.6).



**Şekil 4.6** Ankete Katılanların Samsun İli Eğitim Düzeyi Dağılımı

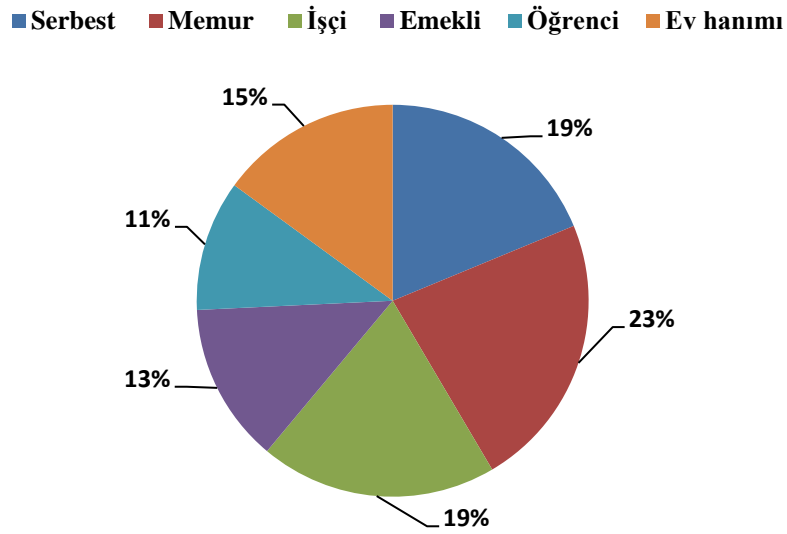
Ordu ilinde ankete katılan bireylerin meslek dağılımlarına bakıldığında % 21'i serbest meslek, % 32'si memur, % 23'ü işçi, % 11'i emekli, % 9'u öğrenci ve % 4'ü de ev hanımlarından oluşmaktadır (Şekil 4.7).





**Şekil 4.7** Ankete katılanların Ordu ili meslek dağılımı

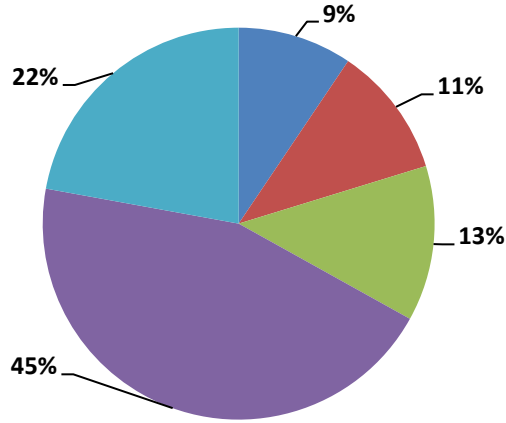
Samsun ilinde ankete katılan bireylerin meslek dağılımlarına bakıldığında % 19'u serbest meslek, % 23'ü memur, % 19'u işçi, % 13'ü emekli, % 11'i öğrenci ve % 15'i de ev hanımlarından oluşmaktadır (Şekil 4.8).



**Şekil 4.8** Ankete Katılanların Samsun İli Meslek Dağılımı

Ordu ilinde ankete katılan bireylerin gelir düzeylerine bakıldığında, % 9'u 500 TL'den az, % 11' i 500-700 TL, % 13' ü 700-900 TL, % 45' i 900-1200 TL, % 22' si de 1200 TL'den fazla gelire sahiptir (Şekil 4.9).

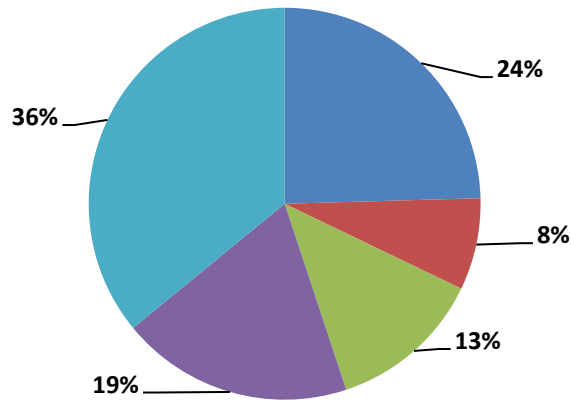
■ <500 ■ 500-700 ■ 700-900 ■ 900-1200 ■ >1200



**Şekil 4.9** Ankete Katılanların Ordu İli Gelir Düzeyi Dağılımı

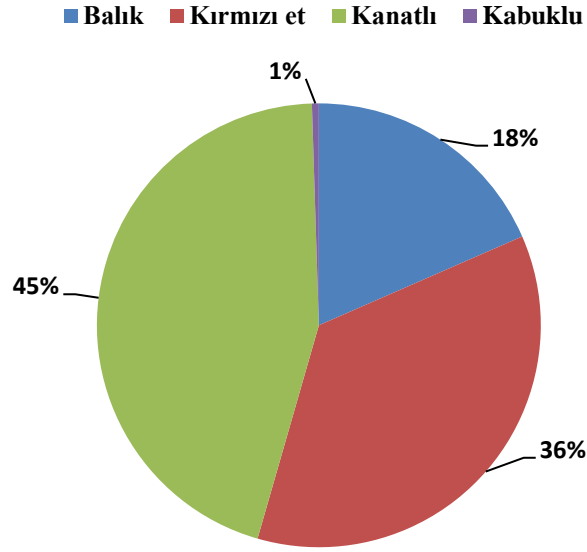
Samsun ilinde ankete katılan bireylerin gelir düzeyleri ise % 24'ü 500 TL'den az, % 8'i 500-700 TL, % 13'ü 700-900 TL, % 19'u 900-1200TL, % 36'sı da 1200 TL'den fazla şeklindedir (Şekil 4.10).

■ <500 ■ 500-700 ■ 700-900 ■ 900-1200 ■ >1200



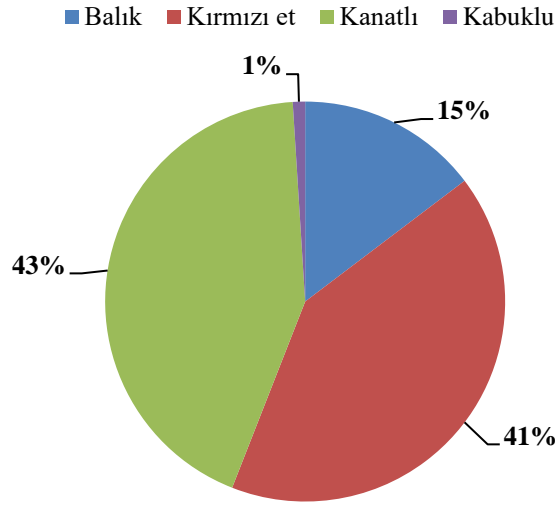
**Şekil 4.10** Ankete Katılanların Samsun İli Gelir Düzeyi Dağılımı

Ordu ilinde ankete katılan bireylerin et tüketimlerine bakıldığında % 18'i balık, % 36'sı kırmızı et, % 45'i kanatlı, % 1'i de kabuklu tercih ettiklerini bildirmiştir (Şekil 4.11).



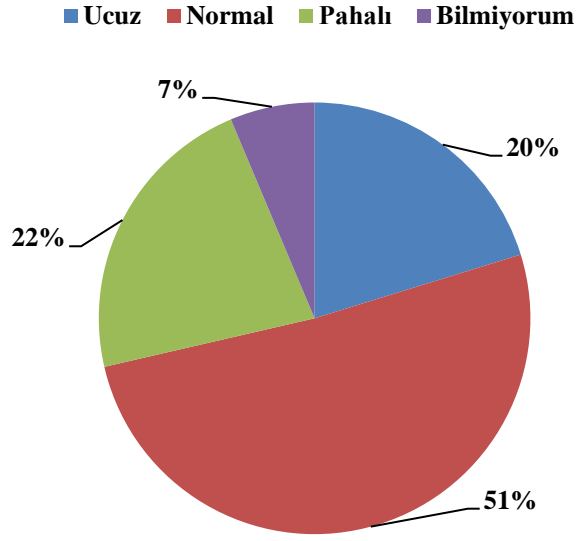
**Şekil 4.11** Ankete Katılanların Ordu İli Tüketim Tercihisi Dağılımı

Samsun ilinde ankete katılan bireylerin et tüketim tercihleri ise % 15'i balık, % 41'i kırmızı et, % 43'ü kanatlı, yaklaşık % 1'i de kabuklu şeklindedir (Şekil 4.12).



