



T.C.
İSKENDERUN TEKNİK ÜNİVERSİTESİ
MÜHENDİSLİK VE FEN BİLİMLERİ ENSTİTÜSÜ

İSKENDERUN'DA ÇOCUKLU AİLELERİN SU ÜRÜNLERİ TÜKETİM
ALİŞKANLIKLARININ BELİRLENMESİ

YASEMİN GAZEL SÖĞÜT

SU ÜRÜNLERİ ANABİLİM DALI

YÜKSEK LİSANS TEZİ

HATAY
HAZİRAN-2017

T.C.
İSKENDERUN TEKNİK ÜNİVERSİTESİ
MÜHENDİSLİK VE FEN BİLİMLERİ ENSTİTÜSÜ

**İSKENDERUN'DA ÇOCUKLU AİLELERİN SU ÜRÜNLERİ TÜKETİM
ALİŞKANLIKLARININ BELİRLENMESİ**

YASEMİN GAZEL SÖĞÜT

SU ÜRÜNLERİ ANABİLİM DALI
YÜKSEK LİSANS TEZİ

HATAY
HAZİRAN-2017

T.C.
İSKENDERUN TEKNİK ÜNİVERSİTESİ
MÜHENDİSLİK VE FEN BİLİMLERİ ENSTİTÜSÜ

İSKENDERUN'DA ÇOCUKLU AİLELERİN SU ÜRÜNLERİ TÜKETİM
ALİŞKANLIKLARININ BELİRLENMESİ

YASEMİN GAZEL SÖĞÜT

SU ÜRÜNLERİ ANABİLİM DALI

YÜKSEK LİSANS TEZİ

Doç. Dr. Yasemin BİRCAN YILDIRIM danışmanlığında hazırlanan bu tez **12/06/2017** tarihinde aşağıdaki jüri üyeleri tarafından **OYBİRLİĞİ** ile kabul edilmiştir.

Doç. Dr. Yasemin BİRCAN YILDIRIM
Başkan

Doç.Dr.Dilek ELMALI
Üye

Yrd.Doç.Dr.Sevil DEMİRCİ
Üye

Kod No:52

Doç. Dr. Mustafa DEMİRCİ
Enstitü Müdürü

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.

TEZ BİLDİRİMİ

Tez içindeki bütün bilgilerin etik davranış ve akademik kurallar çerçevesinde elde edilerek sunulduğunu, tez yazım kurallarına uygun olarak hazırlanan bu çalışmada bana ait olmayan her türlü ifade ve bilginin kaynağına eksiksiz atıf yapıldığını ve tez üzerinde Yükseköğretim Kurulu tarafından hiçbir değişiklik yapılamayacağı için tezin bilgisayar ekranında görüntülendiğinde asıl nüsha ile aynı olması sorumluluğunun tarafıma ait olduğunu beyan ederim.

YASEMİN GAZEL SÖĞÜT

ÖZET

İSKENDERUN'DA ÇOCUKLU AİLELERİN SU ÜRÜNLERİ TÜKETİM ALIŞKANLIKLARININ BELİRLENMESİ

Su ürünleri tüketimi, beslenmede protein vitamin ve mineraller açısından büyük önem taşımaktadır. Özellikle de gelişme çağındaki çocukların zihinsel ve bedensel gelişiminde ciddi bir rol oynamaktadır.

Araştırmada çocuklu ailelerin su ürünleri tüketim alışkanlıklarının belirlenmesi için 1250 kişiyle anket yapılarak SPSS programında değerlendirilmiştir. Araştırmaya katılanların %41.4 'ü ayda bir , %29.3'ü 15 günde bir , %21.5 i haftada bir ve %5.4 ü yılda bir balık tüketmektedir. %0.9 u ise balık tüketmeyi tercih etmemektedir. Araştırmaya katılan ailelerin çocuklarının çoğunlukla balığı sevdikleri, bazı çocukların balığın kılçıklı olmasından ve kokusundan rahatsız oldukları görülmektedir. Balık pişirirken en fazla tercih edilen pişirme yöntemleri yağda kızartma, ızgara mangal, fırın tepsi şeklindedir Balık sevmeyenler sevenlerin yaklaşık sekizde biri kadardır. Araştırmaya katılanların çocuklarına balığı sevdirmek için en fazla balığın kılçıklarını ayıklamak ve çocuğun istediği şekilde pişirme yapma gibi yöntemler uyguladıkları belirlenmiştir. En az tercih edilen yöntemin ise konserveyi tercih etmek olarak görülmektedir. Balık tüketim sıklığı ile çocuk sayısı ve ortalama aylık gelir değişkeni arasındaki farklılaşma durumunu tespit etmek için yapılan ki kare testi sonucunda anlamlı bir farklılık saptanmıştır. (P<0.05)

Araştırma sonucunda su ürünleri tüketim alışkanlıklarının ailelere göre değiştiği tespit edilmiştir. Su ürünlerinin üretimi ve tüketimi, ailelerin ve toplumun sağlığı açısından belirleyici bir etkidir. Dolayısıyla su ürünleri tüketim alışkanlıklarının tespit edilip, koşulların ve tüketim miktarının iyileştirilmesi için çalışmalar yapılması önem arz etmektedir.

2017, 64

Anahtar Kelimeler: Su ürünleri, tüketim, alışkanlık, çocuk gelişimi

ABSTRACT

WATER PRODUCT CONSUMPTION DETERMINATION HABITS OF FAMILIES WITH CHILD IN ISKENDERUN

Consumption of aquatic products is great importance in terms of protein vitamins and minerals. In particular, it plays a serious role in the mental and physical development of children in the age of development.

In this survey, 1250 people were surveyed in order to determine the consumption habits of the aquatic products of the families with children and evaluated in the SPSS program. 41.4% of the respondents consume a month, consuming 29.3% in 15 days, 21.5% in a week and 5.4% in a year. 0.9% do not prefer to consume fish. It is seen that the children of the participating families mostly like fish, some children are fishy, and they are uncomfortable with their smell. When cooking fish, the most preferred methods of cooking are frying in oil, grill barbecue, baking tray. It is about one eighth of the rate of those who do not like fish. Those participating in the research are applying the methods of cooking the fish as much as possible, in order to maximize the dependence on the children, to remove the fishbone of the fish. The least preferred method is seen as choosing canned food. A significant difference was found in the result of the square test to determine the difference between the fish consumption frequency and the number of children and average monthly income change. ($P < 0.05$)

As a result of the research, it was determined that the consumption habits of aquatic products changed according to their families. The production and consumption of aquatic products is a decisive influence on the health of the families and the community. Therefore, it is important to determine the consumption habits of the aquatic products and to carry out studies in order to improve the conditions and the consumption amount.

2017, 64

Keywords: Aquaculture, consumption, habit, child development

TEŞEKKÜR

Yüksek lisans araştırma konunun belirlenmesinden tez çalışmamın sonlandırılmasına kadar her aşamada yanımda olan önerileri ile beni destekleyen danışman hocam Sayın Doç. Dr. Yasemin BİRCAN YILDIRIM'a, Deniz Bilimleri ve Teknolojisi Fakültesi Dekanı Sayın Prof. Dr. Mevlüt AKTAŞ'a;

Çalışmada her türlü kolaylığı sağlayan ve yardımcı olan başta İskenderun İlçe Milli Eğitim Müdürlüğü'ne, Barbaros Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi Müdürü Sayın Mustafa ASIL'a, anket çalışmamı yapmamda kolaylık sağlayan okul müdürlerine, anasınıfı öğretmenlerine ve velilerimize;

Anket sorularının hazırlanmasında fikir ve katkılarından yararlandığım Deniz Bilimleri ve Teknolojisi Fakültesi öğretim üyelerinden Yrd.Doç.Dr. Avdın DEMİRCİ'ye;

Çalışmamın başlangıcından itibaren bugüne kadar yanımda olup bana her türlü maddi manevi desteği veren aileme çok teşekkür eder, şükranlarımı sunarım.

İÇİNDEKİLER

	SAYFA
ÖZET.....	I
ABSTRACT.....	II
TEŞEKKÜR.....	III
İÇİNDEKİLER.....	IV
ŞEKİLLER DİZİNİ.....	V
ÇİZELGELER DİZİNİ.....	VI
SİMGELER VE KISALTMALAR.....	VII
1.GİRİŞ.....	1
2.ÖNCEKİ ÇALIŞMALAR.....	3
2.1. Su Ürünleri Üretimi ve Tüketimi	3
2.2. Su Ürünlerinin Beslenmedeki Önemi.....	8
2.3. Tüketim, Tüketici ve Davranış ilişkisi ve Anket çalışmaları.....	12
2.4. Su Ürünleri Tüketim Alışkanlıkları Üzerine Yapılmış Çalışmalar.....	15
3. MATERYAL YÖNTEM.....	20
3.1.Materyal.....	20
3.2. Yöntem.....	20
3.3 İstatistik Yöntemler.....	20
4. ARAŞTIRMA BULGULARI VE TARTIŞMA.....	21
5. SONUÇ VE ÖNERİLER.....	56
KAYNAKLAR.....	58
ÖZGEÇMİŞ.....	63
EKLER.....	64
Ek 1. Okul Listesi	
Ek 2. İzin Dilekçeleri	
Ek 3. Anket Soruları	

ŞEKİLLER DİZİNİ

Şekil 2.1.	2003-2015 yılları arasında Türkiye’de su ürünleri Üretimi.....	7
Şekil 4.1.	Su Ürünleri Tüketim Sıklığı	21
Şekil 4.2.	Balık Tüketme Şekli.....	22
Şekil 4.3.	Taze balığı temin etme şekli	23
Şekil 4.4.	Tüketilen Balık Türleri	25
Şekil 4.5.	Balık haricindeki su ürünleri tercihleri.....	26
Şekil 4.6.	Aylık Balık Tüketimine Yapılan Harcama	27
Şekil 4.7.	İskenderun’da Balık Fiyatları ile İlgili Görüş Dağılımları	29
Şekil 4.8.	Mevsimplere Göre Su Ürünleri Tüketimi.....	30
Şekil 4.9.	Balık Seçerken En Çok Neye Dikkat Edildiği.....	31
Şekil 4.10.	Balık Tüketimi Yerine Hayvansal Protein Tercihi.....	32
Şekil 4.11.	Hangilerininin Balık Etinden Daha Yararlı Olduğunu Düşünüyorsunuz.....	33
Şekil 4.12.	Balık Tüketirken Yanında Tercih Edilen Gıdalar	34
Şekil 4.13.	Tercih Edilen Pişirme Yöntemleri.....	35
Şekil 4.14.	Balık Etini Neden Tercih Etmiyorsunuz” Değişkeni Dağılımları.....	36
Şekil 4.15.	Çocuklarda Balık Tüketimi Nasıldır” Değişkeni Dağılımları	37
Şekil 4.16.	Çocuklara Bağlılığı Sevdirmek İçin Uygulanan Yöntemlerin Dağılımları	38
Şekil 4.17.	Koruma alt balık türleri ve min. balık boyları bilgi kaynaklarımız nelerdir Değişkeni Dağılımları.....	39
Şekil 4.18.	Balığın yararları konusunda kamuoyu bilgilendirmesi yeterli mi? Değişkeni Dağılımları.....	40
Şekil 4.19.	Aylık Gelir Dağılımları	42
Şekil 4.20.	Çocuk Sayısı Dağılımları.....	43
Şekil 4.21.	Hanede Kaç Kişi Yaşıyorsunuz ? Değişkeni Dağılımları.....	44

ÇİZELGELER DİZİNİ

Çizelge 2.1. 2003-2015 Su Ürünleri Üretimi.....	6
Çizelge 4. 1. Su Ürünleri Tüketim Sıklığı.....	20
Çizelge 4. 2. Balık Tüketme Şekli	22
Çizelge 4. 3. Taze balığı temin etme şekli	23
Çizelge 4. 4. Tüketilen Balık Türleri	24
Çizelge 4. 5. Balık haricindeki su ürünleri tercihleri	26
Çizelge 4. 6. Aylık Balık Tüketimine Yapılan Harcama	27
Çizelge 4. 7. İskenderun'da Balık Fiyatlarını Nasıl Buluyorsunuz	29
Çizelge 4. 8. Mevsimlere Göre Su Ürünleri Tüketimi	30
Çizelge 4. 9. Balık Seçerken En Çok Neye Dikkat Edildiği	31
Çizelge 4. 10. Balık Tüketimi Yerine Hayvansal Protein Tercihi	32
Çizelge 4. 11. Hangilerinin Balık Etinden Daha Yararlı Olduğunu Düşünüyorsunuz	33
Çizelge 4. 12. Balıkla Birlikte Tercih Edilen gıdalar	34
Çizelge 4. 13. Tercih Edilen Pişirme Yöntemleri	35
Çizelge 4. 14. "Balık Etini Neden Tercih Etmiyorsunuz" Değişkeni Dağılımları	36
Çizelge 4. 15. "Çocuklarda Balık Tüketimi Nasıldır" Değişkeni Dağılımları	37
Çizelge 4. 16. Çocuklara Bağlılığı Sevdirmek İçin Uygulanan Yöntemlerin Dağılımları	38
Çizelge 4. 17. "Koruma alt balık türleri ve min. balık boyları bilgi kaynaklarınız nelerdir" Değişkeni Dağılımları	39
Çizelge 4. 18. "Balığın yararları konusunda kamuoyu bilgilendirmesi yeterli mi?" Değişkeni Dağılımları	40
Çizelge 4. 19. Öğrenim Durumu	41
Çizelge 4. 20. Aylık Gelir	42
Çizelge 4. 21. Çocuk Sayısı	43
Çizelge 4. 22. Hanede Kaç Kişi Yaşıyorsunuz	44
Çizelge 4. 23. "Hangi sıklıkla balık tüketiyorsunuz * 18. Balığın yararları konusundaki kamuoyu bilgilendirmesi yeterli mi"	45
Çizelge 4. 24. "Hangi sıklıkla balık tüketiyorsunuz * öğrenim durumu"	46
Çizelge 4. 25. "Hangi sıklıkla balık tüketiyorsunuz * ortalama aylık gelir"	47
Çizelge 4. 26. "Hangi sıklıkla balık tüketiyorsunuz * kaç çocuğunuz var"	48
Çizelge 4. 27. "Hangi sıklıkla balık tüketiyorsunuz * meslek"	49
Çizelge 4. 28. "Hangi sıklıkla balık tüketiyorsunuz * hanede kaç kişi yaşıyorsunuz"	50
Çizelge 4. 29. "Hangi sıklıkla balık tüketiyorsunuz * aylık ne kadar balık tüketmene harcama yapıyorsunuz"	51
Çizelge 4. 30. "Hangi Sıklıkla Balık Tüketiyorsunuz * İskenderun'da balık fiyatlarını nasıl buluyorsunuz"	52

SİMGELER VE KISALTMALAR

Simge veya Kısaltma	Açılımı
%	Yüzde
Km	Kilometre
g	Gram
Kg	Kilogram
FAO	Gıda ve Tarım Örgütü
TÜİK	Türkiye İstatistik Kurumu
SPSS	İstatistik Programı

1. GİRİŞ

Nüfus hızlı bir şekilde artarken, beslenme için kullanılan kaynakların da artırılması, verimli bir düzeye getirilmesi ve değerlendirilmesi de toplumlar için zorunluluk haline gelmektedir. Sağlıklı ve dengeli beslenme için alınması gereken günlük protein ihtiyacının %40-50'si hayvansal kaynaklı proteinlerden karşılanmalıdır. İnsan sağlığının korunması ve sağlıklı gelecek nesiller yetiştirmek için yeterli ve dengeli beslenmenin önemi konusunda gereken önemin gösterilmesi gerekmektedir. Bu açıdan dengeli beslenmenin nasıl olacağı konusunda bireylerin tüketim alışkanlıklarının belirlenmesi ile daha isabetli sonuçlar alınabilecektir (Sarıözkan ve ark., 2007; Çadır ve Duman, 2013; Amao ve Ayantoye 2014).

Hayvansal kaynaklı proteinlerin birincil kaynakları olan kırmızı et ve tavuk eti ile ilgili tüketicilerin, tüketim motivasyonunun değişik sebeplerden dolayı olumsuz etkilenmeleri, kimyasal ve hormon etkilerine maruz kalma, hastalık taşıma endişeleri gibi faktörler, tüketicilerin balığa ve diğer su ürünlerine yönelmesine neden olmaktadır. Deniz ürünlerinden istiridye, istakoz, kalamar, midye ve derin sularda yetişen balıklarda da ağır metal birikimleri, tüketicilerin yüzeye yakın bölgelerde yetişen balıklardan temin edilen balık eti tüketimine yönelmesine neden olmaktadır (Can ve ark. 2015; Temel, 2014). Tüketicilerin özellikle gelişmiş ülkelerde balık etine olan meyilleri, bilinçli toplumların 'dengeli beslenme' sloganını benimsemelerinden kaynaklanmaktadır (Çolakoğlu ve ark., 2006). Balık protein ve omega 3 gibi sağlıklı yağ asitlerini içermesinden dolayı dengeli beslenme açısından tüketilmesi gereken besinlerin başında gelmektedir. Balık, içerdiği maddelerin, doğal olması, fiyatının ete göre uygun olması gibi sebeplerle tercih edilmesi gereken bir besindir (Burt, 1988; Özcan ve ark., 2003)

Balık tüketimi konusunda, halkın bilinç düzeyininin araştırılması, balık tüketimiyle ilişkili olan unsurların incelenmesi, balık tüketiminin artırılması konusundaki yapılacak çalışmalar için kaynak oluşturması açısından değer taşımaktadır. Bu kapsamda araştırmamızda su ürünleri üretimi ve tüketimi, su ürünleri tüketiminin sağlık ve beslenme açısından önemi, tüketim ve tüketici davranışları, su ürünleri tüketimi ve tüketim alışkanlıkları üzerinde durulmuştur. İskenderun Akdeniz'e kıyısı olması ve bir liman kenti

olması nedeniyle, özellikle İskenderun'da çocuklu ailelerin su ürünleri tüketim alışkanlıklarının belirlenmesinin diğer yapılacak benzer temalı çalışmalara da bir rehber niteliğinde olması amaçlanmaktadır.



2. ÖNCEKİ ÇALIŞMALAR

Su ürünleri üretimi öncelikle balık ve kabuklu üretimini içeriyor olsa da bu kavram deniz ve iç sulardaki tüm hayvansal ve bitkisel üretimi kapsamaktadır. 1380 Sayılı Su Ürünleri Kanununa göre “denizlerde ve iç sularda bulunan bitkiler ile hayvanlar ve bunların yumurtaları” olarak belirlenen su ürünleri; bir başka deyişle

“denizler, iç sular ve suni olarak yapılmış havuz, baraj, gölet, dalyan ve çiftlik gibi tesislerde tabii veya suni olarak istihsal edilen, su bitkileri, balıklar, süngerler, yumuşakçalar, kabuklular, memeliler, sürüngenler gibi suda yaşayan, yumurtaları da dahil tüm canlılar ve bunlardan imal edilen ürünler” şeklinde açıklanmaktadır (Dağtekin, 2008).

Su ürünlerini meydana getiren canlı gruplarının 186.000 çeşit, ekonomik değeri bulunanların ise 5.000 tür olduğu ifade edilmiştir (Dağtekin, 2008).

2.1. Su Ürünleri Üretimi ve Tüketimi

Balıkçılık, çok uzun zamandır uygulanan, ekonomik bakımdan getirisi ve evrensel ölçekte bir araya gelen ve avlanan metotlarla üretilen günlük gıda üretiminin tek örneğidir. Balıkçı ekiplerinin bir araya getirilmesi, üretimi ve kullanımı, insanlığın en eski teknolojilerinden birini meydana getirmektedir (Karakaş ve Türkoğlu, 2005).

Hayvansal protein gereksinimlerini gidermek için protein açısından daha ucuz ve besin değeri zengin olan su ürünleri yetiştiriciliği, dünyanın besin ihtiyaçlarının önemli bir kısmını karşılayan temel bir endüstri olarak karşımıza çıkmaktadır. Özellikle son dönemlerde eğitimler ve teknoloji sayesinde şaşırtıcı bir gelişme sergilemiştir. Dünya gıda örgütü (FAO) tarafından dünyadaki en hızlı gelişen gıda sektörü olarak belirlenmiştir (Burger ve ark., 1999; Erdal ve Esengün, 2008, Doğruel ve Leman, 2009).

