

**T.C.
MUNZUR ÜNİVERSİTESİ
FEN BİLİMLERİ ENSTİTÜSÜ**



MUNZUR
ÜNİVERSİTESİ
2008

**ERZİNCAN İLİNDEKİ AİLELERİN BALIK TÜKETİM TERCİHLERİNİN
BELİRLENMESİ**

**YÜKSEK LİSANS TEZİ
Bülent ŞEN**

Anabilim Dalı: Su Ürünleri

**DANIŞMAN
Prof. Dr. Mustafa DÖRÜCÜ
TUNCELİ – 2017**

**T.C.
MUNZUR ÜNİVERSİTESİ
FEN BİLİMLERİ ENSTİTÜSÜ**

**ERZİNCAN İLİNDEKİ AİLELERİN BALIK TÜKETİM TERCİHLERİNİN
BELİRLENMESİ**

YÜKSEK LİSANS TEZİ

**Bülent ŞEN
(132106108)**

Anabilim Dalı: Su Ürünleri

**DANIŞMAN
Prof. Dr. Mustafa DÖRÜCÜ**

TUNCELİ – 2017

T.C.
MUNZUR ÜNİVERSİTESİ
FEN BİLİMLERİ ENSTİTÜSÜ

ERZİNCAN İLİNDEKİ AİLELERİN BALIK TÜKETİM TERCİHLERİNİN
BELİRLENMESİ

Bülent ŞEN
YÜKSEK LİSANS TEZİ
SU ÜRÜNLERİ ANABİLİM DALI

Bu tez 26/ 01 / 2017 tarihinde aşağıdaki jüri üyeleri tarafından **oybirliği** ile kabul edilmiştir.

İmza:.....

Prof. Dr. Mustafa DÖRÜCÜ
(Munzur Üniversitesi)

DANIŞMAN

İmza:.....

Doç. Dr. Durali DANABAŞ
(Munzur Üniversitesi)

ÜYE

İmza:.....

Doç. Dr. Özden BARIM ÖZ
(Fırat Üniversitesi)

ÜYE

Bu tez, Enstitümüz Su Ürünleri Anabilim Dalı'nda hazırlanmıştır.

Doç. Dr. Numan YILDIRIM
Enstitü Müdürü
İmza ve Mühür

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

ÖZET

Bu çalışma Erzincan İlindeki ailelerin balık tüketim tercihlerini belirlemek amacıyla yapılmıştır. Araştırmada elde edilen veriler Erzincan İlinde ikamet eden hane halkından toplam 213 bireye uygulanan anketlerden elde edilmiştir.

Araştırma sonuçlarına göre; Erzincan İlinde bireylerin (Toplam:213 Bayan;101, Bay;112) daha çok tavuk etini tükettikleri görülmüştür. En az tüketilen etin ise genellikle balık eti olduğu görülmüştür. Balık etinin genelde aylık olarak tüketildiği, haftalara bölündüğünde ise haftada bir kere tüketildiği sonucuna varılmıştır. Balık etinin pahalı olduğu, genelde balığın sağlıklı ve dengeli beslenmeden dolayı tercih sebebi olarak değerlendirildiği, en fazla tükettiğiniz balık türü hangisi sorulduğunda ise hamsinin tercih edildiği görülmüştür. Erzincan İlinde genelde balığı pişirme yöntemi olarak da kızartma şeklinin öne çıktığı görülmüştür. Ankete katılanların tamamına yakınının doğal balığı tercih ettiği, balığın en fazla balığın marketten satın alındığı, avlayan kişilerin ise çok az olduğu görülmüştür. İşlenmiş balık tüketiminin sadece konserveyle sınırlı olduğu, genelinde işlenmiş balığın tüketim alışkanlığının olmadığı sonucuna varılmıştır.

Sonuç olarak, bu çalışmada elde edilen verilerine göre Erzincan İlinde balık tüketiminin oldukça düşük olduğu, balık eti, zengin protein içeriği ve yapısında bulunan çoklu doymamış yağ asitleri ile vücudun temel besin maddeleri ihtiyacını karşılaması, insan fizyolojisi ve metabolik fonksiyonları üzerinde olumlu etki yapması yönüyle hastalıklardan korunma ve sağlıklı bir yaşam sürdürmede önemli besin maddeleri arasında gösterilmesi gerektiği halka anlatılmalı ve halkın balık tüketimi konusunda bilgilendirilmesi, bu konuda teşvik edilmesi gerekliliği konusunda çalışmalar yapılmalıdır.

Anahtar kelimeler: Balık, Tüketim Alışkanlığı, Dengeli Beslenme, Erzincan.

ABSTRACT

Determination of Fish Consumption Preferences of Families in Erzincan Province

The purpose of this study is to determine the fish consumption preferences of the families in the central province of Erzincan according to various variables. The primary data used in the research were obtained from the questionnaires applied to a total of 213 households residing in Erzincan. According to the survey conducted with the most surveyed people in Erzincan Province, it was seen that the individuals consumed more chicken meat (Total: 213, female: 101, male: 112). The least consumed meat was fish. Fish meat was consumed on a monthly basis, and when divided week it was consumed once a week. It is seen that fish is expensive, it is generally considered as the reason for choosing fish because of its healthy and balanced diet, and when it is asked the fish species which is consumed the most, anchovy is preferred. In Erzincan province, it is observed that the frying method is the most popular method of cooking fish. It is seen that most of the participants in the survey preferred natural fish, the fish was purchased mostly from fish market, and the fishers were very few. It is concluded that consumption of processed fish is limited only by canned food, in general there is no consumption habit of processed fish.

As a result, fish consumption is very low in Erzincan province; with rich protein content and polyunsaturated fatty acids in the structure, to meet the basic nutrient requirements of the body, to have a positive effect on human physiology and metabolic functions, It should be explained to the public that it should be shown among the important nutrients and it should be informed about the consumption of fish by the people and should be encouraged in this issue.

Key words: Fish, Consumer habit, Balanced diet, Erzincan.

TEŞEKKÜRLER

Bu çalışmada öncelikle araştırma konumun belirlenmesinde ve çalışmamın her aşamasında yardım ve katkılarını esirgemeyen, önerileriyle beni yönlendiren danışman hocam Sayın Prof. Dr. Mustafa DÖRÜCÜ'ye saygılarımı sunarım.

Bilgi ve deneyimlerini paylaşan, yoğun iş tempolarına rağmen değerli yardımlarını esirgemeyen Sayın Prof. Dr. Rahmi AYDIN, Sayın Doç. Dr. Durali DANABAŞ, Sayın Yrd. Doç. Dr. Önder AKSU ve Sayın Doç. Dr. Fahrettin YÜKSEL hocalarıma saygı ve teşekkürlerimi sunarım.

Yüksek Lisansa başlama aşamasından bu yana manevi yardımlarını esirgemeyen Sayın Prof. Dr. Ali ARSLAN ve Sayın Yrd. Doç. Dr. Engin ŞEKER hocalarıma teşekkürü borç bilirim.

Ve beni hayata bağlayan, her zaman güneşim olup beni ısıtan, doğru yolu gösteren gündüz hayalimde gece düşlerimde olan ve ebediyen kalbimde yaşayacak olan canım Babama saygılarımla.

Bülent ŞEN

TUNCELİ-2017

İÇİNDEKİLER

Sayfa No

ÖZET.....	I
ABSTRACT.....	II
TEŞEKKÜRLER.....	III
İÇİNDEKİLER.....	IV
ŞEKİLLER LİSTESİ.....	VII
TABLolar LİSTESİ.....	IX
1. GİRİŞ.....	1
1.1. Su Ürünleri ve İnsan Sağlığı	3
1.2. Literatür Taraması	4
2. MATERYAL VE METOT	8
2.1 Erzincan'ın Coğrafi Konumu.....	8
2.2. Materyal	9
2.3. Ankete Göre Veri Toplama Aracı	9
3. BULGULAR	10
3.1. Ankete Katılan Bireylerin Demografik Yapısına Göre Elde Edilen Bulgular.....	10
3.2. Erzincan'da Ankete Katılan Bireylerin Et Tüketim Tercihlerine İlişkin Bulgular.....	13
3.2.1. Erzincan Hane Halkı Bireylerinin Cinsiyetlerine Göre Et Türü Tüketim Tercihine İlişkin Anket Sonuçları.....	13
3.2.2. Erzincan Hane Halkı Bireylerinin Yaş Ortalamasına Göre Et Türü Tüketim Tercihinin Anket Sonuçları.....	14
3.2.3. Erzincan Hane Halkı Bireylerinin Eğitim Düzeylerine Göre Et Türü Tüketim Tercihine Göre Anket Sonuçları.....	16
3.2.4. Erzincan Hane Halkı Bireylerinin Aylık Ortalama (Aile) Gelirlerine Göre Et Türü Tercihine Göre Görüşlerinin Anket Sonuçları...	18

3.3.	Erzincan Hane Halkı Bireylerinin Balık Tüketim Sıklıklarına İlişkin Bilgi ve Anket Bulguları.....	19
3.3.1.	Erzincan Hane Halkı Bireylerinin Cinsiyetlerine Göre Balık Tüketim Aralığına İlişkin Anket Sonuçları	19
3.3.2.	Erzincan Hane Halkı Bireylerinin Yaş Ortalamasına Göre Balık Tüketime İlişkin Görüşleri Arasındaki İlişki	20
3.3.3	Erzincan Hane Halkı Bireylerinin Ailece Aylık Gelirlerine Göre Kırmızı Et, Tavuk Eti ve Balık Eti Tüketimine Yönelik Görüşleri Arasındaki Bağlantı.....	22
3.4.	Erzincan Hane Halkı Bireylerinin Meslek Dallarına Göre Balık Tüketim Sıklığına İlişkin Anket Sonuçları ve Düşünceleri.....	24
3.5.	Erzincan Hane Halkı Bireylerinin Ülkemizdeki Balık Fiyatlarını Nasıl Değerlendirdiklerine Dair Sonuçlar.....	26
3.6.	Erzincan Hane Halkı Bireylerinin Et Türlerinden Balık Etini Tercih Etmelerinin Sebeplerine İlişkin Bulgular.....	27
3.7.	Erzincan Hane Halkı Bireylerinin Balığı En Fazla Hangi Pişirme Yöntemiyle Tükettiğine Dair Bulgular	28
3.8.	Erzincan Hane Halkı Bireylerinin En Fazla Tükettiği Balık Çeşidi ile İlgili Analiz	29
3.9.	Erzincan Hane Halkı Bireylerinin Daha Çok Doğal Balık mı Yoksa Kültür Balığı mı Tercih Ettiğine Dair Bulgular.....	30
3.10.	Erzincan Hane Halkı Bireylerinin Balık Etini Ayda Kaç Kez Tükettiklerine Dair Sonuçlar.....	30
3.11.	Erzincan Hane Halkı Bireylerinin Balığı Nereden Temin Ettiklerine Dair Bulgular.....	31
3.12.	Erzincan Hane Halkı Bireylerinin Balık Avlama ile İlgili Düşünceleri	32
3.13.	Erzincan Hane Halkı Bireylerinin Balık Satın Alırken Nelere Dikkat Edilmesi Gerektiğine Dair Dağılım.....	33

4. TARTIŞMA	35
5. SONUÇ VE ÖNERİLER.....	40
6. KAYNAKLAR.....	42
EKLER	45
ÖZGEÇMİŞ.....	46



SEKİLLER LİSTESİ

Sayfa No

Şekil 3.1. Erzincan Hane Halkı Bireylerinin Cinsiyetlerine Göre Balık Tüketim Sıklığına İlişkin Şekil	14
Şekil 3.2. Erzincan Hane Halkı Bireylerinin Yaş Ortalamalarına Göre Et Türü Tercihlerine İlişkin Şekil.....	16
Şekil 3.3. Erzincan Hane Halkı Bireylerinin Öğrenim (Eğitim) Durumlarına Göre Et Türü Tercihleri.....	17
Şekil 3.4. Erzincan Hane Halkı Bireylerinin Ortalama Aylık Gelirlerine Et Türü Tercihlerine İlişkin Şekil	18
Şekil 3.5. Erzincan Hane Halkı Bireylerinin Cinsiyetlerine Göre Balık Tüketim Sıklığı	20
Şekil 3.6. Erzincan Hane Halkı Bireylerinin Yaş Ortalamaları ve Balık Tüketim Sıklığına Dair Şekil	22
Şekil 3.7. Erzincan Hane Halkı Bireylerinin Ortalama Aylık Gelirlerine Göre Balık Tüketimi.....	23
Şekil 3.8. Erzincan Hane Halkı Bireylerinin Mesleklerine Göre Balık Tüketim Sıklığına Dair Şekil	26
Şekil 3.9. Erzincan Hane Halkı Bireylerinin Balık Fiyatlarını Nasıl Bulduklarına Dair Şekil	27
Şekil 3.10. Erzincan Hane Halkı Bireylerinin Balık Eti Tercih Nedenlerine İlişkin Şekil	28
Şekil 3.11. Erzincan Hane Halkı Bireylerinin Balığı Hangi Pişirme Yöntemiyle Tükettiklerine Dair Şekil	29
Şekil 3.12. Erzincan Hane Halkı Bireylerinin En Fazla Tükettiği Balık Türü Tercihine Dair Şekil	30
Şekil 3.13. Erzincan Hane Halkı Bireylerinin Balık Eini Ayda Kaç Kez Tükettiklerine Dair Şekil	31
Şekil 3.14. Erzincan Hane Halkı Bireylerinin Balık Etini Nerden Temin Ettiklerine Dair Şekil	32

Şekil 3.15. Erzincan Hane Halkı Bireylerinin Balık Avlıyormusunuz ile İlgili Şekil	33
Şekil 3.16. Erzincan Hane Halkı Bireylerinin Balık atın Alırken Nelere Dikkat Edilmesi Gerektiğine Dair Şekil	34



TABLolar LİSTESİ

Sayfa No

Tablo 3.1. Ankete Katılan Bireylerin Demografik Yapısına Göre Elde Edilen Sonuçlar.....	12
Tablo 3.2. Erzincan Hane Halkı Bireylerinin Cinsiyetine Göre Tüketmiş Oldukları Et Türüne Göre Anket Sonuçları	14
Tablo 3.3. Erzincan Hane Halkı Bireylerinin Yaş Ortalamasına Göre Et Türü Tüketimine Yönelik Anket Sonuçları	15
Tablo 3.4. Erzincan Hane Halkı Bireylerinin Öğrenim (Eğitim) Durumlarına Göre Et Türü Tercihlerinin Belirlenmesine Yönelik Anket Sonuçları	17
Tablo 3.5. Erzincan Hane Halkı Bireylerinin Ailelerin Toplam Aylık Gelirlerine Göre Et Türü Tercihlerinin Anket Sonuçları	18
Tablo 3.6. Erzincan Hane Halkı Bireylerinin Cinsiyetlerine Göre Balık Tüketim Sıklığına İlişkin Görüşlerinin Anket Sonuçları	19
Tablo 3.7. Erzincan Hane Halkı Bireylerinin Yaş Ortalamaları ve Balık Tüketim Sıklığına Göre Anket Sonuçları	21
Tablo 3.8. Erzincan Hane Halkı Bireylerinin Ortalama Aylık Gelirlerine Göre Balık Tüketimine İlişkin Görüşleri Arasındaki İlişki.....	23
Tablo 3.9. Erzincan Hane Halkı Bireylerinin Mesleklerine Göre Balık Tüketim Sıklığına İlişkin Görüşlerinin Anket Sonuçları	25
Tablo 3.10. Erzincan Hane Halkı Bireylerinin Balık Fiyatlarını Nasıl Bulduklarına Dair Dağılım	26
Tablo 3.11. Erzincan Hane Halkı Bireylerinin Balık Eti Tercih Nedenlerine İlişkin Frekans Dağılımı.....	27
Tablo 3.12. Erzincan Hane Halkı Bireylerinin Balığı Hangi Pişirme Yöntemiyle Tükettiklerine Dair Dağılımı.....	28
Tablo 3.13. Erzincan Hane Halkı Bireylerinin En Fazla Tükettiği Balık Türü Tercihi.....	29
Tablo 3.14. Erzincan Hane Halkı Bireylerinin Balık Etini Ayda Kaç Kez Tükettiklerine Dair Dağılım.....	31

Tablo 3.15. Erzincan Hane Halkı Bireylerinin Balık Etini Nerden Temin Ettiklerine Dair Dağılım.....	32
Tablo 3.16. Erzincan Hane Halkı Bireylerinin Balık Avlıyor musunuz İle İlgili Düşünceleri.....	32
Tablo 3.17. Erzincan Hane Halkı Bireylerinin Balık Satın Alırken Nelere Dikkat Edilmesi Gerektiğine Dair Dağılım	33



1. GİRİŞ

Sağlıklı yaşam ile tüketilen besin maddeleri arasında ilişkinin varlığı, insanları rastgele gıda maddelerini değil, daha sağlıklı yaşam için gerekli besin maddelerini tüketmeye yöneltmektedir. Bunun için her türlü besin maddesi yerine seçilmiş bazı besin maddelerini tüketmeleri önerilir. Özellikle su ürünlerinin bireylerin sağlıklı beslenmelerinde önemli bir yere sahip olduğu tespit edilmiştir. Nitekim su ürünlerinin yapısında çok sayıda vitamin ve mineral bulunduğu bu nedenle çocuk ve gençlerin zihinsel ve bedensel gelişiminde çok önemli katkıları olduğu, yetişkinlerde ise yine yapısındaki omega-3 ve omega-6 barındırdığı bu nedenle kanser ve koroner kalp hastalıklarından koruduğu ileri sürülmektedir (Atar ve Alçiçek, 2009; Anonim, 2011). Keza balık eti yapısındaki zengin proteinle insan vücudunun ihtiyaç duyduğu çoklu doymamış yağ asitleri ile vücudun temel besin maddelerinin sağlanmasında oldukça önemlidir. Yine balık etinin yapısındaki mineral ve proteinlerle insan vücudunun fizyolojisinin ve metabolik fonksiyonları üzerinde olumlu etki yapması nedeniyle hastalıklardan korunmasını sağlar (Anonim 2010). Hayvansal gıda ürünlerinin insan sağlığına sayısız faydaları olduğu bilinmekte ve irdelenmektedir. Balık eti yapısında bütün esansiyel amino asitleri barındırırlar. Çocuk ve gençlerin gelişiminde kolay sindirim sağlayan lizin ve kan oluşumunda önemli bir fonksiyona sahip triptofan gibi esansiyel amino asitleri yapısında barındırır (Burt, 1988; Can, 2007; Anonim, 2011).

