



MUSTAFA KEMAL ÜNİVERSİTESİ

FEN BİLİMLERİ ENSTİTÜSÜ

ZOOTEKNİ ANABİLİMDALI

**ANTAKYA'DA KASAPLARIN KÜÇÜKBAŞ VE BÜYÜKBAŞ HAYVAN
KARKASLARINI PARÇALAMA VE SATIŞA SUNMA YÖNTEMLERİ**

ADEM SARIGÖZ

YÜKSEK LİSANS TEZİ

Antakya/HATAY

MAYIS – 2010

MUSTAFA KEMAL ÜNİVERSİTESİ
FEN BİLİMLERİ ENSTİTÜSÜ

**ANTAKYA'DA KASAPLARIN KÜÇÜKBAŞ VE BÜYÜKBAŞ HAYVAN
KARKASLARINI PARÇALAMA VE SATIŞA SUNMA YÖNTEMLERİ**

ADEM SARIGÖZ

YÜKSEK LİSANS TEZİ

ZOOTEKNİ ANABİLİM DALI

Prof.Dr. Osman BİÇER danışmanlığında hazırlanan bu tez 31/05/2010 tarihinde aşağıdaki jüri üyeleri tarafından oy birliği ile kabul edilmiştir.

Prof.Dr. Osman BİÇER
Başkan

Doç.Dr.Y. Kemal AVŞAR
Üye

Yrd.Doç.Dr.Sabri GÜL
Üye

Bu tez Enstitümüz Zootečni Anabilim Dalında hazırlanmıştır.

Kod No:

Doç.Dr. Erdal YILMAZ
Enstitü Müdür V.

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

İÇİNDEKİLER

	Sayfa
ÖZET	I
ABSTRACT.....	II
ÇİZELGELER DİZİNİ.....	III
ŞEKİLLER DİZİNİ.....	IV
1.GİRİŞ	1
2.ÖNCEKİ ÇALIŞMALAR.....	7
3. MATERYAL VE YÖNTEM	15
3.1. Materyal	15
3.2. Yöntem	15
4. ARAŞTIRMA BULGULARI VE TARTIŞMA	17
4.1.Kasaplara Ait Kişisel Bilgiler.....	17
4.1.1. Öğrenim Durumu.....	17
4.2. Kasapların Mesleği Öğrenme Yolu.....	17
4.3. Kasapların Mesleki Deneyimi.....	18
4.2.Hayvan Materyaline Ait Bilgiler	18
4.2.1.Kesilen Hayvanların Yaşı.....	18
4.2.2.Kesilen Hayvanların Cinsiyeti	19
4.2.3. Kesilen Hayvanların Ortalama Canlı Ağırlıkları	19
4.2.4. Hayvan Materyalinin Temini	20
4.2.5. Kesim yapılan Yerler	21
4.2.6. Kesilen Hayvanların Seçimi	22
4.3.Ürüne Ait Bilgiler	22
4.3.1. Karkas Parçalama Şekilleri.....	22
4.3.2. Karkasların Standart Parçalama Yöntemi İle Ayrılmasını ve Buna Göre Pazarlanmasını İster misiniz?	28
4.3.3. Et Satışının Türlere Göre Dağılımı	29
4.3.4. Et Satış Şekilleri.....	30
4.3.7. Sakatatın Değerlendirmesi.....	31
4.3.8. Kuyruk Yağının Değerlendirmesi.....	31
4.3.9 Karkas Parçalarının İsimlendirilmesi	32

5. SONUÇ VE ÖNERİLER.....	33
KAYNAKLAR.....	34
TEŞEKKÜR.....	36
ÖZGEÇMİŞ.....	37
EKLER	
EK-1 Anket Formu	38
EK-2 Karkas Parçaları Yöresel İsimlendirmeler	40

ÖZET**ANTAKYA'DA KASAPLARIN KÜÇÜKBAŞ VE BÜYÜKBAŞ HAYVAN KARKASLARINI PARÇALAMA VE SATIŞA SUNMA YÖNTEMLERİ**

Bu anket çalışması Antakya'da kasapların küçükbaş ve büyükbaş hayvan karkaslarını parçalama ve satışa sunma yöntemlerinin tespiti amacıyla toplam 285 kasaptan sistematik örnekleme yöntemiyle seçilen 44'ü ile birebir görüşülerek yapılmıştır. Bu amaçla 20 adet soru yöneltilmiş, anket sonuçlarından frekans tabloları yapılmıştır. Karkas parçalanması sırasında fotoğraflar çekilmiştir. Çalışma sonunda Antakya'da kasapların ticari anlamda karkasın parçalanmasının anatomik referanslarla yapılan karkas parçalama yöntemlerinden önemli farklılıklar gösterdiği saptanmıştır. Ayrıca kasapların eğitim seviyelerinin oldukça düşük olduğu, erkek hayvan eti satışını tercih ettikleri, daha çok büyükbaş hayvan eti sattıkları, çoğunluğunun (% 77.3) hayvan kesimini belediye mezbahanesinde yaptıkları, satışlarının kıyma, kuşbaşı ve parça et şeklinde yaptıkları, yöresel et yemekleri hazırladıkları tespit edilmiştir.

2010, 40 sayfa.

Anahtar kelimeler: Kasap, karkas parçalama, et sunum.

ABSTRACT**BUTCHERS' CUTTING AND SELLING PROCEDURES OF SMALL RUMINANT AND CATTLE CARCASSES IN ANTAKYA**

This survey study is done for determination of butchers' cutting and selling procedures of small ruminant and cattle carcasses in Antakya. The survey is done by interviewing 44 butchers chosen by systematic sampling out of 285. In the survey, 20 questions are addressed to the butchers, and frequency tables are generated out of survey results. Also carcass tearing procedures of butchers are photographed. The survey study showed that butchers in Antakya are cutting the carcasses for commercial purposes, with significant differences from carcass cutting that is done by anatomic references. The study also showed that, butchers have a very low education level, preferring to sell male animal (mostly cattle) meat, doing the butchering in public slaughterhouse (77.3 % of all), selling the meat in minced, flaked and gobbet form, and preparing local meat meals.

2010, 40 page

Key words : butcher , carcass cutting, meat presentation,

ÇİZELGELER DİZİNİ

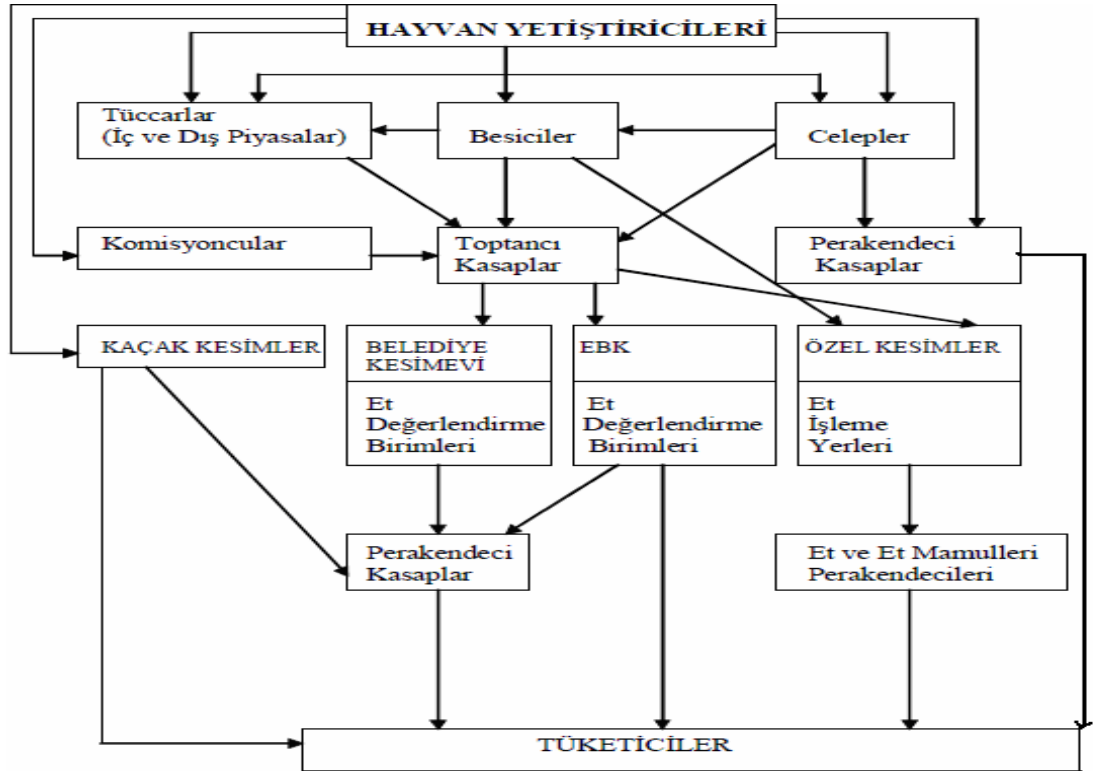
	Sayfa
Çizelge 1.1. Türkiye geneli et üretimi	3
Çizelge 1.2. Bazı ülkelere ait kesilen hayvan sayıları	4
Çizelge 1.3. Hatay merkez ve ilçelerine ait büyükbaş ve küçükbaş hayvan ve et üretim miktarları	5
Çizelge 4.1 Kasapların öğrenim durumları	17
Çizelge 4.2. Kasapların mesleği öğrenme yolları	17
Çizelge 4.3. Kasapların kasaplık süreleri	18
Çizelge 4.4. Kasaplık büyükbaş ve küçükbaş hayvanların yaşları.....	19
Çizelge 4.5. Kesimi yapılan hayvanların cinsiyeti.....	19
Çizelge 4.6. Kasapların kestiği küçükbaş hayvanların canlı ağırlık ortalamaları	20
Çizelge 4.7. Kasapların kestiği büyükbaş hayvanların canlı ağırlık ortalamaları	20
Çizelge 4.8. Hayvan materyalinin temini	21
Çizelge 4.9. Kasapların kesim yaptıkları yerler	22
Çizelge 4.10. Kasaplık canlı hayvan alımında / kesiminde tercih kriterleri.....	22
Çizelge 4.11. Et satışının türlere göre oranları	29
Çizelge 4.12. Et satış şekilleri	30
Çizelge 4.13. Kasapların günlük et satış miktarları	30
Çizelge 4.14. Kasapların sakatatı değerlendirme şekilleri.	31
Çizelge 4.15. Kasapların kuyruk yağını değerlendirme durumu.	31

ŞEKİLLER DİZİNİ

	Sayfa
Şekil 1.1. Ülkemizde canlı hayvan ve et pazarlama kanalları	1
Şekil 2.1. İvesi toklularında EAAP standartlarına göre karkas parçaları	9
Şekil 2.2. Akdeniz yöntemine göre yarım karkas üzerindeki karkas parçalamanın sınırları	10
Şekil 2.3. Omuzun karkastan ayrılması	11
Şekil 2.4. S/EUROP sisteminde konformasyon sınıfları.....	13
Şekil 3.1. Seçilen kasapların Antakya haritası üzerindeki yerleri	16
Şekil 4.1. Karkasın omurga üzerinde kuyruktan başa kadar bıçakla kesilmesi	23
Şekil 4.2. Kasın omurlardan ayrılması.	24
Şekil 4.3 Koyun karkasının iki parçaya ayrılması.	24
Şekil 4.4. Kaburga kemiklerinin etten ayrılması.	25
Şekil 4.5. Etleri sıyrılmış kaburga kemikleri.....	25
Şekil 4.6. Kemikleri ayrılmış yarım koyun karkası	26
Şekil 4.7. Çeyrek dana karkası (kol)	26
Şekil 4.8. Çeyrek dana karkası (but)	27
Şekil 4.9. Kemikleri ayıklanmış çeyrek dana karkası (kol)	27

GİRİŞ

Günümüzde bir ülkede insanların beslenme düzeyi kalkınmanın ölçütlerinden biri olarak kabul edilmektedir. Nüfusun sağlıklı ve dengeli beslenebilmesi açısından, et ve et ürünleri üretiminin artırılması ve kalitesinin iyileştirilmesi önem taşımaktadır (Demirkol, 2007). Bilim ve teknolojideki gelişmelere paralel olarak gıda üretim teknikleri de gelişmiştir. El değmeden üretilen et ve süt ürünleri buna örnektir. Artan nüfusun gıda ihtiyacını karşılamak ancak entansif üretim sistemleri ile mümkün olmaktadır. Böylece kırmızı et kaynağı olan büyükbaş ve küçükbaş hayvanların birim alandan elde edilen miktarları da artmıştır. Üretilen bu hayvanlardan kaliteli ve sağlıklı kırmızı et üretmek çeşitli alet ve makineler kullanarak mümkün olabilmektedir. Hızla küreselleşen dünyada bu sisteme ayak uydurmak bir zorunluluk haline gelmiştir. Üretimin entansif tarım teknikleri ile artması pazarlamanın önemini de arttırmıştır. Zira Hatay ilinde üretilen bir gıda ürünü binlerce kilometre uzaklıktaki başka bir ülkenin market raflarında yer alabilmektedir. Ülkemizde canlı hayvan ve et pazarlama kanalları Şekil 1.1.'de görüldüğü gibi hayvan yetiştiricilerinden tüketiciye ulaşıncaya kadar çok çeşitlilik göstermektedir.



Şekil 1.1. Ülkemizde canlı hayvan ve et pazarlama kanalları (Anonim, 2006)

Türkiye’de kişi başına düşen kırmızı et tüketimi diğer ülkelerdeki tüketim miktarlarına göre oldukça düşüktür. Türkiye’de kişi başına düşen yıllık kırmızı et tüketimi 10,5–11 kg iken, ABD’de bu rakam 85 kg, Almanya’da 50 kg, Yunanistan’da ise 45 kg’dır (Demirkol, 2007).

Ülkemizde bonfile, biftek, pırzola, parça et, kuşbaşı ve kıyma gibi taze et ürünlerin üretiminde standart bir yöntem uygulanmamakta, bunlar gelişi güzel elde edilip pazara sunulmaktadır. Bu ürünler, soğutulmuş ve sınıflandırılmış karkaslardan standart parçalama sonucu üretilmelidir. Parçalama sonucu elde edilen ürünler uygun şekilde ambalajlanıp etiketlenmeli ve soğuk zincir içerisinde taşınmalı ve pazarlanmalıdır. Etiket üzerinde muhafaza sıcaklığı ve süresi mutlaka belirtilmelidir (Anonim, 2004).

Kesim; kasaplık hayvanların tüketim amacıyla, bu iş için özel yapılmış yerlerde, yasal ve hijyenik koşullara uyularak eğitilmiş kişiler tarafından öldürülmesi, kanının tamamen akıtılması türe göre değişik olmak üzere, kesim sonrası derinin soyulması ve iç organların çıkarılması ve karkasın parçalanması işlemleridir (Öztan, 2005). Hayvanların kesimi ruhsatlı mezbahanelerde yapılmalı, kesim öncesi ve kesim sonrası veteriner hekim tarafından muayene edilmelidir. Kesimi yasak olan hasta hayvanlar ayrılmalı, etleri bazı işlemlere tabi tutulması zorunlu olanlar (kavurma gibi) işleme tabi tutulduktan sonra çıkışına izin verilmelidir. Kesim sonrası bulaşma riskini minimuma indirecek tedbirler alınmalı, karkasların muhafazası ve sevkinde hijyen kurallarına riayet edilmelidir.

Kasap, sığır, koyun gibi eti yenecek hayvanları kesen veya dükkânında perakende olarak satan kimse olarak tanımlanmaktadır. Bir kişinin kasaplık yapabilmesi için gereken şartlar aşağıya çıkarılmıştır (Anonim, 2010a).

- Çıraklık eğitim merkezinden kalfalık ya da ustalık belgesi alınmalı,
- Vergi dairesine kayıt yaptırılmalı,
- Esnaf Sicil Müdürlüğünde sicil kaydı yaptırılmalı,
- Kişisel dokümanlar sağlanmalı (nüfus cüzdan fotokopisi, ikametgâh belgesi ve fotoğraf),
- Dizaynı yapılmış işyeri,
- Belediyeden ruhsat alınmalı,
- Ruhsat mezbahane ve gerekli denetimlerin yapılabilmesi için Tarım İl Müdürlüğüne bildirilmeli.

Çizelge 1.1.Türkiye geneli et üretimi (ton) (Anonim, 2010d)

Yıllar	2007	2008
Küçükbaş hayvan eti	141 659	110 491
Büyükbaş hayvan eti	370 810	371 953
Kanatlı eti	1 090 950	1 105 147
Toplam	1 605 426	1 589 598

Her alanda olduğu gibi hayvancılık sektörümüzde son 20 yılda çok büyük değişimler yaşanmıştır. Kanatlı hayvan (özellikle tavukçuluk) sektörümüz 20 yılda Avrupa ile boy ölçüşebilecek seviye ve teknolojik gelişime sahip olurken, büyükbaş (sığırcılık) ve küçükbaş (koyun-keçi) hayvancılık sektörümüz 2002 yılı itibarıyla ciddi bir gerileme içine girmiştir. Ülkemiz büyük ve küçükbaş hayvan varlığı son 20 yılda büyük ölçüde azalmış; birim hayvan başına ürün miktarı ise hayvancılığı gelişmiş ülkelerle mukayese edilemeyecek düzeyde gerilerde kalmıştır. Ülke hayvancılığımızın son 20 yılda yaşadığı bu gerilemede, kaliteli hayvan ve yem kaynaklarının olmayışı, salgın hastalıkların etkisi, sağlık korumanın yetersiz oluşu, çiftçilerimizin eğitimsiz ve örgütsüz oluşu ile hayvancılığın kalkındırılması amacıyla uygulamaya çalışılan düzenlemelerin, politik tercihlere bağlı olarak sık sık değişmesinin payı büyüktür (Anonim, 2003). Çizelge 1.1’de Türkiye’de yıllara göre et üretimi,. Çizelge 1.2.’de bazı ülkelere ait kesilen hayvan sayıları, Çizelge 1.3’de ise Hatay merkez ve ilçelerine ait büyükbaş ve küçükbaş hayvan ve et üretim miktarları gösterilmiştir.

Çizelge 1.2. Bazı ülkelere ait kesilen hayvan sayıları (baş) (Anonymous, 2010)

Ülke/Yıllar	Tür	2005	2006	2007	2008
Belçika	Büyükbaş	823231	819494	815331	812541
	Koyun	160570	165000	167000	160000
Bulgaristan	Büyükbaş	208201	162348	144538	135267
	Koyun	1537547	1570984	1634720	1613200
Kanada	Büyükbaş	4474400	4155000	3820400	3843900
	Koyun	812500	768400	752800	723600
Çin	Büyükbaş	40661231	41580268	44051414	43575429
	Koyun	121622002	129200020	133500016	131800012
Fransa	Büyükbaş	5270105	5100456	5082000	5008900
	Koyun	5337128	5263250	5177290	4861500
Almanya	Büyükbaş	3772807	3806192	3715064	3850692
	Koyun	2241325	1199099	1196984	1149000
İtalya	Büyükbaş	4077964	4045189	3960248	3822943
	Koyun	6488723	6569787	6561170	6189767
Japonya	Büyükbaş	1225100	1216289	1207084	1243000
	Koyun	3610	3292	3125	3125
Türkiye	Büyükbaş	1630471	1750997	2003991	2040000
	Koyun	17200000	17200000	17200000	17200000
İngiltere	Büyükbaş	2413000	2644477	2661000	2632000
	Koyun	16284000	16413810	16450000	16697000
ABD	Büyükbaş	33311000	33850300	33720000	34514400
	Koyun	2762800	2767500	2528000	2650100

Bu çalışmada Antakya'da faaliyet gösteren kasapların büyükbaş ve küçükbaş hayvan karkaslarının parçalama ve satışa sunma yöntemlerinin tespiti amaçlanmıştır.

Çizelge 1.3. Hatay merkez ve ilçelerine ait büyükbaş ve küçükbaş hayvan ve et üretim miktarları (Anonim, 2010d)

İlçesi/Yılı		Büyükbaş					Küçükbaş				
		2004	2005	2006	2007	2008	2004	2005	2006	2007	2008
Antakya	Hayvan sayısı (baş)	22851	23806	35535	36043	38480	11450	14200	15600	19410	22895
	Kesilen hayvan sayısı (baş)	8945	10632	7958	8918	9300	9965	11585	14022	17286	12863
	Et Üretimi (ton)	1726	1838	1542	2136.1	1967	224.7	260	288.4	363.5	310.3
	Toplam et üretim oranı (%)	88.5	87.6	84.2	85.5	86.4	11.5	12.4	15.8	14.5	13.6
Altınözü	Hayvan sayısı (baş)	4440	4440	5748	5610	5910	3150	3150	4450	4246	2026
	Kesilen hayvan sayısı (baş)	162	137	159	229	321	1274	1910	1991	4730	1965
	Et Üretimi (ton)	30	22	30	51.6	72.9	25.2	38.1	41.9	156.5	60.9
	Toplam et üretim oranı (%)	54.3	36.6	41.7	24.8	54.5	45.7	63.4	58.3	75.2	45.5
Belen	Hayvan sayısı (baş)	1706	1806	1499	1449	1601	6769	1806	6388	6675	8041
	Kesilen hayvan sayısı (baş)	393	400	477	357	322	7042	400	8481	8195	7800
	Et Üretimi (ton)	74	64.4	79.3	63.7	71.5	184	64.4	220.5	204.9	195
	Toplam et üretim oranı (%)	28.7	23.7	26.4	23.7	26.8	71.3	23.7	73.6	76.3	73.2
Dört Yol	Hayvan sayısı (baş)	3684	2820	2637	3865	2506	4645	4020	3510	2310	2850
	Kesilen hayvan sayısı (baş)	3496	4426	4657	3405	2865	9578	8045	7520	14673	11881
	Et Üretimi (ton)	711	860.4	987.3	637.5	467.5	223.2	156.4	140.5	303.4	276.6
	Toplam et üretim oranı (%)	76.1	84.6	87.5	67.8	62.8	23.9	15.4	12.5	32.2	37.2
Erzincan	Hayvan sayısı (baş)	1760	1810	1620		1755	7850	7850	8350	8350	10025
	Kesilen hayvan sayısı (baş)	517	620	460	329	329	4136	5147	5502	5871	5871
	Et Üretimi (ton)	103.9	109.1	99.4	56.6	46.6	85	105.9	104.8	72.7	72.7
	Toplam et üretim oranı (%)	55	50.7	48.7	43.8	39.1	45	49.3	51.3	56.2	60.9
Hassa	Hayvan sayısı (baş)	4015	3025	3122	3207	2987	33475	33475	36405	37200	39762
	Kesilen hayvan sayısı (baş)	3	92	69	95	8	2096	2797	3403	5209	2174
	Et Üretimi (ton)	0.5	15.3	13.8	17.1	1.4	31.7	56.3	62.1	90.8	36.9
	Toplam et üretim oranı (%)	1.5	21.3	18.2	15.8	3.8	98.5	78.7	81.8	84.2	96.2

Çizelge 1.3. (Devam) Hatay merkez ve ilçelerine ait büyükbaş ve küçükbaş hayvan ve et üretim miktarları (Anonim, 2010d)

İskenderun	Hayvan sayısı (baş)	8265	10665	11015	10960	12039	2975	8365	9100	9160	9290
	Kesilen hayvan sayısı (baş)	5098	4269	4726	4584	4646	9020	10566	11704	14157	10815
	Et Üretimi (ton)	1045.2	805.1	979.3	1072	856.3	223.9	271.5	281	328.4	201.6
	Toplam et üretim oranı (%)	82.4	74.8	77.7	76.5	80.9	17.6	25.2	22.3	23.5	19.1
Kırıkhan	Hayvan sayısı (baş)	6415	6415	7210	7192	7643	22400	22400	25180	27240	25180
	Kesilen hayvan sayısı (baş)	789	765	745	787	1090	7183	6443	5950	11443	8682
	Et Üretimi (ton)	146.2	130	137.5	159.8	215.2	155.2	146.7	128.7	261.2	177.8
	Toplam et üretim oranı (%)	48.5	47	51.7	38	54.8	51.5	53	48.3	62	45.2
Kumlu	Hayvan sayısı (baş)	2825	1725	1725	2024	1954	16020	13000	12300	10020	11410
	Kesilen hayvan sayısı (baş)	96	100	0	0	0	868	700	750	1000	1122
	Et Üretimi (ton)	15.4	13.6	0	0	0	23.4	18.2	18.4	20	28.1
	Toplam et üretim oranı (%)	39.7	42.8	0	0	0	60.3	57.2	100	100	100
Reyhanlı	Hayvan sayısı (baş)	5365	5469	5469	5896	6158	12085	12205	12205	12481	15457
	Kesilen hayvan sayısı (baş)	561	616	705	526	435	8059	8814	8829	9524	6387
	Et Üretimi (ton)	100.3	99.4	136.7	78.9	65.3	122.8	144.2	132.4	190.5	127.7
	Toplam et üretim oranı (%)	45	40.8	50.8	29.3	33.8	55	59.2	49.2	70.7	66.2
Samandağ	Hayvan sayısı (baş)	10545	10520	10646	12270	2667	3435	3035	3360	3460	4352
	Kesilen hayvan sayısı (baş)	768	800	786	716	465	0	0	0	0	0
	Et Üretimi (ton)	146.7	140.8	152.4	139.6	84.1	0	0	0	0	0
	Toplam et üretim oranı (%)	100	100	100	100	100	0	0	0	0	0
Yayladağ	Hayvan sayısı (baş)	4705	5272	6455	8022	7486	11900	12060	12560	10380	19460
	Kesilen hayvan sayısı (baş)	210	252	256	247	168	457	674	666	711	638
	Et Üretimi (ton)	39.7	45.5	46.3	47.7	33.6	11	8.7	9.6	12.8	14.3
	Toplam et üretim oranı (%)	78.3	84	82.8	78.8	70.2	21.7	16	17.2	21.2	29.8

2. ÖNCEKİ ÇALIŞMALAR

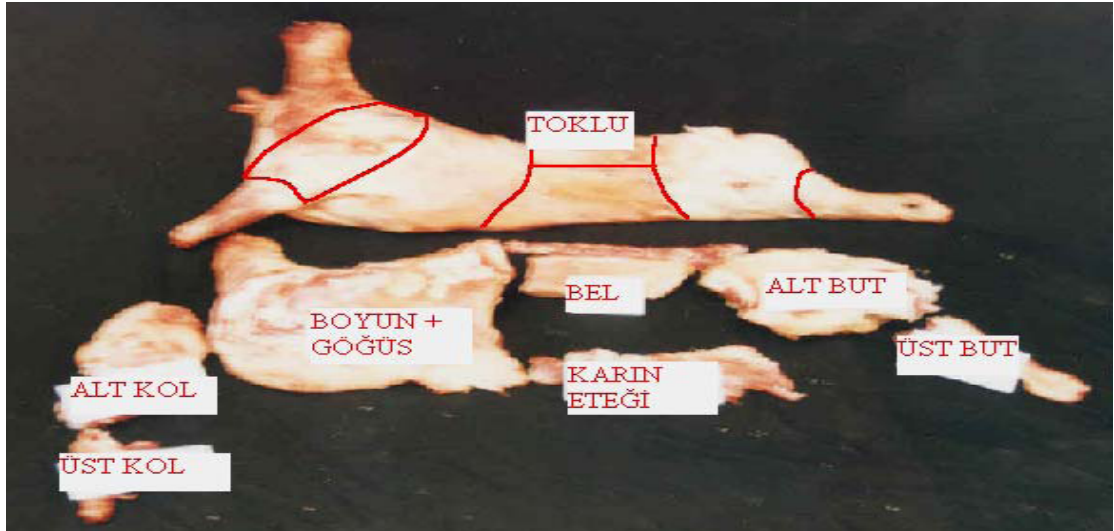
Biçer ve Cebeci (1991) yaptıkları çalışmada büyükbaş ve küçükbaş hayvan karkaslarında sübjektif ve objektif değerlendirme yöntemlerinin Çukurova Bölgesinde uygulanabilirliği konumunu tartışmışlardır. Karkas değerlendirme, üreticiden tüketiciye kadar olan et pazarlama zincirinin her aşamasında önemlidir. Et endüstrisi ürettiği karkasta perakende satıcı ve tüketicinin ette aradığı standartları karşılamak ve karkasın satılabilir et içeriğini isabetle tahmin etmek zorundadır. Üretici ise hayvansal üretimde elde edeceği kazancını maksimize edebilmek için et endüstrinin istediği standartta karkas verebilecek hayvan materyalini yetiştirmek, üretim yöntemini pazar isteklerine göre ayarlamak durumundadır. Karkas değerlendirme günlük et ticaretinin öneminin yanında ıslah çalışmalarında da çok önemli rol oynar. Ülkemizde küçükbaş ve büyükbaş hayvan karkasları için saptanmış bilimsel anlamda standartlar henüz yoktur. Ancak, sınırlı ölçüde yapılan ihracatta dar anlamda yapılan bazı uygulamalar söz konusudur. Küçükbaş ve büyükbaş hayvan karkasları ırk, canlı ağırlık, bakım ve beslenme, yaş ve hayvanın fizyolojik durumuna bağlı olarak ülkeden ülkeye ve bölgeler arasında farklılıklar göstermektedir. Buna bağlı olarak karkas değerlendirme konusunda her ülkede değişik standartlar uygulanmaktadır. İngiltere’de MLC (Meat and Livestock Commission), kuzu etinde uygulanan fiyat farklılıklarının dayandırılabilceği standartları içeren bir sistem geliştirerek, 1975 yılında yayımlanmıştır. Bu standartlar tamamen tanımlayıcı nitelikte olup, et ticareti ile uğraşan kişilerin, farklı tipte kuzu karkaslarında ekonomik açıdan önemli olan isteklerini ifade edebilmelerini sağlamak amacıyla geliştirilmiştir. Bu standartlara göre karkas, yağlılık bakımından dış yağın (kabuk yağı) karkası örtme oranına göre 5 ana sınıfta tanımlanmıştır. 1 en az yağlı ve 5 en fazla yağlı karkasları belirtmektedir. Daha sonraki yıllarda sistem geliştirilerek, 3. ve 4. yağlılık sınıfları A (alt seviye) ve U (üst seviye) olmak üzere iki alt sınıfa ayrılmış, böylece yağlılık bakımından standartlar 7 sınıfta tanımlanmıştır. Her bir sınıftaki karkasın dış yağ içeriği, karkas ağırlığının yüzdesi olarak (böbrek ve leğen yağı ağırlıkları dahil) alt ve üst değerlerle ifade edilmiştir. Buna göre karkaslar, 1. sınıfta %6’dan az, 2. sınıfta % 6-9.9, 3A sınıfta % 10-11.9, 3U sınıfta % 12-13.9, 4A sınıfta % 14-15.9, 4U sınıfta % 16-17.9 ve 5. sınıfta % 18’den fazla dış yağ içermektedir. MLC standardına göre karkaslar, konformasyon bakımından 5 sınıfa ayrılmışlardır. Bunlar E, en iyi konformasyon, P en zayıf konformasyon tanımlamak üzere E, U, R, O ve P sınıflarıdır.

Karkas sınıfının tanımlanmasında önce konformasyon, sonra yağlılık belirtilir. Yani 3L yağlılık sınıfında ve R konformasyon olan bir karkas, R3L olarak tanımlanır.

Atay ve ark. (2004), yaptıkları çalışmada Aydın ili Çine ilçesi kentsel alanında kırmızı et tüketim alışkanlıklarını incelemişlerdir. Anket çalışması 2004 yılı Mart ayı içerisinde 175 örnek üzerinde yapılmıştır. Araştırma sonuçlarına göre, anket çalışmasına katılanların % 33.1'inin öncelikli olarak kırmızı eti tercih ettiği ve en çok tercih edilen kırmızı et türünün sırasıyla sığır (% 80.0), koyun (% 8.6) ve keçi (% 5.7) olduğu anlaşılmıştır. Kırmızı eti öncelikli olarak lezzetli olduğu için tercih edenlerin oranı % 40.0 iken, bunu besleyici olduğu için (% 26.3), alışkanlıktan dolayı (% 26.3) ve kolay bulunabildiği için (% 2.9) biçiminde belirtenler izlemektedir. Kırmızı et tüketen ailelerin % 46.9'u kırmızı eti kıyma olarak satın almayı öncelikli olarak tercih ederken bunu porsiyonluk (% 36.0), kemikli (% 12.6) ve karkas (% 4.6) olarak satın alma takip etmektedir. Etin hijyenik koşullarda kesilip yetkili kişilerce denetlendiğini düşünenlerin oranı % 64.0 tür.

Aygün ve ark. (2004), Van ili Merkez ilçedeki kırmızı et tüketim alışkanlığını ortaya koymak amacıyla yaptıkları çalışmada 316 örnek üzerinde anket yapılmıştır. Anket çalışmasına katılanların %38'inin kırmızı eti tercih ettiği, % 1.6'sının ise kırmızı et tüketmediği anlaşılmıştır. En çok tercih edilen kırmızı et türünün sırasıyla koyun (% 51), sığır (% 40.5) ve keçi (% 1.9) olduğu görülmüştür. Tüketim şekli olarak %28.5 oranında sebze, % 19 oranında ızgara, % 15.5 oranında haşlama tercih edilmekte, % 34.5 oranında ise "fark etmez" denilerek bir tercih ortaya konmamıştır. Kırmızı et tüketen ailelerin % 34.5'inin ayda 3 kg'dan az kırmızı et tükettikleri bulunmuştur. Anket çalışmasının sonucuna göre, tüketilen kırmızı eti lezzetli bulanların oranı % 76.3, lezzetli bulmayanların oranı ise % 21.8 olmuştur. Ayrıca % 52.2 oranında aile, satın aldıkları kırmızı eti güvenilir bulmamışlardır.