Su ürünleri yetiştiriciliği, 1970'lerden bu yana dünyada hızla büyümektedir. Günümüzde dünya çapında yıllık üretim 50 milyona erişen su ürünleri yetiştiriciliği, toplam su ürünleri yetiştiriciliğinin 1 / 3'ünden fazlasını meydana getirmektedir. Hızlı büyüme gelişimine etki eden en önemli faktörlerden bir tanesi, nüfus ve gelir seviyesindeki artışa rağmen avlanmanın yılda yaklaşık 100 milyon ton düzeyine erişmesine karşın bazı türler ve

stoklar aşırı avlanmaya maruz kalmaktadır. Su ürünleri yetiştiriciliğinin mevsimselliği son yıllarda önemli biyoteknolojik gelişmelerle artmıştır (Şenol ve Saygı, 2001; Işıdan, 2006).

Dünya deniz ürünleri üretiminin % 61'i Pasifik , % 28.3'ü Atlantik , % 6'sı Hint Okyanusu ve % 2.5'i Akdeniz ve Karadeniz'de yapılabilmektedir. Elde edilen su ürünlerinin yaklaşık % 70'i sırasıyla Afrika, Avrupa, Güney Amerika ve Kuzey Amerika olmak üzere Asya'da avlanmaktadır (Şenol ve Saygı, 2001; Karakaş ve Türkoğlu, 2005).

Dünya su ürünleri yetiştiriciliğinin yıllık üretim miktarı avcılık ile yaklaşık 90 milyon ton iken, ülkemizde av miktarı yıllara göre değişmekte olup, ortalama 500 bin ton olarak tespit edilmiştir. Dünyada su ürünleri yetiştiriciliği 1988 yılında 11700 milyon ton / yıl, 2004 yılında ise 45468 milyon ton / yıl olarak gerçekleşmiştir. Aynı yıl Türkiye'de akua kültür miktarı 4 bin 94 dolardır. Avcılık ve akua kültür tarafından dünyada üretilen su ürünleri yetiştiriciliğinin toplam üretim miktarını göz önüne alarak sırasıyla 1988, 1998 ve 2004 yıllarında 100 milyon ton / yıl, 117 milyon ton / yıl ve 140 milyon ton / yıl olmuştur. Aynı yıllarda suda yaşayan ürünlerin toplam üretimi sırasıyla 676 bin ton / yıl, 544 bin ton / yıl ve 644 bin ton / yıl olduğu belirtilmektedir (Dağtekin ve Ak, 2007; Erdal ve Esengün, 2008).

Ekonomik açıdan değerlendirilen su ürünleri arasında balıkların oranı % 70-75'tir. Ülkemizde üretimin % 85'i avlanma yöntemiyle elde edilirken, son 20 yıllık dönemde özellikle deniz balıkçılığı yetiştiriciliğinde sektörde hacim artışı sağlanmıştır. Özellikle, yüksek değerli deniz balıklarının fiyatlarındaki artış ve buna bağlı olarak gelir düzeyindeki artış, su ürünleri yetiştiriciliğini tüketicinin erişimine açılmıştır. Bununla birlikte, sektörün genişlemesi ve ulaşılan noktaya gelinen süreçte, tüketim, ekonomik denge ve üretim-çevre ilişkileri gibi birçok sektörel bağlamda sorunlar da aşılmıştır (Can ve ark., 2015; Saygı ve ark., 2006).

Türkiye su ürünleri potansiyeli açısından zengindir ve balıkçılık endüstrisi ülkenin sosyo-ekonomik yapısında önemli bir rol oynamaktadır. Bu sektörün amacı sağlıklı ve kaliteli su ürünleri üretmek iç tüketimini arttırmak ve kaliteli, güvenilir ve aynı zamanda sürekli bir şekilde su ürünleri dünyasına ve Avrupa standartlarına ihracat yapmaktır (Türk ve Yabancı, 2006).

Yüzölçümü 200 binin üzerinde olan yaklaşık 200 doğal göl ve 1742000 km uzunluğunda 3442 km²'lik bir rezervuar gölü, 8333 km'lik sahil şeridi, su ürünleri yetiştiriciliği alanı olarak kullanılmaktadır. Toplam üretimin yaklaşık %74'ü Karadeniz'den sağlanmaktadır. Ülkemiz su ürünleri üreten ilk 20 ülke arasında olmasını sağlamak için bir potansiyeli bulunmaktadır. Bununla beraber, çeşitli nedenlerle bu potansiyel yeterince değerlendirilememektedir. Denizlerimiz ve iç sularımız, av hayvanları, sıcak ve soğuk su balık çeşitlerinin yetiştirilmesi için uygun ekolojik özelliklere sahip çok çeşitli balık türünün zengin kaynaklarıdır (Karakaş ve Türkoğlu, 2005).

Gıda endüstrisindeki hızlı gelişmeler, artan gıda talebini insan nüfusuna paralel olarak karşılamak için tüketiciye çeşitli olasılıkların yanı sıra daha kaliteli, güvenli ve sağlıklı yiyecek gıda üretiminin gerekliliğini ortaya çıkartmaktadır. Özellikle son yıllarda tüketicilerin balık ve su ürünlerine olan ilgi, daha kaliteli et, daha kolay sindirim ve beslenme özellikleri olması nedeniyle giderek artmaktadır (Türk ve Yabancı, 2006).

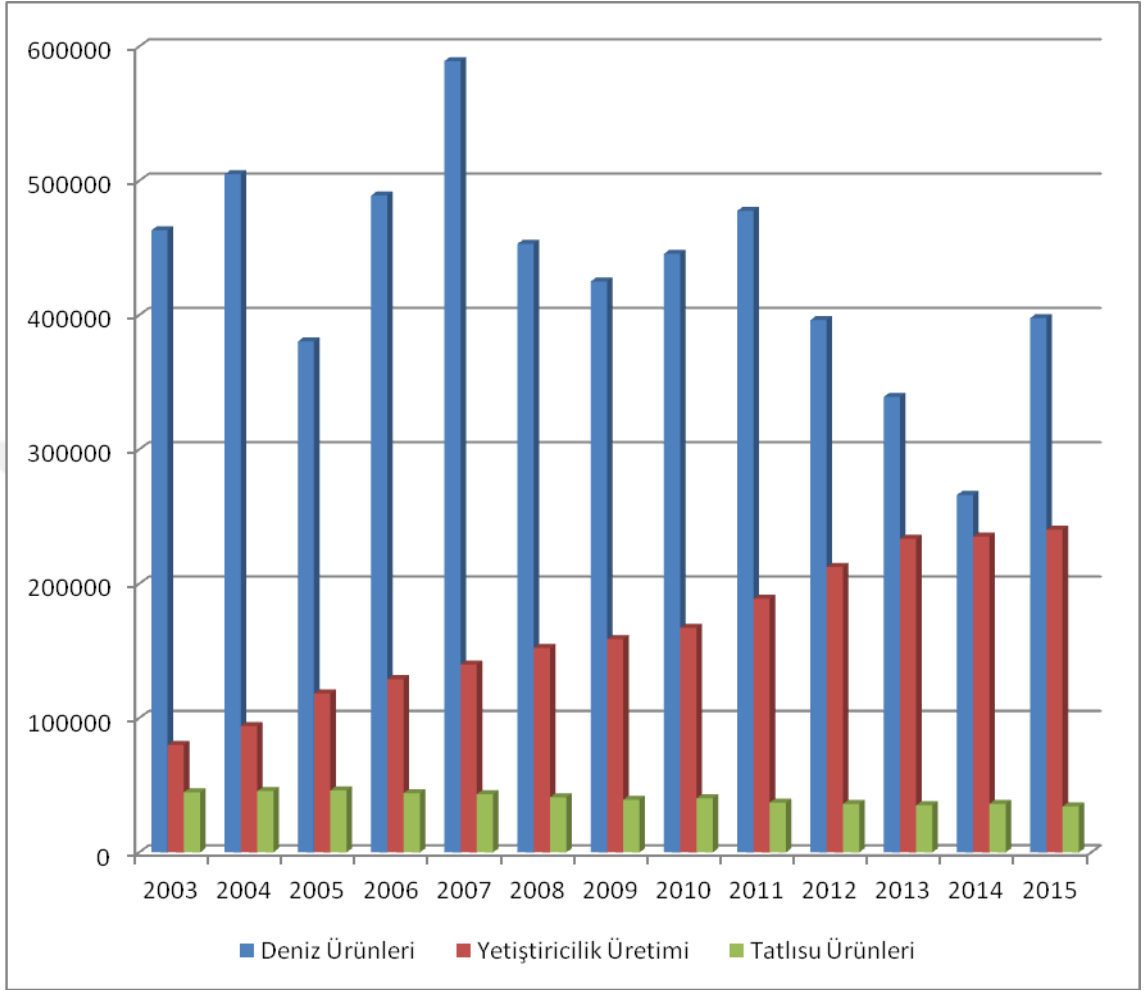
Su ürünleri üretimi 2015 senesinde bir önceki yıla oranla %25.1 yükselerek 672 bin 241 ton olarak tespit edilmiştir. Üretimin niteliği analiz edildiğinde , %51.4'ünü deniz balıkları, %7.7'sini diğer deniz ürünleri, %5.1'ini iç su ürünleri ve %35.8'ini yetiştiricilik ürünleri meydana getirmektedir. Su ürünlerinin avlanma oranları 2015 yılında %42.9 ve yetiştiriciliği ise %2.2 yükselmiştir. Avlanma yapılan üretim 431907 tona ulaşırken, yetiştiricilik üretimi ise 240 bin 334 ton olarak tespit edilmiştir. Deniz ürünleri avcılığı bir önceki seneye göre %49.5 yükselirken, iç su ürünleri avlanması %5.4 düşmüştür. Yetiştiricilikle üretilen su ürünlerinin %42.2'si iç sularda, %57.8'i denizlerde dir. Deniz ürünlerinin avlanması ile yapılan üretimde ise birinci sırada %60,8'lik oranla Doğu Karadeniz Bölgesi gelmektedir. Daha sonra ise %19.8 ile Batı Karadeniz, %8.9 ile Ege, %8 ile Marmara ve %2.5 ile Akdeniz Bölgesi gelmektedir (TÜİK, 2017)

Aşağıdaki tabloda 2003-2015 Yılları arasındaki su ürünleri üretimi görülmektedir.

Çizelge 2. 1. 2003-2015 Su Ürünleri Üretimi (TÜİK, 2016)

	Deniz Ürünleri	Yetiştiricilik Üretimi	Tatlısu Ürünleri
2003	463 074	79 943	44 698
2004	504 897	94 010	45 585
2005	380 381	118 277	46 115
2006	488 966	128 943	44 082
2007	589 129	139 873	43 321
2008	453 113	152 186	41 011
2009	425 046	158 729	39 187
2010	445 680	167 141	40 259
2011	477 658	188 790	37 097
2012	396 322	212 410	36 120
2013	339 047	233 394	35 074
2014	266 078	235 133	36 134
2015	397 731	240 334	34 176

Deniz su ürünleri üretiminde en yüksek seviyeye 589129 ile 2007 tarihinde ulaşılmıştır.(Çizelge 2.1) Tatlı sularda avlanan su ürünlerinde ise en yüksek orana 2005 yılında çıkmıştır. Yetiştiricilik ürünleri ise yıldan yıla artarak 2015 yılında en yüksek seviyeye erişmiştir.



Şekil 2.1. 2003-2015 Yılları Arasında Türkiye’de Su Ürünleri Üretimi (TÜİK 2016)

Yetiştiricilik üretimi sürekli bir artış göstermektedir (Şekil 2.1). Deniz ürünleri ise yıldan yıla farklılık gösterse de son yıllarda düşüşe geçtiği söylenebilmektedir. Tatlı su ürünlerinin avlanması ise son 12 yıldır neredeyse aynı seviyede seyretmektedir.

Türkiye İstatistik Kurumu (TÜİK, 2016) verilerine göre, Türkiye genel nüfusu 2015 yılı sonu itibarıyla, 78741053 kişidir. Nüfusun 22 milyon 870 bin 683’ünü %29 oranıyla çocuk popülasyonu oluşturmaktadır ve nüfus artış hızı da 2015’te binde 134 olarak bildirilmiştir. Buna göre Türkiye’de genç nüfus yaşlı nüfusa oranla fazladır. Bu durum, yetkililerin geleceğin beslenme, giyinme ve eğitim ihtiyaçlarını buna göre planlamalarını gerektirmektedir. Su ürünleri, özellikle sağlıklı gelecek nesiller için, beslenmenin

vazgeçilmez öğelerindendir. Üç tarafı denizlerle çevrili ve iç su ürünleri açısından da avantajlı bir ülke olan Türkiye’de, su ürünlerinden yararlanma alışkanlıkları ve imkânları henüz yeterli değildir (Arıca, 2017).

2.2. Su Ürünlerinin Beslenmedeki Önemi

Sağlıklı bir hayat sürebilmek için; büyüme, zihinsel ve fiziksel faaliyetlerin devamlılığı ancak yeterli ve dengeli besin alımı ile mümkün olabilmektedir. Kişilerin yeterli ve dengeli beslenmeleri için gereksinim duydukları enerji, protein, vitamin ve minerallerin karşılanması için hayvansal ürünler büyük önem taşımaktadır.

Son yıllara kadar, insanoğlu balıkları besleme değerini bilmeyen tüketicilerdi. Günümüzde balıklar besin maddeleri ve besin maddelerinin sağlık üzerindeki etkileri nedeniyle önemli bir protein kaynağı olarak kabul edilmektedir (Turan ve ark., 2006). Özellikle gelişmiş ülkelerde insanlar gıda kaynaklarına önem verir ve diyetteki sağlığı için doğru gıdaları seçmeye özen göstermektedir. Bu gıdalardan en önemlisi ise, çoklu doymamış yağ asitleri bakımından zengin balıklar ve diğer su ürünleridir (Kaya ve ark., 2004).

Balık ve deniz ürünleri, dünyanın pek çok yerinde sağlık kuruluşları tarafından sağlıklı gıda olarak gösterilmektedir. Tüm bu özelliklerin yanı sıra su ürünleri, karbonhidrat içeriği, protein kaynağı ve vücut geliştirme döneminde olduğu kadar hamilelik döneminde de neredeyse ihmal edilebilen ve tüketilebilen vitamin özellikleriyle çok önemli gıdalar arasındadır. Balıkların haftalık olarak önerilen bir şekilde tüketilmesi birçok kronik durumu engeller ve doğal olarak sağlığın önemli bir oranda korunmasına yardımcı olur.

Son yıllarda, değişen beslenme alışkanlıkları, yüksek kalorili tüketimle ilişkilendirilmiştir. Bu gıdaların tüketimi, özellikle insan sağlığı için temel yağ asitlerden yoksun veya eksiktir. Düzensiz beslenme alışkanlıklarındaki artış, obeziteye ve bu tür hastalıkların görülme sıklığına yol açmıştır. Nitekim Gelişmiş ülkelerde koroner kalp hastalığı ve diyabet oranları artış göstermektedir (Turan ve ark., 2006, Atar ve Alçiçek, 2009).

Bugün, yaklaşık 250 çeşit su ürünü, insanların diyetlerinde farklı formlarda bulunmaktadır. Balık etinin dünya gıda üretiminde yüzde 1'lik payı vardır (Karabulut ve Yandı, 2006). Kaliteli gıda maddesi anlayışı kapsamında aranan en önemli özellik, biyolojik değeri olmasıdır. Biyolojik değer, bir gıdada bulunan proteinler, yağ, karbonhidratlar, vitaminler ve mineraller gibi besin maddelerinin bu gıdada dengelenmesi, kolayca sindirimi ve vücutta kullanılmasıyla ölçülür. Vücut tarafından kullanılan bir gıda bileşeninin yüzdesine (örneğin protein) atıfta bulunmaktadır. Diğer bir deyişle, biyolojik değer, vücudun tüketilen gıda bileşenini ne kadar iyi ve hızlı tükettiğinin bir göstergesidir. Su ürünleri, bileşenleri bakımından özellikle protein ve yağ asitleri açısından yüksek kalitede gıda özellikleri taşımaktadır.

Balıkların kimyasal yapıları türler, yaş, cinsiyet, hayati çevre ve mevsim bakımından önemli farklılıklar göstermektedir. Balıklar fazla karbonhidrat içermezler. Dolayısıyla, balık etinin enerjisi, yağ ve protein içeriğinden kaynaklanmaktadır. Her ne kadar protein miktarı balık türleri arasında büyük farklılık göstermese de, yağ miktarında büyük bir fark vardır. Bu nedenle, balıkların enerji değerlerinin bileşimindeki yağ miktarına göre değiştiği belirtilmektedir. Ayrıca, yağlı balığın enerji değeri, yağsız balıkların enerji değerinden daha yüksektir (Besler, 2008; Pieniak et al., 2008).

İnsanın beslenmesinde önemli bir rol oynayan protein miktarı balık türü, diyet, yaş, cinsiyet, et içeriği ve su miktarı, genellikle kas yenilebilir kısmı 100 gram başına yaklaşık 18-22 gram arasında değişmektedir. Balık etinin gerçek protein değeri % 67.5 olarak belirlenmiştir (Can ve ark. 2015)

Balık etinde bulunan temel proteinler aktin ve miyozindir. Bu proteinler kas ve aktomyosin oluşturmak üzere birleşmektedir. Albümin ayrıca balık etinde bulunan temel proteinler arasındadır

Balık proteinleri, vücut dokularının korunması ve geliştirilmesi için gerekli olan tüm esansiyel amino asitleri içeriğinde barındırmaktadır. Bu asitlerin insan vücudunda birçok önemli fonksiyonu olduğundan, bu amino asitleri içeren gıdalar diyetler için gereklidir. Dolayısıyla balık eti, yumurta, et ve süt gibi besin maddeleri gibi önemlidir.

İçindeki bağ dokusu miktarı açısından büyük farklılıklar göstermektedir. Balık eti az kolojen içerir. Bu fark balık etini diğer etten daha yumuşak hale getirir ve pişirme ve bağ dokusunun kolayca dağılmasını sağlamaktadır. Bu şekilde balık eti proteinleri sindirim enzimleri tarafından kolayca hidrolize edilebilmektedir. Bu faktör aynı zamanda vücudun bu proteinlerin kullanımını da artırır. Bu nedenle, hastalar, yaşlılar, çiğneme güçlüğü çeken insanlar, ve kırmızı et tüketmeyen çocuklarda kırmızı et yerine balık eti daha rahat bir şekilde tüketilebilmektedir (Arıca 2017; Besler, 2008; Pieniak ve ark., 2008).

Mevsim koşulları, beslenme özellikleri, suyun tuz içeriği ve aynı balık türüne özgü çeşitli diğer faktörlere göre balık etinin yağ içeriği değişmektedir ve balık yağı içeriğinin genel bir miktarının belirlenmesi zordur. Balıklar, büyük ve küçük hayvanlarla aynı oranlarda olan balıklara kıyasla, % 1-15 gibi geniş bir yelpazede değişebilecekleri söylenirse de, genel olarak az yağlı gıdalar olarak kabul edilmektedirler.

İnsanlar için ihtiyaç duyulan vitaminlerin çoğu balıklarda bulunur. Su ürünlerinde bulunan suda çözünen B ve C vitaminlerinin miktarı, karada yaşayan hayvanlarda bulunanlarla neredeyse aynıdır. Bunun yanı sıra D, E ve K vitaminleri ise genellikle yüksektir (Turan ve ark., 2006).

Artan bilinçli tüketiciler, yüksek kolesterol, doymuş yağlar, yüksek karbonhidratlar vb. içeren ve en azından istenmeyen özelliklere sahip olmak üzere, bir takım sağlık problemlerine yol açabilecek zor sindirilen gıdalardan kaçınmak için beslenme şeklinde değişiklik yapmaktadır.

Bir kişinin yeterli ve dengeli beslenmesi için günde 70 gr protein tüketmesi ve bunun da en az yarısının hayvansal kaynaklı olması gerekmektedir. Dünya sağlık örgütünün önerilerine göre haftada 2 kere (300 gr) balık tüketmek gerekmektedir. (Seçer ve Rad, 1993)

Su ürünleri:

- Protein oranının yüksek,
- Sindiriminin kolay olması,
- Doğada bulunan hemen hemen tüm aminoasitleri içermesi,
- Vitamin yönünden zengin, biyolojik değerinin yüksek olması,
- Düşük düzeyde yağ içermesi

gibi öne çıkan önemli özellikleriyle, insanların dengeli ve sağlıklı beslenmesinde etkili hayvansal gıda kaynaklarıdır (Sayılı ve ark. 1999; Turan ve ark., 2006, Orhan ve Yüksel, 2010)

Çocuklarda günlük protein ihtiyacını karşılamak için gerekli olan gıdaları şöyle sıralayabiliriz:

- **1-3 yaş:** 15-18 gr. protein ihtiyacı; 1 bardak süt veya yoğurt +1 kibrit kutusu kadar peynir +2 köfte kadar tavuk, et, balık ile sağlanabilir.
- **4-6 yaş:** 20-25 gr. protein ihtiyacı; 1 bardak süt veya yoğurt +1 kibrit kutusu kadar peynir +3 köfte kadar tavuk, et, balık ile sağlanabilir.
- **7-9 yaş:** 26-38 gr. protein ihtiyacı; 2 bardak süt veya yoğurt +2 kibrit kutusu kadar peynir + 3-4 köfte kadar tavuk, et, balık ile sağlanabilir (Özgenç, 2008)

2.3. Tüketim, Tüketici ve Davranış İlişkisi ve Anket Çalışmaları

Su ürünleri tüketim alışkanlıklarını açıklayabilmek için;

1-Tüketim

2-Tüketici

3-Tüketici davranışı

kavramlarını kısaca açıklamakta fayda görülmektedir.