Gelişmiş Avrupa ülkelerine baktığımız zaman su ürünlerine olan yaklaşımları yani meyilleri sağlıklı ve dengeli bir beslenmenin bilinçli toplumların sloganı olarak benimsemelerinden kaynaklanmaktadır. Balık etinin taze olarak tüketiciye sunulması keza balık eti tüketiminin artış sebebi olarak değerlendirilerek bunun altında yatan neden ise yeni teknolojiyle tüketiciye ucuz maliyette ürün sunulması, insanların sağlıklı yaşam için doğal-katkısız ürün tüketmek istemeleri olarak değerlendirilmektedir. Bununla birlikte tüketici taze su ürünleri ile birlikte işlenmiş ürünlerinde ülkemizde sevdirmesi, benimsetilmesi ve tüketiminin yaygınlaştırılması gerekmektedir. Bu bilgiler dahilinde balık dengeli beslenmede yapısında bulundurduğu zengin mineral ve vitaminlerle çocuk, gençler ve yetişkinlerin beslenmesinde çok önemli bir besin kaynağıdır. Ülkemizde maalesef yaygın olmayan balık etinin her yaştaki tüketicilerin tüketimine sunulması, teşvik edilmesi ve tüketiminin yaygınlaştırılması, sağlıklı bireyler oluşturmak ve devamı için gereklidir. Yukarıda anlatılan

somut bilgiler dahilinde su ürünlerinin sağlıklı ve dengeli beslenme açısından faydaları göz önüne alınırsa ülkemizde su ürünlerinin üretim potansiyelinin en yükseklere çıkarılarak yaratacağı katma değer dikkate alındığında sağlıklı bir toplum için gerekli çalışmaların oluşturulması ve bu yönde politikaların geliştirilmesi büyük önem teşkil etmektedir. Su ürünleri, deniz ve iç sulardaki bitkisel ve hayvansal organizmalar topluluğu olup kaynak olarak işletilmeleri, yetiştirilmeleri, açık deniz balıkçılığı ve ilgili konuları kapsayan çok disiplinli bir konudur. Kolay ve ucuz sağlanabilen hayvansal protein kaynaklarından birisi olan su ürünleri, gerek tarım sektörü, gerekse ulusal ekonomide henüz arzu edilen seviyede yer alamamaktadır.

Tarımsal faaliyetler içerisinde değerlendirilen su ürünleri ve özellikle balık yetiştiriciliği son yıllara kadar diğer tarımsal faaliyetlerde gözlenen gelişmeyi gösteremediğinden, tarımsal üretim içerisindeki payı düşük kalmıştır. Oysa su ürünleri üretim alanlarımız, ormanlık alanlarımızdan daha fazla olup tarıma elverişli alanlarımıza yakındır (Işıklı ve Abay, 1993).

Tarım arazilerinin büyük bir kısmının nadasa bırakılarak iki yılda bir ürün alındığı düşünülürse, su ürünleri üretim alanlarının daha geniş olduğu anlaşılır. Tarımsal üretimde, toprağın 40-50 cm derinliğinden yılda en çok 100 ton/ha ürün alınabilmesine karşın, denizlerde 200 m derinliğe kadar geniş bir alanda yapılacak yetiştiricilikle yılda 350 ton/ha ürün alınabilir (Anonim, 1995). Ancak, bu avantajlarına rağmen su ürünlerinin üretim ve tüketim düzeyi henüz arzu edilen seviyede değildir.

Ülkeleri meydana getiren en küçük birimlerin yani toplumların birer ferdi olan bireylerin genç ve yetişkinlerin zihinsel ve bedensel olarak sağlıklı yaşaması, oluşturdukları toplumun ekonomik ve sosyal yönden gelişmesi, ekonomik alanda Avrupa refahına ulaşması, huzurlu ve güvence altında varlığını idame etmesinde, hayvansal gıda ürünlerinin yeterli düzeyde tüketmesi, dengeli beslenmenin temel koşullarından biridir (Anonim, 2011).

Sağlıklı ve dengeli yaşamının önemi vurgulanarak bu konuda çocuk ve gençlerin eğitilmesi, doğru besine yönlendirilmesi, doğru besinlerle sağlıklı yaşamının sürdürülebileceği, bireylerin bu tüketimi alışkanlık haline getirmesi, bu alışkanlıklarla daha isabetli sonuçlar alınabileceği vurgulanmaktadır (Karakuş ve ark., 2008).

Dünya nüfusuyla birlikte ülkemiz nüfusu da normallerin üzerinde bir artış göstermektedir. Ülke nüfusları artarken beslenmemizde yaşamımızın idamesi olan kaynaklarında aynı şekilde artırılması, düzenli kullanılması ve daha da önemlisi besin kaynaklarının verimli bir düzeye getirilmesi ve değerlendirilmesi gerekmektedir. Çocuk, genç

ve yetişkinlerin sağlıklı ve dengeli beslenmesi için günlük protein ihtiyacının %40-50'si hayvansal gıdalardan sağlanmaktadır (Çadır ve Duman, 2013).

Beslenmemizde önemli bir yere sahip su ürünleri, yapısındaki zengin vitaminler ve proteinlerden dolayı sağlıklı ve dengeli beslenmemizde önemli bir yere sahip olduğu bilinmemektedir.

Ülkemizde yaygın olmayan balık etinin tüketiminin teşviki ve yaygınlaştırılması, dengeli ve sağlıklı beslenme açısından çok büyük önem teşkil etmektedir. Bu nedenle ülkemizin çeşitli bölge ve şehirlerinde balık tüketimi eğilimlerinin belirlenmesi, alınacak tedbirler yönünden bakıldığında, bölgeler ve iller arasında balık tüketim eğilim ve alışkanlıkları önemli derecede farklılık göstermektedir (Elbek ve ark., 1997; Çolakoğlu ve ark., 2006).

Özellikle su kaynakları bakımından oldukça zengin olan Ülkemiz, üç tarafının denizlerle çevrili olması ve sahip olduğu denizlerinde 1200 çeşit, iç sularında ise 190'ın üzerinde balık türü olduğu bilinmektedir. Sahip olduğu bu çeşitlilikten 70-80 civarı avlanılacak tür olarak da bilinse ülkemiz açısından ekonomik anlamda değerli olan tür 30 kadardır.

1.1 Su Ürünleri ve İnsan Sağlığı

İnsanların sağlıklı ve dengeli besinlerle beslenmesinde balık ve diğer deniz ürünlerinin ayrı bir yeri olduğu bilinmektedir. Balığın yapısında barındırdığı bol miktarda protein diğer protein ürünler ile kıyaslandığında tüketicilerin balık etindeki proteinlerden faydalanma oranları daha yüksektir. Aynı zamanda balık etinin yapısında A vitamini, D vitamini, K vitamini ve B grubu vitaminler oldukça zengindir. Balık eti beyin gelişimini anne karnında geliştiren ve bu evrenin çok hızlı geliştiği dönemde bebeğin anne karnında başlayan 0-3 yaş dönemi için balığın faydalarına ayrı sayfa açmak gerekir. Bebeğin beyin gelişimi için balığın yapısında bulundurduğu biyolojik değeri yüksek olan protein vitamin ve esansiyel amino asit kaynağı ve en önemlisi de yine yapısındaki omega-3 çoklu doymamış yağ asitleri anne karnında bebeğin beyin gelişimine önemli katkı sağladığı bilinmektedir. Çocuk ve gençlerin zihinsel ve bedensel gelişimlerinde yapısındaki protein, vitamin ve esansiyel yağ asitleri ile sağlıklı ve dengeli beslenmelerinde çok önemli bir yere sahiptir. Yetişkinlerde ise yine yapısında barındırdığı çoklu doymamış yağ asitleri ile vücudun kanser ve koroner kalp hastalıklarından koruduğu vurgulanmaktadır.

Bu olumlu etkilerin sağlanabilmesi için haftada en az 2 kez (300g) balık tüketilmesi önerilmektedir. Ancak ülkemizde balık tüketimi önerilen miktarların oldukça altındadır.

Türkiye'de kişi başına balık tüketimi yılda 8 kilogram iken dünyada ortalama 16 kilogram, Avrupa Birliğinde (AB) 22 kilogramdır. Bu nedenle tüketiminin artırılması teşvik edilmelidir (Cevger ve ark., 2008).

1. 2. LİTERATÜR TARAMASI

Son yıllarda balık tüketimi ile ilgili birçok ilimizde özellikle de üniversitelerimizin de verdiği katkı ve çabalarla hız kazanmış ve olumlu çalışmalar sonuç vermeye başlamıştır. Su ürünleri tüketim alışkanlığı ile ilgili birçok çalışma yapılmıştır. Bu çalışmalardan biri olan Tunceli İli balık tüketim alışkanlığının belirlenmesi ile ilgili olarak Yüksel ve ark (2011) tarafından yapılmıştır. Yapılan araştırmada şu sonuçlar alınmıştır. 2010 yılında Tunceli'de yapılan ankette 348 kişinin vermiş olduğu cevaplarda şu veriler oluşmuştur. Tunceli'de ikamet eden kişiler tarafından en beğenilen et türü balık eti (%48) olmasına rağmen en fazla tüketilen et türü ise kırmızı et (%40) olmuştur. Tunceli'de balık tüketim alışkanlığını belirleyen farklılıkların olduğu belirlenmiş olup, kişi başı yıllık balık tüketimi 4,1 kg olarak hesaplanmıştır. İlde en beğenilen balık türü doğal balık, en fazla tüketilen tür ise hamsidir. Pişirme yöntemlerinden genelde fırında pişirilerek tercih edildiği (%42), balık tüketiminin ülke ortalamasının altında olduğu görülmüştür. Bu durumun tüketicinin gelir durumu, ilin deniz kıyısında olmaması ve dört mevsim taze balık satılmaması gibi nedenlerden kaynaklandığı düşünülmektedir.

Keban Baraj Gölü Ova Bölgesi halkının balık tüketim alışkanlıklarının araştırılması adlı çalışmada ise Çadır ve Duman (2013); Keban Baraj Gölü'ne kıyısı bulunan İçme, Şeyhacı, Uzunova, Koçkale, Güzelyalı, Yolüstü, Örencik Köylerinde balık eti tüketim alışkanlıklarını belirlemek amacıyla Ağustos-Eylül (2011) ayları arasında 139 kişi üzerinde gönüllülük esasına göre anket çalışması yapılmıştır. Araştırma sonuçlarına göre; katılımcıların %61,15'i balık etini, %7,19'u kırmızı eti, %2,88'i tavuk eti ve %28,78'inin ise hepsini severek tükettikleri belirlenmiştir. Balığı tercih etmelerindeki en büyük nedeninin %59,71 ile lezzet olduğu tespit edilmiştir. Katılımcıların %80,58'inin tatlısu balıklarını, %3,60'nın da deniz balıklarını tercih ettiği saptanmıştır. Balık tüketenlerin tercihinin tatlısu balıklarından aynalı sazan (%71,22), deniz balıklarından ise hamsi olduğu (%72,66) belirlenmiştir. Katılımcıların %96,40'ının günlük taze balığı tercih ettiği ve tükettiği, tüketim şekli olarak da %66,19'un kızartmayı tercih ettiği saptanmıştır. Ailenin %27,34'ünün ayda 4-6 kg arasında balık tükettikleri belirlenmiştir. Erkek katılımcıların %61,90'ı, bayan katılımcıların ise %58,82'sinin balık etini severek tükettikleri saptanmıştır. Fakat aylık gelir ve eğitim düzeyleri

dikkate alındığında et tercihinde istatistiksel olarak önemli derecede farklılık olduğu belirlenmiştir.

Türkiye'de halkın sağlıklı ve dengeli beslenme durumu farklılık göstermektedir. Elazığ İline 25-35 km uzaklıkta olan ve baraj gölüne yakın olan bu ova köylerinde, balıkçılığın bire bir halk tarafından gerçekleştirildiği bir yöremizdir. Balık tüketicinin eline gayet taze ve ucuz gelmektedir. Bunun yanında halkın balığa olan aşinalığı ve damak zevkinin olması pozitif etkileri olduğu sonucuna varılmış ve sağlıklı bir çalışma ile tavsiyelerde bulunulmuştur. “Halkımızın sağlıklı bir besin kaynağı olan su ürünlerimizin tüketim oranlarının artırılması için, kamu kuruluşların, özel sektörlerin, sivil toplum örgütlerinin ve eğitim kurumlarının halkı bilgilendirme kampanyaları yapmaları gerekmektedir” önerileri sıralanmıştır.

Trabzon ve Giresun’da yapılan su ürünleri ve tüketim alışkanlıkları ile ilgili bir çalışmada; su ürünlerini tüketenlerin ilk sırada yer aldığı (%41), en çok tüketilen balık türünün ise (%17,75) hamsi olduğu ve katılımcıların büyük oranının (%95,14) balığı taze olarak tükettiği, tüketim şekli ise (%52,97) kızartma olduğu belirlenmiştir. Aydın ve Karadurmuş su ürünleri tüketim alışkanlığı artırılması için bu gibi çalışmaların artırılması ve yaygınlaştırılması tavsiyelerinde bulunmuşlardır.

Orhan ve Yüksel (2010) Burdur’da 300 denekle yaptıkları tüketim anket çalışmasında şu veriler elde edilmiştir. Burdur’da ankete katılan ve ilde yaşayanların %88,3’ gibi yüksek bir oranda balık tükettikleri görülmüştür. Balık türlerinden hamsiyi tercih edenlerin oranı %91 olup, tatlısu balığını tercih edenlerin oranı ise %98,1 olduğu saptanmıştır. Eğitim seviyesi ile balık tüketiminin ilişkili olduğu tespit edilmiştir.

Su ürünleri, tüketici alışkanlığı anketinde Çolakoğlu ve ark., (2006) Çanakkale İli’nde 680 kişiyle tüketim davranışlarının incelenmesi gerektiği düşünülerek bir anket çalışması yapmıştır. Ankete katılım sonuçları incelendiğinde ise şu veriler açığa çıkmıştır. Çanakkale İli’nde yaşayan ve ankete katılan katılımcıların beyaz eti birinci sırada (%47,5) tükettikleri, balık türlerinden en fazla lüferin sevildiğini, en çok tüketilen balığın ise istavrit olduğu saptanmıştır. Balığın taze olarak tüketildiği, tüketim şeklinin ise (%45,73) kızartma olduğu, ailelerin ayda 1-6 kg arasında balık tükettikleri, tespitine varılmıştır. Su ürünlerinin ülkemizdeki tüketiminin dünya ve Avrupa ülkelerine oranla düşük bulunduğunu, tüketimin sağlıklı ve dengeli beslenme açısından slogan haline getirilip benimsetilmesini ve tüketiminin yaygınlaştırılması gerektiği tavsiyelerini sıralamıştır.

Diğer bir çalışma ise, Elazığ İli’nde balık tüketim alışkanlığı tercihinin belirlenmesi amacıyla yapılmıştır. Çiçek ve ark., (2014) tarafından yapılan araştırmada il merkezinde yaşayan 350 kişiyle 23 sorudan oluşan bir anket uygulanarak gerçekleştirilmiştir.

Tüketicilerin sırasıyla %41 kırmızı et, %23 beyaz et ve %3 balık etini ve %32 her üç et türünü de eşit ağırlıklı tükettiklerini belirtmişler. Katılımcıların balık etini tükettiklerini ve çoğunluğunun da balık etini sevdikleri ortaya çıkmıştır. Çalışma sonucuna göre Elazığ'da ortalama kişi başına yıllık 3,30 kg/yıl olarak hesaplanmıştır.

