

**T.C.
ISPARTA UYGULAMALI BİLİMLER ÜNİVERSİTESİ
LİSANSÜSTÜ EĞİTİM ENSTİTÜSÜ**

**YÜKSEK LİSANS TEZİ
SU ÜRÜNLERİ AVLAMA VE İŞLEME TEKNOLOJİSİ
ANABİLİM DALI**

**AFYONKARAHİSAR İLİ SU ÜRÜNLERİ TÜKETİM
ALİŞKANLIKLARI ÜZERİNE BİR ANKET ÇALIŞMASI**

Asım DURSUN

**Danışman
Prof. Dr. Yıldız BOLAT**

ISPARTA- 2019



© 2019 [Asım DURSUN]

TEZ ONAYI

AFYONKARAHİSAR İLİ SU ÜRÜNLERİ TÜKETİM
ALİŞKANLIKLARI ÜZERİNE BİR ANKET ÇALIŞMASI

Asım DURSUN tarafından hazırlanan bu tez çalışması aşağıdaki jüri tarafından Isparta Uygulamalı Bilimler Üniversitesi, Lisansüstü Eğitim Enstitüsü Su Ürünleri Avlama ve İşleme Teknolojisi Anabilim Dalı'nda YÜKSEK LİSANS TEZİ olarak kabul edilmiştir.

		<u>İmza</u>
Başkan	Prof. Dr. Yıldız BOLAT Isparta Uygulamalı Bilimler Üniversitesi	
Üye	Prof. Dr. Şengül BİLGİN Isparta Uygulamalı Bilimler Üniversitesi	
Üye	Prof. Dr. Zehra Arzu BECER Akdeniz Üniversitesi	

Yukarıdaki Jüri kararı Lisansüstü Eğitim Enstitüsü Yönetim Kurulu'nun .../.../.... tarih ve/..... sayılı kararıyla onaylanmıştır.

Prof.Dr. Yusuf UÇAR
Enstitü Müdürü.....

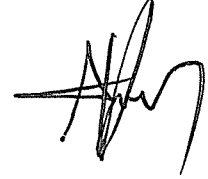
ETİK BEYANI

Isparta Uygulamalı Bilimler Üniversitesi Lisansüstü Eğitim Enstitüsü tez yazım kurallarına uygun olarak ve bilimsel ahlak ve geleneklere aykırı düşecek bir yol ve yardıma başvurmaksızın hazırladığım bu tez çalışmasında;

Tez içinde sunduğum verileri, bilgileri ve dokümanları akademik ve etik kurallar çerçevesinde elde ettiğimi, tüm bilgi, belge, değerlendirme ve sonuçları bilimsel etik ve ahlak kurallarına uygun olarak sunduğumu, tez çalışmasında yararlandığım eserlerin tümüne uygun atıfta bulunarak kaynak gösterdiğimi, kullanılan verilerde ve ortaya çıkan sonuçlarda herhangi bir değişiklik yapmadığımı, bu tezde sunduğum çalışmanın özgün olduğunu, tezimle ilgili yaptığım bu beyana aykırı bir durumun saptanması durumunda, ortaya çıkacak tüm ahlaki ve hukuki sonuçlara katlanacağımı bildirir, aksi bir durumda aleyhime doğabilecek tüm hak kayıplarını kabullendiğimi beyan ederim.

29/07/2019

Asım DURSUN



İÇİNDEKİLER

	Sayfa
İÇİNDEKİLER	i
ÖZET.....	ii
ABSTRACT	iii
TEŞEKKÜR.....	iv
ŞEKİLLER DİZİNİ.....	v
ÇİZELGELER DİZİNİ	vi
SİMGELER VE KISALTMALAR DİZİNİ	vii
1. GİRİŞ	1
2. KAYNAK ÖZETLERİ	2
2.1. Su Ürünlerinin Beslenmedeki Yeri ve Önemi	2
2.2. Dünyadaki Su Ürünleri Üretimi ve Tüketimi	4
2.3. Ülkemizdeki Su Ürünleri Üretimi ve Tüketimi	6
2.4. Afyonkarahisar İli ile İlgili Genel Bilgiler.....	8
2.5. Konu ile İlgili Çalışmalar.....	9
3. MATERYAL VE YÖNTEM	15
4. BULGULAR.....	16
5. TARTIŞMA VE SONUÇ	25
KAYNAKLAR	34
EKLER.....	37
EK A. Afyonkarahisar İli Su Ürünleri Tüketim Alışkanlıkları Anket Soruları..	38
ÖZGEÇMİŞ	40

ÖZET

Yüksek Lisans Tezi

AFYONKARAHİSAR İLİ SU ÜRÜNLERİ TÜKETİM ALIŞKANLIKLARI ÜZERİNE BİR ANKET ÇALIŞMASI

Asım DURSUN

Isparta Uygulamalı Bilimler Üniversitesi
Lisansüstü Eğitim Enstitüsü
Su Ürünleri Avlama ve İşleme Teknolojisi Anabilim Dalı

Danışman: Prof. Dr. Yıldız BOLAT

Bu çalışmada, Afyonkarahisar ili su ürünleri tüketim alışkanlıkları, eşit olasılıklı basit rastgele örnekleme yöntemi uygulanarak, tesadüfi olarak seçilen 590'u erkek ve 410'u kadın olmak üzere toplam 1000 katılımcıya yüz yüze ve soru cevap şeklinde anket yapılarak gerçekleştirilmiştir. Ankete katılan bireylerin %42'sinin 13-18 yaş grubunda olduğu, %70'lik oranla öğrencilerden oluştuğu tespit edilmiştir. Katılımcıların %67'sinin ortaokul ve lise eğitimi aldığı belirlenmiştir. Katılımcıların %38'i 1501-3000 TL , % 32'si 951-1500 TL, % 17'si 3000 TL' den fazla ve %2'si 950 den az gelire sahip oldukları, ankete katılan bireylerin %35'i bütün et çeşitlerini severek tüketirken, kırmızı eti severek tüketenlerin oranı %27, tavuk etini severek tüketenlerin oranı %19, balık etini tercih edenlerin oranı ise %18 ve %1'inin ise hiç et tüketmediği, katılımcılardan balık etini tercih edenlerin %48'i ayda 1, %29'u ayda 2-4 defa su ürünleri tükettikleri, %15'inin ayda 5-8 defa tükettikleri, hergün ve ayda 9 ve üstü tüketimin çok az olduğu tespit edilmiştir. Katılımcıların %53'ü su ürünlerini taze, %22'si salamura, %17'si tuzlanmış ve % 8'i konserve olarak tükettiği tespit edilmiştir. Ankete katılan bireylerin en çok tercih ettikleri deniz balığı %38 oranla hamsi, tatlısu balıklarından ise %50'lik oranla sazan olduğu görülmüştür. Katılımcıların %53'ü ayda 1-3 kg, %26'sı 4-6 kg balık tükettikleri tespit edilmiştir.

Anahtar Kelimeler: Afyonkarahisar ili, Su ürünleri, Tüketim alışkanlıkları, Anket

2019, 40 sayfa

ABSTRACT

M.Sc. Thesis

A SURVEY STUDY ON HABITS OF FISH CONSUMPTION IN AFYONKARAHİSAR PROVINCE

Asım DURSUN

**Isparta University of Applied Sciences
The Institute of Graduate Education
Department of Fishing and Fish Processing Technology**

Supervisor: Prof. Dr. Yıldız BOLAT

In this study, the consumption habits of fishery products in Afyonkarahisar province were conducted by applying a simple random sampling method with equal probability, and a total of 1000 participants including 590 male and 410 female randomly selected participants were surveyed in face to face and question. It was found that 42 % of the participants were in the age group of 13-18, 70 % of the students. It was determined that 67 % of the participants were secondary and high school graduates, 24 % were university graduates, 8 % were other education, and 1 % were primary school graduates. 38% of participants 1501- 3000 TL , 32 % TL 951-1500, 17 % more than 3000 TL and 2 % of the individuals they surveyed have less than 950 revenue by 35 % while consuming all types of meat loving, red meat-loving drinkers in the rate of 27 %, chicken drinkers loving the rate of 19 %, those who prefer the flesh of the fish the rate of 18 % and 1% never consumed meat, fish flesh of those who prefer to participants 48 % 1 month 29 % 2-4 times a seafood they consume per month, 15 % 5-8 times in a month they consume, it has been determined that consumption of 9 and above is very low daily and monthly.53 % of the participants were found to consume fresh water products, 22 % were salted, 17 % were salted and 8 % were canned. According to the survey, the most preferred fish of the individuals were anchovies 38 % and carp 50 % of fresh water fish. It was found that 53 % of the participants consumed fish 1-3 kg per month and 26 % 4-6 kg per month.

Key Words: Afyonkarahisar province, Seafood, Habits of consumption, Survey

2019, 40 pages

TEŞEKKÜR

Bu araştırmada beni ynlendiren ve yardımcı olan değerli Danışman Hocam Prof. Dr. Yıldız BOLAT'a, araştırmanın her aşamasında maddi ve manevi yardımlarını grdüğüm herkese ve anketimize katılarak destek veren Afyonkarahisar ili halkımıza teőekkürü borç bilirim.

Tezimin her aşamasında beni yalnız bırakmayan eşim ve çocuklarıma sonsuz sevgi ve saygılarımı sunarım.

Asım DURSUN
ISPARTA, 2019



ŞEKİLLER DİZİNİ

	Sayfa
Şekil 2.1. Afyonkarahisar il haritası.....	8
Şekil 4.1. Katılımcıların cinsiyet dağılımları	16
Şekil 4.2. Katılımcıların yaş gruplarına göre oransal dağılımları.....	16
Şekil 4.3. Katılımcıların meslek gruplarına göre oransal dağılımları	17
Şekil 4.4. Katılımcıların öğrenim durumlarına göre oransal dağılımları.....	17
Şekil 4.5. Katılımcıların gelir gruplarına göre oransal dağılımları	18
Şekil 4.6. Ankete katılanların aylık balık tüketim sıklığı ve oranları	18
Şekil 4.7. Katılımcıların su ürünleri pişirme şekli ve oransal dağılımları	19
Şekil 4.8. Katılımcıların su ürünlerini tüketim tercihi ve oransal dağılımları	19
Şekil 4.9. En çok tercih edilen et ürünleri ve dağılımları.....	20
Şekil 4.10. Katılımcıların su ürünlerini satın aldıkları yerlerin oransal dağılımı	20
Şekil 4.11. Katılımcıların balık satın alırken dikkat edilen özellikler ve dağılımı	21
Şekil 4.12. Katılımcıların deniz balıkları tercihi ve oransal dağılımı	21
Şekil 4.13. Katılımcıların tatlı su balık tercihleri dağılımı.....	22
Şekil 4.14. Aylık balık tüketim miktarları ve oransal dağılımı.....	22
Şekil 4.15. Balığın besin değeri hakkında bilgiye sahip olma oranları.....	23
Şekil 4.16. Katılımcıların balık fiyatları hakkındaki düşünceleri	23
Şekil 4.17. Katılımcıların balığı yemeyi tercih ettikleri alanların dağılımı	24

ÇİZELGELER DİZİNİ

	Sayfa
Çizelge 2.1. Dünyada su ürünleri toplam üretim miktarları.....	4
Çizelge 2.2. Dünya su ürünleri üretim ve tüketim miktarları	5
Çizelge 2.3. Ülkemiz deniz ve içsu kaynakları	6
Çizelge 2.4. 2002-2017 yılları toplam su ürünleri üretimi (ton/yıl) ve kişi başı tüketimi (kg/yıl)	7
Çizelge 2.5. 2013-2018 yıllarında ülkemizin su ürünleri ihracaat ve ithalat miktarları (ton/yıl)	7
Çizelge 4.1. Katılımcıların aylık balık tüketim sıklığı ile gelir durumu ilişkisi (%).....	24
Çizelge 4.2. Katılımcıların eğitim durumu ile aylık balık tüketim sıklığı ilişkisi (%).....	24



SİMGELER VE KISALTMALAR DİZİNİ

ABD	Amerika Birleşik Devletleri
BSGM	Balıkçılık ve Su Ürünleri Genel Müdürlüğü
DHA	Dekosaheksaenoik asit
EPA	Eikosapentaenoik asit
FAO	Birleşmiş Milletler Gıda ve Tarım Örgütü
g	Gram
GTHB	Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı
Kg	Kilogram
LDL	low density lipoprotein
n-3	Omega-3
TÜİK	Türkiye İstatistik Kurumu
TOB	Tarım ve Orman Bakanlığı
%	Yüzde



1. GİRİŞ

Yeryüzünün $\frac{3}{4}$ 'ü sularla kaplı olup binlerce farklı türe ev sahipliği yapmaktadır. İnsanlar, suda başta balıklar olmak üzere pek çok canlı türlerinden beslenme amacı ile yararlanmaktadır (Şahan, 2019). Su ürünleri insanoğlunun en eski ve kolay elde edilebilmeleri nedeni ile de en çok tükettikleri besinler arasında yer alır (Atar ve Alçıçek, 2009). Dünya nüfusundaki engellenemez artış beslenme problemini de beraberinde getirmektedir. Beslenme problemini ve protein eksikliğini en iyi oranda ve ucuz olarak gidermede yararlanılacak kaynakların başında su ürünleri gelmektedir (Angiş, 2004). Beslenme konusunda bilinç düzeyi artan tüketiciler, yüksek kolesterol, doymuş yağlar, yüksek karbonhidrat içeren, zor sindirilen gıdalardan kaçınarak insan vücudu için gerekli besin maddelerini içeren, olumsuz özellikleri en az düzeyde barındıran, diyetsel ve hatta hastalıklara karşı da direnç sağlayabilen besinlere yönelim göstermektedir. Balık eti içerdiği protein, omega-3 yağ asitleri, vitamin ve mineral maddeleri gibi besin bileşenleri yönünden en değerli besin maddelerinden olup, kolesterol ve düşük kalori değeri sayesinde insan beslenmesindeki önemli gıdalardan biridir. Su ürünleri üretiminde son yıllarda kazandığı artış ivmesinin aksine tüketim konusunda aynı ivmeyi yakalayamadığı da bir gerçektir (Orhan ve Yüksel, 2010).

Bu çalışma ile sindirimi kolay proteinler, dengeli besin içeriği ve insan sağlığı için pek çok faydaya sahip olmasına rağmen ülkemizde halen yeterli miktarda tüketilmeyen balığın, Türkiye'nin üç önemli coğrafi bölgelerinde sınırı olan (Ege, Akdeniz, İç Anadolu) Afyonkarahisar ilinde tesadüfi örnekleme ile katılımcılara bire bir anket soruları, soru ve cevap şeklinde uygulanarak su ürünleri tüketim alışkanlıklarının belirlenmesi amaçlanmıştır.