Tüketim, bir bedel ödenmesi şartıyla, insanların ihtiyaç ve arzularını karşılamak üzere sunulan malların ve hizmetlerin satın alınması ve tüketilmesi olarak ifade edilmektedir. Tüketim, "yaşamak için tüketme" bağlamında vazgeçilmez bir günlük işlemdir (Borgmann, 2000). Modern anlamda, tüketim, sosyal statü ve kimlikleri belirleyen bir faaliyet alanı olarak tanımlanmaktadır. Bu bakış açısına göre, tüketim sadece insan ihtiyaçlarını karşılamak değil, aynı zamanda insanların kendi kimliklerini ifade etmek, toplumsal gruplara katılım göstermek, toplumsal farklılıkları sergilemek, toplumsal faaliyetlere katılmak ve daha pek çok şey içermektedir.

Bugün, tüketiciler tüketim sürecinde etkili ve farklı bir rol oynadıklarının bilincindedirler (Barnett ve ark., 2004).

Doğa ile tüketim, insanoğlu ve çevre arasındaki etkileşim çerçevesinde ahlaki bir öneme sahiptir (Whatmore ve Thorne, 1997). Wilk (2001) 'e göre tüketim etikdir, çünkü adalet, bireysel ve grup çıkarları, zevk gibi kavramları içermektedir. Etik tartışması, eski zamanlardan beri tüketimde sosyal politikaların olduğu zaman gereklidir (Wilk, 2001). Tüketim temelli görüşmelerin çoğu, adalet, iktidar, temel etik ilkeler, doğru ve yanlış davranış, iyi ve kötü tüketici davranışı, bireysel etik gibi konuları içeren ahlaki değerler ile ilişkilidir (Clarke, 1991; Warde, 1997; Sayer, 2003;)

Tüketici; kişisel arzuları ve ihtiyaçları için pazarlama bileşenleri satın alan bireydir. Öte yandan müşteri, bir işletmeden devamlı hizmet alan ya da sürekli aynı markayı takip eden bir tüketici grubudur. Yani her müşteri bir tüketicidir, ancak her tüketici müşteri olarak değerlendirilemez. Bir diğer benzer kavram olan alıcı ise, satın alma işlemini başkaları adına yapan kişi veya işletmedir (İslamoğlu, 2009).

Tüketici tanımlarındaki ortak nokta tüketicilerin hissettiği bir gereksinim nedeniyle hareket etmesine yapılan vurgudur. Buradan hareketle, tüketiciler mal ve hizmetleri tamamen kişisel ya da ailevi gereksinimleri için tüketen veya talep eden kişiler olarak ifade edilebilmektedir. Daha geniş bir perspektiften incelenecek olursa, tüketiciler ekonomik, sosyal ve kültürel gereksinimlerini karşılamak için mal ve hizmet satın alanlar olarak açıklanabilir. Bu sebeple malların ve hizmetlerin tüketimi tüketicilerin ihtiyaçlarını karşılamaya yöneliktir (Temel 2014).

Tüketiciye etki eden faktörler şu şekilde sıralanmaktadır (Ak, 2009):

1. Tüketici sayısı
2. Tüketici nüfusunun yapısı
3. Cinsiyet
4. Yaş grubu
5. Meslek ve Öğrenim
6. Kent ve köy yerleşimi
7. İklim
8. Dini inançlar
9. Alışkanlıklar
10. Ulusal, dini festivaller ve yerel günler
11. Yaşam standartları
12. Gelir

Özellikle 1940'ların sonu ve 1950'lerin başında, reklam ajanslarının nüfuzu arttıkça tüketici davranışları hız kazanmaktadır. Tüketici Araştırmaları Derneği, İş Araştırması Dergisi ve Tüketici Araştırmaları Dergisi'nin yayınları ve tüketici davranışının önemi 1970 lerde öncelik kazanmıştır (Levy, 2005). II. Dünya Savaşı'nın iş hayatındaki etkisi ile tüketici davranışı düzenlenmiştir. Bu bağlamda Michigan Üniversitesi çeşitli araştırmalar yapmıştır. Bu çalışmalarda sosyoloji, psikoloji ve ekonomi açısından tüketici davranışları istatistiksel olarak değerlendirilmiştir. Tüketici davranışının, yaşam döngüsü ve karar

verme mekanizmalarının algılanışlarından etkilendiği gösterilmiştir (Levy, 1991). Gestalt Psikoloji Okulu'nda lider ve kuramcı olarak Lewin, tüketici davranışları ile ilgilenmiştir. Çalışmalarının sonucunda, tüketici davranışının birden fazla kuvvetten etkilendiğini saptamıştır. Balığın tadı, bulunabilirliği hane halkı sayısı, gelir düzeyi eğitim düzeyi tüketiciler açısından etkili faktörler olarak bulunmaktadır (Amao ve Ayantoye 2014, Can ve ark.,2015).

Temel varsayım, tüketicinin sınırlı bütçesine ve mevcut bilgileriyle yaptığı tercihlere dayanmaktadır Davranışsal yaşam döngüsü teorisi kendini kontrol, rasyonel hesaplama ve ihtiyaçların çerçeveselendirilmesini vurgulamıştır. Buna göre, bireysel, mevcut bilgileri ve sınırlı bütçeyi esas alarak rasyonel bir hesaplamanın ardından kendisini kontrol ederek veya gereksinimlerini sınırlayarak tüketici davranışını sergilemektedir. Neoklasik anlamda tüketici davranışı rasyonaliteye dayanmaktadır (Simon, 1986). İnsanın satın alma davranışı birçok nedenle ilişkilidir. Ürünlerin ve hizmetlerin pazarlanmasının yalnızca bir ekonomik faaliyet değil, insanların satın alma davranışlarını etkileyen birçok farklı nedeni vardır. Tüketici davranışları, bireylerin veya grupların ürün, hizmet, fikir veya deneyimlerin seçimi, satın alınması, tüketilmesi, kullanılması ve elden çıkarılmasına ilişkin süreçleri inceleyen bilimsel bir çalışma ortamı olarak tanımlanabilir (Koç, 2011; Temel, 2014).

Tüketici seçimi, tüketicinin psikolojik ve ekonomik açıdan kendisinin tercih ettiği bir davranıştır. Bu davranış, tüketicinin psikolojik, sosyal ve kültürel faktörlerinin ekonomik ve satın alma deneyimlerinden kaynaklanmaktadır (Foxall, 2004).

Tüketici davranışının dış etkenlerden etkilenmesi değişkenlik gösterebilmektedir bu durum uyum sağlayabilen bir yapıya sahip olmasından kaynaklanmaktadır. Dış faktörlerin bazıları uzun bir etki dönemi içerirken bazıları kısa sürebilmektedir. Her bir birey satın alma sürecinin farklı aşamalarında çevresel faktörlerden etkilenmektedir (Ak, 2009).

Tüketici davranışları, satın alma bağlamında belirli insan davranışları türlerini ele almaktadır. Tüketici Davranışları; satın alma kararlarına yönelik tüketici tutumları, iç veya dış faktörlerle mal veya hizmetlere yönelik tutumlar, mal veya hizmet seçme ve kullanma olarak temel unsurlarına ayrılabilir (Muter, 2002). Bireyin kendi gereksinimlerini beklediği ürünleri ve hizmetleri değerlendiren, araştıran, satın alan, kullanan veya ortadan

kaldıran fiziksel faaliyetler ve bu faaliyetleri etkileyen karar alma süreçleri çeşitlilik sergilemektedir (Kavas, 1995).

Tüketici kararlarına etki eden referans gruplarda

1-Üyelik,

2-Çevresel etkiler,

3-Kültürel ve psikolojik

faktörler yer almaktadır (Levy, 2005).

Yapılan bu araştırmada da tüketici alışkanlıklarının belirlenmesinde anket yöntemi uygulanmıştır

2.4. Su Ürünleri tüketim alışkanlıkları üzerine yapılmış çalışmalar

2005 yılında toplam 47.676.333 kg su ürünü ithalatı 92.425.248 TL tutarında gerçekleşmiştir. Balık ürünlerinin ithalatı taze / soğutulmuş, dondurulmuş, dondurulmuş fileto, surimi, balık unu ve yağda canlı tatlı su süs balıkları, deniz süs balıkları, çipura, ton balığı ve diğer deniz balıklarıyla yapılmaktadır. Türkiye'den ithal edilen su ürünler arasında sardalya, uskumru, mercan, sinarit, lufere, kalkan, morina, kalamar, midye, salyangoz, yengeç, ıstakoz ve mürekkep balığı gibi çeşitli türleri bulunmaktadır (Erdal ve Esengün, 2008).

Elbek ve ark. (1999), İzmir ilinde su ürünleri tüketimi üzerine bir araştırma gerçekleştirmiştir. Araştırma sonucunda, kırmızı et ve kanatlı ette ulaşılan seviyede su ürünleri yetiştiriciliğinin pazarlanması ve tüketiminde etkinlik kazanılmadığı, ayrıca su ürünü açısından zengin olan bir şehir olan İzmir'de balık tüketmeyen insanlar olduğu belirtilmiştir (Gürgün, 2006).

Sarı ve Söğüt (2000) Van ilinde yaptıkları çalışmada Van ilinde avlanma alışkanlıklarını ortaya çıkarmayı hedeflemişlerdir. Ankete katılanların %88.2'si balık severken % 10.8'inin sevmediği bulunmuştur. En popüler balık sırasıyla hamsi, alabalık, inci kefal ve sazan olmakla birlikte, en çok tüketilen balık inci kefal, sazan, alabalık ve

hamsidir. Anket sonuçlarına göre, en lezzetli et ilk başta tavuk eti, ikinci sırada balık eti ve üçüncü sırada kırmızı et olarak tercih edilmiştir (Gürgün, 2006).

Araştırmacılar İzmir ilinde balıkçılık ürünlerinin tüketimini etkileyen faktörleri araştırmışlardır. Kişi başına balık tüketimini etkileyen faktörlerin yüzdesi yalnızca % 57'dir. Bulgulara göre kişi başına düşen su ürünlerini etkileyen faktörler, annenin eğitim seviyesi, ailenin aylık kırmızı et tüketimi, balık tüketimi, temelde fiyat olarak balık fiyatlarıdır (Şenol ve Saygı 2001).

Hatırlı ve arkadaşları (2004) Isparta ilinde yaşayan ailelerin balık tüketim tercihlerini etkileyen esas sosyo-ekonomik faktörlerin analizini gerçekleştirmiştir. Ailenin aylık gelir grubuna göre ortalama balık tüketimi 2.98 kg'dan 4.50 kg'a çıkmaktadır. Tüm ailelerin ortalaması ise 3.78 kg'dır. Gelir grupları arttıkça, aile başına balık tüketimi yükselmektedir. Araştırmanın neticelerine göre, kişi başı ortalama aylık balık tüketimi, gelir gruplarına göre 0.94 kg ile 1.25 kg arasında değişmekte ve ortalama 1.03 kg'dır.

Türkiye'nin en büyük balıkçılık kaynaklarından biri olan Çanakkalenin incelendiği bir çalışmada (Çolakoğlu ve arkadaşları 2006), Çanakkale'de balık tüketimi profilinin gelir düzeyi ve eğitim düzeyi ile ne kadar ilişkili olduğunu bulmak için Eylül ve Aralık 2004 tarihleri arasında anket çalışması gerçekleştirilmiştir. Nüfusun % 80'inin yıllık olarak yaklaşık 18 kg balık tükettiği tespit edilmiştir. Balıkların tüketim mevsimi ağırlıklı olarak sonbahar-kış ve yaz mevsiminde yoğunlaşmaktadır. Bahar mevsiminde balıkların popüler olmadığı bulgular arasında yer almaktadır.

Saygı ve arkadaşları (2006), İzmir'in merkez illerindeki balık tüketimi ve balık yetiştiriciliği konusunda yaptığı çalışmada bireylerin %72'sinin ayda en az iki kez balık tükettiğini tespit etmiştir. Ankete katılan bireylerin %28'inin balık yetiştiriciliği faaliyetlerinin devamı konusunda olumlu görüşleri olduğunu, %12'sinin olumsuz bir görüş benimsediği ve % 60'ının da konu hakkında hiçbir fikri olmadığını tespit edilmiştir.

Şen ve diğerleri tarafından yapılan başka bir çalışmada ise (2008), Elazığ bölgesindeki balıkçılık, balık tüketiminin mevcut durumu, balık pazarına giren çıkan balık miktarları ve Elazığ'ın Türkiye balık tüketimindeki yeri saptanmıştır. Bu çalışma, Elazığ il merkezinde balık tüketimi konusunda 2004 senesinde gerçekleştirilen bir anket çalışmasıdır. Elazığ il merkezinde balık satan işletmelerin ifadelerine ve il merkezinde

rasgele seçilmiş ilköğretim ve lise öğrencilerinin aileleriyle yapılan anket sonuçlarına göre yıllık Elazığ il merkezinde 164155 kg deniz ve 45144 kg tatlısu dahil olmak üzere toplam 209300 kg balık tüketildiği tespit edilmiştir. Bu rakam il merkez nüfusuyla (266495) karşılaştırıldığında, kişi başına yıllık 0.785 kg (785 g) balık tüketildiği sonucunu ortaya çıkarmaktadır.

Bitlis İline bağlı Ahlat, Adilcevaz ve Tatvan ilçelerinde yaşayan hane halkı dikkate alınarak tesadüfi örnekleme yöntemiyle 262 hane halkı ile bir anket çalışması yapılmıştır. Araştırmada tüketicilerin %82.2'sinin tercihinin taze tüketim olduğu anket yapılan tüketicilerin %4.2'sinin hiç balık tüketmediğini, %59.1'inin ilk sırada inci kefali tükettiğini belirlemişlerdir. Sonuçlara göre, ailelerin balık tüketim miktarlarını mevsim ve sosyal statü değişkenlerinin istatistiksel olarak etkilediğini tespit etmişlerdir(Gürgün 2006),

Erdal ve Esengün (2008), Tokat ili 'nde yaşayan ailelerin balık tüketim durumu üzerine çalışmalar yapmıştır. Anket sonuçlarına göre, kişi başı ortalama yıllık balık tüketimi yaklaşık 13 kg'dır. Düşük ve orta gelir grubundaki kişi başı ortalama balık tüketimi ortalama 14-15 kg iken, yüksek gelirli grupta yaklaşık 9 kg'dı. Ebeveynler, balık tüketme nedenleri konusunda ilk etapta sağlıklı olduğu için tercih ettiklerini belirtmişlerdir.

Orhan ve Yüksel (2010), Burdur ilinde yapılan çalışmada katılımcıların % 88.3'ünün balık tükettiği tespit edilmiştir. Tüketicilerin tercihleri, tatlısu balıklarından alabalık (% 91.0) deniz balığından hamsi (% 98.1) olarak tespit edilmiştir. Eğitim düzeyi açısından, en az balığı tüketen ilköğretim grubu % 18.8'lik kesmi oluşturmaktadır. Sonuçlar, balık tüketiminin eğitim seviyesi ile ilişkili olduğunu ortaya koymuştur.

Pérez-Cueto ve arkadaşları (2011), İspanya ve Polonya'daki tüketicilerin balık tüketimini etkileyen faktörleri ve yerel sağlıklı beslenme politikalarının balık tüketim sıklığına olan potansiyel etkisini araştırmışlardır. Çalışmanın verilerini 2004 yılında 1815 ve 2008 yılında 1800 katılımcıdan sağlamışlardır. Sonuçlardan balık tüketiminde Polonya'nın ulusal politika çabaları nedeniyle 2008'de balıkta daha olumlu bir tutum içinde olmalarını sağladığını buna karşın, İspanya'da balıkta kişilerin daha seçici olmaya başladığı sonucunu elde etmişlerdir.

Leek (2000), Tesadüfi örnekleme büyüklüğü ile İngiltere’de 311 hane halkından elde ettikleri verileri faktör analizi ile değerlendirip, balık tüketimini belirleyen durumları incelemişlerdir. Buna göre balık tüketimi üzerine etkili 17 değişkenli faktör analizi ile 5 faktöre indirgemişlerdir.

- 1. Faktörün alt faktörleri hazırlama kolaylığı, çok yönlülük, beslenme, balıkta çeşitliliğin fazla olması ve pek çok farklı tariflerde kullanılması nedeniyle çok yönlülük adı verilmiştir.
- 2. Faktörün değişkenleri iyi bir aile yemeği, misafirler için iyi, kırmızı etin alternatifi olması ve sağlıklı olmasından dolayı uygunluk ismini vermişlerdir.
- 3. Faktörün alt faktörleri çabuk bozulan ürün olması, kılçık, koku, gıda zehirlenmesi gibi olumsuz nedenlerden dolayı olumsuzluk ismini vermişlerdir.
- 4. Faktörün alt faktörleri balığın pahalı olması ve değeri nedeniyle ekonomi, ismini vermişler.
- 5. ve son Faktöre kolayca hazırlanması nedeniyle rahatlık ismini vermişlerdir.

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 3.0 kg iken 2009 yılında 3.5 kg’a yükselmiştir. En fazla tüketilen balık türleri sırasıyla;

1.Hamsi,

2.Palamut,

3.İstavrit,

4.Sardalya,

5.Sazan

6.Alabalık olarak sıralanmıştır.

Su ürünleri tüketiminin toplam gıda harcamaları içerisindeki oranı ise 2003 ve 2009 yıllarında sırasıyla %1.2 ve %1.4’dür. 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 2.0 kg iken en yüksek gelir grubunda 4.7 kg'dır. Gelir, bölgesel farklılıklar, ebeveynlerin eğitim ve çalışma durumunun su ürünleri tüketimi üzerinde önemli etkileri olduğu tespit edilmiştir (Akday ve ark., 2013).



3. MATERYAL YÖNTEM

3.1. Materyal

İskenderun'daki çocuklu ailelerin balık tüketiminin belirlenmesi üzerine yapılan bu çalışmada anket yöntemi kullanılmıştır.

Çalışmamızı yapacağımız İskenderun İlçe Milli Eğitim Müdürlüğü'ne bağlı olan ve bünyesinde anaokulu eğitimi veren ilkokullar belirlenmiştir. Bu okullarda çocuklarına eğitim aldırılan ailelere anket çalışması yapılmıştır.(Ek: Okul listesi ve izin belgesi)

3.2. Metot

Çalışma sonucunda 1453 adet anket formu elde edilmiştir. Değerlendirmeler sonucu cevaplanan soru veya sayfa eksikliği sebebiyle 203 âdeti analiz dışı bırakılmıştır. Değerlendirmeye alınan 1250 adet anketin verileri üzerinde yorumlamalar yapılmıştır. Çalışma, 2015-2016 eğitim öğretim bahar dönemi ve 2016-2017 eğitim öğretim güz dönemini kapsayacak şekilde İskenderun'da yaşayan çocuklu aileler arasından tesadüfi örnekleme yöntemiyle seçilen 1250 kişinin verdiği cevaplarla değerlendirilmiştir.

Araştırma ile ilgili anket sorularının hazırlanmasında özellikle çalışmanın amacını ortaya koyacak ve yaş grubunun daha kolay algılanmasını sağlayacak olmasına özen gösterilmiştir. Soruların hazırlanması sırasında literatür taramasına ve uzman görüşüne başvurulmuştur. Anket 20 sorudan oluşmuştur.(Ek: Anket soruları)

3.3. İstatistik Yöntemler

Bu çalışmada anket verileri SPSS 22 programı kullanılarak değerlendirilmiştir. Anketteki sosyo-demografik değişkenlerin tanımlayıcı istatistikleri tablo haline

getirilmiştir. Sosyo demografik değişkenlerle su ürünleri tüketim alışkanlıkları arasındaki farklılaşma durumunu incelemek için ki kare testi kullanılmıştır.