Hatırlı ve ark., (2004) tarafından Isparta İli'nde Logit Modeli kullanılarak yapılan ankette ise, balık tüketim tercihlerini etkileyen başlıca sosyo-ekonomik etkenler incelenmiştir. Ailelerin gelir durumları, eğitim seviyeleri ve bireylerin ortalama yaş gruplarının tüketim tercihlerini belirlediği görülmüştür.

Türkiye'nin balıkçılık sektörüne ve Türk halkının su ürünleri tüketim alışkanlığına en genel bakış açısından ise Hecer (2012)'in araştırması ve önerileri önemli yer tutmaktadır. Araştırmada, su ürünleri hayvansal protein kaynağı oluşu nedeniyle beslenmemizde son derece önemli bir gıdadır. Ne yazık ki, dünyada pek çok ülkede, önemli bir yere sahipken, üç tarafı denizlerle çevrili ülkemizde hakkettiği yeri henüz bulamamıştır. Su ürünleri özellikle balık, ülkemizde daha çok taze olarak tüketilmektedir. Kişi başına su ürünleri tüketimi dünya ortalamasının yarısı seviyesindedir. Su ürünleri üretiminin çoğunluğu avcılıktan elde edilen ülkemizde, üretim miktarı bakımından dünyada 32. sırada yer almaktadır. Sosyo-ekonomik faktörler, beslenme alışkanlıkları ve kişisel tercihler gibi birçok faktör tüketim miktarını etkilemektedir. Bununla birlikte işleme teknikleri ve işleme tesisleri geliştirilerek, alternatif tüketim yolları arttırılabilir. Gerek tüketim oranını, gerekse Türkiye'nin su ürünleri üretiminde dünyadaki payını arttırmak için balıkçılık kaynaklarının etkin kullanımı önemlidir.

Yine Türkiye geneli balık tüketim analizinde Akbay ve ark., (2013)'in çalışmaları yer almaktadır. Akbay ve arkadaşları özet olarak; su ürünlerin yetişkinlerde kalp hastalıklarına ve kanser gibi rahatsızlık risklerini azalttığını, çocuk ve gençlerde zihinsel ve bedensel gelişimlerine yardımcı olduğu bu yüzden su ürünlerinin yaygınlaştırılması ve kişi başına düşen miktarın artırılması gerektiğini vurgulamıştır. Çalışmada ülkemizde kişi başına yıllık düşen balık ve diğer su ürünleri tüketimi yıl itibari ile 2003'te 3,0 kg iken 2009 yılında bu oranın 3,5 kg'a yükseldiğini en fazla tüketilen balık türünün hamsi olduğunu, su ürünlerinin tüketiminin gelir artışı oranı ile doğru orantılı olduğunu ortaya koymuştur.

Saygı ve ark., (2015) İzmir ve Ankara İllerinde su ürünleri tüketimi ile ilgili yaptığı çalışmada, İzmir de yaşayan 306, Ankara da ise 405 katılımcıya anket uygulaması sonucunda şu verilere yer verilmiştir. Deniz kıyısında bulunan İzmir ile iç kesimde yer alan Ankara şehirlerinde tüketim davranışlarını belirlemek amacıyla bu çalışma yapılmıştır. İzmir'de yaşayan ve bu ankete

katılanların %81'in ağırlıklı olarak beyaz eti tükettikleri, Ankara'da bireylerin ise %83'nün beyaz et tükettikleri saptanmıştır. İzmir'deki bireylerin haftada en az bir defa balık tükettikleri ve bu oranın %46 olduğu görülürken, Ankara'da ise, hafta da en az bir kez balık tüketildiği, oranın ise %30 olduğu görülmüştür.



2.MATERYAL VE METOT

2.1. Erzincan'ın coğrafi konumu

Erzincan Doğu Anadolu Bölgesinin Kuzey Batı bölümünde yukarı Fırat Havzasında 39 02`- 40 05` kuzey enlemleri ile 38 16`- 40 45` doğu boylamları arasında yer almaktadır. İlimiz Doğuda Erzurum, Batıda Sivas, Güneyde Tunceli, Güneydoğuda Bingöl, Güneybatıda Elazığ, Malatya, Kuzeyde Gümüşhane, Bayburt ve Kuzeybatıda Giresun illeri ile çevrilidir. Yüzölçümü 11.903 km² olup il merkezinin denizden yüksekliği 1.185 metredir. Erzincan'ın ilçeleri; Çayırılı, İliç, Kemah, Kemaliye, Otlukbeli, Refahiye, Tercan ve Üzümlü 'dür.



Erzincan'ın coğrafi haritası

2.2. Materyal

Bu çalışmanın materyalini, Erzincan merkez ve ilçelerinde ikamet eden 213 bireyle yüzyüze yapılan ve tesadüfi olarak seçilen bireyler oluşturmaktadır. Bu çalışmayı gerçekleştirebilmek için daha önce, Gay (1996) ve Sekaran (2003) tarafından evreni temsil edecek örneklem büyüklüğünün tespit tekniği kullanılmıştır. Nitekim bu çalışmada Araştırmanın evrenini Erzincan İlindeki ailelerin balık tüketim tercihlerinin belirlenmesi amacıyla 21 yaş altı ve 60 yaş üzerinde (bay ve bayan) bireyler oluşturmaktadır.

2.3. Ankete Göre Veri Toplama Aracı

Veri toplama aracı olarak araştırmacı tarafından geliştirilen anketin hazırlanışında önemli derecede Şenol ve Saygı'nın (2001) "Su Ürünleri Tüketimi İçin Bir Ekonometrik Model'inden ve konu ile ilgili literatür taramasından ve alan uzmanlarından yararlanılmıştır. Anket toplamda 21 sorudan meydana gelmiş, ilk 6 soru 213 bireyin demografik çevresi ile ilgili olup, diğer 15 soruda, ise balık tüketim eğilimleri yer almıştır.

3. BULGULAR

Bu çalışma Erzincan İlinde ikamet eden 213 bireyle yüzyüze yapılan ve tesadüfi olarak seçilen bireyler ile yapılmıştır. Toplamda 21 soru sorularak verilen cevaplara göre analiz yapılmaya çalışılmıştır. 213 bireyle yapılan anket çalışmasında verilen cevaplara göre oluşturulan istatistiksel analizlere göre oluşan bulgular aşağıda verilmiştir.

3.1. Ankete Katılan Bireylerin Demografik Yapısına Göre Elde Edilen Bulgular

Ankette ilk 6 soruya verilen cevaplara göre elde edilen veriler Tablo- 3.1.'deki gibidir.

Demografik çevreyi incelediğimizde, ankete katılan katılımcıların vermiş oldukları cevaplarda; dengeli beslenip beslenmediğimiz ya da ne kadar sağlıklı ve dengeli beslendiğimiz özelliklede çocuk ve gençlerin bedensel ve zihinsel gelişimlerinde çok önemli bir yere sahip hayvansal kaynaklı gıda ürünlerinin önemi ortaya çıkacaktır.

Bu çalışmada Erzincan İli'nin yıllık ortalama balık tüketimi (1,32 kg), Tokat, Adana, Konya ve tüketim davranışları en yakın olan Tunceli'deki balık tüketim oranından daha az olduğu görülmüştür. Daha geniş perspektiften bakarsak, ülkemizdeki yıllık kişi başına balık tüketim oranı 7,589 kg, (TUİK, 2011)'dir. Bu oran dünyada 13,8 kg/yıl, Avrupa ülkelerinde ise 28,3 kg/yıl olarak verilmiştir. Erzincan'daki balık tüketiminin diğer iller ile kıyaslandığında oldukça düşük olduğu görülmüştür. Ülkemizin ise kişi başına yıllık balık tüketimi dünya ortalamasına ve Avrupa ülkelerine göre balık tüketim ortalamalarının altında kalmıştır. Ülkemizin bireylerin oluşturduğu toplumun gıda taleplerinin ve tüketim alışkanlıklarını belirleyen sosyo-ekonomik bir çok farklılık belirler. Bu nedenle su ürünleri tüketiminin yaygınlaştırılması için yapılacak çalışmalarda, tüketicinin eğitimi, gelir düzeyi, cinsiyet, yaş, aktivite durumu, besinle ilgili bilgi ve birikimleri göz önünde bulundurularak, özel ve kamu kurumlarının özendirici, teşvik edici çalışmalar düzenlenmesi ve buna göre tüketicinin taze, sağlıklı, ucuz ve ürün çeşitliliği ile her mevsim bulabileceği su ürünleri sektörünü hareketlendirecek çalışmalar yapılmalıdır. Balık etinin özellikle sağlık açısından ne kadar faydalı olduğu tüketiciye anlatılmalıdır. Balığın yapısında bulunan omega-3 yağ asidinin bir çok kronik rahatsızlığın önlenmesinde ve sağlığın devamı açısından önemli olduğu belirtilmektedir (Combe, 2004). Su ürünlerinin tüketimi konusunda balığın çağımızın birçok

rahatsızlığını tedavi edici rolü ile haftada 2-3 kez tüketilmesinde fayda vardır (Turan ve ark., 2006).

Hayvansal gıda ürünlerinin faydaları, bilgiler ışığında ele alındığında, protein açısından oldukça zengin olan ve yapısında doymamış yağ asitlerini de barındıran insan sağlığı fizyolojisi ve metabolik fonksiyonları üzerinde olumlu etki yaparak vücudun direncini artırarak hastalıklardan koruması, sağlıklı ve dengeli bir hayat sürmemize önemli bir katkıda bulunur.

Su ürünleri sektörü, kanatlı hayvan ve kırmızı et sektörüyle karşılaştırılması yapıldığında, geçmişten günümüze 1984'ten sonra 2000'li ve daha sonraki yıllara nazaran özellikle beslenmemizdeki yeri irdelendiğinde sağlıklı ve dengeli beslenmek için, hayvansal gıdaların başında gelen su ürünlerinin faydalarından dolayı beslenmemiz de önemli bir yere sahip ve ayrıca ülkemizde ucuz ve kaliteli olmasından dolayı ivme kazanmıştır.

Tablo 3.1. Ankete Katılan Bireylerin Demografik Yapısına Göre Elde Edilen Sonuçlar

Madde No	Değişkenler		N	%
1	Cinsiyetiniz	Kadın	101	47,42
		Erkek	112	52,58
2	Yaşınız	a)<21	8	4
		21-30	58	27
		31-40	61	29
		41-50	53	25
		51-60	33	15
3	Kaç Kişilik Ailede Yaşıyorsunuz	Tek	8	4
		İki	45	21
		Üç	55	26
		Dört	55	26
		Beş	28	13
		Beş+	22	10
4	Öğrenim Durumunuz	İlköğretim	91	43
		Lise	54	25
		Üniversite	68	32
		Master-Doktora	0	0
5	Mesleğiniz	Ev Hanımı	34	16
		İşçi	6	3
		Memur	73	34
		İş Kur	3	1
		Serbest	82	39
		Öğrenci	15	7
6	Ailenizin Aylık Toplam Geliri	500-1000	61	25
		1001-1500	28	14
		1501-2000	31	15
		2001-5000	93	46

Yaptığımız anket ve Tablo-3.1. incelendiğinde, Erzincan İlinde toplamda 213 kişiyle anket yapıldığı, bunların 101'inin bayan (%47,42) 112'sinin ise erkek (%52,58) olduğu görülecektir. İki ve üç kişilik ailelerde yaşayanların daha fazla olduğu ve en önemlisi eğitim düzeyinin maalesef pek parlak olmadığı, bununda beslenmede de etkili olduğu kanısı ortaya çıkmaktadır. Çünkü beyaz et özellikle de balık etinin ne kadar sağlıklı olduğu vazgeçilmez bir tartışma konusudur. İlköğretim mezunlarının 91 kişiyle (%43) ankete katılanların içinde öne çıktığı bu nedenle halkın balık tüketim alışkanlığının pek olmadığı, daha çok tüketilen etin ileriki tablolarda görüleceği gibi tavuk etidir.

Meslek gruplarında en fazla serbest meslek olduğu 82 kişi ile (%39) bir o kadar da memur grubunun olduğu 73 kişi ile (%34), ailelerinin aylık gelirleri ise 3- 4 kişilik ailelerden oluştuğu için genelde üç kişilik aile 55 kişi (%26) ve dört kişilik aile 55 ile yine (%26) olduğu buda her ailede en az iki kişinin çalıştığı, bununda ailenin aylık gelirine etkilediği bu nedenle toplamda aylık gelirin 2001-5000 TL'nin üzerinde olduğu 93 kişi ile (%46) görülmektedir.

3.2. Erzincan'da ankete katılan bireylerin et tüketim tercihlerine ilişkin bulgular

Tüketilen et türü kırmızı et, beyaz et ve balık eti cinsiyet, yaş ve aylık ortalama ailelerin gelir düzeyi ile bir ilişkisi bulunsa da bunun anlamlı olup olmadığı ve neler olduğu anket yöntemiyle test edilmiştir.

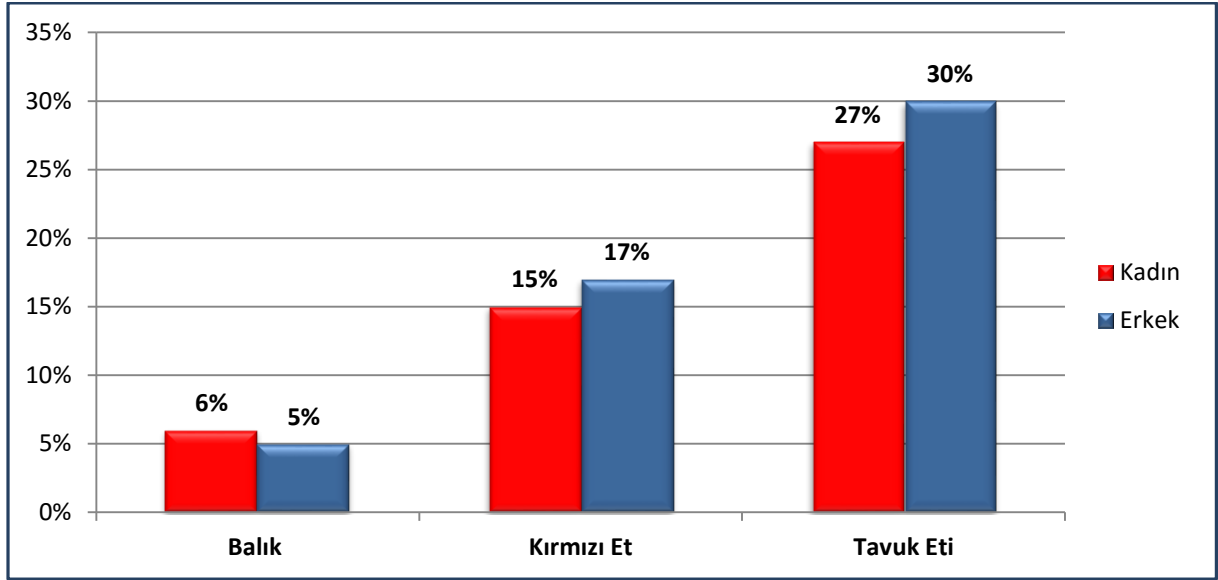
3.2.1. Erzincan hane halkı bireylerinin cinsiyetlerine göre et türü tercihinine ilişkin görüşlerinin anket sonuçları

Tablo 3.2.incelendiğinde Erzincan İlinde et tüketim alışkanlıklarının cinsiyetlere göre farklılık gösterip göstermediği anlaşılmaktadır.

Bu anlamda Erzincan İlinde yapılan ankete katılan 213 kişinin sorulara verdiği cevaplara bakıldığında ve Tablo-3.2. incelendiğinde, kırmızı et tüketenlerin sayısının 67 olduğu, bunların 31'inin bayan olduğu, tavuk eti tüketenlerin sayısının 122 olduğu, bunların ise 57'sinin bayan olduğu ve balık tüketenlerin sayısının 24 olduğu bunların sadece 13'nün bayan olduğu görülecektir. Görüleceği üzere cinsiyetlerde tüketim alışkanlığının birbirine yakın olduğu Tablo-3.2. incelendiğinde görülmektedir.