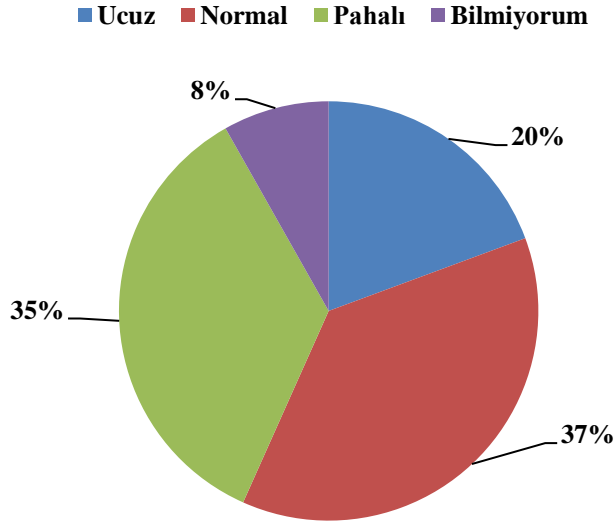
**Şekil 4.12** Ankete Katılanların Samsun İli Tüketim Tercihisi Dağılımı

Ordu ilinde balık fiyatlarına yönelik sorulara % 20'si ucuz, % 51'i normal, % 22'si pahalı, % 7'si de fiyatları bilmediği şeklinde cevap vermişlerdir (Şekil 4.13).



**Şekil 4.13** Ankete Katılanların Ordu İli Balık Fiyat Dağılımı

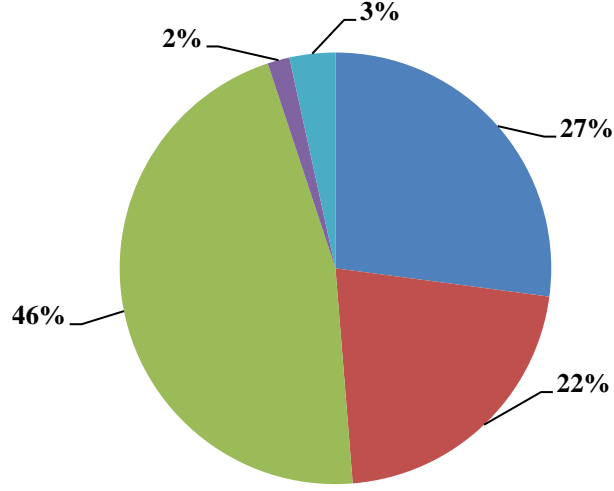
Samsun ili balık fiyatları ile ilgili olarak katılımcıların % 20'si ucuz, % 37'si normal, % 35'i pahalı, % 8'i de fiyatları bilmediği şeklinde cevap vermişlerdir (Şekil 4.14).



**Şekil 4.14** Ankete Katılanların Samsun İli Balık Fiyat Dağılımı

Ordu ilinde ankete katılan bireylerin balık tüketim miktarı ile ilgili olarak % 27'si haftada bir, % 2'si 15 günde bir, % 46'sı ayda bir, % 2'si yılda bir, % 3'ü de balık yemediğini bildirmiştir (Şekil 4.15).

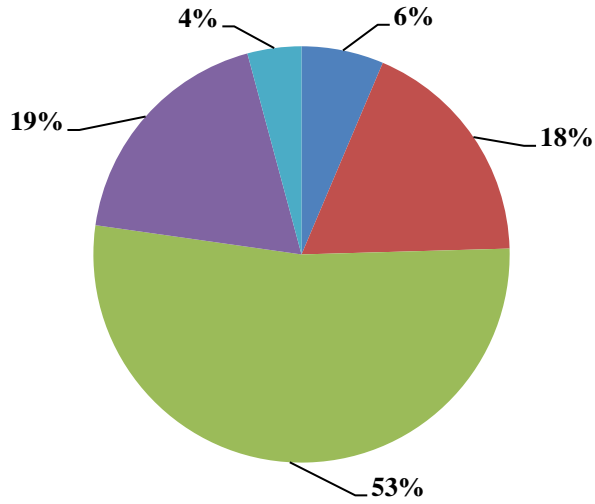
■ Haftada bir ■ 15 günde bir ■ Ayda bir ■ Yılda bir ■ Balık yemiyorum



Şekil 4.15 Ankete Katılanların Ordu İli Balık Tüketim Dağılımı

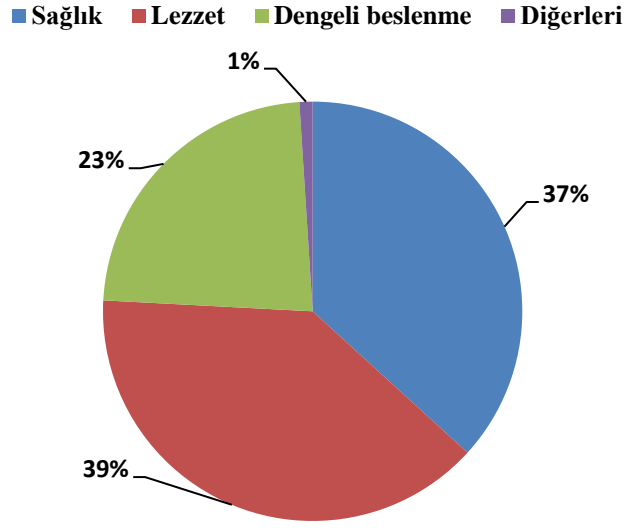
Samsun ilinde ankete katılan bireylerin balık tüketimine bakıldığında ise, % 6'sı haftada bir, % 18'i 15 günde bir, % 53'ü ayda bir, % 19'u yılda bir, % 4'ü de balık yemediğini bildirmiştir (Şekil 4.16).

■ Haftada bir ■ 15 günde bir ■ Ayda bir ■ Yılda bir ■ Balık yemiyorum



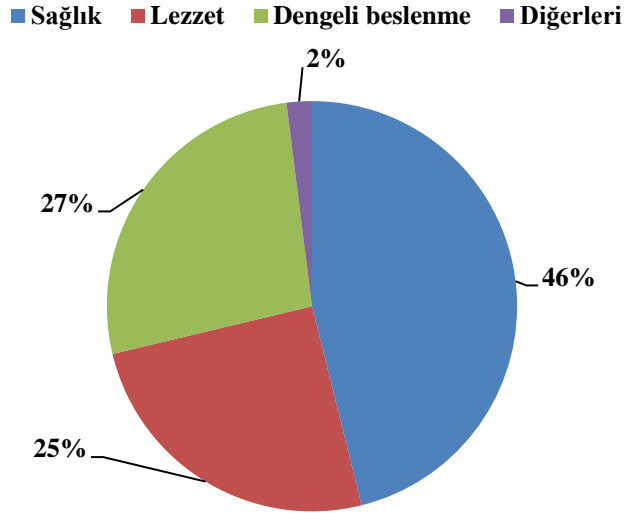
Şekil 4.16 Ankete Katılanların Samsun İli Balık Tüketim Dağılımı

Ordu ilinde katılımcıların balık tercih nedenleri sorulduğunda % 37'si sağlık, % 39'u lezzet, % 23'ü dengeli beslenme, % 1'i de diğerleri şeklinde cevap vermiştir (Şekil 4.17).



**Şekil 4.17** Ankete Katılanların Ordu İli Balık Tercih Nedeni Dağılımı

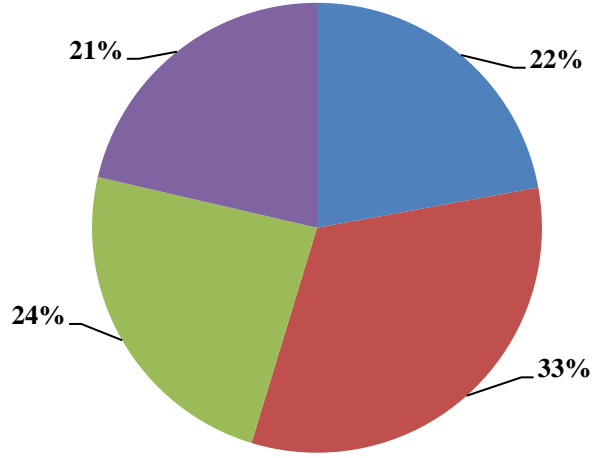
Samsun ilinde ankete katılan bireylerin balık tercih nedenlerinin ise, % 46'sında sağlık, % 25'inde lezzet, % 27'sinde dengeli beslenme, % 2'sinde diğerleri olarak belirlenmiştir (Şekil 4.18).



**Şekil 4.18** Ankete Katılanların Samsun İli Balık Tercih Nedeni Dağılımı

Ordu ilinde ankete katılan bireylerin balık temin yerleri, % 22 pazar yeri, % 33 balık hali, % 24 seyyar satıcı ve % 21 balık market şeklinde tespit edilmiştir (Şekil 4.19).