4. ARAŞTIRMA BULGULARI VE TARTIŞMA

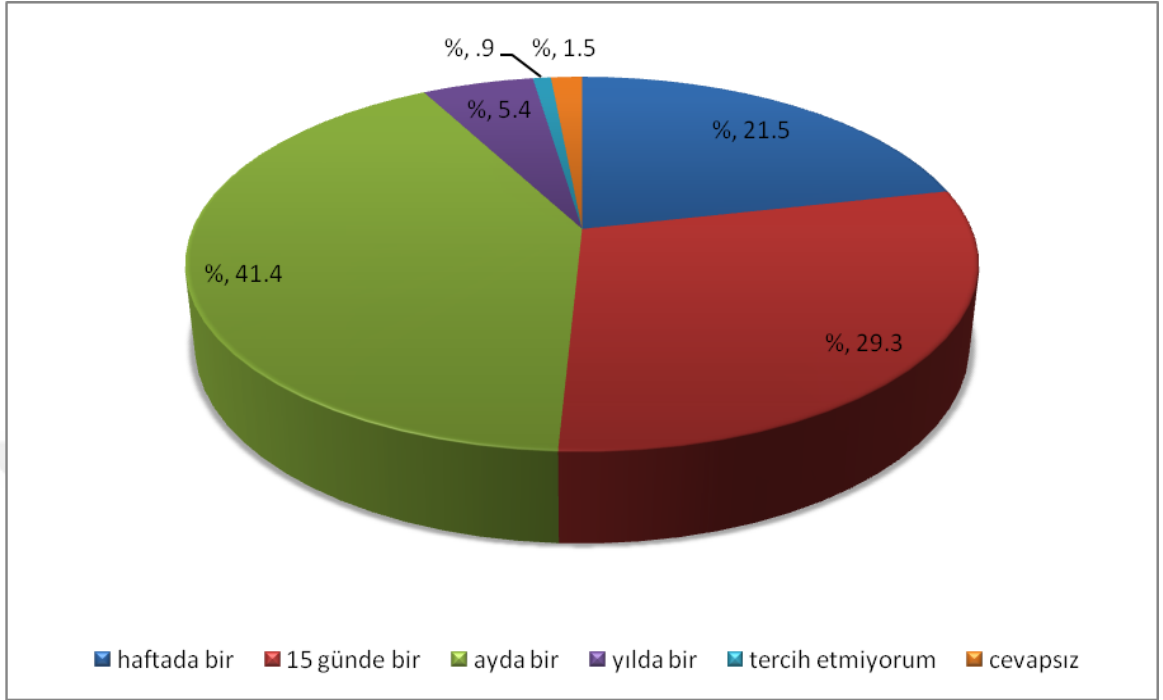
Bu çalışma İskenderun, 2015-2016 eğitim öğretim bahar dönemi ve 2016-2017 eğitim öğretim güz dönemini kapsayacak şekilde anasınıflarında okuyan öğrencilerin durumlarının belirlenmesi amacıyla İskenderun'da yaşayan çocuklu aileler arasından tesadüfi örnekleme yöntemiyle seçilen kişilerle anket çalışması olarak yapılmıştır. Bu ankette verilen cevaplar yüzde grafikler halinde verilmektedir. Her cevaba ilişkin değerlendirmeler yapılmakla birlikte genel bir değerlendirme de yapılmıştır.

Çizelge 4.1 de, Su Ürünleri Tüketim Sıklığı dağılımı yüzde olarak görülmektedir. Ailelere hangi sıklıkla balık tükettikleri sorulmuş ve %41.4 ile ayda bir balık tüketiyorum cevabı ilk sırayı almıştır.

Çizelge 4. 1. Su Ürünleri Tüketim Sıklığı

	n	%
Haftada Bir	269	21.5
15 Günde Bir	366	29.3
Ayda Bir	517	41.4
Yılda Bir	68	5.4
Tercih Etmiyorum	11	0.9
Toplam	1231	98.5
Cevapsız	19	1.5
	1250	100.0

Anket verilerimize göre araştırmaya katılanların %41.4 ü ayda bir tüketmekte, %29.3'ü 15 günde bir tüketmekte, %21.5 i haftada bir, %5.4 ü yılda bir balık tüketmektedir. %0.9 u ise balık tüketmeyi tercih etmemektedir.



Şekil 4. 1. Su Ürünleri Tüketim Sıklığı

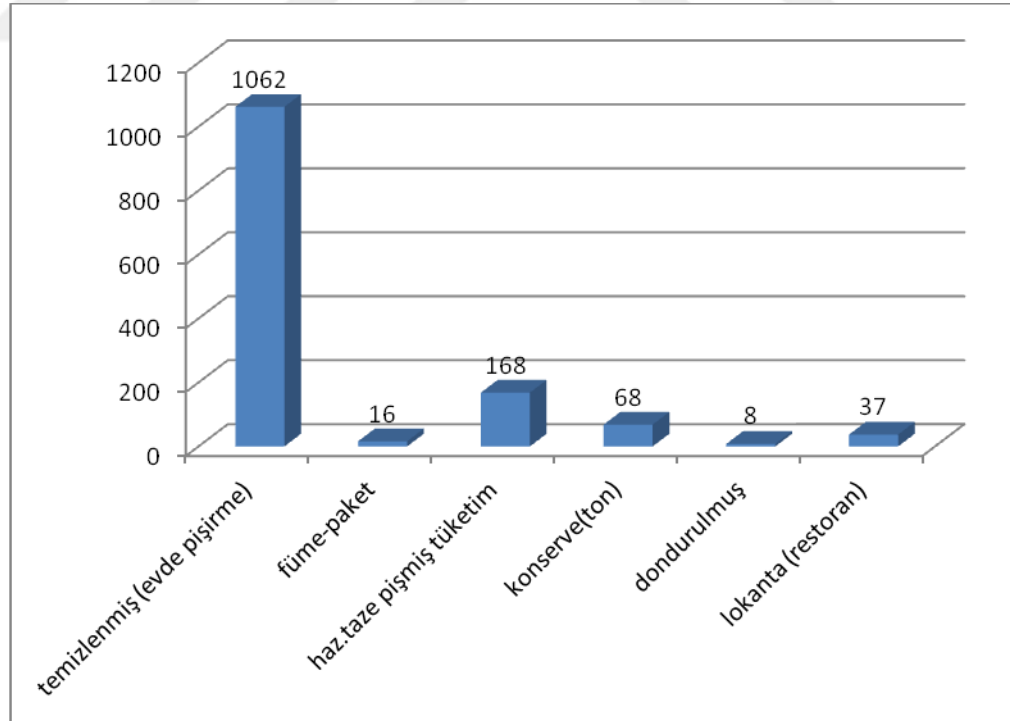
Grafikten de görüldüğü üzere araştırmaya katılanların yaklaşık yarıya yakını ayda bir balık tüketmektedir. Türkiye’de kişi başına yıllık su ürünleri tüketimi son yıllarda 6,3-8,6 kg değerleri arasında değişim göstermiştir (Anonim 2016). Birçok ülkede su ürünleri tüketimi, beslenme zincirinde önemli bir yere sahipken, 8 bin 300 kilometrelik kıyı şeridine sahip ülkemizde su ürünleri tüketimi kişi başına yıllık ortalama 8 kilogramdır. Türkiye üretim miktarı açısından Avrupa Birliği ülkeleri arasında 7. sırada yer almasına rağmen, balık tüketimi açısından Avrupa ortalamasının ancak üçte birini bulmaktadır. Avrupa’da kişi başına yıllık ortalama balık tüketimi 20-22 kilogramdır (Anonim 2017).

Tüketicilere sorulan ‘Balık Tüketme Şekli’ sorusuna verilen cevapların istatistikleri aşağıda verilmiştir.

Çizelge 4. 2.Balık Tüketme Şekli

	n
Temizlenmiş (Evde Pişirme)	1062
Füme-Paket	16
Haz.Taze Pişmiş Tüketim	168
Konserve(Ton)	68
Dondurulmuş	8
Lokanta (Restoran)	37

Balık tüketiminde en fazla temizlenmiş (evde pişirme), Hazır taze pişmiş ve konserve tüketim tercih edilmektedir

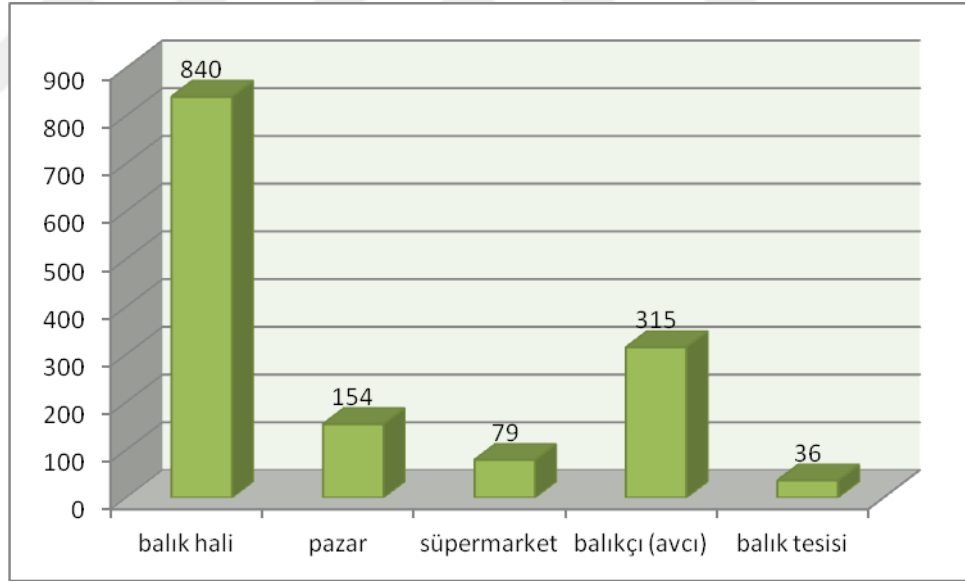


Şekil 4. 2.Balık Tüketme Şekli

Grafikten de görüldüğü üzere temizlenmiş (evde pişirme) yönteminin balık tüketiminde daha fazla tercih edildiği görülmektedir. Bu durum maliyetin daha uygun olması ve istenilen pişirme yönteminin kullanılmasına olanak sağladığından olabilir.

Çizelge 4. 3.Taze Balığı Temin Etme Şekli

	n
Balık Hali	840
Pazar	154
Süpermarket	79
Balıkçı (Avcı)	315
Balık Tesisi	36



Şekil 4 3.Taze Balığı Temin Etme Şekli

Araştırmaya katılanların taze balığı çoğunlukla balık hali, balıkçı ve pazardan aldığı görülmektedir. En az ise balık tesisinden almayı tercih ettiği görülmektedir. İskenderun deniz kenarında yerleşmiş bir kent olduğundan kıyıda bulunan balık halinin tercih edilmesi doğal olarak görülmüştür. Konuyla ilgili diğer çalışmalarda bu tarz sonuçların çıkması balık

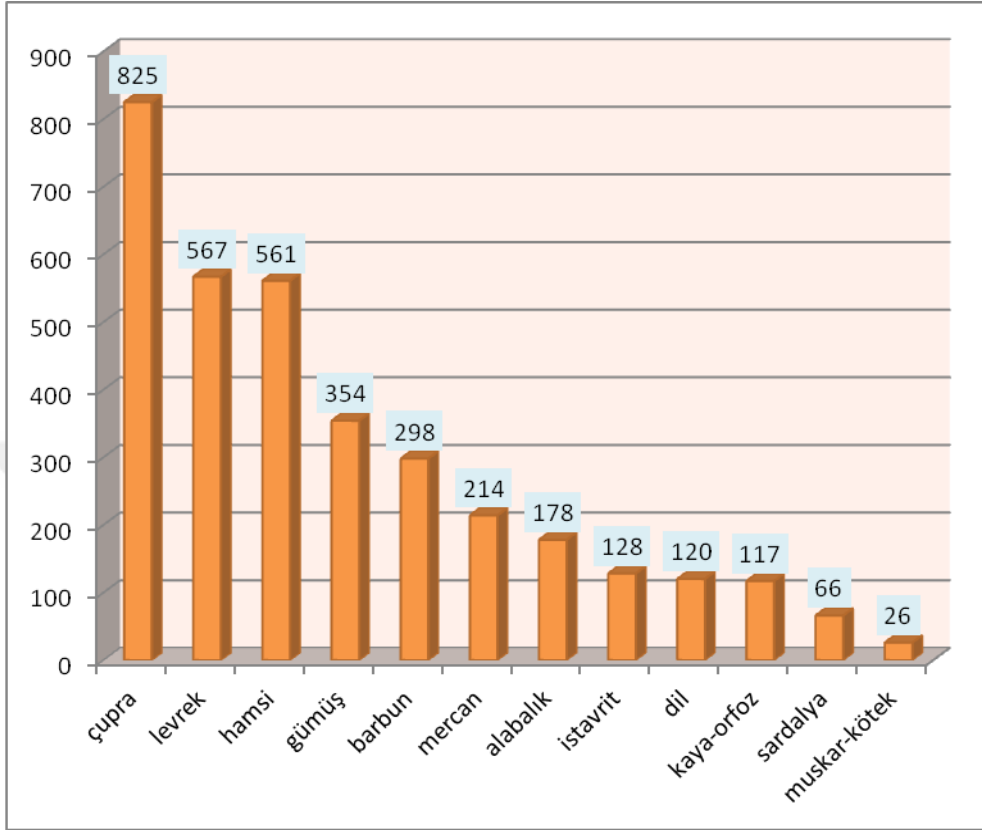
halinde seçme ve fiyat çeşitliliği önemli bir etken olarak görülmüştür (Amao ve Ayantoye 2014, Arıca 2017)

Tüketicilere sorulan ‘hangi balık türlerini daha çok tüketiyorsunuz’ sorularına verilen cevaplar aşağıda çizelgede verilmiştir.

Çizelge 4. 4.Tüketilen Balık Türleri

	n
Çipura	825
Levrek	567
Hamsi	561
Gümüş	354
Barbun	298
Mercan	214
Alabalık	178
İstavrit	128
Dil	120
Kaya-Orfoz	117
Sardalya	66
Muskar-Kötek	26

Tüketilen balık türleri, arasında ilk üçte, çipura, levrek ve hamsi yer almaktadır.



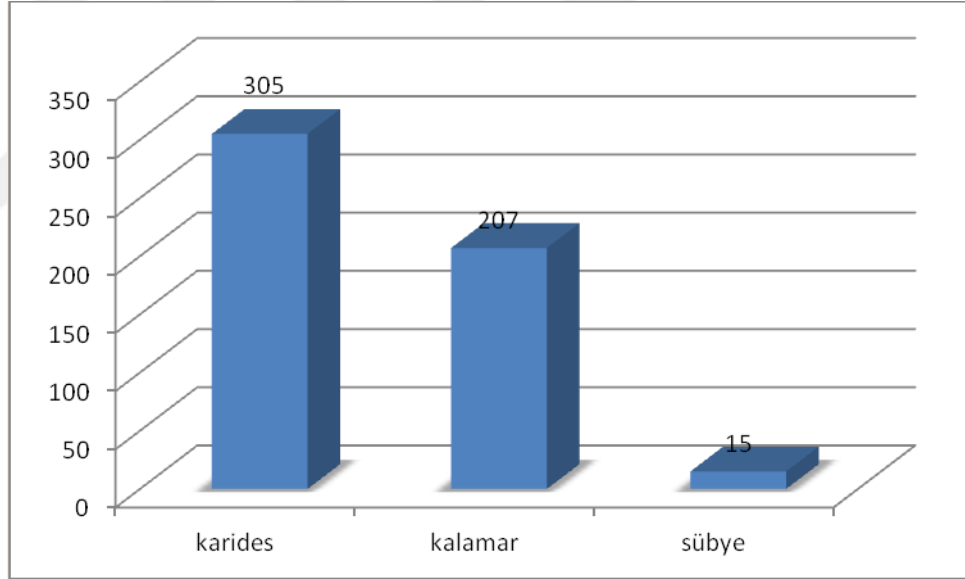
Şekil 4. 4.Tüketilen Balık Türleri

Balık türleri arasında en çok çupra, levrek ve hamsinin tercih edildiği, en az ise muskat kötek olduğu görülmektedir. Özellikle deniz balıklarının tüketilmesi bulunabilirliği ve aroma açısından tercih edildiği düşünülmektedir.

Çizelge 4. 5.Balık Haricindeki Su Ürünleri Tercihleri

	n
Karides	305
Kalamar	207
Sübye	15

Balık haricindeki su ürünleri tercihleri arasında en çok karidesin sonra kalamar ve sübyenin tercih edildiği söylenebilir.



Şekil 4. 5. Balık Haricindeki Su Ürünleri Tercihleri

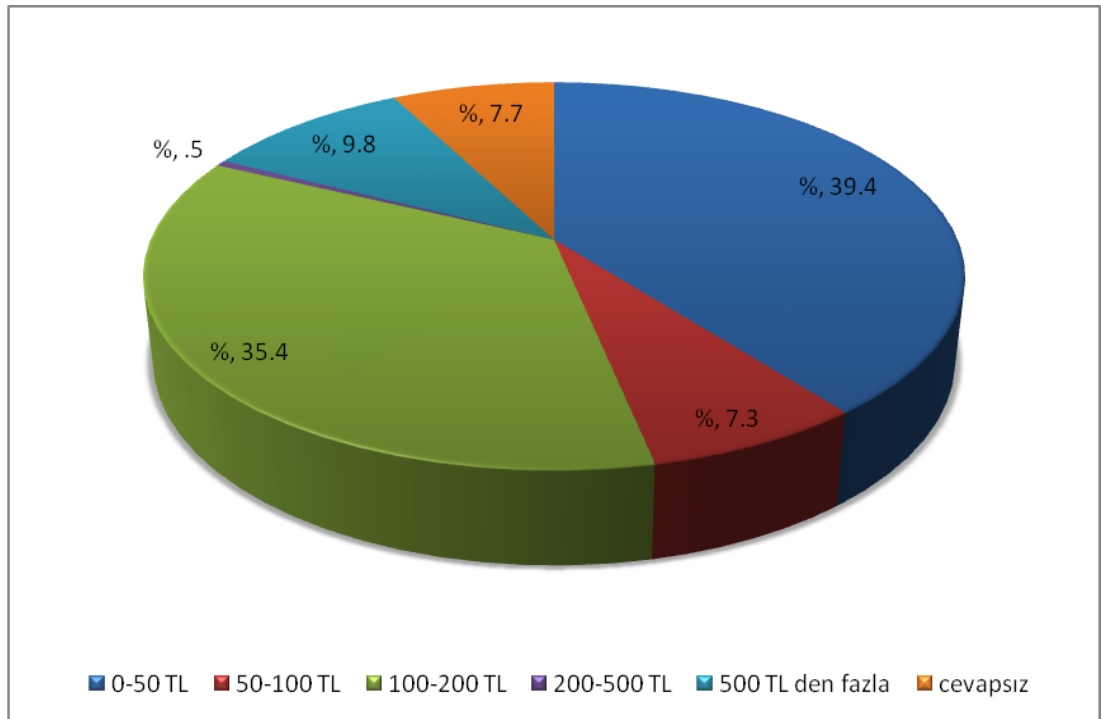
Araştırmaya katılanlardan karides ve kalamarın tercih sayısı sübyeden belirgin oranda daha yüksektir Sübyenin tüketiminin karides ve kalamara göre düşük olması daha az bilinmesinden kaynaklanmış olabilir. Farklı bölgelerde aynı soruya benzer cevaplar alınmıştır. Balık ve karides dışındaki diğer su ürünlerinin tanıtımına daha çok özen gösterilerek gelecek yıllarda tüketiminin arttırılacağı önerilebilir.

Su ürünleri tüketiminde ailelerin ne kadar bütçe ayırdıklarını analiz etmek için sorduğumuz sorunun cevabı Çizelge 4.6 'da verilmiştir.

Çizelge 4. 6. Aylık balık tüketimine yapılan harcama

	n	%
0-50 TL	493	39.4
50-100 TL	91	7.3
100-200 TL	442	35.4
200-500 TL	6	0.5
500 TL den fazla	122	9.8
Toplam	1154	92.3
Cevapsız	96	7.7
	1250	100.0

Araştırmaya katılanlardan 493 ailenin 0-50 TL, 442 ailenin 100-200 TL, 122 ailenin 500 TL den fazla, 91 ailenin 50-100 TL, 6 ailenin 200-500 TL arasında aylık olarak balık tüketim harcaması yaptıkları görülmektedir.