Tablo 3. 2. Erzincan hane halkı bireylerinin cinsiyetine göre tüketmiş oldukları et türüne göre anket sonuçları

			Balık	Kırmızı Et	Tavuk Eti
Cinsiyetiniz	Kadın	N	13	31	57
		%	6	15	27
	Erkek	N	11	36	65
		%	5	17	30
Toplam		N	24	67	122
		%	11	32	57



Şekil 3.1. Erzincan hane halkı bireylerinin cinsiyetlerine göre balık tüketim sıklığına ilişkin şekil

3.2.2. Erzincan hane halkı bireylerinin yaş ortalamasına göre et türü tercihi

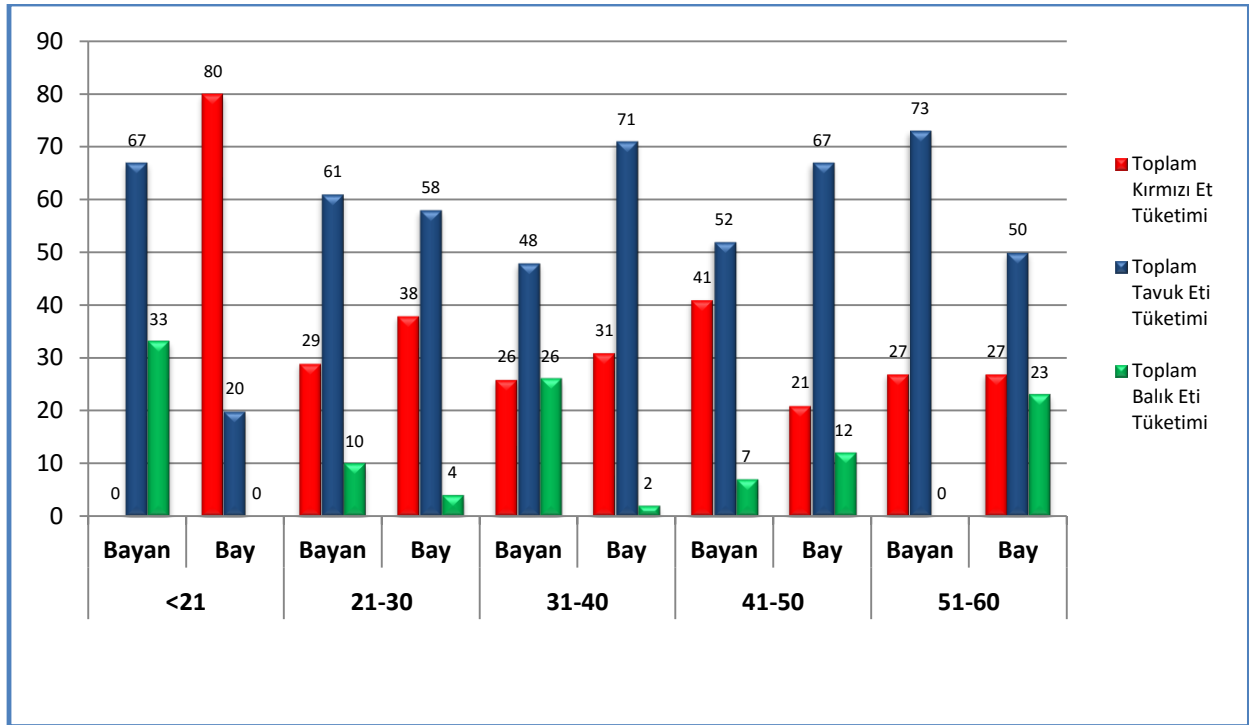
Erzincan hane halkının yaşlarına göre tüketilen et türü tercihleri incelendiğinde (Tablo-3.3.) 21 yaşından küçük kırmızı et tüketen erkeklerin sayısı 4 (%80), kanatlı et tüketen bayanların sayısı 2 (%67), bayların sayısı ise 1 (%20) olup, su ürünleri tüketenlerin ise 1 bayan olduğu (%33) görülmüştür.

Toplamda ise, kırmızı et tüketenlerin sayısı 67 (%31), kanatlı et tüketenlerin sayısı 122 (%57) ve su ürünleri tüketenlerin sayısı 24 (%12)'dir.

Erzincan hane halkının su ürünleri tüketimi konusunda yapısında bulundurduğu protein içeriği, doymamış yağ asitleriyle insan vücudunun fonksiyonları üzerinde olumlu etkiler yaratması, uzun ve sağlıklı bir gelecek için balık tüketimi konusunda tüketiciler bilgilendirilmeli ve teşvik edilmelidir

Tablo 3.3. Erzincan hane halkı bireylerinin yaş ortalamasına göre et türü tüketimi

			Toplam Kırmızı Et Tüketimi	Toplam Tavuk Eti Tüketimi	Toplam Balık Eti Tüketimi
<21	Bayan	N	0	2	1
		%	0	67	33
	Bay	N	4	1	0
		%	80	20	0
21-30	Bayan	N	9	19	3
		%	29	61	10
	Bay	N	10	15	1
		%	38	58	4
31-40	Bayan	N	7	13	7
		%	26	48	26
	Bay	N	11	22	2
		%	31	71	2
41-50	Bayan	N	12	15	2
		%	41	52	7
	Bay	N	5	16	3
		%	21	67	12
51-60	Bayan	N	3	8	0
		%	27	73	0
	Bay	N	6	11	5
		%	27	50	23
Toplam			N	122	24
			%	57	12



Şekil 3.2. Erzurum hane halkı bireylerinin yaş ortalamaları ve balık tüketim sıklığı

3.2.3. Erzurum hane halkı bireylerinin eğitim düzeylerine göre et türü tercihleri

Erzurum hane halkının eğitim düzeylerine göre tüketim alışkanlıkları tablolarda ifade edilmiştir. Buna göre; ilköğretim mezunu bayanlardan kırmızı et tüketenlerin 10 kişi (%22), tavuk eti tüketimi 32 kişi (%71) ve balık eti tüketenlerin sayısı 3 kişi (%7); ilköğretim mezunu baylardan ise kırmızı et tüketenlerin sayısı 9 kişi (%20), tavuk eti tüketenlerin sayısı 31 kişi (%67) ve balık eti tüketenlerin sayısı 6 (%13)'dir.

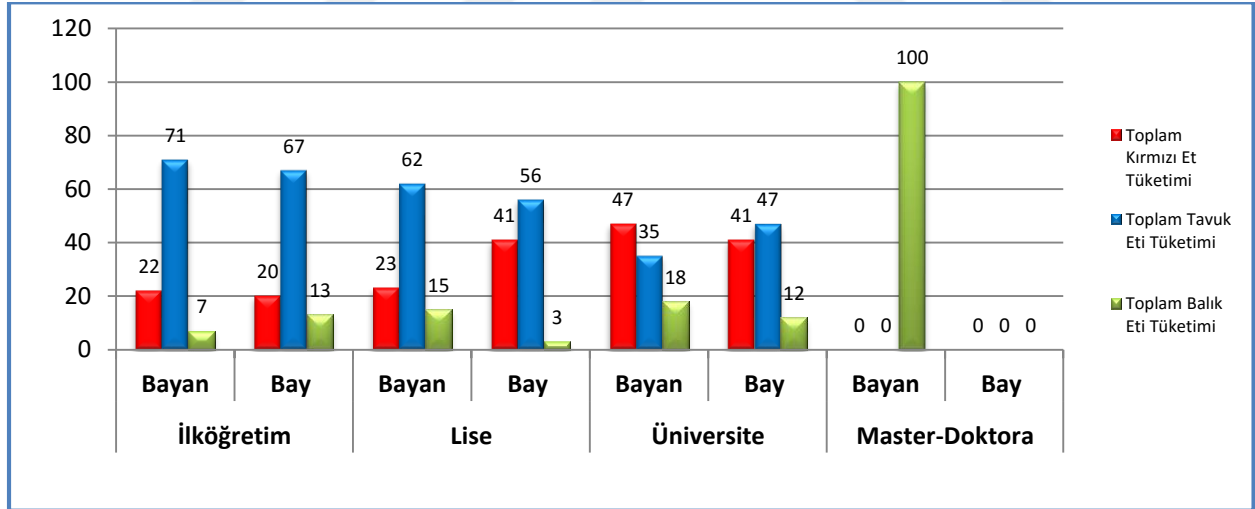
Üniversite mezunu bayanlardan kırmızı et tüketenlerin sayısı 16 (%47), tavuk eti tüketenlerin sayısı 12 (%35) ve balık eti tüketenlerin sayısı 6 (%18)'dir.

Üniversite mezunu bayların tüketim alışkanlıkları ile ilgili tabloyu incelediğimizde, kırmızı et tüketenlerin sayısının 13 (%41), tavuk eti tüketenlerin sayısının 15 (%47) ve balık eti tüketenlerin ise 4 kişi (%12) olduğu görülmüştür.

Buna göre Tablo-3.4. incelendiğinde eğitim düzeyinin artmasına rağmen dengeli ve sağlıklı bir besin olan balık eti tüketiminde gözle görülür bir değişikliğin olmadığı görülmüştür.

Tablo 3.4. Erzincan hane halkı bireylerinin öğrenim (eğitim) durumlarına göre et türü tercihleri

			Toplam Kırmızı Et Tüketimi	Toplam Tavuk Eti Tüketimi	Toplam Balık Eti Tüketimi	
İlköğretim	Bayan	N	10	32	3	
		%	22	71	7	
	Bay	N	9	31	6	
		%	20	67	13	
Lise	Bayan	N	5	13	3	
		%	23	62	15	
	Bay	N	14	19	1	
		%	41	56	3	
Üniversite	Bayan	N	16	12	6	
		%	47	35	18	
	Bay	N	13	15	4	
		%	41	47	12	
Master-Doktora	Bayan	N	0	0	1	
		%	0	0	100	
	Bay	N	0	0	0	
		%	0	0	0	
Toplam			N	67	122	24
			%	31	57	12



Şekil 3.3. Erzincan hane halkı bireylerinin öğrenim (eğitim) durumlarına göre et türü tercihleri

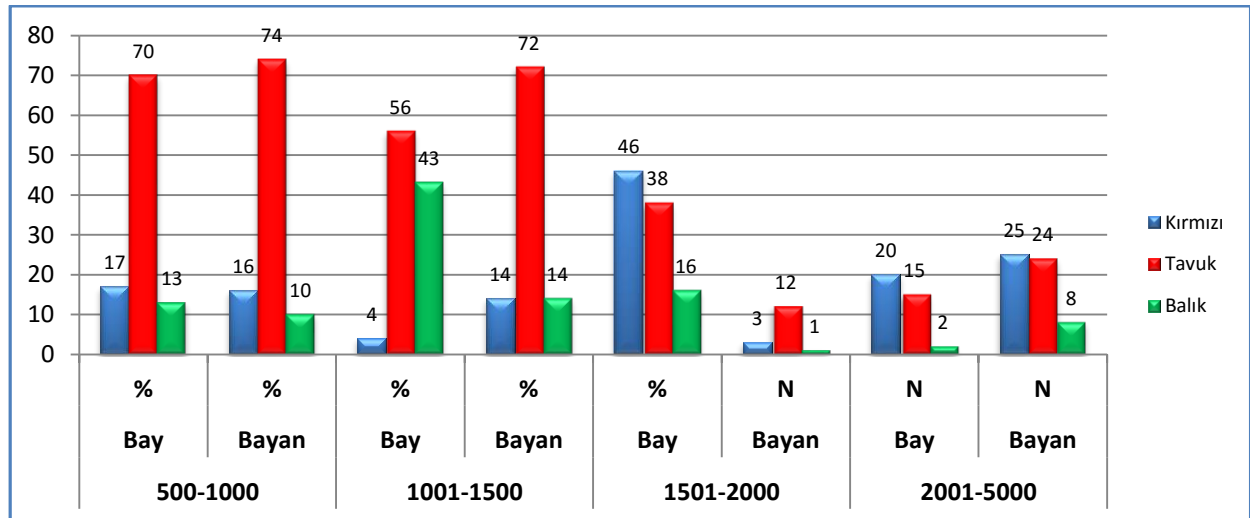
3.2.4. Erzincan hane halkı bireylerinin aylık ortalama (aile) gelirlerine göre et türü tercihleri

Erzincan hane halkı bireylerinin aylık ortalama (aile) gelirlerine göre et türü tercihi anket sonuçları Tablo-3.5.'te verilmiştir.

Buna göre kırmızı et tüketenlerin sayısı 67 (%31), tavuk eti tüketenlerin sayısı 123 (%58) ve balık eti tüketenlerin sayısı 23 (%11)'tür. Aylık ortalamanın artmasına rağmen balık tüketiminin üçüncü sırada yer aldığı, birinci sırayı ise tavuk etinin aldığı görülmüştür.

Tablo 3.5. Erzincan hane halkı bireylerinin ailelerin toplam aylık gelirlerine göre et türü tercihleri

			Kırmızı Et	Tavuk Eti	Balık Eti	
500-1000	Bay	N	8	33	6	
		%	17	70	13	
	Bayan	N	3	14	2	
		%	16	74	10	
1001-1500	Bay	N	1	14	10	
		%	4	56	43	
	Bayan	N	1	6	1	
		%	14	72	14	
1501-2000	Bay	N	6	5	2	
		%	46	38	16	
	Bayan	N	3	12	1	
		%	19	75	6	
2001-5000	Bay	N	20	15	2	
		%	54	41	5	
	Bayan	N	25	24	8	
		%	44	42	14	
TOPLAM			N	67	123	23
			%	31	58	11



Şekil 3.4. Erzincan hane halkı bireylerinin ortalama aylık gelirlerine göre balık tüketimi

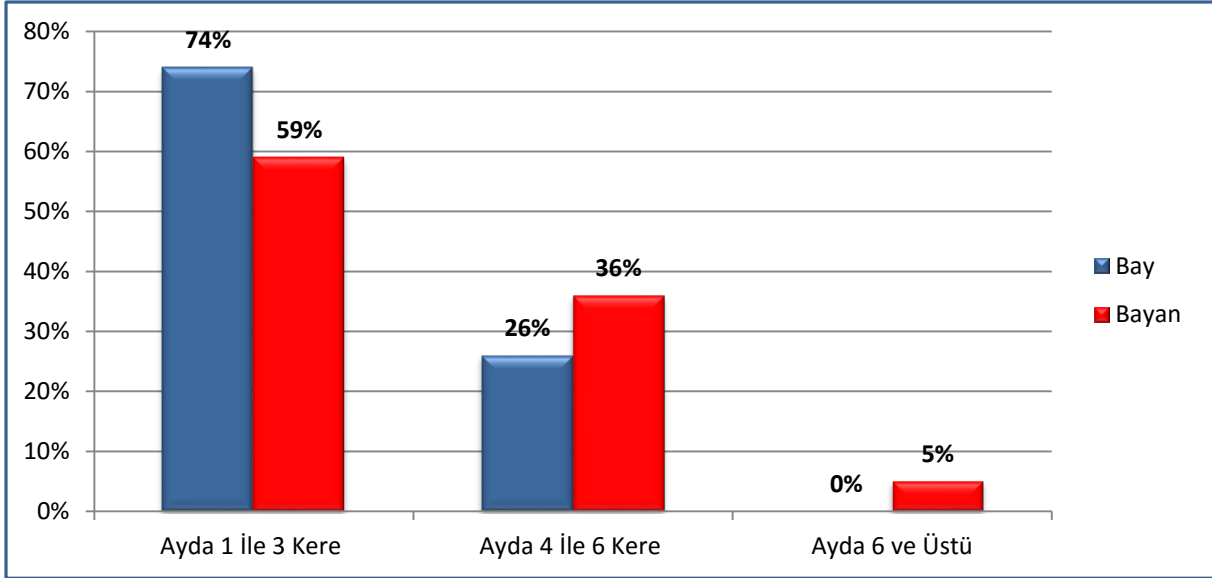
3.3. Erzincan hane halkı bireylerinin balık tüketim sıklıklarına ilişkin bilgi ve anket bulguları

3.3.1. Erzincan hane halkı bireylerinin cinsiyetlerine göre balık tüketimi

Erzincan’da hane halkı bireyleriyle yapılan ankette, cinsiyetlerine göre farklılık gösterip göstermediği Tablo-3.6.’da verilmiştir. Bu verilere göre balık etini ayda kaç kez tükettikleri sorusunda, balık etini ayda 1-3 kere tükettiklerini söyleyenler 141 kişi (%67), 4 ile 6 kez arasında tükettiğini söyleyenler 65 kişi (%31) ve 6 ve üstü tükettiğini söyleyenler 5 kişi olup (%2), bayanların 58’i (%59) 1 ile 3 kere arası balık tükettiklerini, 36’sı ise (%36) 4 ile 6 kere balık tükettiklerini ve 5 kişinin ise (%5) 6 kere ve daha üstü balık tükettikleri görülmüştür. Erkeklerin ise ayda 1 ile 3 kere balık tüketenlerin sayısı 83 (%74), ayda 4 ile 6 kere balık etini tüketenlerin sayısı 29 olup (%26) ve ayda 6 ve üzeri balık eti tüketilmediği görülmüştür.