2. KAYNAK ÖZETLERİ

2.1. Su Ürünlerinin Beslenmedeki Yeri ve Önemi

Su ürünleri, doymuş yağ asitleri kaynaklı damar tıkanıklığı, yüksek kolesterol, enfaktüs ve daha pek çok metabolik rahatsızlıklara karşı barındırdığı doymamış yağ asitleri nedeniyle güvenerek tüketilmesi yanında, özellikle yaşlı bireylerdeki kemik erimesi oluşumunu da geciktirmeye yönelik destek sağladığı bilinmektedir. Bu gün üçyüz milyondan fazla obez insanın olduğu dünyamızda su ürünleri, düşük enerji içeriği ile iyi bir besin kaynağı ve zengin vitamin ve mineral içeriği ile B vitamini eksikliği kaynaklı obeziteye karşı önleyici niteliktedir, Su ürünleri, sağlıklı bir beslenme diyetinin vazgeçilmez besin kaynaklarından biri olup ve mutlak tüketilmesi gereklidir. (Özek, 2008)

Kaliteli gıda maddesinin en önemli özelliği taşıdığı biyolojik değeridir. Biyolojik değer, gıda maddesinin içeriğindeki protein, karbonhidrat, yağ, vitamin ve mineral maddeleri gibi besin bileşiklerinin dengeli oranlarda bulunması, sindiriminin kolay olması ve insan vücudundaki kullanım oranı ile ölçülmektedir (Varlık, 2004). Yeterli ve dengeli beslenme büyüme, zihinsel gelişim ve fiziksel aktivitelerin sürekliliği ve sağlıklı bir yaşam sürdürebilmek için şarttır. İnsanların yeterli hatta dengeli beslenmeleri için ihtiyaçları olan protein, enerji, vitamin ve mineral maddelerin birarada karşılanmasında hayvansal ürünler vazgeçilmez gıda maddeleridir (Sarıca, 2003).

Besin maddelerinin incelenmesi ve besin maddelerinin sağlığa olan etkilerinin bilinmesi ile günümüzde balık, gerçekten önemli bir protein kaynağı olduğu belirtilmektedir. Dünyada pek çok ülkedeki ölüm nedenleri incelendiğinde, kalp damar hastalıkları, yüksek tansiyon, şeker ve kolesterol gibi kimi zaman kalıtsal hastalıklar, hatta yaşam tarzı ve beslenme rejimine bağlı gelişen metabolik hastalıkların olduğu görülmektedir. Balık etinin bu ve benzeri hastalıklara karşı tedavi edici rolü uzun bir süreden beri araştırılmakta olup bu konuda olumlu bulgular elde edilmiştir (Turan vd., 2006).

Yapılan araştırmalar göstermiştir ki; su ürünlerinde yoğun bir şekilde bulunan esansiyel besin maddeleri bazı kanser türleri, migren, romatizma, şeker hastalığı, yüksek tansiyon, yüksek kolesterol, kalp ve damar hastalıkları ile bazı alerjilere karşı vücudu korumaktadır. Yapılan alışmalar yeni doğan bebeklerin dokularındaki Dekosaheksaenoik asit (DHA) düzeyinin normal doğan bebeklerden daha az olduğunu göstermiştir (Turan vd., 2006). İnsanın sağlıklı ve güçlü bir şekilde hayatını devam ettirebilmesi, yeterli ve dengeli beslenmesine bağlıdır. Dengeli beslenme, hastalıklardan uzak tutan, fiziksel ve sosyal huzuru sağlayan, sağlığı koruyan, vücudu geliştiren, vücuda kuvvet ve enerji veren, büyüten, dayanma gücü ve başarıyı arttıran çok önemli bir faktördür (Yılmaz vd., 2007).

Beslenme, canlıların ihtiyaç duydukları gıda maddelerini dışardan alarak büyüme ve gelişmeleri ile yaşamlarını sürdürebilmeleri için kullandıkları bir süreçtir. Sağlıklı beslenme ise, besinlerin yeterli ve dengeli bir şekilde vücuda alınması olarak tanımlanmaktadır. Dünyanın pekçok ülkesinde görülen yetersiz ve dengesiz beslenme, Amerikan tarzı hazır gıda endüstrisine dayalı dengesiz beslenmeden dolayı karşılaşılan sağlık problemleri birkaç batı ülkeleri ve ülkemizde ciddi boyutlara ulaşmıştır, Bu durum, son yıllarda yeterli ve dengeli beslenmenin önemini ortaya çıkarmış ve beslenme alışkanlıklarının değişmeye başladığı görülmüştür. Bu nedenlerle son zamanlarda yayınlanan ve insan sağlığı üzerine etkili olduğu bilinen doymuş, doymamış ve özellikle çoklu doymamış yağ asitleri üzerine hazırlanan makaleler derlenerek bir bütünlük içinde yazılmaya çalışılmıştır (Kaya vd., 2004).

Beslenmedeki öneminden dolayı dengeli ve yeterli beslenme diyetleri ile birlikte omega-3 yağ asitlerinin alınması popüler hale gelmiştir. Omega-3 yağ asitleri, EPA ve DHA'nın en önemli kaynağı balık yağıdır. Diyetle birlikte Omega-3 yağ asitleri gıda takviyelerinin alımı, kalp-damar hastalığı ve kanser riskleri ile LDL kolesterolü, eklem ve kaslarda oluşan yangıları azalttığı ve AIDS'in önlenmesinde ve kontrolünde faydalı olabileceği belirtilmiştir. Bunların aynı zamanda şeker hastalarında glisemik indeks kontrolünün sağlanması konusunda olumlu etkileri bulunmaktadır. Kadınların beslenme diyetinin omega-3 yağ asitleri ile desteklenmesi gebelik kalitesini artırmakta, menstrual şikayetleri ve menapoz etkilerini azaltmaktadır. Bunlar aynı zamanda strese bağlı depresyon ve alzaimer risklerini azaltmakta, hafızayı kuvvetlendirmekte ve şizofren hastalarının şikâyetlerini azaltmaktadır. Omega-3 yağ

asitlerini diyetle veya diyet desteği olarak (kapsül veya mikroenkapsül şeklinde) almak mümkündür. Balık yağı tüketiminde karşılaşılan en yaygın yan etkisi mide ve barsak rahatsızlıkları, hatta bulantıya neden olabilen balıksı aromadır. Diğer yandan, bazı balıklar metil cıva ve diğer kontaminantları içerebilir, dolayısı ile balık yağ ve diyet takviyelerini güvenilir ve kanunlara uygun üretim yapan firmalardan almak gereklidir ve hergün 3 gram n-3 alınması genellikle güvenli olarak kabul edilmiştir (Mol, 2008).

Su ürünleri dünyanın artan besin ihtiyacını karasal kaynaklı besin maddeleri kadar karşılayabilecek bir potansiyele sahiptir. Su ürünlerinin besin değeri fazla ve sindirimi kolaydır. Balığın besin değeri ve insan sağlığı için önemi bu kadar bilinmesine rağmen su ürünlerinin ülkemizde yeterince tüketilmemesi de ciddi şekilde incelenmesi gereken bir konudur (Saygı vd., 2015).

2.2. Dünyadaki Su Ürünleri Üretimi ve Tüketimi

Dünya su ürünleri üretimi geçen 40 yılda yaklaşık 2,5 kat artarak, 1980 yılında 71.9 milyon ton iken, 2016 yılında 170.990.437 tona ulaşmıştır. Bu üretim miktarının % 53,2'i avcılıktan, % 46,8'i ise yetiştiricilikten elde edilmiştir (Anonim, 2017). Dünyada su ürünleri avcılığı ve yetiştiriciliği ile ilgili Anonim (2016), tarafından yayımlanan veriler Çizelge 2.1'de verilmiştir.

Çizelge 2.1. Dünyada su ürünleri toplam üretim miktarları (Anonim, 2016)

Yıl	Avcılık (ton)			Yetiştiricilik (ton)			Toplam
	Deniz	İçsu	Toplam	Deniz	İçsu	Toplam	
2014	81.564.094	11.895.922	93.460.016	26.727.687	47.104.420	73.832.107	167.292.123
2015	81.179.323	12.525.293	93.704.616	27.879.872	48.761.154	76.641.025	170.345.641
2016	79.288.046	11.635.500	90.923.545	28.703.601	51.368.288	80.071.894	170.995.437

Dünyada su ürünleri avcılığı üretim miktarının düşmesine karşı Su ürünleri yetiştiriciliği, son 10 yılda, en hızlı büyüyen gıda üretim sektörü olmuştur. Çizelge 2.1.'deki verilere bakıldığında, dünyada son 3 yılda deniz ve içsu yetiştiricilik üretim miktarının sürekli arttığı görülmektedir (Anonim 2016).

Dünyada su ürünleri üretiminde lider olan ülkelerin ortak özelliği okyanuslara kıyılarının olması ve açık denizlerde modern gemilerle avlanmaları ve avladıkları su ürünlerini gemilerde işleyerek pazara sunmalaradır.

Dünya su ürünleri üretiminde önde gelen ülkelerin üretim miktarı ve kişi başına düşen tüketim miktarı ile ilgili Anonim (2016) tarafından yayınlanan veriler Çizelge 2.2’de verilmiştir.

Çizelge 2.2. Dünya su ürünleri üretim ve tüketim miktarları (Anonim, 2016)

Sıra No	Ülkeler	Toplam Avcılık (ton)	Toplam Yetiştiricilik (ton)	Kişi Başına Tüketim (kg/kişi/yıl)
1	Çin	17 564 280	49 244 101	37.9
2	Endonezya	6 542 258	4 950 000	31.8
3	Hindistan	5 061 756	5 700 000	6.1
4	ABD	4 919 741	444 369	21.5
5	Rusya Federasyonu	4 759 331	173 104	22.9
6	Peru	3 796 978	-	22.0
7	Japonya	3 195 558	676 766	48.9
8	Vietnam	2 785 940	3 624 538	34.8
9	Norveç	2 033 953	1 326 157	52.1
10	Myanmar	2 072 390	1 017 614	60.7
39	Türkiye	335 326	250 331	6.1

2016 yılı dünyadaki kişi başına su ürünleri tüketiminin 19.8 kg/yıl olduğu ve kıtaların ortalama su ürünleri tüketimine bakıldığında; Avustralya 25.2 kg/yıl, Asya 23.2 kg/yıl, Avrupa 21.8 kg/yıl, Amerika 14.4 kg/yıl, ve Afrika 10.1 kg/yıl olduğu görülmüştür. Dünya su ürünleri üretiminde en başta yer alan Çin’de 2015 yılı kişi başına su ürünleri tüketimi 37.9 kg/kişi/yıl olup dünya ortalamasının iki katıdır. Avrupa ülkelerinden Portekiz 53,8 kg/kişi/yıl , İspanya 42.4 kg/kişi/yıl, Fransa 33.5 kg/kişi/yıl, İtalya 25.5 kg/kişi/yıl, Belçika 25.1 kg/kişi/yıl, Rusya Federasyonu 22.9 kg/kişi/yıl ve İngiltere 20.8 kg/kişi/yıl tüketim değerleri ile dünya ortalamasının üzerindedir. Yine Avrupa ülkelerinden olan İzlanda’da su ürünleri tüketimi 92 kg/kişi/yıl değeriyle dünya ortalamasının 5 katına, Norveç 52.1 kg/kişi/yıl değeriyle 3 katına yakındır. Asya ülkelerinden Myanmar’da 60,7 kg/kişi/yıl, Vietnam’da 34.8 kg/kişi/yıl, Endonezya’da 31.8 kg/kişi/yıl, Tayland 26.3 kg/kişi/yıl su ürünü tüketilmektedir. Japonya’da yılda ortalama kişi başına tüketilen 48.9 kg su ürünleri Dünya ortalamasının 2.5 katıdır (Anonim, 2016).

2016 yılında su ürünleri üretimi toplam 170.995.437 tondur. Dünya nüfusu için balıkla alınan proteinin hayvansal kaynaklı proteinler içerisindeki payı % 16.9 ve tüm protein alımındaki payı % 6.7'dır (Anonim, 2016). Ülkemizde 2017 yılı istatistiklerine göre su ürünleri tüketimi 5.5 kg/kişi/yıl iken 2018 yılı verilerine göre su ürünleri tüketiminin 6.1 kg/kişi/yıl olduğu görülmektedir (Anonim, 2019a). Bu tüketim miktarı da gösteriyor ki ülkemiz su ürünleri tüketimi dünya tüketim ortalamasının oldukça altındadır.

2.3. Ülkemizdeki Su Ürünleri Üretimi ve Tüketimi

Türkiye üç tarafı denizlerle çevrili bir yarımada olup, 8.333 km'lik kıyı şeridi ve yaklaşık 177 bin km uzunluğunda 33 adet akarsuya sahip, deniz ve iç su kaynaklarımızın yüzey alanı toplamı yaklaşık 26 milyon hektar ve bu rakam ülkemizin toplam tarım alanlarına eşittir. Deniz ve iç su kaynaklarımızın dağılımı Çizelge 2.3'de verilmiştir (Anonim, 2017).

Çizelge 2.3.Ülkemiz deniz ve içsu kaynakları (Anonim, 2017)

Kaynak	Sayı	Alan (ha)
Deniz	4	24 607 200
Doğal Göl	200	906 118
Baraj Gölü	318	499 000
Gölet	1 300	35 000
TOPLAM		26 047 318

Türkiye su ürünleri üretiminin büyük bir kısmı avcılık yoluyla elde edilmektedir. Ancak son yıllarda avcılıkla elde edilen ürün miktarı azalırken, yetiştiricilik yoluyla elde edilen miktar artmıştır. Örneğin 2002 yılında üretilen 627.847 ton su ürünlerinin 566.682 tonu, yani % 90'nı avcılık yoluyla elde edilirken, 2010 yılında bu oran % 74 olarak gerçekleşmiştir. Türkiye su ürünleri üretiminin 2018 yılı verilerine göre avcılık oranı % 50'ye gerilemiştir. Burada yetiştiricilik yoluyla elde edilen miktarın artması sevindirici bir gelişme olmakla birlikte avcılık oranındaki düşüş endişe vericidir. Çünkü denizlerdeki doğal kaynakları etkin ve verimli kullanarak sürdürülebilir bir hale getirmek gereklidir. 2018 yılında ülkemiz su ürünleri üretimi 628.631 ton olup, bu üretimin yaklaşık 314.094 tonu avcılıktan, 314.537 tonu ise yetiştiricilikten elde edilmiştir Çizelge 2.4 (Anonim, 2019a).

Çizelge 2.4. 2002-2018 yılları toplam su ürünleri üretimi (ton/yıl) ve kişi başı tüketimi (kg/yıl) (Anonim, 2019a)

Yıllar	Avcılık (ton)		Yetiştiricilik (ton)		Toplam Üretim (ton)	İç Tüketim (ton)	Kişi Başına Tüketim (kg)
	Deniz	İç su	Deniz	İçsu			
2002	522.744	43.938	26.868	34.297	627.847	466.289	6.7
2003	463.074	44.698	39.726	40.217	587.715	470.131	6.7
2004	504.897	45.585	49.895	44.115	644.492	555.859	7.8
2005	380.381	46.115	69.673	48.604	544.773	520.985	7.2
2006	488.966	44.082	72.249	56.694	662.103	597.738	8.1
2007	589.129	43.321	80.840	59.033	772.323	604.695	8.6
2008	453.113	41.011	85.629	66.557	646.310	555.275	7.8
2009	425.275	39.187	82.481	76.248	623.191	545.597	7.6
2010	445.680	40.259	88.573	78.568	653.080	505.059	6.9
2011	477.658	37.097	88.344	100.446	703.545	468.041	6.3
2012	396.322	36.120	100.853	111.557	644.852	532.347	7.1
2013	339.046	35.074	110.375	123.019	607.515	479.708	6.3
2014	266.078	36.134	126.894	108.239	537.345	420.361	5.5
2015	397.731	34.176	138.879	101.455	672.241	479.741	6.1
2016	301.464	33.856	151.794	101.601	588.715	426.085	5.4
2017	322.173	32.145	172.492	104.010	630.820	441.573	5.5
2018	283.955	30.139	209.370	105.167	628.631	499.461	6.1

Türkiye su ürünleri toplam üretimi içinde avlanarak elde edilen hamsi 96.452 ton ile en yüksek miktara sahipken, içsu ve denizlerde yetiştiriciliği yapılan alabalık 114.497 ton, levrek 116.915 ton ve çipura 76.680 ton olarak üretimi yapılmaktadır. Yapılan çalışmalarda ülkemizde en çok bu balıkların tüketildiği tespit edilmiştir (Anonim, 2019a). 2002-2018 yılları arasındaki üretim miktarlarına bağlı olarak kişi başına tüketimin de 5,4 kg ile 8,6 kg arasında olmuştur. Üretimi yapılan su ürünlerinin ihracatına bakıldığında son on yıl içerisinde 74.006 ton'dan, 177.500 tona çıktığı görülmektedir Çizelge 2.5, (Anonim, 2019a).

Çizelge 2.5. 2013-2018 yıllarında ülkemizin su ürünleri ihracaat ve ithalat miktarları (ton/yıl) (Anonim, 2019a)

Yıllar	2013	2014	2015	2016	2017	2018
İhracat (ton)	101.063	115.381	121.053	145.469	156.681	177.500
İthalat (ton)	67.530	77.551	110.761	82.074	100.444	98.315

Ülkemizdeki su ürünleri üretimi miktarlarına baktığımızda yetiştiriciliğin her geçen yıl arttığı fakat avcılıkta ise fazla bir üretim artışı görülmemektedir.

2.4. Afyonkarahisar İli İle İlgili Genel Bilgiler



Şekil 2.1. Afyonkarahisar ili haritası (Anonim 2019b)

Afyonkarahisar Ege Bölgesinde yer almakla birlikte Eskişehir, Kütahya, Konya, Uşak, Burdur, Isparta ve Denizli illeri ile komşu sınırları üç coğrafik bölgede de yer alan bir sanayii ve turizm şehridir. Yaklaşık 14 bin km² yüzölçümüne sahip ilin toplam 18 adet ilçesi bulunmaktadır. Karasal iklimin hüküm sürdüğü ilde, kışları oldukça sert, yazları kurak ve sıcaktır. Afyonkarahisar İli, coğrafi olarak ülkemizin önemli bir geçiş bölgesinde yer almaktadır (Şekil 2.1), (Anonim 2019c).

Afyonkarahisar, Akdeniz, Ege ve İç Anadolu sınırlarına yayılan bir ildir. Güneydeki Dazkırı, Dinar, Başmakçı ve Evciler ilçelerinin topraklarının bir bölümü Akdeniz Bölgesinde yer alırken, ilin doğu ve kuzeydoğu kısımları da bazı İç Anadolu Bölgesindedir. Üç bölgenin merkezinde önemli kara ve demiryolları bu ilden geçer. Bu nedenlerle Afyonkarahisar, bir kavşak konumunda yolların kesiştiği, bölgelerin birbirlerine bağlandığı bir merkezde yer alır (Anonim 2019d).

Afyonkarahisar ilinin 2018 yılı TÜİK verilerine göre toplam nüfusu 725.568'dir. Bu nüfusun % 49,6'ını (360.152) erkek, % 50,4'sini (365.416) kadınlar oluşturmaktadır (Anonim 2019e).

2.5. Konu ile İlgili Çalışmalar

Bashimov (2017), Niğde İlinde yapmış olduğu 150 kişilik bir anket çalışmasında ailelerin aylık geliri ortalama 1.924,00 TL olduğunu belirlemiş, aylık gıda harcamasını 530,47 TL olarak saptamış, kişi başı 3,8 kg/yıl ve en çok tüketilen türün hamsi olduğu belirlemiştir. Taze ve kızartma tüketim şeklinin daha çok tercih edildiğini tespit etmiştir.

Hatırlı vd. (2004), Isparta il merkezine yaşayan ailelerin balık tüketim analizini yaptığı çalışmada, aileleri gelirlerine göre üç grupta incelemiştir. İncelenen ailelerden % 82,61'inin balık tükettiğini tespit etmişlerdir. Aylık aile ve kişi başına ortalama balık tüketiminin 3,78 kg ve 1,03 kg olduğu belirtilmiştir. Gelir grupları itibariyle en üst gelir seviyesindeki ailelerin aylık ortalama 4,50 kg tükettiği, en düşük gelir seviyesindeki ailelerin aylık ortalama balık tüketimi 2,98 kg olduğu belirtilmiştir.

Çolakoglu vd. (2006), Marmara bölgesinin önemli illerinden olan Çanakkale'de su ürünleri tüketim alışkanlıklarını incelemek amacıyla 680 kişiyle yaptığı çalışmada; ankete katılan ailelerin % 80-88'inin ayda 1-6 kg arasında balık tükettikleri belirlenmiştir. Ankette en çok tercih edilen balığın lüfer, en çok tüketilen balık türlerini sırasıyla istavrit, hamsi, sardalya ve çipura olduğunu, % 65'inin balığı taze olarak tükettiğini, pişirme şekli olarak da kızartma (% 45,73) veya ızgara (% 39,08) tercih ettiğini belirtmiştir.

Özek (2008), Kırgızistanda su ürünlerinde tüketim tercihlerinin tespit edilmesi ve bu tercihlere etkili olan faktörlerin ortaya konulması amacıyla başkent Bişkek'te yaptığı çalışmada; katılımcıların % 95,6'sı et tükettiklerini, % 69,8 oran ile dana eti birinci sırada alınan ürün olduğu bunu da sırasıyla % 67,7 ile balık eti, % 61,2 ile tavuk eti, % 53,6 ile koyun eti ve % 13 ile diğer et türlerinin takip ettiğini bildirmiştir. etmektedir. Su ürünleri alımını etkileyen faktörlerin fiyat, tazelik, temizleme ve kalite olduğunu belirtmişlerdir.

Oğuzhan vd. (2009), Erzurum ilinde yaşayanların su ürünleri tüketim alışkanlıklarını ve tüketicilerin su ürünleri ile ilgili bilgilerini belirlemek amacıyla 17 ile 55 yaş aralığında lise ve üzeri eğitimi olan 1500 kişiye anket yapmıştır. Ankete katılanların kırmızı eti birinci sırada (% 56), tavuk etini ikinci sırada (% 37,33), balık etini ise üçüncü sırada (% 6,66) tükettikleri belirlenmiştir. En çok tüketilen balık türünün hamsi (% 48) olduğu saptanmış ve katılımcıların pişirme şekli olarak da kızartma (% 40) veya ızgarayı (% 40) tercih ettikleri belirtilmiştir.

Orhan ve Yüksel (2010) tarafından, Burdur ilinde su ürünlerinin tür ve tüketim tercihlerinin belirlenmesi üzerine yaptıkları çalışmada, rastgele örnekleme ile 17 ile 78 yaş aralığında 300 birey ile yüz yüze görüşerek anket yapmışlardır. Çalışmalarında, Burdur'da yaşayanların % 88,7'i balık tüketirken, % 11,3'ünün ise balık tüketmediği tespit edilmiştir. En çok tercih edilen deniz balığı hamsi (% 91), tatlı su balığı ise alabalık (% 98,1) tir. % 18,8' lik oran ile ilköğretim mezunları en az balık tüketen kesim olmuştur. Araştırma sonuçlarına göre, Burdur ili balık tüketim tercihlerinin gelir seviyesi ve eğitim düzeylerine göre değişim gösterdiğini, toplumun her bireyine sağlıklı bir besin kaynağı olan balık tüketim alışkanlığının sağlanması, başta eğitim kurumları ve diğer kamu kuruluşları ile sivil toplum örgütlerinin katılımı ile kampanyalar ve eğitim seminerleri düzenlenerek gerekli bilgiler uzmanlar tarafından detaylı olarak verilmesini önermişlerdir.

Şen (2011), Konya ve Mersin illerinde yaptıkları çalışmalarında, denize kıyısı olan Mersin ilinden 500 kişi ve iç anadoluda bulunan Konya ilinden 500 kişi olmak üzere toplamda 1000 kişi ile anket çalışması yapmıştır. Konya ve Mersin'de ankete katılan kişilerin birinci sırada tavuk-hindi etini (% 47,8-% 47), ikinci sırada sığır-koyun etini (% 25,6-% 24,2) ve son sırada ise balık etini (% 22,8-% 25,8) tükettiklerini belirlemiştir. En fazla tüketilen balık çeşitlerinin sırasıyla Konya ilinde hamsi, palamut ve somon, Mersin ilinde ise hamsi, çipura ve levrek olduğu belirlenmiştir. Ankete katılanların Konya'da % 65,8'inin, Mersin'de % 90,4'ünün balığı taze tercih ettiklerini, pişirme şekli olarak da az yağda kızartma yöntemini, Konya'da % 43,1 ve Mersin'de % 44 oranında tercih ettiğini saptamıştır. Ankete katılan kişilerin Konya ilinde % 53,2 Mersin ilinde % 70,6 oranında haftada 0-4 kg arasında balık tükettiklerini belirtmiştir.

Çadır (2012), Keban Baraj Gölü'ne kıyısı bulunan 7 köyde balık eti tüketim alışkanlıklarını belirlemek amacıyla 2011 Ağustos- Eylül ayları arasında 139 kişi üzerinde gönüllülük esasına göre anket uygulaması yapmış olup; çalışmada katılımcıların % 61,15'nin balık etini, % 7,19 'nun kırmızı eti, % 2,88'inin tavuk etini ve % 28,78' inin ise hepsini severek tükettiklerini belirlemiştir. Ankete katılan bireylerin balığı % 59,7 oranında lezzetli olması nedeniyle tercih ettiğini ortaya koymuştur. Katılımcıların % 80,6'sının tatlı su balıklarını, % 3,6'sının da deniz balıklarını tercih ettiğini saptamıştır. Balık tüketenlerin öncelikle tatlı su balıklarından aynalı sazanı (% 71,22), deniz balıklarından ise hamsiyi (% 72,66) tükettiğini belirlemiştir. Katılımcıların çoğunun balığı taze olarak tükettiğini (% 96,40) ve tüketim şekli tercihleri ise % 66,19 oranında kızartma olduğunu saptamıştır. Ailenin % 27,34'ünün ayda 4-6 kg arasında balık tükettikleri belirlemiştir.

Kızılaslan ve Nalinci (2013), Amasya ili merkez ilçede yaşayan 380 hane halkıyla yaptığı çalışmada balık eti tüketim tercihleri ile bunları etkileyen faktörler incelenmiş ve balık eti tüketicilerin gelir miktarı, gıda giderleri, balık eti tüketim miktarları, karar verme ve satın alma süreçlerini ele almıştır. Yaptığı araştırmada, kişi başı balık tüketiminin 5,06 kg/yıl olduğu, en çok tüketilen deniz balığının hamsi (% 77,88) ve tatlı su balığı çeşidinin ise alabalık (% 54,73) olduğu belirlenmiştir. Çalışmada balık eti tüketenlerin % 60,61'inin fiyatların normal olduğunu, % 30,91'nin ise pahalı olduğunu düşündüklerini belirtmiştir. Araştırma sonucunda; ekonomik nedenlerle tüketicilerin sağlıklı beslenme için gerekli miktarda balık eti tüketemedikleri belirlemiştir.

Aydın ve Karadurmuş (2013), Giresun ve Trabzon illerinde balık tüketim alışkanlıklarının ve tercihlerinin belirlenmesi amacı ile tesadüfi olarak seçilen 200 katılımcı ile yüz yüze görüşülerek anket yapmıştır. Anket sonucunda katılımcıların su ürünlerini ilk sırada (% 41), tavuk etini ikinci (% 33) ve kırmızı eti de üçüncü sırada (% 26) tükettiklerini tespit etmiştir. Ankete katılanların % 92,5'nin su ürünlerini tükettiklerini ve % 7,5'nin su ürünleri tüketmediğini belirtmişlerdir. Kişi başına düşen yıllık su ürünleri tüketimini ortalama 29,52 kg, en çok tüketilen su ürününün ise hamsi olduğunu, hamsi ve istavritin sezonda ucuz olması ve bol bulunması, orta gelirli vatandaşların protein ihtiyaçlarının karşılanmasında önemli rol oynadığını belirlemiştir.

Katılımcıların % 95,14'nün balığı taze olarak tükettiğini ve tüketim şekli tercihleri ise kızartma (% 52,97) veya ızgara (% 29,73) olarak saptamıştır.

Olgunoğlu vd. (2014), Adıyaman ilinde balık eti tüketiminin mevcut durumu belirlemek amacıyla, toplam 375 bireylerle yüz yüze görüşerek anket uygulaması yapmıştır. Katılımcıların % 78'i erkek, % 22'si kadın olduğu, en fazla tükettikleri et ürünlerinin sırayla, tavuk eti (% 56), kırmızı et (% 38) ve balık eti (% 5) olduğunu tespit etmiştir. Balık seven ailelerin % 70'i tatlı su balıklarını öncelikli tercih ederken, % 30'unun deniz balıklarını tercih ettiklerini ve daha çok kış (% 71) ve sonbahar (% 13) mevsimlerinde, pişirme şekli olarak da en çok kızartma (% 41) yaparak tükettiklerini belirlemiştir. Adıyaman'da kişi başı yıllık balık tüketiminin 3,01 kg/yıl ve bunun ülke ortalamasının altında olduğunu saptamıştır. Bu durumun, Adıyaman ilinin deniz kıyısından uzak olmasının, her mevsim taze balık bulunmamasının ve balık satış noktalarının sayısının az olmasından kaynaklı olabileceğini belirtmektedir.

Çelik (2014), Manisa İli Merkez İlçesi halkının, su ürünleri tüketim miktarı ve tüketim tercihlerinin belirlenmesi üzerine, basit rastlantısal örnekleme yöntemiyle belirlediği 410 hanede anket uygulaması yapmıştır. Ankete katılanların % 92'sinin su ürünleri tükettiği, çoğunluğunun haftada 1 kez (% 36) ve aylık 1-2 kg (% 35) balık tüketimi olduğu tespit etmiş ve kişi başı yıllık su ürünleri tüketimi 7,8 kg olarak hesaplamıştır. Balık etinin en çok tüketilen et türleri içerisinde % 7 ile son sırada yer aldığı, en çok tüketilen deniz balığının hamsi (% 43), tatlı su balığının ise alabalık (% 48) olduğunu belirlemiştir. Balık, çoğunlukla kış mevsiminde (% 63), balığı taze olarak (% 82), evde (% 80) tükettiklerini ve tüketim şekli olarak kızartmayı (% 47) tercih ettiklerini belirtmiştir. Ankete katılanların çoğunluğunun (% 32) 850-1500 aylık gelir düzeyine sahip olduğu tespit etmiştir.

Temel (2014), Rize ilinde katılımcıların balık tüketim alışkanlığına yönelik tutum ve davranışlarını belirlemek amacıyla ve balık eti tüketimi üzerine etkili olan faktörleri incelemiştir. Rize'de ikamet eden 115 hane halkıyla bire bir yüz yüze görüşerek anket uygulaması yapmıştır. Ankete cevap verenlerin eğitim durumunun % 47,9'luk oranla Ortaöğretim, mesleklerinin ise 28'inin İşçi, 20'sinin Memur olduğunu tespit etmiştir. Katılımcıların % 25,55'i hamsiyi, % 16,41'i palamutu, % 15,19'u barbunu, % 15,09'u alabalığı, % 14,20'si istavriti ve % 13,57'si mezgiti tercih ettikleri belirtilmiştir. Rize

ilinde yapılan bu çalışma ile kişi başına balık tüketimi 20,07 kg olduğu ve Türkiye ortalamasının yaklaşık üç katı kadar tüketildiğini bildirmiştir.