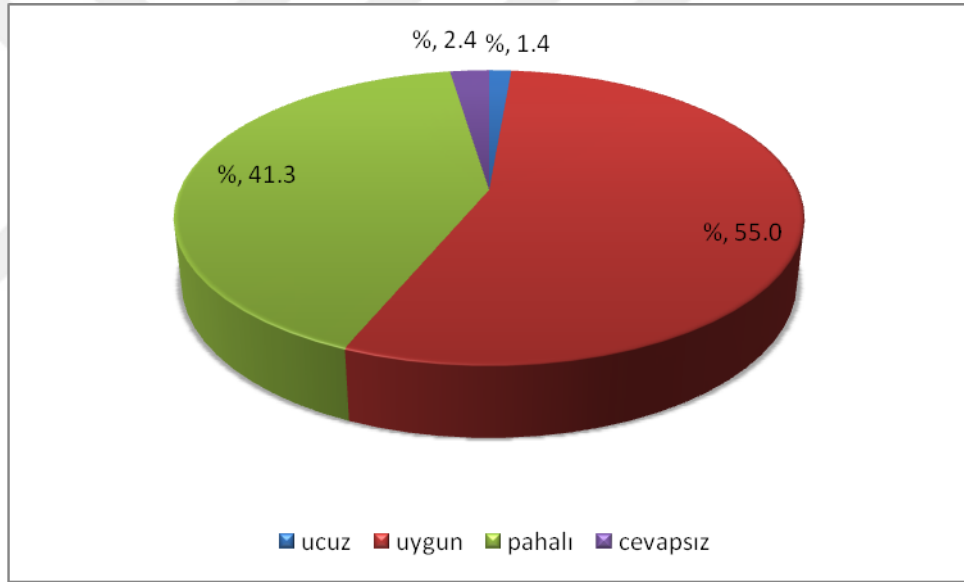
Şekil 4. 6. Aylık balık tüketimine yapılan harcama

Araştırmaya katılanlardan %39.4 ünün 0-50 TL, %35,4 ünün 100-200 TL, %9,8 inin 500 TL den fazla, %7.3 ünün 50-100 TL, %0,5 nin 200-500 TL arasında aylık olarak balık tüketimine harcama yaptıkları görölmektedir. Bu sonuçlardan uygun fiyatlı balıkların tercih edildiği söylenebilir.



Çizelge 4. 7.”İskenderun’da balık fiyatlarını nasıl buluyorsunuz” dağılımları

	n	%
Ucuz	17	1.4
Uygun	687	55.0
Pahalı	516	41.3
Toplam	1220	97.6
Cevapsız	30	2.4
Genel toplam	1250	100.0

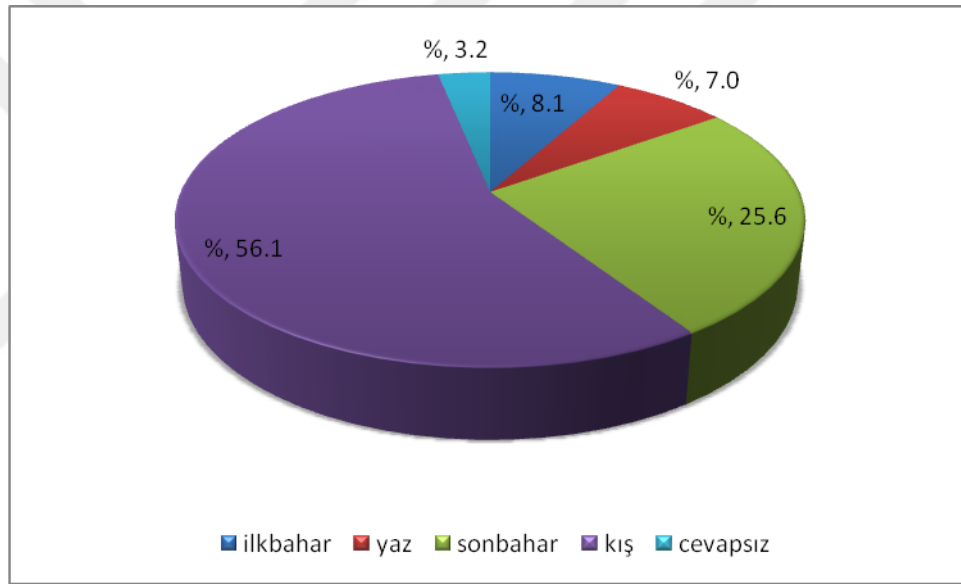


Şekil 4. 7. İskenderun’da balık fiyatlarının değerlendirilmesi dağılımları

Araştırmaya katılanlardan %55 i İskenderun’da balık fiyatlarını uygun, %41:3 ü pahalı, %1.4 ü ucuz olarak değerlendirmiştir. Ülkemizin üç yanı denizlerle çevrili olmasına rağmen denizlerin ve su kaynaklarının kirlenmesi, bilinçsiz avcılıkla avlak alanlarının tahribatı sonucunda balık üretimi gün geçtikçe azalmaktadır. Açık denizlerde avlanmanın maliyetlerin yüksek olması nedeniyle balık avlanma oranları düşmekte ve bu durum çoğunlukla balık fiyatlarına da olumsuz olarak yansımaktadır.

Çizelge 4. 8. Mevsimlere göre su ürünleri tüketimi

	n	%
İlkbahar	101	8,1
Yaz	88	7,0
Sonbahar	320	25,6
Kış	701	56,1
Toplam	1210	96,8
Cevapsız	40	3,2
Genel toplam	1250	100,0



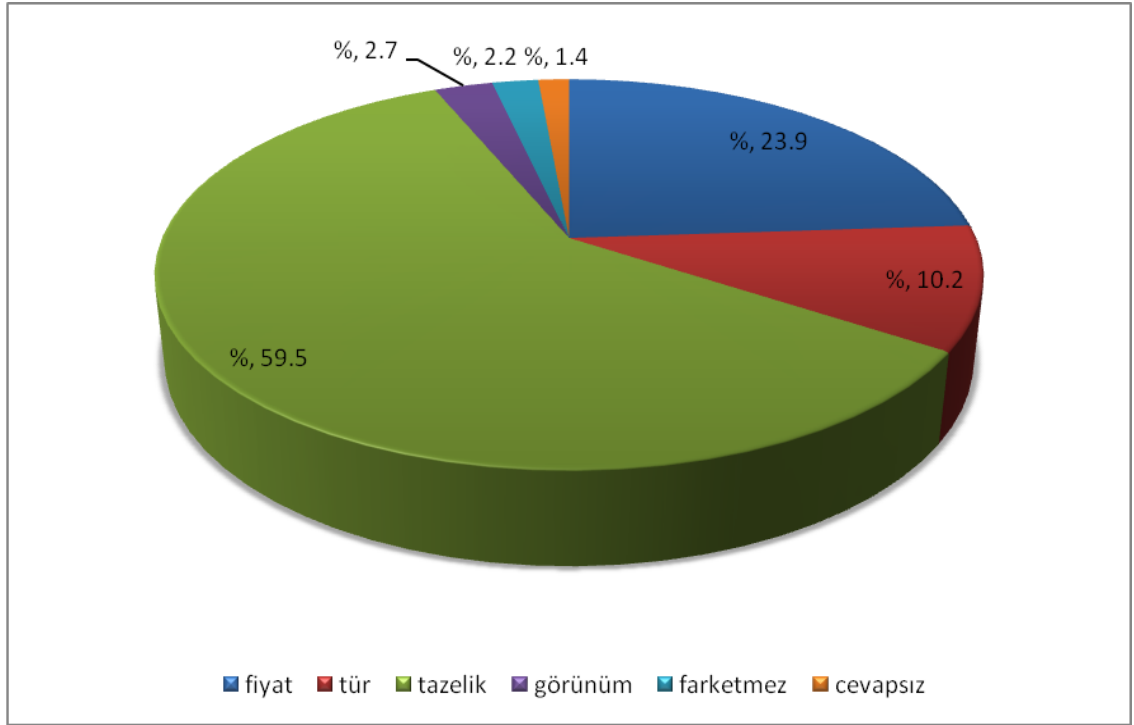
Şekil 4.8. Hangi mevsimde daha çok su ürünleri tüketildiği

Araştırmaya katılanlardan %8.1 i ilkbaharda, %7 i yaz, %25.6 sı sonbahar, %56.1 i kış aylarında su ürünleri tüketmektedir. Yapılan diğer benzer çalışmalarda da kış mevsimi ön plana çıkmıştır. Sezonun açık olması ve çeşitlilik, koku bu tercihte etken olabilmektedir.

Çalışmamıza katılan ailelerin balık seçerken en çok nelere dikkat ettiklerini analiz etmek için sorduğumuz soruya ait veriler çizelge 4.9. da ele alınmıştır. Cevaplarda tazelik fiyat ve tür sıralaması ortaya çıkmıştır. Araştırmaya katılanlardan %59.5 i tazelik, %23.9 u fiyat, %10.2 si tür, %2.7 si balık seçiminde görünüme dikkat ettiğini belirtmiştir. %2.2 si ise farketmez cevabını vermiştir. Ailelerin ekonomik durumuna göre zaman zaman tercihlerde fiyat öne çıkmaktadır.

Çizelge 4. 9. Balık seçiminde dikkat edilen hususlar

	n	%
Fiyat	299	23.9
Tür	128	10.2
Tazelik	744	59.5
Görünüm	34	2.7
Fark etmez	27	2.2
Toplam	1232	98.6
Cevapsız	18	1.4
Genel toplam	1250	100.0

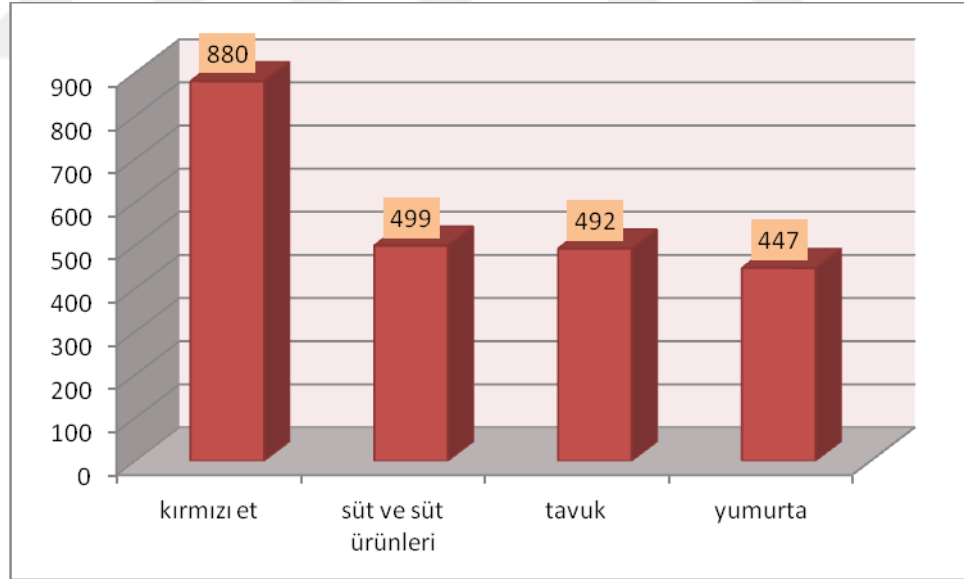


Şekil 4. 9. Balık seçerken en çok neye dikkat edildiği dağılımı

Ailelere balık tüketimi yerine hangi hayvansal protein kaynağını kullandıkları verilerini elde etmek istediğimiz sorularda büyük bir oranda kırmızı et ortaya çıkmıştır. Kültürel yapı ve alışkanlıkların bu sonuçta rolü olduğunu düşünmekteyiz. Her türlü hayvansal protein kaynağının dengeli bir şekilde alınmasına yönelik çalışmalar yapılması gerektiği kanısındayız.

Çizelge 4. 10. Balık tüketimi yerine hayvansal protein tercihi

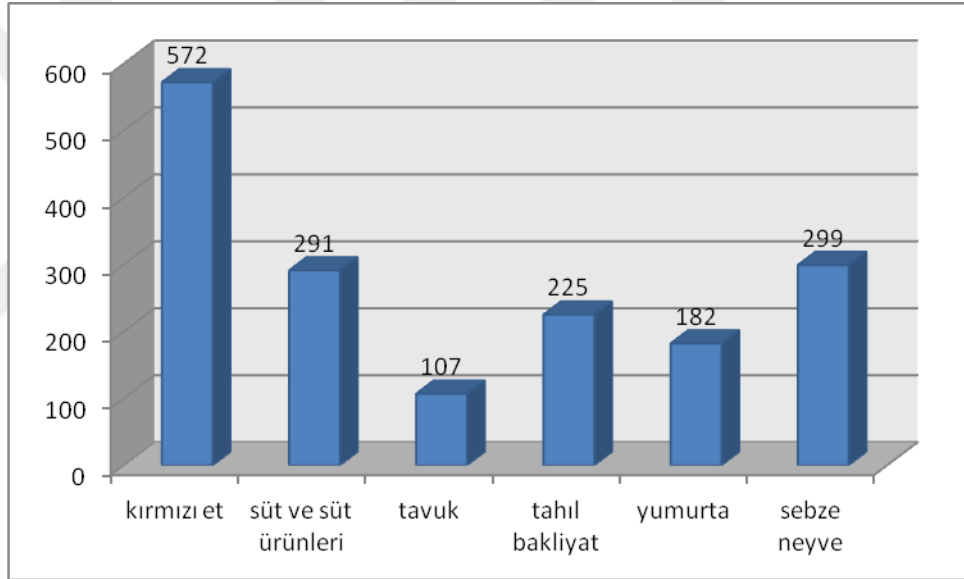
	n
Kırmızı et	880
Süt ve süt ürünleri	499
Tavuk	492
Yumurta	447



Şekil 4. 10. Balık tüketimi yerine hayvansal protein tercihi

Çizelge 4. 11. Hangilerinin balık etinden daha yararlı olduğunu düşünüyorsunuz

	n
Kırmızı et	572
Süt ve süt ürünleri	291
Tavuk	107
Tahıl bakliyat	225
Yumurta	182
Sebze meyve	299

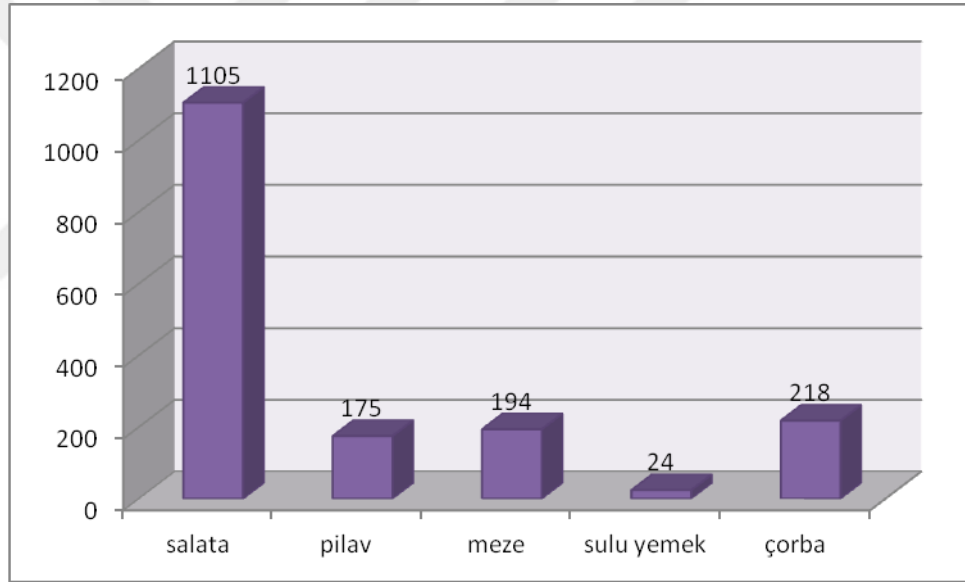


Şekil 4. 11. Hangilerinin balık etinden daha yararlı olduğunu düşünüyorsunuz

Araştırmaya katılanlar balık etinden daha yararlı olduğunu düşündükleri besin grubunun en fazla kırmızı et olduğunu düşünmektedirler. Kırmızı eti sebze meyve ve süt ürünleri takip etmektedir. Bu hazırlama, ulaşılabilirlik ve damak tadında etkili olduğu kanısındayız.

Çizelge 4. 12.Balıkla birlikte tercih edilen gıdalar

	n
Salata	1105
Pilav	175
Meze	194
Sulu yemek	24
Çorba	218

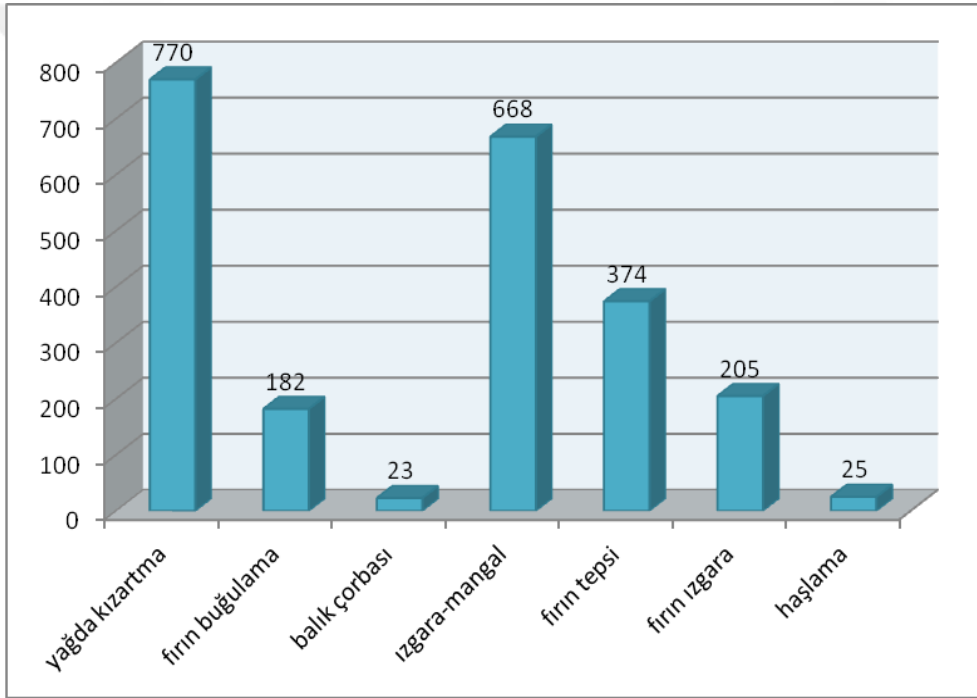


Şekil 4. 12. Balıkla birlikte tercih edilen gıdalar

Araştırmaya katılanlar balık tüketimi esnasında yanında en fazla salata, çorba ve mezeyi tercih etmektedir. Tercihin yöresel olarak farklılaşması beklenmektedir.