Tablo 3.6. Erzincan hane halkı bireylerinin cinsiyetlerine göre balık sıklığına ilişkin görüşleri

			Ayda 1 ile 3 Kere	Ayda 4 ile 6 kere	Ayda 6 ve Üstü
Cinsiyetiniz	Bayan	N	58	36	5
		%	59	36	5
	Bay	N	83	29	0
		%	74	26	0
Toplam			N	65	5
			67	31	2
			%		



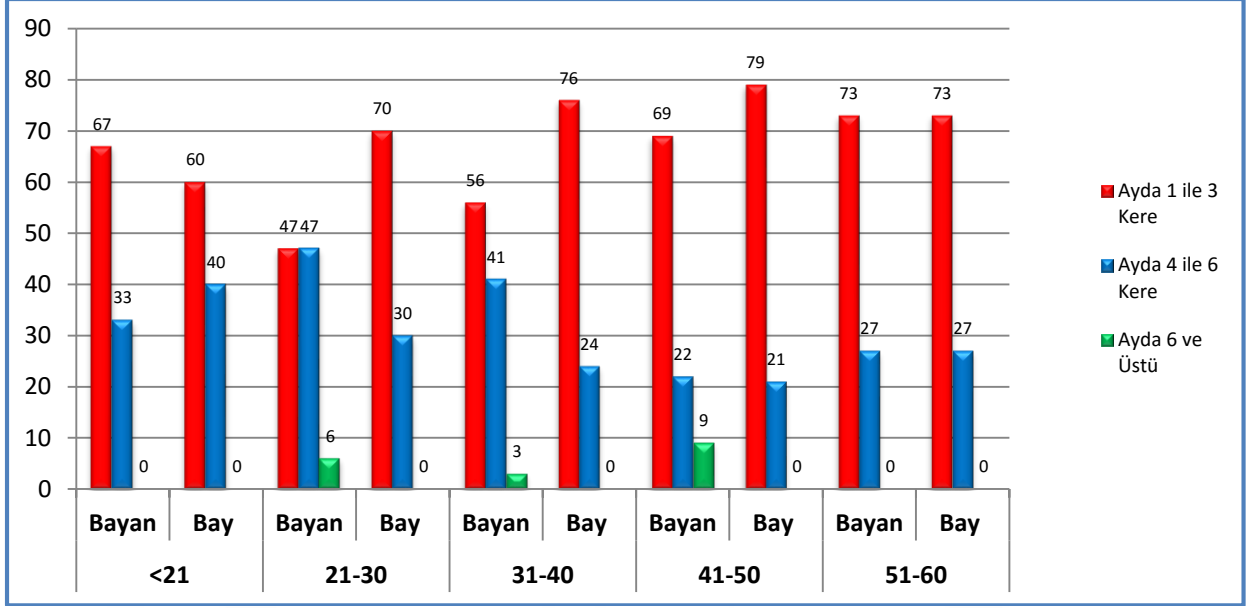
Şekil 3. 5. Erzincan hane halkı bireylerinin cinsiyetlerine göre balık tüketim sıklığı

3.3.2. Erzincan hane halkı bireylerinin yaş ortalamasına göre balık tüketim alışkanlığı

Tablo, 3.7.'ye baktığımızda Erzincan'da kırmızı et, tavuk eti ve balık tüketimine yönelik olarak, ayda 1 ile 3 kere su ürünlerini tüketenlerin sayısının 144 kişi (%68), ayda 4 ile 6 kere balık tüketenlerin sayısı 65 (%31) ve ayda 6 ve üstü balık tüketenlerin sayısı 4 (%1) olup, sofralarımızda çok sayıda protein, vitamin ve mineral içeren ürünlerin yeterince tüketilmediği görülmüştür.

Tablo 3.7. Erzincan hane halkı bireylerinin yaş ortalamalarına göre balık tüketim sıklığı

			Ayda 1 ile 3 Kere	Ayda 4 ile 6 Kere	Ayda 6 ve Üstü	
<21	Bayan	N	2	1	0	
		%	67	33	0	
	Bay	N	3	2	0	
		%	60	40	0	
21-30	Bayan	N	14	14	2	
		%	47	47	6	
	Bay	N	19	8	0	
		%	70	30	0	
31-40	Bayan	N	15	11	1	
		%	56	41	3	
	Bay	N	26	8	0	
		%	76	24	0	
41-50	Bayan	N	22	7	1	
		%	69	22	9	
	Bay	N	19	5	0	
		%	79	21	0	
51-60	Bayan	N	8	3	0	
		%	73	27	0	
	Bay	N	16	6	0	
		%	73	27	0	
Toplam			N	144	65	4
			%	68	31	1



Şekil 3. 6. Erzincan hane halkı bireylerinin yaş ortalamaları ve balık tüketim sıklığı

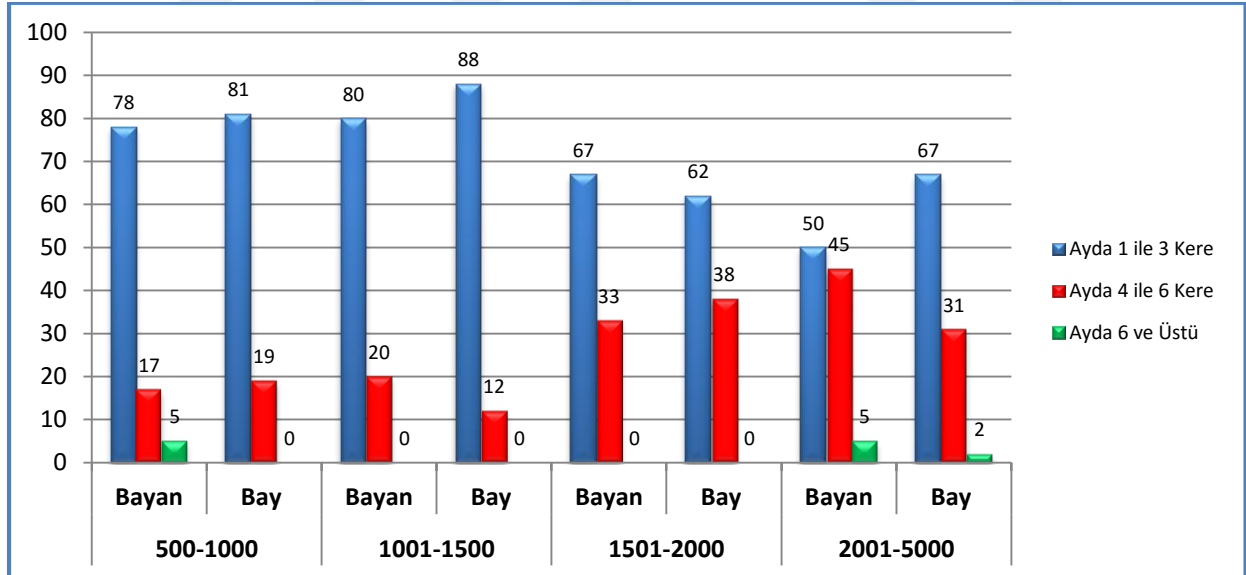
3.3.3. Erzincan hane halkı bireylerinin ailece aylık gelirlerine göre kırmızı et, tavuk eti ve balık eti tüketimine yönelik görüşleri arasındaki bağlantı

Erzincan’da yapılan ankete katılıma göre verilen cevaplar Tablo-3.8.’de gösterilmiştir. Buna göre aylık gelir durumlarına göre balık etini ayda 1 ile 3 kere tüketenlerin sayısı 145 (%68), ayda 4 ile 6 kere balık tüketimi yapanların sayısı 63 (%30) ve ayda 6 ve üzeri üstü balık tüketiyoruz diyenlerin sayısı 5 (%2)’dir. Buna göre; aylık gelir miktarı artmasına rağmen su ürünleri tüketim oranında büyük artış olmadığı görülmektedir.

Su ürünlerinin sevdirmesi için eğitim kampanyalarının yapılması, su ürünleri tüketim oranlarının artırılması için ürün ve tür çeşitliliğinin artırılması, sağlıklı bir besin kaynağı olan su ürünlerimizin tüketim oranlarının artırılması için kamu kuruluşlarının özel sektörlerin, sivil toplum örgütlerinin ve eğitim kurumlarının halkı bilgilendirme kampanyaları yapmaları gerektiği ortaya çıkmıştır.

Tablo 3.8. Erzincan hane halkı bireylerinin ortalama aylık gelirlerine göre balık tüketimine ilişkin görüşleri

			Ayda 1 ile 3 Kere	Ayda 4 ile 6 Kere	Ayda 6 ve Üstü	
500-1000	Bayan	N	14	3	1	
		%	78	17	5	
	Bay	N	35	8	0	
		%	81	19	0	
1001-1500	Bayan	N	8	2	0	
		%	80	20	0	
	Bay	N	15	2	0	
		%	88	12	0	
1501-2000	Bayan	N	10	5	0	
		%	67	33	0	
	Bay	N	8	5	0	
		%	62	38	0	
2001-5000	Bayan	N	29	26	3	
		%	50	45	5	
	Bay	N	26	12	1	
		%	67	31	2	
Toplam			N	145	63	5
			%	68	30	2



Şekil 3.7. Erzincan hane halkı bireylerinin ortalama aylık gelirlerine göre balık tüketimi

3.4 Erzincan hane halkı bireylerinin meslek dallarına göre balık tüketim sıklığına ilişkin anket sonuçları ve düşünceleri

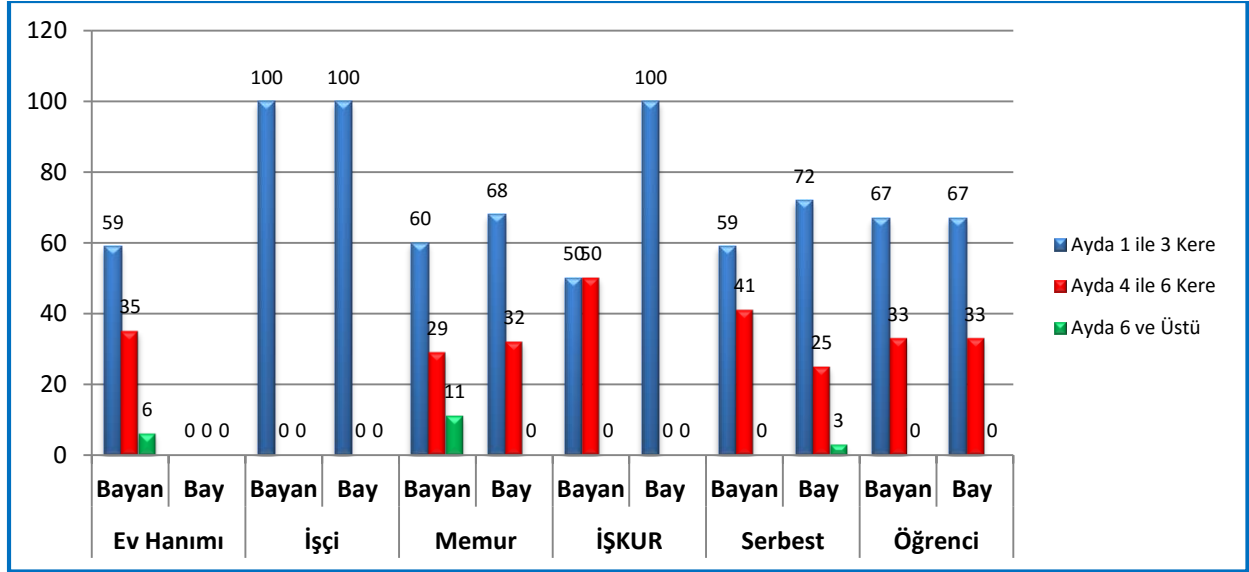
Tablo-3.9. incelendiğinde meslek gruplarında su ürünleri tüketim dağılımı verilmiştir. Buna göre meslek gruplarına göre ayda 1 ile 3 kere su ürünlerini tüketenlerin sayısı 141 (%66), su ürünlerini ayda 4 ile 6 kere tüketenlerin sayısı 64 (%30) ve bu zengin mineral ve protein maddelerini içeren su ürünlerini ayda 6 ve üstü tüketenlerin ise 8 (%4) kişi olduğu görülmüştür.

Sağlıklı yaşam ile tüketilen besin maddeleri arasında ilişkinin varlığı, insanları rastgele gıda maddelerini değil, daha sağlıklı yaşam için gerekli besin maddelerini tüketmeye yöneltmektedir.

Bunun için her türlü besin maddesi yerine seçilmiş bazı besin maddelerini tüketmeleri gerekir. Özellikle su ürünlerinin bireylerin sağlıklı beslenmelerinde önemli bir yere sahip olduğu tespit edilmiştir. Bu yönde tüketiciler bilinçlendirilmeli ve sağlıklı besinlere yönlendirilmelidir.

Tablo 3. 9. Erzincan hane halkı bireylerinin mesleklerine göre balık tüketim sıklığı

			Ayda 1 ile 3 Kere	Ayda 4 ile 6 Kere	Ayda 6 ve Üstü
Ev Hanımı	Bayan	N	20	12	2
		%	59	35	6
	Bay	N	0	0	0
		%	0	0	0
İşçi	Bayan	N	3	0	0
		%	100	0	0
	Bay	N	3	0	0
		%	100	0	0
Memur	Bayan	N	21	10	4
		%	60	29	11
	Bay	N	26	12	0
		%	68	32	0
İŞKUR	Bayan	N	1	1	0
		%	50	50	0
	Bay	N	1	0	0
		%	100	0	0
Serbest	Bayan	N	13	9	0
		%	59	41	2
	Bay	N	43	15	2
		%	72	25	3
Öğrenci	Bayan	N	4	2	0
		%	67	33	0
	Bay	N	6	3	0
		%	67	33	0
Toplam		N	141	64	8
		%	66	30	4



Şekil 3.8. Erzincan hane halkı bireylerinin mesleklerine göre balık tüketim sıklığı

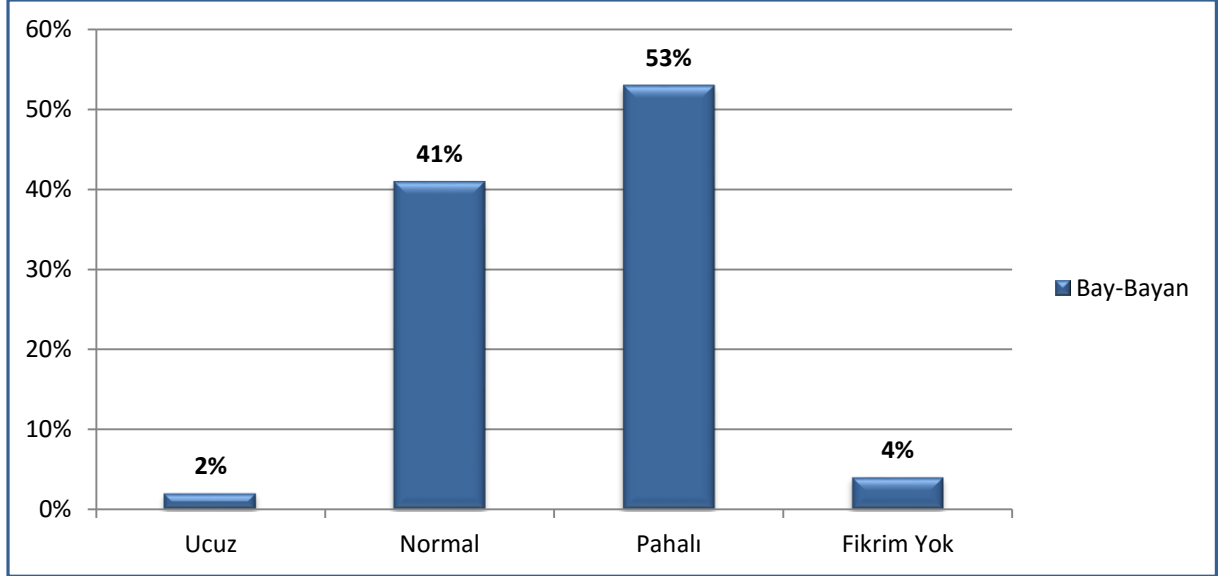
3.5. Erzincan hane halkı bireylerinin ülkemizdeki balık fiyatlarını nasıl değerlendirdiklerine dair sonuçlar

Erzincan hane halkı bireylerine balık fiyatlarını nasıl bulduklarına dair sorulan soruda verilen cevaplar Tablo-3.10. da verilmiştir.

Ankete katılanların verdiği cevaplar dikkate alındığında, verilen cevaplarda genelde balığın pahalı olduğu düşünülmektedir. Balık fiyatları ile ilgili olarak 4 kişi (%2) ucuz olduğu cevabını vermiş, 87 kişi (%41) normal, 113 kişi (%53) pahalı ve 9 kişi (%4) ise bilmediğini ifade etmiştir. Balık fiyatlarının yüksek olmasının ve her mevsim istedikleri balık türünün olmamasının, gelir düzeyi düşük toplumlarda balık satın almaya ve tüketime olumsuz yansıdığı görülmüştür. Ankete katılan bireylerinde balık fiyatlarını pahalı bulduklarını verilen cevaplarda görebiliriz.

