

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

**SU ÜRÜNLERİ TÜKETİM ALIŞKANLIKLARI
ÜZERİNE BİR ARAŞTIRMA: DİYARBAKIR İLİ ÖRNEĞİ**

YAŞAM ODABAŞI

YÜKSEK LİSANS TEZİ

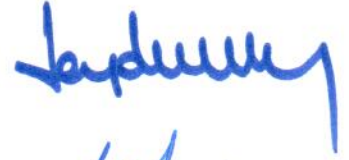
ORDU/2016

TEZ ONAY

Ordu Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü öğrencisi Yaşam ODABAŞI tarafından hazırlanan ve Doç. Dr. Mehmet AYDIN danışmanlığında yürütülen “Su Ürünleri Tüketim Alışkanlıkları Üzerine Bir Araştırma: Diyarbakır İli Örneği” adlı bu tez, jürimiz tarafından 08/01/2016 tarihinde oy birliği ile Balıkçılık Teknolojisi Mühendisliği Anabilim Dalında Yüksek Lisans tezi olarak kabul edilmiştir.

Danışman : Doç. Dr. Mehmet AYDIN

Başkan : Doç. Dr. Mehmet AYDIN
Balıkçılık Teknolojisi Mühendisliği,
Ordu Üniversitesi

İmza : 

Üye : Doç. Dr. Çetin SÜMER
Su Ürünleri Mühendisliği,
Sinop Üniversitesi


İmza : 

Üye : Yrd. Doç. Dr. Kadir AKSAY
Denizcilik İşletmeleri Yönetimi
Ordu Üniversitesi

İmza : 

ONAY:

Bu tezin kabulü, Enstitü Yönetim Kurulu'nun 13/01/2016... tarih ve 2016/17...sayılı kararı ile onaylanmıştır.

15/01/2016
Enstitü Müdürü
Doç. Dr. Kırşat KORKMAZ


TEZ BİLDİRİMİ

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



Yaşam ODABAŞI

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

ÖZET

SU ÜRÜNLERİ TÜKETİM ALIŞKANLIKLARI ÜZERİNE BİR ARAŞTIRMA: DİYARBAKIR İLİ ÖRNEĞİ

Yaşam ODABAŞI

Ordu Üniversitesi
Fen Bilimleri Enstitüsü
Balıkçılık Teknolojisi Mühendisliği Anabilim Dalı, 2016
Yüksek Lisans Tezi, 52s.

Danışman: Doç. Dr. Mehmet AYDIN

Bu araştırma, Diyarbakır ilinde yaşayan insanların su ürünleri tüketim alışkanlıklarının ve tercihlerinin ortaya konulması amacıyla yapılmıştır. Diyarbakır'da yapılan 516 adet anket sonuçlarına göre; katılımcıların ilk tercihinin % 38'le tavuk eti, ikinci tercihlerinin % 34 oranla kırmızı et olduğu ve son olarak % 28 ile su ürünlerini tükettikleri tespit edilmiştir. Diyarbakır ilindeki katılımcıların % 2.3'ü su ürünleri tüketmezken, % 97.7'si ise tükettiklerini belirtmişlerdir.

Katılımcıların % 51.1'i lisans mezunu olup, aylık ortalama gelirleri 2 362 TL olarak hesaplanmıştır. Kişi başı yıllık su ürünleri tüketimi ortalama 12.2 kg olarak tespit edilmiştir. En çok tüketilen su ürünü % 15.5 ile hamsidir. Katılımcıların % 84.5'ü balığı taze olarak, % 15.5'si konserve vb. olarak tüketmektedirler. Tüketim tercihi ise daha çok kızartma (% 44.3) veya fırında pişirme (% 24.8) yöntemidir. Bölge halkının su ürünlerini % 55.2 oranında balık satış yerlerinden temin ettikleri tespit edilmiştir.

Bu çalışmada, Diyarbakır İlinin su ürünleri tüketim miktarı Ülkemiz ortalamasından daha yüksek çıkmıştır. Bu durumun katılımcıların eğitim düzeyinin yüksek (% 51.1 lisans ve üzeri) olmasından kaynaklandığı düşünülmektedir.

Anahtar Kelimeler: Tüketim Alışkanlığı, Su Ürünleri Tüketimi, Diyarbakır

ABSTRACT

A STUDY ON THE SEAFOOD CONSUMER BEHAVIOURS: DİYARBAKIR PROVINCE EXAMPLE

Yaşam ODABAŞI

University of Ordu
Institute for Graduate Studies in Science and Technology
Department of Fisheries Technology Engineering, 2016
MSc. Thesis, 52p.

Supervisor: Assoc. Professor Mehmet AYDIN

This research was conducted to investigate the seafood consumption habits and preferences of people living in the Diyarbakır province. The results of the survey showed that the participants consume chicken meat (38 %) as a first preference, their second choice is red meat (34 %) and they prefer seafood (28 %) as the last meat alternative. 2.3 % of the participants do not consume any kind of seafood, while most of them (97.7 %) include seafood in their diet.

51.1 % of the participants has a B.S. or a higher degree of education with an average monthly income of 2 362 TL . The average yearly seafood consumption per capita was determined as 12.2 kg. Anchovy is the most consumed sea food with a percentage of 15.5 %. It was determined that 15.5 % of the participants consumes canned fish or similar products, while the preference of the rest (84.5 %) is fresh fish consumed in fried (44.3 %) or baked (24.8 %) form. It is found that the seafood is mainly (55.2 %) purchased from the fish markets.

In this study, the seafood consumption in Diyarbakır province was found to be higher than the yearly average of our country, this is probably due to the higher education level of the participants (51.1 % B.S. or higher) of this survey.

Keywords: Consumer Behaviors, Seafood Consumption, Diyarbakır

TEŐEKKÖR

Tüm alıőmalarım boyunca her zaman bilgi ve deneyimleriyle yolumu aan değerli hocam Doç. Dr. Mehmet AYDIN'a iten teőekkÖrlerimi sunarım.

Hem bu zorlu ve uzun sÖrete hem de hayatım boyunca maddi ve manevi olarak yanımda olan babam Naim ODABAŞI, annem Aysel ODABAŞI, anket çalıőmamda yardımını esirgemeyen eŐim Didem ODABAŞI ve kardeŐim Yaman ODABAŞI'ya, ideallerimi gerçekleŐtirmemi sağlayan değerli aileme, yÖreктen teőekkÖrÖ bir borç bilirim.

İÇİNDEKİLER

TEZ BİLDİRİMİ	I
ÖZET	II
ABSTRACT	III
TEŞEKKÜR	IV
İÇİNDEKİLER	V
ŞEKİLLER LİSTESİ	VI
ÇİZELGELER LİSTESİ	VII
SİMGELER ve KISALTMALAR	VIII
EK LİSTESİ	IX
1. GİRİŞ	1
2. ÖNCEKİ ÇALIŞMALAR	5
3. MATERYAL ve METOTLAR	12
3.1. Araştırma Sahası.....	12
3.2. İstatistiki Analizler.....	13
4. ARAŞTIRMA BULGULARI	14
5. TARTIŞMA ve SONUÇ	35
6. KAYNAKLAR	44
EKLER	48
ÖZGEÇMİŞ	52

ŞEKİLLER LİSTESİ

<u>Şekil No</u>		<u>Sayfa</u>
Şekil 1.1.	Türkiye’de deniz ürünleri üretiminin bölgelere göre dağılımı.....	1
Şekil 1.2.	Yıllara göre su ürünleri tüketim miktarları.....	3
Şekil 3.1.	Anket çalışmasının yapıldığı şehir.....	13
Şekil 4.1.	Diyarbakır ilinde tüketimi en çok tercih edilen su ürünleri.....	14
Şekil 4.2.	Bölge halkının et ürünleri tercihlerinin dağılımları.....	16
Şekil 4.3.	Su ürünü tercih nedenleri.....	17
Şekil 4.4.	Aylık kişi başı tüketim oranı.....	17
Şekil 4.5.	Su ürünlerini nereden satın alıyorsunuz ?.....	18
Şekil 4.6.	Su ürünleri tüketim biçimleri.....	18
Şekil 4.7.	Tüketimde tercih edilen türlerin oranları.....	19
Şekil 4.8.	Katılımcıların su ürünleri alırken aradığı nitelikler.....	20
Şekil 4.9.	2013-2014 yılında AVM’de en çok satış yapılan deniz balığı türleri (kg).....	25
Şekil 4.10.	2013-2014 yılında deniz ürünlerinin tercih edildiği aylar (kg).....	25
Şekil 4.11.	İstavrit balığının 2013-2014 yılı aylık satış değerleri (kg).....	26
Şekil 4.12.	Hamsi balığının 2013-2014 yılı aylık satış değerleri (kg).....	26
Şekil 4.13.	Mercan balığının 2013-2014 yılı aylık satış değerleri (kg).....	27
Şekil 4.14.	Palamut balığının 2013-2014 yılı aylık satış değerleri (kg).....	27
Şekil 4.15.	Barbun, mezigit ve sinarit balığının 2013 yılı aylık satış değerleri (kg)	28
Şekil 4.16.	Diyarbakır ilinde 2013-2014 yıllarında tercih edilen kültür balığı dağılımı (kg).....	29
Şekil 4.17.	2013-2014 yılında tercih edilen kültür balıklarının aylık dağılımı (kg)	30
Şekil 4.18.	2013-2014 yılında çipuranın aylık dağılımı (kg).....	30
Şekil 4.19.	2013-2014 yılında alabalığın aylık dağılımı (kg).....	31
Şekil 4.20.	2013-2014 yılında levreğin aylık dağılımı (kg).....	31
Şekil 4.21.	2013-2014 yılında kaya levreğinin aylık dağılımı (kg).....	32
Şekil 4.22.	2013-2014 yılında Norveç somonunun aylık dağılımı (kg).....	32

ÇİZELGELER LİSTESİ

<u>Çizelge No</u>		<u>Sayfa</u>
Çizelge 4.1.	Katılımcıların cinsiyet, eğitim ve meslek dağılımları.....	15
Çizelge 4.2.	Katılımcıların su ürünü tercih oranı ve gelir dağılımları.....	16
Çizelge 4.3.	Katılımcıların su ürünleri hakkındaki genel yaklaşımları.....	19
Çizelge 4.4.	Diyarbakır ilinin 2013 yılında AVM'den alınan deniz ürünlerinin ay bazında satış miktarları (kg).....	21
Çizelge 4.5.	Diyarbakır ilindeki AVM'nin 2014 yılı satış değerleri (kg).....	23
Çizelge 4.6.	Diyarbakır ilinde 2013 yılına ait kültür balıklarının aylık satış miktarları (kg).....	28
Çizelge 4.7.	Diyarbakır ilinde 2014 yılına ait kültür balıklarının aylık satış miktarları (kg).....	29
Çizelge 4.8.	Diyarbakır ilinde 2013 yılında tercih edilen diğer deniz ürünleri (kg).....	33
Çizelge 4.9.	2014 yılında tercih edilen diğer deniz ürünleri (kg).....	33
Çizelge 4.10.	2013 - 2014 diğer illere satışı yapılan kültür balığı miktarları (kg)	33
Çizelge 5.1.	Balık etinin sağlık oranı.....	35
Çizelge 5.2.	Farklı çalışmalardaki balık eti tüketim şekli.....	36
Çizelge 5.3.	Farklı çalışmalarda en çok sevilen et türleri.....	37
Çizelge 5.4.	Farklı çalışmalarda elde edilen yıllık tüketim miktarı verileri.....	39
Çizelge 5.5.	Çalışmalarda en fazla tercih edilen balık türü.....	40
Çizelge 5.6.	Doğu ve Güneydoğu Anadolu Bölgesi'nde alabalık yetiştiriciliği (ton).....	42

SİMGELER ve KISALTMALAR

AVM	:	Alış Veriş Merkezi
BSGM	:	Balıkçılık ve Su Ürünleri Genel Müdürlüğü
cm	:	Santimetre
FAO	:	Birleşmiş Milletler Gıda ve Tarım Örgütü
g	:	Gram
GSYİH	:	Gayri Safi Yurtiçi Hâsıla
kg	:	Kilogram
km	:	Kilometre
TÜİK	:	Türkiye İstatistik Kurumu
PUFA	:	Çoklu doymamış yağ asitleri

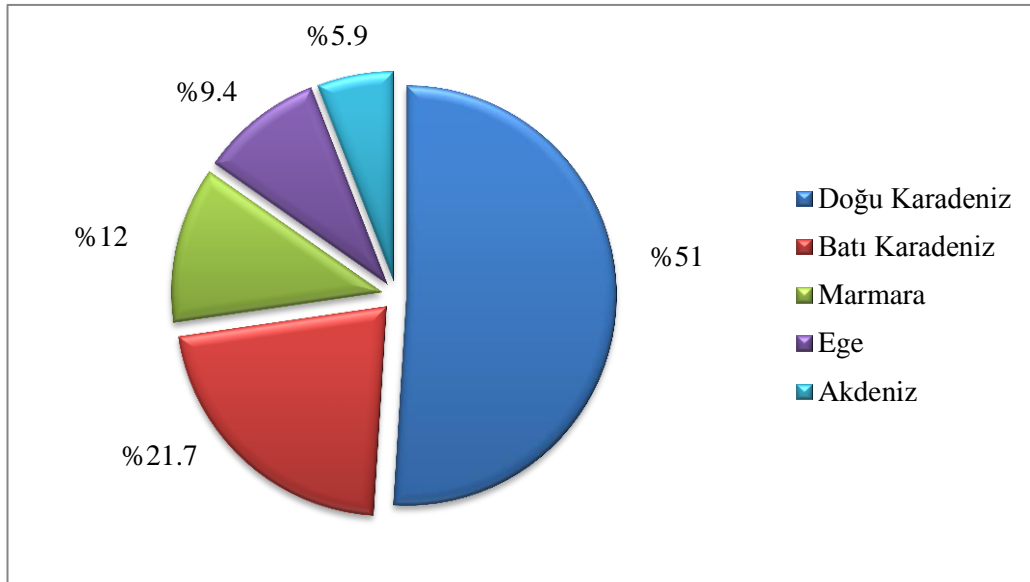
EK LİSTESİ

<u>EK No</u>		<u>Sayfa</u>
EK 1.	Kullanılan anket.....	48
EK 2.	Tüketilen su ürünlerinin Latinceleri.....	50

1. GİRİŞ

Üç tarafı denizlerle çevrili bir yarımada konumunda olan Türkiye'nin 8333 km'lik kıyı şeridi ve 177 714 km uzunluğunda nehirleri bulunmaktadır. Deniz ve iç su kaynaklarımızın toplam yüzey alanı 25 milyon hektardır. Bu rakam Türkiye'deki toplam tarım alanlarına yakındır. Bu nedenle balıkçılık kaynaklarının etkin kullanımı büyük önem taşımaktadır. Balıkçılık sektörü 47 bin kişiye doğrudan istihdam sağlamaktadır. Ancak, balıkçılık sektörünün Gayri Safi Yurtiçi Hâsılaya (GSYİH) sağladığı katkı % 0.4 oranındadır (Anonim, 2012a).

Türkiye'nin toplam su ürünleri üretim miktarı 2013 yılında 607 515 ton iken bu oran 2014 yılında % 11.55 gerileyerek 537 345 ton olarak hesaplanmıştır (TÜİK, 2014). Ülkemizin 2013 yılındaki toplam su ürünleri yetiştiriciliği 233 394 tondur. Bu üretimin 110 375 tonu denizlerde, 123 019 tonu iç sularda yapılmıştır (Anonim, 2014). Deniz ürünleri avcılığı ile yapılan üretimde ilk sırayı % 51'lik oran ile Doğu Karadeniz Bölgesi almıştır. Bu bölgeyi % 21.7 ile Batı Karadeniz, % 12 ile Marmara, % 9.4 ile Ege ve % 5.9 ile Akdeniz izlemiştir (Anonim, 2013) (Şekil 1.1). Türkiye'de toplamda 122 bin ton alabalık yetiştiriciliği yapılmakta olup Diyarbakır ilinde 1.902 ton/yıl alabalık üretimi yapılmaktadır (TÜİK, 2013).



Şekil 1.1. Türkiye'de deniz ürünleri üretiminin bölgelere göre dağılımı (TÜİK, 2013)

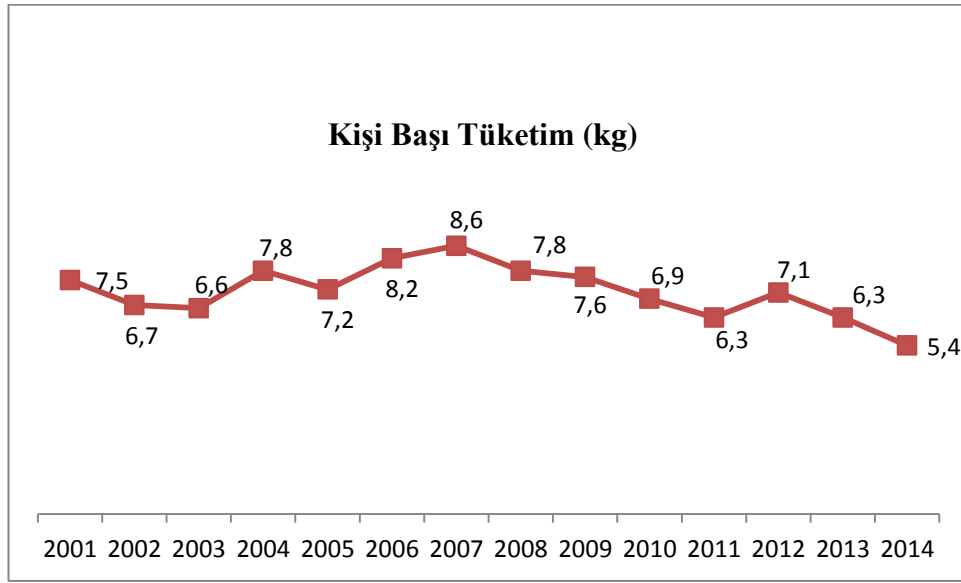
Ülkemiz su ürünleri yetiştiriciliğine bakıldığında; 1985 yılından önce su ürünleri yetiştiriciliğine dair istatistiklere girmiş bir veri bulunmamakla birlikte su ürünleri yetiştiriciliği çalışmaları 1960'lı yılların sonlarına doğru sazan ve gökkuşuğu alabalığı, 1980 yılların ilk yarısından itibaren çipura, levrek yetiştiriciliği çalışmalarının başladığı ve Ülkemiz iç sularında alabalık, sazan, yılan balığı gibi balıkların yanı sıra 2013 yılında % 15 artış gösteren kara balık ve % 28 artış gösteren kurbağa yetiştiricilikleri gibi su ürünlerinin artması etkili olmuştur (TÜİK, 2013). Denizde ise geleneksel yetiştiricilik yapılan türlerin (çipura, levrek) yanı sıra orkinos, kalkan, lahos, sinarit, karagöz, fangri, sivri burun gibi alternatif türlerin yetiştiricilik çalışmaları yapılmaya başlanmış ve olumlu sonuçlar da alınmıştır (TÜİK, 2013).

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

Dünya su ürünleri toplam üretimi 2011 yılında bir önceki yıla nazaran % 5.5 artarak 156.2 milyon tona ulaşmıştır. Söz konusu üretim, insan tüketimine yönelik üretimin yanı sıra, balık yemi, balık yağı vs. gıda dışı amaçlı kullanıma yönelik üretimi de kapsamaktadır. Dünya toplam su ürünleri üretiminin % 60'ı avcılıktan (93.5 milyon ton), % 40'ı ise kültür balıkçılığında (62.7 milyon ton) oluşmaktadır (Anonim, 2012b).