Çizelge 4. 13.Tercih edilen pişirme yöntemleri

	n
Yağda kızartma	770
Fırın buğulama	182
Balık çorbası	23
Izgara-mangal	668
Fırın tepsi	374
Fırın ızgara	205
Haşlama	25

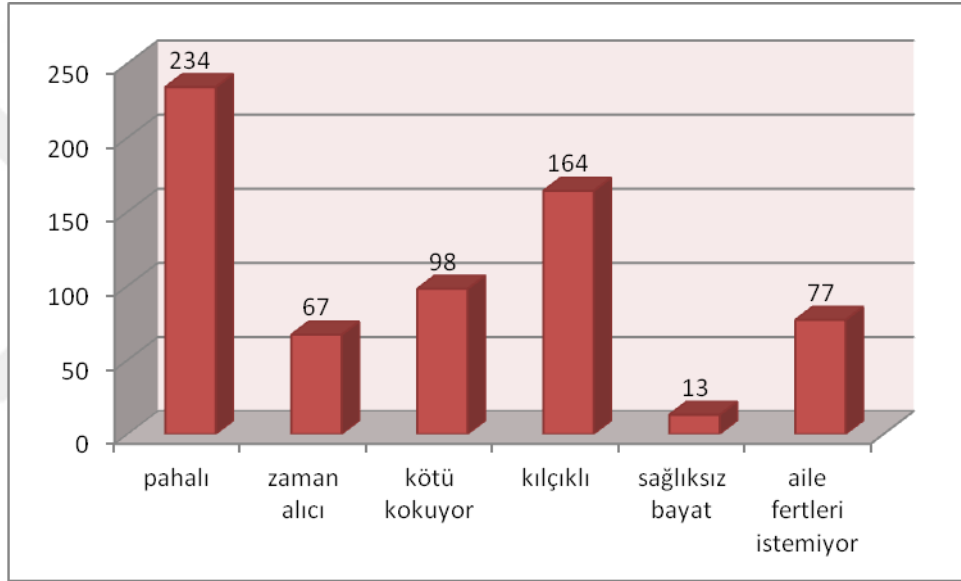


Şekil 4. 13. Tercih edilen pişirme yöntemleri

Balık pişirirken en fazla tercih edilen pişirme yöntemleri yağda kızartma, ızgara mangal, fırın tepsi şeklindedir. En az tercih edilen ise haşlama ve balık çorbasıdır. Halkımızın daha sağlıklı olan pişirme yöntemlerine yönlendirilmesi ve bu kapsamda eğitilmesi gerektiği düşünülmektedir

Çizelge 4. 14.”Balık etini neden tercih etmiyorsunuz” değişkeni dağılımları

	n
Pahalı	234
Zaman alıcı	67
Kötü kokuyor	98
Kılçıklı	164
Sağlıksız bayat	13
Aile fertleri istemiyor	77

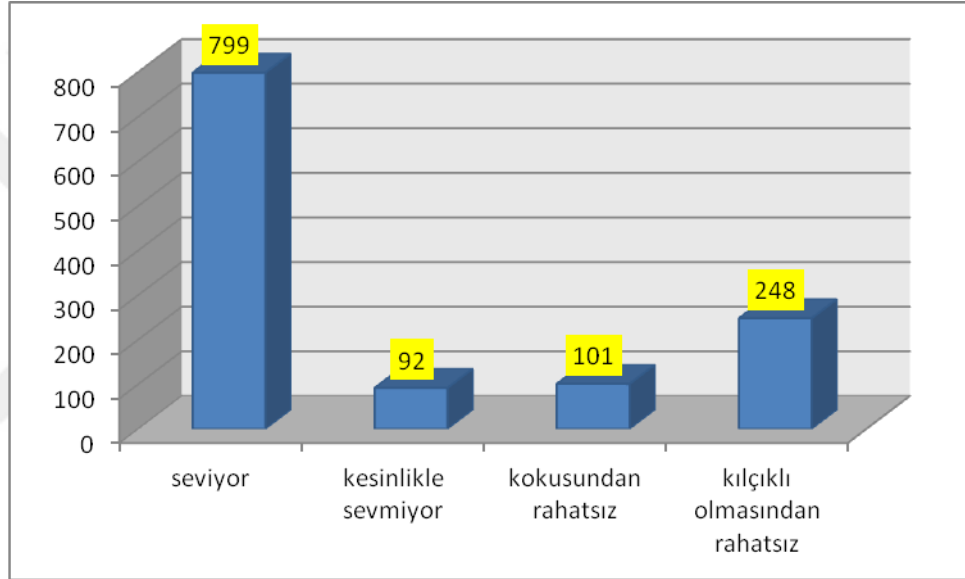


Şekil 4. 14.”Balık etini neden tercih etmiyorsunuz” değişkeni dağılımları

Araştırmaya katılanların balık etini tercih etmeme sebepleri arasında fiyatının pahalı olması ve kılçıklı olması ilk sıralarda gelmektedir. Kıyısız alanındaki bölgelerde fiyat bu oranın daha fazla olması düşündürücüdür. İthalat ve ihracaat oranlarının kentteki balık fiyatları üzerine etkin olduğu düşünülmektedir.

Çizelge 4. 15.”Çocuklarda balık tüketimi nasıldır?” Değişkeni dağılımları

	n
Seviyor	799
Kesinlikle sevmiyor	92
Kokusundan rahatsız	101
Kılçıklı olmasından rahatsız	248

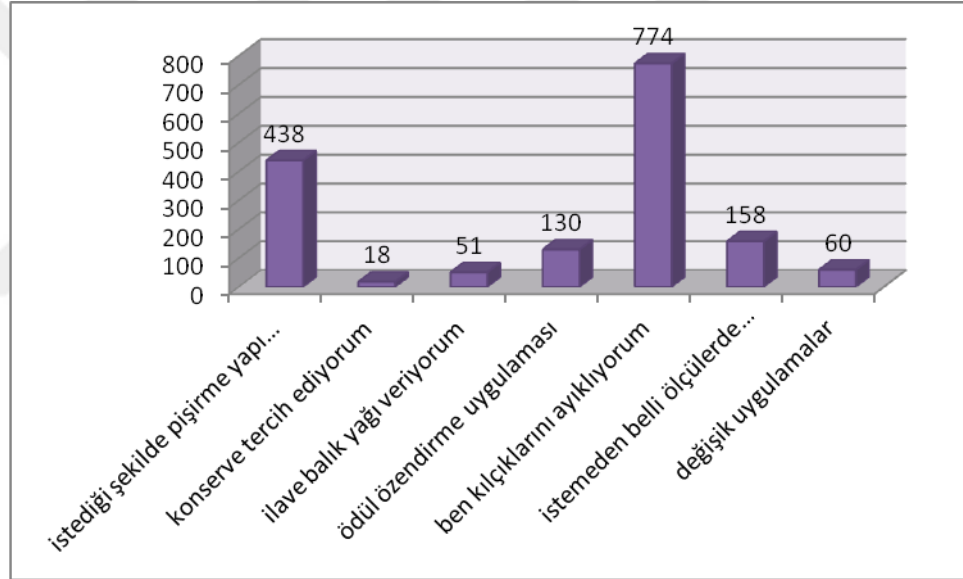


Şekil 4. 15.”Çocuklarda balık tüketimi nasıldır?” değişkeni dağılımları

Araştırmaya katılan ailelerin çocuklarının çoğunlukla balığı sevdikleri, bazı çocukların balığın kılçıklı olmasından ve kokusundan rahatsız oldukları görülmektedir. Balık sevmeyenlerin sevenlerin yaklaşık sekizde biri kadardır. Sonuçlarımızın büyük bir oranda geçmiş yıllara göre artmış olması beslenme bilincinin yerleşmesi açısından sevindirici bulunmuştur. Küçük yaşlarda damak zevkinin ve alışkanlığın yerleşmesi ileriki yaşamlarında da etkili olduğu düşünülürse, çocuk beslenmesinde su ürünlerinin yeri daha da arttırılmalıdır.

Çizelge 4. 16. Çocuklara balığı sevdirmek için uygulanan yöntemlerin dağılımları

	n
İsteddiği şekilde pişirme yapıyorum	438
Konserve tercih ediyorum	18
İlave balık yağı veriyorum	51
Ödül özendirme uygulaması	130
Ben kılçıklarını ayıklıyorum	774
İstmeden belli ölçülerde zorluyorum	158
Değişik uygulamalar	60

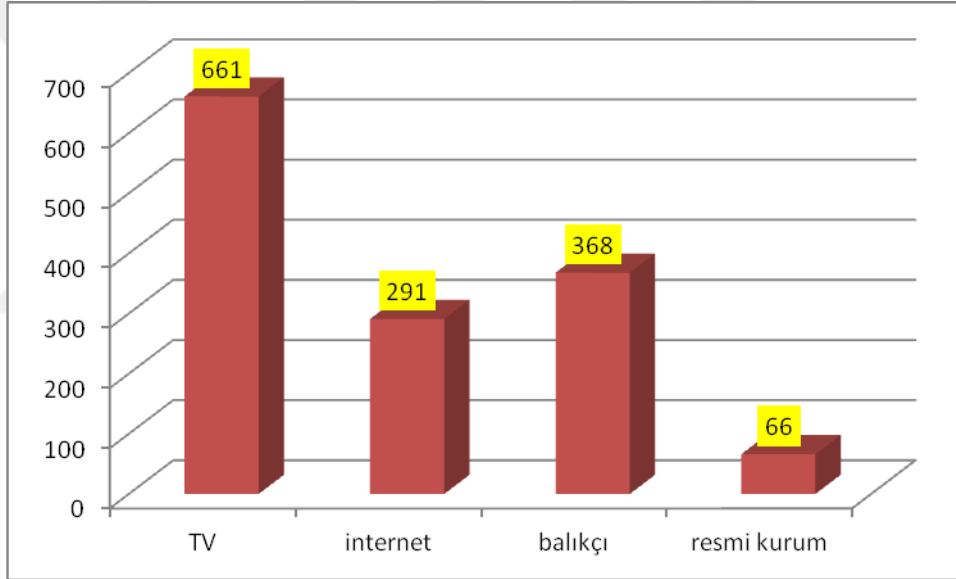


Şekil 4. 16. Çocuklara balığı sevdirmek için uygulanan yöntemlerin dağılımları

Araştırmaya katılanlar çocuklarına balığı sevdirmek için en fazla balığın kılçıklarını ayıklamak, çocuğun istediği şekilde pişirme yapma yöntemlerini uygulamaktadır. En az tercih edilen yöntemin ise konserve olduğu görülmektedir. Su ürünleri tüketiminde çeşitli kampanyalar ve yemek kursları düzenleyerek alternatif sunum yöntemleri ile çocukların dikkatini çekerek tüketime yönlendirilebilir.

Çizelge 4. 17.”Koruma alt balık türleri ve minimum balık boyları bilgi kaynaklarınız nelerdir” değişkeni dağılımları

	n
Televizyon	661
İnternet	291
Balıkçı	368
Resmi kurum	66

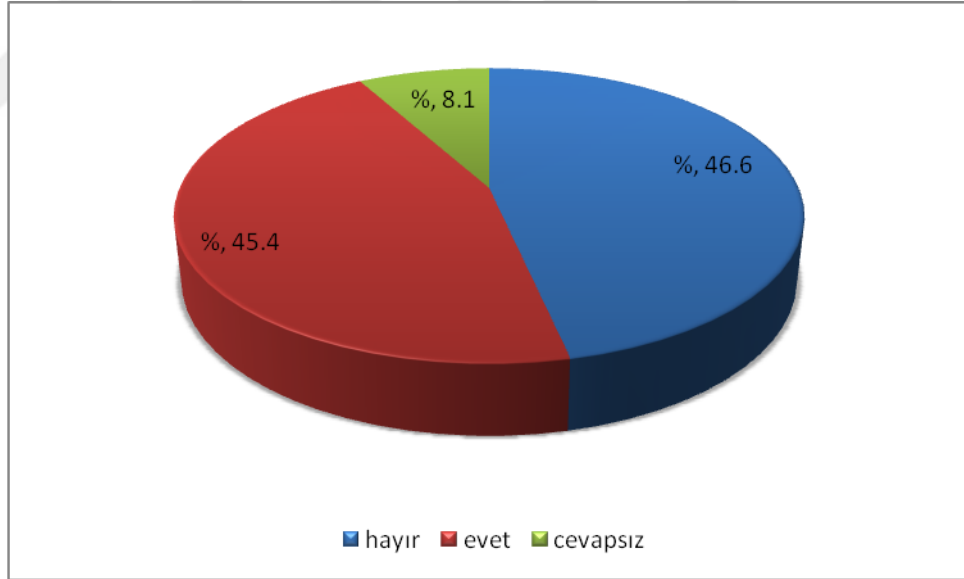


Şekil 4. 17.”Koruma alt balık. türleri ve min. balık boyları bilgi kaynaklarınız nelerdir” değişkeni dağılımları

Araştırmaya katılanlar koruma altındaki balık türleri ve minimum balık boyları hakkında bilgi kaynağı olarak en fazla televizyonu en az ise resmi kurumları kullanmaktadır. Resmi kurumların oldukça düşük bir oranda çıkması düşündürücüdür. Su ürünleri ile ilgili kurum ve kuruluşların yeterli tanıtım faaliyetleri içinde olmadıkları söylenebilir. Su ürünlerinin önemini ortaya çıkaran farklı dikkat çekici kampanyalar yapılmalıdır.

Çizelge 4. 18.“Balığın yararları konusunda kamuoyu bilgilendirmesi yeterli mi?” değişkeni dağılımları

	n	%
hayır	582	46.6
evet	567	45.4
Toplam	1149	91.9
cevapsız	101	8.1
G.Toplam	1250	100.0



Şekil 4. 18.“Balığın yararları konusundaki kamuoyu bilgilendirmesi yeterli mi?” Değişkeni Dağılımları

Araştırmaya katılanlardan %46.6 sı balığın yararları konusundaki kamuoyu bilgilendirmesini yeterli bulmamakta, %45.4 ü ise yeterli bulmaktadır. Sonuç birbirine yakın belirlenmiştir. Bir üstteki analizimizde de yorumladığımız gibi tanıtım faaliyetlerinin artırılması gereklidir.

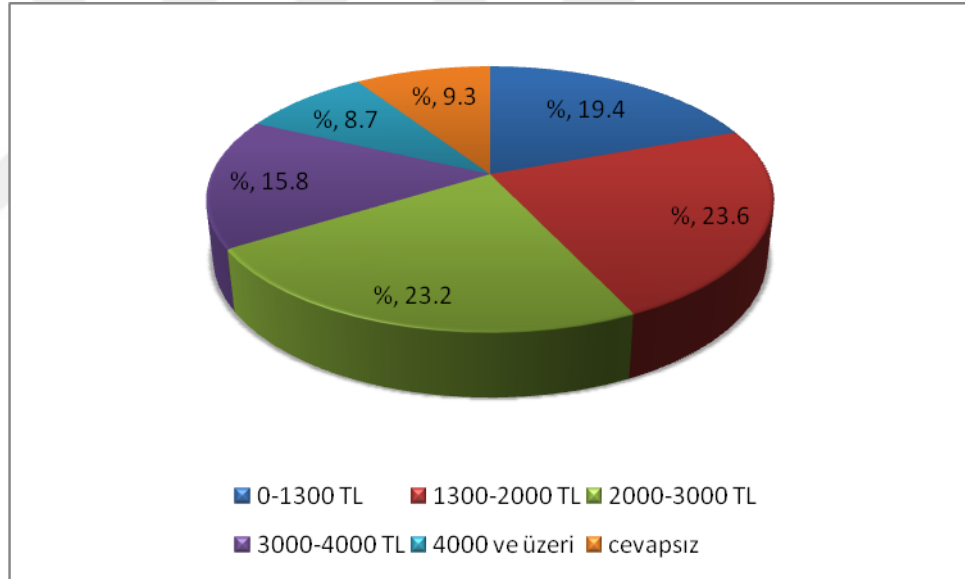
Çizelge 4. 19. Öğrenim durumu

	n	%
okur yazar değil	8	0.6
lise	493	39.4
ilkokul	165	13.2
üniversite	395	31.6
ortaokul	134	10.7
Toplam	1195	95.6
cevapsız	55	4.4
Genel Toplam	1250	100,0

Araştırmaya katılanlardan %0.6 sı okuryazar değil, %39.4 ü lise, %13.2 si ilkokul, %31.6 sı üniversite, %10.7 si ortaokul mezunudur.

Çizelge 4. 20. Aylık gelir dağılımları

	n	%
0-1300 TL	242	19.4
1300-2000 TL	295	23.6
2000-3000 TL	290	23.2
3000-4000 TL	198	15.8
4000 ve üzeri	109	8.7
Toplam	1134	90.7
cevapsız	116	9.3
Genel Toplam	1250	100.0

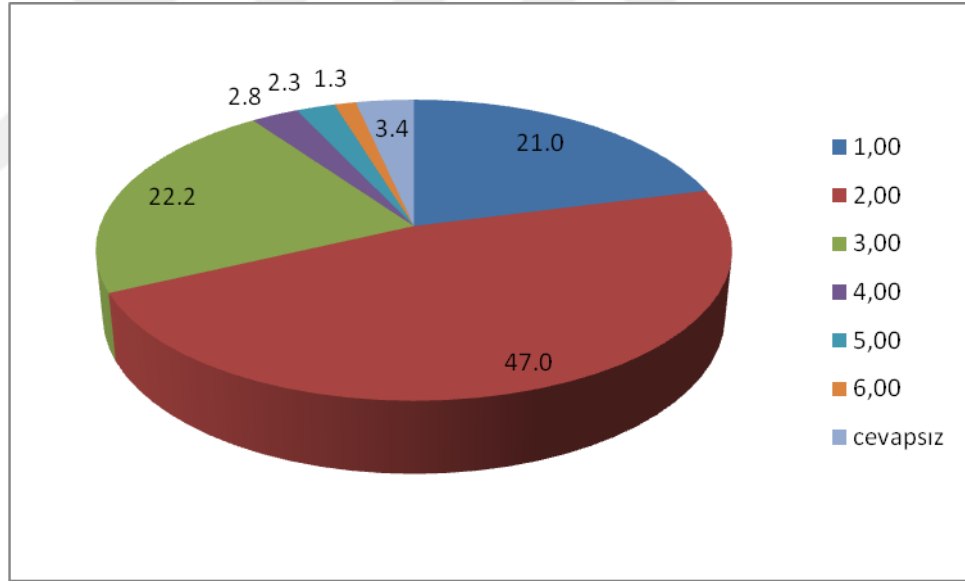


Şekil 4.19. Aylık gelir dağılımları

Araştırmaya katılanlardan %19.4 ünün aylık geliri 0-1300 TL. arasında, %23.6 sının 1300-2000 TL arasında, %23.2 sinin 2000-3000 TL arasında, %15.8 nin 3000-4000 TL arasında, %8.7 sinin 4000 TL ve üzeri aylık geliri olduğu görülmektedir.

Çizelge 4. 21.Çocuk sayısı dağılımları

	n	%
1	262	21.0
2	588	47.0
3	277	22.2
4	35	2.8
5	29	2.3
6	16	1.3
Toplam	1207	9.6
cevapsız	43	3.4
Genel Toplam	1250	100.0

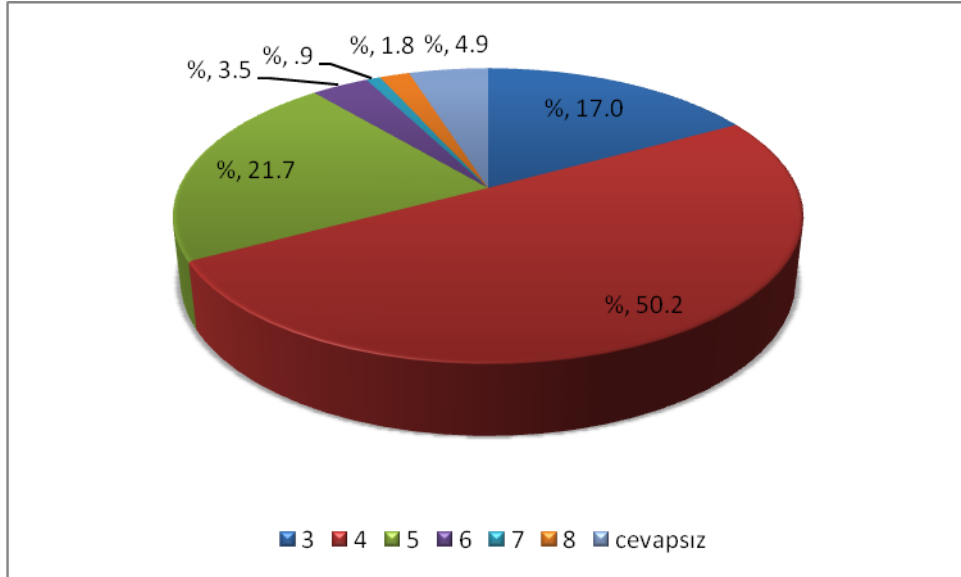


Şekil 4. 20. Çocuk sayısı dağılımları

Araştırmaya katılanlardan %21'inin 1, %47'sinin 2, %22.2'sinin 3, %2.8'inin 4, %2.3'nün 5, %1.3'nün 6 çocuğu olduğu görülmektedir.

Çizelge 4. 22.”Hanede kaç kişi yaşıyorsunuz” değişkeni dağılımları

	n	%
3	212	17.0
4	628	50.2
5	271	21.7
6	44	3.5
7	11	0.9
8	23	1.8
Toplam	1189	95.1
Cevapsız	61	4.9
Genel Toplam	1250	100.0



Şekil 4. 21.”Hanede kaç kişi yaşıyorsunuz” değişkeni dağılımları

Araştırmaya katılanlardan %17 sinin 3, %50.2 sinin 4, %21.7. sinin 5, %3,5 inin 6, %0,9 unun 7, %1.8 nin 8 çocuğu olduğu görülmektedir.