Tablo 3. 10. Erzincan hane halkı bireylerinin balık fiyatlarını nasıl bulduklarına dair dağılım

Değişken	Frekans	Yüzde (%)
Ucuz	4	2
Normal	87	41
Pahalı	113	53
Bilmiyorum	9	4
Total	213	100,0



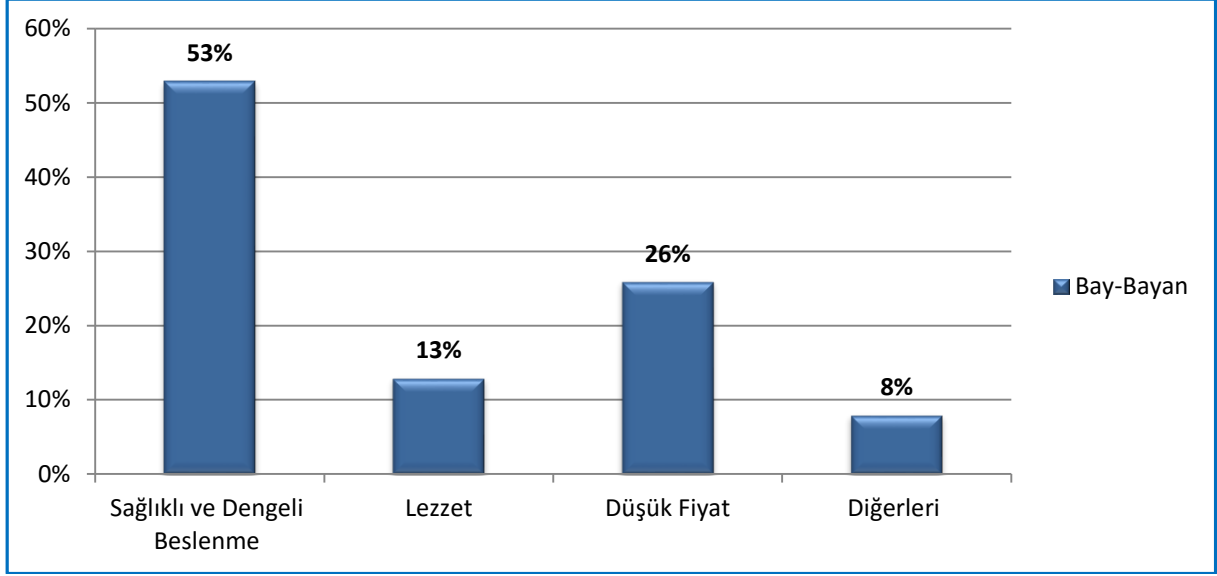
Şekil 3.9. Erzincan hane halkı bireylerinin balık fiyatlarını nasıl bulduklarına dair şekil

3.6. Erzincan hane halkı bireylerinin et türlerinden balık etini tercih etmelerinin sebeplerine ilişkin bulgular

Erzincan hane halkı bireylerinin et türlerinden balık etini tercih sebepleri sorulduğunda tüketiciler tarafından verilen cevaplar Tablo-3.11.'de verilmiştir. Buna göre et türlerinden balık etini tercih etmelerinin sebebi sorulduğunda, sağlıklı ve dengeli beslenme diyenler 112 kişi (%53), lezzet diyenler 27 kişi (%13), düşük fiyattan dolayı 56 kişi (%26) ve diğer diyenlerin sayısı 16 kişi (%8) olarak belirlenmiştir. Ankete katılan bireylerin çoğunluğu 112 kişi (%53) balık tercih sebebini sağlıklı ve dengeli beslenme olarak belirtmelerine rağmen, bu sonuç yemek sofralarına yeteri kadar olumlu yansımamıştır.

Tablo 3. 11. Erzincan hane halkı bireylerinin balık eti tercih nedenlerine ilişkin frekans dağılımı

Değişken	Frekans (F)	Yüzde (%)
Sağlıklı ve Dengeli Beslenme	112	53
Lezzet	27	13
Düşük Fiyat	56	26
Diğerleri	16	8
Total	213	100,0



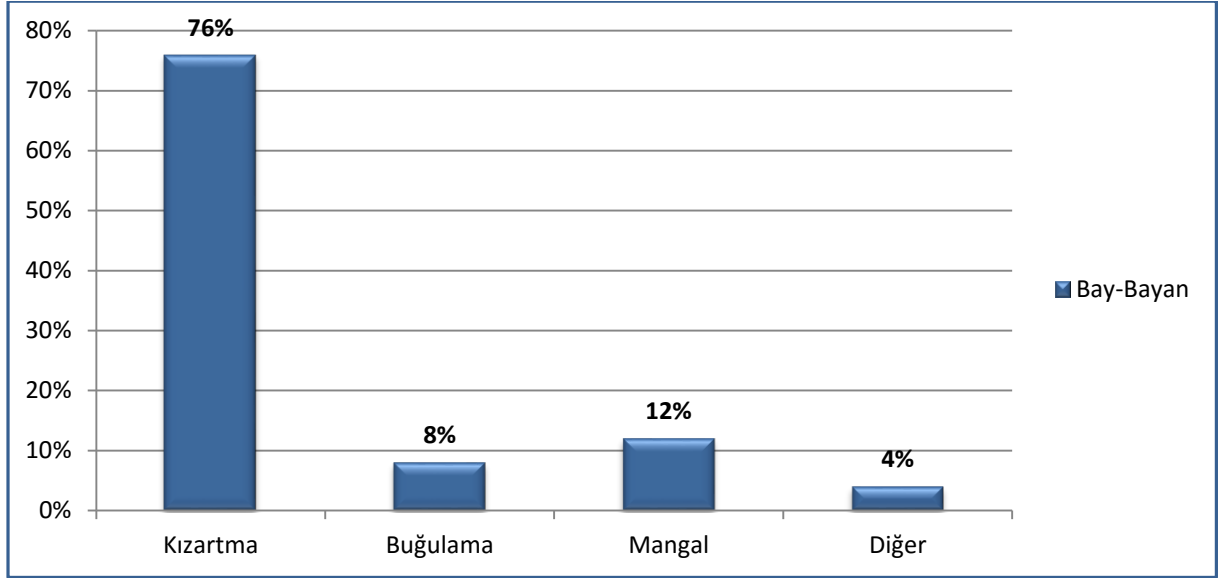
Şekil 3.10. Erzincan hane halkı bireylerinin balık eti tercih nedenlerine ilişkin şekil

3.7. Erzincan hane halkı bireylerinin balığı en fazla hangi pişirme yöntemiyle tükettiğine dair bulgular

Erzincan hane halkına balığı en fazla hangi pişirme yöntemiyle tükettikleri sorulduğunda cevaplar Tablo-3.12.'de gösterilmiştir. Buna göre kızartma yoluyla tüketenlerin sayısı 159 kişi (%76), buğulama yoluyla tüketenlerin sayısı 17 (%8), mangalda diyenlerin sayısı 26 (%12) olup ve diğer diyenlerin sayısında 9 (%4) kişidir.

Tablo 3.12. Erzincan hane halkı bireylerinin balığı hangi pişirme yöntemiyle tükettiklerine dair dağılımı

Değişken	Frekans (F)	Yüzde (%)
Kızartma	159	76
Buğulama	17	8
Mangal	26	12
Diğer	9	4
Total	213	100,0



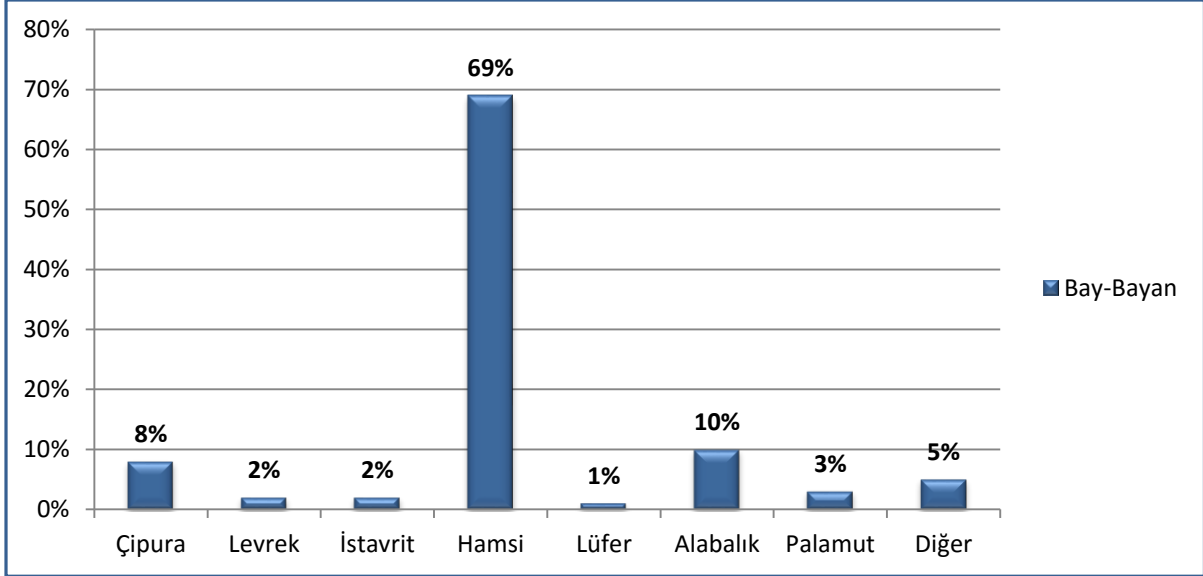
Şekil 3.11. Erzincan hane halkı bireylerinin balığı hangi pişirme yöntemiyle tükettiklerine dair şekil

3.8. Erzincan hane halkı bireylerinin en fazla tükettiği balık çeşidi ile ilgili analiz

En fazla tükettiğiniz balık hangisidir diye sorulduğunda verilen cevaplar Tablo-3.13. 'de gösterilmiştir. Balık türlerinden hangisini daha çok tükettiklerine dair görüşleri sorulduğunda verilen cevaplar tablo da gösterilmiştir. Buna göre çipura diyenlerin sayısı 16 (%8), levrek tercih edenlerin sayısı 5 (%2), istavrit tüketenlerin sayısı 5 kişi (%2), en fazla tüketimin hamsi olup tüketenlerin sayısı 149 kişi (%69), alabalık diyenler ise 21 kişi (%10), palamutta karar kılanların sayısı 6 kişi (%3), lüfer tüketenlerin sayısı 1 (%1) ve diğer balık eti tüketiyorum diyenlerin sayısı 10 kişi olup (%5) olup, en fazla tüketilen balık etinin hamsi olduğu görülmüştür.

Tablo 3.13. Erzincan hane halkı bireylerinin en fazla tükettiği balık türü tercihi

Değişken	Frekans (F)	Yüzde (%)
Çipura	16	8
Levrek	5	2
İstavrit	5	2
Hamsi	149	69
Lüfer	1	1
Alabalık	21	10
Palamut	6	3
Diğer	10	5
Total	213	100,0



Şekil 3.12. Erzurum hane halkı bireylerinin en fazla tükettiği balık türü tercihine dair şekil

3.9. Erzurum hane halkı bireylerinin daha çok doğal balık mı yoksa kültür balığı mı tercih ettiğine dair bulgular

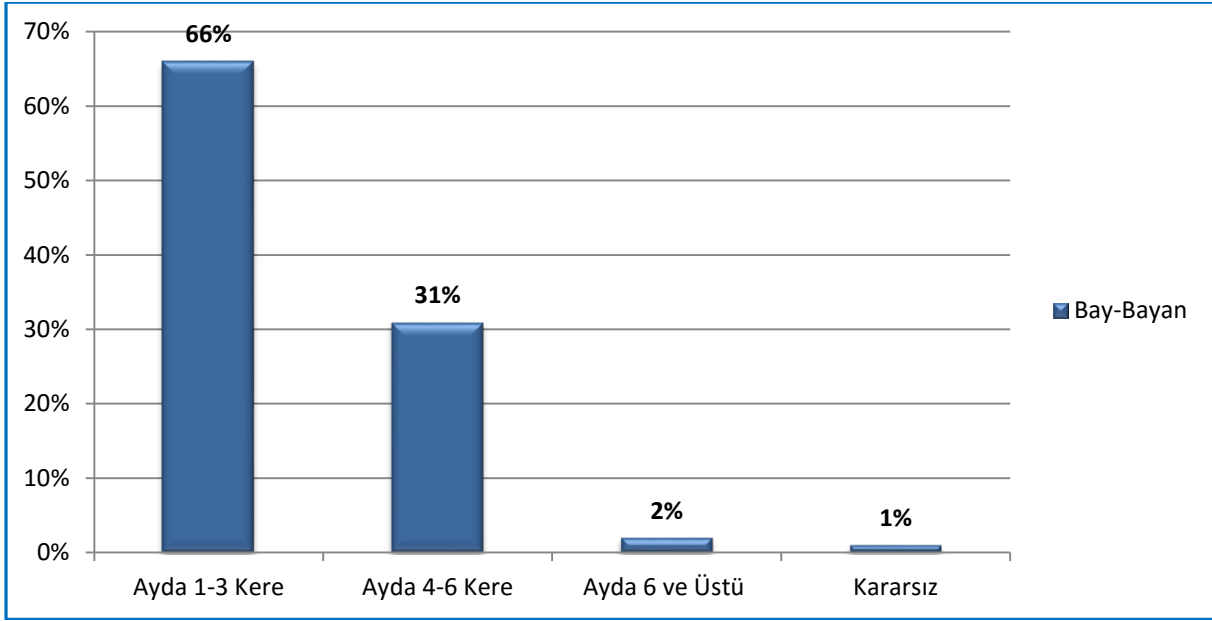
En fazla doğal balık mı, kültür balığı mı tercih edersiniz diye sorulduğunda tüm ankete katılanların tamamı doğal balığı tercih ettiklerini ve doğal balık tükettiklerini ifade etmişlerdir. Doğal balığın daha sağlıklı ve daha lezzetli olduklarını, bu nedenle de doğal balığı tükettiklerini belirtmişlerdir.

3.10. Erzurum hane halkı bireylerinin balık etini ayda kaç kez tükettiklerine dair sonuçlar

Erzurum hane halkına su ürünlerini ayda kaç kez tükettikleri sorulduğunda verilen cevaplar Tablo-3.14.'de gösterilmiştir. Buna göre balık etini ayda kaç kez tüketiyorsunuza verilen cevaplar, ayda 1-3 kere arasında diyenler 141 kişi (%66), 4-6 kere tüketenlerin sayısı 65 kişi olup, (% 31) 6 ve üstü tüketenlerin sayısı 5 kişi (% 2) ve kararsız ve tüketmeyenlerin sayısı 2 olup (%1) bu dağılım tabloda gösterilmiştir.

Tablo 3.14. Erzincan hane halkı bireylerinin balık etini ayda kaç kez tükettiklerine dair dağılım

Değişken	Frekans (F)	Yüzde (%)
1-3 Kere	141	66
4-6 Kere	65	31
6 ve üstü	5	2
Tüketmeyenler	2	1
Total	213	100,0



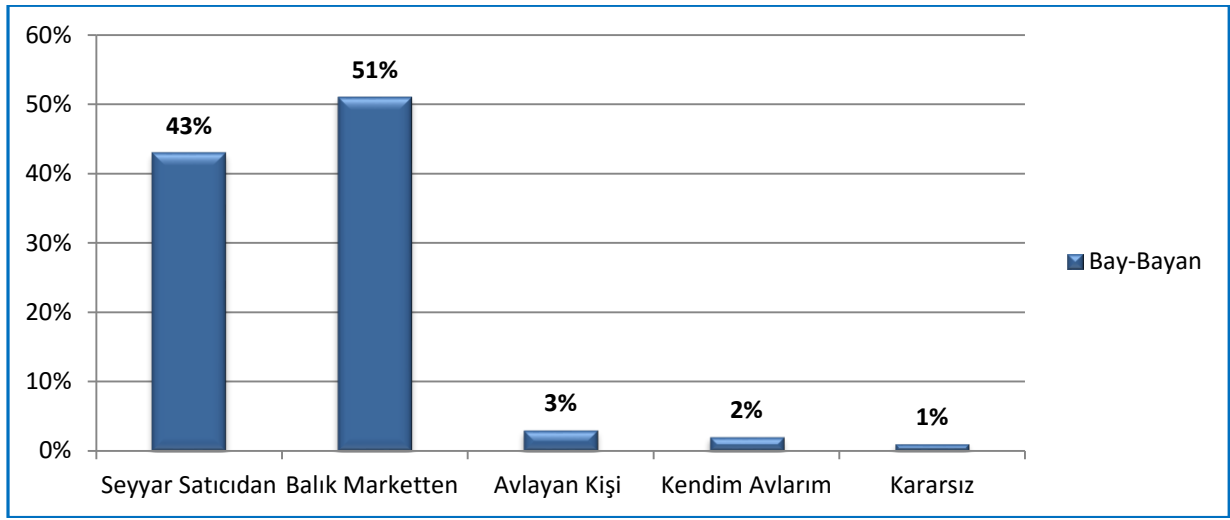
Şekil 3.13. Erzincan hane halkı bireylerinin balık etini ayda kaç kez tükettiklerine dair şekil

3.11. Erzincan hane halkı bireylerinin balığı nereden temin ettiklerine dair bulgular

Bu soruya verilen cevaplar Tablo-3.15.'de gösterilmiştir. Buna göre seyyar satıcıdan temin ediyoruz diyenlerin sayısı 90 kişi (%42), balık marketten diyenlerin sayısı 108 (%51), avlayan kişilerden diyenlerin sayısı 6 (%3) ve kendim avlarım diyenler ise 7 kişi (%3) tüketmediği için kararsız kalan ise 2 kişi (%1)'dir. Burada bireylerin daha çok balık marketten balıkları satın almasının nedeni olarak, daha sağlıklı, temiz, güvenilir olması gibi etkenlerin olduğu tespit edilmiştir. Balık özellikli son kullanma tarihi ile tüketim aşamasında bireylerin dikkat ettiği bir özelliğinin bulunması sebebiyle genelde balık marketlerden temin edildiği kanısı da hakimdir toplumumuzda. Bireylerin balık satın alırken en önemli buldukları konular, balığın tazeliği, satış yerinin temizliği ve etiketinin bulunmasıdır. Bu nedenle bu soruya verilen cevaplarda balık marketten diyenlerin sayısı diğer sorulara verilen cevaplara göre daha fazladır.

Tablo 3.15. Erzincan hane halkı bireylerinin balık etini nerden temin ettiklerine dair dağılım

Değişken	Frekans (F)	Yüzde (%)
Seyyar satıcıdan	90	42
Balık marketten	108	51
Avlayan kişi	6	3
Kendim avlarım	7	3
Tüketmediği için kararsız kalan	2	1
Total	213	100,0



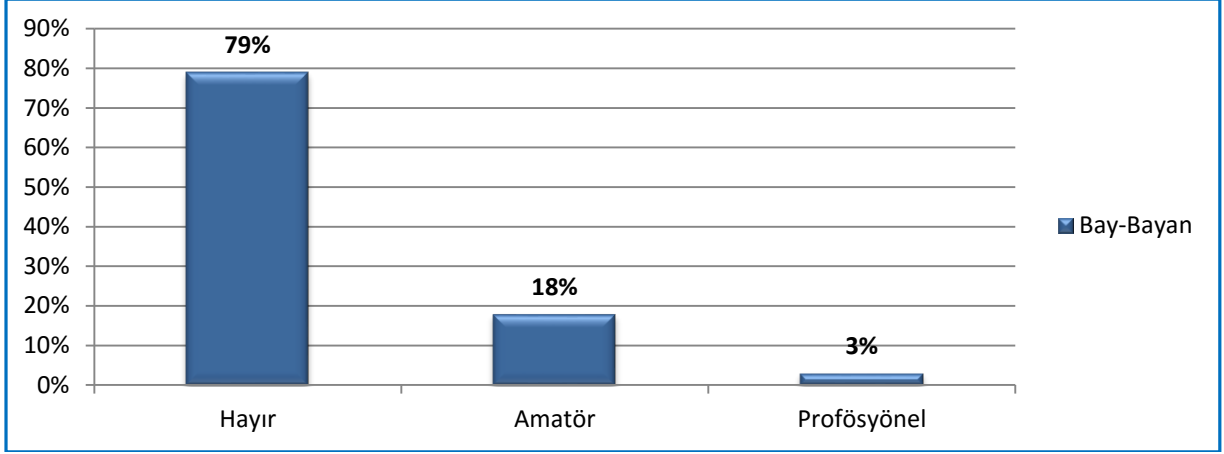
Şekil 3.14. Erzincan hane halkı bireylerinin balık etini nerden temin ettiklerine dair şekil

3.12. Erzincan hane halkı bireylerinin balık avlama ile ilgili düşünceleri

Erzincan hane halkına balık avlıyor musunuz sorusuna verilen cevaplar Tablo-3.17.'de verilmiştir. Hayır avlamıyorum diyenlerin sayısı 169 (%79), amatör diyenlerin sayısı 41 kişi (%19) ve profesyonel olarak avlıyorum diyenlerin sayısı ise 3 kişi (%2)'dir.

Tablo 3.16. Erzincan hane halkı bireylerinin balık avlıyormusunuz ile ilgili düşünceleri

Değişken	Frekans (F)	Yüzde (%)
Hayır	169	79
Amatör	41	18
Profesyonel	3	3
Total	213	100,0



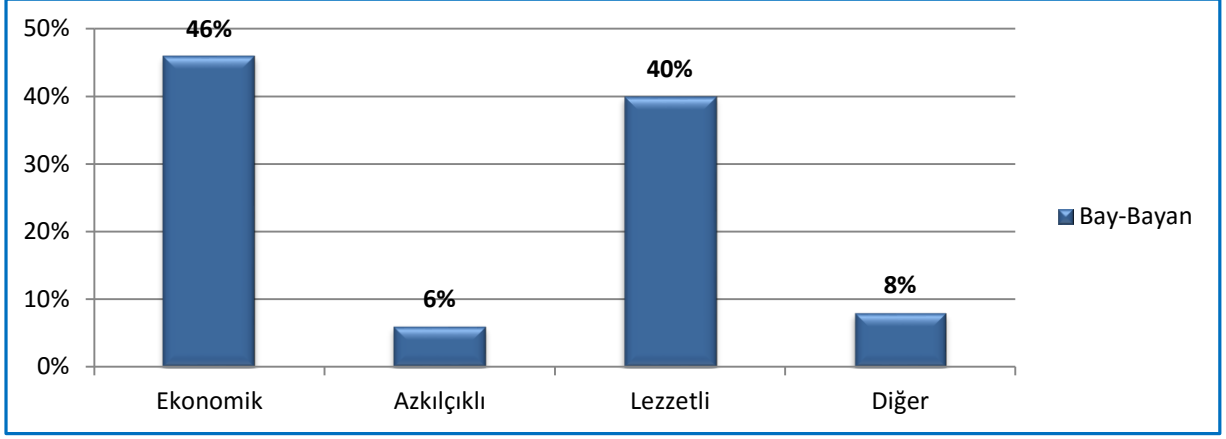
Şekil 3.15. Erzincan hane halkı bireylerinin balık avlıyorsunuz ile ilgili şekil

3.13. Erzincan hane halkı bireylerinin balık satın alırken nelere dikkat edilmesi gerektiğine dair dağılım

Erzincan hane halkının balık satın alırken nelere dikkat edersiniz sorusuna verilen cevaplar Tablo-3.17.'de gösterilmiştir. Buna göre ekonomik diyenlerin sayısı 98 kişi (%46), az kılçıklı olduğunu savunanların sayısı 12 kişi (%6), balık satın alırken lezzetli olduğu için tercih ederim diyen kişi sayısı 85 kişi (%40) ve diğer nedenlerden dolayı balık etinin tercihi olduğunu belirten kişi sayısı ise 18 olup (%8) balık etinin tercih sebebi ekonomik olduğu için tercih etmelerinde etkili olmuştur.

Tablo 3.17. Erzincan hane halkı bireylerinin balık satın alırken nelere dikkat edilmesi gerektiğine dair dağılım

Değişken	Frekans (F)	Yüzde (%)
Ekonomik	98	46
Az kılçıklı	12	6
Lezzetli	85	40
Diğer	18	8
Total	213	100,0



Şekil 3. 16. Erzincan hane halkı bireylerinin balık satın alırken nelere dikkat edilmesi gerektiğine dair şekil



4. TARTIŞMA

Erzincan İli'nde ailelerin balık tüketim alışkanlıklarının belirlenmesi amacıyla bu çalışma yapılmıştır. Ailelerin tüketim durumu ve su ürünlerinin tüketim miktarını etkileyen etkenler incelenmiştir. Ankete verilen ilk 6 (altı) sorudaki cevaplar ailelerin demografik yapısını oluşturmaktadır. Sağlıklı bir hayat yaşayabilmek için sağlıklı ve dengeli beslenmenin önemi bilinmelidir. Artan dünya nüfusu beraberinde bir çok sağlık sorununu da getirmektedir. Sağlıklı yaşayabilmek için sağlıklı bireyler için sofralarda balığın eksik edilmemesi gerekmektedir. Çocukların ve gençlerin bedensel ve zihinsel gelişimini tamamlayabilmesi için kişi başına düşen %40-50'sine sahip proteini hayvansal gıdalardan sağlarız. Ayrıca yine yapısındaki kalsiyum, fosfor ve iyot ile vücudumuzun mineral dengesinin korunmasını sağladığı bilinmektedir. Yetişkinlerde ise birçok hastalığa karşı yapısındaki temel vitaminler ile direnç sağlayarak tedavi edici etkiler gösterdiği belirtilmektedir (Şenol ve Saygı, 2001; Çolakoğlu ve ark., 2006; Saygı ve ark., 2006; Cevger ve ark., 2008; Adıgüzel ve ark., 2009).

Sağlıklı yaşam ile tüketilen besin maddeleri arasında ilişkinin varlığı, insanları rastgele gıda maddelerini değil, daha sağlıklı yaşam için gerekli besin maddelerini tüketmeye yöneltmektedir. Bunun için her türlü besin maddesi yerine seçilmiş bazı besin maddelerini tüketmeleri önerilir. Özellikle su ürünlerinin bireylerin sağlıklı beslenmelerinde önemli bir yere sahip olduğu tespit edilmiştir. Hayvansal gıda ürünlerinin yapısında çok sayıda protein, vitamin ve mineral içerdiğinden vücudumuz için çok önemli bir yere sahiptir. Çocuk ve gençlerin bedensel ve zihinsel gelişiminde, yetişkinlerde ise omega-3 ve omega-6'nın kanser ve koroner kalp hastalığında koruduğu ileri sürülmektedir (Atar ve Alçiçek., 2009; Anonim, 2011).

Su ürünleri yapısında bulunan protein, vitamin ve doymamış yağ asitleri ile insan sağlığının temel besin maddesidir. Balık etindeki zengin temel besin maddeleri insan fizyolojisinin ve metabolik fonksiyonları üzerindeki olumlu etkisi ve faydaları ile adeta insan sağlığının vazgeçilmezleri olarak ilk sıralarda yerini almıştır (Anonim 2010).

Balık eti %18-20 oranında sahip olduğu protein ile insan vücudunda diğer gıda ürünleri ile alınan proteinle organizmada yapının temel taşı olmak ile beraber ısı ve enerji üretimi için de kullanılmaktadır.

İnsan vücudu balıktan aldığı proteini kolay sindirim sağlayan çocuk ve gençlerin gelişimi için de öneme sahip lizin ve kan oluşumunda önemli bir fonksiyona sahip olduğu bilinen triptofan gibi esansiyel amino asitlerin yapısında barındırır (Burt, 1988; Can, 2007; Anonim, 2011).

Balık eti yapısında bulunan çoklu doymamış yağ asitleri ve zengin proteinleri ile vücudun temel besin maddeleri ihtiyacını sağlaması, insan vücudundaki metabolik ve fizyolojik fonksiyonları düzenlemesi yani olumlu yönde etkilemesi hastalıklardan koruması ve sağlıklı gelecek yaşamları için önemli besin kaynakları arasında ifade edilmektedir (Anonim, 2010).

Üç tarafı denizlerle çevrili olan ülkemizin jeopolitik konumu göz önüne alındığında, kanatlı ve kırmızı et tüketim oranına göre su ürünleri tüketimi oldukça düşüktür. Ülkemizde birey başına düşen su ürünleri tüketimi ister aylık ister yıllık olarak ele aldığımız da dünya ülkelerine oranla oldukça düşüktür. Bu oranla, su ürünleri tüketimi konusunda, ülkemiz kişi başına balık tüketimi 12 yılda 6,3-8,6 kg/yıl iken, dünya ülkelerinde 16,3 kg/yıl ve Avrupa ülkelerinde ise 22 kg/yıl (FAO, 2011).

Bölge	Yıllık tüketim (kg)	Yayınlar
Erzincan	1.32	Bu Çalışmamda
Ordu	26.3	Aydın ve Karadurmuş (2012)
Tunceli	4.1	Yüksel ve ark.(2011)
Tokat	13	Erdal ve Esengün (2008)
Çanakkale	18	Çolakoğlu ve ark. (2006)
Isparta	12.36	Hatırlı ve ark. (2004)
Adana	2.03	Şengül ve Emeksiz (1999)
İzmir	36.7	Elbek ve ark. (1997)
Konya	5.5	Öztürk ve ark.(1991)

Bu ankette Erzincan İli'nin balık tüketimi yıllık ortalama (1,32 kg), denize kıyısı olmayan Tokat, Adana, Konya ve tüketim davranışları en yakın olan Tunceli'den bile su ürünleri tüketim ortalamasının da altında kalmaktadır. Bunu şöyle açıklayabiliriz; denize kıyısının olmaması, balığın her mevsim taze bulunmaması ve su ürünleri fiyatlarının yüksek olması tüketicilerin su ürünlerinin faydaları konusunda bilinçli olmaması ve bu konuda devlet

tarafından yeterince bilinçlendirme çalışmalarının yapılmaması. Bu nedenle su ürünleri sektörünü hareketlendirecek üretici sektörü, sanayici ve tüketici alanında 4 (dört) mevsim canlı tutulması sağlanmalıdır.

Su ürünleri tüketim davranışları ile ilgili ülkemizde yapılan çalışmalarda balık türlerinden en çok tercih edilen tür hamsidir. Ülkemizin çeşitli illerinde yapılan çalışmalarda olduğu gibi, Erzincan'da da tüketimi en fazla olan tür hamsidir. Ordu ilinde Aydın ve Karadurmuş (2012) yaptıkları bu çalışmalar da %86.21 ile hamsi ilk sırada sofrada tercih edilen balık türü olarak yer almıştır. Tunceli de bu oran %33,2 olarak Yüksel ve ark (2010) tarafından elde edilmiştir. Orhan ve Yüksel (2010) Burdur ilindeki çalışmalarında %77.3 ve Erzurum da Oğuzhan ve ark (2009) %48 olarak bulunurken, Erdal ve Esengün (2008) Tokat İlinde %65 olarak sofralardaki yerini almıştır. Erzincan'da yapılan çalışmada ankete katılan tüketicilere sorulan sorularda verilen cevaplarda balık çeşitlerinde hamsinin sofrada tercih edilme oranı % 69 ile en çok tercih edilen tür olarak ilk sırada yer almıştır.

Su ürünleri türünden olan hamsinin en çok tercih edilme nedeni ise fiyatının uygun olması, diğer türlere göre satış yerlerinde kolay bulunabilmesi, kolay temizlenmesi, kılıksız olması ve lezzetli olması gösterilebilir.

Erzincan hane halkının neredeyse tamamına yakını yani $\frac{3}{4}$ /Dörtte Üçü) çok sağlıklı olmayan pişirme yöntemi olan kızartmayı tercih etmektedir. Diğer illerde yapılan çalışmalarda ise bu çalışmaya yakın sonuçlar ortaya konmuştur

Çolakoğlu ve ark., 2006; Erdal ve Esengün, 2008; Oğuzhan ve ark., 2009; Yavuzcan ve ark., 2010; Aydın ve Karadurmuş, 2012). Kızartma yöntemi sağlıklı olmayan bir pişirme yöntemi olup, halkımızın doğru ve sağlıklı olan pişirme yöntemlerine yönlendirilmelidir.

Erzincan hane halkı tüketicilerine balığı tercih etme sebepleri sorulduğunda ise; % 53 ile su ürünlerinin sağlıklı ve dengeli beslenmemizde yeri ve öneminden dolayı tercih edildiği görülmüştür. Ordu İli'nde tüketicilerle yapılan ankette ise balığı tercih etme sebeplerine verilen cevaplarda balığın taze ve sağlıklı olması (%54,7) ilk sırada yer almaktadır (Aydın ve Karadurmuş, 2012). Burdur'da ise yapılan çalışmada tüketici tarafından bu oran %39,8 olarak belirlenmiştir (Orhan ve Yüksel, 2010). İllere bakıldığında yakın değerler elde edildiği ve tüketicilerin sağlıklı ve dengeli beslenmek için lezzetli besin tüketmek istedikleri anlaşılmaktadır.

Erzincan'da yapılan ankette, hane halkının su ürünleri tüketiminde daha çok balık satış yerlerinde seyyar satıcının tercih edildiği, balık satış yerlerinde seyyar satıcının %42 ile ilk sırayı aldığı görülmektedir.

Yapılan diğerk çalışmalarda da benzer neticeler elde edilmiştir (Erdal ve Esengün, 2008; Yavuzcan ve ark., 2010; Aydın ve Karadurmuş, 2012).

Erzincan hane halkının açık olan seyyar satıcılarda güven, hijyen ve sağlık kurallarına göre bilinçlendiği görülmektedir.

Erzincan hane halkının en fazla hangi eti tketyorsunuza verilen cevaplar aşağıya çıkarılmıştır.