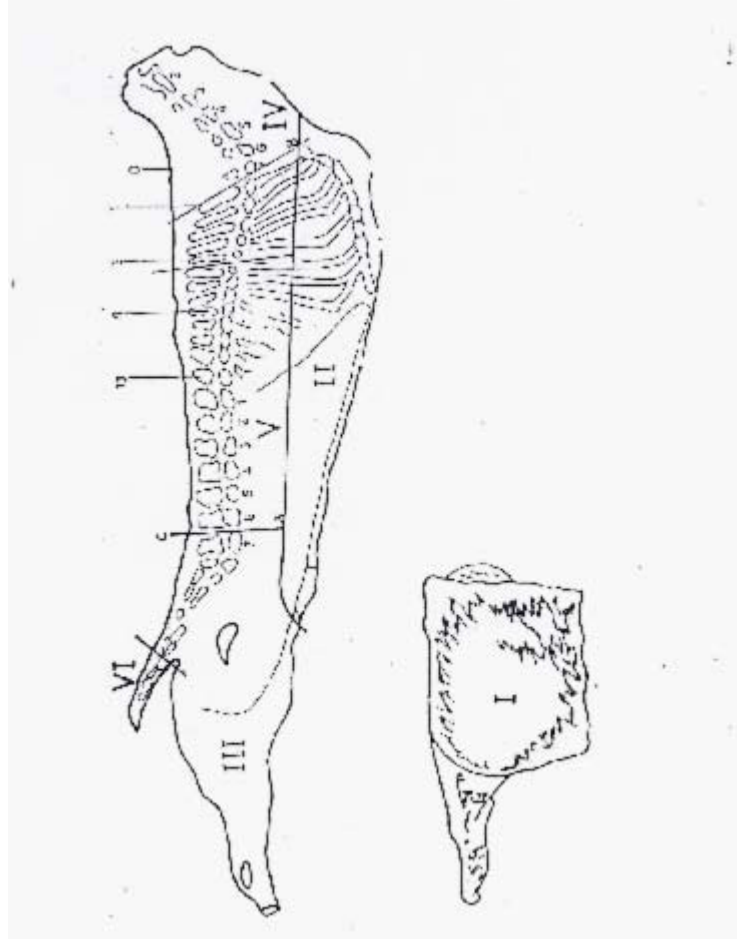
Gül (2004), Şam çebiçleri ve İvesi koyunlarında EAAP (European Association for Animal Production) standart karkas parçalama metodu ve Akdeniz ülkeleri için geliştirilen standart metodu uygulamıştır. EAAP standart karkas parçalama metoduna göre kesimden ve derinin yüzölüp iç organların alınmasından sonra kuyruk, böbrekler, leğen yağları ve kısmen diyafram karkas üzerinde kalmaktadır. Erkek hayvanlarda ayrıca testis karkas üzerinde bırakılmaktadır. Şekil 2.1.'de yarım karkas üzerinde EAAP standartlarına göre yapılan karkas parçaları görülmektedir.



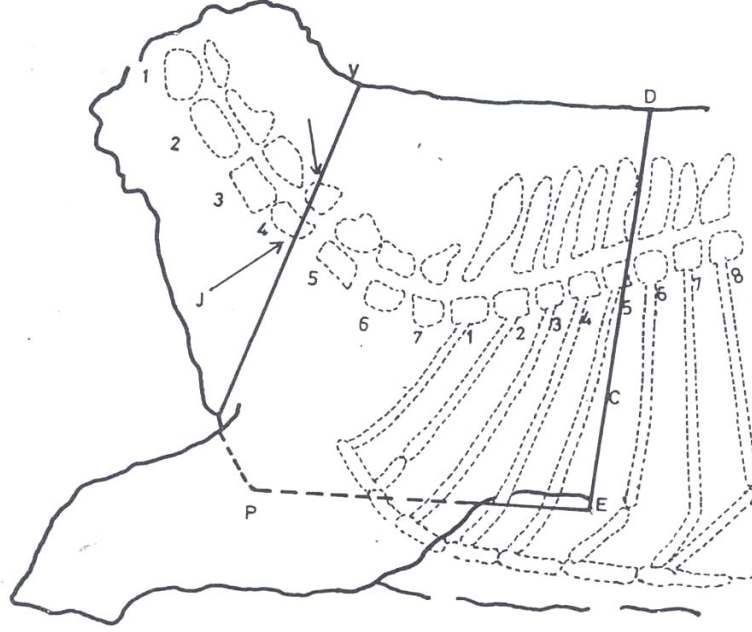
Şekil 2.1. İvesi toklularında EAAP standartlarına göre karkas parçaları (Gül, 2004)

Akdeniz ülkeleri için geliştirilen standart metodun keçi karkaslarında uygulanması: Karkas, Bu yöntemde kesimden ve derinin yüzülüp iç organların alınmasından sonra kuyruk, böbrekler, böbrek ve leğen yağları ve kısmen diyafram kalmaktadır. Erkek hayvanlarda testisler karkas üzerinde bırakılmaktadır (Güney, 1990). Karkasın hazırlanması önce karkas omurga boyunca iki eşit parçaya bölünmektedir. Her iki parça simetrik olmalı bir böbreği içermelidir. Leğen yağları her bir parçada eşit olmalı, kuyruk sol parçada kalmalıdır. Parçalama (Jointing) karkasın sol yarımı üzerinde olmaktadır. Buna göre parçalamaya ilişkin olarak elde edilen bölgeler ve özellikleri aşağıda özetlenmiştir (Güney, 1990). Değerlendirmeye ilişkin parçaların karkastan elde edilişi Akdeniz ülkeleri karkas parçalama yöntemine göre (Güney, 1990), Şekil 2.2.'de yarım karkas üzerinden karkas parçalarının sınırları görülmektedir. Omuzun karkastan nasıl ayrılacağı Şekil 2.3.'de ayrıntılı bir biçimde sunulmaktadır. Omuz (Shoulder): Akdeniz ülkeleri karkas parçalama metodunda, omuz parçasının yarım karkastan ayrılması için 4 kesim çizgisi söz konusudur (Şekil 2.3.). İçten 5. sırt omuru itibarı ile yapılan kesme, üstte sırt çizgisine yakın bir noktada D nirengi noktasını, aynı kesmenin altta, kolun vücuda doğal birleşme çizgisini kestiği nokta ise E nirengi noktasını oluşturur. Bunun gibi 3. ve 4. boyun omuru arasında yapılan kesmenin D'den gelen paralel hattı boyunca yapılan kesme sternumun ön ucunda kolun vücuda birleşme noktasına getirilerek P nirengi noktası bulunur. VD, DE, EP ve VP hatlarını kapsayacak şekilde yapılacak ensizyonlar (yüzeysel kesme) ile kol parçasının karkastan ayrılması tamamlanır. Bu tip

bir uygulama ile kürek kemiği ucundaki kıkırdağın (Cartilage) kesilmemesi sağlanmaktadır. Bunun gerçekleşmesindeki diğer bir önemli nokta ise ED ensizyonunu yaparken kartilaj üzerindeki tabakanın bıçak ucu ile kaldırılmasıdır (Güney, 1990).



Şekil 2.2. Akdeniz yöntemine göre yarım karkas üzerindeki karkas parçalamanın sınırları (Güney, 1990). I- Omuz (ön kol), II- Karın eteği, III- But, IV- Boyun, V- Bel



Şekil 2.3. Omuzun karkastan ayrılması (Güney, 1990)

Etek (Flank): Flank'ın Türkçe'ye etek olarak çevrilmesi uygun görülmüştür (Güney, 1990). Bu işlemden önce Manibrium Sterni'nin tanımı gerekmektedir. M. Sterni, göğüs kemiğinin ön ucu olarak bilinmektedir. Şekil 2.2.'de B noktası olarak belirtilmiştir. Etek'i karkastan ayırmak için, M. Sterni'den bütün doğal bağlantı noktasına paralel bir kesme yapılır. Bu kesme arka yönde ve bütün doğal birleşme yeridir. Daha sonra son bel omuru butta kalacak şekilde dik bir ensizyonla (CA çizgisi) etek karkastan ayrılmış olur (Şekil 2.3). Uzun But (Long-leg): Son bel omuru butta kalacak şekilde 5. ve 6. bel omurları arasından karkastan yatay çizgisine dik bir kesme alınarak but yarım karkastan ayrılır (eğer bel omuru 7 adet ise 7. omur butta kalacaktır, bu durumda ensizyon 6. ve 7. bel omurları arasından yapılacaktır). Boyun (Neck): Yarım karkastan iç yüzünden başlamak üzere, birinci göğüs omuru ile sonuncu boyun omuru arasından birinci kaburganın ön kenarı boyunca Manibrium Sterni'ye kadar yapılan bir kesme ile boyun karkastan ayrılmış olur. Kaburgalar (Sırt-Bel) (Ribs): Kaburgalar, boynun çıkarılışı ile serbest kalan karkastan son parçası durumundadır (Şekil 2.2.). Dokuların Ayrılması: Karkastan parçalama işlemi bittikten

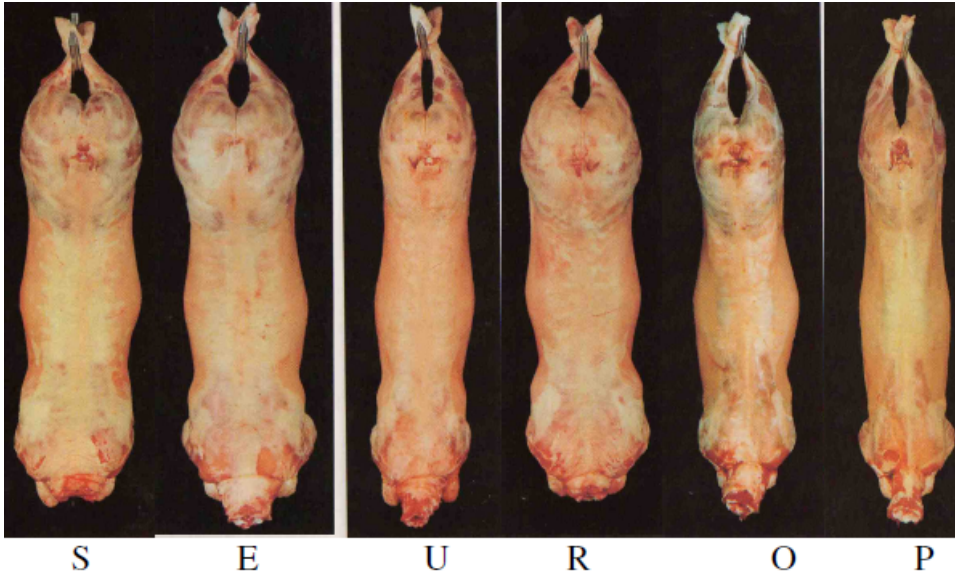
sonra her bir karkas parçası tartılmalıdır. Daha sonra her bir parça üst yağ, kas arası yağ, kas, kemik ve atılacak kısım olmak üzere dokularına ayrılır. Atılacak kısım ligament, kan damarları ve bağlayıcı dokuları içermektedir. Böbrek ve leğen yağları ayrıca tartılmaktadır. Bunların her ikisi pelvis yağı olarak yorumlanabilmektedir. Diğer taraftan dokuların ayrılması aşamasında buharlaşma kayıplarına azami derecede dikkat etmek gerekmektedir. Bu kayıplar % 2'yi geçmemelidir (Güney, 1990). Her bir parçanın dokularına ayrılmasından sonra yarım karkastaki kas, kasarası yağ, üst yağ, kemik ve atılan kısımlar hesaplanır. Böylece tüm karkasın kompozisyonu saptanmış olmaktadır.

Güzelgün ve Çoban (2006) Şanlıurfa ilinde kırmızı et üretimi ve et hazırlama yöntemleri konusunda yaptıkları çalışmada şu sonuçları bildirmişlerdir: Şanlıurfa hayvan popülasyonu yerli ırk koyun, keçi ve sığırlardan oluşmaktadır. Sığır ve koyun eti üretim ve tüketim bakımından birinci sırayı almaktadır. Et kaynağı olarak genellikle kasaplarda her yaş ve çağda hayvan kesilirken, büyük marketlerde et üretiminde daha çok genç hayvanların kesildiği gözlenmiştir. Elde edilen karkasların satışa hazırlanmasında bölge genelinde ve Şanlıurfa'da uygulanan özel bir yöntem tespit edilememiştir. Ancak çalışma alanını oluşturan kasapların tamamında önceden tarif edilmemiş olmakla beraber benzer karkas parçalama ve et hazırlama uygulamaları saptanmıştır. Üretilen etlerde genellikle bir sınıflandırma uygulanmamaktadır

Karakuş ve ark (2008) Gaziantep İli merkez ilçedeki kırmızı et tüketim alışkanlığını ortaya koymak amacıyla 2006 yılı Kasım-Aralık ayları içerisinde 516 örnek üzerinde anket yapılmıştır. Anket çalışmasına katılanların % 50.6'sının kırmızı eti tercih ettiği, % 1.7'sinin ise kırmızı et tüketmediği anlaşılmıştır. En çok tercih edilen kırmızı et türünün sırasıyla koyun (% 77.9), sığır (% 6.2) ve keçi (% 2.3) olduğu görülmüştür. Kırmızı et tüketen ailelerin % 56,2'si kırmızı eti porsiyonluk olarak satın almayı öncelikli olarak tercih ederken bunu kemikli (% 14.5), karkas (% 9.7) ve kıyma (% 9.3) olarak satın alma takip etmektedir. Ailelerin kırmızı eti % 38.4 oranında ızgara, % 8.5 oranında haşlama, % 6.2 oranında fırında, % 6.2 oranında sebzeli, % 4.3 oranında yağda kızartma şeklinde tercih ettiği, % 25.0 oranında ise "fark etmez" denilerek bir tercih ortaya koymadıkları bulunmuştur. Kırmızı et tüketen ailelerin % 51.9'unun ayda 3 kg'dan az ve % 10.1'inin ise ayda 5 kg'dan fazla kırmızı et tükettikleri tespit edilmiştir. Bu çalışmanın sonucuna göre, tüketilen kırmızı eti lezzetli bulanların oranı

%83,1, lezzetli bulmayanların oranı ise % 11.6 olmuştur. Ayrıca, kırmızı etin hijyenik koşullarda kesilip yetkili kişilerce denetlendiğini düşünenlerin oranı % 61.8 olarak bulunmuştur.

Çilek (2008), yaptığı bildiride Avrupa Birliği ülkelerinde karkas derecelendirilmesinde kullanılan S/EUROP metoduna değinmiştir. Bu metot bu çalışmada foto grafik skalalarla değerlendirilmiştir. S/EUROP sınıflandırma sistemi görsel değerlendirmeye dayanır ve sınıflandırmada birbirinden bağımsız yağ ve konformasyon sınıfları kullanılır. En iyisi S, en kötüsü P olan 6 karkas konformasyon sınıfı vardır (Şekil 2.4). “S” sınıfını dışında EUROPE kelimelerinin ilk beş harfi kullanılır. “S” sınıfını isteyen ülkeler kullanır. Karkas yağlılığı ise en iyisi 5, en kötüsü 1 olan 5 yağ sınıfı ile değerlendirilir. S/EUROP sınıflandırma sistemi ile karkas kalitesi daha doğru şekilde tespit edildiğinden tüketicinin aldanmadan seçebileceği, kendi gücüne uygun et sunulmuş olacaktır.



Şekil 2.4. S/EUROP sisteminde konformasyon sınıfları (Çilek, 2008)

Tosun ve Hatırlı (2009) çalışmalarında Antalya ilinde tüketicilerin kırmızı et satın alım yerleri tercihlerinin analizi incelenmiştir. İncelenen ailelerin % 41.05’inin kırmızı et alışverişleri için kasapları, % 58.95’inin de kasap dışındaki alışveriş yerlerini tercih ettikleri belirlenmiştir. Analiz sonuçlarına göre, modele dahil edilen değişkenlerin tamamının beklenen işarete sahip olduğu gelir ve fiyat değişkenleri dışındaki aile reisinin eğitim durumu, süpermarket uzaklığı, satın alım sıklığı, süpermarket kulüp üyeliği, kredi kartı kullanım imkanı, etin tazeliğine ilişkin değişkenlerin tamamının

istatistiksel olarak anlamlı olduğu belirlenmiştir. Ayrıca, ailelerin kırmızı et satın alımında süpermarketleri tercih etmelerinde en önemli faktörlerin tazelik, hijyen, etle birlikte diğer ihtiyaçların temin imkânı ve güvenilirlik olduğu belirlenmiştir.

3. MATERYAL VE YÖNTEM

3. 1. Materyal

Hatay merkez ilçesinde et satışı yapan tesadüfi olarak seçilmiş toplam 44 adet kasapla yüz yüze yapılmış olan anket, çalışmanın materyalini oluşturmaktadır. Kasapların kullandıkları hayvan materyalleri büyükbaş ve küçükbaş hayvanlardan oluşmaktadır. Büyükbaş hayvan olarak sığır küçükbaş hayvan olarak da koyun kullanılmaktadır.

3.2. Yöntem

Bu çalışmanın amacı Antakya'da faaliyet gösteren kasaplardan örnekleme yöntemi ile seçilenlerde karkas parçalama ve et sunum yöntemlerini tespit etmeyi kapsamaktadır.

Örneklemede aşağıda açıklanan sistematik örnekleme metodu kullanılmıştır (Özmen,1999).

Örnekleme hacmi n belirlenir.

- N hacimli evren her biri $k = N/n$ tam sayıda birim içeren tabakaya, kümeye bölünür.
- 1, 2, ..., k sayı arasından rasgele olarak bir sayı seçilir. Bu sayı a ile ifade edilsin, a örnekleme seçilecek birinci birimin sıra numarasını gösterir.
- a'ıncı birimi a'ıncı birim takip eden $a+k, a+2k, \dots, a+(n-1)k$ 'inci sıra nolu birimleri seçmek suretiyle n hacimli örneklem oluşturulur.

Örnek hacmi olarak popülasyonun % 15.4 olan 44 adet olarak belirlenmiştir.

$$N= 285$$

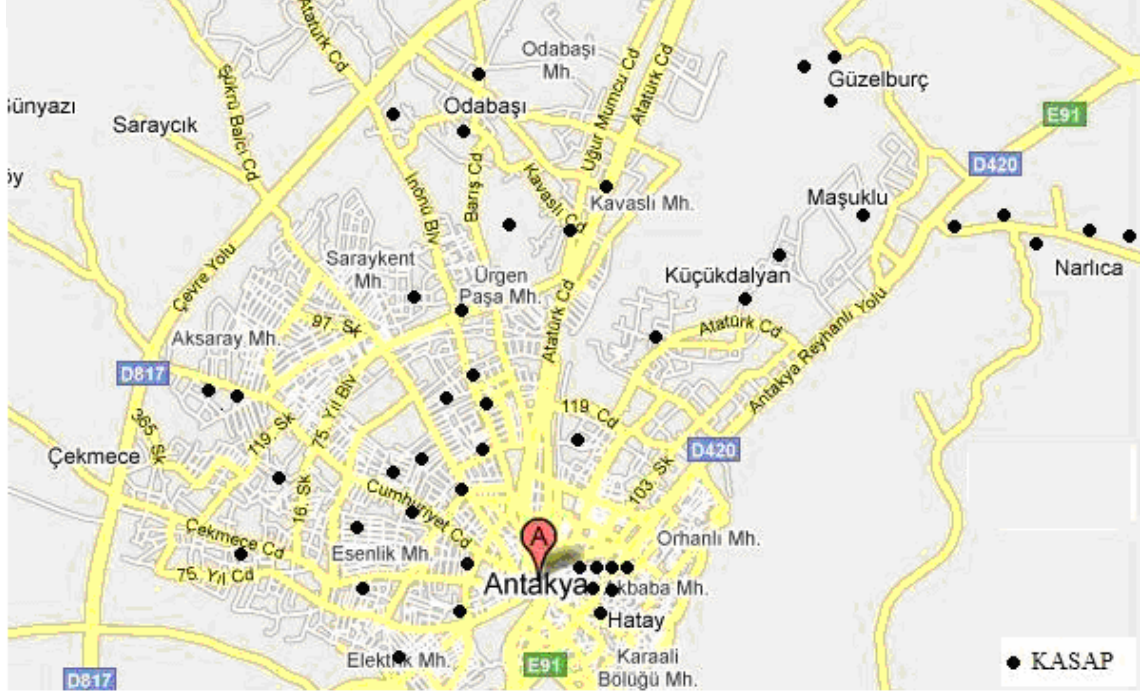
$$n= 44$$

$$k=285/44 \approx 6$$

1'den 6'ya kadar rasgele bir sayı çekildi ve 3 rakamı belirlendi.

3. birim, 9. birim, 15. birim...44 adet tamamlanıncaya kadar seçime devam edilerek örnek oluşturuldu. Belirlenen bu kasaplara gidilip birebir görüşerek Ek-1'deki anket formu doldurulmuştur. Anket formu, kişisel bilgiler, hayvan materyaline ait bilgiler ve ürüne ait bilgiler olmak üzere toplam 3 ana başlıktan oluşmuştur. Anket verilerinden SPSS 11.0 paket programı ile frekans tabloları oluşturulmuştur. Yapılan çalışmada karkas parçalama ve et sunum yöntemleri tespit edilmiştir. Ayrıca belediyeye

ait kesimhaneye gidilerek kesim işlemi ve karkas parçalama sırasında fotoğraf ve video çekimi yapılmış yetkililerden işletme ile ilgili bilgiler alınmıştır.



Şekil 3.1. Seçilen kasapların Antakya haritası üzerindeki yerleri

Seçilen kasaplar Şekil 3.1. de harita üzerinde gösterilmiştir. 21 adet kasabın şehrin ortasından geçen nehrin doğusunda, geri kalan 23 adet kasabın ise batı bölümünde olduğu görülmektedir.

4. ARAŞTIRMA BULGULARI VE TARTIŞMA

Hatay ili merkez ilçede materyal ve yöntem bölümünde açıklandığı şekilde saptanan toplam 44 adet kasapla yüz yüze yapılan anket çalışması sonuçları çizelgeler halinde değerlendirilmiştir.

4.1.Kasaplara Ait Kişisel Bilgiler

4.1.1. Öğrenim Durumu

Yapılan çalışmada kasapların % 79.5'inin eğitim düzeyinin ilköğretim % 18.2'sinin ortaöğretim mezunu ve geri kalan % 2.3'lük kısmının ise okuryazar olmadığı belirlenmiştir. Bu sonuçlar kasapların eğitim seviyelerinin oldukça düşük olduğu bilgisini vermektedir (Çizelge 4.1).

Çizelge 4.1 Kasapların öğrenim durumları

Eğitim seviyesi	Frekans	%
Okur yazar değil	1	2.3
ilköğretim	35	79.5
Ortaöğretim	8	18.2
Yüksekokul	0	0
Toplam	44	100

4.1.2. Kasapların Mesleği Öğrenme Yolu

Kasapların % 84.1 gibi büyük bir çoğunluğu çıraktan yetişerek mesleği öğrendiği, geri kalan % 15.9'luk kısmının ise kurs görerek mesleği öğrendiği saptanmıştır. Bu durum kasapların bilimsel bir sistematığe sahip olmadığını göstermektedir. Ustasından gördüğünün üzerine çıkamamakta ve kendilerini geliştirme gibi bir imkândan yoksun kalmaktadırlar (Çizelge 4.2).

Çizelge 4.2. Kasapların mesleği nasıl öğrenme yolları

Mesleği öğrenme şekli	Frekans	%
Kurs görerek	7	15,9
Çıraklıktan yetişerek	37	84,1
Toplam	44	100

4.1.3. Kasapların Mesleki Deneyimi

Yapılan çalışmada anket uygulanan kasaplara mesleki deneyimlerine ilişkin olarak çalışma süreleri sorulmuştur. Verilen yanıtlardan hesaplanan değerlere göre kasapların % 15.9'unun 10 yıldan az, % 45.5'inin 11-20 yıl, % 27.3'ünün 21-30 yıl, ve %11.4'ünün 31 yıldan fazla bir süredir kasaplık yaptığı tespit edilmiştir (Çizelge 4.3). Bu değerler Antakya'daki kasapların çoğunluğunun mesleki deneyimlerinin yüksek olduğu sonucunu çıkarmaktadır.

Çizelge 4.3. Kasapların kasaplık süreleri.

Mesleki deneyim	Frekans	%
10 yıldan az	7	15.9
11-20 yıl	20	45.5
21-30 yıl	12	27.3
31 yıldan fazla	5	11.4
Toplam	44	100

4.2. Hayvan Materyaline Ait Bilgiler

Antakya'da kırmızı et kaynağı olarak kesinlikle koyun ve sığır türleri kullanılmaktadır.

4.2.1. Kesilen Hayvanların Yaşı

Yapılan çalışmada kasapların büyük çoğunluğu olan % 72.7'lik kısmının 2 yaşlı büyük baş hayvanları tercih ettiği bilgisini vermiştir. Bunu % 15.9 ile 1.5 yaş, % 6.8 ile 1 yaş ve % 4.5 ile 2.5 yaş izlemiştir. Bu durum Antakya'daki kasapların genç hayvanları tercih ettiğini göstermektedir (Çizelge 4.4). Şanlıurfa'da ise et kaynağı olarak genellikle kasaplarda her yaş ve çağda hayvan kesilirken, büyük marketlerde et üretiminde daha çok genç hayvanların kesildiği gözlenmiştir (Güzelgün ve Çoban, 2006).

Kasapların büyük çoğunluğu olan % 63.3'lük kısmının 2 yaşlı küçükbaş hayvanları tercih ettiği bilgisini vermiştir. Bunu % 16.7 ile 1.5 yaş ve 2 yaş, %3.3 ile ise 2.5 yaş izlemiştir. Bu durum Antakya'daki kasapların küçükbaş hayvanlarda da genç hayvanları tercih ettiğini göstermektedir (Çizelge 4.4).

Çizelge 4.4.Kasaplık büyükbaş ve küçükbaş hayvanların yaşları

Yaş	Tür	Frekans	%
1 yaş	Küçükbaş	19	63.3
	Büyükbaş	3	6.8
1,5 yaş	Küçükbaş	5	16.7
	Büyükbaş	7	15.9
2 yaş	Küçükbaş	5	16.7
	Büyükbaş	32	72.7
2,5 yaş	Küçükbaş	1	3.3
	Büyükbaş	2	4.5

4.2.2.Kesilen Hayvanların Cinsiyeti

Yapılan çalışmada kasapların sadece % 6.8'lik kısmı hayvan kesiminde cinsiyetin bir önemi olmadığını her iki cinsiyeti de kestiğini belirtmiştir. Geri kalan % 93.2'lik kısım ise sadece erkek hayvan kestiğini belirtmiştir. Ancak mezbanhede yapılan incelemeler sırasında kesimi yapılan koyunların yarısına yakın bir kısmının dişi olduğu gözlenmiştir. Neden dişi hayvan kesmedikleri sorulduğunda ise yöre halkının dini inançları gereği asla dişi hayvan istemediği ve yemedikleri bilgisi verilmiştir (Türk, 2005). Kesilen hayvanlarda testisler özellikle karkastan ayrılmadan teşhir edilmektedir. Bu nedenle dişi hayvan kesiminin ticari kaygılar nedeniyle tüketicilerden gizleme gereği duyulduğu sonucuna varılmıştır (Çizelge 4.5).

Çizelge 4.5. Kesimi yapılan hayvanların cinsiyeti

Kesilen havanın cinsiyeti	Frekans	%
Hem erkek hem dişi kesiyorum	3	6.8
Erkek hayvan kesiyorum	41	93.2
Toplam	44	100

4.2.3. Kesilen Hayvanların Ortalama Canlı Ağırlıkları

Yapılan çalışmada kasapların büyük çoğunluğu olan % 70'lik kısmı 51-60 kg canlı ağırlık aralığındaki küçükbaş hayvanları tercih ettiği görülmüştür. % 20 lik kısım 40-50 kg, % 10'u ise 61 kg ve üzeri canlı ağırlıktaki koyunları tercih etmiştir (Çizelge 4.6). Antakya belediye mezbanhesinde kesimi yapılan 32 adet koyunun sıcak karkas ağırlığı ortalaması 34.1 ± 0.8 kg olarak tespit edilmiştir.

Çizelge 4.6. Kasapların kestiği küçükbaş hayvanların canlı ağırlık ortalamaları

Canlı ağırlık (kg)	Frekans	%
40-50	6	20
51-60	21	70
61 ≤	3	10

Yapılan çalışmada kasapların büyük çoğunluğu olan % 47.7'lik kısmı 401-600 kg canlı ağırlık aralığındaki büyükbaş hayvanları tercih ettiği görülmüştür. % 45.5 lik kısım 200-400 kg, % 6.8'i ise 600 kg'dan fazla canlı ağırlıktaki büyükbaş hayvanları tercih etmiştir (Çizelge 4.7).

Çizelge 4.7. Kasapların kestiği büyükbaş hayvanların canlı ağırlık ortalamaları

Canlı ağırlık (kg)	Frekans	%
200-400	20	45.5
401-600	21	47.7
601 ≤	3	6.8
Toplam	44	100

4.2.4 Hayvan Materyalinin Temini

Yapılan çalışmada kasapların büyük çoğunluğu kasaplık hayvan satın aldığını belirtmişlerdir. Kasaplık hayvan satın alanların oranı % 61.4, kendi besi işletmelerinde üretenlerin oranı % 36.4, her iki kaynağı kullananların oranı ise % 2.3'de kalmıştır. Besicilik ve kasaplığı entegre bir şekilde yapanların kârlılığı maksimize etmek ve kasaplık hayvan bulamama riskini azaltma amacıyla olduğu değerlendirilmiştir (Çizelge 4.8). Ülkemizde canlı hayvan ve et pazarlama kanalları Şekil 1.1.'de gösterilmiştir.

Çizelge 4.8. Hayvan materyalinin temini

Kasaplık hayvanın temini	Frekans	%
Kendi besi işletmemden sağlıyorum	16	36.4
Kasaplık hayvan satın alarak sağlıyorum	27	61.4
Her ikisi de	1	2.3
Toplam	44	100

4.2.5 Kesim Yapılan Yerler

Kasaplar kesimi nerede yaptıkları ile ilgili soruya % 77.3'lük kısım belediye mezbahanesinde kesimi yaptırdığını belirtmiştir. % 5.9'u kendi kesim yerlerinde, % 6.8'lik kısım ise özel kesimhanede kestirdiğini ifade etmiştir (Çizelge 4.9). Kendi kesim yerleri ise dükkânın önüne veya besi ahırlarının dışına kurdukları vinçli karkas asma aparatlarından oluşmaktadır. Yapılan işlem kaçak kesim olarak tanımlanmaktadır. Zira kesim öncesi ve sonrası veteriner hekim muayenesi ve kontrolü yoktur. Ayrıca hijyen kurallarına da uyulmamaktadır.

Şu anda Antakya'da 3 adet mezbahane bulunmaktadır. Bunlardan biri belediyeye ait diğer ikisi özel mezbahanedir. Özel mezbahaneler ruhsatlı olup belediye mezbahanesi ruhsatsız olarak faaliyetini devam ettirmektedir. Tarım ve Köyişleri Bakanlığının 5179 ve 3285 sayılı kanuna dayanarak çıkardığı kırmızı et ve et ürünleri üretim çalışma ve denetleme usul ve esaslarına dair yönetmeliğe göre özel mezbahanelerden biri 1. sınıf diğeri ise 3. sınıf mezbahane olarak ruhsat almıştır (Anonim, 2010b).

Belediye mezbahanesinin günlük kesim kapasitesi 50 büyükbaş ve 250 adet ise küçükbaş hayvandır. Günlük kesim ise ortalama 8-10 adet büyükbaş ve 50 adet küçükbaş hayvandır (Anonim, 2010c).

Çizelge 4.9. Kasapların kesim yaptıkları yerler

Kesim yapılan yerler	Frekans	%
Belediye mezbahanesinde	34	77.3
Kendi kesim yerimizde	7	15.9
Özel mezbahane	3	6.8
Toplam	44	100

4.2.6 Kesilen Hayvanların Seçimi

Yapılan çalışmada kasapların % 38.6'lık kısmı kasaplık hayvan alımında/ kesiminde canlı ağırlığın önemli olduğunu ve aynı orandaki kasaplar ise yaş ve canlı ağırlığın eşit derecede önemli olduğunu belirtmişlerdir. Yaşa göre hayvan alımı/kesimi yapan kasapların oranı % 22.8 olmuştur. Yaşı tercih edenlerin gerekçesi genç hayvanın daha yumuşak ve de lezzetli olduğu, canlı ağırlığı tercih edenler ise belli canlı ağırlıktan düşük hayvanların randımanlarının düşük olması ve dolayısıyla karlılığın da azalmasıdır (Çizelge 4.10).

Çizelge 4.10. Kasaplık canlı hayvan alımında / kesiminde tercih kriterleri

Kasaplık hayvan alımında/kesiminde yaşa göre mi yoksa canlı ağırlığa göre mi tercih yapıyorsunuz?	Frekans	%
Yaş	10	22.8
Canlı ağırlık	17	38.6
Her ikisi de	17	38.6
Toplam	44	100

4.3. Ürüne Ait Bilgiler

4.3.1 Karkas Parçalama Şekilleri

Yapılan çalışmada Antakya'daki kasapların karkas parçalamada bilimsel bir yöntem kullanmadıkları görülmüştür. Ankete katılan kasapların tamamı karkastaki etleri

kemiklerinden ayırarak kemiksiz olarak hiçbir sınıflandırma yapmadan tek fiyattan sattıkları bilgisini vermişlerdir. Ayrıca kasaplar müşterilerden hayvan kesiminden bir gün önce istek gelmesi durumunda karkastaki istenilen etin çıkarılarak ayırdıklarını belirtmişlerdir. Karkas üzerindeki yöresel isimlendirmeler Ek-2’de gösterilmiştir.

Küçükbaş hayvanlarda karkas parçalanması Şekil 4.2. de görüldüğü gibi kuyruktan başa kadar omurganın tam üstünden bıçakla derin bir kesik yapılıyor. Daha sonra omurlar tek tek bıçakla sıyrılarak etten ayrılıyor (Şekil 4.3), sonra asılı duran yarım karkas üzerindeki kaburga kemikleri tek tek etinden sıyrılarak ayrılıyor ve sonunda kemiksiz olarak yarım karkas satış için buzdolabında muhafaza edilmektedir (Şekil 4.1., Şekil 4.2., Şekil 4.3., Şekil 4.4., Şekil 4.5. ve Şekil 4.6).

Büyükbaş hayvanlarda kesimden sonra karkas mezbahane elektrikli kasap testeresi ile önce baştan kuyruğa kadar omurga boyunca 2 parçaya bölünmekte ve yarım karkaslarda ortadan 2’ye kesilerek kol ve but olarak 2’ye ayrılmaktadır (Şekil 4.7, Şekil 4.8. ve Şekil 4.9).



Şekil 4.1. Koyunda karkasın omurga üzerinde kuyruktan başa kadar bıçakla kesilmesi



Şekil 4.2. Kasın omurlardan ayrılması



Şekil 4.3 Koyun karkasının iki parçaya ayrılması



Şekil 4.4. Kaburga kemiklerinin etten ayrılması



Şekil 4.5. Eteri sıyrılmış kaburga kemikleri



Şekil 4.6. Kemikleri ayrılmış yarım koyun karkası



Şekil 4.7. Çeyrek dana karkası (kol)



Şekil 4.8. Çeyrek dana karkası (but)



Şekil 4.9. Kemikleri ayıklanmış çeyrek dana karkası (kol)

4.3.2. Karkasların Standart Parçalama Yöntemi İle Ayrılmasını ve Buna Göre Pazarlanmasını İster misiniz?

Kasapların büyük çoğunluğu olan % 77'lik kısım bu soruya “hayır” yanıtını vermiştir. Gerekçeleri ise yöre halkının bunu asla kabul etmeyeceği yönünde olmuştur. “Bu bölgedeki tüketiciler karkası asılı görmezse et almazlar” şeklinde ifade kullanmışlardır. Ayrıca bunun için ek yatırıma ihtiyaç duyulduğu, tezgahların değişmesi gerektiği bunun sonucu olarak ek mali külfet getireceği hususu dezavantaj olarak belirtmişlerdir. “Evet” yanıtını veren % 23'lük kısım ise hijyen, işgücünden tasarruf, eti değer fiyattan satma ve daha adil bir sistem olduğu bilgisini vermişlerdir. Mevcut durumda etin kaliteli olan bölümü de kalitesi düşük olan kısmı da aynı fiyattan satılmakta olup bu da müşterilerin ve satıcının zararına bir duruma yol açmaktadır. Kasapla müşteri arasındaki güven ilişkisini zedelemektedir. Antalya ilinde yapılan çalışmada, ailelerin %58.95'inin kırmızı et satın alımında süpermarketleri tercih ettikleri belirlenmiştir. Burada en önemli faktörlerin tazelik, hijyen, etle birlikte diğer ihtiyaçların temin imkânı ve güvenilirlik olduğu belirlenmiştir (Tosun ve Hatırlı, 2009).

4.3.3. Et Satışının Türlerine Göre Dağılımı

Yapılan çalışmada sadece büyükbaş hayvan eti satan kasapların oranı % 31.8 iken sadece küçükbaş hayvan eti satan kasaba rastlanmamıştır. Sattığı etin % 50 den fazlası büyükbaş hayvan etinden oluşan kasapların oranı ise % 50, sattığı etin % 50 den fazlası küçükbaş hayvan eti olan kasapların oranı, % 4.5, yarı yarıya yanıtı verenlerin oranı ise % 13.6 da kalmıştır. Bu durum yöre halkının büyük baş hayvan etlerine rağbet ettiğini göstermektedir (Çizelge 4.12). Gaziantep'te tüketici tercihlerini belirlemek için yapılan araştırmada çoğunluğun koyun eti tercih ettikleri (% 77.9) bildirilmiştir (Karakuş ve ark., 2008). Van ilinde yapılan çalışmada yine en fazla kırmızı et tercihi (% 51) koyun etine olmuştur (Aygün ve ark., 2004). Buna mukabil Aydın ilinde yapılan çalışmada en fazla tercih edilen kırmızı et türü sığır eti olmuştur (% 80) (Atay ve ark., 2004).

Çizelge 4.11.Et satışının türlere göre oranları

Tür	Frekans	%
Sadece büyükbaş	14	31.8
%50 < büyükbaş	22	50
%50 < küçükbaş	2	4.5
%50 küçükbaş	6	13.6
Toplam	44	100

4.3.4. Et Satış Şekilleri

Yapılan çalışmada et satış şekilleri sorulduğunda kasapların tamamının kıyma ve parça et sattıklarını, % 34.1'i ise toptan karkas olarak da satış yaptıklarını belirtmişlerdir (Çizelge 4.12). Toptan karkas olarak alan müşterilerinin öğrenci yurtları, yatılı okullar, hastaneler, lokantalar olduğu belirtilmiştir.

Çizelge 4.12.Et satış şekilleri

Et satış şekli	Frekans	%
Toptan karkas olarak	15	34.1
Kıyma.	44	100
Parça et veya kuşbaşı doğranmış olarak.	44	100

Yapılan çalışmada kasaplardan biri hariç hepsi yemek yaptıkları bilgisini vermiştir. Hayır yanıtını veren tek kasapta ise yine yemek yaptığı görülmüştür. Hayır yanıtını verme nedeni olarak yasak olabileceği konusunda şüpheye düştükleri sanılmaktadır. Et parçaladıkları ağaç tezgâhta aynı zamanda maydanoz, sarımsak, soğan vs. doğradıkları görülmüştür. Bu konuda insan sağlığı açısından kontaminasyon riskinin olup olmadığı araştırılmalıdır.

Yapılan çalışmada kasapların günlük et satış miktarları tespit edilmiştir. Kasapların büyük çoğunluğu olan % 59.1'lik kısmın 20 kg'dan daha az et sattıkları, % 29.5'lük kısmı 20-40 kg, 40 kg'dan fazla et satanların oranı ise % 11.4'de kalmıştır (Çizelge 4.13). Kasaplar et fiyatlarında son aylarda ortaya çıkan artışın satışları olumsuz yönde etkilediğini belirtmişlerdir.

Çizelge 4.13. Kasapların günlük et satış miktarları

Günlük et satış miktarı (kg)	Frekans	%
20 >	26	59.1
20-40	13	29.5
40 <	5	11.4
Toplam	44	100

4.3.5. Sakatatın Değerlendirilmesi

Yapılan çalışmada kasaplara sakatatı nasıl değerlendirdikleri sorulmuştur. Deneklerin % 54.5'ü toptan olarak sakatatçılara sattıklarını ifade etmişler, % 44.5'i perakende olarak dükkanında pazarladıklarını belirtmişlerdir (Çizelge 4.14).

Çizelge 4.14. Kasapların sakatatı değerlendirme şekilleri

Sakatatın değerlendirilmesi	Frekans	%
Toptan satıyorum	24	54.5
Perakende olarak dükkanında pazarlıyorum	20	45.5
Toplam	44	100

4.3.6. Kuyruk Yağının Değerlendirilmesi

Yapılan çalışmada koyun kesen kasaplara kuyruk yağını nasıl değerlendirdikleri sorulmuştur. Çoğunluk olan % 73.3'lük kısım perakende olarak dükkanında pazarlıyorum cevabını verirken geri kalan % 26.7'lik kısım toptan olarak sattıklarını belirtmişlerdir. Perakende olarak satma biçimi genellikle koyun eti alan her müşteriye küçük miktar kuyruk yağı ilave etme şeklinde olmaktadır. Az miktarda olduğu için müşteri de itiraz etmemekte, satıcıda kırmızı et fiyatına kuyruk yağı satmaktadır (Çizelge 4.15).

Çizelge 4.15. Kasapların kuyruk yağını değerlendirme durumu

Kuyruk yağının değerlendirilmesi	Frekans	%
Perakende olarak satıyorum	22	73.3
Toptan satıyorum	8	26.7
Toplam	30	100

4.3.7 Karkas Parçalarının İsimlendirilmesi

Yapılan çalışmada kasapların karkas parçalarına verdikleri yöresel isimler ve kullandıkları yemekler aşağıya çıkarılmış ve Ek-2’de şekil olarak gösterilmiştir.

Fitul (Bonfile): Kuşbaşı ve biftek olarak değerlendirilmektedir.

Mitil (Kontrafile): Biftek ve kuşbaşı olarak değerlendirilmektedir.

Balık eti (İncik): Aşur ve haşlama olarak değerlendirilmektedir.

5. SONUÇ VE ÖNERİLER

Bu çalışma ile Antakya il merkezindeki perakende et satışı yapan kasapların geleneksel karkas parçalama ve et sunum yöntemlerinin tespitine yönelik yapılmıştır. Çalışmanın sonuçları aşağıya maddeler halinde çıkarılmıştır.

1. Ticari anlamda karkasın parçalanmasının anatomik referanslarla yapılan karkas parçalama yöntemlerinden önemli farklılıklar gösterdiği saptanmıştır.
 2. Kasapların çoğunluğu İlköğretim mezunu ve mesleği çıraklıktan yetişerek öğrenmişlerdir.
 3. Kasapların önemli bir kısmı (% 77.3) kesimi belediye mezbahanesinde yapmaktadırlar.
 4. Kasaplar daha çok büyükbaş hayvan eti satmaktadırlar.
 5. Kasaplar erkek hayvanları tercih etmektedirler.
 6. Kasapların et satışları, kıyma, kuşbaşı, parça et ve yemek hazırlama şeklinde olmaktadır.
 7. Kasapların büyük çoğunluğu sakatatı toptan satmaktadır.
 8. Kasaplar kuyruk yağını perakende olarak pazarlamaktadırlar.
- Çalışma sonunda öneriler aşağıya maddeler halinde çıkarılmıştır.

1. Benzer çalışmalar başka illerde de yapılmalıdır. Bu çalışmalar standart hazırlama konusunda ham veri olarak kullanılabilir.
2. Kasaplar yemek hazırlayarak da satış yapmaktadırlar. Aynı tezgâh üzerinde yemek yapmanın hijyeni olumsuz yönde etkileyip etkilemediği araştırılmalıdır. Bunun için gerekli tedbirler alınmalıdır.
3. Avrupa Birliği ülkelerindeki gibi karkas sınıflandırma ve parçalama standardına geçilmelidir. Böylece tüketici değer fiyattan et alacak, kaliteli et üretimi teşvik edilecektir.
4. Bazı kasaplar kesimi kendileri yaptıklarından gerekli sağlık kontrolü yapılamadığından halk sağlığı riske atılmaktadır. Denetim mekanizması sağlıklı işlemelidir. Kaçak kesim yapanlara verilen cezalar ağırlaştırılmalıdır.

Çalışma süresince yaşanan güçlükler ve kısıtlamalar şu şekilde özetlenebilir: Aynı konuda yapılmış başka çalışma olmaması karşılaştırma yapma imkânlarımızı sınırlamıştır. Ankete katılan kasaplar bazı ticari kaygılar nedeniyle bilgi vermekten çekinmişlerdir.

KAYNAKLAR

- Anonim, 2003. Türkiye hayvancılığı; hedef 2023 - sorunlar, çözüm yolları ve politika arayışları. <http://www.zootechni.org.tr>
- Anonim, 2004 **İstanbul Ticaret Odası Etüt ve Araştırma Şubesi kırmızı et sektör profili raporu**, İstanbul.
- Anonim, 2006. **Tarım ve Köyişleri Bakanlığı strateji geliştirme başkanlığı ortak piyasa düzenleri alt çalışma grup raporları**, Ankara.
- Anonim, 2010a. Esnaf ve sanatkârlar Odası Başkanlığı kişisel görüşme, Antakya.
- Anonim, 2010b. Tarım İl Müdürlüğü Kontrol Şube Müdürlüğü kişisel görüşme, Antakya.
- Anonim, 2010c. Antakya Mezbahanesi Müdürlüğü kişisel görüşme.
- Anonim, 2010d. Hayvancılık üretim istatistikleri. <http://www.tuik.gov.tr/hayvancilik-app/hayvancilik.zul>
- Anonymous, 2010. FAO Hayvancılık üretim istatistikleri. <http://faostat.fao.org/site/-610/default.aspx#ancor>.
- Aygün, T., Karakuş, F., Yılmaz, A., Gökdal, Ö., Ülker, H., 2004. **Van merkez ilçedeki kırmızı et tüketim alışkanlığı. 4. Ulusal Zootechni Bilim Kongresi**, 01-04 Eylül 2004, Isparta.
- Atay, O., Gökdal, Ö., Aygün, T., Ülker, H., 2004. **Aydın ili Çine ilçesinde kırmızı et tüketim alışkanlıkları. 4. Ulusal Zootechni Bilim Kongresi**, 01-04 Eylül, Süleyman Demirel Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Zootechni Bölümü, Isparta.
- Biçer, O. ve Cebeci, Z. 1991. **Çukurova bölgesinde büyükbaş ve küçükbaş hayvan karkaslarında subjektif ve objektif değerlendirme yöntemlerinin uygulanabilirliği. Çukurova I. Tarım Kongresi**, 9-11 Ocak., s. 428-441. Adana.
- Çilek, S.,2008. Avrupa Birliği ülkelerinde koyun karkaslarının derecelendirmesinde S/EUROP sınıflandırma sisteminin kullanılması **Türkiye 10. Gıda Kongresi**; 21-23 Mayıs, 617-620, Erzurum.
- Demirkol, C., 2007 Türkiye’de kırmızı et sektörünün sanayici ve tüketici düzeyinde analizi **Namık Kemal Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Doktora Tezi**, 143 s, Tekirdağ.
- Güney, O., 1990. Akdeniz Ülkelerinde Keçi Eti Üretimi ve Karkası zerindeki Çalışmalar. **Çukurova Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi**, 1990, 5, (2): 33-34.
- Gül, S. 2004. Aynı çağda besiyeye alınan İvesi toklu ve Şam (Damascus) keçisi çebiçlerinde besi gücü ve karkas özellikleri. **Mustafa Kemal Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Zootechni Anabilim Dalı Yüksek Lisans Tezi**, 61s, Hatay.
- Karakuş, K., Aygün, T., Alarşlan, E., 2008. Gaziantep ili merkez ilçede kırmızı et tüketim alışkanlıkları. **Yüzüncü Yıl Üniversitesi Ziraat Fakültesi Tarım Bilimleri Dergisi** (j. agric. sci.),2008, 18(2): 113-120, Van.
- Özmen, A., 1999. **Sosyal bilimlerde araştırma yöntemleri**. Anadolu Üniversitesi Açıköğretim Fakültesi Ders Kitabı No: 1081-601, 223s., Eskişehir.
- Öztaş, A.,2005. **Et bilimi ve teknolojisini**. TMMOB Gıda Mühendisleri Odası yayımları, yayın no:1, 495 s, Ankara.
- Tosun, Ö.O. ve Hatırlı, S.A., 2009. Tüketicilerin kırmızı et satın alım yerleri tercihlerinin analizi: Antalya ili örneği. **Süleyman Demirel Üniversitesi**

İktisadi ve İdari Bilimler Fakültesi dergisi.2009, C.14, S.2 s.433-445.
Isparta.

Türk, H., 2005 **Anadolu'nun gizli inancı Nusayrilik: inanç sistemleri ve kültürel özellikleri**, Kaknüs yayınları, 301 s, İstanbul.

TEŞEKKÜR

Yüksek Lisans Öğrenimimde ve tezimin hazırlanmasında bilgi ve yardımlarını esirgemeyen danışman hocam Prof.Dr. Osman BİÇER'e sonsuz teşekkürlerimi sunarım. Danışman hocamın başka ilde görevli olduğu zaman bana danışmanlık yapan her zaman bilgilerine başvurduğum ve sabırla bana destek veren Prof.Dr. Mahmut KESKİN'e ve Yrd. Doç.Dr. Sabri GÜL'e teşekkür ederim.

Çalışmalarımın bütün aşamalarında manevi desteğini gördüğüm hayat arkadaşım sevgili eşim ÖZLEM'e ve çalışmalarım nedeniyle ihmal ettiğim çocuklarım Betül ve Muhammed'e teşekkürlerimi borç bilirim.

ÖZGEÇMİŞ

1971 yılında Kahramanmaraş ili Andırın ilçesinde doğdum. İlkokulu Kıyıkçı İlkokulunda, ortaokulu Osmaniye Merkez Ortaokulunda, liseyi ise İstanbul'da Selimiye Veteriner Sağlık Meslek Lisesi'nde tamamladım. 1990 yılında Tarım ve Köyişleri Bakanlığı Yozgat İl Müdürlüğünde veteriner sağlık teknisyeni olarak göreve başladım. 1993 yılında Erciyes Üniversitesi Kocasinan Meslek Yüksekokulu Hayvan Yetiştiriciliği ve Sağlığı Bölümünden mezun oldum. 1996 yılında Anadolu Üniversitesi İktisat Fakültesinden, 2000 yılında Çukurova Üniversitesi Ziraat Fakültesi Zootekni Bölümünden mezun oldum. Halen Hatay İl Kontrol Laboratuvar Müdürlüğü Kalıntı Laboratuvarında mühendis olarak görev yapmaktayım.

MKU FEN BİLİMLERİ ENSTİTÜSÜ ZOOTEKNİ ANA BİLİM DALI
ANKET FORMU

.../04/2010

A) Kişisel bilgiler:

- 1- Ad soyadı:.....
- 2- Adres /tel :.....
- 3- İşletme adı:.....
- 4- Öğrenim durumu:.....
 - a) ilköğretim
 - b) Ortaöğretim
 - c) Yüksekokul
- 5- Mesleği nasıl öğrendiniz?
 - a) Kurs görerek
 - Çıraklıktan yetişerek
- 6- Kaç yıldır kasaplık yapıyorsunuz?

B) Hayvan materyaline ait bilgiler:

- 1- Kesimini yaptığımız hayvanların cinsiyetinin bir önemi var mı? Hangi cinsiyeti tercih ediyorsunuz. Neden?
 - a) Dişi hayvan kesiyorum. Çünkü
 - b) Erkek hayvan kesiyorum. Çünkü
- 2- Kasaplık hayvanı nereden temin ediyorsunuz?
 - a) Kendi besi işletmemden sağlıyorum.
 - b) Kasaplık hayvan satın alarak sağlıyorum.
 - c) Her ikisi de.
- 3- Kesimi nerede yapıyorsunuz?
 - a) Belediye mezbanesinde.
 - b) Kendi kesim yerimizde.
- 4- Kasaplık hayvan alımında/kesiminde yaşa göre mi yoksa canlı ağırlığa göre mi tercih yapıyorsunuz?
 - a) Yaş
 - b) Canlı ağırlık
 - c) Her ikisi de
- 5- Kestiğiniz hayvanın yaşı önemli mi? Hangi yaşlardaki hayvanları tercih ediyorsunuz. Neden?
 - a) Büyükbaşyaş. Çünkü.....
 - b) Koyunyaş. Çünkü.....
- 6- En az ortalama kaç kg canlı ağırlıktaki hayvanların kesimini yapıyorsunuz?
 - a) Koyun kg canlı ağırlık.
 - b) Büyükbaşkg canlı ağırlık.

C) Ürüne ait bilgiler:

1- Et satışınızın türlere göre oranı nedir?

- a) Büyükbaş %.....
- b) Koyun %....

2- Karkas parçalamasını neye göre yapıyorsunuz.

- a) Karkası ortadan ikiye bölüp etleri kemiğinden tam sıyrıyorum. Etlerin bulunduğu bölgeye göre bir ayırım yapmıyorum. Tamamını tek fiyattan kemiksiz et olarak değerlendiriyorum.
- b) Kemikli olarak kasın bulunduğu bölgeye göre eti sınıflandırıyorum. Kalitesine göre ayrı ayrı fiyatlandırıyorum. Şekildeki parçalara ayırıp isimlendirme yapıyorum.
- c) Diğer.

.....

3- Karkasların standart parçalama yöntemi ile ayrılması ve buna göre pazarlanmasını ister misiniz? Neden?

- a) Evet. Çünkü
- b) Hayır. Çünkü

4- Et satışınız ne şekilde olmaktadır?

- a) Toptan karkas olarak
- b) Kıyma.
- c) Parça et veya kuşbaşı doğranmış olarak.

5- Yemek yaparak da satışınız var mı? Ne çeşit yemekler yapıyorsunuz?

.....

6- Günlük ortalama kaç kg et satışınız vardır?

- a) KoyunKg.
- b) Büyükbaş Kg.

7- Sakatatı değerlendiriyor musunuz?

- a) Toptan satıyorum.
- b) Perakende olarak dükkânımda pazarlıyorum.
- c) Diğer

8- Koyunların kuyruk yağını ne yapıyorsunuz?

- a) Perakende olarak satıyorum.
- b) Toptan satıyorum.
- c) Diğer

EK-2

Karkas Parçaları Yöresel İsimlendirmeler