Kişi başı su ürünleri tüketiminde Dünya ortalaması 16.3 kg/yıl, Avrupa Birliği ülkelerinde ortalama 23.3 kg'dır. Maldiv Adaları (153 kg), Çin (85 kg), Japonya (65 kg), Portekiz (61.6 kg), gibi ülkeler ilk sıralarda gelirken, İspanya (44.8 kg),

Litvanya (40.5 kg), Finlandiya (37.1 kg), Fransa (34.2 kg) ve Belçika (24.2) kg ile Avrupa Birliği ortalamasının üzerinde yer almaktadır. Avrupa Birliği'nde en az su ürünleri tüketen ülkeler ise Romanya (5.5 kg), Macaristan (5.1 kg), Bulgaristan (4.6 kg) olarak belirtilmiştir (FAO, 2012). Birçok ülkede su ürünleri tüketimi, beslenme zincirinde önemli bir yere sahipken, 8 bin 300 kilometrelik kıyı şeridine sahip Ülkemizde su ürünleri tüketimi son 13 yılda 6.3-8.6 kg arasında değişmekte olup en düşük tüketimin 2011 yılında olduğu görülmektedir. 2013 verilerine göre kişi başına tüketim yıllık ortalama 6.3 kg iken 2014 yılında kişi başı tüketim 5.4 kg'a gerilemiştir (TÜİK, 2014) (Şekil 1.2). Ülkemiz su ürünleri üretim miktarı bakımından Dünyada 35'inci sırada, AB ülkeleri arasında ise 7'nci sırada yer almaktadır. Ülkemizde kişi başına düşen su ürünleri tüketimi çok düşük seviyede olduğu ve tüketimin büyük bir kısmının da kıyı bölgelerinde yoğunlaştığı bilinmektedir (Dağtekin ve Ak, 2007; Aydın ve Karadurmuş, 2012, 2013).



Şekil 1.2. Yıllara göre ortalama su ürünleri tüketim miktarları (TÜİK, 2014)

Dünya'da su ürünleri tüketimi üzerine yapılmış bir çok çalışma mevcuttur (Purcell ve Raunika, 1968; Nash ve Bell, 1969; Pippin ve Morrison, 1975; Rodolfo ve ark., 1995; Verbeke ve ark., 2007; Pieniak ve ark., 2008; Pieniak ve ark., 2010). Ülkemizde ise bu çalışmalar daha çok son 20 yılda artış göstermiştir. Yapılan çalışmalar genellikle balık tüketim alışkanlıkları üzerine yoğunlaşmıştır (Sayılı ve ark., 1999; Şanslı ve Saygı, 2001; Hatırlı ve ark., 2004; Çolakoğlu ve ark., 2006;

Saygı ve ark., 2006; Cevger ve ark., 2008; Erdal ve Esengün, 2008; Yüksel ve ark., 2011; Aydın ve Karadurmuş, 2012, 2013; Balık ve ark., 2013).

Karadeniz Bölgesi, balıkçılığımızın en yaygın olduğu ve toplam balık üretiminin % 77.2'sinin gerçekleştiği bölge olmasına rağmen, su ürünleri tüketim alışkanlıkları ile ilgili yapılmış çalışma çok az sayıdadır (Aydın ve Karadurmuş, 2012, 2013; Balçık Mısır 2015; Balık ve ark., 2013). Karadeniz Bölgesi'nde hamsi, istavrit ve palamut gibi balıkların avcılığının çok yapılması ve mevsiminde ucuz olmasından dolayı, kişi başı tüketim oranları yüksektir. Denize kıyısı olmayan şehirlerimizde balığın yeterince tanıtılmaması, daha pahalı maliyetlerle o bölgelere ulaştırılması gibi nedenlerden dolayı tüketim oranı bu bölgelerde çok daha düşüktür (Aydın ve Karadurmuş, 2012, 2013).

Doğu ve Güneydoğu Bölgeleri'nde 24 ilde yapılan Alabalık yetiştiriciliğinde toplam üretim 39 520 tona ulaşmıştır. Diyarbakır ilinde alabalık üretimi 1 902 tondur (TÜİK, 2013).

Bu araştırma çalışması kapsamında Güneydoğu Anadolu Bölgesi'nde bulunan Diyarbakır ilimizin su ürünleri tüketim alışkanlıklarının belirlenmesi hedeflenmiştir. Ayrıca Diyarbakır'da yeni kurulan ve büyük bir su ürünleri satış reyonu bulunan AVM'nin bölge halkının su ürünleri tüketimine etkisi de araştırılmıştır.

2. ÖNCEKİ ÇALIŞMALAR

Leek ve ark., (2000), İngiltere’de yapmış oldukları çalışmada basit tesadüfi örnekleme büyüklüğü 311 hane halkından elde ettikleri verileri faktör analizi ile değerlendiren, balık tüketimini belirleyen durumları incelemişlerdir. Buna göre balık tüketimi üzerine etkili 17 değişkeni faktör analizi ile 5 faktöre indirgemişlerdir. Birinci faktörün alt boyutları hazırlama kolaylığı, çok yönlülük, beslenme, balıkta çeşitliliğin fazla olması ve pek çok farklı tariflerde kullanılması nedeniyle çok yönlülük adı verilmiştir. İkinci faktörün değişkenleri iyi bir aile yemeği, misafirler için iyi, kırmızı etin alternatifi olması ve sağlıklı olmasından dolayı uygunluk ismini vermişlerdir. Üçüncü faktörün alt faktörleri çabuk bozulan ürün olması, kılçık, koku, gıda zehirlenmesi gibi olumsuz nedenlerden dolayı olumsuzluk ismini vermişlerdir. Dördüncü faktörün alt faktörleri balığın pahalı olması ve değeri nedeniyle ekonomi ismini vermişler. Beşinci ve son faktöre kolayca hazırlanması nedeniyle rahatlık ismini vermişlerdir.

Burger ve ark., (2003), Singapur’da beslenme düzenlerindeki balık, kabuklu deniz ürünleri ve diğer et yemeklerinin önemini araştırmak için bir araştırma gerçekleştirmişlerdir. Bu çalışmada Singapur’da yaşayan 212 kişi üzerine yapılan ankette yaş, gelir, eğitim ve cinsiyet arasındaki farklılıklar belirlenmeye çalışılmıştır. Balık ve kabuklu deniz canlıları Singapur’da yaşayan insanların günlük beslenme düzeninde önemli bir rol oynamıştır. Ortalama olarak, insanlar haftada 10 kez balık yemeği, 8 kez tavuk yemeği, 6 kez de karides ve domuz yemeği tüketmiş olduklarını belirtmişlerdir. Ankete katılanların yaklaşık % 8’i hiç balık tüketmezken, % 18’i haftanın 21 öğününün tamamında balık yemiş, % 20’nin üzerinde kişi ise 21 öğünün hepsinde kabuklu deniz ürünlerinden yemiştir. Bir haftada tüketilen balık yemeği sayısındaki çeşitlilikte gelirin önemi % 14 olarak gerçekleşirken, tüketilen tavuk yemeği sayısındaki çeşitlilikte yaşın önemi % 8 olarak ortaya çıkmıştır. Her tür öğün sayısında hiçbir cinsiyet farkı gerçekleşmemiştir. Geliri yüksek olanların, düşük olanlara oranlara daha fazla balık yemekleri yedikleri tespit edilmiştir.

Verbeke ve ark., (2004), çalışmalarında, balık tüketiminin sağlığa faydalarını ve güvenlik riskleri ile ilgili tüketici algısı ve bilimsel kanıtlar arasındaki boşluğu araştırmayı amaçlamışlardır. 2003 yılında Belçika’da farklı bölge, eğitim ve gelir

gruplarındaki 18-83 yaş grubunda, 284 bayan ve 145 erkek denekle toplam 429 kişi ile anket yapmışlardır. Çalışmanın sonucunda balığın bilimsel kanıtlarında gösterdiği gibi koroner kalp hastalığı riskini azalttığını bu nedenle toplumda sağlıklı bir yiyecek olarak algılandığını ve bu algılamanın bayanlarda erkeklere göre daha fazla olduğunu belirlemişlerdir. Bilimsel kanıtların aksine, tüketicilerin % 46'sının balığın diyet lifi içerdiğini ve üçte birinden daha azının insan sağlığı üzerinde olumlu bir etkiye sahip olan Omega-3 yağ asitlerinin farkında olmadığını belirlemişlerdir. Düşük eğitilmiş tüketicilerin tüketici algısı ve bilimsel kanıtlar arasındaki boşluğun daha fazla olduğunu tespit etmişlerdir.

Elbek ve ark., (1999), İzmir İlinde su ürünleri tüketimine yönelik bir çalışma yapmışlardır. Çalışmanın sonucunda, su ürünleri pazarlaması ve tüketiminin henüz kırmızı et ve kanatlı etlerinde erişilen düzeyde etkinlik kazanmadığı, İzmir gibi önemli bir kentte bile hiç balık tüketmeyen kesimin de bulunduğu belirtilmiştir. Ayrıca konu ile ilgili yayım programlarına gereksinim bulunduğu ve tüketicilerin bilgilendirilmesi gerektiğine değinilmiştir.

Sarı ve ark., (2000), Van ilinde balık eti tüketim alışkanlığını ortaya çıkarmak amacıyla 381 örnek üzerinde çalışmışlardır. Ankete katılanların % 88.2'sinin balık etini sevdiğini, % 10.8'inin ise sevmediğini saptamışlardır. En çok sevilen balığın sırasıyla hamsi, alabalık, inci kefali ve sazan olmasına rağmen en çok tüketilen balığın sırasıyla inci kefali, sazan, alabalık ve hamsi olduğunu bulmuşlardır. Anket sonuçlarına göre en lezzetli etin birinci sırada tavuk eti, ikinci sırada balık eti ve üçüncü sırada kırmızı et olduğunu tespit etmişlerdir. Ailelerin aylık 1-6 kg balık tükettikleri ve tüketim şeklinin % 46.5 ile kızartma olduğunu vermişlerdir.

Şanslı ve Saygı, (2001), su ürünleri tüketimini etkileyen faktörleri belirlemeye çalışmışlardır. İzmir ilinde su ürünleri tüketimini etkileyen faktörlere bağlı olarak bir çoklu regresyon modeli elde etmeyi amaçlamışlardır. Kişi başına balık tüketimini etkileyen faktörlerin açıklama yüzdesi ancak % 57 bulunmuştur. Araştırma sonunda bulunan tahmin denkleminde göre kişi başına su ürünlerini etkileyen etmenler, annenin lise mezunu olması, ailenin aylık kırmızı et tüketimi, balık tüketirken temel olarak fiyatı baz olarak balık tüketmeleri ve bir de her koşulda balık tüketilmesidir.

Bunun yanında model İzmir ilinde denendiğinde geçerli sonuçlar verdiği görülmüştür.

Hatırlı ve ark., (2004), Isparta İlinde yaşayan ailelerin balık tüketim tercihlerini etkileyen başlıca sosyo-ekonomik faktörlerini analiz etmişlerdir. Gelir grupları itibariyle aile başına aylık ortalama balık tüketimi 2.98 kg ile 4.50 kg arasında değişmekte olduğunu ve ortalaması ise 3.78 kg olarak tüketildiğini belirtmişlerdir. Aile başına balık tüketiminin gelir grupları yükseldikçe arttığını bildirmişlerdir.

Çolakoğlu ve ark., (2006), Türkiye'nin önemli balıkçılık kaynaklarından biri olan Çanakkale Bölgesi'ni ele almışlardır. Çalışmada, Çanakkale'de ki balık tüketim profilinin, gelir seviyesi ve eğitim düzeyi ile ne derece ilişkili olduğu ortaya çıkarılmak amacıyla 2004 yılında, Eylül-Aralık ayları arasında bir anket araştırması yapılmıştır. Yapılan ankette halkın % 80'inin yılda yaklaşık 18 kg balık tükettiği ortaya çıkmıştır. Balığın tüketim mevsimi genelde sonbahar-kış ve yaz mevsimlerine yoğunlaşmış, ilkbahar mevsiminde balığa pek rağbet edilmediği tespit edilmiştir. Bunun yanında halkın balığa olan aşinalığı-damak zevkinin olması, çoğunluğun gelir seviyesi iyi ve eğitilmiş insanlar olması tüketimin artışı için pozitif etkiler taşıdığı sonucuna varmışlardır.

Saygı ve ark., (2006), İzmir merkez ilçelerinde kamuoyunun balık tüketimi ve balık yetiştiriciliğine yaklaşımı üzerine yaptıkları çalışmada, İzmir'in merkez ilçelerinde yaşayan, 25-45 yaş gurubunun yoğunlaştığı bireylere anketler uygulamışlardır. Bunun sonucunda bu bireylerin % 72'sinin en az ayda 2 defa balık tükettiği tespit edilmiştir. Ayrıca ankete katılan bireylerin % 28'i balık yetiştiriciliği çalışmalarının sürmesi ile ilgili olumlu görüşe sahipken, % 12'inin olumsuz görüşe sahip olduğu, geriye kalan % 60'lık kesimin konuyla ilgili fikirlerinin netleşmediği tespit etmişlerdir.

Erdal ve Esengün, (2008), Tokat ilinde yaşayan ailelerin balık tüketim durumları incelenmiştir. Çalışmada yüz yüze görüşme tekniği ile elde edilen yatay kesit verileri kullanılmıştır. Anket sonuçlarına göre yıllık kişi başına balık tüketim miktarı genel ortalama 13 kg civarı olarak tespit etmişlerdir. Düşük ve orta gelir grubunda yıllık kişi başına balık tüketimi ortalama 14-15 kg iken yüksek gelir grubunda bu miktar yaklaşık 9 kg olarak belirlemişlerdir. Ailelerin balığı tüketme nedenleri konusunda,

ilk sırada (% 87) sağlıklı olduğunu düşünmeleri, ikinci sırada alışkın olmaları (% 12) olarak verilmişlerdir.

Şen ve ark., (2008), tarafından yapılan çalışmada, Elazığ ilindeki balık eti tüketiminin mevcut durumu, balık pazarına giren ve satılan balık miktarları ve Elazığ'ın Türkiye balık tüketimindeki yeri araştırılmıştır. Çalışmada, Elazığ il merkezinde balık satışı yapan iş yerlerinin beyanları ve il merkezinde rastlantısal yöntemle seçilen ilköğretim ve liselerdeki toplam 1000 öğrencinin aileleriyle yapılan anket verileri kullanılmıştır. Elazığ il merkezinde yıllık 164 155 kg deniz balığı ve 45 145 kg tatlı su balığı olmak üzere toplam 209 300 kg balık eti tüketildiği belirlenmiştir. Bu rakam il merkezi nüfusuna (266 495) oranlandığında, kişi başına düşen yıllık balık eti tüketimi 0.785 kg olarak ortaya koymuşlardır.

Oğuzhan ve ark., (2009), Doğu Anadolu'nun Erzurum ilinde tüketim alışkanlıklarını % 56 kırmızı et, % 37.33 tavuk eti, % 6.6 balık eti olarak et kategorisinde tespit edilmiştir. En çok tüketilen balığın % 48 hamsi olduğu saptanmıştır. Katılımcıların tüketim şekli olarak da % 40 kızartma veya % 40 ızgarayı tercih ettikleri belirlenmişlerdir.

Orhan ve Yüksel, (2010), "Burdur Su Ürünleri Tüketimi Anket Uygulaması" isimli Burdur İli su ürünleri tür ve tüketim tercihlerini tespit etmek üzerine yaptıkları çalışmada, rastlantısal örnekleme yöntemine göre 17-78 yaş aralığında, 300 denek ile yüz yüze görüşülerek 16 anket sorusu uygulanarak gerçekleştirmişlerdir. Burdur ilinde yaşayanların % 88.3'ünün balık tükettiği görülmüştür. Balık tüketenlerin öncelikli tercihlerinin, deniz balıklarından hamsi (% 91) ve tatlı su balıklarından alabalığı (% 98.1) olduğu belirlenmiştir. Eğitim seviyesi bakımından % 18.8 ile en az balık tüketen ilköğretim grubudur. Sonuçlar balık tüketiminin eğitim düzeyi ile ilişkili olduğunu göstermiştir.

Yüksel ve ark., (2011), Tunceli'de yaşayan insanlar tarafından en beğenilen et türleri sırasıyla % 48 balık eti, % 34 kırmızı et ve % 18 tavuk eti olmasına rağmen, en fazla tüketilen et türleri sırasıyla % 40 kırmızı et, % 38 tavuk eti ve % 22 balık eti olmaktadır. Kişi başı yıllık balık tüketimi 4.1 kg olarak hesaplanmıştır. İl genelinde en beğenilen türün alabalık, en fazla tüketilen türün ise hamsi olduğu ve toplam 10

farklı türün tüketildiği tespit edilmiştir. Bu türler % 42 fırında, % 37 tavada, % 18 mangalda ve % 3 buğulama şeklinde pişirilerek tüketildiği belirtilmiştir.

Aydın ve Karadurmuş, (2012), Ordu ilinde su ürünleri tüketim alışkanlıkları hakkında yapmış oldukları çalışmalarında, bölge halkının % 8'inin su ürünlerini tüketmedikleri, %92'sinin tükettikleri ve tüketim oranının ortalama 26.3 kg olduğunu tespit etmişlerdir. Tüketilen su ürünlerinin % 94.6'sını balığın oluşturduğu ve % 73.2'sinin ise günlük taze tüketimi tercih ettiklerini belirtmişlerdir. Yine aynı çalışmada tercih edilen balık türünün % 86.21 oranıyla hamsi olduğu ve bu türü tüketirken de % 53.6'sının kızartma şeklinde tükettikleri belirtilmiştir.

Balık ve ark., (2013), Ordu ilinin Fatsa ve Aybastı ilçelerinin su ürünleri tüketim alışkanlıklarını karşılaştırmışlardır. Bu kapsamda 600 birey ile anket çalışması gerçekleştirmişlerdir.

Olgunoğlu ve ark., (2013), yapmış oldukları araştırmada, Türkiye'nin Güneydoğu Anadolu Bölgesi illerinden Adıyaman'da balık eti tüketiminde mevcut durumu belirlemişlerdir. Çalışma, 2013 yılı içerisinde, tesadüfi örnekleme yöntemine göre, toplam 375 kişiyle yüz yüze görüşülüp, anket uygulanmak suretiyle gerçekleştirilmiştir. Çalışma sonucunda, Adıyaman'da yaşayan bireylerin % 84'ünün balık etini severek tükettiği, buna karşın en fazla tüketilen et ürünlerinin sırasıyla tavuk eti (% 56), kırmızı et (% 38) ve balık eti (% 5) olduğu tespit edilmiştir. Balık eti tüketenlerin öncelikli tercihlerinin (% 70) tatlı su türlerinden yana olduğu, bu türler içerisinde ise %36 ile en fazla sazanın tercih edildiği belirlenmiştir. Deniz balıkları içerisinde ise %19 ile hamsinin ilk sırada yer aldığı tespit edilmiştir. Ayrıca, Adıyaman'da kişi başı balık tüketiminin ülke ortalamasının altında olduğu da (3.01 kg) belirlemişlerdir.

Aydın ve Karadurmuş, (2013), Giresun ve Trabzon illerinde su ürünleri tüketim alışkanlıklarını ve tercihlerini belirlemişlerdir. Bu çalışmaya göre bölge halkının su ürünlerini birinci sırada (% 41), tavuk etini ikinci sırada (% 33), kırmızı eti ise üçüncü sırada (% 26) tükettikleri tespit etmişlerdir. Katılımcıların % 7.5'i su ürünleri tüketmezken, % 92.5'i tükettiklerini belirtmişlerdir. Kişi başı yıllık su ürünleri tüketimi ortalama 29.52 kg olarak tespit etmişlerdir. En çok tüketilen su ürünü % 17.75 ile hamsi olduğu katılımcıların % 95.14'ünün balığı taze olarak tükettiği,

tüketim şekli olarak da kızartma (% 52.97) veya ızgara (% 29.73) tercih edildiğini belirtmişlerdir.

Kızılaslan ve Nalinci, (2013), yapmış oldukları çalışmada, Amasya ili merkez ilçede yaşayan 380 hane halkından elde edilen veriler yardımıyla, balıketi tüketim alışkanlıkları ile bunları etkileyen faktörler incelenmiştir. Aynı zamanda, Amasya ili merkez ilçedeki hane halkının balıketi tüketicilerinin gelir seviyesi, gıda harcamaları, balık eti tüketim miktarları, karar alma ve satın alma süreçleri ele alınmıştır. Araştırma bulgularına göre, kişi başına balıketi tüketimi 5.06 kg/yıldır. En çok tercih edilen deniz balığı çeşidi hamsi (% 77.88) en çok tercih ettiği tatlı su balığı çeşidi ise alabalıktır (% 54.73). Balıketi tüketenlerin % 60.61'i fiyatların normal olduğunu, % 30.91'i ise pahalı olduğunu belirtmişlerdir.

Akbay ve ark., (2013), Kahramanmaraş'ta yapılan araştırma sonucunda; ekonomik nedenlerle tüketicilerin sağlıklı beslenme için gerekli miktarda balıketi tüketemedikleri belirlenmiştir. Yapılan çalışmada tüketicilerin ortalama yaşı 40.03'dür. Tüketicilerin ortalama hane halkı genişliği 3.94 kişi olarak belirlenmiştir. Tüketicilerin aylık gelirleri 300 TL – 8 000 TL, ortalama aylık gelir 2 026.59 TL'dir. Aylık harcama 250 TL ile 6 000 TL ve ortalama harcama 1 462.51 TL'dir. Aylık gıda harcamaları 50 TL ile 2 000 TL arasında değişmekte ve ortalama gıda harcaması 426.96 TL'dir. Aylık ortalama harcamanın % 29.20'si gıda harcaması olarak belirlenirken % 70.80'i ise diğer harcamalar olarak belirlenmiştir. Araştırmada tüketicilerin % 86.84'ü balıketi tüketirken, % 13.16'sı balıketi tüketmemektedir. Tüketicilerin % 62'si balık eti sevmediğinden, % 34'ü ekonomik nedenlerle ve % 4'ü de vejetaryen olmaları nedeni ile balıketi tüketmediklerini belirtmişlerdir. Tüketicilerin balığı en çok kış mevsiminde (% 95.76) tükettikleri ortaya konmuştur. Yapılan çalışmada balıketi tüketen tüketicilerin tümü (% 100) balıketini taze olarak tüketmektedirler. Konserve olarak tüketen tüketici bulunmamaktadır. Araştırmada tüketiciler balığı; % 37.88' i tavada pişirilmek suretiyle, % 33.03'ü ızgara olarak, % 18.49'u fırında, % 8.48'i kızartma olarak ve % 2.12'si buğulama olarak tüketmektedirler. Artan su ürünleri tüketimi kalp hastalıkları ve kanser gibi hastalık risklerini azaltmaktadır. Türkiye İstatistik Kurumu 2003 ve 2009 yılı Bütçe Anketi verilerinin kullanıldığı bu çalışmada, Türkiye'de ailelerin su ürünleri tüketim alışkanlıkları incelenmiştir. Araştırma sonuçlarına göre ülkemizde yıllık kişi başına

düşen balık ve diğer su ürünleri tüketimi 2003 yılında 3 kg iken 2009 yılında 3.5 kg'a yükselmiştir. En fazla tüketilen balık türleri sırasıyla hamsi, palamut, istavrit, sardalye, sazan ve alabalıktır. Su ürünleri tüketiminin toplam gıda harcamaları içerisindeki oranı ise 2003 ve 2009 yıllarında sırasıyla % 1.2 ve % 1.4'dur. Gelir artışına bağlı olarak su ürünleri tüketiminde de bir artış görülmektedir. Örneğin 2009 yılında en düşük gelir grubunda kişi başına düşen yıllık su ürünleri tüketimi 2 kg iken en yüksek gelir grubunda 4.7 kg'dır. Gelir, bölgesel farklılıklar, aile reisinin eğitim ve çalışma durumu ve annenin çalışma durumunun su ürünleri tüketimi üzerinde önemli etkileri olduğu tespit etmişlerdir.

Çiçek ve ark., (2014), Elazığ ilinde balık tüketim alışkanlığı ve tercihini belirlemeye yönelik yapmış oldukları çalışmada bölge halkının besin tercihinde % 15.71'i hayvansal, % 13.43'ü bitkisel ve % 70.86'sı her iki ürünü tercih ettiği saptanmıştır. Hayvansal ürünlerden sırasıyla % 40.86 kırmızı et, % 22.57 beyaz et, % 3.14 balık eti ve % 32 de her üç et ürününü tercih ettiği verilmiştir. Katılımcıların % 86'sı balık etini sevdiğini, % 45.67'si balık etini sağlıklı ve dengeli beslenme, % 22.41'i damak zevki, % 16.27'si tazelik, kalite ve hijyen, % 5.71'i ekonomik, % 2.75'i alışkanlık ve %7.19'u tüm sebeplerden tercih ettiklerini belirtmiştir. Elazığ ilindeki tüketicilerin % 38.57'si deniz balığını, % 21.71 tatlı su balığını, % 34.57 her iki tür balığı da tükettiklerini ifade etmişlerdir.

Bu çalışma, Diyarbakır halkının su ürünleri tüketim davranışları ortaya konulması amacıyla yapılmıştır.

3. MATERYAL ve METOTLAR

Bu çalışmada 2013 yılı içerisinde Diyarbakır ilinde yaşayan 516 bireye ait su ürünleri tüketimine ilişkin verilerin toplanmasında anket tekniği kullanılarak elde edilen birincil veriler değerlendirilmiştir.

Çalışmada, Aydın ve Karadurmuş, (2012, 2013) tarafından geliştirilen “Su Ürünleri Tüketim Alışkanlıklarının Belirlenmesi Ölçeği” kullanılmıştır. Ölçek 31 maddeden oluşmakta olup 1 adet soru açık uçlu, 8 adet soru ise demografik özellikleri içermektedir. Çalışmada örnek büyüklüğünü belirlemek için Altunışık ve ark., (2005)’nin kullanmış oldukları yöntem uygulanmıştır.

Yapılan anket çalışmaları karşılıklı soru ve cevap şeklinde olup tüm notlar ve bilgiler tutulmuştur. Diyarbakır için hazırlanan anketler bu ilde yaşayan bireyler üzerinde gerçekleştirilmiştir. Bu ilde yaşayan bireylerle yapılan doğrudan görüşmelerle veri toplama işlemi tamamlanmıştır. Araştırma kapsamında ki bireyler basit tesadüfi örnekleme yöntemi ile seçilmiştir.

Anket yöntemi (tekniği) kullanılarak gerçekleşen veri toplama çalışmasına ek olarak Diyarbakır ilinde balık satışının yapıldığı bir AVM’den 2013 ve 2014 yıllarında 24 ay boyunca satışı yapılan su ürünlerinin ay bazında aylık satış miktarlarına ulaşılmış olup, kültür balıkları, avcılıktan elde edilen balıklar ve kabuklu su ürünleri olarak 3 ayrı kategori altında değerlendirilmiştir.

3.1. Araştırma Sahası

Araştırma sahası olarak Güneydoğu Anadolu Bölgesi’nde yer alan Diyarbakır ili seçilmiştir (Şekil 3.1). Diyarbakır’ın seçilme amacı; bu ilin nüfus yoğunluğunun (1.607.437 kişi) çok fazla, bölgede merkez il konumunda olması ve bu bölgede böyle bir çalışmanın yapılmış olmamasıdır. Bu çalışmada Diyarbakır ilinde yaşayan kişilerin balık tüketim alışkanlıkları ve tercihleri belirlenmeye çalışılmıştır.



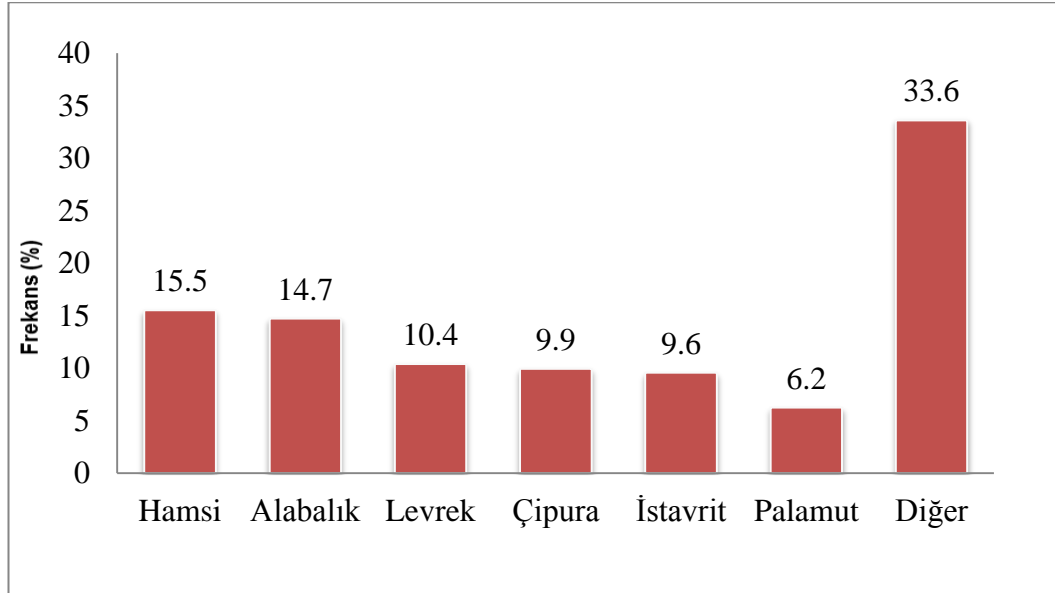
Şekil 3.1. Anket çalışmasının yapıldığı şehir (Diyarbakır)

3.2. İstatistiki Analizler

Çalışma sonucunda elde edilen veriler SPSS 16 paket programı ve MS-EXCEL paket programında değerlendirilmiştir.

4. ARAŞTIRMA BULGULARI

Yapılan alışmalar sonucunda Diyarbakır ilinde en çok tüketlen su ürünleri herkes tarafından bilenen ve ucuz balık türü olan hamsinin yüksek miktarda tüketiildiği belirlenmiştir (şekil 4.1). Diyarbakır'da yapılan 516 adet anket çalışmasında su ürünleri tüketim alışkanlığı % 28 olduğu ve kişi başına yıllık % 12.2 kg balık tüketiildiği hesaplanmıştır. Bölgede en fazla tüketlen balık türleri hamsi (% 15.5) ve alabalık (% 14.7) olduğu tespit edilmiştir. Hamsi balığına sadece avlama sezonu süresince 3-4 ay bulabildiklerini ve diğer aylarda tezgahlarda donmuş şekilde az bulunduğunu bildirmişlerdir. Alabalık ve diğer kültür balıklarının 12 ay boyunca bulunduğunu fakat havaların ısınmasıyla birlikte yaz aylarında neredeyse hiç tüketmediklerini belirtmişlerdir.



şekil 4.1. Diyarbakır ilinde tüketimi en çok tercih edilen su ürünleri

Araştırmada yapılan anketlerin yanı sıra Diyarbakır ilinde su ürünleri satış reyonu bulunan AVM'den alınan 2013 verilerin Elazığ, Mardin, Batman, Van, Tunceli ve Malatya illerinde ki balıkçılara ve restoranlara gönderilen kültür balığı satışının yapıldığı bildirilmiştir. Diyarbakır ilinden 2013 yılında 6 şehre dağıtılan ışura ve levrek balığının toplam miktarı 251 601 kg olup, bunun 166 462 kg'ını ışura oluşturmaktadır ve 2014 yılı verileriyle karşılaştırma yapıldığında 6 şehre dağıtılan kültür balığı % 32.5 oranda düşüş göstermiştir.

Anket çalışmasına katılanların % 59'u erkek, % 41'i bayandır. Tüketicilerin yaşları 14-68 arasında dağılım göstermekte olup, çoğunluğunu lisans mezunları (% 51.1) oluşturmaktadır. Anket katılımının % 45.9'u öğrenci, % 19.9'u kamu çalışanları, % 13.8'i özel sektör çalışanları, % 6.6'sı serbest meslek, % 3.3'ü emekli ve % 10.5'i diğerlerinden oluşmaktadır (Çizelge 4.1).

Çizelge 4.1. Katılımcıların cinsiyet, eğitim ve meslek dağılımları

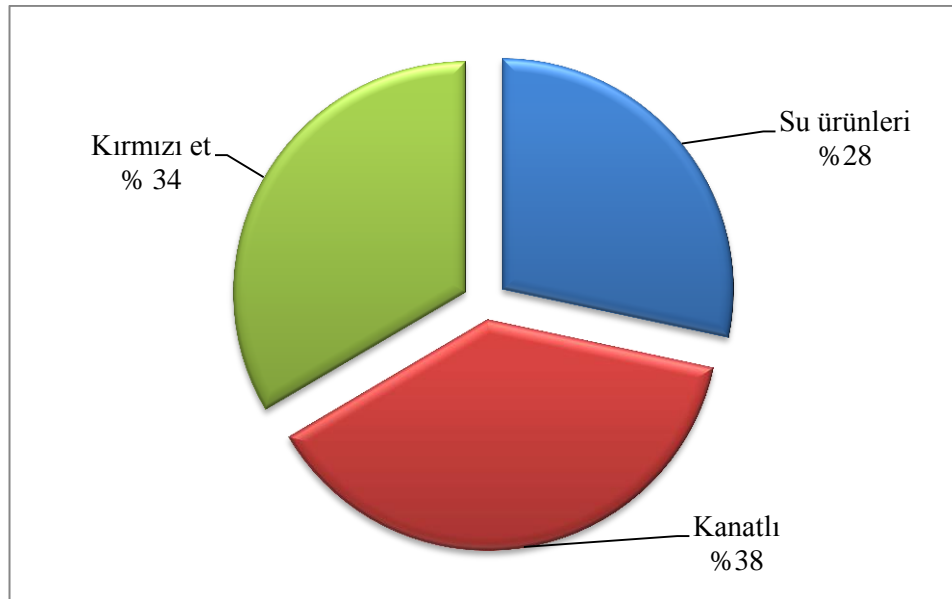
Cinsiyet	%	N
Erkek	59	304
Kadın	41	212
Eğitim	%	N
Lisans	51.1	264
Lise	40	206
Orta	7.9	41
İlk	0.6	3
Okuryazar değil	0.4	2
Meslek	%	N
Öğrenci	45.9	237
Kamu	19.9	103
Özel şirket	13.8	71
Serbest	6.6	34
Emekli	3.3	17
Diğer	10.5	54

Tüketicilerin aylık gelirleri 280-13.000 TL arasında değişim göstermekte olup ortalama aylık 2.362 TL olduğu tespit edilmiştir. Tüketicilerin çoğunluğu (% 97.7) su ürünlerini tükettiklerini ancak % 2.3'ü tadı kokusu kötü olduğundan tercih etmediklerini bildirmişlerdir (Çizelge 4.2).

Çizelge 4.2. Katılımcıların su ürünü tercih oranı ve gelir dağılımları

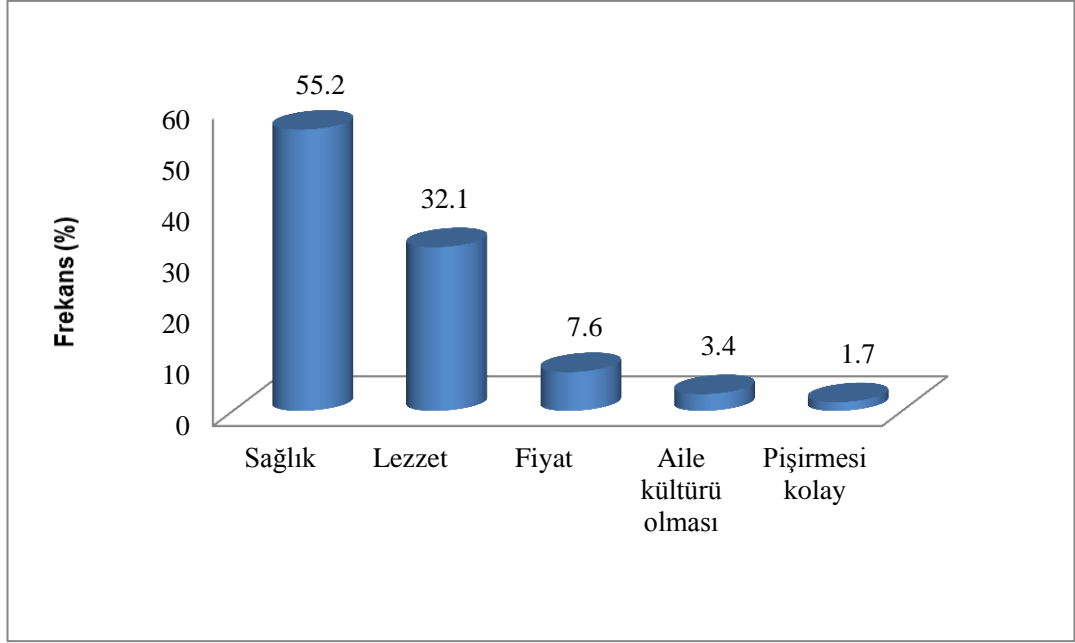
Tüketim	%	N
Evet	97.7	504
Hayır	2.3	12
Aylık Gelir (TL)	%	N
0-1000	8.2	20
1000-2000	33.5	82
2000-3000	29	71
3000-4000	15.9	39
4000-5000	6.1	15
5000 >	7.3	18

Bölge halkının et ürünleri tercihleri kıyaslandığında kırmızı et ve kanatlı et ürünlerini su ürünlerinden daha fazla tükettikleri belirlenmiştir (Şekil 4.2).



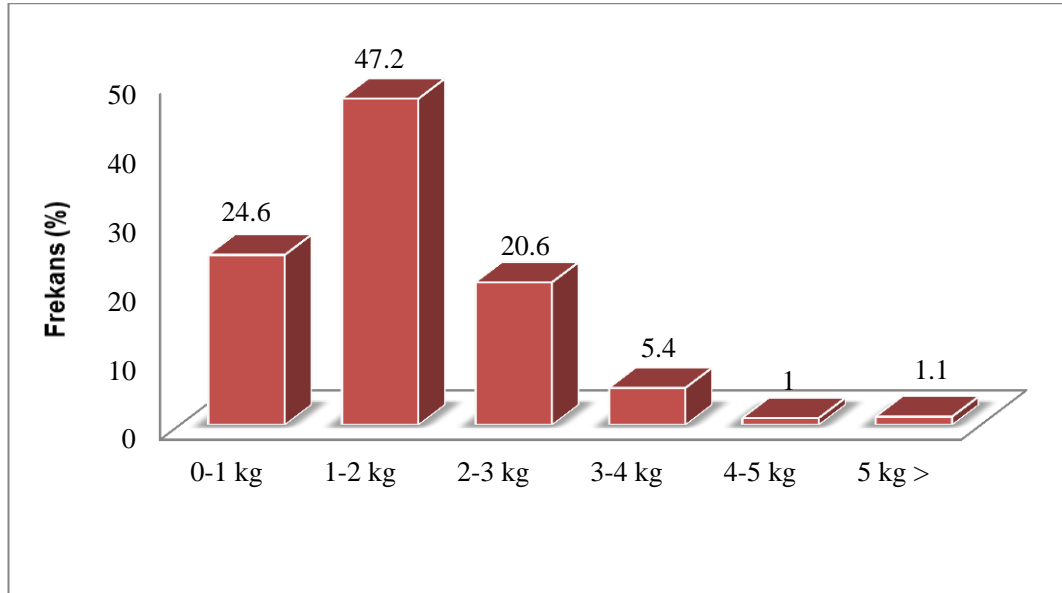
Şekil 4.2. Bölge halkının et ürünleri tercihlerinin dağılımları

Çalışmada tüketicilere su ürünleri tercih nedenleri sorulmuş, su ürünlerini tüketenlerin % 55.2'si besin değeri ve Omega-3 mineralleri açısından zengin olduğundan dolayı tercih ettiklerini belirtmişlerdir. Ayrıca balık etinin lezzetli olması, diğer et ürünlerine göre uygun fiyatta ürün bulunması, aileden gelen tüketim alışkanlığının olması ve pişirme/hazırlama kolaylığı da tercih sebepleri arasında olduğu tespit edilmiştir (Şekil 4.3).



Şekil 4.3. Su ürünü tercih nedenleri

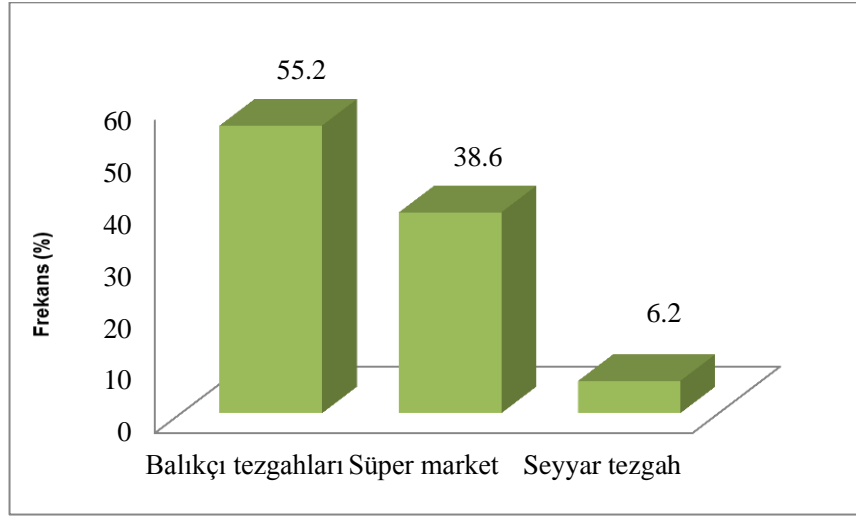
Tüketicilerin % 47.2'si aylık 1-2 kg arası su ürünleri tüketmektedir (Şekil 4.4). Tüm araştırma bölgesindeki kişi başı yıllık ortalama su ürünleri tüketimi ise 12.2 kg olarak tespit edilmiştir.



Şekil 4.4. Aylık kişi başı tüketim oranı

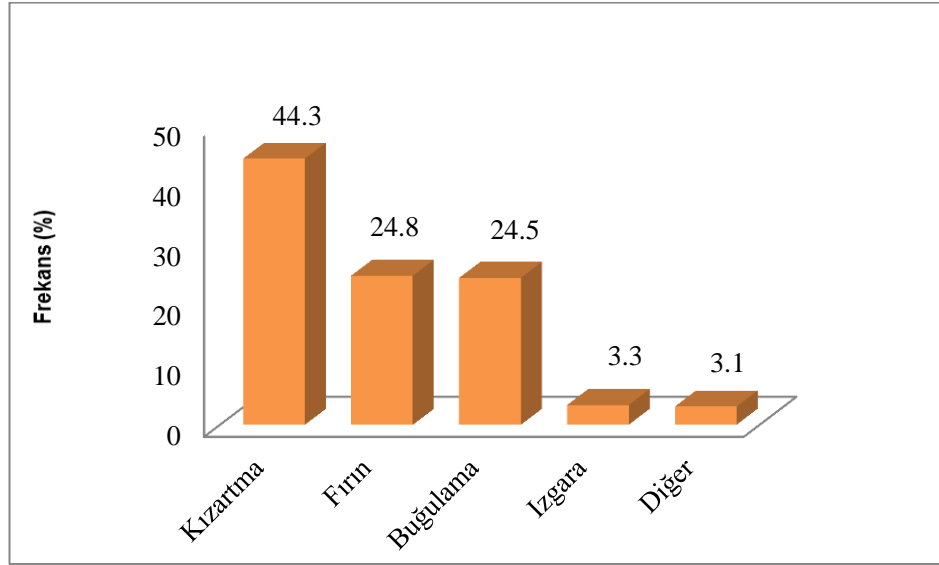
Su ürünlerini nasıl tüketirsiniz sorusuna tüketicilerin % 84.5'i taze, % 8.4'ü konserve ve % 7.1'i diğer (işlenmiş, salamura) olarak belirtmişlerdir. Tüketicilerin çoğunluğu

% 55.2'si ürünlerini balıkçı tezgahlarından temin etmektedirler. Balıkçı tezgahları, süpermarketler ve seyyar tezgahlar su ürünleri temin yerleri arasındadır (Şekil 4.5).



Şekil 4.5. Su ürünlerini nereden satın alıyorsunuz?

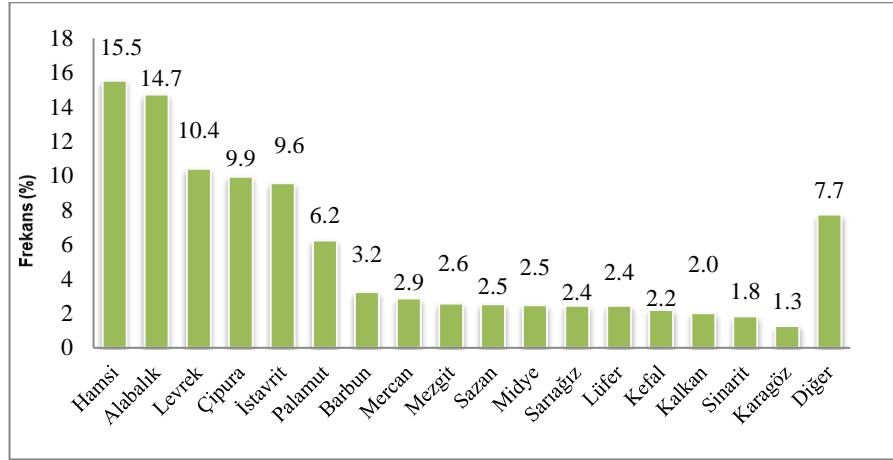
Su ürünleri pişirmede kızartma, ızgara, buğulama, fırında pişirme teknikleri ve diğer farklı (tuzlama, çorba, surimi vb.) yöntemler kullanılmakla birlikte, % 44.3'ü yağda kızartma yöntemi ile pişirmeyi tercih etmektedir (Şekil 4.6).



Şekil 4.6. Su ürünleri tüketim biçimleri

Yapılan araştırmaya göre su ürünleri arasında en çok hamsi (% 15.5) tercih edilmektedir. Hamsi tüketimini sırasıyla alabalık (% 14.7), levrek (% 10.4), çipura (% 9.9) ve istavrit (% 9.6) takip etmektedir. En az tercih edilen türler arasında ise

kefal (% 2.2), kalkan (% 2), sinarit (% 1.8) ve karagöz (% 1.3) gelmektedir (Şekil 4.7).



Şekil 4.7. Tüketimde tercih edilen türlerin oranları

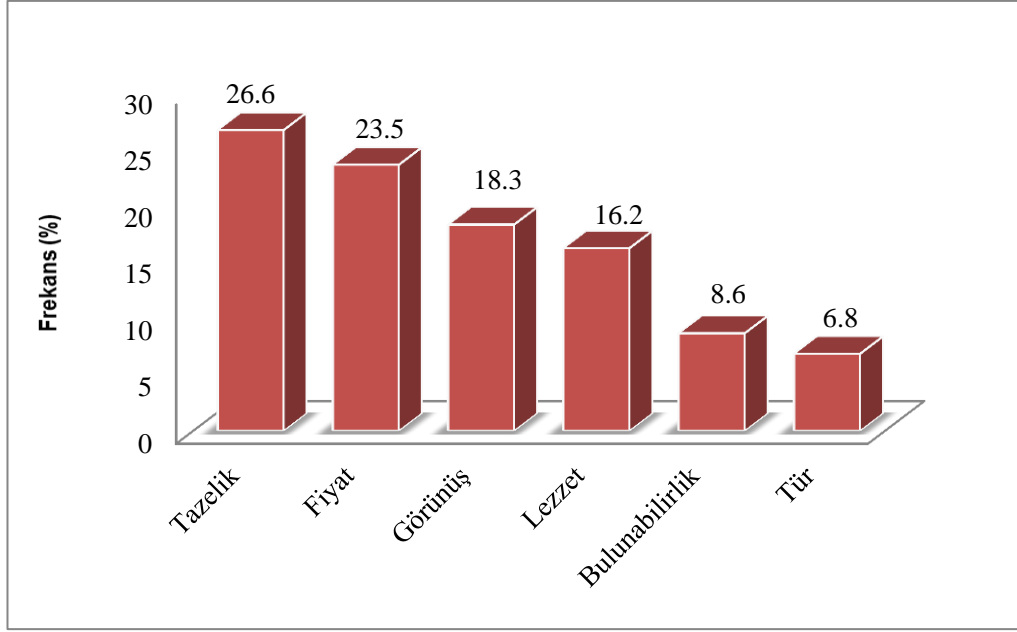
Bu konuda açık uçlu sorulardan elde edilen verilere göre; bölge halkının büyük kısmı yeterince taze ve sağlıklı su ürünü tükettiğini bildirmişlerdir. Katılımcıların % 69.20'si su ürünü fiyatların düşmesi veya daha uygun olması halinde daha çok su ürünleri tüketebileceklerini belirtmişlerdir ve Norveç somonu tüketimi için söylenen görüşlerde ürünün fiyatının diğer yetiştirme ürünlerine oranla çok pahalı olduğundan az talep ettiklerini belirtmişler ve % 42.4 katılımcı yapılan gıda güvenliği kontrol ve denetimlerinin yeterli olmadığını iddia etmişlerdir (Çizelge 4.3).

Çizelge 4.3. Katılımcıların su ürünleri hakkındaki genel yaklaşımları

	Değerlendirme puanı :				
	1	2	3	4	5
	Yüzde oran (%)				
Yeterli miktarda su ürünleri tüketiyorum	25.9	36.4	26.5	7.9	3.3
Satılan ürünler sağlıklıdır	14.8	51.6	23.7	5.6	4.3
Gıda güvenliği kontrol ve denetimleri yeterlidir	6.4	8.2	15	42.4	28
Tüketimin artması için yetiştiricilik şarttır	60.4	14.2	18.2	4.5	2.7
Tüketimin artması için avcılığın artması şarttır	14.4	19.5	49.8	8.2	8.1
Tüketimin artması için indirim yapılmalıdır	69.2	15.8	9.4	2.5	3.1

* 1. Kesinlikle katılıyorum, 2.Büyük ölçüde, 3. Orta derecede, 4. Az, 5. Kesinlikle katılmıyorum

Yapılan anket çalışmalarında tüketicilerin su ürünleri satın alırken % 26.6'nın ürünün tazeliğini % 15.5'i de tür ve bulunabilirlik kriterlerine baktıklarını bildirmiştir (Şekil 4.8).



Şekil 4.8. Katılımcıların su ürünleri alırken aradığı nitelikler

Su ürünleri satın alırken menşeyini sorgular mısınız sorusuna ankete katılanların % 68.7'i evet % 31.3'si hayır cevabını vermişlerdir.

Diyarbakır ilindeki büyük bir AVM'nin 2013-2014 yıllarında yapmış olduğu su ürünleri satış oranları, satış kayıtlarından tespit edilmiştir. 2013 yılına ait deniz balığı satış miktarı 9 857 kg, kültür balığı satış miktarı ise 28 121 kg olarak belirlenmiştir. 2014 yılında kültür balığı satış miktarı % 16.3 oranında artış göstererek 32 705 kg ulaşmıştır. Deniz balığı satışı ise 13 657 kg olarak gerçekleşmiş olup geçen yıla oranla % 38.5 artış göstermiştir. 2013 ve 2014 yıllarına ait deniz balığı satış miktarları ay/kg olarak Çizelge 4.4 ve Çizelge 4.5'de verilmiştir.

Çizelge 4.4. Diyarbakır ilinin 2013 yılında AVM’den alınan deniz ürünlerinin ay bazında satış miktarları (kg)

Türler	AYLAR												Toplam
	1.	2.	3.	4.	5.	6.	7.	8.	9.	10.	11.	12.	
Ahtapot	4	6	2	9	1						10	8	38
Akya					2	14	0	7	35	6	21		85
Barbun	108	38	53	53	24	14	7	13	77	27	122	58	620
Ceylan			1				3					8	12
Çıplak											4	2	6
Dil	11	27	36	31	15	5	17	3	12	46	48	69	322
Dülger												2	2
Eşkına		1	1	1	1				4	5	3		16
Fener				2		3			8			3	16
Gelincik			1					1	7			3	12
Gümüş	6	7	3	2	1	1		1	13	18	13	7	71
Halili									16	22		3	41
Hamsi	104	3	34	13	10	4			93	474	551	176	1460
Hani								2					2
Harami				10	2			2				5	19
Iskarmoz	3		3										6
İskorpit	3	7		4					3				16
İspari			1						7	4	3	3	19
İstavrit	151	126	152	92	71	20	14	19	105	357	528	319	1954
İzmarit				1									1
Kalamar	16	35	11	10		8	12	7	23	16	17	16	172
Kalkan		7	7		12	7	2		4	6	4	4	52
Karagöz		33	15	9	2	2	7	2	2	6	3	18	98
Karides	14	23	25	15	19	2	5	5	17	13	24	36	191
Kefal	13		22	7	10	11	2	14	27	13	13	21	152
Keler				12							11	8	32
Kerevit	1			2					2				5
Kılıç											5		5
Kırlangıç	9	12	9							9	4	8	51
Kofana	9	1			43				4				57
Kolyoz	16	18	8	16	4	1			4	1	9	13	92
Kupes	14	137	10		6	7	5	11	39	27	12	30	299
Lahoz	43	31	32	31	10	13		5		2	23	14	203
Lidaki	38	4	42		21	3	6	3	10	27	60	76	289
Lipsoz					4								4
Lüfer	13			2	2			1		6	11	5	39
Melanur	1		1	3		4		1	2	9	4	1	27
Mercan	164	116	100	86	75	40	34	69	106	78	108	108	1085
Mezgit	53	45	46	35	37		5	2	13	66	57	82	440

Çizelge 4.4. Diyarbakır ilinin 2013 yılında AVM’den alınan deniz ürünlerinin ay bazında satış miktarları (kg) (devamı)

Mığrı	3								26			12	41
Mırlan	8	16	20	18	8	9	7	4	13	13	5	43	163
Minekop	2	3	29	6	13	10						4	68
Orfoz			8	2	3							3	16
Öksüz				3									3
Palamut	62	43	22	45					12	16	14	5	218
Sardalya	2	3	3			1		1	16	22	7	64	119
Sargoz	4	2	8	2	3	1		1		5			27
Sarpa	7	5	13	7	13	10		7	26	21	12	8	128
Sazan				7	5		13	2	0	8		10	45
Sinarit	36	16	43	65	50	34	15	10	35	37	34	47	422
Sokar												3	3
Sudak									1	8	2		11
Sübye		4			3	1	2		2	4	1	23	39
Tavuk	5	5	6							1	3		20
Tekir	6	8			12		1			6	16	28	77
Tirsi	3	14	7				6		7	1	2	16	57
Trança				16	10		15		46	24	23	33	167
Turna	18				12	3	7	0	16	7	22	10	97
Uskumru	3	7		5				1	2		3	4	25
Vatoz		3		2						2			7
Yayın												6	6
Yılan balığı	3										14	11	28
Zargana	6	4	1						6	8	16	19	60
Toplam	961	809	776	624	504	227	184	195	839	1422	1842	1455	9857

2013 yılında satışı yapılan 63 balık türünden toplam (9 857 kg) deniz balığının satışında 1. sırada istavrit (1 954 kg), 2. sırada hamsi (1 460 kg) ve 3. sırada mercan (1 085 kg) balıkları gelmektedir. Deniz balıklarının en fazla satışının yapıldığı ay Kasım (1 842 kg) olarak tespit edilmiştir. Kasım ayını takiben ikinci ve üçüncü sırada Aralık (1 455 kg) ve Ekim (1 422 kg) ayları gelmektedir (Şekil 4.9).

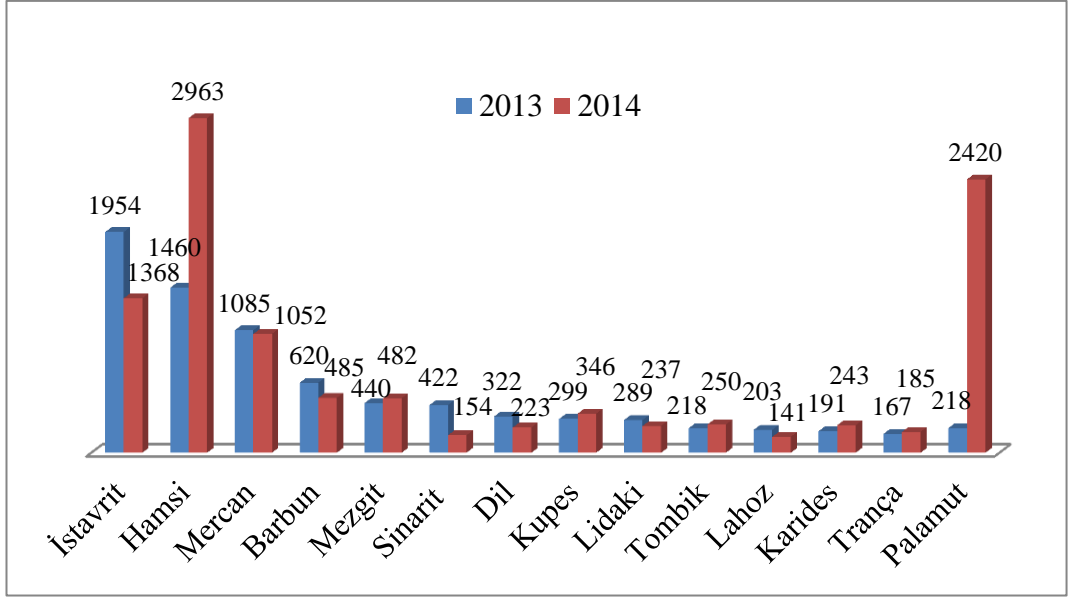
Çizelge 4.5. Diyarbakır ilindeki AVM'nin 2014 yılı satış değerleri (kg)

Türler	AYLAR												Toplam	
	1.	2.	3.	4.	5.	6.	7.	8.	9.	10.	11.	12.		
Ahtapot	10	7												17
Akya	1	9		6		22	3		7	3	6	2		58
Barbun	78	35	15	37	33	8	8	21	28	110	63	49		485
Sokar					1							6		7
Çıplak	10		8						6	1		13		38
Dil	22	30	9	6	9		1	6	11	50	2	77		223
Dülger							3	2						5
Eşkına				2		1	3			3	6	5		20
Fener			9	6		2	2	3	3	2		2		29
Gelincik	2		2	3					3	2		4		16
Gümüş	3	9	5	5	8	2		1	4	35		3		75
Halili	13				1				4	23	11	3		55
Hamsi	58	482	133	14			2		727	751	612	184		2963
Hani								1	1					2
Harami											4	2		6
İskarmoz	42	4	3											49
İskorpit			2	6										8
İspari			7	5			1		5		2			20
İstavrit	225	129	127	148	79	9	10	26	106	166	174	169		1368
Deve Balık										4				4
Kalamar	11	15	7	9	2		11	21	12	22	10	8		128
Kalkan		5	9		13				3		6			36
Karagöz	18	1	13	7	23	3	1		8	1	10			84
Karides	29	12	4	21	12			17	43	54	36	15		243
Kefal	23	3	3	28	5	7	15	14	28	51	80	38		295
Keler			4											4
Kılıç	24											11		35
Kırlangıç	7	6		3	3					3	3	3		27
Kofana			6		23	8	8		8	10	12	14		90
Kolyoz	22	23	3	11	3	2	1	5	9	2	8	3		93
Kupes	31	50	95	14	8	17	21	11	31	14	29	25		346
Lahoz		6	18	7	16	10	8	14	18	7	23	14		141
Lidaki	21	7		11	11	8	35	39	12	43	27	23		237
Lipsoz		1												1
Lüfer	8	4		7	17	12			1	72	38	37		196

Çizelge 4.5. Diyarbakır ilindeki AVM'nin 2014 yılı satış değerleri (kg) (devamı)

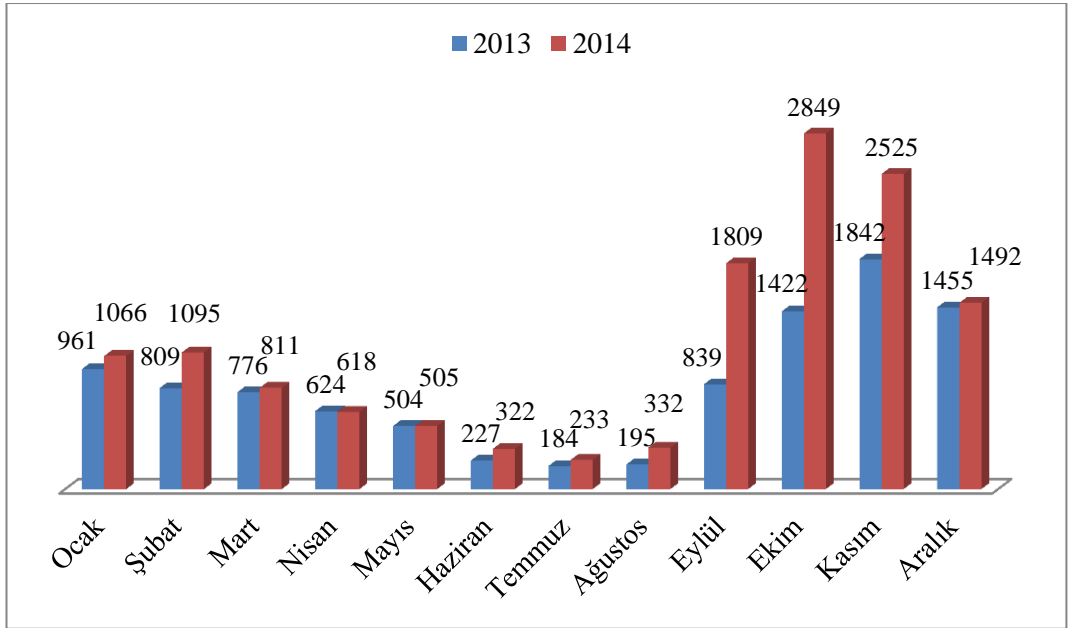
Mırmır	12	8		4	11	10	6	7	11	30	19	27	145
Mercan	135	79	86	81	77	49	28	42	72	227	71	105	1052
Mezgit	48	59	22	36	20		12	13	45	51	76	100	482
Mığrı		3	12	8		10	1	8	14				55
Mırlan	29	14	16	9	5	4	2		9			12	100
Minekop		1	9	5	16		3		1	6	14	9	65
Orfoz	12	2		2	3						5	8	32
Palamut	3	1	7						397	891	884	237	2420
Sardalya	19	18	37	10	6	45	13	7	58	12	17	62	304
Sargoz	1					3			2	15		8	29
Sarıağız								3					3
Sarpa	2	7	1	17	9	1	4	10	13	23	28	27	142
Sazan	3	8	10	2	11	14	12	7	18	6	2	6	99
Sinarit	21	15	28	9				17	19	26	12	6	154
Sudak											6	3	9
Sübye	35	15	27	29	41	24	4	14	15	32	26	18	280
Tavuk	1	3		2	3					1	6		17
Tekir	20	1	5	3	5				6	2	96	46	184
Tirsi	14		5	8	4	5	6	1		6	26	12	87
Tombik	24	10	32	21	24	45	4		23	32	9	26	250
Trança	16	13	18	10				21	18	25	25	39	185
Turna									5	22	15		42
Uskumru	6		9	6	1		1				1	1	25
Vatoz												3	3
Yılan Balığı								1	3	7	8	16	35
Yelken											13		13
Zargana	7		5		2	1	4		2	6	4	11	41
Toplam	1066	1095	811	618	505	322	233	332	1809	2849	2525	1492	13 657

2014 yılı içerisinde ise en çok tercih edilen balık, birinci sırada hamsi (2 963 kg), ikinci sırada palamut (2 420 kg) ve üçüncü sırada istavrit (1 368 kg) oluşturmaktadır. Diyarbakır ilinde ki AVM'de 2013 ve 2014 yıllarında en fazla satış yapılan türler Şekil 4.9'da gösterilmiştir.



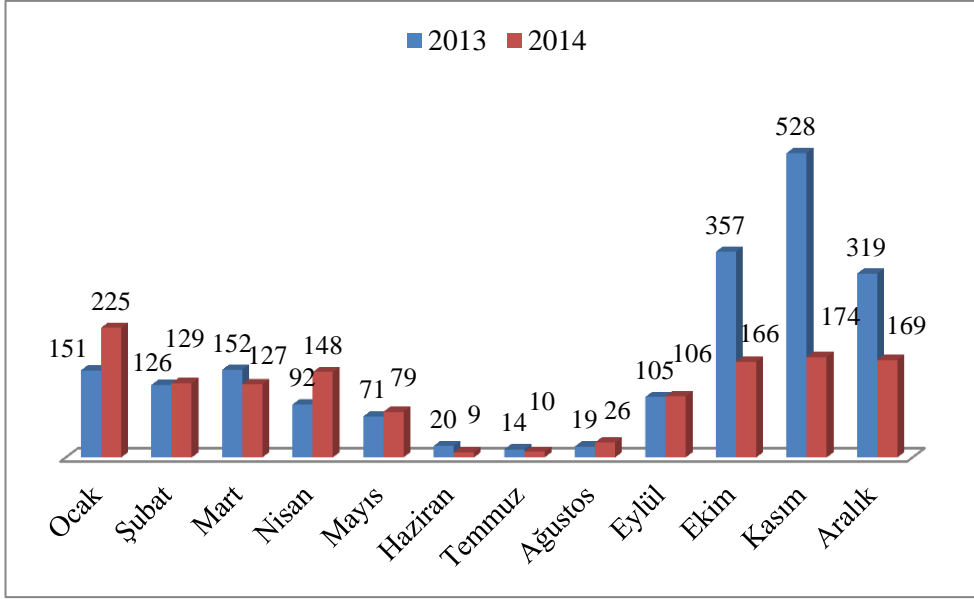
Şekil 4.9. 2013-2014 yılında AVM’de en çok satış yapılan deniz balığı türleri (kg)

Bölge halkı hem 2013, hem de 2014 yılında su ürününü av sezonunun açıldığı ilk aylar olan eylül, ekim, kasım ve aralık aylarında daha çok tüketmiştir (Şekil 4.10).

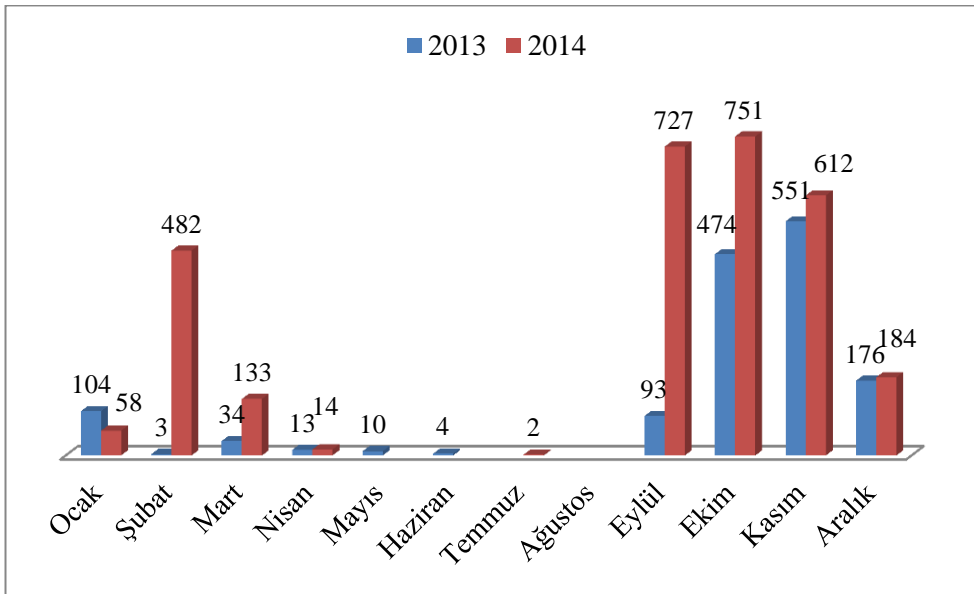


Şekil 4.10. 2013-2014 yılında deniz ürünlerinin tercih edildiği aylar (kg)

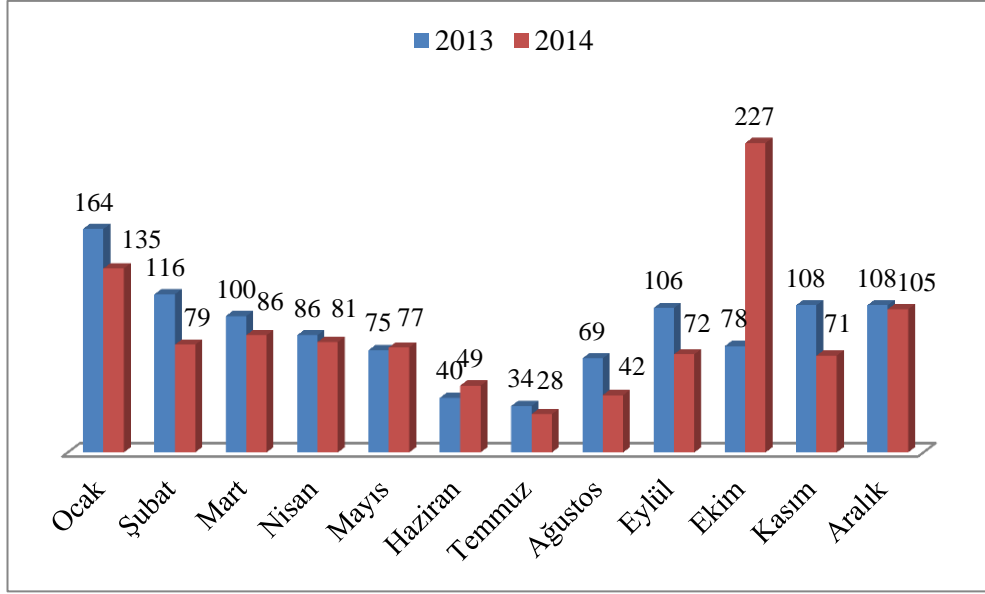
Bölgede en çok tüketilen su ürünlerinden istavritin aylık dağılımları Şekil 4.11’de hamsinin Şekil 4.12’de, mercanın Şekil 4.13’de ve palamudun Şekil 4.14’de verilmiştir.



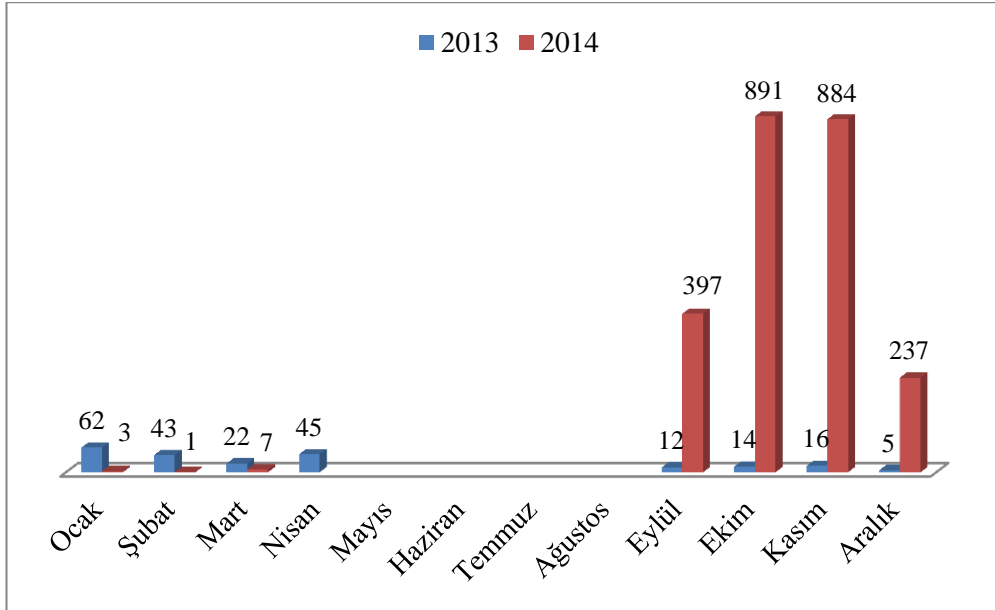
Şekil 4.11. İstavrit balığının 2013-2014 yılı aylık satış değerleri (kg)



Şekil 4.12. Hamsi balığının 2013-2014 yılı aylık satış değerleri (kg)

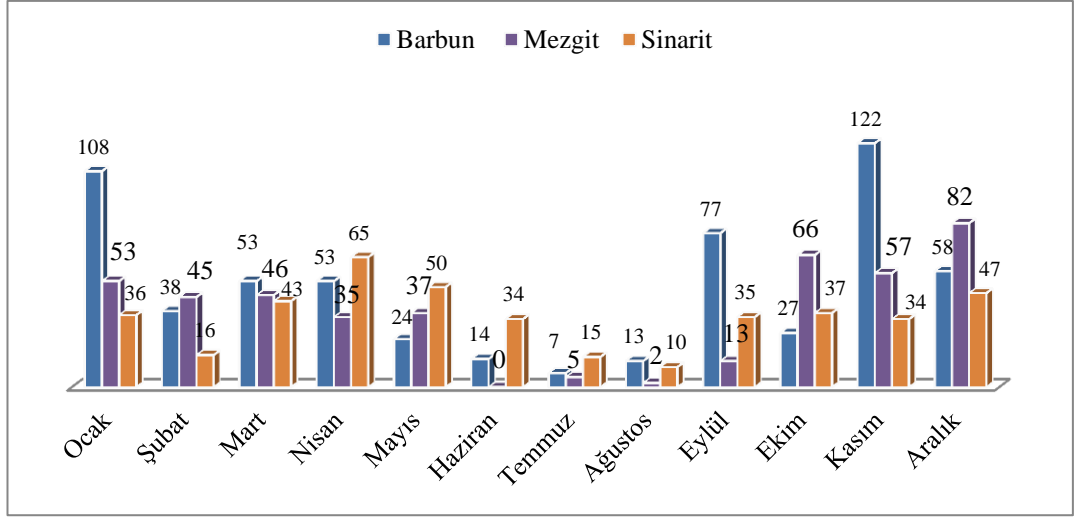


Şekil 4.13. Mercan balığının 2013-2014 yılı aylık satış değerleri (kg)



Şekil 4.14. Palamut balığının 2013-2014 yılı aylık satış değerleri (kg)

Barbun, mezgit ve sinarit balıklarının 2013 yılında tercih edildikleri aylar Şekil 4.15’de verilmiştir.



Şekil 4.15. Barbun, mezgit ve sinarit balığının 2013 yılı aylık satış değerleri (kg)

Bölge halkı, deniz balıklarının yanı sıra kültür balığını da severek tüketmektedir. 2013-2014 yıllarındaki kültür balığı tercihlerinin aylık dağılımları Çizelge 4.6 ve Çizelge 4.7’de verilmiştir.

Çizelge 4.6. Diyarbakır ilinde 2013 yılına ait kültür balıklarının aylık satış miktarları (kg)

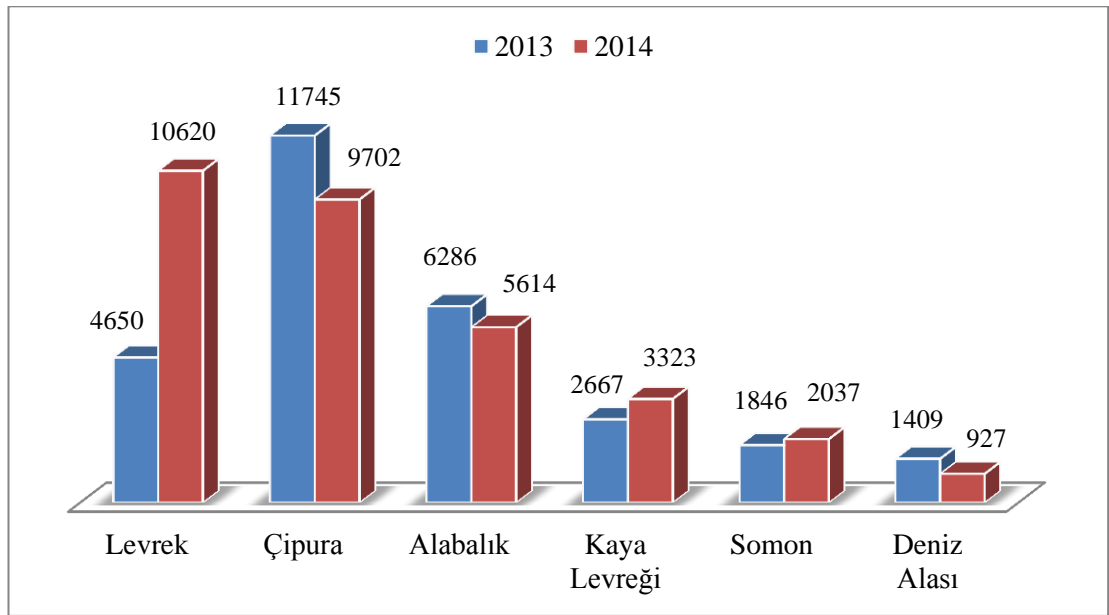
Türler	AYLAR												Toplam
	1.	2.	3.	4.	5.	6.	7.	8.	9.	10.	11.	12.	
Çipura	1372	1378	1126	730	511	511	479	796	1071	953	1474	1346	11 745
Alabalık	1202	666	304	764	466	481	360	237	322	594	466	424	6286
Levrek	350	547	334	424	389	179	297	261	386	445	435	604	4650
Kaya Levreği	71	56	166	117	312	216	238	151	473	217	231	418	2667
Somon	357	169	200	122	127	85	72	62	141	186	114	211	1846
Deniz Alası	131	119	140	138	122	39	24	22	84	38	70		927
Toplam	3483	2935	2270	2295	1927	1511	1470	1529	2477	2433	2790	3003	28 121

2013 yılında tercih edilen kültür balığı türlerinden birinci sırada çipura (11 745 kg), ikinci sırada alabalık (6 286 kg) ve üçüncü sırada levrek (4 650 kg) gelmektedir. Kültür balığının en çok tercih edildiği ay Ocak (3 483 kg) olduğu tespit edilmiştir. Ocak ayını, Aralık (3 003 kg) ve Şubat (2 935 kg) ayı takip etmektedir.

Çizelge 4.7. Diyarbakır ilinde 2014 yılına ait kültür balıklarının aylık satış miktarları (kg)

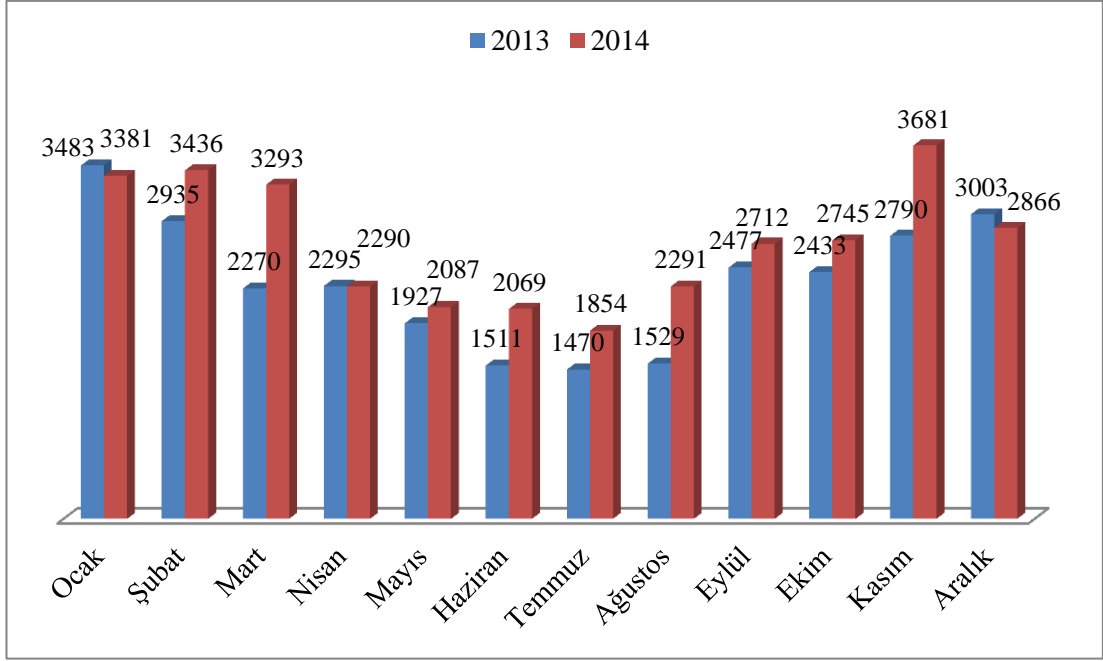
Türler	YIL 2014												Toplam
	1.	2.	3.	4.	5.	6.	7.	8.	9.	10.	11.	12.	
Çipura	1396	787	1011	582	428	503	472	590	649	1103	1113	1068	9702
Alabalık	385	300	295	330	552	464	394	583	504	407	807	593	5614
Levrek	1299	1728	1186	749	576	620	419	613	950	667	1172	641	10 620
Kaya Levreği	186	417	592	223	212	163	190	251	254	277	276	282	3323
Somon	107	125	159	164	106	182	156	201	220	184	224	209	2037
Deniz Alası	8	79	50	242	213	137	223	53	135	107	89	73	1409
Toplam	3381	3436	3293	2290	2087	2069	1854	2291	2712	2745	3681	2866	32 705

2014 yılında kültür balığı tercihinde birinci sırada levrek (10 620 kg), ikinci sırada çipura (9 702 kg) ve üçüncü sırada alabalık (5 614 kg) yer almıştır. Hem 2013 yılında hem de 2014 yılında ilk üç sırayı bu balık türleri almaktadır. İlk üç sıradaki yerlerini bulunma sıklığı ve fiyatı belirlemektedir. Bölgedeki tüketilen kültür balığı türlerinin 2013 ve 2014 yıllarındaki miktarları Şekil 4.16'da verilmiştir.



Şekil 4.16. Diyarbakır ilinde 2013-2014 yıllarında tercih edilen kültür balığı dağılımı (kg)

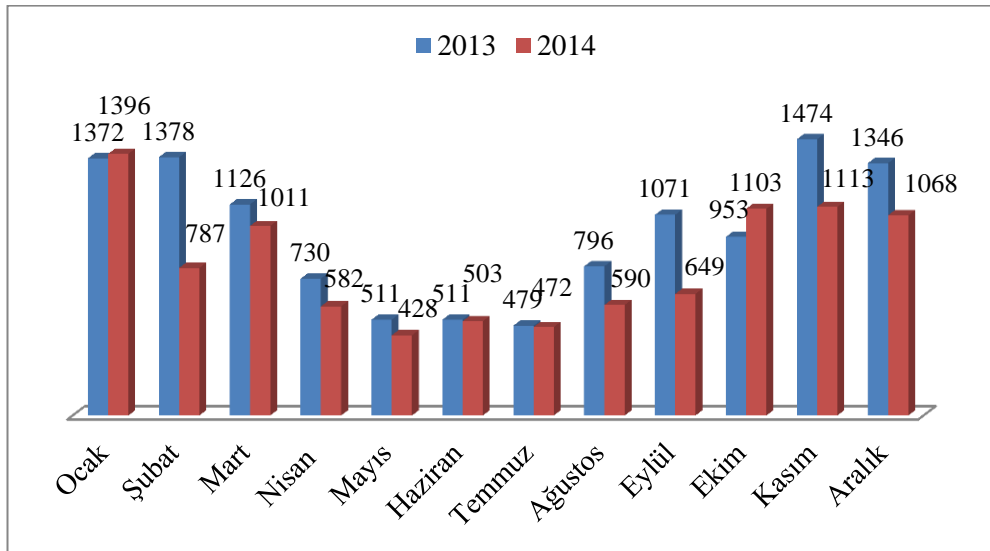
Bölgede tüketilen kültür balıklarının tercih edildiği ayların dağılımı ise Şekil 4.17'de verilmiştir.



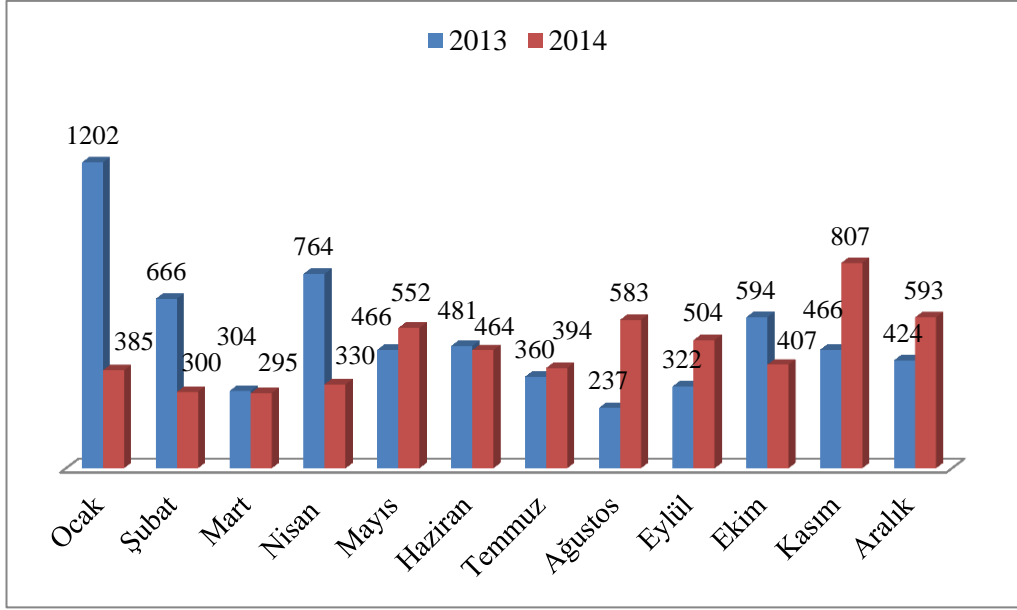
Şekil 4.17. 2013-2014 yılında tercih edilen kültür balıklarının aylık dağılımı (kg)

Deniz balıklarının daha çok sonbahar döneminde tüketilmesine rağmen, kültür balıklarının tüketiminin yaz aylarında azalmasına rağmen, daha bir homejen dağılım gösterdiği görülmektedir.

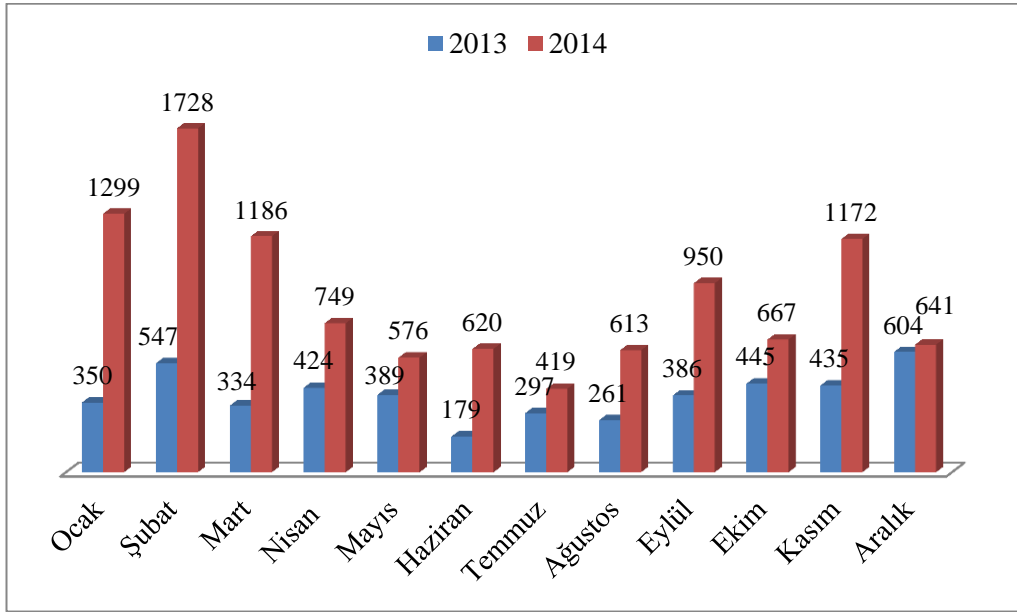
En çok tercih edilen kültür balıklarından çipuranın aylara göre dağılımı Şekil 4.18’de, alabalığın Şekil 4.19’da ve levreğin Şekil 4.20’de verilmiştir.



Şekil 4.18. 2013-2014 yılında çipuranın aylık dağılımı (kg)

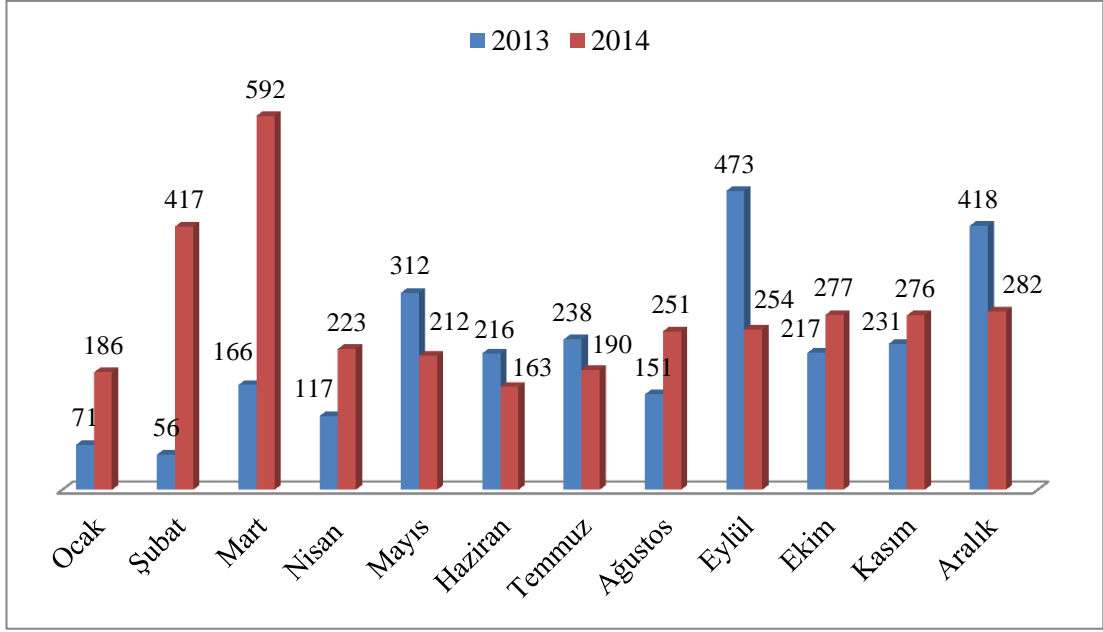


Şekil 4.19. 2013-2014 yılında alabalığın aylık dağılımı (kg)



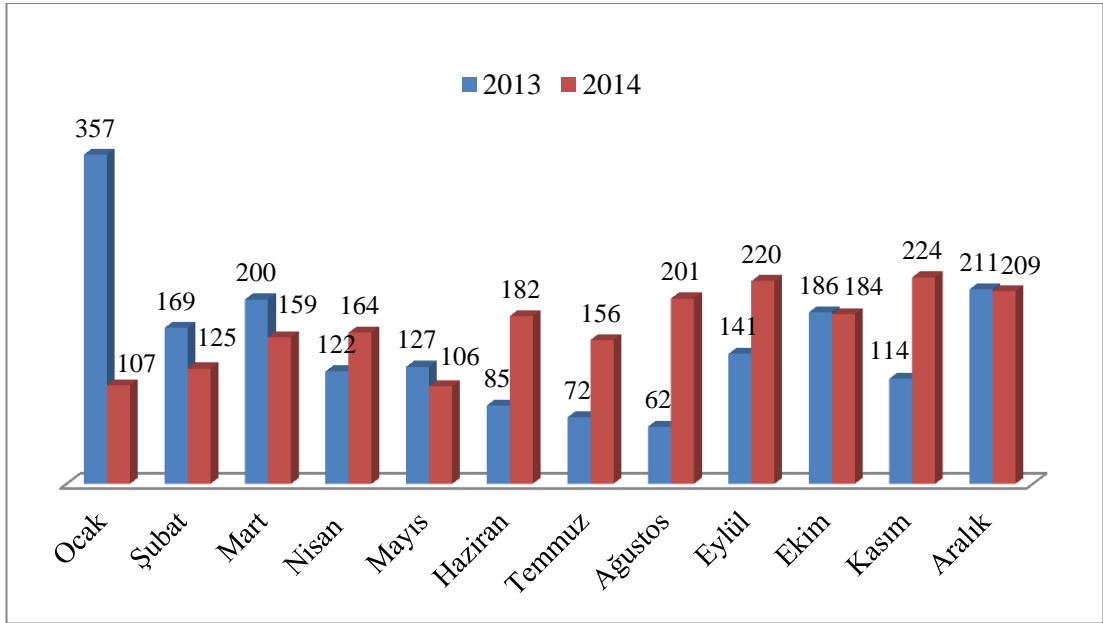
Şekil 4.20. 2013-2014 yılında levreğin aylık dağılımı (kg)

Son yıllarda kültüre alınan ve giderek üretimi artan kaya levreği (granyöz), bölge halkı tarafından sevilmiş ve her geçen gün tercih edilme miktarı artmakta olduğu tespit edilmiştir (Şekil 4.21).



Şekil 4.21. 2013-2014 yılında kaya levreğinin aylık dağılımı (kg)

Uzun yıllardan beri severek tüketilen Norveç somununun aylara göre homojen bir dağılım gösterdiği tespit edilmiştir (Şekil 4.22).



Şekil 4.22. 2013-2014 yılında Norveç somununun aylık dağılımı (kg)

Diyarbakır ilinde balığın yanı sıra az da olsa diğer deniz ürünleri (akivades, istiridye, midye, pavurya – yengeç, vongole – kum midyesi) de tüketilmektedir. Bölge halkının aylara göre tüketim tercihleri Çizelge 4.8 ve Çizelge 4.9’da verilmiştir.

Çizelge 4.8. Diyarbakır ilinde 2013 yılında tercih edilen diğer deniz ürünleri (kg)

Türler	AYLAR								Toplam
	5.	6.	7.	8.	9.	10.	11.	12.	
Akivades	1								1
İstiridye						2			2
Midye		8	3	2	4	4			21
Pavurya							19	5	24
Kum Midyesi		1							1
Toplam	1	9	3	2	4	6	19	5	49

Çizelge 4.9. 2014 yılında tercih edilen diğer deniz ürünleri (kg)

Türler	AYLAR								Toplam
	5.	6.	7.	8.	9.	10.	11.	12.	
Akivades									0
İstiridye									0
Midye	4	8	8	4	4		2	1	31
Pavurya						11	10	7	28
Kum Midyesi									0
Toplam	4	8	8	4	4	11	12	8	59

Diyarbakır ilindeki aynı AVM'den çevredeki yakın illere de toptan satış yapılmaktadır. Diyarbakır'dan diğer 6 şehre 2013 yılında toplamda 251 601 kg kültür balığı gönderilirken, bu oran 2014 yılında 169 785 kg'a düşmüştür. 2013 yılında satışı yapılan kültür balıklarının 166 462 kg'ını çipura oluşturmaktadır (Çizelge 4.10). Her iki yılda da satışı yapılan balıkların büyük bir çoğunluğu Elazığ iline gönderilmiştir.

Çizelge 4.10. 2013 - 2014 diğer illere satışı yapılan kültür balığı miktarları (kg)

Şehir	2013		2014	
	Çipura	Levrek	Çipura	Levrek
Elazığ	93 347	46 792	65 690	44 030
Malatya	23 860	14 660	22 600	11 800
Tunceli	9 980	7 547	1 490	730
Mardin	12 695	5 155	2 842	2 263
Batman	8 885	5 530	4 750	3 930
Van	17 695	5 455	5 580	4 080
Toplam	166 462	85 139	102 952	66 833
G.Toplam	251 601		169 785	

Bölgedeki AVM'nin satış değerleri göz önüne alındığında, su ürünleri tüketimi açısından bölgeye ve bölge halkına çok katkısı olduğu düşünülmektedir. Çalışmada 63 tür su ürününün bölge halkına sunulduğu tespit edilmiştir. Denize sahili olan bir çok bölgede bile bu kadar çeşitli su ürününün bulunabilmesi mümkün değildir. Soğuk zincir bozulmadan ve taze olarak halka arzın tüketimi her geçen gün daha da arttıracığı düşünülmektedir.

5. TARTIŞMA ve SONUÇ

Anket çalışmalarında kişilerin balık tüketimi davranışlarına ilişkin verdikleri cevaplar Diyarbakır ilinde tüm gelir kategorilerinde katılımcıların balık tercih nedenine ilişkin en yüksek cevap sıklığı (% 55.2) “sağlık” derken “pişirmesi kolay” son sırayı almıştır (% 1.72). Önceki çalışmalarda Çolakoğlu ve ark., (2006) Çanakkale’de % 33.8’i, Erdal ve Esengül, (2008) Tokat ilinde % 87’si, Orhan ve Yüksel, (2010) Burdur ilinde % 39.8’i, Çiçek ve ark., (2014) Elazığ ilinde % 45.67’si ve Balçık Mısır ve ark., (2015) Trabzon ilinde % 62.3’ü balık etinin sağlıklı olduğu için tercih ettiklerini belirtmiştir (Çizelge 5.1). Bu sonuçlar halkımızın sağlıklı, besin tüketmek istediğini göstermektedir.

Çizelge 5.1. Balık etinin sağlık oranı

Çolakoğlu ve ark. (2006)	Erdal ve Esengül (2008)	Orhan ve Yüksel (2010)	Çiçek ve ark., (2014)	Balçık Mısır ve ark. (2015)	Bu çalışma
% 33.8	% 87	% 39.8	% 45.67	% 62.3	% 55.2

Diyarbakır ilinde tüm gelir kategorilerinde katılımcıların balık tüketme biçimine ilişkin en yüksek cevap sıklığı “% 84.54 taze” seçeneğinde toplanmıştır. Aydın ve Karadurmuş, (2013), Giresun ve Trabzon illerinde % 95.14’ünün balığı taze olarak tükettiği, Çiçek ve ark., (2014), Elazığ ilinde % 16.27’si tazelik, kalite, hijyenden dolayı tercih ettiğini, Aydın ve Karadurmuş, (2012), Ordu ilinde % 73.2’si günlük taze tüketimi tercih ettiklerini belirtmiştir. Bu oranlara bakıldığında ülkemiz genelinde halkın günlük taze olarak tüketim tercihlerinin çok fazla olduğu görülmektedir. Ülkemiz kişi başına düşen tüketim oranlarının artırılması için taze günlük tüketimin yanı sıra, ürün çeşitliliğinin artırılarak, işlenmiş balık tüketim alışkanlığının mutlak surette artırılması gerekmektedir.

Diyarbakır ilinde balık pişirme teknikleri arasında en düşük cevap sıklığı “salamura” seçeneğinde toplanmıştır. İlde genelde pişirme yöntemi olarak kızartma (% 44.3), fırın (% 24.9), ızgara (% 24.5), buğulama ve diğer pişirme teknikleri (% 6.3) kullanılmaktadır. Su ürünleri tüketimi ile ilgili yapılan diğer çalışmalarda Aydın ve Karadurmuş, (2013), Giresun ve Trabzon illerinde tüketim şekli kızartma % 52.97, ızgara % 29.73 tekniği kullanıldığı, Akbay ve ark., (2013) tarafından yapılan araştırmada % 37.88’i tavada, % 33.03’ü ızgara, % 18.49’u fırında, % 8.48’i

kızartma ve % 2.12'si buğulama tekniği kullandığını, Yüksel ve ark., (2011), Tunceli ilinde tüketim şekli % 42 fırında, % 37 tavada, % 18 mangalda, % 3 buğulama tekniği kullandığını, Oğuzhan ve ark., (2009), Erzurum ilinde % 40 kızartma, % 40 ızgara tekniği kullanıldığı, Sarı ve ark., (2000), Van ilinde tüketim şeklinin % 46.5 kızartma olduğunu belirtmiştir (Çizelge 5.2). Yapılan diğer çalışmalarda da benzer sonuçlar verilmiştir (Çolakoğlu ve ark., 2006; Erdal ve Esengün, 2008; Yavuzcan ve ark., 2010; Aydın ve Karadurmuş, 2012). Ülkemizde yapılmış olan tüm çalışma göz önüne alındığında genel olarak balıkların sağlıklı besin kaynakları olduğu nedeniyle tüketildiği ve tüketim genelinde de kızartma tercih edildiği görülmektedir. Kızartmanın sağlıklı bir tüketim şekli olmadığı Ülkemiz halkının daha sağlıklı olan pişirme yöntemlerine yönlendirilmesi ve bu kapsamda eğitilmesi gerektiği düşünülmektedir.

Çizelge 5.2. Farklı çalışmalardaki balık eti tüketim şekli

Sarı ve ark., (2000)	Oğuzhan ve ark., (2009)	Yüksel ve ark., (2011)	Aydın ve Karadurmuş, (2012)	Aydın ve Karadurmuş, (2013)	Akbay ve ark., (2013)	Çiçek ve ark., (2014)	Bu çalışma
% 46.5 kızartma	% 40 kızartma	% 42 fırında	% 73.2 günlük taze	% 52.9 kızartma	% 37.8 tavada	% 16.2 taze	% 44.3 kızartma

Yapılan çalışmada katılımcılar su ürünlerini % 55.2 oranında balık satış yerlerinden, %38.6 oranında süper marketlerden, % 6.2'si seyyar tezgahlardan satın almayı tercih etmektedirler. Bölge halkının su ürünü temini için daha çok balık satış yerlerini tercih ettikleri görülmektedir. Halk her geçen gün daha da bilinçlenmekte ve satış yerlerinin hijyenik ve sağlık kurallarına uygun olmasına dikkat etmektedir.

Bölge halkının et ürünleri tercihleri kıyaslandığında su ürünleri % 28, kanatlı et % 38, kırmızı et % 34 olarak belirlenmiştir. Erzurum ilinde yapılan tüketim alışkanlığı çalışmasında % 56 kırmızı et, % 37.33 tavuk eti % 6.6 balık eti olarak tespit edilmiştir (Oğuzhan ve ark., 2009). Tunceli'de yaşayan insanlar tarafından en beğenilen et türleri sırasıyla % 48 balık eti, % 34 kırmızı et ve % 18 tavuk eti olmasına rağmen, en fazla tüketilen et türleri sırasıyla % 40 kırmızı et, % 38 tavuk eti ve % 22 balık eti olmaktadır (Yüksel ve ark., 2011). Adıyaman'da yapılan bir çalışmada en fazla tüketilen et ürünlerinde ilk sırayı tavuk eti % 56, kırmızı et % 38

balık eti % 5 olarak tercih edilmektedir (Olgunoğlu ve ark., 2013). Karadeniz Bölgesi'nin Trabzon ve Giresun illerinde su ürünlerini % 41, tavuk eti % 33, kırmızı et % 26 oranda tükettiklerini tespit etmişlerdir (Aydın ve Karadurmuş, 2013). Elazığ ilinde yapılan anket çalışmalarında % 40.86 kırmızı et, % 22.57 beyaz et % 3.14 balık eti ve % 32 her üç et ürününü tercih ettiği belirtilmiştir (Çiçek ve ark., 2014) (Çizelge 5.3). Su ürünleri tüketimi diğer et ürünlerine göre daha düşük olduğu gözlenmiştir. Ülkemizin geleneksel tüketim alışkanlıklarına bakıldığında iç kesimlerde yaşayan toplulukların doğal olarak daha çok kırmızı et tükettikleri bilinen bir gerçektir. Teknolojinin gelişmesiyle, ulaşımın kolaylaşmasıyla, soğuk muhafazalı araçların artmasıyla, su ürünleri artık iç kesimlere daha çok ulaştırılmaktadır. Dolayısıyla su ürünleri gelecek zamanlarda daha çok tüketileceği düşünülmektedir. Fakat toplulukların kültürleri ve gelenekleri açısından yeme alışkanlıklarından kolay vazgeçmeyecekleri de bir gerçektir. Dolayısıyla uygun politikalarla zaman içerisinde bu durumun iyileştirilebileceği düşünülmektedir.

Çizelge 5.3. Farklı çalışmalarda en çok sevilen et türleri

Sarı ve ark., (2000)	Oğuzhan ve ark., (2009)	Yüksel ve ark., (2011)	Olgunoğlu ve ark., (2013)	Aydın ve Karadurmuş, (2013)	Çiçek ve ark., (2014)	Bu çalışma
tavuk eti	% 56 kırmızı et	% 40 kırmızı et	% 56 tavuk eti	% 41 balık eti	% 40.8 kırmızı et	% 38 tavuk eti

Anketimize katılan katılımcıların ortalama aylık gelirleri 2.362 TL olarak tespit edilmiştir. Akbay ve ark., (2013) tarafından yapılan çalışmada tüketicilerin aylık gelirleri 300–8.000 TL arasında oldukları aylık ortalama gelirin 2.026 TL olduğu belirtilmiştir. Gelir düzeyine göre balık tüketim miktarının arttığı ve düştüğünü bilinmektedir (Hatırlı ve ark., 2004). Singapur'da beslenme düzenlerinde ki su ürünleri ve diğer et yemeklerini araştırmak için yapılan çalışmada geliri yüksek olanların düşük olanlara oranla daha fazla balık tükettikleri tespit edilmiştir (Burger ve ark., 2003). Bu çalışmada, ortalama gelirin Türkiye ortalamasında olduğu tespit edilmiştir. Bölgede su ürünleri çeşitliliğinin artırılması, su ürünleri kooperatiflerin kurulması, balık satış yerlerinin ve büyük marketlerin sayısının artırılması gibi etkenlerin, bölgedeki su ürünleri tüketimini arttıracakları düşünülmektedir.

Diyarbakır ilindeki bu çalışmada yıllık su ürünleri tüketimi 12.2 kg olarak tespit edilmiştir. Aydın ve Karadurmuş, (2013) Trabzon ilinde yıllık kişi başı balık tüketimi 22.56 kg olarak, Olgunoğlu ve ark., (2013) Adıyaman ilinde 3.01 kg olarak, Kızılaslan ve Nalinci, (2013) Amasya ilinde 5.06 kg olarak, Aydın ve Karadurmuş, (2012) Ordu ilinde 26.3 kg olarak, Yüksel ve ark., (2011) Tunceli ilinde 4.1 kg olarak, Erdal ve Esengül, (2008) Tokat ilinde 13 kg olarak, Çolakoğlu ve ark., (2006) Çanakkale ilinde 18 kg olarak, Hatırlı ve ark., (2004) Isparta ilinde 3.78 kg olarak, Sarı ve ark. (2000), Van ilinde balık tüketiminin aylık 1-6 kg aralığında olduğunu belirtmişlerdir. Yapılan bu çalışmada, bölge halkının % 97.67 oranında su ürünlerini tükettiklerini bildirmişlerdir. Ülkemizin farklı bölgelerinde yapılan çalışmalarda da benzer sonuçlar bildirilmiştir (Orhan ve Yüksel, 2010; Yavuzcan ve ark., 2010). Ülkemizin üç tarafı denizlerle kaplı olmasına rağmen, su ürünleri tüketimimiz oldukça azdır. Kişi başına düşen su ürünleri tüketimi ortalaması Dünya ülkelerinde 16.3 kg/yıl, Avrupa'da 23.3 kg/yıl, ülkemizde ise son 12 yılda 7-8.5 kg arasındadır (FAO, 2012). Dünya ve Avrupa su ürünleri tüketim ortalamalarına bakıldığında ülkemiz ortalamasının çok düşük olduğu görülmektedir. Su ürünleri tüketiminin farklı çalışmalardan elde edilen yıllık tüketim miktarı verileri Çizelge 5.4'de verilmiştir.

Ülkemizde yapılmış çalışmalara bakıldığında yıllık tüketim değerlerinin sahil kesimlerinde yüksek, iç kesimlerde ise düşük olduğu görülmektedir (Çizelge 5.4). Diyarbakır ilinde ise elde edilen yıllık tüketim ortalaması Avrupa ve Dünya ortalamalarından küçük olmakla beraber Türkiye ortalamasının iki katı civarındadır. Ülkemizin birçok ilinden daha fazla olmakla birlikte hamsi, istavrit, palamut gibi balıkların avcılığının büyük bir kısmının yapıldığı Karadeniz Bölgesi'nin ortalamasından az olduğu görülmektedir.

Çizelge 5.4. Farklı çalışmalarda elde edilen yıllık tüketim miktarı verileri

Bölge	Yıllık tüketim (kg)	Yayımlar
Diyarbakır	12.2	Bu araştırma
Konya	5.5	Öztürk ve ark., (1991)
İzmir	36.7	Elbek ve ark., (1997)
Adana	2.03	Şengül ve Emeksiz, (1999)
Van	1-6	Sarı ve ark., (2000)
Isparta	12.36	Hatırlı ve ark., (2004)
Çanakkale	18	Çolakoğlu ve ark., (2006)
Tokat	13	Erdal ve Esengün, (2008)
Tunceli	4.1	Yüksel ve ark., (2011)
Ordu	26.3	Aydın ve Karadurmuş, (2012)
Akçaabat	28.08	Aydın ve Karadurmuş, (2013)
Trabzon	22.56	Aydın ve Karadurmuş, (2013)
Amasya	5.06	Kızılaslan ve Nalinci, (2013)
Adıyaman	3.01	Olgunoğlu ve ark., (2013)
Elazığ	3.3	Çiçek ve ark., (2014)
Trabzon	23	Balçık Mısır ve ark., (2015)

Bu çalışmada, en fazla tüketilen balık türü hamsi (% 15.5) olarak tespit edilmiştir. Ülkemizde su ürünleri tüketim davranışları ile ilgili yapılan çalışmaların tamamında en çok tercih edilen tür hamsi olarak verilmektedir. Balçık Mısır ve ark., (2015) Trabzon ilinde % 64.6, Olgunoğlu ve ark., (2013) Adıyaman ilinde % 19, Aydın ve Karadurmuş, (2013) Giresun ve Trabzon illerinde % 17.75, Kızılaslan ve Nalinci, (2013) Amasya ilinde % 77.88, Aydın ve Karadurmuş, (2012) Ordu ilinde % 86.21, Yüksel ve ark., (2011) Tunceli ilinde % 33.2, Orhan ve Yüksel, (2010) Burdur ilinde % 77.3, Oğuzhan ve ark., (2009) Erzurum ilinde %48, Erdal ve Esengün, (2008) Tokat ilinde % 65, Sarı ve ark., (2000) Van ilinde en çok tüketilen balık olarak ilk sırada hamsinin olduğunu belirtmişlerdir (Çizelge 5.5).

Çizelge 5.5. Çalışmalarda en fazla tercih edilen balık türü

Bölge	En fazla tercih edilen tür	Yayımlar
Diyarbakır	% 15.5 hamsi	Bu çalışma
Van	Hamsi, Alabalık	Sarı ve ark., (2000)
Tokat	% 65 Hamsi	Erdal ve Esengün, (2008)
Erzurum	% 48 Hamsi	Oğuzhan ve ark., (2009)
Burdur	% 77.3 Hamsi	Orhan ve Yüksel, (2010)
Tunceli	Hamsi	Yüksel ve ark., (2011)
Ordu	% 86.2 Hamsi	Aydın ve Karadurmuş, (2012)
Adıyaman	% 19 Hamsi	Olgunoğlu ve ark., (2013)
Trabzon	% 17.7 Hamsi	Aydın ve Karadurmuş, (2013)
Amasya	% 77.8 Hamsi	Kızılaslan ve Nalinci, (2013)
Trabzon	% 64.5 Hamsi	Balçık Mısır ve ark., (2015)

Ülkemiz balıkçılığının büyük bir kısmını oluşturan balığın hamsi olduğu göz önüne alındığında ve diğer türlere oranla daha ucuz olmasından dolayı, en çok tüketilen balık olmasının beklenen sonuç olduğu düşünülmektedir. En çok tüketilen balığın hamsi olmasından dolayı tüketim miktarı daha çok kış aylarında gerçekleşmektedir. Hamsinin avlanma sezonunun uzatılması, yoğun ve ucuz olduğu zamanlarda soğuk hava depolarında muhafaza edilmesi, farklı işleme yöntemlerinin uygulanması ve tüketiminin yıl boyunca yayılması, tüketim oranını arttıracaktır. Diğer taraftan ilde balık restoranlarının az olması, farklı çeşitlerin balık pazarlarında düzenli olarak bulunmaması ve en önemlisi balığın çabuk bozulan ve koku salan bir gıda olması, sosyal statüsü yüksek olan tüketicilerin balık tüketim miktarlarında azalma olasılığını artırmaktadır.

Diyarbakır'daki AVM'den alınan 2013 ve 2014 verilere göre 2013 yılında en fazla tercih edilen deniz ürünü birinci sırada istavrit 1 954 kg, ikinci sırada hamsi 1 460 kg ve üçüncü sırada mercan 1 085 kg olduğu tespit edilmiştir. Fakat 2014 yılında en fazla tercih edilen ürün ise hamsi olmuştur. İkinci olarak ise palamut tercih edilmiştir. 2014 yılında palamut balığının bol ve ucuz olması sebebi en çok tercih edilen ikinci ürün olmasına sebep olduğu düşünülmektedir (TÜİK, 2014). 2014 yılına ait deniz balığı satış listesinde en fazla deniz ürünlerinin satıldığı ay Ekim

ayında 2 849 kg satış gerçekleşmiştir. Sonbahar en çok av veren mevsim olması, bu zamanda ürünün bol olması, ülke genelinde bu aylarda tüketimin fazla olmasına neden olmaktadır.

Hamsi Ülkemizde en çok üretimin yapıldığı balık olmasından dolayı tüketim oranı, Karadeniz’de olduğu gibi iç kesimlerde de fazla çıkmaktadır. Bu çalışmada, hamsi, palamut, istavrit ve mercan gibi diğer deniz türlerinin tüketiminin yanı sıra bölgede kültür ürünleri de tercih edilmektedir. AVM’den elde edilen verilere göre 63 tür deniz balığı 6 tür kültür balığı ve 5 tür deniz kabukluları olmak üzere toplamda 74 türün bölgede talep gördüğü tespit edilmiştir.

Araştırmada anketlerin yanı sıra Diyarbakır ilinde su ürünleri satış reyonu bulunan AVM’den alınan 2013 veri tabalarında Elazığ, Mardin, Batman, Van, Tunceli ve Malatya illerinde ki balıkçılara ve restoranlara gönderilen kültür balığı (çipura ve levrek) satışının yapıldığı bildirilmiştir. Diyarbakır ilinden 2013 yılında 6 şehre dağıtılan çipura ve levrek balığının toplam miktarı 251 601 kg olup, bunun 166 462 kg’ını çipura oluşturmaktadır. 2014 yılında ise bu oran % 32.5 oranda düşüş göstermiştir. 2014 yılında satış oranının düşme sebebi, çevre illerdeki balıkçılar kültür balıklarının üretimin yapıldığı yerde fiyatların daha uygun olduğunu söyleyerek kendi imkanları doğrultusunda ürünlerini temin ettiklerini söylemişlerdir (Kişisel görüşme).

Doğu ve Güneydoğu Anadolu Bölgesi’nde 39 520 ton alabalık yetiştiriciliği yapılmaktadır. Bu üretimin en büyük kısmı Elazığ iline ait olup, 14 286 ton alabalık üretimi gerçekleştirmektedir. Diyarbakır ilinde ise 1 902 ton alabalık üretimi gerçekleştirilmektedir (Çizelge 5.6). Bölgedeki tüketim alışkanlıklarına bakıldığında kültür balıkları içerisinde en çok tercih edilen ikinci veya üçüncü tür alabalık olması, bölgedeki alabalık üretiminin çok olmasından kaynaklandığı düşünülmektedir.

Çizelge 5.6. Doğu ve Güneydoğu Anadolu Bölgesi'nde alabalık yetiştiriciliği (ton) (TÜİK, 2013)

Şehir	Miktar (ton)	Şehir	Miktar (ton)	Şehir	Miktar (ton)
Erzurum	815	Malatya	4350	Hakkari	247
Erzincan	1643	Elazığ	14 286	Gaziantep	1393
Bayburt	404	Bingöl	1	Adıyaman	915
Ağrı	0	Tunceli	3779	Kilis	0
Kars	10	Van	2469	Şanlıurfa	4297
Iğdır	23	Muş	815	Diyarbakır	1902
Ardahan	15	Bitlis	583	Mardin	187
Şırnak	24	Siirt	41	Batman	1321
Genel					
Toplam			39 520		

Temel besin maddelerimizden protein grubunda yer alan balık sağlıklı ve dengeli beslenmede kilit rol oynamaktadır. Fosfor, kalsiyum ve iyot bakımından zengin besin değeri ve içerdiği A, B₁, B₂ ve D vitaminleri ile balık, kalp hastalıklarından depresyona kadar birçok hastalığın önlenmesinde rolü vardır. Araştırmalarda ağırlıklı olarak balıkla beslenen toplumlarda, et ve sebze ağırlıklı beslenenlere kıyasla ortalama yaşam süresinin daha uzun olduğu, insanların fiziksel direncinin daha güçlü olduğu belirlenmiştir (Baysal, 2002). Dolayısıyla bölgedeki su ürünleri tüketim oranını % 28'lerden daha yukarı çekilmesi gerektiği düşünülmektedir.

İnsanların beslenmesinde, çocuklar ile gençlerin bedensel ve zihinsel gelişimlerinde büyük öneme sahip, hayvansal kaynaklı gıda ürünlerinin, kişi başına düşen tüketim miktarının en azından fizyolojik gereksinimler doğrultusunda yeterli bir düzeye çıkarılması gerekmektedir (Cevger ve ark., 2008). Bu kapsamda 12.2 kg tüketim oranı daha yukarıya çekilmesi gerektiği düşünülmektedir.

Balık tüketim alışkanlığının ailelere kazandırılması için öncelikle balığın besin değeri ve insan sağlığı bakımından önemini anlatılması gerekmektedir. Bunun için reklam kampanyaları düzenlenerek, tüketicilerin bilinçlendirmesi sağlanabilir. Bunun yanı sıra etkin bir pazarlama sistemi ile tüketim bölgelerine taze balık ulaştırılması da balık tüketimini arttırabilecektir. Ayrıca, üretim ve tüketim bölgelerinde yapılacak olan denetimlerle tüketicinin satın aldığı balığın tazeliği konusundaki şüphelerinin de ortadan kaldırılması balık tüketimini arttırabilecek önlemlerden biridir. Besin değeri çok yüksek olan bu ürünün taze tüketilmeyip balık unu ve yağı fabrikalarına

yollanması, su ürünü tüketimimizin düşük olmasına neden olduğu düşünülmektedir. Besin değeri yüksek bu üründen daha fazla faydalanabilmek için, av sezonun uzatılması ve ürünün bolca avlandığı dönemlerde sağlıklı bir şekilde depolanabilecek soğuk hava depolarının sayılarının ve kapasitelerinin artırılmasıyla yıl boyu taze tüketim imkanlarının sağlanması, soğuk zincirin geliştirilerek iç kesimlere de taze su ürünlerinin ulaştırılması gerekmektedir. Ayrıca ülkemiz halkına bu ürünlerin sevdirmesi için eğitim kampanyalarının yapılması gerekmektedir. Ayrıca Ülkemiz su ürünleri tüketim oranlarını arttırabilmemiz için ürün ve tür çeşitliliğinin artırılması gerekmektedir.

Sonuç olarak, dengeli beslenmede önemli bir yere sahip değerli bir besin maddesi olan balığın tüketiminin artırılması gerekmektedir. İlimizde yalnızca üretimi yapılan balık türlerinin değil, bütün balık türlerinin kolay, taze ve ucuz bulunur hale getirilmesi için yetkililerin bu konuda çalışma yapması gerekmektedir. Balık satın alınan yerlerin Avrupa standartlarına göre yeniden modernize edilip, balık lokantalarının açılmasının teşvik edilmesi gerekmektedir. Balık tüketimi ve dengeli beslenme konusunda bilinç oluşturulursa ancak sağlıklı bir toplum ve sağlıklı bir nesil oluşur. Balık tüketiminin arttırılmasına yönelik yapılan çalışmalara ihtiyaç duyulmaktadır.

Ülkemiz halkının su ürünleri tüketim alışkanlıklarının belirlenmesi ile ilgili her bölgede bu çalışmaların yapılması gerekmektedir. Halkımızın sağlıklı bir besin kaynağı olan su ürünlerimizin tüketim oranlarının arttırılması için, kamu kuruluşların, özel sektörlerin, sivil toplum örgütlerinin ve eğitim kurumlarının halkı bilgilendirme kampanyaları yapmaları gerektiği düşünülmektedir.

6. KAYNAKLAR

- Altunışık, R., Çoşkun, R., Bayraktaroğlu, S., Yıldırım, E. 2005. Sosyal bilimlerde araştırma yöntemleri. Sakarya kitabevi.381s.
- Akbay C., Meral Y., Yılmaz, H. İ., Gözek S. 2013. Türkiye’de ailelerin su ürünleri tüketiminin ekonomik analizi KSÜ, Ziraat Fakültesi, Tarım Ekonomisi Bölümü, Kahramanmaraş KSÜ Doğa Bil. Dergisi, 16 (3):1-7.
- Anonim, 2012a. <http://www.fao.gov> (Erişim Tarihi: 30.11.2013)
- Anonim, 2012b. <http://www.fao.gov> (Erişim Tarihi: 30.11.2013) 2012.Year book of Fishery Statistics Catch and Landing 2011. Rome.
- Anonim, 2013. <http://www.tuik.com/> BSGM istatistikler (Erişim Tarihi: 30.11.2014)
- Anonim, 2014. <http://www.tuik.com/> BSGM istatistikler (Erişim Tarihi: 03.01.2016)
- Aydın, M., Karadurmuş, U. 2012. Consumer behaviors for seafood in Ordu province. Yunus Araştırma Bülteni, 3: 18-23.
- Aydın, M., Karadurmuş, U. 2013. Trabzon ve Giresun Bölgeleri’ndeki su ürünleri tüketim alışkanlıkları. Karadeniz Fen Bilimleri Dergisi, 3(9):57-71.
- Balçık Mısır, G., Kutlu, S., Ayyıldız, H. 2015. Fish consumption preferences of consumers in Trabzon, Turkey. Yunus Araştırma Bülteni, 2: 45-57.
- Balık, I. Yardımcı, C., Turhan, O. 2013. Ordu İli Fatsa ve Aybastı ilçelerinde balık tüketim alışkanlıklarının karşılaştırmalı olarak incelenmesi. Ordu Üniversitesi Bilim Teknik Dergisi, 3(2): 18-28.
- Baysal A. 2002. Genel beslenme. 11. Baskı. Hatipoğlu Yayınları: 14
- Burger, J. Fleischer J., Gochfeld, M. 2003. Fish, shellfish, and meat meals of the public in Singapore. Environmental Research, 92 (3): 254-261.
- Cevger, Y., Aral, Y., Demir, P., Sarıözkan, S. 2008. Ankara Üniversitesi Veteriner Fakültesi intern öğrencilerinde hayvansal ürünlerin tüketim durumu ve tüketici tercihleri. Ankara Üniversitesi Veteriner Fakültesi Dergisi, 55: 189-194.
- Çiçek, E., Akgün, H., İlhan, S. 2014. Elazığ ili balık eti tüketim alışkanlığı ve tercihinin belirlenmesi. Yunus Araştırma Bülteni. 1: 3-11.

- Çolakoğlu, F.A., İşmen, A., Özen, Ö., Çakır, F., Yığın, Ç., Ormancı, H.B. 2006. Çanakkale ilindeki su ürünleri tüketim davranışlarının değerlendirilmesi. Ege Üniversitesi Su Ürünleri Dergisi, 23(3): 387-392.
- Dağtekin, M., Ak, O. 2007. Doğu Karadeniz Bölgesi'nde su ürünleri tüketimi, ihracat ve ithalat potansiyeli. Yunus Araştırma Bülteni, 7(3): 14-17.
- Elbek, A.G., İşgören-Emiroğlu, D., Sayđı, H. 1997. Balık tüketimi ve tüketime yönelik sörvey. Akdeniz Balıkçılık Kongresi, İzmir.
- Elbek, A.G., Emirođlu, D., Sayđı, H. 1999. İzmir İlinde su ürünleri tüketimi, Ege Üniversitesi Su Ürünleri Fakóltesi Yayınları, No: 57, İzmir.
- Erdal, G., Esengün, K. 2008. Tokat ilinde balık tüketimini etkileyen faktörlerin logit model ile analizi. Ege Üniversitesi Su Ürünleri Dergisi, 25(3): 203-209.
- Hatırlı, S.A., Demircan, V., Aktaş, A.R. 2004. Isparta ilinde ailelerin balık tüketiminin analizi. Süleyman Demirel Üniversitesi İktisadi ve İdari Bilimler Fakóltesi. 9(1): 245-256.
- Kızılaslan, H., Nalinci, S. 2013. Amasya İli Merkez İlçedeki Hane halkının Balık Eti Tüketim Alışkanlıkları ve Balık Eti Tüketimini Etkileyen Faktörler. Gaziosmanpaşa Bilimsel Araştırma Dergisi, 5:61-75.
- Leek, S., Maddock, S., Foxall, G. 2000. Situational determinants of fish consumption. British Food Journal, 102: 18-39.
- Nash, D.A., Bell, F.W. 1969. An inventory of demand equations for fishery products, Bureau of Commercial Fisheries, U.S. Department of Commerce, working paper no: 10.
- Oğuzhan, P., Angış, S., Atamanalp, M. 2009. Erzurum İlindeki tüketicilerin su ürünleri tüketim alışkanlığının belirlenmesi üzerine bir araştırma. XV. Ulusal Su Ürünleri Sempozyumu, 01-04 Temmuz, Rize.
- Olgunoğlu, İ.A., Bayhan Y.K., Olgunoğlu M.P., Artar E., Ukav, İ. 2013. Adıyaman'daki balık tüketimi üzerine araştırma. Adıyaman Üniversitesi Gıda Teknolojileri Araştırma Dergisi Teknolojik Araştırmalar. 9 (1): 21-25.

- Orhan, H., Yüksel, O. 2010. Fishery product consumption survey in Burdur Province. *Ziraat Fakültesi Dergisi-Süleyman Demirel Üniversitesi*, 5(1): 1-7.
- Öztürk, A., Boztepe, S., Kara, M.K. 1991. Konya'daki balık tüketimi üzerine bir araştırma. *Selçuk Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi*, 1(1): 157-164.
- Pippin, K., Morrison, W.R. 1975. Retail market potential for farm-cultured catfish, Arkansas agricultural experiment station bulletin 799, Department of Agricultural Economics and Rural Sociology, University of Arkansas, Fayetteville.
- Pieniak, Z., Verbeke, W., Perez-Cueto, F., Brunso, K., De Henauw, S. 2008. Fish consumption and its motives in households with versus without self-reported medical history of CVD: A consumer survey from five European countries. *BMC Public Health*, 8(1): 306.
- Pieniak, Z., Verbeke, W., Scholderer, J. 2010. Health related beliefs and consumer knowledge as determinants of fish consumption. *Journal of Human Nutrition and Dietetics*, 23(5): 480-488.
- Purcell, J.C., Raunika, R. 1968. Analysis of demand, fish and shellfish. Bureau of Commercial Fisheries, U.S. Department of Commerce, Research Bulletin No. 51, Washington, D.C.
- Rodolfo, M., Nayga, J., Capps, O. 1995. Factors affecting the probability of consuming fish and shellfish in the away from home and at home markets. *Journal Agriculture and Applied Ecology*, 27: 161-171.
- Sarı, M., Demirulus, H., Söğüt, B. 2000. Van ilinde öğrencilerin balık tüketim alışkanlığının belirlenmesi üzerine bir araştırma. *Doğu Anadolu Bölgesi IV. Su Ürünleri Sempozyumu*. 28-30 Haziran, Erzurum. 627-637.
- Saygı, H., Saka, Ş., Fırat, K., Katağan, T. 2006. İzmir merkez ilçelerinde kamuoyunun balık tüketimi ve balık yetiştiriciliğine yaklaşımı. *Ege Üniversitesi, Su Ürünleri Dergisi*, 23(1-2): 133-138.
- Sayılı, M., Esengün, K., Kayım, M., Akça, H. 1999. The econometric analysis of the factors affecting fish consumption in Tokat center county. *Gaziosmanpaşa Üniversitesi Ziraat Fakültesi*, 16: 9-27.

- Şanslı, Ş., Saygı, H. 2001. Econometric model for seafood consumption. Ege Üniversitesi Su Ürünleri Dergisi, 18: 383-390.
- Şen, B., Canpolat, Ö, Sevim, AF., Sönmez, F. 2008. Elazığ İlinde balık eti tüketimi Fırat Üniv. Fen ve Müh. Bil. Dergisi, 3:433-437.
- Şengül, S. Ve Emeksiz, F. 1999. Adana ili kentsel alanda ailelerin balık tüketim ve satın alma davranışlarının analizi. 10. Su Ürünleri Sempozyumu, Adana.
- Verbeke, W., Vanhonacker, F., Sioen, I., Camp, J.V., De Henauw, S. 2004. Perceived importance of sustainability and ethics related to fish: A consumer behavior perspective. *Ambio*, 36(7): 580-585.
- Verbeke, W., Vanhonacker, F., Sioen, I., Van Camp, J., De Henauw, S. 2007. Perceived importance of sustainability and ethics related to fish: A consumer behavior perspective. *AMBIO: A Journal of the Human Environment*, 36(7): 580-585.
- Yavuzcan, H., Atar, H.H., Alçiçek, Z. 2010. Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi öğrencilerinin su ürünleri tüketim alışkanlıklarının değerlendirilmesi. *Ziraat Mühendisliği*, 354:10-17.
- Yüksel, F., Karaton-Kuzgun, N., Özer, E.İ. 2011. Tunceli ili balık tüketim alışkanlığının belirlenmesi. *Karadeniz Fen Bilimleri Dergisi*, 2(5): 28-36.

EK LİSTESİ

EK 1. Kullanılan anket

Ordu Üniversitesi Fatsa Deniz Bilimleri Fakültesi	SU ÜRÜNLERİ TÜKETİM ALİŞKANLIKLARININ BELİRLENMESİ	Tarih: 2013 Anket No:
Anketi Yapılan Yer?		c1.
Yaşınız?		c2.
Cinsiyet? 1>Erkek, 2>Kadın		c3.
Mesleğiniz? 1>Kamu, 2>Yerli bir şirket, 3>Yabancı bir şirket, 4>Emekli, 5>İşsiz, 6>Ev hanımı, 7>Öğrenci, 8>Çiftçi, 9>Balıkçı, 10>Serbest meslek, 12>Diğer (belirtiniz)		c4.
Medeni haliniz? 1>Evli, 2>Bekar		c5.
Eğitim düzeyiniz? 1>Yok, 2>İlk, 3>Orta, 4>Lise, 5>Lisans 6>Lisansüstü		c6.
Hane halkının aylık kazancınız?		c7.
Memleketiniz hangi coğrafik bölgede yer alıyor? 1>Karadeniz, 2>İç Anadolu, 3>Doğu Anadolu, 4>Güneydoğu Anadolu, 5>Marmara, 6>Ege, 7>Akdeniz		c8.
Su ürünleri tüketiyor musunuz? 1>Evet, 2>Hayır		c9.
Evetse, daha çok hangi sebepten? 1>Fiyatı uygun, 2>Lezzetli, 3>Sağlıklı, 4>Pişirmesi/yemesi kolay, 5>Ailede su ürünleri kültürünün olması		c10.
Hayırsa, daha çok hangi sebepten? 1>Pahalı, 2>Tadı ve kokusu, 3>Pişirmesi/yemesi zor, 4>Ailede su ürünleri kültürünün olmaması, 5>Diğer		c11.
Hane halkı kaç kişiden oluşmakta		c12.
Hane halkı olarak haftada ortalama kaç kg su ürünü tüketirsiniz?		c13.
Hane halkı olarak haftada ortalama kaç kanatlı (tavuk, hindi) eti tüketirsiniz?		c14.
Hane halkı olarak haftada ortalama kaç kg kırmızı et tüketirsiniz?		c15.
Su ürünlerini daha çok nasıl tüketirsiniz? 1>Taze, 2>Konserve, 3>Salamura, 4>İşlenmiş, 5>Diğer		c16.
Su ürünü satın alırken en çok tercih ettiğiniz yer neresi? 1>Balıkçı barınağı (su ürünleri koop.), 2>Balık satış dükkanları, 3>Market, 4>Seyyar tezgah, 5>Diğer		c17.
En çok hangi pişirme yöntemini tercih edersiniz? 1>Kızartma, 2>Izgara, 3>Buğulama, 4>Fırın, 5>Diğer		c18.
Aşağıdaki su ürünlerini tüketme durumunuzu derecelendiriniz? 1>En fazla, 2>Oldukça fazla, 3>Orta derecede, 4>Az, 5>Çok az		
Hamsi	c19.	
Alabalık	c20.	
Sazan	c21.	
Sarıağız	c22.	
Sinarit	c23.	
Mezgit	c24.	
İstavrit	c25.	
Mercan	c26.	
Barbun/Tekir	c27.	
Palamut	c28.	
Levrek	c29.	
Kalkan	c30.	
Çipura	c31.	
Kefal	c32.	
Eşkina	c33.	
İzmarit	c34.	
Lüfer	c35.	
Karagöz	c36.	
İsparoz	c37.	
Minekop	c38.	
İskorpit	c39.	

EK 1. Kullanılan anket (devamı)

Tirsi	c40.
Zargana	c41.
Mıdye	c42.
Diğer (açıklayınız)	c43.
Balık satın alırken dikkat ettiğiniz kriterler	
Tazelik	c44.
Lezzet	c45.
Fiyat	c46.
Tür	c47.
Bulunabilirlik	c48.
Görünüş	c49.
Fiyat	c50.
Su ürünleri satın alırken orijinini sorgular mısınız? 1>Evet, 2>Hayır	c51.
Aşağıdaki ifadelerle katılma derecenizi belirtiniz. 1>Kesinlikle katılıyorum, 2>Büyük ölçüde, 3>Orta derecede, 4>Az, 5>Kesinlikle katılmıyorum	
Yeterli miktar su ürünleri tüketiyorum	c52.
Ülkemizde avlanarak pazara sunulan su ürünleri sağlıklıdır.	c53.
Su ürünlerinde gıda güvenliği için yapılan kontrol ve denetimler yeterlidir	c54.
Su ürünleri tüketiminin artması için yetiştiricilik şarttır	c55.
Su ürünleri tüketiminin artması için avcılığın artması şarttır	c56.
Tüketimin artması için su ürünleri fiyatlarında indirim yapılmalıdır	c57.
Daha çok Su ürünleri tüketmek ister misiniz? 1>Evet, 2>Hayır	c58.

Su ürünleri tüketimi ile ilgili sorunlar ve önerileriniz nedir?

EK 2. Tüketilen su ürünlerinin Latinceleeri

Tür ismi	Latince
Ahtapot	<i>Octopus vulgaris</i>
Akivades	<i>Tapes decussatus</i>
Akya	<i>Lichia amia</i>
Alabalık	<i>Oncorhynchus mykiss</i>
Barbun	<i>Mullus barbatus</i>
Çıplak	<i>Trachinotus ovatus</i>
Çipura	<i>Sparus aurata</i>
Deniz alası	<i>Salmo trutta labrax</i>
Deve Balık	<i>Alectis indica</i>
Dil	<i>Solea solea</i>
Dülger	<i>Zeus faber</i>
Eşkına	<i>Sciaena umbra</i>
Fener	<i>Lophius budegassa</i>
Gelincik	<i>Gaidropsarus meditteraneus</i>
Gümüş	<i>Atherina boyeri</i>
Halili	<i>Argyrosomus regius</i>
Hamsi	<i>Engraulis encrasicolus</i>
Hani	<i>Serranus cabrilla</i>
Harami	<i>Epinephelus costae</i>
İskarmoz	<i>Sphyaena sphyraena</i>
İskorpit	<i>Scorpaena scrofa</i>
İspari	<i>Diplodus annularis</i>
İstavrit	<i>Trachurus trachurus</i>
İstiridye	<i>Ostrea edulis</i>
Kalamar	<i>Loligo vulgaris</i>
Kalkan	<i>Scophthalmus maximus</i>
Karagöz	<i>Diplodus vulgaris</i>
Karides	<i>Parapenaeus longirostris</i>
Kefal	<i>Mugil cephalus</i>
Keler	<i>Squatina squatina</i>
Kılıç	<i>Xiphias gladius</i>
Kırlangıç	<i>Trigla lucerna –Trigla hirunda</i>
Kofana	<i>Pomatomus saltatrix</i>
Kolyoz	<i>Scomber japonicus</i>
Kum midyesi (Vongole)	<i>Chamelea gallina</i>
Kupes	<i>Boops boops</i>
Lahoz	<i>Epinephelus aeneus</i>
Levrek	<i>Dicentrarchus labrax</i>
Lidaki	<i>Sparus aurata</i>

EK 2. Tüketilen su ürünlerinin Latinceleeri (devamı)

Lipsoz	<i>Scorpaena scrofa</i>
Lüfer	<i>Pomatomus saltator</i>
Mercan	<i>Pagellus erythrinus</i>
Mezgit	<i>Merlangius merlangus</i>
Mığrı	<i>Conger conger</i>
Mırlan(berlam)	<i>Merluccius merluccius</i>
Mırmır	<i>Lithognathus mormyrus</i>
Midye	<i>Mytilus galloprovincialis</i>
Minekop(kötek)	<i>Umbrina cirrosa</i>
Norveç Somonu	<i>Salmo salar</i>
Orfoz	<i>Epinephelus guaza</i>
Palamut	<i>Sarda sarda</i>
Pavurya	<i>Eriphia verrucosa</i>
Sardalya	<i>Sardinella aurita</i>
Sargoz	<i>Diplodus sargus</i>
Sarıağız	<i>Argyrosomus regius</i>
Sarpa	<i>Salpa salpa</i>
Sazan	<i>Cyprinus carpio</i>
Sinarit	<i>Dentex dentex</i>
Sokar	<i>Siganus rivulatus</i>
Sudak	<i>Stizostedion lucioperca</i>
Sübye	<i>Sepia officinalis</i>
Tavuk balığı	<i>Balistes capriscus</i>
Tekir	<i>Mullus surmuletus</i>
Tirsi	<i>Alaso fallax nilotica</i>
Tombik	<i>Euthynnus alletteratus</i>
Trança	<i>Dentex gibbosus</i>
Turna	<i>Esox niger</i>
Uskumru	<i>Scomber scombrus</i>
Vatoz	<i>Raja clavata</i>
Yelken	<i>Tetrapturus belone</i>
Yılan Balığı	<i>Anguilla anguilla</i>
Zargana	<i>Belone belone</i>

ÖZGEÇMİŞ

Adı Soyadı : Yaşam ODABAŞI
Doğum Yeri : Diyarbakır
Doğum Tarihi : 10.06.1987
Yabancı Dili : İngilizce
E-mail : yasamodabasi@hotmail.com
İletişim Bilgileri : 0 546 219 27 26

Öğrenim Durumu:

Derece	Bölüm/ Program	Üniversite	Yıl
Lisans	Balıkçılık Teknolojisi Mühendisliği	Ordu Üniversitesi	2012

İş Deneyimi:

Görev	Görev Ünvanı	Yıl
Balıkçılık Teknolojisi Mühendisi	Kategori Satış Müdürü	2012