Kırmızı et tketyimi %32, kanatlı hayvan et tketyim oranı %57 ve su ürünleri tketyim oranı ise %11 olarak görülmüştür. Su rnleri tketyiminin oldukça düşük olduğu görülmüştür. Besin değeri çok yüksek olan bu ürünün tketyiminin neden düşük olduğu sorgulanmalıdır. Bu çalışmada su ürünlerinin tketyiminin düşük olması şu nedenlerle açıklanabilir.

Ankete katılanların verdiği cevaplar dikkate alındığında, verilen cevaplarda genelde balığın pahalı olduğu düşünülmektedir. Balık fiyatları ile ilgili olarak 4 kişi (%2) ucuz olduğu cevabını vermiş, 87 kişi (%41) normal, 113 kişi (%53) pahalı ve 9 kişi de (%4) ise bilmediğini ifade etmiştir. Balık fiyatlarının yüksek olmasının ve her mevsim istedikleri balık türünün olmamasının, gelir düzeyi düşük toplumlarda balık satın almaya ve tketyime olumsuz yansıdağı görülmüştür. Ankete katılan bireylerin balık fiyatlarını pahalı bulduklarını verilen cevaplarda görebiliriz.

Ayrıca halkımıza su ürünlerinin her yaşta tketyilmesi için sevdirilmesi konusunda eğitim kampanyalarının yaygınlaştırılarak yapılması, hayvansal gıda tketyiminin başında gelen balığın tketyim oranlarının artırılması için her mevsim ürün ve tür zenginliğinin artırılması sağlıklı bir yaşamın besin kaynağı olan ve bilinen su tketyim oranlarının artırılması sebebi ile gerek kamu kuruluşlarının gerek özel sektörlerin ve ülkelerin vazgeçilmezi sivil toplum kuruluşlarının, niversite ve diğer eğitim kurumlarının toplumu bilinçlendirme kampanyaları gerçekleştirmeleri gerekmektedir.

Bu bilgiler ışığında balık dengeli ve sağlıklı beslenmede önemli bir besin kaynağını oluşturmaktadır. Ülkemizde yaygın olmayan balık etinin tketyiminin teşviki ve yaygınlaştırılması, dengeli ve sağlıklı beslenme açısından çok büyük bir önem teşkil etmektedir.

Balık yapısındaki zengin protein kaynağı ile sağlıklı ve dengeli beslenmemizde, özellikle de sağlıklı gelecek nesiller için önemi çok fazladır. Fakat dünya ve avrupa ülkelerine göre artan nüfusumuz da sağlıklı ve dengeli beslenmede görülen önemli sıkıntılara rağmen su ürünlerinden gereği kadar faydalanamıyoruz.

Netice olarak, çalışmanın yapıldığı Erzincan'daki tketyicilerden de yola çıkarak, ülkemizde yeteri kadar balık tketyim bilincinin oluşturulmadığı, balık tketyim alışkanlığının

olmadığı, bu nedenle tüketimin artırılması gerektiği, insan sağlığı üzerindeki uzun ve kısa vadedeki faydaları belirtilmelidir. Tüketim alışkanlığının oluşmasında sorumluluk sahibi yerel yönetimler, iktisadi bölgesel kurumlar içinde buldukları bölgelerde halkın su ürünlerine yönelik ilgisini çekecek görsel yada basın yoluyla tanıtıcı özendirme yönünde faaliyetler gerçekleştirmeliler.

Bu araştırmaya göre Erzincan'da hane halkı bireylerinin balık eti tercihlerine ilişkin görüşleri aylık gelirleri, yaş, meslek ve cinsiyetlerine göre incelediğimizde;

- 1- 101 bayan ve 112 kişi bayın en fazla tükettiği et türü tavuk etidir.
- 2- En fazla tükettiği balık eti hamsidir.
- 3- Sağlıklı ve dengeli beslenmek için balığı tercih etmektedirler.
- 4- Balık satın alırken ekonomik olması ilk koşulu olarak öne çıkmaktadır.
- 5- İşlenmiş balık tüketimi yok denecek kadar azdır.
- 6- Doğal balık tüketimi ilk sırada yer almaktadır.
- 7- Balık fiyatları genelde pahalı olarak bulunmuştur.
- 8- En fazla balık pişirme yöntemi kızartmadır.
- 9- Gelir durumu artsa da balık tüketimi azalmaktadır.
- 10- Balık etini ayda 1 ile 3 kere tüketenlerin sayısı fazladır.
- 11- Profösyönel olarak balık avlayanların sayısı oldukça azdır.

5. SONUÇ VE ÖNERİLER

Erzincan'da ankete katılan katılımcıların su ürünleri tüketimi konusunda sorulara vermiş oldukları cevaplar ile aşağıdaki sonuçlar elde edilmiştir.

Toplamda ankete katılanların sayısı 213'tür. Bunların 101'i bayan, 112'si erkektir. İlköğretim mezunlarının genelde tavuk etini tercih ettikleri, gelir düzeylerinin aylık 2000 TL'nin üzerinde olmasına rağmen genelde balık etini tercih etmemelerinin nedeni olarak ekonomik olmamasıdır. Balık eti tüketimi genelde ayda 1 ile 3 arasında olup, balık eti fiyatları genelde pahalı bulunmuştur. Balık eti tercih nedeni olarak sağlıklı ve dengeli beslenme nedeniyle tercih nedeni olup, en fazla tüketilen balık türü hamsidir. İşlenmiş balık tüketim alışkanlığının olmadığı görülmüştür. Kısacası Erzincan İlinde balık tüketim alışkanlığının olmadığı, genelde tavuk et tüketiminin olduğu anlaşılmıştır. Tüketime yönelik çalışmalarda tüketicinin tercihini belirlemek için anketler bilgi toplama kaynaklarıdır. Burada ankete verilen cevaplar tablo ve grafiklerde yüzdelerle gösterilmiş, elde edilen sonuçlar bulgular ve tartışma kısmında irdelenmiştir.

Toplumun her ferdine bay, bayan ve yaş aralığı gözetilmeksizin zihinsel ve sağlıklı beslenmesinde çocuklar ve gençlerin, yetişkinlerde ise bir çok hastalığa yapısında bulundurduğu zengin protein, vitamin ve doymamış yağ asitleri ile sağlıklı bir besin kaynağı olan su ürünlerinin her yaşta tüketiminin sağlanması için eğitim kurumlarında, kamu kurum ve kuruluşları ile önde gelen sivil toplum örgütlerinin katılımı ile kampanyalar eşliğinde uzman kişiler tarafından balık tüketiminin faydaları tüketicilere anlatılmalıdır.

Erzincan ve diğer illerde yapılan böyle çalışmalar Türkiye geneline yayılmalı, bireyler balık tüketim alışkanlığının artırılması konusunda özendirilmeli ve bilgilendirilmeli, unutulmamalıdır ki günümüz ve gelecek toplumlarının ileriki dönemlerinde zihinsel, bedensel ve sağlıklı bireyler yetiştirilmesinde balık tüketiminin önemi vurgulanmalı, ayrıca balıkçılık biyolojisi çalışmalarında oldukça önemli olduğunun altı çizilmelidir. Böylece varolan durum proje ve etkinliklerle sürekli gündemde tutulmalı, il bazında değil de Türkiye geneline yayılmalı, su ürünlerini teşvik edici primlerin verilmeli, alternatif imkanların sürekli hale getirilerek desteklenmeli ve bu konuda yapılacak çalışmalar ile balık tüketiminde ne gibi faydaların (nörolojik gelişimini desteklediği, depresyondan koruduğu, alzheimer riskini en aza indirdiği) zengin protein ve kalsiyum açısından zengin besin kaynağı olduğu tüketiciye

ilan, tanıtım ve etkinliklerle sağlıklı bir yaşam süreci için geniş kitlelere ulaşılmalıdır. Doğusu, batısı, kuzeyi ve güneyinde yaşayan bireylere su ürünleri türlerini çeşitleri artırılarak tüketicinin damak zevkine göre işlenmiş ve maliyeti düşük fiyatlarla sunulmalıdır. Yapılacak böyle çalışmalarla, tüketiciler bilinçlendirilecek ve tüketime yönlendirilmiş olup, su ürünleri piyasası üreticisinden, sanayicisine her mevsim tüketici açısından canlı tutulması önem kazanacaktır. Ülkemizde deniz ürünleri üretimi ve kültür balıkçılığı desteklenmelidir. Bireyler bu konuda deniz ürünleri üretimi konusunda bilinçlendirilip maddi destek sağlanmalıdır.

Su ürünlerinin stoklama ve pazara sunma koşulları devlet eliyle yapılmalı, kalite ve standartlar üretici ve pazarlama açısından Avrupa düzeyinde tutulmalıdır. Önemli bir nokta olan tüketicilerin su ürünleri hususunda eğitilmeli ve denize kıyısı olmayan Erzincan gibi illerde de su ürünleri tüketiciye 4 mevsim çeşitleriyle tanıtılmalı, çocuk ve gençlerin bedensel ve zihinsel gelişimi, yetişkinlerde birçok hastalığa karşı koruduğu bilinci tüketiciye aşılansarak tüketimi konusunda özendirilmelidir. Bu sağlıklı nesillerin geleceği açısından büyük önem arz etmektedir.

6.KAYNAKLAR

Adıgüzel, F., Civelek, O., Sayılı, M. Ve Büyükbay, E.O. 2009. Tokat İli Almus ilçesinde ailelerin balık tüketim durumu, *GOÜ Ziraat Fakültesi Dergisi*, 26(2):35-43.

Akbay, C., Meral, C., Yılmaz, H.İ., Gözek, Sadık., 2013 Türkiye’de ailelerin su ürünleri tüketiminin ekonomik analizi, *KSÜ Doğa Bil. Derg.*, 16(3),

Anonim, 1995 Su ürünleri ve su ürünleri sanayii. VI. Beş Yıllık Kalkınma Planı, DPT, Ö.İ.K. Raporu, 2015, Ankara.

Anonim, 2010. <http://www.gundemsaglik.com/haberler/saglikli-beslenmede-suurunlerinin-onemi/>. Erişim tarihi; 23.02.2010.

Anonim, 2011. <http://www.saglikvakfi.org.tr/html/zyy.asp?id=380> (14.10.2011).

Atar, H.H. Alcicek, Z., 2009. Su ürünleri tüketimi ve sağlık. *TAF Preventive Medicine Bulletin*, 8 (2): 173-176.

Aydın, M. Karadurmuş, U. 2012. Consumer behaviors for seafood in Ordu province. *SUMAE Yunus Araştırma Bülteni*, 3: 18-23.

Burt, J.R. 1988. Fish smoking and drying. Elsevier applied science publishers ltd, London and New York, 166 p.

Can, T. 2007. Balığın insan sağlığı ve beslenmesindeki önemi. *Ordu’da gıda güvenliği dergisi*.3:4-6.

Cevger, Y., Aral, Y., Demir, P. ve Sarıözkan, S., 2008. Ankara Üniversitesi Veteriner Fakültesi intern öğrencilerinde hayvansal ürünlerin tüketim durumu ve tüketici tercihleri. *Ankara Üniv Vet Fak Derg*, 55:189-194.

Combe, N., 2004. Omega-3 et atherosclerose. Bordeaux Aquaculture. Programme Journee ENITAB, 23 Semtembre 2004:3p

Çadır, F., Duman, M., 2013 Keban Baraj Gölü Ova Bölgesi halkının balık tüketim alışkanlıklarının araştırılması, *Fırat Üniversitesi Fen Bilimleri Dergisi*, 25 (1): 61-70, 2013

Çiçek, E., Akgün, H., Salih, Y., 2014 Elazığ ili balık eti tüketim alışkanlığı ve tercihinin belirlenmesi, *Yunus Araştırma Bülteni* 2014 (1): 3-11, ISSN 1303-4456

- Çolakoğlu, F. A., İşmen, A., Özen, Özcan., Çakır, F., Yığın, Ç., Ormancı, H.B.**, 2006 Çanakkale ilindeki su ürünleri tüketim davranışlarının değerlendirilmesi , E.Ü. Su Ürünleri Dergisi Cilt// Volume 23, Ek/Suppi, (1/3):387-392, Su Ürünleri Avlama ve İşleme Teknolojisi, ISSN 1300-1590.
- Elbek, A.G., İşgören-Emiroğlu, D. Saygi, H.** 1997. Balık tüketimi ve tüketime yönelik sörvey. Akdeniz Balıkçılık Kongresi, İzmir.
- Erdal, G. Esengün, K.** 2008. Tokat İlinde balık tüketimini etkileyen faktörlerin logit model ile analizi. *Ege Üniversitesi Su Ürünleri Dergisi*, 25(3): 203-209.
- Erdoğan, B.E., Mol, S. and Coşansu, S.**, 2011. Factors influencing the consumption of seafood in Istanbul,Turkey, *Turkish Journal of Fisheries and Aquatic Sciences*, 11:631-639.
- FAO**, 2011. Yearbook of Fishery Statistics Catch and Landing 2010.Rome
- Feng, W., Jian, Z., Weisong, M., Zetian, F. and Xiaoshuan, Z.**, 2009. Consumers' perception toward quality and safety of fishery products, Beijing, China. *Food Control*, 20(10):918-922.
- Gay, P.**, (1996). Consumption and Identity at Work. Sage, London.
- Göğüş, A.K., Kolsarıcı, N.**, 1992. Su ürünleri teknolojisi. Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi yayınları: 1243, ders kitabı: 358, Ankara.
- Hatırlı, S.A., Demircan, V. ve Aktaş, A.R.** 2004. Isparta ilinde ailelerin balık tüketiminin analizi. *Süleyman Demirel Üniversitesi İktisadi ve İdari Bilimler Fakültesi*, 9(1): 245-256.
- Işıklı, E. ve Abay, C.** 1993. *Destekleme uygulamalarının tarımsal yapıya etkisi. tarım haftası ' 93 sempozyumu*, Ankara.
- Karakuş, K., Aygün, T. ve Alarşlan, E.**, 2008. Gaziantep ili merkez ilçede kırmızı et tüketim alışkanlıkları. *Yüzüncü Yıl Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Tarım Bilimleri Dergisi*, 18 (2): 113-120.
- Oğuzhan, P., Angiş, S. ve Atamanalp, M.**, 2009. Erzurum İlindeki tüketicilerin su ürünleri tüketim alışkanlığının belirlenmesi üzerine bir araştırma, *XV. ulusal su ürünleri sempozyumu* , 01-04 Temmuz 2009, Rize.
- Orhan, H., Yuksel, O.**, 2010 Burdur ili su ürünleri tüketim anket uygulaması. *Süleyman Demirel Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi*, 5(1):1-7 ISSN 1304-9984.
- Öztürk, A., Boztepe, S ve Kara, M.K.** 1991. Konya'daki balık tüketimi üzerine bir araştırma. *Selçuk Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi*, 1(1): 157-164

- Saygı, H., Saka, Fırat, K. ve Katağan, T.**, 2006. İzmir merkez ilçelerinde kamuoyunun balık tüketimi ve balık yetiştiriciliğine yaklaşımı *Ege Üniversitesi. Su ürünleri dergisi*, 23, (1-2), 133-138, İzmir
- Sekaran, U.**, (2003). *Research Methods for Business: A Skill-Building Approach*. John Wiley, New York.
- Şengül, S. ve Emeksiz, F.** 1999. Adana ili kentsel alanda ailelerin balık tüketim ve satın alma davranışlarının analizi. X. *Su ürünleri sempozyumu*, 22-24 Eylül, Adana, 1999.
- Şen B., Canpolat, O., Sevim, A.F. and Sönmez, F.**, 2008. Elazığ ilinde balık eti tüketimi, Fırat Üniv. Fen ve Müh. Bil. Dergisi 20(3), 433-437.
- TUIK, 2011.** Türkiye İstatistik Kurumu, internet sitesi, <http://www.tuik.gov.tr/fishery> statistics (Erişim: 26.01.2013).
- Turan, H., Kaya, Y., Sönmez, G.** 2006. Balık etinin besin değeri ve insan sağlığındaki yeri. *E.U. Su ürünleri dergisi* 23(1/3): 505-508.
- Yavuzcan, H., Atar, H. H. Ve Alçıçek, Z.** 2010. Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi öğrencilerinin su ürünleri tüketim alışkanlıklarının değerlendirilmesi. *Ziraat mühendisliği*, 354:10-17.
- Yüksel, F., Kuzgun, N.K. ve Özer, E.İ.**, 2010. Tunceli ili balık tüketim alışkanlığının belirlenmesi, *Karadeniz Fen Bilimleri Dergisi*, Yıl:3, 2(5), 28-36

EKLER

EK : Erzincan İlindeki Ailelerin Balık Tüketim Tercihlerinin Belirlenmesi



ÖZGEÇMİŞ

Bülent ŞEN 04.09.1979 yılında Erzincan İli Çayırlı İlçesinde dünyaya geldi. İlk, orta ve lise öğrenimini İstanbul'da tamamladı. 2004 yılında Isparta İli Süleyman Demirel Üniversitesi İktisadi ve İdari Birimler Fakültesini kazandı. Tunceli ili Munzur Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Su Ürünleri Anabilim Dalında Yüksek Lisansına devam etmektedir.