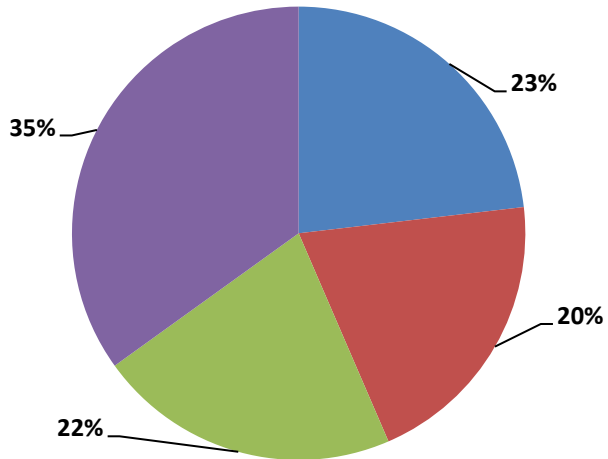
■ Pazaryeri ■ Balık hali ■ Seyyar satıcı ■ Balık market



**Şekil 4.19** Ankete Katılanların Ordu İli Balık Temin Yeri Dağılımı

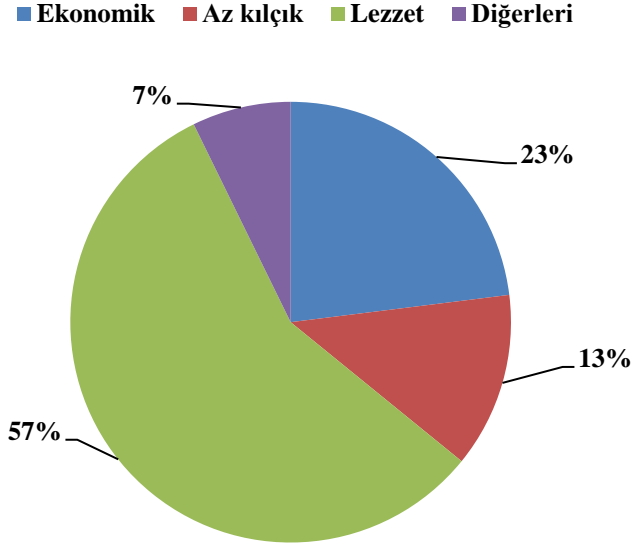
Samsun ilinde ankete katılan bireylerin balık temin yerlerine bakıldığında, % 23'ü pazar yeri, % 20'si balık hali, % 22'si seyyar satıcı, % 35'i de balık market şeklinde belirtmiştir (Şekil 4.20).

■ Pazaryeri ■ Balık hali ■ Seyyar satıcı ■ Balık market



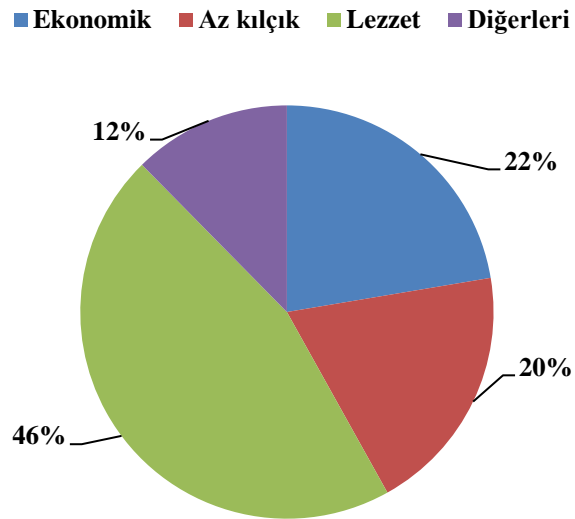
**Şekil 4.20** Ankete katılanların Samsun ili balık temin yeri dağılımı

Ordu ilinde katılımcılara “kişiler balık alırken nelere dikkat eder?” diye sorulduğunda, % 23’ü ekonomik, % 13’ü az kılçıklı, % 57’si lezzet, % 7’si de diğer kriterler şeklinde bildirilmiştir (Şekil 4.21).



**Şekil 4.21** Ankete Katılanların Ordu İlinde Balık Alırken Dikkat Ettiği Kriterler

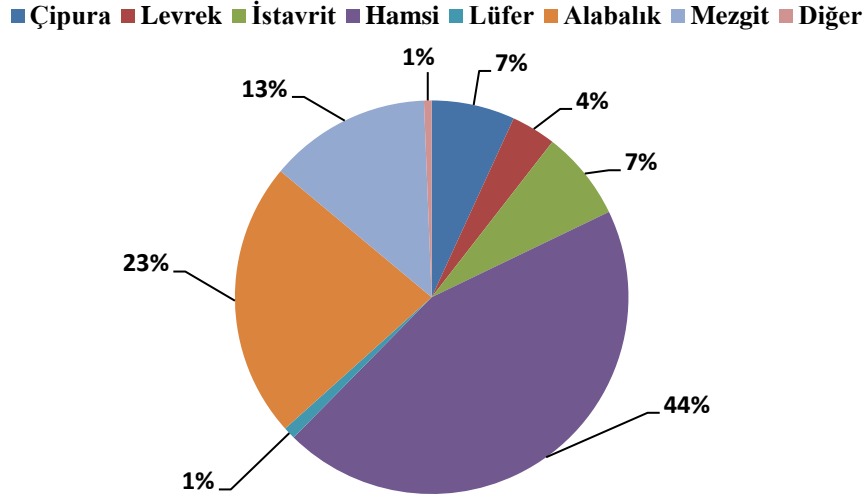
Samsun ilinde katılımcılara “kişiler balık alırken nelere dikkat eder?” diye sorulduğunda ise, % 22’si ekonomik, % 20’si az kılçıklı, % 46’sı lezzet, % 12’si de diğer kriterler şeklinde bildirmiştir (Şekil 4.22).



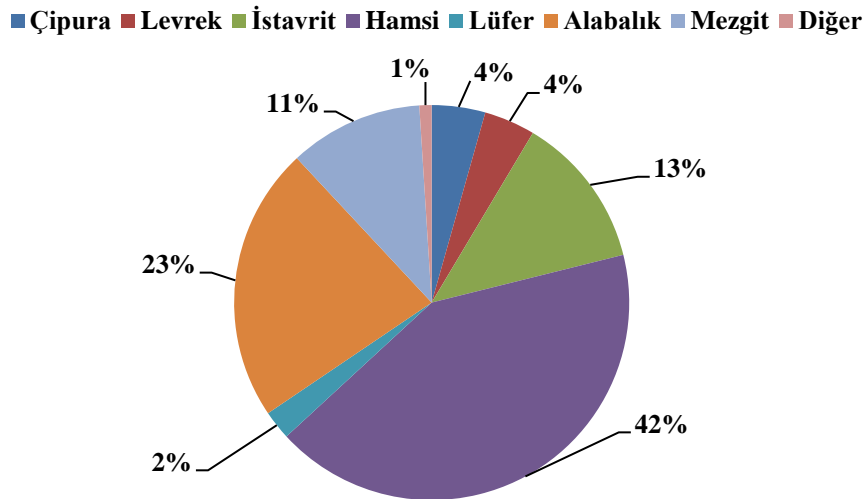
**Şekil 4.22** Ankete Katılanların Samsun İlinde Balık Alırken Dikkat Ettiği Kriterler



Ordu ilinde en çok tüketilen balık türlerinin dağılımları % 13 mezigit, % 7 çipura, % 4 levrek, % 7 istavrit, % 44 hamsi, % 23 alabalık, % 1 lüfer ve % 1 diğer şeklinde olmuştur (Şekil 4.23).

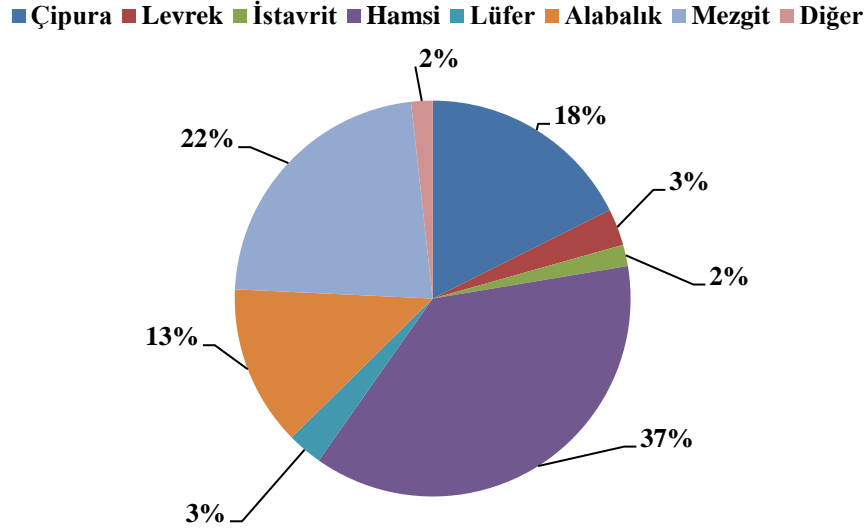


Şekil 4.23 Ankete Katılanların Ordu İlinde Tükettikleri Balık Türleri Dağılımı  
Samsun ilinde ankete katılan bireylerin en çok tüketilen balık türlerinin dağılımları ise, % 4 çipura, % 4 levrek, % 13 istavrit, % 42 hamsi, % 23 alabalık, % 11 mezigit, % 2 lüfer ve % 1 diğer balıklar şeklinde bildirilmiştir (Şekil 4.24).