Odabaşı (2016), Diyarbakır'da insanların su ürünleri tüketim alışkanlıklarının ve tercihlerinin belirlenmesi amacıyla yaptığı çalışmada; 516 kişi ile anket yapmıştır. Katılımcıların en çok % 38'le tavuk etini, ikinci tercihlerinin % 34 oranla kırmızı et olduğu ve son olarak % 28 ile balığı tercih ettiklerini belirtmiştir. Ankete katılanların % 2,3'ünün su ürünleri tüketmezken, % 97,7'sinin ise tükettiklerini, en çok tüketilen su ürününün % 15,5 ile hamsi, % 84,5'ünün balığı taze ve pişirme tercihinin ise daha çok kızartma (% 44,3) olarak tükettiklerini tespit etmiştir. Ankete katılanların % 51,1'i lisans mezunu olup, aylık ortalama 2362 TL gelirlerinin olduğunu belirtmiştir. Kişi başı yıllık su ürünleri tüketimi ortalama 12,2 kg olarak hesaplanmıştır. Diyarbakır İlinin su ürünleri tüketim miktarı ülke ortalamasından daha yüksektir ve bu durum katılımcıların eğitim düzeyinin yüksek (% 51,1 lisans ve üzeri) olmasından kaynaklandığı belirtilmektedir.

Bolat ve Cevher (2018), Konya ili su ürünleri tüketim alışkanlıklarının belirlenmesi üzerine yaptığı çalışmada 128 kadın ve 296 erkek katılımcılara birebir önceden hazırlanmış anket soruları ile toplam 424 bireyle anket gerçekleştirmiştir. Ankete katılan bireylerin % 27'sinin 19-24 yaş grubunda olduğu, % 40'ının öğrenci olduğu ve öğrenci olan grubun % 53'ünün üniversite, % 26'sının lise mezunu olduğu saptamıştır. Katılımcıların % 51 ayda bir kez su ürünleri tükettiği ve % 97'sinin taze balıkları tercih ettiğini belirtmiştir. Pişirme şekli olarak katılımcılar % 60 oranında kızartmayı, bireylerin % 47'si tüm et çeşitlerini tüketirken, % 27'sinin kırmızı eti severek tükettikleri, % 13'lük bir oranın tavuk etini ve % 12'sinin de balık etini tercih ettiğini belirtmiştir. Ankete katılanların % 49 oranla deniz balıklarını tercih ettiğini tespit etmiştir. Balık tüketim oranlarına göre en çok tüketilen balıkların hamsi (*Engraulis encrasicolus*), levrek (*Dicentrarchus labrax*) ve çipura (*Sparus auratus*) olduğunu belirlemiştir.

Bolat ve Telli (2018), Denizli ili su ürünleri tüketim alışkanlıklarının belirlenmesi amacıyla, tesadüfi olarak seçilen 422'si kadın ve 236'sı erkek olmak üzere toplam 658 katılımcılara yüz yüze ve soru cevap şeklinde anket çalışması yaptı; Ankete katılan bireylerin % 88'inin 25 ile 45 yaş aralığında olduğu, % 31'inin ev hanımı, % 23'ünün

serbest meslek, % 22'sinin memur ve % 19'unun işçi oldukları tespit etmiştir. Katılımcıların % 40'ının üniversite, % 33'ünün ise lise mezunu olduğu belirlenmiştir. Katılımcıların % 97'sinin su ürünlerini taze tercih ettikleri ve ayda 2-4 defa tükettikleri, % 63'ünün bütün et çeşitlerini, % 10'unun ise balık etini severek tükettiklerini belirtmiştir. Ankete katılan bireylerin % 72'sinin deniz balıklarını ve en çok tükettikleri balık türünün ise % 46 oranla hamsi (*Engraulis encrasicolus*) olduğu ve pişirme şekli olarak kızartmayı tercih ettiklerini belirtmiştir. Katılımcıların çocuklarına balığı sevdirmek için 0-3 yaşları arasında (% 71) balık eti vermeye, hamsi ve istavrit balığı ile başladıkları (% 56) ve balıkları kızartarak yedirdiklerini tespit etmiştir.

Şahan (2019), Uşak İlinin merkezinde yaşayan 1000 birey ile yaptığı çalışmada, ankete katılanların % 55,5'i kadın, % 44,5'inin erkeklerden oluştuğunu, katılımcıların % 59,3'ünün lise mezunu ve katılımcıların % 27,6'sı öğrenci, % 21,1'i işçi, % 28,0'i ev hanımı, % 19,3'u memur, % 1,5'i emekli ve % 2,5'i de diğer meslek mensup olduklarını belirtmiştir. Katılımcıların % 23,5'i kırmızı eti, % 18,9'u tavuk eti, % 15,5'inin balık eti tüketirken, % 36'sı bütün et çeşitlerini ve % 6'sının da et tüketmedikleri belirlemiştir. Çalışmada balık tüketim sıklıkları haftada bir % 38,1 oranla birinci sırada yer aldığını, en fazla tercih ettikleri deniz balıkları ve deniz balıklarından da hamsi olduğu, katılımcıların büyük çoğunluğunun (% 79,1) kış aylarında ve % 83,63'ü evde, kızartılarak pişirmeyi (% 76,9) tercih ettiklerini belirtmiştir.

3. MATERYAL VE YÖNTEM

Bu araştırmada Afyonkarahisar ili su ürünleri tüketim alışkanlıklarının araştırılması amacıyla, anket çalışması Ocak 2017-Mayıs 2017 tarihleri arasında ilde yaşayanlar ile tesadüfi seçilen orta öğretim öğrencilerinin ailelerine, eşit olasılıklı basit rastgele örnekleme yöntemi uygulanarak, Çolakoğlu vd. (2006)'nin çalışmalarından esinlenilerek ve ilave edilmiş 28 adet soru içeren anket ile çalışma gerçekleştirilmiştir. Rasgele seçilen 410'ı kadın ve 590'nı erkek olmak üzere toplam 1000 katılımcı ile yüz yüze ve soru cevap şeklinde sorularak gerçekleştirilmiştir.

İldeki tüm bireylere anket yapmak zaman ve maddi imkan açısından mümkün olamadığından, eşit olasılıklı basit rastgele örnekleme yöntemi uygulanmış ve evren birim sayısı 10.000'in üzerinde olduğu durumlarda örnekleme hacmi aşağıdaki eşitlik kullanılarak elde edilmiştir (Yazıcıoğlu ve Erdoğan, 2014).

$$n=P \times Q \times Z\alpha^2/d^2 \quad (3.1)$$

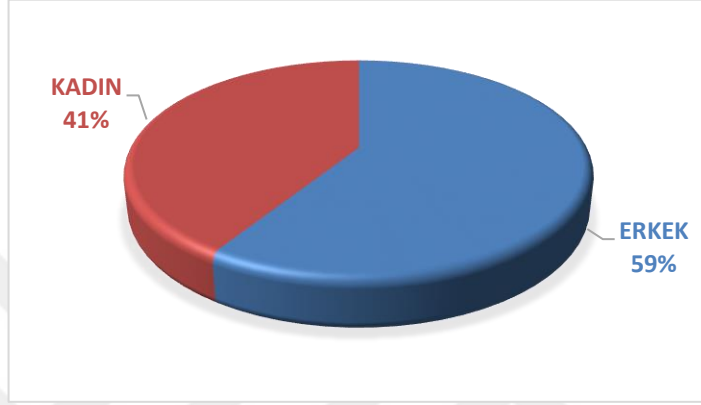
n: Örnekleme büyüklüğü, P: Olayın gerçekteşme olasılığı, Q (1-P): Olayın gerçekteşmeme olasılığı, $Z\alpha^2$: Güven katsayısı (% 5'lik hata payı için bu sayı 1.96 alınmaktadır), d: Olayın görölme sıklığına göre kabul edilen örnekleme hatasıdır.

$$n=0.5 \times 0.5 \times 1.96^2 / 0.05^2 = 384.16$$

Elde edilen veriler, MS-Excel programında analiz edilerek yorumlanmış ve sonuçlar benzer araştırma sonuçları ile karşılaştırmalı olarak değerlendirilmiştir. Anketten elde edilen veriler SPSS (The Statistical Package for the Social Sciences) 16.0 paket programı kullanılarak istatistiki olarak değerlendirilmiştir. Veriler tablolara aktarıldıktan sonra ilgili çapraz tablolar oluşturularak değerkenler arasındaki ilişkilerin anlamlı olup olmadığının karşılaştırılmasında Chi-Kare (χ^2) önemlilik testi $P < 0.05$ anlamlılık düzeyinde test edilmiştir. Yapılan anket çalışmasında katılımcılara Ek-A da verilen sorular sorulmuştur.

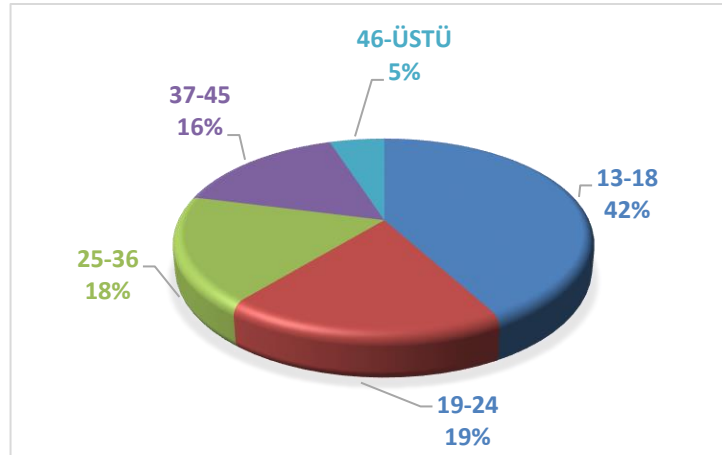
4. BULGULAR

Anket çalışması yüz yüze soru cevap şeklinde yapılarak gerçekleştirilen bu çalışmada alınan cevaplara göre anket sonuçları aşağıda grafik ve çizelgeler halinde sunulmuştur. Anket, tesadüfi olarak seçilen toplam 1000 bireye uygulanmış olup, ankete katılanların % 41'i kadın (410) ve % 59'u erkek (590) bireylerden oluşmuştur (Şekil 4.1).



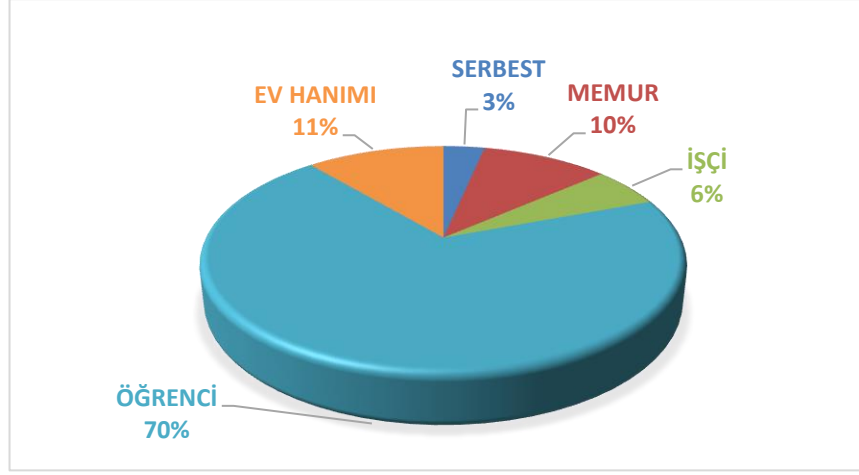
Şekil 4.1. Katılımcıların cinsiyet dağılımları

Ankete katılan bireylerin en fazla olduğu yaş grubu % 42 ile 13-18 yaş grubu, % 19'u 19-24, % 18 25-36, ve %16'sı da 37-45 yaş grubundadır. En az katılımcının olduğu yaş grupları ise % 5 ile 46-üstü yaş grubu olduğu tespit edilmiştir. (Şekil 4.2).



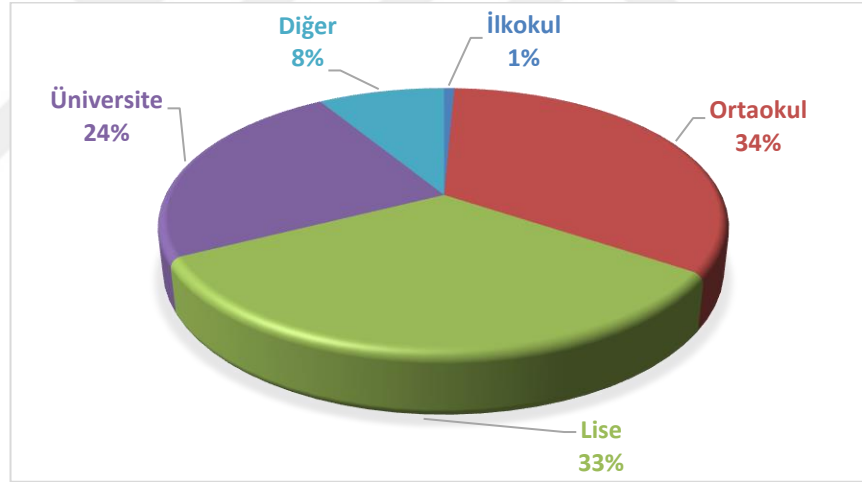
Şekil 4.2. Katılımcıların yaş gruplarına göre oransal dağılımları

Ankete katılan bireylerin çoğunluğunu % 70'lik oranla öğrencilerin oluşturduğu ve bunun % 11'nin ev hanımı, % 10'u memur, % 3'ünün serbest, % 6'sının işçi olduğu tespit edildi (Şekil 4.3).



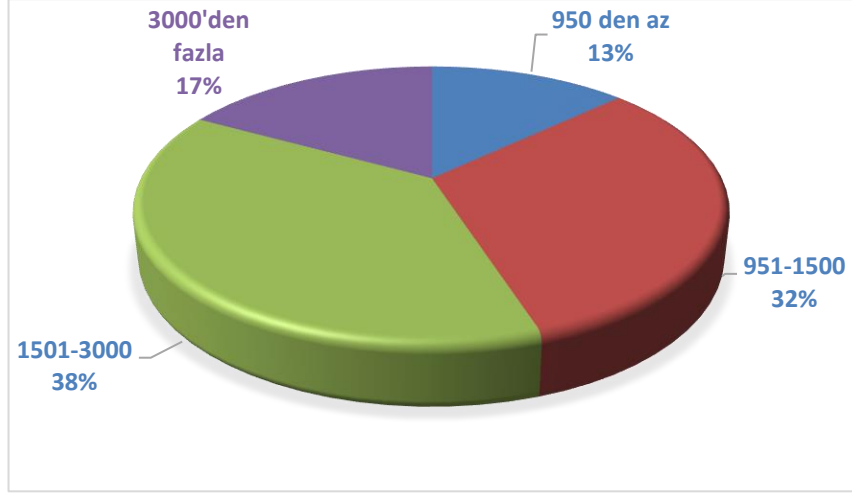
Şekil 4.3. Katılımcıların meslek gruplarına göre oransal dağılımları

Ankete katılanların eğitim seviyeleri incelendiğinde % 34'ünün ortaokul mezunu, % 33'ünün lise mezunu, % 24'ünün üniversite mezunu, % 8 diğer eğitim, ve % 1' inin ise İlkokul mezunu olduğu görülmüştür (Şekil 4.4).



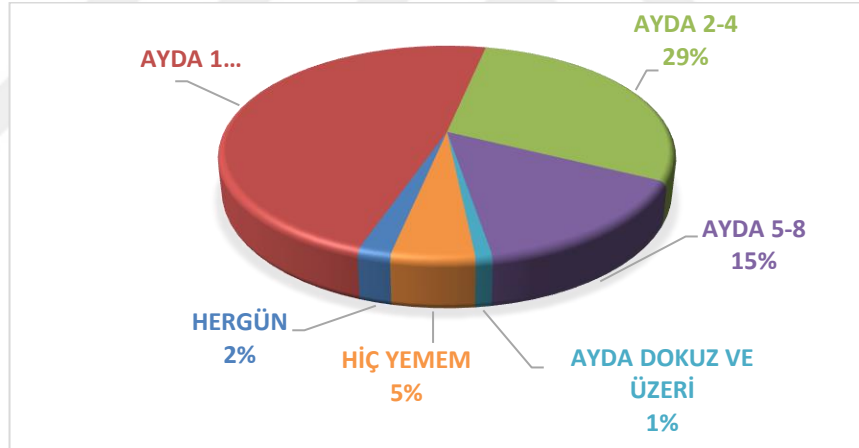
Şekil 4.4. Katılımcıların eğitim durumlarına göre oransal dağılımları

Balık tüketim sıklığı ve alışkanlıklarında en etkili parametrelerden biri olan gelir düzeyi dikkate alındığında katılımcıların % 38'i 1501- 3000 TL , % 32'si 951-1500 TL, %17'si 3000 TL'den fazla ve % 'si 950 TL'den az gelire sahip oldukları anlaşılmıştır (Şekil 4.5).



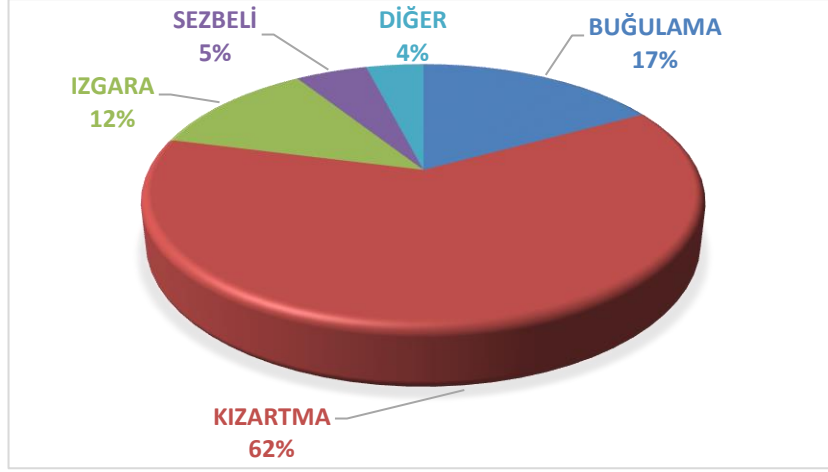
Şekil 4.5. Katılımcıların gelir gruplarına göre oransal dağılımları

Katılımcıların % 48'inin ayda 1, % 29'u ayda 2-4 defa su ürünleri tüketmekte, % 15'inin ayda 5-8 defa tükettikleri, hergün ve ayda 9 ve üstü tüketimin çok az olduğu belirlenmiştir (Şekil 4.6).



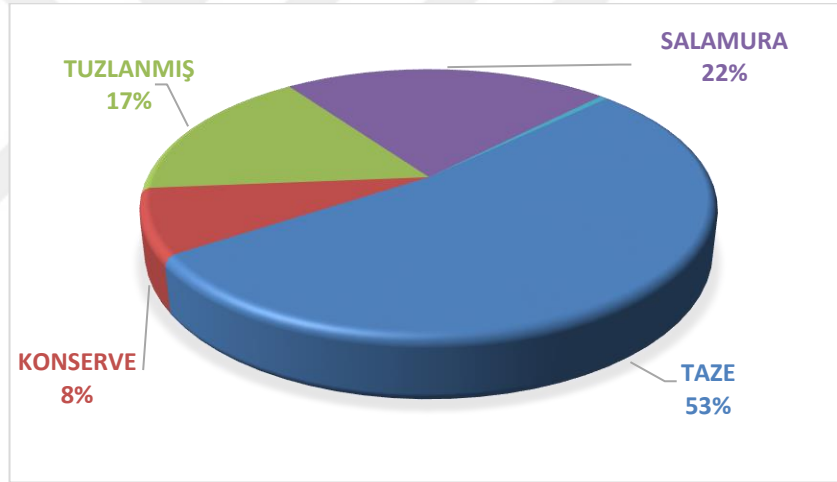
Şekil 4.6. Ankete katılanların aylık balık tüketim sıklığı ve oranları

Katılımcıların büyük bir oranının pişirme tercihi (% 62) kızartma olup, diğer tercih edilen tüketme şekilleri % 17 buğulama, % 12 ızgara, %5 sebzeli ve % 4'ünün diğer pişirme yöntemlerini tercih ettikleri belirlenmiştir (Şekil 4.7).



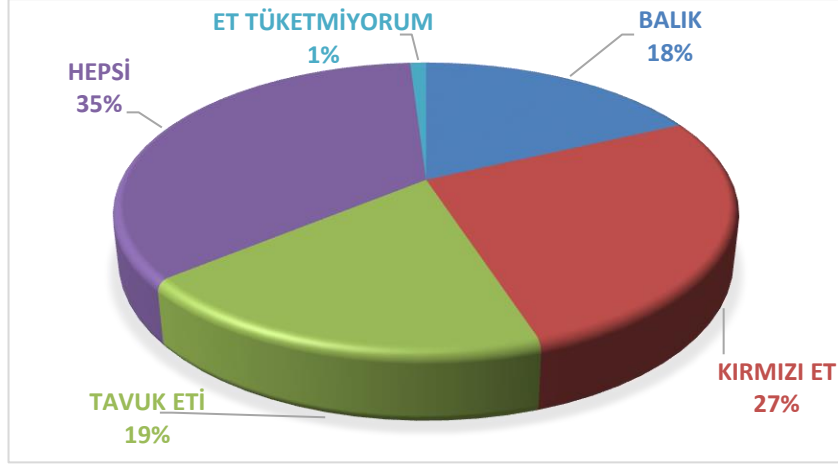
Şekil.4.7. Katılımcıların su ürünleri pişirme şekli ve oransal dağılımları

Ankete katılan bireylerin % 53'ü su ürünlerini taze olarak tüketmeyi tercih etmekte, % 22'si salamura, % 17'si tuzlanmış ve % 8'i konserve olarak tüketmektedir (Şekil 4.8).



Şekil 4.8. Katılımcıların su ürünlerini tüketim tercihi ve oransal dağılımları

Ankete katılan bireylerin % 35'i bütün et çeşitlerini severek tüketirken, kırmızı eti severek tüketenlerin oranı % 27, tavuk etini severek tüketenlerin oranı % 19, balık etini tercih edenlerin oranı ise % 18 ve % 1'inin ise hiç et tüketmediği tespit edilmiştir (Şekil 4.9).



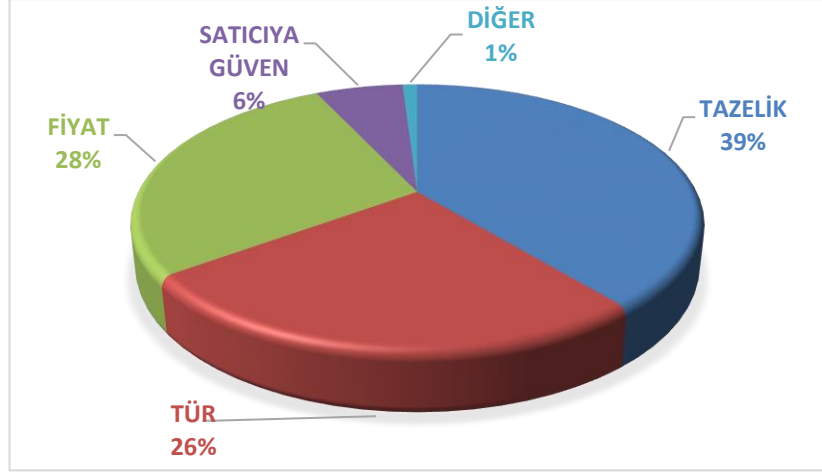
Şekil 4.9. En çok tercih edilen et ürünleri ve dağılımları

Afyon ilinde ankete katılanların hemen hemen yarısı su ürünlerini genellikle (% 48) semt ve mahalle pazaryerlerinden satın almakta, % 35'i marketlerden, % 14'ü balık halinden satın almayı tercih ederken % 1'i ise seyyar satıcıdan almayı tercih etmektedir (Şekil 4.10).



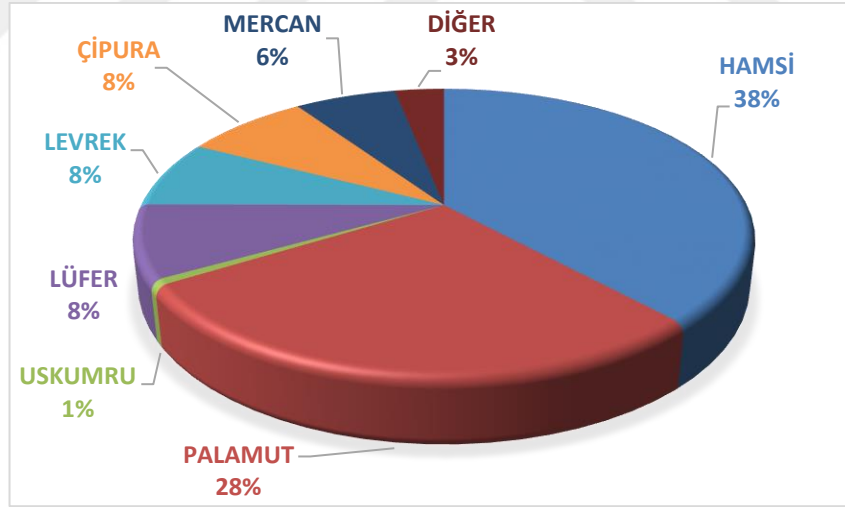
Şekil 4.10. Katılımcıların su ürünlerini satın aldıkları yerlerin oransal dağılımı

Ankete katılan bireylerin % 39'u balığı satın alırken taze olmasına, % 28'i ucuz olmasına, % 26'sı türüne, % 6'sı güvenilirliğe ve % 1'inin ise balık alırken diğer özelliklerini dikkat ettiklerini belirtmişlerdir (Şekil 4.11).



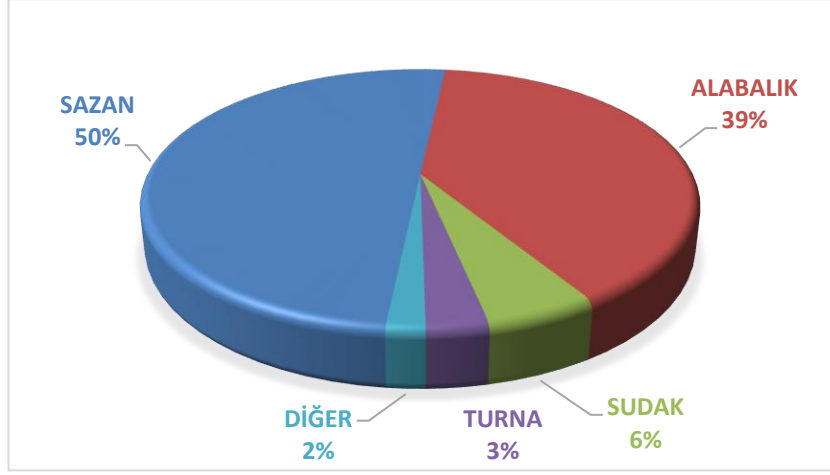
Şekil 4.11. Katılımcıların balık satın alırken dikkat edilen özellikler ve dağılımı

Ankete katılan bireylerin ülkemizin avcılıktan elde edilen ürün miktarı olarak en yüksek orana sahip, en çok tercih ettikleri deniz balıklarında ilk sırayı % 38 oranla hamsi, % 28'i palamut, % 8'i çipura, % 8'i levrek, % 8'i lüfer, % 6'sı mercan, % 1'i uskumru somon ve % 3'ü farklı türlerde ki balığı tercih ettikleri görülmüştür (Şekil 4.12).



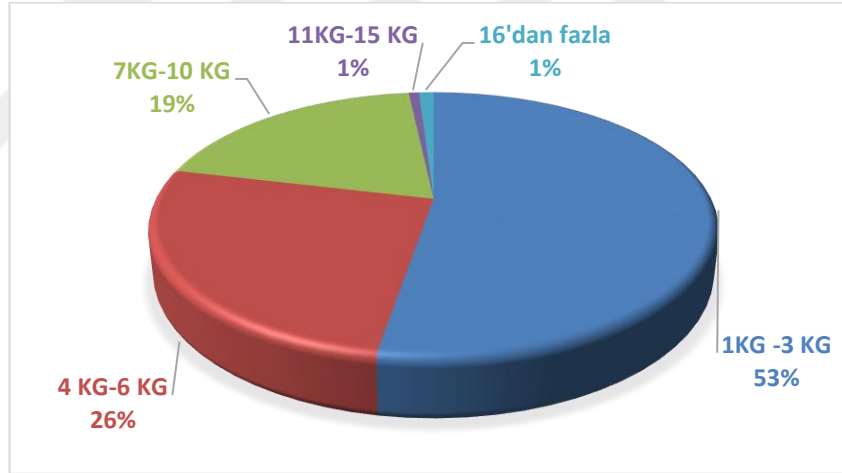
Şekil 4.12. Katılımcıların deniz balıkları tercihi ve oransal dağılımı

Katılımcıların tatlı su balıklarından % 50'lik oranla sazan birinci sırada olup, % 39'u alabalık, % 6'sı Sudak, % 3'ü turna ve % 2'sinin diğer tatlısu balığını tercih ettiği görülmüştür (Şekil 4.13).



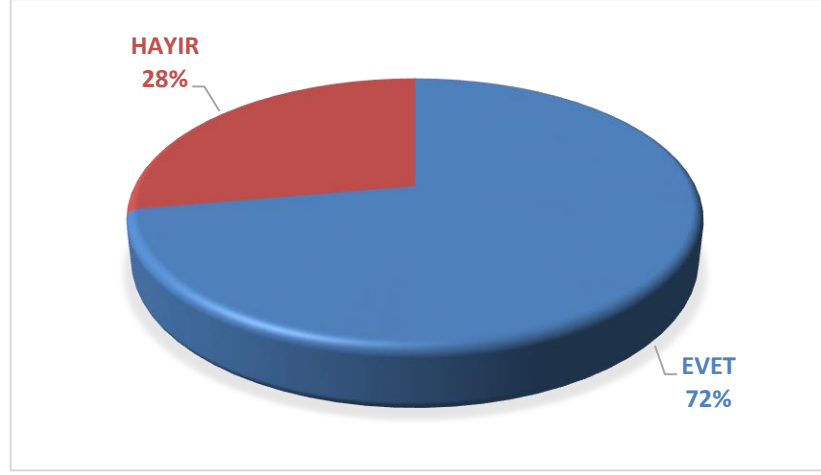
Şekil 4.13. Katılımcıların tatlı su balık tercihleri dağılımı

Katılımcıların % 53'ü ayda 1-3 kg, % 26'sı 4-6 kg balık tükettikleri tespit edilmiştir. 7-10 kg balık tüketenlerin oranı % 19 olup, 11 kg üzeri aylık balık tüketimi olanların toplam oranı % 2 olarak tespit edilmiştir (Şekil 4.14).



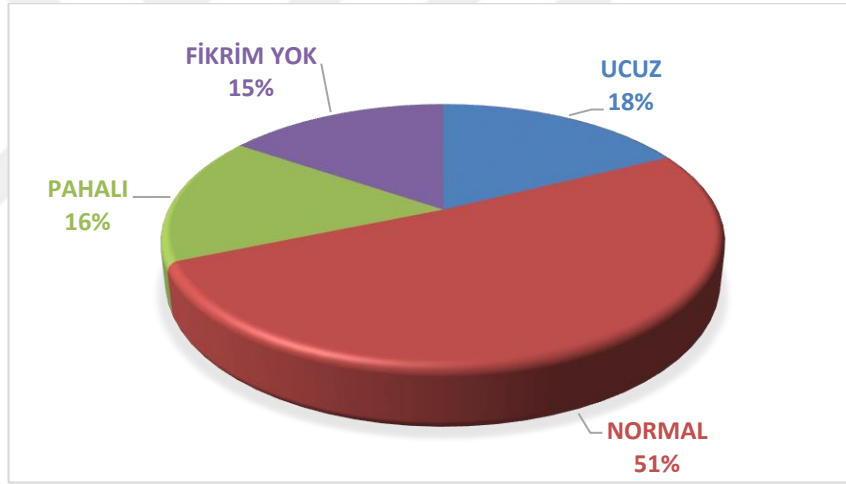
Şekil 4.14. Aylık balık tüketim miktarları ve oransal dağılımı

Ankete katılan bireylerin % 72'si balığın besin değeri hakkında yazılı ve görsel medya aracılığı ile yeterli bilgiye sahip olduklarını belirtirken, % 28'i bu konuda yeterli bilgiye sahip olmadıklarını belirtmişlerdir (Şekil 4.15).



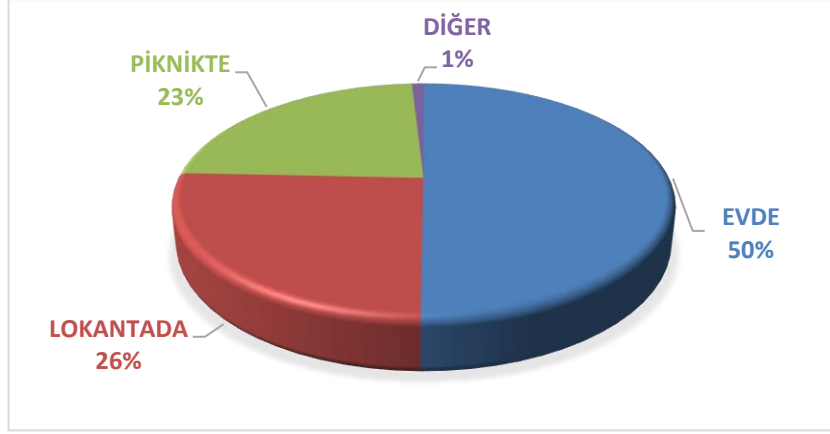
Şekil 4.15. Balığın besin değeri hakkında bilgiye sahip olma oranları

Katılımcıların % 51'i balık fiyatlarını normal bulurken, % 18'i ucuz, % 16'sı pahalı ve % 15'i ise fiyatlar hakkında bir fikrinin olmadığını belirtmişlerdir (Şekil 4.16).



Şekil 4.16. Katılımcıların balık fiyatları hakkındaki düşünceleri

Ankete katılanların yarısı (% 50) balığı evde, % 26'sı lokantada, % 23'ü ise piknikte yemeyi tercih etmektedir (Şekil 4.17).



Şekil 4.17. Katılımcıların balığı yemeyi tercih ettikleri alanların dağılımı

Katılımcıların gelir durumu ile tüketim alışkanlığına bakıldığında, gelir durumunun 950 ile 3000 TL arasında yoğunlaştığı ve gelir durumunun tüketim sıklığını etkilediği söylenebilir ($X^2= 2,68$ df:15 $P<0,05$), (Çizelge 4.1).

Çizelge 4.1. Katılımcıların aylık balık tüketim sıklığı ile gelir durumu ilişkisi (%)

Tüketim sıklığı	Her gün	Ayda 1 kez	Ayda 2-4 kez	Ayda 5-8 kez	Ayda 9 ve üzeri	Tüketmiyor
950>	0.5	11.4	0.4	0.2	0.1	1.0
951-1500	0.6	20.8	7.4	1.1	0.3	1.6
1501-3000	0.4	14.0	13.4	8.7	0.2	1.2
3000<	0.3	2.1	8.1	4.9	0.1	1.2

Eğitim seviyeleri ile tüketim sıklığı ilişkisinde de gelir durumunda olduğu gibi eğitim seviyesinin tüketim sıklığını olumlu etkilediği ancak katılımcıların eğitim seviyelerinin ortaokul ile üniversite eğitim seviyelerinde yoğunlaştığı tespit edilmiştir ($X^2=1,57$ df:20 $P<0,05$) (Çizelge 4.2).

Çizelge 4.2. Katılımcıların eğitim durumu ile aylık balık tüketim sıklığı ilişkisi (%)

Tüketim sıklığı	Her gün	Ayda 1 kez	Ayda 2-4 kez	Ayda 5-8 kez	Ayda 9 ve üzeri	Tüketmiyor
İlkokul	0.2	0.1	0.1	0.3	0.1	0.1
Ortaokul	1.1	19.8	7.0	3.6	0.5	1.3
Lise	0.4	10.7	12.8	5.6	0.1	3.5
Üniversite	0.1	11.1	7.1	5.3	0.1	0.1
Diğer	0.1	6.1	2.3	0.1	0.1	0.1

5. TARTIŞMA VE SONUÇ

Su ürünlerinde tüketim alışkanlıklarının belirlenebilmesinde yapılan anket çalışmaları uygun şekilde yapılması ve kullanılması halinde oldukça popüler ve sistematik bir bilgi kaynağı oluşturmakta ve araştırma bölgesi veya kitle ile ilgili yeterli bulgulara ulaşılabilmektedir.

Bu çalışmada, Ege Bölgesinin İç Batı Anadolu bölümü sınırları içerisinde yer alan Afyonkarahisar ilinde su ürünleri tüketim alışkanlıklarının belirlenmesine yönelik olarak anket çalışması ilk kez yapılmıştır. Çalışma Ocak 2017-Mayıs 2017 tarihleri arasında, önceden belirlenen sorular tesadüfi olarak seçilen 590'ını erkek ve 410'u kadın olmak üzere 1000 bireye yüz yüze ve soru cevap şeklinde uygulanmıştır. Su ürünleri tüketimi konusunda Türkiye'nin birçok bölgesinde, ilinde ve başka ülkede yapılan anket çalışmaları mevcuttur. Bu amaçla yapılan çalışmalar; Hatırlı vd. (2004), Isparta ilinde; Çolakoğlu vd. (2006) Çanakkale ilinde; Özek (2008), Kırgızistan'da; Oğuzhan vd. (2009), Erzurum ilinde; Orhan ve Yüksel (2010), Burdur ilinde; Şen (2011), "Konya ve Mersin il merkezlerinde; Çadır (2012), Keban Baraj Gölü Ova Bölgesinde; Kızılaslan ve Nalinci (2013), Amasya ili merkez ilçede; Aydın ve Karadurmuş (2013), Trabzon ve Giresun'da; Olgunoğlu vd. (2014), Adıyaman ilinde; Çelik (2014), Manisa İlinde; Temel (2014), Rize ilinde; Odabaşı (2016), Diyarbakır ilinde; Bashimov (2017), Niğde İlinde; Bolat ve Cevher (2018), Konya ilinde; Bolat ve Telli (2018), Denizli ilinde; Şahan (2019), Uşak İlinde çalışmalar yapmışlardır.

Ankete çalışmamıza 590 erkek, 410 kadının iştirak ettikleri görülmektedir (Şekil 4.1.). Şahan (2019), Uşak İlinde yaptığı anket çalışmasında 445'i erkek ve 555'i bayan toplam 1000 kişiyle, Bolat ve Cevher (2018), Konya ilinde yaptığı çalışmada 128'i kadın ve 296'sı erkek olmak üzere toplam 424 bireyle, Bolat ve Telli (2018), Denizli İlinde 422'si kadın ve 236'sı erkek olmak üzere toplam 658 katılımcıyla, Bashimov (2017), Niğde İlinde 97' si erkek ve 53' ü kadın toplam 150 kişiyle, ; Odabaşı (2016), Diyarbakır'da toplam 516 kişiyle (304 erkek ve 212 bayan), Aydın ve Karadurmuş (2013), Trabzon ve Giresun'da 147 erkek ve 53 bayan olmak üzere toplam 200 kişiyle, Özek (2008), Kırgızistan'da toplam 384 kişiyle, Çolakoğlu vd. (2006) Çanakkale ilinde yaptığı çalışmada 461 erkek ve 219 kadın ile su ürünleri tüketimi üzerine anket çalışması yapmıştır. Yapılan tüm bu çalışmalarda oransal olarak dağılımın birbirine

yakın değerlerde olduğu anlaşılmakta olup bölgenin demografik yapısı bu dağılımda etkili olabilmektedir.

Ankete katılanların eğitim durumları incelendiğinde % 34'ünün ortaokul mezunu, % 33'ünün lise mezunu, %24'ünün üniversite mezunu, % 8 diğer eğitim, ve % 1'inin ise İlkokul mezunu grubu olduğu görülmüştür (Şekil 4.4).

Bolat ve Cevher (2018), Konya ilinde yaptığı çalışmada, eğitim durumları incelendiğinde % 53'nün üniversite mezunu, % 26'sının lise ve % 11'inin ortaokul mezunu olduğu belirlemiştir. Bolat ve Telli (2018), Denizli İlinde yaptığı çalışmada katılımcıların % 40'nın üniversite mezunu, % 33'ünün lise mezunu, % 11'inin ortaokul mezunu ve % 15'inin ilkokul mezunu olduğunu belirtmiştir. Burdur ilinde yapılan çalışmada katılımcıların eğitim durumları incelendiğinde bireylerin % 32.3'ü lise, % 26.7'si ilköğretim, % 17.7'si lisans, % 13.7'si yüksekokul, % 5.7'si lisansüstü mezunu olduğu tespit edilmiştir (Orhan ve Yüksel 2010). Hatırlı vd. (2004)'nin Isparta ilinde yaptığı çalışmada katılımcıların eğitim durumları incelendiğinde % 27.54'ü ilkokul, % 10.63'ü ortaokul, % 26.57'si lise ve % 33.33'ü üniversite mezunu olduğunu, Temel (2014), Rize ilinde okur-yazar olmayan 3 kişi, ortaöğretim seviyesinde 55 kişi, lise seviyesinde 35, fakülte seviyesinde 18, yüksek lisans ve doktora seviyesinde 4 kişi olduğunu tespit etmiştir. Afyonkarahisar ilinde ankete katılanlar arasında üniversite mezunu kişilerin oranının daha düşük olduğu belirlenmiştir.

Ankete katılan bireylerin su ürünleri tüketimini büyük oranda etkileyen faktörlerden biri olan gelir düzeyi dikkate alındığında katılımcıların % 38'i 1501- 3000 TL , % 32'si 951-1500 TL, %17'si 3000 TL' den fazla ve % 2 'si 950 den az gelire sahip oldukları görülmüştür (Şekil 4.5).

Bolat ve Cevher, (2018) Konya ilinde yaptığı çalışmada ankete katılan bireylerin % 51'lik bir oranla asgari ücret ve altında gelire sahip olduğu (<1500TL), % 49'luk bir oranında asgari ücretin üzerinde (>1500) bir gelire sahip olduğunu, Olgunoğlu vd. (2014)'nin Adıyaman ilinde yaptıkları çalışmada, asgari ücretle çalışanların oranı % 28 iken, % 72'lik bir kesimin asgari ücretin üzerinde gelir elde ettikleri, Temel (2014), Rize ilinde yaptığı çalışmada hanelerin gelir düzeyleri ise minimum 900, maksimum

11000 TL den oluştuğunu, Çelik (2014), Manisa İlindeki çalışmasında; ankete katılanların aylık gelir düzeyi değişkenine göre frekans dağılımı, 850 TL ve altı için % 18 oranında, 850- 1500 TL için % 32 oranında, 1500- 2250 TL için % 20 oranında, 2250- 3000 TL için % 21 oranında ve 3000 TL ve üzeri için % 9 oranında tespit etmiştir. Bashimov (2017), Niğde İlinde yaptığı araştırma kapsamında incelenen tüketicilerin aylık ortalama gelirlerinin 1.924,80 TL olduğunu saptamıştır. Tüketicilerin aylık gıda harcamaları 530.47 TL olarak saptamış olup, aylık toplam harcamalar içerisinde gıda harcamalarının payının ise % 27.56'sı olduğunu tespit etmiştir. Bolat ve Telli (2018), Denizli ilinde yaptığı çalışmada; 1501 – 3000 TL arası (% 40), 3000 < TL (% 38) olduğu ve % 22'sinin ise 1500 ≥ TL gelire sahip olduklarını tespit etmiştir. Yapılan çalışmalara bakıldığında katılımcıların büyük bir çoğunluğunun 1501-3000 TL gelir seviyesinde oldukları tespit edilmiştir.

Ankete katılan bireylerin % 48'i ayda 1, % 29'u ayda 2-4 defa su ürünleri tüketmektedir. % 15'inin ayda 5-8 defa tükettikleri, hergün ve ayda 9 ve üstü tüketimin çok az olduğu belirlenmiştir (Şekil 4.6).

Yapılan çalışmalar incelendiğinde su ürünleri tüketim sıklığı çalışmamızla benzerlik göstermektedir. Orhan ve Yüksel (2010), Burdur'da yaptıkları çalışmalarda tüketim sıklığının %41'i haftada bir, %39'u onbeş günde bir, %14'ü ayda bir, %3'ü haftada birden az ve %3' ü ayda birden az olduğunu, Çelik (2014), Manisa'da yaptığı çalışmada %62'si ayda 2-4 kez, %15'nin ayda 1 kez ve %9'nun ayda 8 kez ve üzeri su ürünleri tükettiklerini tespit etmiştir. Bolat ve Cevher (2018) Konya'da yaptığı çalışmada balığı ayda 1 kere tüketenlerin oranı %51, 2-4 kere tüketenlerin oranı %37, 5-8 kere tüketenlerin oranı % 7 ve hiç balık yemeyenlerin oranı %3 olarak tespit edildiğini beyan etmiştir. Bolat ve Telli (2018), Denizli ilinde yaptığı çalışmada katılımcıların %58'i ayda 2-4 defa su ürünleri tükettiği, %32'sinin ayda 1 defa tükettikleri, 5 defa ve üzeri tüketimin %10 olduğunu belirlemiştir.

Katılımcıların su ürünlerini pişirme şeklinin % 62 ile kızartma olup, diğer tercih edilen tüketme şekilleri % 17'sinin buğulama, % 12'sinin ızgara, % 5'i sebze ve % 4'ünün diğer pişirme yöntemleri pişirme yapmaktadır (Şekil 4.7).

Şahan (2019), Uşak İlinde yaptığı anket uygulamasına katılan bireyler genelde balığı kızartma yöntemini kullanarak(% 76,9) tükettiklerini, Bolat ve Cevher (2018), Konya’da yaptığı çalışmada ise katılımcıların % 60’ının kızartma ve % 20’sinin ızgara yaparak tercih ettiklerini tespit etmiştir. Diyarbakır ilinde yapılan çalışmada, ilde genelde pişirme yöntemi olarak kızartma (% 44,3), fırın (% 24,9), ızgara (% 24,5), buğulama ve diğer pişirme teknikleri (% 6,3) oranında olduğu tespit etmiştir (Odabaşı, 2016). Adıyaman’da yapılan çalışmada katılımcıların % 41’nin balığı yağda kızarttığı, % 35’inin fırında ve % 23’nün de ızgarada pişirdiği (Olgunoğlu vd., 2014).Giresun ve Trabzon’da yaşayan insanların su ürünlerini tüketirken tercih ettikleri pişirme şekli en çok tüketilen balık türü olan hamsi ile ilişkili olarak yüksek oranda (% 53) kızartma olduğu (Aydın ve Karadurmuş, 2013), Kızılaslan ve Nalinci (2013), Amasya ili merkez ilçede yaptığı araştırmada tüketicilerin % 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 olarak tükettüklerini,Çanakkale’de % 80-86 oranında kızartma ve ızgara (Çolakoğlu vd., 2006), Keban Baraj Gölü Ova Bölgesi’nde yapılan çalışmada % 66 oranla kızartma ve % 20 oranında ızgaranın tercih edildiği (Çadır, 2012), Burdur’da yaklaşık % 46 kızartma, % 27,7 mangal ve ızgarada pişirmeyi tercih ettikleri anlaşılmıştır (Orhan ve Yüksel, 2010). Sonuç olarak ülkemizde en çok tercih edilen pişirme şekli yağda kızartma olarak belirlenmiştir. Balık tüketiminde pişirme şekli olarak kızartma yönteminin yüksek oranda tercih edilmesinin sebebi olarak da balık türleri ile ilişkili olduğu söylenebilir.

Ankete katılan bireylerin % 53’ü su ürünlerini taze, % 22’si salamura, % 17’si tuzlanmış ve % 8’i konserve olarak tüketmektedir (Şekil 4.8).

Keban Baraj Gölü Ova Bölgesi’nde yapılan çalışmada, katılımcıların 97,84’ünün taze ve 1,44’ünün ise tuzlanmış olarak balık tükettiklerini (Çadır, 2012), Çelik (2014) Manisa ilinde yaptığı çalışmada ise balık tüketme biçiminin % 82 oranında taze, % 6 oranında konserve, % 7 oranında tuzlanmış, %3 oranında salamura olduğunu tespit etmişlerdir. Uşak İlinde yaptığı anket uygulamasına katılan bireylerin çoğunluğu % 95,9’u balıkları taze olarak, % 1,8’i konserve,% 1,6’sı tuzlanmış ve % 0,7’si de salamura olarak tercih ettiklerini belirtmiştir Şahan (2019). Kızılaslan ve Nalinci (2013), Amasya ilinde yaptığı araştırmada balık eti tüketen tüketicilerin tümü (%)

100,00) balık etini taze olarak tükettiklerini belirtmiştir. Yapılan anket çalışmaları incelendiğinde ülkemizde genel olarak büyük bir oranla balığı taze tüketme alışkanlığı olduğu ve işlenmiş ürün tüketiminin az oranda kaldığı görülmüştür. İşlenmiş balık ürünlerinin az tüketilmesinin sebebi olarak; hem yetiştiricilik hem de avcılık yoluyla arz edilen taze balığa her zaman kolay bir şekilde ulaşılabilir olması ve işlenmiş balık ürünleri tüketim alışkanlığının olmaması söylenebilir.

Bu çalışmada ankete katılan bireylerin % 35'i bütün et çeşitlerini severek tüketirken, kırmızı eti severek tüketenlerin oranı % 27, tavuk etini severek tüketenlerin oranı % 19, balık etini tercih edenlerin oranı ise % 18 ve % 1'inin ise hiç et tüketmediği tespit edilmiştir (Şekil 4.9).

Çolakoğlu vd. (2006)'nin Çanakkale'de yaptıkları çalışmada, katılımcıların beyaz eti ilk sırada (% 47,5), sonrasında balık etini ikinci sırada (% 29,9), kırmızı eti ise üçüncü sırada daha az (% 22,1) tükettiklerini belirtmiştir. Oğuzhan vd. (2009), Erzurum'da su ürünleri tüketim alışkanlıklarının belirlenmesi amacıyla yaptıkları çalışmada bireylerin kırmızı eti birinci sırada (% 56), tavuk etini ikinci sırada (%37,3), balık etini ise üçüncü sırada (%6,7) tükettiklerini tespit etmiştir. Çadır (2012), Keban Baraj Gölü Ova Bölgesi su ürünleri tüketiminin araştırılması amacıyla yaptığı çalışmada, katılımcıların %61'nin balık etini, % 7'sinin kırmızı eti, % 3'ünün tavuk etini ve %29'unun ise hepsini severek tükettiklerini belirlemiştir .Aydın ve Karadurmuş (2013), Giresun ve Trabzon illerinde yaptığı araştırmada ülke ortalamasının aksine katılımcıların su ürünlerini ilk sırada (% 41), tavuk etini ikinci sırada (% 33) ve kırmızı eti ise üçüncü sırada (% 26) tükettiklerini saptamıştır. Olgunoğlu vd. (2014), Adıyaman'da balık eti tüketim alışkanlıklarında en çok tüketilen et ürünlerinin sırasıyla tavuk eti (% 56), kırmızı et (% 38) ve balık eti (% 5) olduğunu tespit etmiştir. Bolat ve Cevher (2018), Konya'da yaptığı çalışmada ise ankete katılan bireylerin % 47'si bütün et çeşitlerini severek tüketirken, kırmızı et tüketenlerin oranı % 27, tavuk etini tercih edenlerin oranı ise % 13'tür. Balık tüketenlerin oranı ise %12'de kaldığını, % 1 oranında da hiç et tüketmeyen bir grubun varlığı da tespit etmiştir. Özek (2008), Kırgızistan'da halkın % 69,8'i dana etini birinci sırada bunu sırayla % 67,7 ile balık eti, % 61,2 ile tavuk eti, % 53,6 koyun eti ve % 13 ile diğer takip etmişini, et türleri alım miktarlarındaki artışla, hane halkı sayısı artışı arasında negatif bir oranın olduğunu, hanedeki kişi sayısı arttıkça alım arttığı ancak et tüketenlerde kişi başı

tüketim oranı çok değişkenlik göstermediğini,hanedeki kişi sayısı artıkça beyaz et ve diğer alımları azaldığını belirtmiştir. Genellikle balık eti tüketiminin su kaynaklarına daha yakın olan yerlerde daha fazla olduğu, su kaynaklarından uzak olan yerlerde ise kırmızı et ve tavuk etinin balık etinden daha fazla tüketildiği anlaşılmaktadır. Bu durumun beslenme kùltürü, balığın bölgeye ulaşımı veya elde ediliş şekli ve fiyatlardan kaynaklandığı söylenebilir.

Katılımcıların % 53'ü ayda 1-3 kg, % 26'sı 4-6 kg balık tükettikleri tespit edilmiştir. Ayda 1-3 kg tüketmelerinin sebebi olarak yeterli olduğunu, bir kısmının ise maddi durumlarının elvermediğini ve balığı fazla sevmedikleri için bu kadar tükettiklerini belirtmişlerdir. 7-10 kg balık tüketenlerin oranı % 19 olup, 11 kg üzeri aylık balık tüketimi olanların toplam oranı % 2 olarak tespit edilmiştir (şekil 4.14).

Uşak ilinde yapılan anket uygulamasında katılımcı ailelerin ortalama aylık balık tüketimlerinin % 70,1'i 1-3 kg, % 18,3'ü 7-10 kg, % 7,0'si 4-6 kg, % 3,9'u 11-15 kg arası ve % 0,7'si de 16 kg'dan fazla olduğunu (şahan,2019), Bolat ve Cevher (2018), Konya' da yaptığı çalışmada katılımcıların % 57 sinin ayda 1-3 kg, % 32 sinin ise 4-6 kg balık tükettiğini belirlemiştir. Bolat ve Telli (2018), Denizli ilinde ankete katılanların dengeli ve sağlıklı beslenmek amacıyla % 46'sı ayda 4-6 kg, % 44'ü 1-3 kg balık tükettiklerini tespit etmiştir. elik (2014), Manisa'da yaptığı çalışmada % 33'ünün 1-2 kg, % 24'ünün 2-4 kg, % 20'sinin 1 kg ve % 23'ünün 4kg üzeri balık tükettiklerini ve kişi başi su ürünleri tüketiminin 7.7 kg/yıl olarak belirtmiştir. Temel (2014), Rize ilinde balık tüketimi ile ilgili yaptığı araştırmada kişi başi balık tüketimini Türkiye ortalamasının 3 katından fazla (20.07 kg/yıl) olarak bulurken, aylak (2013), benzer bir şekilde İzmir ili kişi başi balık tüketimini yaklaşık 15 kg/yıl olarak tespit etmiş olup bizim çalışmamızdan farklı olduğu görölmüştür.

Katılımcıların % 51'i balık fiyatlarını normal bulurken, % 18' i ucuz, % 16'sı pahalı ve % 15'i ise fiyatlar hakkında bir fikrinin olmadığı görölmüştür (şekil 4.16).

Bashimov (2017), Niğde İlinde yaptığı araştırmada ankete katılan tüketicilerin % 41.33'ü balık fiyatlarını pahalı bulurken, % 40'ı normal ve % 18.67'si ise çok pahalı olduğunu belirtmiştir elik (2014), Manisa'da yaptığı çalışmada ankete katılanların

balık fiyatlarının % 69 oranında normal, % 23 oranında pahalı ve % 3 oranında ucuz olduğunu belirlediği, Kızılaslan ve Nalinci (2013), Amasya ilinde katılımcıların % 60,61'i balık eti fiyatlarını normal bulurken, % 30,91'i pahalı, % 5,45'i ucuz ve % 3,03'ü de çok pahalı bulduğunu belirtmiştir. Çolakoğlu vd.(2006), Çanakkale'de yaptığı çalışmada balık fiyatlarının % 40,1 oranında pahalı olduğu, % 45,6 oranında ise normal olduğunu belirtmiş olup, bulgularımızla benzer olduğu görülmüştür.

Ankete katılanların % 50'si balığı evde, % 26'sı lokantada, % 23'ü ise piknikte ve %1'i ise diğer yerlerde yemeyi tercih etmektedir (Şekil 4.17).

Çadır (2012), Keban Baraj Gölü Ova Bölgesi su ürünleri tüketiminin araştırılması amacıyla yaptığı çalışmada, katılımcıların % 69,06'sı balığı evde tüketmek istediklerini, % 16,55'i lokantada, % 14,39'u piknikte balığı yemeyi tercih ettikleri belirlemiştir. Manisa İlinde yapılan çalışmada balık tüketim yeri olarak ev için % 80 oranında, restoran için % 12 oranında ve piknik için % 8 oranında hesapladığını belirtmiştir (Çelik, 2014). Bolat ve Cevher (2018), Ankete katılanların % 77'si balığı evde, % 12'si lokantada, % 10'u ise piknikte yemeyi tercih ettiğini ve ev hanımlarının pek çoğunun koku endişesine rağmen ankette incelenen diğer ekonomik ve sosyal faktörlerin etkisi ile yine de balığı evde bizzat kendileri tarafından pişirilmesi ve tüketilmesini tercih ettiklerini belirtmiştir.

Sonuç olarak; Afyonkarahisar ilinde tesadüfi olarak seçilen ankete katılanların % 41'ü kadın (410) ve % 59'u erkek (590) birey olup toplam 1000 kişi çalışmaya katılmıştır. Katılımcıların en fazla olduğu yaş grubu % 42 ile 13-18 yaş grubudur. Katılımcıların % 19'unu 19-24, % 18'ini 25-36, ve % 16'sını 37-45 yaş grubu izlemektedir. En az katılımcının olduğu yaş grupları ise % 5 ile 46-üstü yaş grubu olduğu tespit edilmiştir. Ankete katılan bireylerin çoğunluğunu % 70'lik oranla öğrencilerin oluşturduğu ve bunu % 11'nin ev hanımı, % 10'nun memur, % 3'ünün serbest, % 6'sının işçi olduğu tespit edilmiş ve eğitim durumları incelendiğinde % 34 'ünün ortaokul mezunu, % 33'ünün lise mezunu, % 24'ünün üniversite mezunu, % 8 diğer eğitim, ve % 1'inin ise İlkokul mezunu grubu olduğu görülmüştür.

Ankete katılan bireylerin su ürünleri tüketimini büyük oranda etkileyen faktörlerden biri olan gelir düzeyi dikkate alındığında katılımcıların % 38'i 1501- 3000 TL , % 32'si

951-1500 TL, %17'si 3000 TL' den fazla ve % 2 'si 950 den az gelire sahip oldukları, katılımcıların % 48'i ayda 1, % 29'u ayda 2-4 defa su ürünleri tüketmektedir. % 15'inin ayda 5-8 defa tükettikleri, hergün ve ayda 9 ve üstü tüketimin çok az olduğu, katılımcıların su ürünlerini pişirme şeklinin ise % 62 ile kızartma olup, % 17'inin buğulama, % 12'ünün ızgara, % 5'i sebzeli ve % 4'ünün diğer pişirme yöntemleri ile tükettikleri tespit edildi. Ankete katılan bireylerin % 53'ü su ürünlerini taze, % 22'si salamura, % 17'si tuzlanmış ve % 8'i konserve olarak tüketmektedir. Katılımcıların % 35'i bütün et çeşitlerini severek tüketirken, kırmızı eti severek tüketenlerin oranı % 27, tavuk etini severek tüketenlerin oranı % 19, balık etini tercih edenlerin oranı ise % 18 ve % 1'inin ise hiç et tüketmediği tespit edilmiştir.

Su ürünlerini genellikle nereden satın aldıkları sorulduğunda % 48'i Semt ve mahalle pazaryerlerinden cevabını vermiştir. % 35'i Marketlerden, % 14'ü balık halinden satın almayı tercih ederken % 1'i ise seyyar satıcıdan almayı tercih ettikleri ve balık satın alırken % 39'u tazeliğine, % 28'i fiyatını, % 26'sı balığın türünü, % 6'sı satıcıya güvendiğini ve % 1'nin ise balık alırken diğer özelliklerine dikkat ettiklerini belirtmişlerdir.

Ankete katılan bireylerin en çok tercih ettikleri deniz balıklarından çoğu anketlerde olduğu gibi ilk sırayı % 38 oranla hamsi almakta ve bunu, % 28'le palamut, % 8'le çipura, % 8'le levrek, % 8'le lüfer, % 6 ile mercan, % 1'le uskumru somon ve % 3'le farklı türlerde ki balığı tercih ettikleri görülmüştür.

Katılımcıların tatlı su balıklarından %50 lik oranla sazan birinci sırada tercih ettikleri bunu % 39'u alabalık, % 6'sı sudak, % 3'ü turna ve % 2'sinin diğer tatlısu balığını tercih ettiği görülmüştür. Ankete katılanların % 53'ü ayda 1-3 kg, % 26'sı 4-6 kg balık tükettikleri tespit edilmiştir. Ayda 1-3 kg kadar tüketim gerekçesi olarak, miktarın yeterli olduğu daha fazlasının kendilerini balıktan uzaklaştırdığını ve hatta gelirlerinin de daha fazlasına müsaade etmediğini belirtmişlerdir. 7-10 kg balık tüketenlerin oranı % 19 olup, 11 kg üzeri aylık balık tüketimi olanların toplam oranı % 2 olarak tespit edilmiştir.

Katılımcıların % 72'si balığın besin değeri hakkında yeterli bilgiye sahip olduklarını belirtirken, %28'i bu konuda yeterli bilgiye sahip olmadıklarını

belirtmişlerdir. Katılımcıların %51'i balık fiyatlarını normal bulurken, %18' i ucuz, %16'sı pahalı ve %15'i ise fiyatlar hakkında bir fikrinin olmadığı görülmüştür.

Ankete katılanların %50'si balığı evde, %26'sı lokantada, %23'ü ise piknikte ve %1'i ise diğer yerlerde yemeyi tercih etmektedir (Şekil 4.17). Sağlıklı ve dengeli beslenme için önemli bir yere sahip gıda maddesi olan balık tüketimimizi incelediğimizde; 2016 yılı dünyadaki kişi başı su ürünleri tüketiminin 19.8 kg/kişi/yıl olduğu, ülkemizde ise bu ortalamanın çok altında 5.5 kg/kişi/yıl olduğu ve Afyonkarahisar ili su ürünleri tüketim miktarının Ülkemiz tüketim miktarının altında olup yaklaşık 4,5 kg/kişi/yıl olduğu hesaplanmıştır.

Özetle; Afyonkarahisar ilinde anketimize katılanların %70'i 951-3000 TL gelir düzeyine sahip, yaklaşık yarısı ayda sadece 1 kez, taze olarak tüketmeyi tercih ederken, %62'si kızartarak tüketmeyi tercih ediyor. Deniz balıklarından %66 oranla hamsi ve palamut, tatlı su balıklarından ise sazani daha çok tercih etmektedirler. Besin değerleri hakkında bilgi sahibi olmakla birlikte balık fiyatlarını da normal bulmalarına rağmen ayda sadece 1-3 kez balık tüketmeleri de alışkanlıklardan vazgeçemediklerinin bir göstergesi olarak karşımıza çıkmaktadır.

Özellikle geleceğimizin garantisi olan çocuklar ve gençler yazılı ve görsel medya araçlarını ve en önemlisi cep telefonları ve internet erişim ağlarını en çok kullanan bireyler olduğundan, tüm bu araçlar ve erişim sistemlerinin mutlaka toplumun sağlığını olumlu yönde etkileyecek, geliştirecek, yönlendirebilecek bir görev üstlenmeleri gerekmektedir. Gelecek nesiller gelecek kuşakların sağlıklı bir şekilde büyümesinde sağlıklı ve bilinçli beslenme anlayışının yanısıra balık tüketiminin insan sağlığı açısından önemi yeterince anlatılması gerekmektedir.

KAYNAKLAR

- Angiş, S. (2004). Gökkuşığı Alabalığında soğuk tütsülemenin bazı önemli kimyasal ve duyuşsal özellikler üzerine etkisi. (Yüksek Lisans Tezi, Atatürk Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü,)
- Anonim (2017). Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı Balıkçılık ve Su Ürünleri Genel Müdürlüğü (GTHB/BSGM), 2017. Su Ürünleri İstatistikleri. 20s, Ankara.
- Anonim (2016). FAO (*Food and Agriculture Organization*). Fisheries and Aquaculture Statistics. 107p. <http://www.fao.org/3/i9942t/I9942T.pdf> (Son Erişim Tarihi: 18.06.2019)
- Anonim (2019a). Tarım ve Orman Bakanlığı Balıkçılık ve Su Ürünleri Genel Müdürlüğü (TOB/BSGM), 2019. Su Ürünleri İstatistikleri. Ankara
- Anonim (2019b). <http://www.yelkenbayrakci.com/> (Son erişim tarihi: 14.06.2019)
- Anonim (2019c). <http://www.afyonkarahisar.gov.tr/> (Son erişim tarihi: 14.06.2019)
- Anonim (2019d). <http://www.afyon.bel.tr/> (Son erişim tarihi: 14.06.2019)
- Anonim (2019e). Nüfus İstatistikleri. Türkiye İstatistik Kurumu, <https://biruni.tuik.gov.tr/medas/?kn=95&locale=tr> (Erişim tarihi: 14.06.2019)
- Atar, H. H. & Alçıçek, Z. (2009). Su Ürünleri Tüketimi ve Sağlık. TAF Preventive Medicine Bulletin, 8(2), 173-176.
- Aydın, M. & Karadurmuş, U. (2013). Trabzon ve Giresun Bölgelerindeki Su Ürünleri Tüketim Alışkanlıkları. Karadeniz Fen Bilimleri Dergisi, 3(9), 57-71.
- Bashimov , G. (2017). Niğde İlinde Balık Eti Tüketim Alışkanlığının Belirlenmesi. Türk Tarım ve Doğa Bilimleri Dergisi, 4(2),196-204.
- Bolat, Y. & Cevher, H. (2018). Konya İli (Türkiye) Su Ürünleri Tüketim Alışkanlıkları Üzerine Bir Anket Çalışması. Süleyman Demirel Üniversitesi Eğirdir Su Ürünleri Fakültesi Dergisi, 14(3), 241-252
- Bolat, Y. & Telli, Ö. (2019). Denizli İli Su Ürünleri Tüketim Alışkanlıklarının Belirlenmesi. Acta Aquatica Turcica, 15(1), 80-90.
- Çadır, F. (2012). Keban Baraj Gölü Ova Bölgesi Su Ürünleri Tüketiminin Araştırılması. (Yüksek Lisans Tezi, Fırat Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü)
- Çelik, R. (2014). Manisa İli Su Ürünleri Tüketim Ve Tercihleri Üzerine Bir Araştırma. (Yüksek Lisans Tezi, İzmir Katip Çelebi Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü)
- Çolakoğlu, F. A., İşmen, A., Özen, Ö., Çakır, F., Yiğın, Ç. & Ormancı, H. B. (2006). Çanakkale İlindeki Su Ürünleri Tüketim Davranışlarının Değerlendirilmesi. Ege Üniversitesi Su Ürünleri Dergisi, 23(1/3), 387-392.

- Hatırlı, S. A., Demircan, V. & Aktaş, A. R. (2004). Isparta İlinde Ailelerin Balık Tüketiminin Analizi. Süleyman Demirel Üniversitesi İktisadi ve İdari Bilimler Fakültesi Dergisi, 9(1), 245-256.
- Kaya, Y., Duyar, H. A. & Erdem, M. E. (2004). Balık Yağ Asitlerinin İnsan Sağlığı için Önemi. Ege Üniversitesi Su Ürünleri Dergisi, 21(3-4), 365-370.
- Kızılaslan, H. & Nalinci, S. (2013). Amasya İli Merkez İlçedeki Hane halkının Balık Eti Tüketim Alışkanlıkları ve Balık Eti Tüketimini Etkileyen Faktörler. Gaziosmanpaşa Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Gaziosmanpaşa Bilimsel Araştırma Dergisi, (5),61-75.
- Mol, S. (2008). Balık Yağı Tüketimi ve İnsan Sağlığı Üzerine Etkileri. İstanbul Üniversitesi Su Ürünleri Fakültesi Dergisi, 2(4), 601-607.
- Odabaşı, Y. (2016). Su Ürünleri Tüketim Alışkanlıkları Üzerine Bir Araştırma: Diyarbakır İli Örneği. (Yüksek Lisans Tezi, Ordu Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü)
- 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.
- Olgunoğlu, İ. A., Bayhan, Y. K., Olgunoğlu, M. P., Artar, E. & Ukav, İ. (2014). Adıyaman İlinde Balık Eti Tüketim Alışkanlıklarının Belirlenmesi. Gıda Teknolojileri Elektronik Dergisi, 9(1), 21-25.
- Orhan, H. & Yüksel, O. (2010). Burdur İli Su Ürünleri Tüketimi Anket Uygulaması. Süleyman Demirel Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi, 5(1), 1-7.
- Özek, S. (2008). Kırgızistan’da Su Ürünleri Üzerine Bir Çalışma, Kırgızistan –Türkiye Manas Üniversitesi, Fen Bilimleri Dergisi, 9, 59-72.
- Sarıca, Ş. (2003). Omega-3 Yağ Asitlerinin İnsan Sağlığı Üzerine Etkileri ve Tavuk Etinin Omega-3 Yağ Asitlerince Zenginleştirilmesi. Gaziosmanpaşa Üniversitesi Ziraat Fakültesi Hayvansal Üretim, 44 (2), 1-9.
- Saygı, H., Bayhan, B. & Hekimoğlu, M. A. (2015). Türkiye’nin İzmir ve Ankara İllerinde Su Ürünleri Tüketimi. Türk Tarım - Gıda Bilim ve Teknoloji Dergisi, 3(5), 248-254.
- Şahan, M. (2019). Uşak İli Su Ürünleri Tüketim Alışkanlıkları Üzerine Bir Anket Çalışması. (Yüksek Lisans Tezi, Isparta Uygulamalı Bilimler Üniversitesi Lisans Üstü Eğitim Enstitüsü)
- Şen, A. (2011). Konya ve Mersin İl Merkezlerinde Yaşayan Bireylerin Balık Tüketimi Konusundaki Alışkanlık ve Bilgi Düzeylerinin Karşılaştırılması. (Yüksek Lisans Tezi, Selçuk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü)

- Temel, T. (2014). Rize İlinde Hanelerin Balık Tüketimi Üzerine Etkili Olan Faktörlerin Belirlenmesi. (Yüksek Lisans Tezi, Atatürk Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü)
- Turan, H., Kaya, Y. & Sönmez, G. (2006). Balık Etinin Besin Değeri ve İnsan Sağlığındaki Yeri. Ege Üniversitesi Su Ürünleri Dergisi, 23(1/3), 505-508.
- Varlık, C., Erkan, N., Özden, Ö., Mol, S. & Baygar, T. (2004). Su Ürünleri İşleme Teknolojisi. İstanbul Üniversitesi Su Ürünleri Fakültesi, 491s, İstanbul.
- Yazıcıoğlu, Y. & Erdoğan, S. (2014). SPSS Uygulamalı Bilimsel Araştırma Yöntemleri. Detay Yayıncılık, 433s, Ankara.
- Yılmaz, E., Yılmaz, İ. & Uran, H. (2007). Gıda Maddeleri Tüketiminde Medyanın Rolü: Tekirdağ İli Örneği. Gıda Teknolojileri Elektronik Dergisi, 3, 9-14.



EKLER

EK A. Afyonkarahisar İli Su Ürünleri Tüketim Alışkanlıkları Anket Soruları



EK A. Afyonkarahisar İli Su Ürünleri Tüketim Alışkanlıkları Anket Soruları

Adınız Soyadınız (İsteğe Bağlı) :
1-Cinsiyetiniz? A) Erkek B) Kadın
2-Kaç kişilik ailede yaşıyorsunuz?.....
3-Yaşınız? A) 13-18 B) 18-24 C) 25-36 D) 37-45 E) 46- üstü
4-Öğrenim Durumunuz? A) İlkokul B) Ortaokul C) Lise D) Üniversite E)Diğer(Belirtiniz)
5-Mesleğiniz? A)Serbest B)Memur C)İşçi D)Emekli E)Öğrenci F)EvHanımı G)Diğer (Belirtiniz)
6-Aylık ortalama hane geliri? A)950 TL'den az B)951-1500 TL arası C)1501-3000 TL arası D) 3000 TL'den den fazla
7-Hangi eti severek tüketirsiniz? A)Balık Eti B) Kırmızı Et C) Tavuk Eti D) Hepsi E) Et Tüketmiyorum
8- Su ürünleri deyince aklınıza ilk gelen şey nedir? (Belirtiniz).....
9-Balığı tercih etme nedeniniz? A) Lezzetli ve Besleyici olması B) Alışkanlık C) Tazeliği D) Ucuz ve Kolay ulaşılabilir olması E) Diğer (Belirtiniz)
10- Ne sıklıkla BALIK tüketirsiniz? A) Hemen Her gün B) Ayda 1 defa C) Ayda 2-4 defa D) Ayda 5-8 E) Ayda 9 ve üzeri F) Hiç yemem.
11-En fazla tercih ettiğiniz balık türü? (Tüketiyorsanız işaretleyiniz) A) Deniz balıkları (En çok tükettiğiniz balık..... nedeni.....) B) Tatlı su balıkları, (En çok tükettiğiniz balık..... nedeni.....) C) Her ikisi (En çok tükettiğiniz balıklar..... nedeni.....)
12-Balığı en çok tercih ettiğiniz pişirme şekli? A)Buğulama B)Kızartma C) Izgara D) Sebzeli E) Diğer (Belirtiniz).....
13-Balığı nereden satın alırsınız? A)Balık Hali B) Balık Market(AVM'ler dahil) C) Semt-mahalle pazaryeri D) Seyyar Satıcı E) Kendimiz Avlıyoruz
14-Balık satın alırken nelere dikkat edersiniz? A)Tazeliğine B)Türüne C) Fiyatına D) Satıcıya güven E) Diğer (Belirtiniz).....
15-Deniz balıklarından en çok hangi balıkları tercih ediyorsunuz?(2 tane işaretleyebilirsiniz) Hamsi, İstavrit, Palamut, Uskumru, Lüfer(Çinekop), Levrek, Çipura, Mercan, Mezgit, Diğer (Belirtiniz).....
16-Tatlı su balıklarından hangilerini tercih ediyorsunuz? (2 tane işaretleyebilirsiniz) Sazan Alabalık Sudak Turna Diğer(Belirtiniz).....
17-En çok tükettiğiniz balık hangisidir? Sazan Sudak Levrek Alabalık Hamsi İstavrit Diğer (Belirtiniz).....

18-Hangi mevsimde daha çok balık tüketiyorsunuz? A) İlkbahar B) Yaz C) Sonbahar D) Kış
19- Balık tüketim şekliniz? A)Taze B)Konserve C)Tuzlanmış D)Salamura E)Diğer (Belirtiniz)
20-Aylık tüketilen balık miktarı? A)1-3 kg B) 4-6 kg C) 7-10 kg D) 11 -15 kg E) 16 kg'dan fazla (Cevabınız 1-3 kg ise nedenini belirtiniz?).....
21-Balığın besin değeri hakkında yeterince bilgiye sahip misiniz? A) Evet B) Hayır (Cevabınız Hayır ise ne yapılmasını istersiniz?).....
22-Balık fiyatlarını nasıl buluyorsunuz? A) Ucuz B) Normal C) Pahalı D) Fikrim yok
23-Balığı nerede yemeyi tercih edersiniz? A)Evde B) Lokantada C) Piknikte D) Diğer (Belirtiniz) (Cevabınız A şıkkı değil ise nedenini belirtiniz.....
24-Çocuklarınıza balık yeme alışkanlığını kazandırmak için kendinize özel uygulamalarımız var mı? Cevap Evet ise Belirtiniz.....
25-Satın aldığınız balığı nasıl muhafaza ediyorsunuz? A) Hemen tüketiyoruz B) Buzdolabında C) Derin Dondurucuda D) Diğer.....
26-Balığı uzun süre muhafaza etmek için ne yapıyorsunuz? A)Dondurma B) Salamura C) Kurutma D) Dumanlama E) Diğer.....
27-Balık avlıyor musunuz? (cevap evet ise cevaplayınız, yoksa boş bırakınız) A)Amatörce avlanıyorum B) Profesyonel avlanıyorum C) Hiçbiri
28-Avlıyorsanız kullandığınız av araçları nelerdir? A)Olta kullanıyorum B)Ağ Kullanıyorum C) Zıpkın kullanıyorum D) Diğer.....

ÖZGEÇMİŞ

Adı Soyadı : Asım DURSUN

Doğum Yeri ve Yılı : Isparta, 1986

Medeni Hali : Evli

Yabancı Dili : İngilizce

E-posta : adursun32@hotmail.com



Eğitim Durumu

Lise : Isparta Gazi Lisesi

Lisans : Süleyman Demirel Üniversitesi Eğirdir Su Ürünleri
Fakültesi, 2014

Mesleki Deneyim

Özafşar Soğuk Hava Deposu Tarım Ürünleri Nakliyat Ticaret Ltd.Şti Sorumlu
Yöneticisi