Çizelge 4. 23.“Hangi sıklıkla balık tüketiyorsunuz * Balığın yararları konusundaki kamuoyu bilgilendirmesi yeterli mi”

			Balığın yararları konusundaki kamuoyu bilgilendirmesi yeterli mi?		Total	p	
			hayır	evet			
Hangi sıklıkla balık tüketiyorsunuz	haftada bir	n	128	114	242	0,501	
		%	11,3%	10,1%	21,4%		
	15 günde bir	n	178	159	337		
		%	15,7%	14,0%	29,8%		
	ayda bir	n	238	242	480		
		%	21,0%	21,4%	42,4%		
	yılda bir	n	30	32	62		
		%	2,7%	2,8%	5,5%		
	tercih etmiyorum	n	8	3	11		
		%	,7%	,3%	1,0%		
	Total		n	582	550		1132
			%	51,4%	48,6%		100,0%

Balık tüketim sıklığı ile “Balığın yararları konusundaki kamuoyu bilgilendirmesi yeterli mi” soruş arasındaki farklılaşma durumunu tespit etmek için yapılan ki kare testi sonucunda anlamlı bir farklılık saptanamamıştır. ($P>0.05$).

Çizelge 4. 24. “Hangi sıklıkla balık tüketiyorsunuz *öğrenim durumu”

		öğrenim durumunuz					Total	p	
		okur yazar değil	lise	ilkokul	üniversite	ortaokul			
Hangi sıklıkla balık tüketiyorsunuz	haftada bir	n	2	105	19	118	12	256	
		%	0,2%	8,9%	1,6%	10,0%	1,0%	21,8%	
	15 günde bir	n	2	154	40	113	42	351	
		%	0,2%	13,1%	3,4%	9,6%	3,6%	29,8%	
	ayda bir	n	4	185	94	142	66	491	
		%	0,3%	15,7%	8,0%	12,1%	5,6%	41,8%	
	yılda bir	n	0	38	10	9	10	67	
		%	0,0%	3,2%	0,9%	0,8%	0,9%	5,7%	
	tercih etmiyorum	n	0	3	2	5	1	11	
		%	0,0%	,3%	0,2%	0,4%	0,1%	0,9%	
	Total		n	8	485	165	387	131	1176
			%	0,7%	41,2%	14,0%	32,9%	11,1%	100,0%

Balık tüketim sıklığı ile öğrenim durumu değişkeni arasındaki farklılaşma durumunu tespit etmek için yapılan ki kare testi sonucunda anlamlı bir farklılık saptanmıştır. ($P < 0.05$).

Çizelge 4. 25. “Hangi Sıklıkla Balık Tüketiyorsunuz * Ortalama Aylık Gelir”

			20.ortalama aylık geliriniz					Total	p	
			0-1300 TL	1300-2000 TL	2000-3000 TL	3000-4000 TL	4000 ve üzeri			
Hangi sıklıkla sıklıkla balık tüketiyorsunuz	haftada bir	n	23	33	81	68	37	242	0.000	
		%	2,1%	3,0%	7,3%	6,1%	3,3%	21,7%		
	15 günde bir	n	68	95	69	63	35	330		
		%	6,1%	8,5%	6,2%	5,6%	3,1%	29,5%		
	ayda bir	n	121	136	118	58	34	467		
		%	10,8%	12,2%	10,6%	5,2%	3,0%	41,8%		
	yılda bir	n	26	24	12	5	0	67		
		%	2,3%	2,1%	1,1%	,4%	0,0%	6,0%		
	tercih etmiyorum	n	0	1	6	3	1	11		
		%	0,0%	0,1%	0,5%	0,3%	0,1%	1,0%		
	Total		n	238	289	286	197	107		1117
			%	21,3%	25,9%	25,6%	17,6%	9,6%		100,0%

Balık tüketim sıklığı ile ortalama aylık gelir değişkeni arasındaki farklılaşma durumunu tespit etmek için yapılan ki kare testi sonucunda anlamlı bir farklılık saptanmıştır. ($P < 0.05$).

Çizelge 4. 26. “Hangi sıklıkla balık tüketiyorsunuz* kaç çocuğunuz var”

			kaç çocuğunuz var						Total	p
			1,00	2,00	3,00	4,00	5,00	6,00		
1. hangi sıklıkla balık tüketiyorsunuz	haftada bir	n	80	132	43	2	3	6	266	0.000
		%	6,7%	11,1%	3,6%	,2%	,3%	,5%	22,4%	
	15 günde bir	n	76	171	81	11	9	0	348	
		%	6,4%	14,4%	6,8%	,9%	,8%	0,0%	29,2%	
	ayda bir	n	93	220	139	20	16	10	498	
		%	7,8%	18,5%	11,7%	1,7%	1,3%	0,8%	41,8%	
	yılda bir	n	4	52	9	2	0	0	67	
		%	0,3%	4,4%	,8%	,2%	0,0%	0,0%	5,6%	
	tercih etmiyorum	n	5	1	4	0	1	0	11	
		%	0,4%	0,1%	0,3%	0,0%	0,1%	0,0%	0,9%	
	Total	n	258	576	276	35	29	16	1190	
		%	21,7%	48,4%	23,2%	2,9%	2,4%	1,3%	100,0%	

Balık tüketim sıklığı ile çocuk sayısı değişkeni arasındaki farklılaşma durumunu tespit etmek için yapılan ki kare testi sonucunda anlamlı bir farklılık saptanmıştır. ($P < 0.05$).

Çizelge 4. 27.”Hangi sıklıkla balık tüketiyorsunuz * meslek”

		meslek					Total	p
		ev hanımı	çalışan	emekli	öğrenci	işsiz		
hangi sıklıkla balık tüketiyorsunuz	haftada bir	n	70	142	4	3	4	223
		%	6,6%	13,4%	0,4%	0,3%	0,4%	21,1%
	15 günde bir	n	137	175	6	1	5	324
		%	12,9%	16,5%	0,6%	0,1%	0,5%	30,6%
	ayda bir	n	230	201	8	0	6	445
		%	21,7%	19,0%	0,8%	0,0%	,6%	42,1%
	yılda bir	n	42	22	1	0	0	65
		%	4,0%	2,1%	,1%	0,0%	0,0%	6,1%
	tercih etmiyorum	n	1	0	0	0	0	1
		%	0,1%	0,0%	0,0%	0,0%	0,0%	0,1%
	Total	n	480	540	19	4	15	1058
		%	45,4%	51,0%	1,8%	0,4%	1,4%	100,0%

Balık tüketim sıklığı ile meslek değişkeni arasındaki farklılaşma durumunu tespit etmek için yapılan ki kare testi sonucunda anlamlı bir farklılık saptanmıştır. ($P < 0.05$).

Çizelge 4. 28. “Hangi sıklıkla balık tüketiyorsunuz * hanede kaç kişi yaşıyorsunuz”

			hanede kaç kişi yaşıyorsunuz						Total	p	
			3,00	4,00	5,00	6,00	7,00	8,00			
1. hang, sıklıkla balık tüketiyorsunuz	haftada bir	n	70	127	33	5	2	8	245	0.000	
		%	6,0%	10,8%	2,8%	,4%	,2%	,7%	20,9%		
	15 günde bir	n	59	194	88	5	3	4	353		
		%	5,0%	16,6%	7,5%	,4%	,3%	,3%	30,1%		
	ayda bir	n	73	239	136	32	6	11	497		
		%	6,2%	20,4%	11,6%	2,7%	,5%	,9%	42,4%		
	yılda bir	n	3	53	9	2	0	0	67		
		%	,3%	4,5%	,8%	,2%	0,0%	0,0%	5,7%		
	tercih etmiyorum	n	3	2	4	0	0	0	9		
		%	,3%	,2%	,3%	0,0%	0,0%	0,0%	,8%		
	Total		n	208	615	270	44	11	23		1171
			%	17,8%	52,5%	23,1%	3,8%	,9%	2,0%		100,0%

Balık tüketim sıklığı ile hanedeki kişi sayısı değişkeni arasındaki farklılaşma durumunu tespit etmek için yapılan ki kare testi sonucunda anlamlı bir farklılık saptanmıştır. ($P < 0.05$).

Çizelge 4. 29. “hangi sıklıkla balık tüketiyorsunuz * aylık ne kadar balık tüketmene harcama yapıyorsunuz”

			aylık ne kadar balık tüketmene harcama yapıyorsunuz					Total	p	
			0,50 TL	50-100 TL	100-200 TL	200-500 TL	500 TL den fazla			
1. hang, sıklıkla balık tüketiyorsunuz	haftada bir	n	29	28	119	5	65	246	0.000	
		%	2,5%	2,5%	10,5%	,4%	5,7%	21,6%		
	15 günde bir	n	127	30	163	0	35	355		
		%	11,2%	2,6%	14,3%	0,0%	3,1%	31,2%		
	ayda bir	n	292	31	149	1	21	494		
		%	25,7%	2,7%	13,1%	0,1%	1,8%	43,4%		
	yılda bir	n	30	1	2	0	0	33		
		%	2,6%	0,1%	0,2%	0,0%	0,0%	2,9%		
	tercih etmiyorum	n	6	0	3	0	1	10		
		%	0,5%	0,0%	0,3%	0,0%	0,1%	0,9%		
	Total		n	484	90	436	6	122		1138
			%	42,5%	7,9%	38,3%	,5%	10,7%		100,0%

Balık tüketim sıklığı ile aylık balık tüketimine harcanan para değişkeni arasındaki farklılaşma durumunu tespit etmek için yapılan ki kare testi sonucunda anlamlı bir farklılık saptanmıştır. ($P < 0.05$).

Çizelge 4. 30.”Hangi sıklıkla balık tüketiyorsunuz * İskenderun’da balık fiyatlarını nasıl buluyorsunuz”

		7.İskenderun da balık fiyatlarını nasıl buluyorsunuz			Total	p
		ucuz	uygun	pahalı		
1. hangi sıklıkla balık tüketiyorsunuz	haftada bir	n	0	195	64	259
		%	0,0%	16,2%	5,3%	21,5%
	15 günde bir	n	10	201	147	358
		%	,8%	16,7%	12,2%	29,7%
	ayda bir	n	7	253	250	510
		%	,6%	21,0%	20,8%	42,4%
	yılda bir	n	0	23	43	66
		%	0,0%	1,9%	3,6%	5,5%
tercih etmiyorum	n	0	6	5	11	
	%	0,0%	0,5%	0,4%	0,9%	
Total		n	17	678	509	1204
		%	1,4%	56,3%	42,3%	100,0%

Balık tüketim sıklığı ile “İskenderun’da balık fiyatlarını nasıl buluyorsunuz” değişkeni arasındaki farklılaşma durumunu tespit etmek için yapılan ki kare testi sonucunda anlamlı bir farklılık saptanmıştır. (P<0.05).

Sağlıklı yaşamda tüketilen gıdaların türü, içerdiği besin öğeleri ve vücudun ihtiyaç düzeyi önem taşımaktadır. Bu gıdalar arasında su ürünleri ülkemizin üç yanının denizlerle çevrili olması ve kolay temin edilebilirliği dolayısıyla önemli bir yere sahiptir. Özellikle protein kalitesi açısından çocuk gelişimi için gerekli olan bir gıdadır (Dağtekin, 2008).

Balık etinde yüksek oranlarda protein bulunması ve proteinin vücut açısından önemi toplumda balık tüketim alışkanlıklarının incelenmesini zorunlu kılmaktadır. Balık tüketimi hücrelerin yapıtaşını oluşturan protein açısından zenginliği, omega 3 gibi kalp damar sağlığını koruyan yağ asitlerini içermesi dolayısıyla çocukların gelişimi ve sağlığı açısından önemli bir gıdadır. Bu sebeple Kalp damar sağlığı uzmanları ve Dünya Sağlık Örgütü gibi örgütler balık tüketimini önermektedirler

Türkiye, su ürünleri üretimi açısından üç tarafı denizlerle çevrili olması, zengin . akarsu, göl vs. bulunması dolayısıyla önemli bir potansiyele sahiptir. Bu potansiyele rağmen su ürünleri tüketiminde Türkiye Dünya ortalamasının gerisinde yer almaktadır. Gelişmekte olan ülkelerde yıllık tüketim yıllık olarak 16,3 kg iken Türkiye’de bu yıllık olarak 6,33 kg.dır (TUİK, 2016). Bu durum Türkiye’de yeteri kadar su ürünleri avlanamaması, denizde avlanma maliyetlerinin yüksek olması, balık fiyatlarının ucuz olmaması ve halkın bütçesinden balık almaya yeterince pay ayıramaması gibi sebeplerden kaynaklanmaktadır.

Bu araştırmada İskenderun’daki çocuklu ailelerin su ürünleri tüketim alışkanlıkları irdelenmiş ve ulaşılan sonuçları tekrar ana maddeler halinde sıralayacak olursak;

- Balık tüketim sıklığı en fazla ayda bir olarak tespit edilmiştir.
- Çocukların büyük kısmı balığı sevmektedir.
- Balık tüketme şeklini ailelerin büyük kısmı temizlenmiş (evde pişirme) şeklinde tercih etmektedir.
- Taze balığı ailelerin büyük kısmı balık halinden ve balıkçıdan almaktadır.
- Tüketilen balık türleri, arasında ilk üçte, çupra, levrek ve hamsi yer almaktadır.
- Balık haricindeki su ürünleri arasında en fazla tercih edilen kalamardır.

- Aylık balık tüketimine yapılan harcama çoğunlukla 0-50 ve 100-200 TL aralıklarındadır.
- İskenderun'da balık fiyatlarını uygun ve pahalı bulanların oranı birbirine yakındır. Ucuz bulanların oranı ise çok azdır.
- Balık tüketim en fazla tüketildiği mevsimler sırasıyla kış, sonbahar, ilkbahar ve yazdır.
- Balık seçerken en çok sırasıyla tazelik, fiyat, tür ve görünümüne dikkat edilmektedir.
- Balık tüketimi yerine hayvansal protein tercihi sırasıyla kırmızı et, süt ve süt ürünleri tavuk ve yumurtadır.
- Ailelerin yarıya yakını kırmızı etin balıktan daha yararlı olduğunu düşünmektedir.
- Balık tüketimiyle beraber en fazla salata tercih edilmektedir.
- Balık tüketiminde en çok tercih edilen pişirme yöntemleri yağda kızartmadır.
- Araştırmaya katılanlar çocuklarına balığı sevdirmek için en fazla balığın kılçıklarını ayıklamak ve çocuğun istediği şekilde pişirme yapma yöntemlerini uygulamaktadır
- Araştırmaya katılanlar koruma altındaki balık türleri ve minimum balık boyları hakkında bilgi kaynağı olarak en fazla televizyonu en az ise resmi kurumları kullanmaktadır.
- Araştırmaya katılanlardan %46.6 sı balığın yararları konusundaki kamuoyu bilgilendirmesini yeterli bulmamakta, %45.4 ü ise yeterli bulmaktadır.
- Öğrenim durumu, aylık gelir, çocuk sayısı, meslek, hanede yaşayan kişi sayısı, aylık balık tüketimine harcanan para, İskenderun'da balık fiyatları hakkındaki düşünce değişkenleri ile balık tüketim sıklığı arasında anlamlı farklılık saptanmıştır.

5. SONUÇ ve ÖNERİLER

Balık tüketiminde tüketicilerin zevk ve alışkanlıklarının yanında balık fiyatlarındaki sık dalgalanmalar, tüketicilerin gelir seviyelerindeki değişimler, balıkların mevsimsel olarak piyasaya sürülmesi su ürünleri tüketiminde önemli etkilere sebep olmaktadır.

Bu çalışmada özetle Türkiye’de su ürünleri üretimi, tüketimi ve tüketim alışkanlıklarının istenilen seviyelerde olmadığı söylenebilir.

Araştırma sonuçları doğrultusunda önerilerimiz aşağıdadır:

- Balık tüketiminin önemi konusunda halk bilinçlendirilmelidir.
- Balık üretimi artırılmalı ve halkın alabileceği düzeyde ucuz fiyatlara satılmalıdır.
- Balığın besin madde kaybının olmaması için yağda kızartma yönteminin uygulanmaması konusunda kamuoyu bilgilendirilmelidir.
- Kırmızın etin balıktan daha değerli ve sağlıklı olduğu algısının aşılması için toplum bilinçlendirilmelidir.
- Toplumun her ferdine sağlıklı bir gıda kaynağı olan balık tüketiminin sağlanması başta eğitim kurumları, kamu kuruluşları ve sivil toplum örgütlerinin katılımı ile kampanya ve eğitim çalışmaları düzenlenerek uzman kişiler tarafından gerekli bilgiler detaylı olarak verilmelidir.
- Su ürünlerinin yeterince değerlendirilebilmesi için gerekli teknolojilerin uygulanarak hem ürün çeşitliliğinin arttırılması hem de su ürünlerinin raf ömrünün uzatılması amaçlanmalıdır. Elde edilen ürün iyi kalitede olmalı ve ürün her zaman bütün bölgelere ulaştırılacak yönde pazar ağı oluşturulmalıdır
- Su ürünleri tüketiminin insan sağlığı açısından gerekliliği önemle vurgulanmalıdır. Ayrıca su ürünlerinin ülke ekonomisine olan katkısının da hem üreticilere hem de tüketicilere açıkça anlatılması gerekmektedir.

- Devletin balıkçılığın yaygınlaşması ve risklerin azaltılması için daha fazla çalışma yapması gerekmektedir.
- Küçük yaşlarda çocuklara balık tüketme alışkanlığı kazandırmak ve sağlıklı şekilde onlara pişirerek yedirmek önerilmektedir.
- Bilinçsiz avcılığın ve su kaynakları kirliliğinin önlenmesi için gerekli tedbirler alınmalıdır.



KAYNAKLAR

- Ak, T. 2009. Marka Yönetimi ve Tüketici Karar Sürecine Etkileri, Karamanoğlu Mehmetbey Üniversitesi **Sosyal Bilimler Enstitüsü, Yüksek Lisans Tezi**, Karaman.161 s.
- Akbay C., Meral Y.,Yılmaz H.İ., Gözek S. 2013 Türkiye’de Ailelerin Su Ürünleri Tüketiminin Ekonomik Analizi, KSÜ Doğa Bil. Derg., 16(3).
- Amao J.O. ve Ayantoye K. 2014. Consumer Preference And Consumption Pattern For Seclected Forms Of Fish In Oyo State, Nıgeria **International Journal of Science, Environment and Technology**, Vol. 3, No 3, , 841 – 860.
- Anonim 2017. <http://beefandfish.com/beef-fish/yemek-kulturu/dunya-ne-yiyor-kuresel-cografyada-et-ve-balik-tuketimi.html> (E. T. Mayıs 2017)
- Anonim, 2016. Su Ürünleri İstatistikleri. Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı. <http://www.tarim.gov.tr/sgb/Belgeler/SagMenuVeriler/BSGM.pdf>
- Arıca Ş.Ç. 2017. Hatay İlinde, İskenderun Halkının Balıkçılık Ürünleri Tüketim Alışkanlığı ve Tercihlerinin Belirlenmesi. **Yunus Araştırma Bülteni** 2017 (Basımda.)
- Atar, H. H. ve Alçıçek, Z. 2009. Su ürünleri tüketimi ve sağlık. TAF Preventive Medicine Bulletin, 8(2), 173-176.
- Aydın, M., Tunca, S., Karadurmuş, U., and Durgun, D. 2013 Valuation of recreational fishing benefits: A snapshot from Ordu, Turkey Rekreasyonel balıkçılığın faydalarının değerlemesi: Ordu örneği. Ege Journal of Fisheries and Aquatic Sciences, 147-153.
- Balcı, A. 2005. Sosyal Bilimlerde Araştırma. Ankara: PegemA Yayıncılık.
- Barnett, C., Cloke, P., Clarke, N., Malpass, A. 2004. Articulating Ethics And Consumption, Cultures Of Consumption Working Paper Series, No. 17, 2004
- Besler, H.T. 2008. “Balık Tüketimi ve Sağlık Etkileşimi”, danones.com.tr
- Borgmann, A. 2000. Reflections And Reviews: The Moral Complexion Of Consumption, **Journal Of Consumer Research** 26 (4), ss. 418.
- Burger, J., Stephens, W. L., Jr., Boring, C. S., Kuklinski, M., Gibbons, J. W., ve Gochfeld, M. 1999. Factors in exposure assessment: ethnic and socioeconomic differences in fishing and consumption of fish caught along the Savannah River. **Risk Analysis**, 19(3), 427-438. [http:// dx.doi.org/10.1111/j.1539-6924.1999.tb00418.x](http://dx.doi.org/10.1111/j.1539-6924.1999.tb00418.x). PMID:10765415

- Burt, J. R., 1988. Fish Smoking and Drying. **Elsevier Applied Science Publishers LTD**, London and New York, 166 p.
- Can M.F., Günlü A, Can H.Y., 2015. Fish consumption preferences and factors influencing it. **Food Science and Technology**. Vol 35(2) p 339-346.
- Clarke, D.B. 1991. Towards A Geography Of The Consumer Society, In: Philo, C. (Ed.),
- 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., İlhan, S., 2014. Elazığ İli Balık Eti Tüketim Alışkanlığı ve Tercihinin Belirlenmesi. **Yunus Araştırma Bülteni** 2014 (1): 3-11
- Çolakoğlu, F.A., İşmen, A., Çakır, F., Yiğın, Ç., Ormancı, H.B., 2006. Çanakkale ilindeki su ürünleri tüketim davranışlarının değerlendirilmesi. **E.Ü. Su Ürünleri Dergisi**, 1/3:387-392.
- Dağtekin, M., 2008. Trabzon ilinde su ürünleri üretimi ve pazarlama yapısı. Yüksek Lisans Tezi, **Çukurova Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü**, Adana
- Dağtekin, M., Ak, O. 2007. Doğu Karadeniz bölgesinde su ürünleri tüketimi, ihracaat ve ithalat potansiyeli. **Yunus Araştırma Bülteni**, 7(3),14-17.
- Doğruel, F. ve Leman, J. 2009. 'Conduct' and 'Counter-conduct' on the southern border of Turkey: Multicultural Antakya. **Middle Eastern Studies**, 45(4), 593-610. <http://dx.doi.org/10.1080/002632009033009650>
- Elbek, A.G., Emiroğlu, D., Saygı, H. 1999. İzmir İli'nde Su Ürünleri Tüketimi, **Ege Üniversitesi Su Ürünleri Fakültesi Yayınları**, No: 57, Bornova/İzmir, 365.
- Erdal, G., Esengün, K. 2008. Tokat ilinde balık tüketimini etkileyen faktörlerin logit model ile analizi. **Ege Üniversitesi Su Ürünleri Dergisi**, 25 (3), 203-209.
- Foxall, G. R., Goldsmith, R. E. 1998. Consumer Psychology For Marketing. London:AnInternational Thomson Publishing Company
- Gürgün, H. (2006). Van Gölüne Kıyısı Bulunan Bazı İlçelerdeki Balık Tüketimine Yönelik Bir Araştırma, Yüksek Lisans Tezi, **Ege Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü**, İzmir.
- Hatırlı, S. A., Özkan, B. and Aktaş, A.R., 2004. Factors affecting fluid milk purchasing sources in Turkey. **Food Quality and Preference**, 15(6):509-515.
- Işıdan, H. 2006. Önemli Bazı Viral Balık Hastalıkları-1. **Sümae Yunus Araştırma Bülteni**, 6 (1), 12-14.