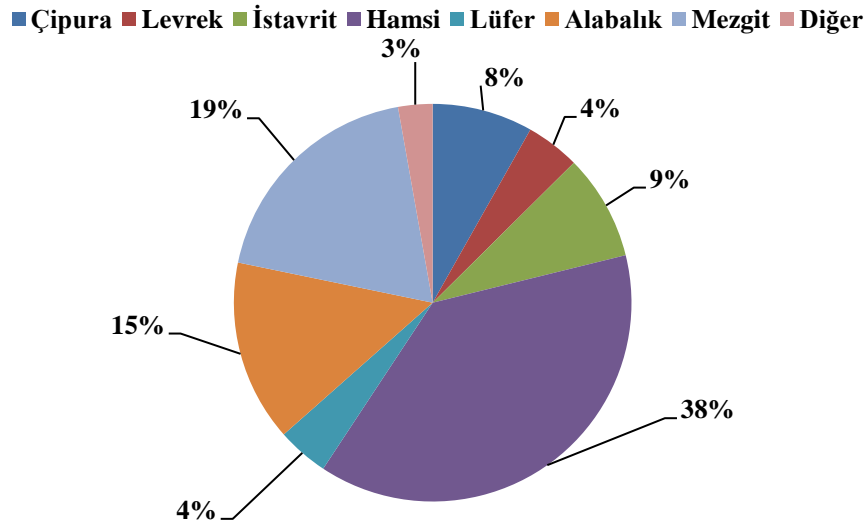


Şekil 4.24 Ankete Katılanların Samsun İlinde Tükettikleri Balık Türleri Dağılımı

Ordu ilinde ankete katılan bireylerin sevilen balık türlerinin dağılımlarına bakıldığında % 18'ü çipura, % 3'ü levrek, % 2'si istavrit, % 37'si hamsi, % 13'ü alabalık, % 3'ü lüfer, % 22'si mezigit % 2'si de diğer balık türlerini sevdiğini bildirmiştir (Şekil 4.25).

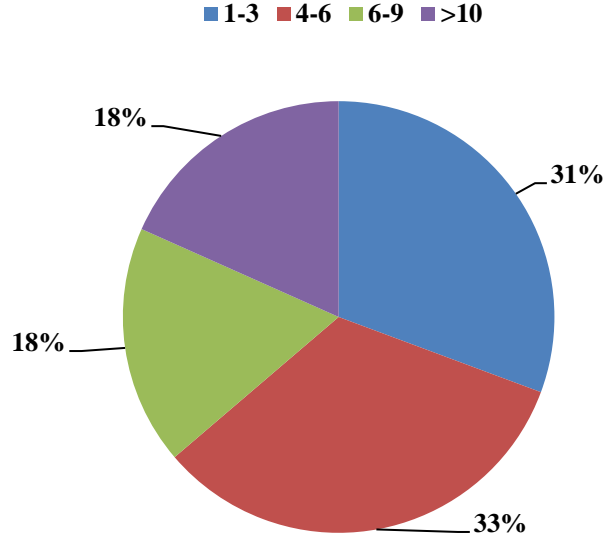


Şekil 4.25 Ankete Katılanların Ordu İlinde Sevilen Balık Türleri Dağılımı  
Samsun ilinde katılımcıların sevilen balık türleri dağılımlarına bakıldığında, % 8'i çipura, % 4'ü levrek, % 9'u istavrit, % 38'si hamsi, % 15'i alabalık, % 4'ü lüfer, % 19'u mezigit ve % 3'ü de diğer balık türlerini sevdiğini bildirmiştir (Şekil 4.26).



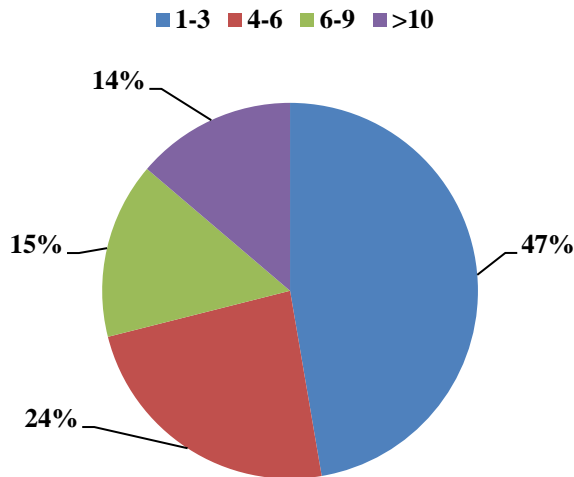
Şekil 4.26 Ankete Katılanların Samsun İlinde Sevilen Balık Türleri Dağılımı

Ordu ilinde ankete katılan bireylerin aylık su ürünleri tüketimi ortalama 5.53 kg olarak tespit edilmiştir. Gruplara göre incelendiğinde % 31 1-3 kg, % 33 4-6 kg, % 18 6-9 kg ve % 18 10 kg'dan fazla olarak tespit edilmiştir (Şekil 4.27).



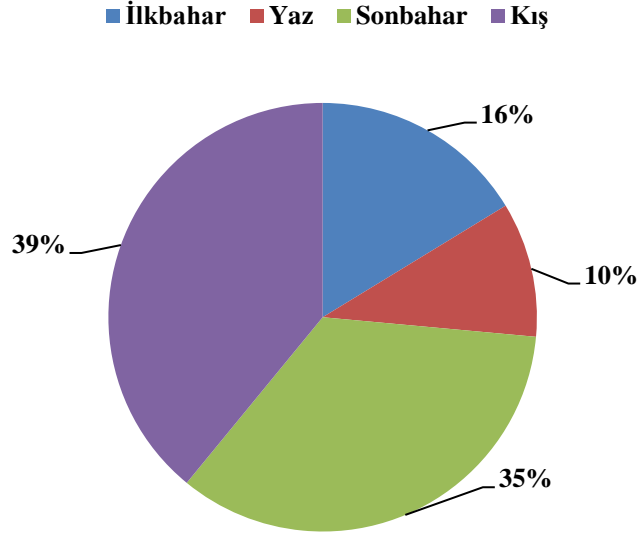
**Şekil 4.27** Ankete Katılanların Ordu İli Aylık Su Ürünleri Tüketim (kg) Dağılımı

Samsun ilinde ankete katılan bireylerin aylık su ürünleri tüketimi ortalama 4.72 kg olarak tespit edilmiştir. Gruplara göre Samsun ilinde ankete katılan bireylerin aylık su ürünleri tüketimleri ise, % 47 1-3 kg, % 24 4-6 kg, % 15 6-9 kg ve % 14 10 kg'dan fazla olarak belirlenmiştir (Şekil 4.28).



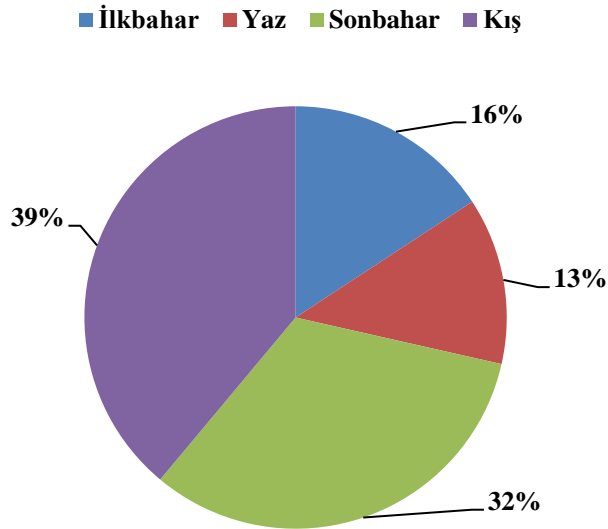
**Şekil 4.28** Ankete Katılanların Samsun İli Aylık Su Ürünleri Tüketimi (kg) Dağılımı

Ordu ilinde ankete katılan bireylerin mevsimsel olarak balık tüketimine bakıldığında % 16'sı ilkbahar, % 10'u yaz, % 35'i sonbahar, % 39'u da kışın daha çok balık tercih ettiğini bildirmiştir (Şekil 4.29).



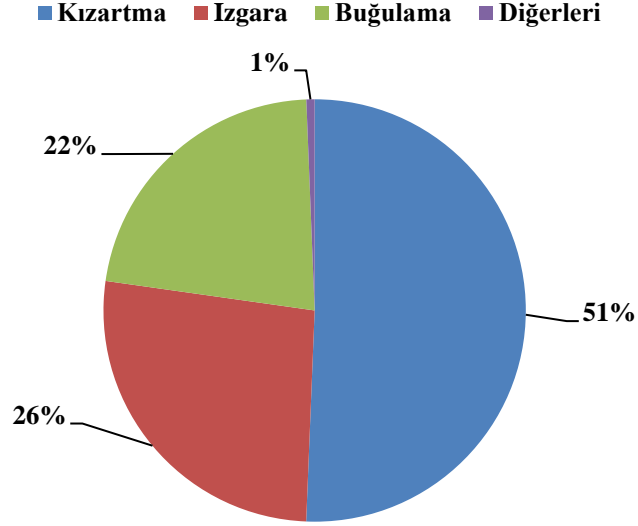
Şekil 4.29 Ankete Katılanların Ordu İli Mevsimlere Göre Balık Tüketim Dağılımı

Samsun ilinde ankete katılan bireylerin mevsimsel olarak balık tüketimi ise, % 16 ilkbahar, % 13 yaz, % 32 sonbahar ve % 39 kış şeklinde belirlenmiştir (Şekil 4.30).



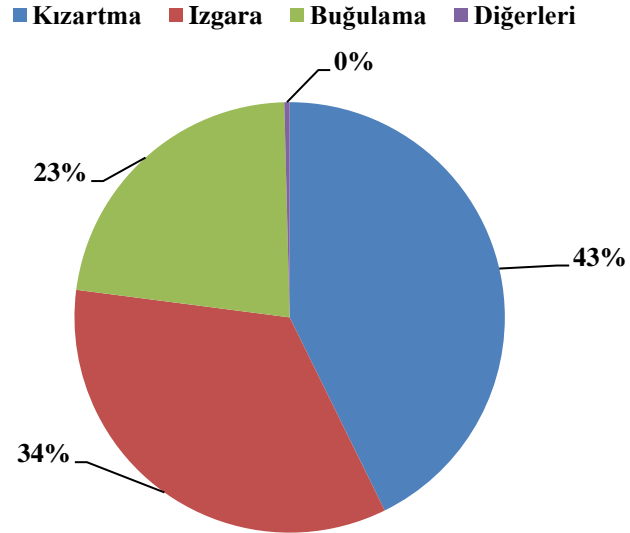
Şekil 4.30 Ankete Katılanların Samsun İçin Mevsimlere Göre Balık Tüketimi

Ordu ilinde katılımcıların % 51'i kızartma, % 26'sı ızgara, % 22'si buğulama, % 1'i de diğer yöntemlerle balık pişirmeyi tercih ettiğini bildirmiştir (Şekil 4.31).



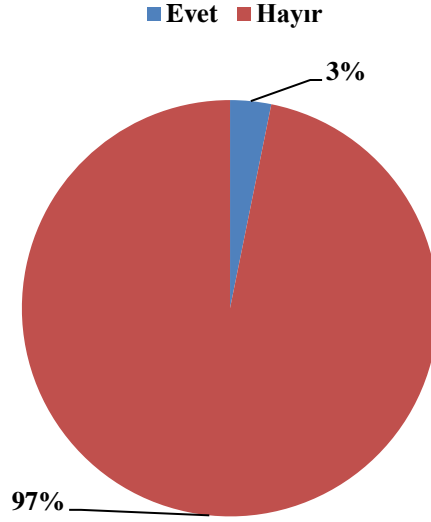
Şekil 4.31 Ankete Katılanların Ordu İli Balık Pişirme Yöntemine Göre Dağılımı

Samsun ilinde ise katılımcıların % 43'ü kızartma, % 34'ü ızgara, % 23'ü buğulama yöntemiyle balık pişirmeyi tercih ettiğini bildirmiştir (Şekil 4.32).

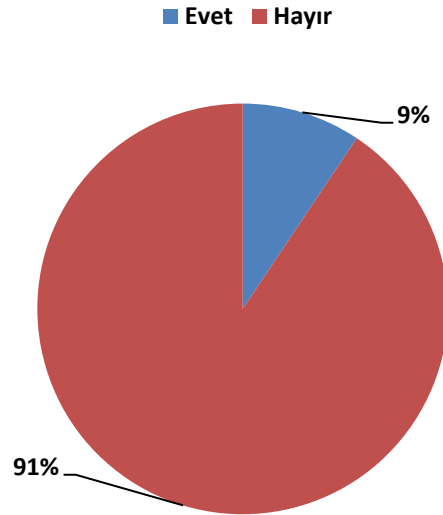


Şekil 4.32 Ankete Katılanların Samsun İli Balık Pişirme Yöntemine Göre Dağılımı

Ordu ilinde ankete katılan bireylerin işlenmiş balık tüketimine yönelik tercihleri incelendiğinde, % 96'sı tüketmediğini, % 3'ü işlenmiş balık tükettiğini bildirmiştir (Şekil 4.33).



**Şekil 4.33** Ankete Katılanların Ordu İli İşlenmiş Balık Tüketimi Dağılımı  
Samsun ilinde ankete katılan bireylerin işlenmiş balık tüketimine bakıldığında, % 91'i tüketmediğini, % 9'u da işlenmiş balık tükettiğini bildirmiştir (Şekil 4.34).



**Şekil 4.34** Ankete Katılanların Samsun İli İşlenmiş Balık Tüketimi Dağılımı

## 5. TARTIŞMA VE SONUÇ

Araştırma, Ordu ve Samsun illerinde yaşayan toplam 1287 adet bireyin balık tüketim alışkanlıklarının ve tercihlerinin ortaya konması amacıyla yürütülmüştür.

Sivri, (2018), Mersin ilinde yaptığı çalışmada yaş yoğunluğunu 36-45 arası bildirirken; Çadır, (2012), Keban Baraj Gölü ova bölgesinde yürüttüğü çalışmasında yaş yoğunluğunu 46 ve üstü yaş şeklinde bildirmiştir. Çalışmada Ordu ve Samsun illerinde katılımcıların yaşları 20-60 arasında değişmekte olup, Ordu ilinde en yoğun yaş aralığı 31-40, Samsun ilinde ise 21-30 aralığındadır. Samsun İlinde bulunan genç nüfusun Ordu iline göre daha çok balık tercih ettiği görülmektedir. Balık ve ark., (2013), yaptığı çalışmada erkek oranını Fatsa ilçesinde % 82.4, Aybastı ilçesinde % 92.5 olarak bildirirken, Aydın ve Karadurmuş, (2013), Giresun ve Trabzon'da yaptığı çalışmada ankete katılanların % 73.5'ünün erkek olduğunu belirtmişlerdir. Bu çalışmada, ankete katılan erkek bireylerin oranı, Ordu İlinde % 63, Samsun İlinde ise % 58 olarak tespit edilmiştir. Çalışmalarda çoğunluğu oluşturan yaş grupları ve cinsiyet oranlarındaki farklılıklar, katılımcı tercihinin tesadüfi olmasından kaynaklanmaktadır.

Cayak, (2013), Çanakkale ilinde yaptığı çalışmada katılımcıların % 38.8'inin lisans, % 30.6'sının lise mezunu olduğunu bildirmiştir. Sivri, (2018), Mersin ilinde yaptığı çalışmada ankete katılanların eğitim düzeylerinde en yüksek dağılımın % 45.9 ile lisans mezunlarından oluştuğunu bildirmiştir. Mevcut çalışmada katılımcıların, Ordu ilinde % 40, Samsun ilinde % 31 ile en yüksek oranda lise mezunlarından oluştuğu tespit edilmiştir.

Aydın ve Karadurmuş, (2013), Giresun ve Trabzon'da yaptıkları çalışmada ankete katılanların çoğunluğunun % 37 ile öğrencilerden, Sivri, (2018) ise, Mersin ilinde yaptığı çalışmasında çoğunluğun % 32 ile kamu çalışanlarından oluştuğunu bildirmişlerdir. Bu çalışmada her iki ilde de katılımcıların büyük bir kısmı kamu çalışanlarından oluşmakta olup, oranları, Ordu ilinde % 32, Samsun ilinde % 23'tür.

Balık ve ark., (2013), katılımcıların çoğunluğunun, Fatsa ilçesinde % 33.7 ile 1000-2000 TL, Aybastı ilçesinde ise % 37.7 oranıyla 1000-2000 TL arasında gelire sahip olduğunu bildirmiştir. Aydın ve Karadurmuş, (2012), hamsi ve istavritin sezonunda ucuz olması ve bolca tüm Karadeniz'de bulunması, orta gelirli vatandaşların protein ihtiyaçlarını karşılamasında önemli rol oynadığını belirtmişlerdir. Bu çalışmada, Ordu

ilindeki katılımcıların gelir düzeylerinin en fazla % 45 ile 900-1200 TL aralığında, Samsun ilinde ise % 36 ile 1200 TL'den fazla gelire sahip olduğu belirlenmiştir. Ordu ilindeki katılımcıların gelir düzeyleri Samsun ilindeki katılımcıların gelir düzeyinden daha düşük olmasına rağmen, balık tüketim oranının daha yüksek olduğu dikkat çekmektedir. Samsun ili balıkçılık faaliyetleri yönünden Ordu iline göre daha yoğun olmasına rağmen, balık tüketim miktarı yönünden düşük orana sahip olması, diğer hayvansal protein kaynaklarının tercih edilmesinden kaynaklanabilir.

Sivri, (2018), Mersin ilinde yaptığı çalışmada, ankete katılan bireylerin tercihlerinde ilk sırada % 47 oranında kırmızı et bulunurken, ikinci sırada % 37.9 oran ile kanatlı etin olduğunu ve 3. olarak % 13.7 ile balık tercih edildiğini bildirmiştir. Aydın ve Karadurmuş, (2012), Trabzon ve Giresun bölgelerinde yaptıkları çalışmada su ürünlerinin % 41, kanatlı etin % 33, kırmızı etin % 26 oranında tercih edildiğini bildirmişlerdir. Bu çalışmada katılımcıların et tüketim tercihinde birinci sırayı Ordu'da % 45 ile, Samsun'da ise % 43 ile kanatlı eti almaktadır. Balık tüketim oranları ise her iki ilde de üçüncü sırada yer almakta olup, Ordu ilinde % 18, Samsun ilinde % 15'tir. Katılımcıların balık tüketimini daha sağlıklı ve fiyatını ucuz bulmasına rağmen tüketim tercihini diğer et türlerinden yana yapması, balık tüketim alışkanlığının az olmasından kaynaklanabilir.

Sivri, (2018), Mersin ilindeki katılımcıların balık fiyatları hakkındaki düşüncelerini % 48 normal, % 34.3 pahalı, % 10.8 ucuz, % 6.9 fiyatlar hakkında fikrim yok şeklinde bildirmiştir. Cayak, (2013), Çanakkale ilinde katılımcıların fiyatları % 45.6 normal, % 40.1 pahalı bulduklarını rapor etmiştir. Balık ve ark., (2013), katılımcıların Fatsa ilçesinde % 53.1, Aybastı ilçesinde % 58.1 oranında balık fiyatlarının yüksek olduğunu bildirmişlerdir. Merkez illerde balık fiyatının daha normal olduğu görülürken, Fatsa ve Aybastı gibi ilçelerde balık fiyatlarının daha pahalı olduğu görülmüştür. Mevcut çalışmada, Ordu ilinde ankete katılanların % 51'i, Samsun ilinde ise % 37'si balık fiyatlarının normal olduğunu düşündüklerini bildirmişlerdir. Bu çalışma ve yapılan benzer çalışmalarda balık fiyatlarının çoğunlukla normal ya da pahalı olduğunun ifade edildiği ve ucuz bulunmadığı görülmekte, bununda tüketim miktarını etkilediği düşünülmektedir. Kış aylarında balık fiyatlarına en büyük etki hamsi av sezonunun başlamasıdır. Hamsi avcılığı ile birlikte balık fiyatları önemli oranda düşüş göstermektedir. Karadeniz bölgesinde balık fiyatları sorgulandığında fiyatların normal



ve ucuz oranlarının toplamı Ordu ili ankete katılanlar için % 71, Samsun ili ankete katılanlar için %57 oranında bulunması, ankete katılan kişilerin hamsi fiyatları üzerinden fikir beyan etmesinden kaynaklandığı düşünülmektedir.

Gözener ve ark., (2016) Ordu ili Fatsa ilçesinde yaptıkları çalışmada ailelerin balık tüketim sıklıklarını; % 55.51'inin ayda bir veya daha fazla, % 41.92'sinin haftada bir veya daha fazla, % 2.57'sinin ise yılda bir veya birkaç kez olarak bildirirken; Erzurum ilinde yapılan çalışmada ise haftada bir balık tüketenlerin oranı % 8, ayda bir tüketenlerin oranı ise sadece % 2.26 olarak belirlenmiştir (Oğuzhan ve ark., 2009). Çanakkale ilinde haftada bir balık tüketenlerin oranı % 44.22 olarak bildirilmiş ve bu oran iki haftada bir için % 31.16, ayda bir için % 20.38 ve yılda bir için % 4.23 olarak tespit edilmiştir (Arık Çolakoğlu ve ark., 2006). İzmir ilindeki araştırmada, bireylerin % 72'sinin en az ayda 2 defa, % 28'inin ayda 1 ve 1 defadan az ve % 17'sinin haftada en az 1 defa balık tükettikleri saptanmıştır (Saygı ve ark., 2006). Balık ve ark., (2013) Ordu-Fatsa ilçesindeki ailelerin % 36.7'sinin 15 günde bir, % 34.8'inin haftada bir, % 17.4'ünün haftada birden fazla ve % 11.1'inin de ayda bir kez balık tükettikleri bildirilmiştir. Ordu ilinde yapılan çalışmada katılımcıların balık tüketimleri incelendiğinde, % 46'sı ayda bir, % 27'si haftada bir balık tükettiğini bildirmiştir. Samsun ilinde ise % 53'ü ayda bir tercih ederken, % 19'u yılda bir tercih ettiğini bildirmiştir. Türkiye'de kişi başına yıllık balık tüketim miktarı dünya ortalamasının altındadır. Karadeniz Bölgesi balıkçılığın en yaygın olduğu ve toplam balık üretiminin büyük bir kısmının sağlandığı bölge olması nedeniyle balık tüketim oranının daha yüksek olması gerektiği düşünülmektedir.

Sivri, (2018), Mersin ilinde yaptığı çalışmada katılımcıların % 61'inin sağlıklı olması, % 19.7'sinin lezzetli olması, % 16.2'sinin besleyici olması nedeniyle balık tüketimini tercih ettiklerini bildirmiştir. Aydın ve Karadurmuş, (2013), Giresun ve Trabzon illerindeki tüketicilerin % 45.95 oranında sağlıklı olması nedeniyle tercih ettiklerini bildirmiştir. Cayak, (2013), Çanakkale ilinde yaptığı çalışmada ise katılımcıların % 43.94'ünün balığı lezzetli buldukları için tercih ettiklerini belirtmişlerdir. Ordu ilinde yapılan çalışmada balık tercih nedeni dağılımı incelendiğinde bireylerin % 39'u lezzet, % 37'si sağlıklı olduğu için tükettiğini bildirirken, Samsun ilinde % 46'sı sağlık, % 27'si dengeli beslenme şeklinde ifade etmiştir. Çalışmalara bakıldığında balık tüketiminin tercih nedenlerinin başında sağlıklı ve lezzetli olmasının geldiği

görülmektedir. Ayrıca katılımcıların balık türleri arasındaki tercihinde, Ordu ilinde % 57'sinde daha lezzetli bulmasının, % 23'ünde daha ucuz olmasının etkili olduğu belirlenmiştir. Samsun ilinde ise %46'sı daha lezzetli bulmasına göre, % 20'si daha az kılçıklı olmasına göre seçtiğini bildirmişlerdir.

Sivri, (2018), Mersin ilinde yaptığı çalışmada katılımcıların balığı satın aldığı yer tercihine bakıldığında, % 33'ünün süpermarket, % 30.5'inin pazaryeri, % 29.5'inin balık hali, % 3.8'inin diğer ve % 3.2'sinin kendim avlıyorum şeklindedir. Aydın ve Karadurmuş, (2013), Giresun ve Trabzon illerindeki çalışmalarında % 50.81 oranında balıkçı tezgâhından temin edildiğini tespit etmişlerdir. Çadır, (2012), Keban Baraj Gölü ova bölgesinde ise farklı olarak tüketicilerin % 65.47 oranla balığı kendilerinin avladıklarını bildirmiştir. Bu çalışmada balık temini için en çok tercih edilen yerlerin, Ordu ilinde % 33 ile balık hali, Samsun ilinde ise % 35 ile balık marketler olduğu tespit edilmiştir. Tüketicilerin, balık satın aldığı yer konusundaki tercihinde, hijyen ve balığın muhafaza şartlarını göz önünde bulundurduğu söylenebilir.

Sivri, (2018), Mersin ilinde katılımcıların % 24.7'sinin hamsi, % 23.3'ünün çipura, % 20.4'ünün levrek tercih ettiğini bildirmiştir. Temel, (2014), Rize ilinde yapılan çalışmada tüketicilerin % 17.75 ile çoğunluğunun hamsi balığını tercih ettiklerini belirtmiştir. Mevcut çalışmada, Ordu ilinde tüketilen balık türlerinin dağılımlarına bakıldığında, ankete katılanların % 46'sı hamsi, % 23'ü alabalık tercih ettiğini bildirirken, Samsun ilinde % 42'si hamsi, % 23'ü alabalık tercih ettiğini belirtmiştir. Özellikle Karadeniz olmak üzere, farklı illerde ve bölgelerde yapılan çalışmalar incelendiğinde hamsi balığının en çok tüketilen tür olduğu görülmektedir. Ülkemizde en çok üretimi yapılan tür olan hamsi Karadeniz'de olduğu gibi ülke genelinde de çok tüketilen bir türdür.

Çolakoğlu, (2006), Çanakkale ilinde yaptığı çalışmada en çok sevilen balığın lüfer, en çok tüketilen balığın ise sırasıyla istavrit, hamsi, sardalya ve çipura olduğunu bildirmiştir. Bu çalışmada, Ordu ilindeki katılımcıların sevdiği balık türleri sıralamasına bakıldığında, ilk iki sırayı % 37 ile hamsi ve % 22 ile mezzit alırken, Samsun ilinde bu sıralama % 38 ile hamsi ve % 19 ile mezzit şeklindedir. Yapılan çalışmalarda bölgesel farklılıkların tercihlere de yansıdığı görülmüştür.

Sivri, (2018), Mersin ilinde yaptığı çalışmada katılımcıların aylık su ürünleri tüketimlerine bakıldığında, % 63.2'sinin 1-3 kg, % 27.2'si 4-6 kg, % 5,6'sı ise 6-10 kg şeklinde belirlenmiştir. Temel, (2014), Rize ilinde tüketicilerin yıllık balık tüketim miktarlarını incelediği çalışmasında, hanelerin; % 13'ü 130 kg, % 26'sı 80-130 kg arası, % 21.7'si 50-80 kg arası, % 39.1'i ise 50 kg altında balık tükettiklerini bildirmiştir. Çadır, (2012), Keban Baraj Gölü ova bölgesinde yaptığı çalışmada ise katılımcıların % 27.4'ünün 4-6 kg balık tükettiğini belirtmiştir. Hayvansal kökenli protein kaynaklarının yetersizliği nedeniyle oluşan protein açığını su ürünleri tüketerek ucuz ve kaliteli bir şekilde gidermek mümkündür (Angiş, 2004). Çocukların ve gençlerin gelişiminde ve beslenmesinde önemi büyük olan hayvansal kaynaklı proteinlerin kişi başına tüketim miktarları fizyolojik gereksinimleri karşılayacak nitelikte alınmalıdır (Cevger ve ark., 2008). Bu çalışma sonuçlarına göre, Ordu ilindeki katılımcıların aylık su ürünleri tüketim miktarı ortalama 5.53 kg, gruplar içinse en çok % 33'ü 4-6 kg, % 31'i 1-3 kg olarak belirlenmiştir. Samsun ilindeki aylık su ürünleri tüketimine 4.72 kg, gruplar için en çok % 47'si 1-3 kg ve % 24'ü 4-6 kg olarak tespit edilmiştir. Halka balık tüketiminin önemi konusunda ve daha fazla tüketime teşvik edilmesi hususunda bilgilendirme çalışmaları yapılmalıdır.

Sivri, (2018), Mersin ilinde yaptığı çalışmasında, mevsimlere göre su ürünleri tüketim tercihine, katılımcıların % 45.5'i fark etmez, % 44.3'ü kış mevsiminde şeklinde cevap vermişlerdir. Şen ve Şahin, (2017), Mersin ilinde yaptıkları çalışmada % 56 oranında kışın, Dereli ve ark., (2016), Manisa ilinde yapılan çalışmada % 63 oranında balığın kış mevsiminde tüketildiğini bildirmişlerdir. Balık ve ark., (2013), Ordu ili Fatsa ve Aybastı ilçelerinde yaptıkları çalışmada kış aylarında daha çok balık tüketildiğini belirtmişlerdir. Mevcut çalışmada, her iki ilde de % 39 ile çoğunluğun kışın daha çok balık tükettiği tespit edilmiştir. Çalışmalarda balık tüketiminin daha çok kış aylarında olduğu belirlenmiştir. Bunun nedeni, av sezonuna denk gelmesi ve tüketicilerin yetiştiricilikten çok avcılık yoluyla elde edilen balıkları tercih etmesi olabilir. Dengeli beslenme ve özellikle balıkta çokça bulunan omega 3'ün önemi konusunda diğer mevsimlerde de balık tüketimini teşvik edecek çalışmalar yapılması faydalı olacaktır.

Sivri, (2018), Mersin ilinde yaptığı çalışmada katılımcıların % 49.7'sinin kızartma, % 29.3'ünün ızgara şeklinde pişirmeyi tercih ettiklerini bildirmiştir. Orhan ve Yüksel, (2010), Burdur ilinde yaptıkları çalışmada en çok tercihin % 45.9 oranında yağda

pişirme, Aydın ve Karadurmuş, (2013) Giresun ve Trabzon illerindeki çalışmalarında % 52.97 kızartma, Çiçek ve ark., (2015), Mersin ilinde yaptıkları çalışmada % 39 kızartma tercih edildiğini bildirmişlerdir. Bu çalışmada, Ordu ilindeki pişirme yöntemleri dağılımlarına bakıldığında, % 51'i kızartma ve % 26'sı ızgarayı tercih ederken, Samsun ilindeki tüketicilerin % 43'ü kızartma ve % 34'ü ızgara yöntemini tercih ettiğini bildirmiştir. Yapılan çalışmalar benzerlik göstermekte olup ilk sırada kızartma yönteminin tercih edilmesi tamamen tüketim alışkanlığından kaynaklanmaktadır.

Sivri, (2018), Mersin'de su ürünlerinin tüketim şekli ile ilgili olarak, katılımcıların, % 94.3'ünün taze balık tükettiğini, Çolakoğlu, (2006), işlenmiş balık tüketim oranının % 34.9 olduğunu ve bu duruma neden olarak Çanakkale ilinde bulunan balık işleme fabrikalarının tüketiciyi etkilediğini belirtmişlerdir. Bu çalışmada ise her iki ilde de işlenmiş balık tüketiminin tercih edilmediği görülmüş olup, Ordu ilindeki katılımcıların % 96'sı, Samsun ilindeki katılımcıların % 91'i işlenmiş balık tercih etmediğini belirtmiştir. Damak tadına göre tercih sebeplerinin bölgesel olarak farklılıklar gösterdiği görülmektedir. Özellikle Karadeniz Bölgesi'nde işleme fabrikalarının az olmasının da tercihlerde etkili olduğu düşünülmektedir. Ülkemizdeki kişi başına tüketimin artırılması yönünde atılacak adımların başında, taze tüketimin yanında halkın işlenmiş balık tüketimine de teşviğinin artırılması gerekmektedir.

Ülkemizde bölgesel olarak balık tüketim tercihleri de farklılıklar göstermektedir. Karadeniz Bölgesi başta olmak üzere, özellikle denize yakın veya kıyısı olan bölgelerde su ürünleri tüketimi, Doğu ve Güneydoğu Anadolu Bölgeleri ile İç Anadolu bölgesine kıyasla daha fazladır.

Sonuç olarak, gerek Karadeniz Bölgesi gerekse ülke genelinde halkın su ürünleri tercihinin artırılması ve tüketimin özendirilmesine yönelik olarak ilgili kurum ve kuruluşların ortak organizasyonları ile gerekli çalışmalar yürütülmelidir. Üç tarafı denizlerle çevrili ülkemizde, gelişmiş ülkeler ortalamasından oldukça düşük olan su ürünleri tüketiminin artırılması gerekliliği, ülke ekonomisi ve hem içerdiği besin maddeleri hem de çağımızın belli başlı hastalıklarının tedavisindeki pozitif rolüyle yararlanılması gereken mükemmel bir besin kaynağı olduğu yeterince vurgulanmalıdır.



## 6. KAYNAKLAR

- Angiş, S. (2004). Gökkuşığı Alabalığı'nda soğuk tütsülemenin bazı önemli kimyasal ve duyuşal özellikler üzerine etkisi. Yüksek Lisans Tezi, Atatürk Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Su Ürünleri Anabilim Dalı, Erzurum.
- Arık Çolakoğlu, F., İşmen, A., Özen, Ö., Çakır, F., Yığın, Ç., & Ormancı, H.B. (2006). Çanakkale ilindeki su ürünleri tüketim davranışlarının değerlendirilmesi. *Ege Üniversitesi, Su Ürünleri Dergisi*, 23(1/3), 387-392.
- Aydın, M. & Karadurmuş, U. (2012). Consumer behaviors for seafood in Ordu province. *SUMAE Yunus Araştırma Bülteni*, 3,18-23.
- Aydın, M., & Karadurmuş, U. (2013). Trabzon ve Giresun bölgelerindeki su ürünleri tüketim alışkanlıkları. *Karadeniz Fen Bilimleri Dergisi / The Black Sea Journal of Sciences*, 3(9), 57-71.
- Balık, İ., Yardımcı, C., & Turhan, O. (2013). Ordu ili Fatsa ve Aybastı ilçelerinde balık tüketim alışkanlıklarının karşılaştırmalı olarak incelenmesi. *Ordu Üniversitesi Bilim ve Teknoloji Dergisi*, 3(2),18-28.
- Besler, H. T., (2008). Balık tüketimi ve sağlık etkileşimi. <http://www.danoneenstitusu.org.tr/newsfiles/32balikvesagliketkilesimiHTB.pdf>-(Erişim tarihi: 10 Aralık 2011).
- Cevger, Y., Aral, Y., Demir, P., & Sarıözkan, S. (2008). Ankara Üniversitesi Veteriner Fakültesi intern öğrencilerinde hayvansal ürünlerin tüketim durumu ve tüketici tercihleri. *Ankara Üniversitesi Veteriner Fakültesi Dergisi*, 55, 189-194.
- Çadır, F., (2012). Keban baraj gölü ova bölgesi su ürünleri tüketiminin araştırılması. Yüksek Lisans Tezi, Fırat Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Su Ürünleri Avlama ve İşleme Teknolojisi Anabilim Dalı, Elazığ.
- Çaylak, B. (2013). İzmir ili su ürünleri tüketimi ve tüketici tercihleri üzerine bir araştırma. Yüksek Lisans Tezi, Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Su Ürünleri Anabilim Dalı, Çanakkale.
- Çiçek, M. Dikel, S., Tellioglu, F. S., Sağlamtimur, G., Özgüven, A., & Yabacı, F. S. (2015). Mersin ili su ürünleri tüketim algısının değerlendirilmesi. [https://www.researchgate.net/publication/275823323\\_Mersin\\_ili\\_Su\\_Urunleri\\_Tuketim\\_Algisi\\_nin\\_Degerlendirilmesi](https://www.researchgate.net/publication/275823323_Mersin_ili_Su_Urunleri_Tuketim_Algisi_nin_Degerlendirilmesi)-(Erişim tarihi: 01.02.2017)
- Dereli, H., Çelik, R., Saygı, H., & Tekinay, A.A. (2016). Manisa ili su ürünleri tüketim ve tercihleri üzerine bir çalışma. *Yunus Araştırma Bülteni*, C,2016(2), 115-128.
- Esen, N., (2011). Portekiz ülke raporu. Dış ticaret müsteşarlığı ihracatı geliştirme etüt merkezi (İGEME), Ankara.
- FAO (2010). Food Agriculture Organization (FAO). Fishery information, data and statistics unit (FAO-FIDI), Rome
- FAO (2012). Food Agriculture Organization (FAO). Fishery information, data and statistics unit (FAO-FIDI), Rome.
- FAO (2017). FAO yearbook of fisheries and aquaculture statistics, Rome.

- FAO (2018). FAO yearbook of fisheries and aquaculture statistics, Rome.
- Gözener, B., Sayılı, M. & Antar,S. (2016). Ordu İli Fatsa ilçesinde hanelerin balık tüketim alışkanlıklarının tespiti. *Gaziosmanpaşa Bilimsel Araştırma Dergisi*, 12, 31-43.
- Gülyavuz, H., & Ünlüsayın, M. (1999). Su ürünleri işleme teknolojisi. Şahin Matbaası, Ankara.
- Oğuzhan, P., Angiş, S., & Atamanalp, M. (2009). Erzurum ilindeki tüketicilerin su ürünleri tüketim alışkanlığının belirlenmesi üzerine bir araştırma. XV. Ulusal Su Ürünleri Sempozyumu, 01-04 Temmuz 2009, Rize.
- Orhan, H., & Yüksel, O. (2010). Burdur ili su ürünleri tüketimi anket uygulaması. *S.D.Ü.Ziraat Fakültesi Dergisi*, 5(1), 1-7.
- Saygı, H., Saka, Ş., Fırat K., & Katağan, T. (2006). İzmir merkez ilçelerinde kamuoyunun balık tüketimi ve balık yetiştiriciliğine yaklaşımı. *Ege Üniversitesi, Su Ürünleri Dergisi*, 23(1-2), 133-138.
- Sivri, B. H., (2018). Su Ürünleri Tüketimi Yönünden Tüketici Davranışlarının Araştırılması: Mersin İli Örneği. Yüksek Lisans Tezi, Mersin Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Su Ürünleri Anabilim Dalı, Mersin.
- Şen, A. (2011). Konya ve Mersin il merkezlerinde yaşayan bireylerin balık tüketimi konusundaki alışkanlık ve bilgi düzeylerinin karşılaştırılması. Yüksek Lisans Tezi, Selçuk Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Çocuk Gelişim ve Ev Yönetimi Eğitimi Anabilim Dalı, Konya.
- Şen, İ., & Şahin, A. (2017) Mersin’de yaşayan tüketicilerin balık tüketim tercihlerini demografik faktörler açısından ele alan bir araştırma. *Afyon Kocatepe Üniversitesi İktisadi ve İdari Bilimler Fakültesi Dergisi*, 19(1), 33-46.
- Temel, T. (2014). Rize İlinde Hanelerin Balık Tüketimi Üzerine Etkili Olan Faktörlerin Belirlenmesi. Yüksek Lisans Tezi, Atatürk Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü, Tarım Ekonomisi Anabilim Dalı, Erzurum.
- TÜİK (2011). Su Ürünleri İstatistiği Haber Bülteni (TÜİK). Sayı: 10863. 20 Temmuz 2012.Web.
- TÜİK (2018). Türkiye İstatistik Kurumu, Su Ürünleri İstatistikleri 2018.



# **EKLER**



## EK LİSTESİ

### EK 1: Kullanılan anket

1- Kaç yaşındasınız? a) <21    b) 21-30    c) 31-40    d) 41-50    e) 51-60
2- Cinsiyet a) Bay b) Bayan
3- Öğrenim durumunuz nedir? a) İlköğretim    b) Lise    c) Üniversite    d) Hiçbiri
4- Mesleğiniz nedir? a) Serbest    b) Memur    c) İşçi    d) Emekli    e) Öğrenci    f) Ev Hanımı
5- Geliriniz aylık kaç Türk Lirası? a) <500    b) 500-700    c) 700-900    d) 900-1200    e) >1200
6- Daha çok hangi eti tüketiyorsunuz? a) Balık    b) Kırmızı et    c) Kanatlı    d) Kabuklu
7- Balık fiyatlarını nasıl buluyorsunuz? a) Ucuz    b) Normal    c) Pahalı    d) Bilmiyorum
8- Ne sıklıkta balık tüketiyorsunuz? a) Haftada bir    b) 15 günde bir    c) Ayda Bir    d) Yılda Bir    e) Almıyorum
9- Neden balık tercih ediyorsunuz? a) Sağlık    b) Lezzet    c) Dengeli Beslenme    d) Diğerleri
10- Balığı nereden temin ediyorsunuz? a) Pazaryeri    b) Balık Hali    c) Balık Market    d) Seyyar Satıcı
11- Balık satın alırken dikkat edersiniz kriterler nelerdir? a) Ekonomik    b) Az kılçıklı    c) Lezzet    d) Diğerleri
12- En çok tükettiğiniz balık türü hangisidir? a) Çipura    b) Levrek    c) İstavrit    d) Hamsi    e) Lüfer    f) Alabalık    g) Mezgit h) Diğer
13- En çok sevdiğiniz balık türü hangisidir? a) Çipura    b) Levrek    c) İstavrit    d) Hamsi    e) Lüfer    f) Alabalık    g) Mezgit h) Diğer
14- Aylık su ürünleri tüketim miktarınız ne kadardır? a) 1-3 kg    b) 4-6 kg    c) 6-10 kg    d) >10 kg
15- Hangi mevsimde daha çok su ürünleri tüketiyorsunuz? a) İlkbahar    b) Yaz    c) Sonbahar    d) Kış
16- Balık pişirme yönteminiz hangisidir? a) Kızartma    b) Izgara    c) Buğulama    d) Diğerleri
17- İşlenmiş balık tüketiyor musunuz? a) Evet    b) Hayır

## ÖZGEÇMİŞ

Kişisel Bilgiler	
Adı Soyadı	Onur GÜVENİN
Doğum Yeri	Gaziantep
Doğum Tarihi	20.05.1984
Uyruğu	<input checked="" type="checkbox"/> T.C. <input type="checkbox"/> Diğer:
Telefon	0542 764 4606
E-Posta Adresi	onurguv@hotmail.com



Eğitim Bilgileri	
Lisans	
Üniversite	Karadeniz Teknik Üniversitesi
Fakülte	Sürmene Deniz Bilimleri Fakültesi
Bölümü	Balıkçılık Teknolojisi Mühendisliği
Mezuniyet Yılı	01.02.2013

Yüksek Lisans	
Üniversite	Ordu Üniversitesi
Enstitü Adı	Fen Bilimleri Enstitüsü
Anabilim Dalı	Balıkçılık Teknolojisi Mühendisliği Anabilim Dalı
Programı	Program Adı
Mezuniyet Tarihi	Tarih girmek için tıklayın veya dokununuz.