- İslamoğlu, A. H. 2009. Temel Pazarlama Bilgisi, İstanbul: **Beta Yayın**.
- İslamoğlu, A., H., Altunışık, R., 2008. Tüketici Davranışları, İstanbul, Beta Basım Yayım Dağıtım,.
- Karabulut, A. H., Yandı, İ. 2006. Su ürünlerindeki omega-3 yağ asitlerinin önemi ve sağlık üzerine etkisi. **Ege Üniversitesi Su Ürünleri Dergisi**, 23 (113), 339-342.
- Karakaş, H, Türkoğlu, H. 2005. Su ürünlerinin dünyada ve Türkiye'deki durumu. **Harran Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi**, 9(3), 21-28.
- Kavas, A. C., 1995. Tüketici Davranışları, Anadolu Üniversitesi Yayınları, No:880, 3. Baskı, Eskişehir.
- Kaya, Y., Duyar, A., H., Erdem, M. E. 2004. Balık yağ asitlerinin insan sağlığı için önemi. **E.Ü. Su Ürünleri Dergisi**, 21(3-4), 365-370.
- Koç, E. 2011. Tüketici Davranışı Ve Pazarlama Stratejileri Global Ve Yerel Yaklaşım, Ankara, Seçkin Yayıncılık, 2011
- Leek, S., Maddock, S. and Foxall, G. 2000. Situational determinants of fish consumption. *British Food Journal*, 102: 18–39. doi:10.1108/00070700010310614
- Levy, S., J. 2005. The Evolution Of Qualitative Research In Consumer Behavior, **Journal Of Business Research** 58, ss. 341-347, 2005.
- Levy, S., J., 1991. President's Column: A Brief History, *Assoc Consum Res Newsl* (March) ss. 2-6, 1991.
- Muter, C., 2002. Bilinçaltı Reklamcılık (Bilinçaltı Reklam Mesajlarının Tüketiciler Üzerindeki Etkileri), **Ege Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Halkla İlişkiler ve Tanıtım Anabilim Dalı, Yüksek lisans Tezi**, İzmir.
- Orhan, H., Yüksel, O., 2010. Burdur ili su ürünleri tüketimi anket uygulaması. **Süleyman Demirel Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi**, 5 (1): 1-7.
- Özcan, G., Özcan, T., Akyurt, İ., Türkmen, M., 2003. İskenderun Körfezi'nin Çevresinde Bulunan Yerleşim Bölgelerindeki Balık Tüketiminde Tutum ve Davranışların Değerlendirilmesi. **XII. Ulusal Su Ürünleri Sempozyumu, 02-05 Eylül 2003, Elazığ, Bildiriler Kitabı**, 480-485.
- Pérez-Cueto, F.J.A., Pieniak, Z. and Verbeke, W., 2011. Attitudinal Determinants of Fish Consumption in Spain and Poland. **Nutr Hosp.**, 26(6):1412-1419.

- Pieniak, Z., Verbeke, W., Perez-Cueto, F., Brunsø, K., ve 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. [http:// dx.doi.org/10.1186/1471-2458-8-306](http://dx.doi.org/10.1186/1471-2458-8-306). PMID:18783593
- Sarı, H., Söğüt, B. 2000. Van ilinde öğrencilerin balık eti tüketim alışkanlığının belirlenmesi üzerine bir araştırma, **IV. Su Ürünleri Sempozyumu**, Erzurum, 627-637.
- Sarıözkan S, Cevger Y, Demir P, Aral Y. 2007. Erciyes Üniversitesi Veteriner Fakültesi öğrencilerinin hayvansal ürün tüketim yapısı ve alışkanlıkları. *Erciyes Üniv Sağlık Bil Derg* .7; 16: 171-179
- Sayer, A. 2003. Commodification, Consumer Culture, And Moral Economy, Environment And Planning, **Society And Space** 21, ss. 341-357, 2003.
- Saygı, H., Saka, Ş., Fırat, K., Katağan, T. 2006. İzmir merkez ilçelerinde kamuoyunun balık tüketimi ve balık yetiştiriciliğine yaklaşımı. **E.Ü. Su Ürünleri Dergisi**, 23 (1-2), 133-138.
- Saygı, H., Saka, Ş., Fırat, K., Katağan, T., 2015. Türkiye'nin İzmir ve Ankara İllerinde su ürünleri tüketimi. **Türk Tarım-Gıda Bilim ve Teknoloji Dergisi**, 3(5): 248-254.
- Sayılı, M., Esengün, K., Kayım, M. ve Akça, H., 1999. Tokat-Merkez İlçede Balık Tüketimini Etkileyen Faktörlerin Ekonometrik Analizi. **GOÜ Ziraat Fakültesi Dergisi**, 16(1):9-28.
- Seçer, S. ve Rad, F., 1993. Su Ürünleri ve Beslenme Politikaları. Su Ürünleri Sempozyumu, TMMOB Ziraat Mühendisleri Odası, 12-15 Ekim, Ankara.
- Simon, H.A. (1986). Rationality İn Psychology And Economics. In: Robin, M.H., Melvin, W.R. (Eds.), *Rational Choice: The Contrast Between Economics And Psychology*, **University Of Chicago Press**, Chicago, ss. 25-40, 1986.
- Şen , B., Canpolat, Ö., Sevim, A.F. ve Sönmez, F., 2008. Elazığ İlinde Balık Eti Tüketimi. Fırat Üniv. Fen ve Müh. Bil. Dergisi **Science and Eng. J. of Fırat Univ.**, 20(3): 433-437.
- Şenol, Ş., Saygı, H. 2001. Su ürünleri tüketimi için bir ekonometrik model. **Ege Üniversitesi. Su Ürünleri Dergisi**, 18 (3-4), 383-390.
- Temel, T. 2014 .Rize İlinde Hanelerin Balık Tüketimi Üzerine Etkili Olan Faktörlerin Belirlenmesi, **Atatürk Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Yüksek Lisans Tezi**, Rize.74 s.

Turan, H., Kaya, Y. ve Sönmez, G. 2006. Balık Etinin Besin Değeri ve İnsan Sağlığındaki Yeri **E.Ü. Su Ürünleri Dergisi**, 23,(1/3), 505-508.

TÜİK., 2016, Adrese Dayalı Nüfus Kayıt Sistemi Sonuçları. TÜİK Haber Bülteni, Sayı: 21507, 28 Ocak 2016

TÜİK.,2017.Türkiye İstatistik Kurumu, (Erişim tarihi:26.02.2017)<http://www.tuik.gov.tr/PreHaberBultenleri.do?id=21720>

Türk, N., Yabancı, M. ,2006. Balık, balıkçılık ürünleri ve insan sağlığı. 1. Türkiye Zoonotik Hastalıkları Sempozyumu, Ankara.

Warde, A., 1997. Consumption, Food And Taste, Sage, London, 1997.

Whatmore, S., Thorne, L. 1997. Nourishing Networks: Alternative Geographies Of Food, 1997.

Wilk, R. 2001. Consuming Morality, **Journal Of Consumer Culture** 1 (2), ss. 246.

ÖZGEÇMİŞ

1980 yılında İskenderun'da doğdum. İlk, orta ve lise eğitimimi İskenderun'da tamamladım. Gazi Üniversitesi Mesleki Eğitim Fakültesi Çocuk Gelişimi Eğitimi Öğretmenliği Bölümünden (2002) yılında mezun oldum. 2015 yılında İskenderun Teknik Üniversitesi, Mühendislik ve Fen Bilimleri Enstitüsü Su Ürünleri Ana Bilim Dalında Yüksek Lisans eğitimime başladım. Öğrenimime devam etmekteyim.



EKLER

Çalışmanın Yapılacağı Okulların Listesi

OKUL ADI	SINIF SAYISI	ÖĞRENCİ SAYISI
ABDÜLKADİR KOCABAŞ İLK OKULU	2	40
AKÇAY İLK OKULU	1	20
ATATÜRKÇÜ DÜŞÜNCE İLK OKULU	4	80
ATATÜRK İLK OKULU	4	80
BEKBELE CUMHURİYET ANAOKULU	3	60
BEŞ TEMMUZ İLK OKULU	4	80
DENİZCİLER ANAOKULU	3	60
DENİZCİLER M.K. İLK OKULU	1	20
DEMİRÇELİK İLK OKULU	2	40
EMEL AKÇAY İLK OKULU	6	120
ESENTEPE ANAOKULU	4	80
GANİ BAHADIRLI ANAOKULU	5	150
GÜBRETAŞ ANAOKULU	3	60
HÜRRİYET İLK OKULU	4	80
KARAYILAN İLKOKULU	1	20
KARAPELİT ADAKENT İLKOKULU	1	20
KURTULUŞ İLK OKULU	2	40
KOCATEPE ANAOKULU	3	80
MİTHAT PAŞA İLK OKULU	4	80
NACİYE SUNA OKTAY TEKİN ANAOKULU	14	350
NENE HATUN ANAOKULU	4	80
SARISEKİ İLK OKULU	1	20
SARISEKİ SEMİHA KİBAR ANAOKULU	3	60
SAHİL KIZ MESLEK LİSESİ UYG. ANAOKULU	3	60
SELAHATTİN ALANYA İLK OKULU	2	40
ŞÜKRÜ KANATLI İLK OKULU	3	60
T.S.O. İLK OKULU	6	120
YILDIRIM TEPE ANAOKULU	3	60
YUNUS EMRE İLK OKULU	4	60
YÜKSELİŞ KOLEJİ	1	20
75. YIL ANAOKULU	5	150
TOPLAM: 32 OKUL	124 SINIF	2320 ÖĞRENCİ



T.C.
İSKENDERUN KAYMAKAMLIĞI
İlçe Milli Eğitim Müdürlüğü

Sayı : 30204135-100-E.4219123
Konu : İzin

14/04/2016

KAYMAKAMLIK MAKAMINA

İlçemiz Barbaros Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi Müdürlüğü'nün 30/03/2016 tarih ve 900/177 sayılı yazılarında; İskenderun Teknik Üniversitesi, Mühendislik ve Fen Bilimleri Enstitüsü, Su Ürünleri Anabilim Dalında Doç.Dr. Yasemin BİRCAN YILDIRIM danışmanlığında, Yüksek Lisans yapan Barbaros Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi Çocuk Gelişimi Öğretmeni Yasemin GAZEL SÖĞÜT'ün "İskenderun'da Çocuklu Ailelerin Su Ürünleri Tüketim Alışkanlıklarının Belirlenmesi" isimli Yüksek Lisans tezi için veli ve öğrencilere yönelik gönüllülük esasına göre okul müdürünün denetim ve gözetimi altında Nisan-Aralık 2016 tarihleri arasında ekteki okullarda anket çalışması yapması Müdürlüğümüzce uygun görülmektedir.

Makamlarınızca da uygun görülmesi halinde olurlarınıza arz ederim.

Ahmet GÜVEN
İlçe Milli Eğitim Müdürü

OLUR
14/04/2016

H.Hasan ÖZYİĞİT
İskenderun Kaymakamı

Yenişehir Mah. Atatürk Blv. No:79 İskenderun/HATAY
Elektronik Ağ: www.iskenderun.meb.gov.tr
e-posta: iskenderun31@meb.gov.tr

Ayrıntılı bilgi için: İsmail BALIK
Tel: (0 326) 614 29 76
Faks: (0 326) 614 29 73

Bu evrak güvenli elektronik imza ile imzalanmıştır. <http://evraksorgu.meb.gov.tr> adresinden aaec-5099-3d78-981c-5381 kodu ile teyit edilebilir.



T.C.
İSKENDERUN KAYMAKAMLIĞI
İlçe Milli Eğitim Müdürlüğü

Sayı : 30204135-100-E.4237573
Konu : İzin

14.04.2016

BARBAROS MESLEKİ VE TEKNİK ANADOLU LİSESİ MÜDÜRLÜĞÜNE

İlgi :30/03/2016 tarih ve 900/177 sayılı yazımız.

İlgi yazınıza istinaden; konuyla ilgili alınan 14/04/2016 tarih ve 4219123 sayılı Kaymakamlık Onayı ekte gönderilmiştir.

Bilgi ve gereğini rica ederim.

Ali HAYTAZ
Müdür a.
Şube Müdürü

EKLER:

1-Onay (1 sayfa)

Yenişehir Mah. Atatürk Blv. No:79 İskenderun/HATAY
Elektronik Ağ: www.iskenderun.meb.gov.tr
e-posta: iskenderun31@meb.gov.tr

Ayrıntılı bilgi için: İsmail BALIK
Tel: (0 326) 614 29 76
Faks: (0 326) 614 29 73

Bu evrak güvenli elektronik imza ile imzalanmıştır. <http://evraksorgu.meb.gov.tr> adresinden 8525-123e-3691-a176-345a kodu ile teyit edilebilir.

1. HANGİ SIKLIKLA BALIK TÜKETİYORSUNUZ?
HAFTADA BİR AYDA BİR TERCİH ETMİYORUM
15 GÜNDE BİR
YILDA BİR
2. BALIĞI NE ŞEKİLDE TÜKETİRSİNİZ?
TEMİZLENMİŞ (EVDE PİŞİRİM) HAZIR TAZE PİŞMİŞ
EVDE TÜKETİM DONDURULMUŞ
FÜME-PAKET KONSERVE (TON) LOKANTA-
RESTAURANT,
3. TAZE BALIĞI NEREDEN SATIN ALIYORSUNUZ?
BALIK HALİ SÜPERMARKET BALIK TESİSİ
PAZAR BALIKÇI (AVCI)
4. HANGİ TÜRLERİ ALMAYA ÖZEN GÖSTERİYORSUNUZ?
ÇUPRA SARDALYA ALABALIK
LEVREK HAMSİ GÜMÜŞ
MERCAN İSTAVRİT DİL
BARBUN MUSKAR-KÖTEK
KAYA-ORFOZ
5. BALIK HARİCİNDE SU ÜRÜNLERİ TERCİHİNİZ HANGİSİDİR?
KARİDES KALAMAR SÜBYE
6. AYLIK NE KADAR BALIK TÜKETMİNE HARCAMA YAPIYORSUNUZ?
0-50 TL 50-100 TL 100-200 TL
200-500 TL DAHA FAZLA
7. İSKENDERUNDA BALIK FİYATLARINI NASIL BULUYORSUNUZ?
UCUZ UYGUN PAHALI
8. BALIK SEÇERKEN EN ÇOK NEYE DİKKAT EDİYORSUNUZ? (Numaralandırarak sıralayınız)
FİYAT TAZELİK SATICI
TÜR GÖRÜNÜM
9. HANGİ MEVSİMDE DAHA ÇOK SU ÜRÜNLERİ TÜKETİYORSUNUZ?
İLKBAHAR SONBAHAR
YAZ KIŞ
10. BALIK TÜKETİMİ YERİNE HAYVNSAL PROTEİN TERCİHİNİZ NEDİR?
KIRMIZI ET TAVUK YUMURTA
SÜT VE SÜT ÜRÜNLERİ
11. AŞAĞIDAKİ BESİN GRUPLARINDAN HANGİLERİNİN BALIK ETİNDEN DAHA YARALI OLDUĞUNU DÜŞÜNÜYORSUNUZ?
KIRMIZI ET TAVUK YUMURTA
SÜT VE SÜT ÜRÜNLERİ TAHİL (BAKLİYAT) SEBZE-
MEYVE

12. BALIK TÜKETİMİNİ HANGİ BESİNLERLE BİRLİKTE TERCİH EDERSİNİZ?

SALATA MEZE ÇORBA
PILAV SULU YEMEK

13. TERCİH ETTİĞİNİZ PIŞIRME YÖNTEMLERİNİ İŞARETLEYİNİZ

YAĞDA KIZARTMA IZGARA-MANGAL FIRIN-IZGARA
FIRIN BUĞLAMA FIRIN-TEPSİ HAŞLAMA
BALIK ÇORBASI

14. BALIK ETİNİ NEDEN TERCİH ETMİYORSUNUZ?

PAHALI KÖTÜ KOKUYOR SAĞLIKSIZ-BAYAT
ZAMAN ALICI KILÇIKLI AİLE FERTLERİ

İSTEMİYOR

15. ÇOCUKLARINIZIN BALIK TÜKETİMİ NASILDIR?

SEVİYOR KOSUSUNDAN RAHATSIZ KILÇIKLI

OLMASINDAN RAHATSIZ

KESİNLİKLE YEMİYOR

16. ÇOCUĞUNUZA BALIĞI SEVDİRMEK İÇİN NE GİBİ FAALİYETLER YAPIYORSUNUZ?

İSTEDİĞİ ŞEKİLDE PIŞIRIM YAPIYORUM
KONSERVE TERCİH EDİYORUM
İLAVE BALIK YAĞI VERİYORUM
ÖDÜL- ÖZENDİRME UYGULAMASI
BEN KILÇIKLARINI AYIKLIYORUM
İSTEMESEDE BELLİ ÖLÇÜLERDE ZORLUYORUM
DEĞİŞİK UYGULAMALAR (Makarna salataya karıştırma, köfte vb.)

17. KORUMA ALTINDAKİ BALIK TÜRLERİ VE MİNİMUM AVLANABİLİR BALIK BOYLARI HAKKINDAKİ BİLGİ KAYNAKLARINIZ NELERDİR?

TELEVİZYONDAN
BALIKÇILARDAN RESMİ KURUMLARDAN
İNTERNETTEN

18. BALIĞIN YARARLARI TÜKETİMİ KONUSUNDA AKTARILAN KAMUOYU BİLGİLERİNİ YETERLİ BULUYORMUSUNUZ?

EVET HAYIR

19. ÖĞRENİM DURUMUNUZ

OKURYAZAR DEĞİL

İLKOKUL

ORTAOKUL

LİSE ÜNİVERSİTE

20. ORTALAMA AYLIK GELİRİNİZ ORTALAMA NE KADARDIR?

0-1300

2000-3000

4000 VE ÜZERİ

1300-2000

3000-4000

KAÇ ÇOCUĞUNUZ VAR? YAŞLARINI YAZARMISINIZ?

1

3

5

2

4

6

MESLEĞİNİZ NEDİR?

HANEDE KAÇ KİŞİ YAŞIYORSUNUZ?

YERLEŞİM (İKAMET) YERİNİZ?

ÖNERİLERİNİZ.

1.

2.

İletişim bilgileriniz? (Tercihen)

Ad Soyad:

----- / -----
0 (____) ----- e-posta;
----- @ -----

Telefon:









