

**İZMİR KATİP ÇELEBİ ÜNİVERSİTESİ
FEN BİLİMLERİ ENSTİTÜSÜ**

**MANİSA İLİ SU ÜRÜNLERİ TÜKETİM VE TERCİHLERİ ÜZERİNE
BİR ARAŞTIRMA**

YÜKSEK LİSANS TEZİ

Remzi ÇELİK

Su Ürünleri Anabilim Dalı

Tez Danışmanı: Yrd. Doç. Dr. Hakkı DERELİ

KASIM- 2014

**İZMİR KATİP ÇELEBİ ÜNİVERSİTESİ
FEN BİLİMLERİ ENSTİTÜSÜ**

**MANİSA İLİ SU ÜRÜNLERİ TÜKETİM VE TERCİHLERİ ÜZERİNE
BİR ARAŞTIRMA**

YÜKSEK LİSANS TEZİ

Remzi ÇELİK

(Y120107023)

Su Ürünleri Anabilim Dalı

Tez Danışmanı: Yrd. Doç. Dr. Hakkı DERELİ

Kasım 2014

İKÇÜ, Fen Bilimleri Enstitüsü'nün Y120107023 numaralı Yüksek Lisans Öğrencisi **Remzi ÇELİK**, ilgili yönetmeliklerin belirlediği gerekli tüm şartları yerine getirdikten sonra hazırladığı “**MANİSA İLİ SU ÜRÜNLERİ TÜKETİM VE TERCİHLERİ ÜZERİNE BİR ARAŞTIRMA**” başlıklı tezini aşağıda imzaları olan jüri önünde başarı ile sunmuştur.

Tez Danışmanı :  **Yrd. Doç. Dr. Hakkı DERELİ**

İzmir Katip Çelebi Üniversitesi

Jüri Üyeleri :  **Doç. Dr. Hülya SAYGI**

Ege Üniversitesi

 **Prof. Dr. Ahmet Adem TEKİNAY**

İzmir Katip Çelebi Üniversitesi

Teslim Tarihi : 19.11.2014

Savunma Tarihi : 19.12.2014

İNTİHAL (AŞIRMA) BEYAN SAYFASI

Bu tezde görsel, işitsel ve yazılı biçimde sunulan tüm bilgi ve sonuçların akademik ve etik kurallara uyularak tarafımdan elde edildiğini, tez içinde yer alan ancak bu çalışmaya özgü olmayan tüm sonuç ve bilgileri tezde kaynak göstererek belirttiğimi beyan ederim.

Remzi ÇELİK

TEŐEKKÖR

Bu çalışmanın oluőumunda bilgi ve katkılarını esirgemeyen danıőmanım Sayın Yrd. Doç. Dr. Hakkı DERELİ'ye ve her zaman yanımda olduklarını hissettiren sevgili aileme en içten teőekkürlerimi sunarım.

Kasım, 2014

Remzi ÇELİK

İÇİNDEKİLER

Sayfa

<u>İNTİHAL (AŞIRMA) BEYAN SAYFASI</u>	iii
<u>TEŞEKKÜRLER</u>	iv
<u>İÇİNDEKİLER</u>	v
<u>KISALTMALAR</u>	vi
<u>ÇİZELGE LİSTESİ</u>	vii
<u>SEKİL LİSTESİ</u>	viii
<u>ÖZET</u>	x
<u>1. GİRİŞ</u>	1
<u>2. SU ÜRÜNLERİ VE TÜKETİCİ DAVRANIŞLARI</u>	2
<u>2.1. Su Ürünleri</u>	2
<u>2.2. Su Ürünlerinin Beslenmedeki Önemi</u>	2
<u>2.3. Su Ürünleri ve Sağlık</u>	7
<u>2.4. Tüketim ve Tüketici Kavramları</u>	8
<u>2.4.1. Tüketici Davranışları</u>	8
<u>2.4.2. Tüketici Davranışlarını Etkileyen Faktörler</u>	9
<u>3. ÖNCEKİ ÇALIŞMALAR</u>	14
<u>4. TÜRKİYE VE MANİSA İLİ'NİN SU ÜRÜNLERİ POTANSİYELİ</u>	18
<u>5. MANİSA İLİ'NİN COĞRAFİ VE SOSYO-DEMOGRAFİK ÖZELLİKLERİ</u> 21	
<u>6. MATERYAL VE METOT</u>	23
<u>7. BULGULAR</u>	25
<u>7.1. Demografik Özelliklerin Frekans Analizi</u>	25
<u>8.TARTIŞMA ve SONUÇ</u>	47
<u>KAYNAKLAR</u>	52
<u>EKLER</u>	57
<u>EK-A ÖZGEÇMİŞ</u>	57
<u>EK-B ANKET</u>	58

KISALTMALAR

IU	(International Units) Bir maddenin biyolojik yöntemlerle ölçülen farmakolojik olarak etkin miktarı (Biyolojik Ünite)
EPA	Eikosapentaenoik asit
DHA	Dekosahegzaenoik asit
MUFA	Tekli doymamış yağ asitleri
PUFA	Çoklu doymamış yağ asitleri
RDA	Önerilen günlük besin alım miktarı

ÇİZELGELER LİSTESİ

Sayfa

<u>Çizelge 2.1. Su Ürünlerini Oluşturan Canlı Grupları ve Ekonomik Olarak Yararlanılan Türler (Dağtekin, 2008).....</u>	<u>2</u>
<u>Çizelge 2.2. Bazı Balık Türlerindeki Vitamin Miktarları</u>	<u>5</u>
<u>Çizelge 2.3. Bazı Balık Türlerinin 100 gr. Yenilebilir Kısımlarındaki Mineral Madde Miktarı (Mg) (Özden ve diğ., 2008).....</u>	<u>6</u>
<u>Çizelge 4.1. Su Ürünleri Üretimi 2002-2013 (ton)</u>	<u>18</u>
<u>Çizelge 4.2. Su Ürünleri Üretim ve Tüketimi (2007-2013) (ton/yıl).....</u>	<u>19</u>
<u>Çizelge 4.3. Türlerle Göre Türkiye'de Balık Yetiştiriciliği (2001-2013) (Su Ürünleri Raporu, 2014)</u>	<u>20</u>
<u>Çizelge 7.3. Ordinal Verilerin Normalite Testi.....</u>	<u>45</u>
<u>Çizelge 7.4. Ordinal Verilerin Korelasyon İlişkileri.....</u>	<u>46</u>

ŞEKİLLER LİSTESİ

	<u>Sayfa</u>
<u>Şekil 7.1. Cinsiyet dağılımı</u>	25
<u>Şekil 7.2. Ailedeki birey sayısı</u>	25
<u>Şekil 7.3. Medeni durum</u>	26
<u>Şekil 7.4. Ankete katılan bireylerin yaşa göre sosyo-demografik özellikleri</u>	26
<u>Şekil 7.5. Ankete katılan bireylerin eğitim durumu</u>	27
<u>Şekil 7.6. Ankete katılan bireylerin meslekleri</u>	27
<u>Şekil 7.7. Gelir durumu</u>	28
<u>Şekil 7.8. Gıda harcaması</u>	28
<u>Şekil 7.9. Bireylerin et tüketim türü</u>	29
<u>Şekil 7.10. Su ürünleri tüketimi</u>	29
<u>Şekil 7.11. Su ürünleri tüketmeme sebepleri</u>	30
<u>Şekil 7.12. Su ürünleri tüketme sıklığı</u>	30
<u>Şekil 7.13. Su ürünleri tüketme nedeni</u>	31
<u>Şekil 7.14. Balığı en çok nerede tüketirsiniz?</u>	31
<u>Şekil 7.15. Balığı nereden satın alırsınız</u>	32
<u>Şekil 7.16. Balığı satın alırken nelere dikkat ediyorsunuz</u>	32
<u>Şekil 7.17. Aylık balık tüketiminiz ne kadardır</u>	33
<u>Şekil 7.18. Hangi mevsimde daha çok balık tüketiyorsunuz</u>	33
<u>Şekil 7.19. Balık tüketme biçimi</u>	34
<u>Şekil 7.20. En çok tercih ettiğiniz balık pişirme biçiminiz nedir</u>	34

<u>Şekil 7.21. Sizce balık fiyatı nasıldır?.....</u>	35
<u>Şekil 7.22. Avcılık ve Kültür Balıkları tüketimi.....</u>	35
<u>Şekil 7.23. Kültür balıklarını doğal balıklardan ayıran farklar.....</u>	36
<u>Şekil 7.24. Omurgasız su ürünleri tüketiminiz nasıldır?.....</u>	36
<u>Şekil 7.25. Balık avlar mısınız?.....</u>	37
<u>Şekil 7.26. İşlenmiş balık ürünlerinden hangisi hazır yemek olarak satılsa alırdınız?37</u>	
<u>Şekil 7.27. En çok tükettiğiniz deniz balığı türü hangisidir.....</u>	38
<u>Şekil 7.28. En çok tüketilen tatlı su balığı.....</u>	38
<u>Şekil 7. 29. Satın aldığınız balığın tazeliğini en iyi nasıl anlarsınız?.....</u>	39
<u>Şekil 7.30. Aylık gelir düzeyine göre su ürünleri tüketimi.....</u>	40
<u>Şekil 7.31. Aylık gelir düzeyine göre balık tüketme nedeni.....</u>	40
<u>Şekil 7.32. Aylık gelir düzeyine göre balık tüketim yeri.....</u>	41
<u>Şekil 7.33. Aylık gelir düzeyine göre balık tüketilen mevsim.....</u>	41
<u>Şekil 7.34. Aylık gelir düzeyine göre balık tüketme biçimi.....</u>	42
<u>Şekil 7.35. Pişirme yöntemi ile aylık gelir düzeyi ilişkisi.....</u>	42
<u>Şekil 7.36. Aylık gelir düzeyine göre balık fiyatı hakkındaki düşünceler.....</u>	43
<u>Şekil 7.37. Aylık gelir düzeyine göre omurgasız tüketim.....</u>	43
<u>Şekil 7.38. Aylık gelir düzeyine göre tüketilen et türü.....</u>	44
<u>Şekil 7.39. Aylık gelir düzeyine göre hazır balık tüketimi.....</u>	45
<u>Şekil 8.1. Farklı çalışmalarda elde edilen yıllık tüketim miktarları.....</u>	49

MANİSA İLİ SU ÜRÜNLERİ TÜKETİM VE TERCİHLERİ ÜZERİNE BİR ARAŞTIRMA

ÖZET

Çalışmada Manisa İli Merkez İlçesi'nde ikamet eden nüfusun su ürünleri tüketim miktarı ve tüketim tercihlerinin belirlenmesi ve gelir durumunun tüketim üzerindeki etkilerinin ortaya konması amaçlanmıştır.

57 mahalleden oluşan Manisa İli Merkez İlçesi'nde mahallelerin nüfus yoğunluğuna göre örneklem oranı hesaplanmış, adrese dayalı nüfus kayıt sisteminden basit rastlantısal örnekleme yöntemi ile 410 hane belirlenmiştir. 2014 yılı Haziran ve Ağustos aylarında belirlenen hanelerde örnekleme alınan bireylere doğrudan görüşme ile 29 soru içeren bir anket uygulanmıştır. Anket verileri frekans-yüzde analizleriyle değerlendirilmiştir. "Aylık gelir düzeyi" bağımsız değişkeniyle bağımlı değişkenler arasındaki ilişkilerin anlamlı olup olmadığı Chi-Kare (χ^2) önemlilik testi ile belirlenmiştir. İstatistiksel değerlendirmeler için MS Excel paket programı ve SPSS (The Statistical Package for the Social Sciences) 17.0 istatistik programı kullanılmıştır.

Ankete katılanların % 92'sinin su ürünleri tükettiği, çoğunluğunun haftada 1 kez (% 36) ve aylık 1-2 kg (% 35) balık tüketimi olduğu tespit edilmiş ve kişi başı yıllık su ürünleri tüketimi 7,8 kg olarak hesaplanmıştır. Balık tüketme nedeni dengeli ve sağlıklı beslenme (% 56), tüketmeme nedeni ise alışkanlığın olmaması (% 52) olarak ortaya çıkmıştır. Balık etinin en çok tüketilen et türleri içerisinde % 7 ile son sırada yer aldığı, en çok tüketilen deniz balığının hamsi (% 43), tatlı su balığının ise alabalık (% 48) olduğu belirlenmiştir. Balık, çoğunlukla kış mevsiminde (% 63) tüketilmekte, halk pazarından satın alınmakta (% 60) ve satın alırken tazeliğine dikkat edilmektedir (% 28). Ankete katılanların % 82'si balığı taze olarak, evde (% 80) tükettiklerini ve tüketim şekli olarak kızartmayı (% 47) tercih ettiklerini belirtmişlerdir. Omurgasız su ürünlerinin ankete katılanların büyük çoğunluğu tarafından (% 52) tüketilmediği, kültür balıklarının ise avcılık balıklarına oranla daha küçük bir kitle (% 13) tarafından tüketildiği ve ankete katılanların lezzet yetersizliği nedeniyle (% 35) kültür balıklarının avcılık balıklarından farklılık gösterdiği algısında oldukları belirlenmiştir.

Ankete katılanların çoğunluğunun (% 32) 850-1500 aylık gelir düzeyine sahip olduğu tespit edilmiş, aylık gelir düzeyi ile su ürünleri tüketimi, su ürünleri tüketmeme sebebi, su ürünleri tüketim yeri, mevsimi, tüketme biçimi, pişirme yöntemleri, hazır su ürünleri tercihi ve omurgasız su ürünleri tüketimi arasındaki ilişkiler istatistiksel olarak anlamlı ($p<0,05$) bulunmuştur. Aylık su ürünleri tüketiminin "yaş" ve "aylık gelir düzeyi" ile pozitif yönde, tüketme sıklığının ise "yaş" ve "aylık gelir düzeyi" ile negatif yönde güçlü ilişkili olduğu tespit edilmiştir.

Anahtar Kelimeler: Su ürünleri, tüketici, tüketici davranışları, Manisa.

THE SURVEY OF SEA FOODS CONSUMPTION AND CONSUMER PREFERENCES IN MANİSA PROVINCE

SUMMARY

The purpose of this research is to see population's consumption rate of the seafood, consumers' preference on food and effects of income on food consume type in Merkez county of Manisa.

The research is focused on center county of Manisa which is made of 57 different districts. The sample rate is calculated based on intensity, address that based on population registration by simple random sampling from 410 different households were identified. In the June and August 2014, some identified households in the sample were chosen and individual interview and survey that includes 29 questions were administrated. These survey data's were analyzed by analysis of frequencies percent. The relationship between independent variable and dependent variable were analyzed by Chi-squared distribution to see if there is correlation on "Monthly income level". MS Excel package and SPSS (The Statistical Package for the Social Sciences) 17.0 program were used for statistical evaluation.

92% of survey results show that people consume seafood, 36% of survey people have seafood once in a month which is equal to approximately 1-2 kg seafood. As a result seafood consumption per year for a person is calculated as a 7.8kg. 56% of people consume seafood for their balanced and a healthy diet. The reason for lack of seafood consume is not having habit of seafood (52%) were found. Among the seafood, Anchovy is most consumed fish (43%), while fish takes last place (7%). The freshwater fish trout (48%) was determined to be the highest consumption for people. Seafood were mostly preferred to in winter season (63%), are purchased from the public market (60%) and when buying freshness is priority (28%) by human. 82% of people who attended survey, prefers to have fresh fishes, 82% of these people prefer to consume at home and (47%) people preferred to have frying type of cooking. 52% of people who attended survey do not prefer to have aquatic invertebrate's seafood. Based on Culture Ministry released information, fishing of aquatic invertebrate is 13% lower than regular fishes. Based on the survey, the reason lack of this food is bad taste were found (35%)

The majority of respondents (32%) have been identified, with monthly incomes of 850-1500 TL. Consumption of products with monthly income, consumption reason of seafood, seafood consumption location, season, consumption type, cooking type and relations with aquatic invertebrate's statics were found significant as ($p < 0.05$). Monthly seafood consumption directly proportional to the "age" and "monthly income" were found. Lack of seafood consumption strongly inversely proportional to "age" and "monthly income" were also found.

Key words: Seafood, Consumer, Consumer Behaviors, Manisa.

1. GİRİŞ

Balık ve diğere su ürünleri, insanların en eski besin kaynaklarından biridir. Bitkilerin ekilip yetiştirilmesi ve hayvanların besin olarak kullanımı amaçlı evcilleştirilmesinden önceki dönemlerde, balık ve diğere su ürünleri kolay elde edilebilmeleri nedeniyle en çok tüketilen ürünler olmuştur. Bu ürünler, tarihin ilk dönemlerinden günümüze kadar insanların beslenmesinde yer almıştır.

Günümüzde hızla artan nüfusa paralel olarak, insanoğlunun besin ihtiyacı da artmıştır. İnsanoğlu besin ihtiyacını gidermek ve beslenme sorunlarını en alt düzeye indirmek için yeryüzündeki karasal kaynaklardan en üst düzeyde yararlanmaya çalışmakta fakat bu kaynaklar besin ihtiyacını karşılama konusunda gittikçe yetersiz kalmaktadır. Bu durum, balık ve su ürünlerine olan ihtiyacı bir kez daha vurgulamakta olup su ürünlerine aynı zamanda sağlıklı beslenme için de ihtiyaç duyulmaktadır.

Günümüzde beslenme konusunda bilinç düzeyi artan tüketiciler, yüksek kolesterol, doymuş yağlar, yüksek karbonhidrat içeren, zor sindirilen gıdalardan kaçınarak insan vücudu için gerekli besin maddelerini içeren, olumsuz özellikleri en az düzeyde barındıran, diyetel ve hatta hastalıklara karşı da direnç sağlayabilen besinlere yönelim göstermektedir. İçerdiği besin bileşenleri yönünden en değerli besin maddelerinden olan su ürünleri bu nedenle beslenmede tercih sebebidir. Etrafı denizlerle çevrili ve önemli miktarda iç su kaynaklarına sahip ülkemizde su ürünlerinin son yıllarda gerek üretimde ve gerekse tüketimde dengeli bir seyir göstermediği bildirilmektedir (Orhan ve Yüksel, 2010). Su ürünleri tüketim miktarı, Ulusal İstatistik Kurumu (TUIİK) tarafından ülke bazında “kişi başı yıllık su ürünleri tüketim miktarı (kg)” olarak her yıl hesaplanmakta ve yıllık su ürünleri istatistiklerinde yayınlanmaktadır. Farklı coğrafi ve kültürel bölgelere sahip ülkemizde su ürünleri tüketimi durumunun daha net ortaya konabilmesi adına her bir bölge için su ürünleri tüketim miktarlarının ve tüketimi etkileyen faktörlerin belirlenmesi gerekmektedir.

Bu nedenle araştırmada, Manisa İli Merkez İlçesi’nde ikamet eden nüfusun su ürünleri tüketim miktarı ve tüketim davranışlarının belirlenmesi ve gelir, eğitim durumu gibi faktörlerin tüketim üzerindeki etkilerinin ortaya konması amaçlanmıştır. Araştırma, Manisa İli’nde su ürünleri tüketiminin belirlenmesine yönelik yapılan ilk çalışma olması nedeniyle özgünlük arz etmektedir.

2. SU ÜRÜNLERİ VE TÜKETİCİ DAVRANIŞLARI

2.1. Su Ürünleri

Su ürünleri üretimi başlıca balık ve kabuklu üretimi gibi konuları kapsıyor olsa da bu kavram deniz ve iç sulardaki tüm hayvansal ve bitkisel üretimi ifade etmektedir. 1380 Sayılı Su Ürünleri Kanunu'na göre “denizlerde ve iç sularda bulunan bitkiler ile hayvanlar ve bunların yumurtaları” olarak tanımlanan su ürünleri; bir başka ifadeyle “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” olarak ifade edilmektedir (Dağtekin, 2008).

Su ürünlerini oluşturan canlı gruplarının 186.000 tür, ekonomik değeri olanların ise 5.000 tür olduğu belirtilmiştir (Çizelge 1) (Dağtekin, 2008).

Çizelge 2.1. Su Ürünlerini Oluşturan Canlı Grupları ve Ekonomik Olarak Yararlanılan Türler (Dağtekin, 2008).

Canlı Grubu	Yaklaşık Tür Sayısı	Ekonomik Tür Sayısı
Balıklar	21.000	275-300
Omurgasızlar	160.000	130
Algler	4.500	50
Memeliler	124	25
Kurbağalar	5	3
TOPLAM	186.000	5.000

2.2. Su Ürünlerinin Beslenmedeki Önemi

Sağlıklı bir yaşam için; büyüme, düşünsel ve fiziksel etkinliklerin sürekliliği ancak yeterli ve dengeli beslenme ile sağlanabilmektedir. İnsanların yeterli ve dengeli beslenmeleri için ihtiyaçları olan enerji, protein, vitamin ve mineral maddelerin karşılanmasında hayvansal ürünler öncelikli yer tutmaktadır (Sarıca, 2003).

Hayvansal bir ürün olan su ürünlerinin et bileşimleri diğer etlere benzer olmakla beraber, protein ve yağ yapısı ile bazı mineral ve vitaminleri fazla miktarda bulundurmaları nedeni ile eşdeğerlerinden farklılık gösteren gıdalardır (Fişek, 1983). İnsanoğlu son yıllara kadar balığın besleme değerini bilmeyen tüketiciler durumundaydı. Besin bileşenlerinin incelenmesi ve

besin maddelerinin sağlık üzerindeki etkisinin bilinmesi ile günümüzde balık, önemli bir protein kaynağı olarak değerlendirilmektedir (Turan ve diğ., 2006). Özellikle gelişmiş ülkelerde, insanlar besinlerine önem vermekte ve beslenme rejimlerinde sağlık açısından uygun gıdaları seçmeye dikkat göstermektedirler. Bu gıdalar içerisinde de ilk sırayı çoklu doymamış yağ asitleri bakımından zengin olan balık ve diğer su ürünleri almaktadır (Kaya ve diğ., 2004).

Günümüzde yaklaşık 250 su ürünleri türü insanların diyetlerinde çeşitli şekillerde yer almaktadır. Balık eti dünya gıda üretiminde yüzde 1'lik bir paya sahiptir (Karabulut ve Yandı, 2006).

Kaliteli gıda maddesi anlayışı altında aranılan en önemli özellik gıdanın biyolojik değeridir. Biyolojik değer, bir gıda maddesinin ihtiva ettiği protein, yağ, karbonhidrat, vitamin ve mineral maddeleri gibi besin bileşenlerinin o gıdada dengeli oranda bulunması, kolay sindirilmesi ve vücutta kullanım oranı ile ölçülmektedir. Bir gıda bileşeninin (rneğin protein) vücut tarafından kullanılan yüzde oranını ifade etmektedir. Diğer bir ifade ile biyolojik değer, vücudun tüketilen gıda bileşenini ne kadar iyi ve hızlı kullandığının bir göstergesidir (Gr ve diğ., 2010).

Su rnleri, besin olarak protein ve enerjinin en yüksek oranlarına sahip bir gıdadır. Bununla birlikte mineral maddeler ve birçok vitamini içermesi ve sindirilebilir olma gibi özellikler açısından da üstün nitelikli bir gıda maddesidir.

Balıklar fazla karbonhidrat içermezler. Dolayısıyla balık etinin enerjisi, yağ ve protein içeriklerinden ortaya çıkar. Protein miktarı balık türleri arasında büyük farklılık göstermemekle birlikte, yağ miktarlarında büyük farklılık görülür. Bu nedenle balıkların enerji değerlerinin, bileşimlerinde bulunan yağ miktarlarına göre değiştiği ifade edilmektedir. Bunun yanı sıra yağlı balıkların enerji değerleri yağsız balıklara oranla daha yüksektir (Besler, 2008).

Balıkların kimyasal yapısı, tür, yaş, cinsiyet, yaşamsal ortam ve mevsimle ilişkili olarak önemli farklılıklar gösterir. İnsanların beslenmesinde önemli bir rol oynayan proteinlerin balık etindeki miktarı tür, beslenme ortamı, yaş, cinsiyet, et içeriğindeki yağ oranı ve su miktarına göre değişmekle birlikte, genellikle kasın yenilebilir kısmının her 100 gramında yaklaşık 18–22 gr. bulunmaktadır. Balık etinin gerçek protein değerı yüzde 67,5 olarak tespit edilmiştir. Balık etinde bulunan temel proteinler aktin ve miyosindir. Bu proteinler kas dokusunda

birleşerek aktomiyosini oluştururlar. Bunun dışında albümin de balık etinde bulunan temel proteinler arasında yer alır (Besler, 2008).

Balık proteinleri, vücut dokularının korunması ve gelişmesi için gerekli tüm amino asitleri (esansiyel amino asitler) kapsar. Bu asitler, insan vücudunda birçok önemli işleve sahip olmalarına karşın vücutta sentezlenemeyen moleküller olduklarından, bu amino asitleri içeren besin kaynakları diyetler için gereklidir. Balık eti bu nedenle, yumurta, et, süt, gibi biyolojik kalitesi yüksek besinler arasında yer alır.

Balık eti içerdiği protein miktarı ve protein kalitesi açısından diğer etlere benzerken içerdiği bağ dokusu miktarı açısından bu etlerden büyük farklılık göstermektedir. Balık eti çok daha az miktarda kollojen içerir. Bu fark balık etinin diğer etlerden daha yumuşak oluşunu ve pişirme ile bağ dokusunun kolayca dağılabilmesini sağlar. Bu suretle balık eti proteinleri sindirim enzimleri tarafından kolayca hidroliz edilebilir. Bu unsur da vücudun bu proteinlerden yararlanma oranını artırır. Dolayısıyla kırmızı eti zor tüketen, çiğneme güçlüğü olan hastalar, yaşlılar ve çocuklarda balık eti kırmızı etin yerine kullanılabilir (Besler, 2008).

Balık etinin yağ içeriği çeşitlilik göstermekte ve sadece balık türüne göre değil, aynı balık türü içinde mevsimsel koşullar, beslenme özellikleri, suyun tuz oranı ve diğer çeşitli etkenler balık etinin içerdiği yağ miktarını önemli ölçüde değiştirebilmektedir. Dolayısıyla, balıkların yağ içerikleri ile ilgili genel bir miktar belirlemek oldukça zordur; yüzde 1-15 gibi geniş bir aralıkta değişebildiği ifade edilmekle birlikte, balıklar aynı miktardaki büyük ve küçükbaş hayvanlar ya da kümes hayvanlarının etleri ile karşılaştırıldığında genellikle daha az miktarda yağ içerdikleri ve bu nedenle de genellikle düşük yağlı besinler olarak kabul edildikleri belirtilir (Besler, 2008).

İnsanlar için gerekli olan vitaminlerin çoğu, dokulardaki dağılımı düzensiz olmakla birlikte genellikle balıklarda bulunur. Vitamin miktarı balık türüne göre değişkenlik göstermektedir (Çizelge 2). Suda çözünen B ve C vitaminlerinin su ürünlerinde bulunma miktarı, karasal hayvanlarda bulunan miktarla hemen hemen aynı, yağda çözünen A, D, E ve K vitaminleri ise genellikle daha fazladır (Turan ve diğ., 2006).

Çizelge 2.2. Bazı Balık Türlerindeki Vitamin Miktarları(Gülyayuz ve Ünlüsayı, 1999).

Balık	A	D	E	K ₁	B ₁	B ₂	Niasin	B ₆	Pantotenik Asit	Biotin	Folik Asit	B ₁₂	C
Kalkan	31	15	850	-	65	70	1300	430	-	-	12	1	-
Ringa	38	26,7	1500	-	40	220	3800	450	940	4,5	5	8,5	-
Morina	6,5	1,3	1000	-	55	46	2300	200	256	2,2	7,96	1,16	2000
Uskumru	100	4	1250	5	130	360	7500	630	460	4,3	1,2	9	0-80
Sardalya	20	10,8	-	-	20	250	9700	960	-	-	-	0,14	-
Mezgit	17	-	390	-	50	170	3100	-	221	2,5	8,9	0,7	-
Ton	450	4,5	-	-	160	160	8500	460	660	-	15,0	4,3	-
Yılan balığı	980	20	-	-	180	320	2600	280	-	-	13	1	1800
Alabalık	32,1	-	1720	-	84	76	3410	-	1720	4,5	9,2	-	-
Sazan	44	-	-	-	68	53	1900	150	-	-	-	-	1000
Somon	41	16,3	2250	-	170	170	7500	980	1020	7,4	3,4	2,9	1000

İnsan metabolizmasında önemli bir yere sahip olan A vitamini birçok balık türünde yüksek miktarlarda karaciğer yağında bulunmaktadır. Uskumru, ton, ringa, yılan balığı gibi yağlı balıklar yağsız balıklara kıyasla daha iyi A vitamini kaynağıdır ve retinol formunda bulunurlar. Balıklar D vitamini içerikleri açısından da diğer hayvansal kaynaklı besinlerden çok üstündürler (Özden ve diğ., 2008). Yağda eriyen bir başka vitamin olan E vitamini de balık öncelikli gelmek üzere su ürünlerinin büyük kısmında önemli ölçüde bulunmaktadır. 100 g balık eti günlük E vitamini ihtiyacı olan 5-10 miligramın yüzde 10-20'sini karşılayabilmektedir. Balık karaciğer yağı, yağda eriyen vitaminlerin en zengin kaynağı olduğu için uzun zamandan beri ek besin olarak kullanılmaktadır.

Balık eti suda eriyen B grubu vitaminlerinden B₁, B₂, B₃ ve B₆ ve B₁₂ vitaminlerinin iyi kaynağı olarak kabul edilir. 100 g balık eti, tiamin, riboflavin ve B₆ vitamini günlük ihtiyaçlarının yaklaşık % 10'unu; B₁₂ vitamini ihtiyacının ise % 100'nü karşılayabilmektedir. Balık etinde en az miktarlarda bulunan vitamin ise C vitaminidir (Besler, 2008).

Balık ve diğer deniz ürünleri zengin mineral kapsamı açısından sağlıklı beslenmede ayrı bir önem taşırlar. İyot, selenyum gibi balık ve diğer su ürünlerinde oldukça fazla bulunan mineraller, diğer besinlerin çoğunda çok az miktarlarda bulunurlar. Tuzlu su balıklarında önemli ölçüde iyot bulunur ve balıkların işlenmesi sırasında uygulanan işlemler de iyot içeriğini yükseltebilmektedir (Çizelge 3). Haftada iki porsiyon balık veya diğer su ürünlerinin tüketilmesi ile günlük 100-200 mikrogram iyot alınmaktadır. Bu da 150 mikrogram olan günlük iyot ihtiyacını sağlayabilir.

İyotdaki durum selenyum için de geçerlidir. Balıkların 100 gramında 12-60 mikrogram selenyum bulunur. Diğer etler ya da tahılların 100 gramlarında 10-12 mikrogram selenyum bulunduğu göz önünde bulundurulsa, günlük ihtiyacımız olan 75 mikrogram selenyumun sağlanmasında balık ve diğer deniz ürünlerinin önemi daha iyi anlaşılabilir. Balıkların bol miktarda sahip oldukları mineraller arasında fosfor, magnezyum ve çinko da yer almakta olup bu minerallerin, günlük ihtiyaçların sağlanmasında balık tüketimi önemlidir (Oğuzhan, 2011).

Birçok araştırma, insanların karşılaştıkları hastalıkların çoğuna besin maddelerinin ve beslenme alışkanlıklarının yol açtığını ortaya koymaktadır. Bundan dolayı beslenmelerine dikkat etmek zorundadır. Yüksek kolesterolün neden olduğu hastalıkların, önemli oranda hayvansal gıdalardan, başlıca da kırmızı etten kaynaklandığı artık bütün insanlar tarafından bilinmektedir. Bunun için daha sağlıklı olan doymamış yağ asidi yönünden zengin olan gıdalar tüketilmesinin önemi sürekli vurgulanmaktadır (Demir, 2010).

Çizelge 2.3. Bazı Balık Türlerinin 100 gr. Yenilebilir Kısımlarındaki Mineral Madde Miktarı (Mg) (Özden ve diğ., 2008).

Mineral Madde	Morina	Mezgit	Uskumru	Ringa	Yılan balığı	Alabalık
Sodyum	72	116	95	117	65	40
Potasyum	365	301	396	360	217	465
Magnezyum	25	24	31	32	21	27
Kalsiyum	24	18	12	34	17	18
Mangan	0,13	0,02	0,04	-	0,07	0,03
Demir	0,44	0,61	1,0	1,1	0,6	1,0
Fosfor	184	176	244	250	223	242
Flor	0,2	0,2	0,34	0,35	0,16	-
Klor	97	-	170	170	52	-
İyot	0,12	0,42	0,04	0,05	0,004	0,003

Tüketilen gıdalarda bulunan yağların, doymamış yağlar açısından zengin olması çok önemlidir. Bu yağlardan biri olan Omega-3 serisi yağ asitlerinin vücutta biyokimyasal ve fizyolojik faaliyetlerde önemli görevler taşıdığı artık kesin olarak kabul edilmektedir. Yağ asitleri insan vücudunda göz, beyin, testis ve plasentada toplanır. Gözlerin uygun şekilde çalışması ve beynin işlevlerini eksiksiz olarak yerine getirmesine yardımcı olur. Kandaki yağ konsantrasyonunu düzenler. EPA ve DHA'nın kalp krizi, kalp damar hastalıkları, depresyon, migren türü baş ağrıları, eklem romatizmaları, şeker hastalığı, yüksek kolesterol ve tansiyon, bazı alerji türleri ile kanser gibi hastalıklardan korunmada önemli etkisi olduğu belirlenmiştir (Çakmakçı ve Kahyaoğlu, 2012). Balık yağı kalp hastalıklarına karşı koruyucu etkisi bulunan yüksek yoğunluklu lipoprotein (HDL) ve düşük yoğunluklu lipoprotein (LDL) oranını da azaltmaktadır. Omega-3 yağ asitleri tümör oluşumunu geciktirmekte ve aynı zamanda tümörün gelişimini, büyümesini ve çoğalmasını durdurur (Kaya ve diğ., 2004).

2.3. Su Ürünleri ve Sağlık

Günümüzde birçok hastalığın, gelişme çağındaki yetersiz beslenmeden kaynaklandığı artık kabul edilen bir gerçektir. Nitekim balık etinin de insan sağlığı açısından pek çok yararı bulunmaktadır. Vücudumuz, çok besleyici olan balık etinin yüzde 90'ını kullanabilmektedir. Ayrıca, balık etini, kırmızı ete oranla çok daha az yağ içermektedir. Balık yağları beyin için son derece gerekli olup; beyin rahatsızlığı risklerini azaltmak, hafızayı güçlendirmek, enerjiyi ve konsantrasyonu arttırmak, manik depresif sorunları, depresyonu, Alzheimer hastalığını, yaşlılığa bağlı depresyon gibi sorunları azaltmak için yağ asitleri tüketimi fayda sağlamaktadır (Mol, 2008).

Kandaki kolesterol düzeyini indirmek ve kalp hastalıklarını önlemek gibi yararları olan doymamış yağ asitleri ise yağlı balıklarda bol miktarda bulunur. Hijyenik ortamlarda işlenen başta balık ve diğer su ürünleri insanların tüketiminde bir kolaylık sağlamaktadır. Ayrıca çeşitli işleme teknolojileri ile insanın tüketimine hazır hale getirilen su ürünleri daha sağlıklıdır (Gülyavuz ve Ünlüsayı, 1999).

Dünyadaki ülkelerin çoğunda hastalık sonucu ölüm nedenlerinin başında, kalp damar hastalıkları, yüksek tansiyon, şeker ve kolesterol geldiği ifade edilmektedir (Kaya ve diğ., 2004). Bu hastalıkların temelinde genetik unsurların dışında, besin diyeti de çok önemli yer tutmaktadır. Balık etinin bu hastalıklardaki tedavi edici rolü uzun bir süreden beri araştırılmakta olup bu konuda olumlu sonuçlar alınmıştır (Turan ve diğ., 2006).

2.4. Tüketim ve Tüketici Kavramları

Tüketim olgusu, kimileri tarafından tatile çıkmak, müzik dinlemek ya da bir tiyatro oyunu izlemek gibi farklı deneyimler olarak görülürken, bazıları için ise sosyal bir grupla bütünleşme aracı olarak değerlendirilebilir. Tüketim aynı zamanda bir sınıflama sistemi ve simgesel anlamlar taşıdığı için çok önemli bir süreç olarak da ele alınabilir (Odabaşı, 2011). Başka ifadeyle tüketim, yararlı mal ve hizmetlerin insan gereksinimlerinin sağlanması amacıyla nihai kullanılmasıdır (Durmaz, 2008).

İşletmelerin ürettikleri ürün ve/veya hizmetleri ulaştırdıkları kişilerin tanımlanmasında en sık kullanılan kavram “tüketici”dir. 4077 Sayılı Tüketicinin Korunması Hakkında Kanuna göre tüketici, “bir mal veya hizmeti ticari veya mesleki olmayan amaçlarla edinen, kullanan veya yararlanan gerçek ya da tüzel kişiyi” ifade etmektedir. Tüketici; kişisel arzu, istek ve ihtiyaçları için pazarlama bileşenlerini satın alan ya da satın alma kapasitesinde olan gerçek bir kişidir (İslamoğlu, 2003).

Tüketici, pazarlama sisteminin anlaşılması en zor ve en karmaşık elemanıdır. Bunun nedenlerinden biri insan davranışlarını ölçme ve değerlendirmedeki zorluk, diğeri ise insan davranışının hem iç hem de dış etkenler tarafından belirlenmesidir (İslamoğlu, 2003). Tüketici birey olarak aldığı kararlarla kendi yaşamına yön verirken, hangi malların, ne kadar ve hangi metodlarla üretileceği, faktörler arası dağılımın nasıl yapılacağı, gelirin ihtiyaçların giderilmesinde nasıl kullanılacağı, tasarrufların nasıl değerlendirileceği gibi ekonomik kararları da etkileyecektir.

2.4.1. Tüketici Davranışları

Tüketici davranışı, hangi mal ya da hizmetlerin satın alınacağı, kimden, nasıl, nerede ve ne zaman satın alınacağı ve satın alınıp alınmayacağına ilişkin, bireylerin kararlarına ait bir süreçtir (Bozkurt, 2000). Tüketici davranışları bireysel farklılıklardan dolayı kişiden kişiye farklılık göstermekte içsel ve dışsal uyarıcılardan etkilenmektedir. Tüketici davranışlarının genel yapısı ve ilgilendiği alanların bazı önemli özellikleri vardır. Bu özellikler aşağıda sıralanmıştır (İslamoğlu, 2003).

- Tüketici davranışı her şeyden önce bir insan davranışıdır. İnsan davranışını etkileyen bütün değişkenler, tüketici davranışını da etkiler. Ancak, bu davranış tüketimle sınırlandırılır.
- Tüketici davranışı disiplinler arası bir yaklaşımdır ve uygulamaya yöneliktir.

- Tüketici davranışı, belirli bir eylem ya da olayın yerine, bir süreci inceler. Bu süreç, bilimsel bir yaklaşımla ele alınır ve objektif değerlendirmeler yapılarak genellemeye gidilir.
- Tüketici davranışı amaç yönlüdür. Tüketiciler, sorunlarına çözüm getirmek için mal ve hizmet satın alırlar. Mal ve hizmetler bireylerin potansiyel çözümleridir ve tüketiciler bu çözüme sahip olmak için bir davranışta bulunurlar.
- Tüketici davranışı, satın alma kararlarına ve mamulü kullanma özelliklerini etkileyen değişkenlerle ilgilidir. Satın alma kararının süreci ve bu sürecin hangi boyutlarda oldukları incelendiği gibi, satın alma sonrası ortaya çıkan davranışlar da incelenir.

2.4.2. Tüketici Davranışlarını Etkileyen Faktörler

Tüketici davranışlarını etkileyen faktörler kişisel ve sosyo-kültürel faktörler olarak ikiye ayrılmaktadır. Kişisel faktörler; yaş, cinsiyet, meslek, öğrenim düzeyi, medeni durum ve gelir düzeyi olarak ele alınabilir. Sosyo-kültürel faktörler ise aile, sosyal sınıf, sosyal gruplar, kültür, coğrafya ve yaşam tarzı başlıkları altında değerlendirilebilir.

2.4.2.1. Kişisel Faktörler

Yaş

Yaş, bireyin satın alma davranışını belirleyen önemli faktörlerdendir. Belirli yaş dönemleri, belirli ihtiyaçları ortaya çıkarmaktadır. Değişen yaş ile birlikte, bu ihtiyaçlar da değişir. Yaş faktörü, bireyin satın alma davranışını etkilemekle birlikte satın alınan ürün ya da hizmetin kullanılma biçimini de belirler. Yiyecek, giysi, mobilya, eğlence gibi ihtiyaçlar ve istekler tüketicinin yaşıyla yakından ilişkilidir (Odabaşı, 2000). Tüketici davranışlarında yaş, aynı zamanda beslenme alışkanlıklarının oluşmasında da önemli etkenlerdendir (Odabaşı, 2009).

Cinsiyet

Kadınların özellikle ev kadını olarak, satın alma kararlarına etki eden önemli bir güç oldukları kabul edilmektedir. Kadınlarla erkeklerin tüketim davranışları açısından farklılık gösterdiklerini yansıtan birçok araştırma gerçekleştirilmiştir. Kadınların beslenme şekline ve seçtikleri gıdalara erkeklere oranla daha çok dikkat ettiği bilinmektedir. Kadınların çoğu, erkeklere oranla yağ oranı yüksek besinlerden kaçınırken, sebze-meyve gibi lifli besinleri tercih etmekte, erkekler ise et ürünlerini, hayvansal gıdaları ve yağlı yiyecekleri daha çok

tercih edip, sebze-meyve gibi lifli besinleri kadınlardan daha düşük porsiyonlarda tüketmektedirler (Yılmaz ve Ünal, 2007).

Meslek

Demografik etmenler arasında incelenen meslek, bireylerin gıda tüketim davranışlarını ve karar sürecini etkileyen sosyokültürel değerlerden ayrı değerlendirmeye tabi tutulmaktadır. Tüketicinin mesleği, çoğunlukla geliri ile doğru orantılıdır. İyi bir gelir tüketicinin yaşam standardını da yükselterek o yaşam tarzına uygun niteliklere sahip ürünlerin tercih edilmesine olanak tanır (Odabaşı, 2009).

Öğrenim Düzeyi

Eğitim, kişide farklı bakış açıları, farklı kültür ve anlayışların gelişmesine neden olmaktadır. Eğitim düzeyi ile birlikte bireyin bilgi ve yeteneği yükselmekte ve yeni şeyler öğrenebilmektedir. Öğrenilen her yeni şey, bireyin istek ve gereksinimlerinin de değişmesine neden olmaktadır (İslamoğlu, 2003). Şenol ve Saygı (2001), yiyecek konusuna annelerin daha çok önem verdiğini ve annenin eğitim durumunun önemli olduğunu belirtmişlerdir.

Medeni Durum

Evli ve evli olmayan tüketicilerin ihtiyaç ve istekleri farklı olacağı için satın alma davranışını etkileyen önemli bir faktördür. Sözelimi, bekâr kişilerin daha çok arkadaş ve diğer referans gruplarının etkisi ile bir takım bireysel kararlar verdiği gözlemlenirken, evli insanların daha çok çift olarak beraberce karar verdikleri ve ortak gereksinimler doğrultusunda daha çok satın alma gerçekleştirdikleri gözlemlenmektedir (Aktuğlu ve Temel, 2006). Diğer taraftan, bekar bir birey hazırlanması daha kolay gıdaları seçme eğilimi göstererek hazır gıdaları tercih etmektedir.

Gelir Düzeyi

Satın alma davranışını doğrudan etkileyen en önemli faktörlerden biri de gelir düzeyidir. Kişisel gelirden dolaysız vergiler çıktıktan sonra kalan gelir olarak nitelendirilen kullanılabilir gelirden harcamalar isteğe bağlı olarak yapılmaktadır. İsteğe bağlı olmayan harcamalar ise yaşam için zorunlu olan, yiyecek ve sağlık giderleri gibi ihtiyaçlardır (İslamoğlu, 2003).

Gelir düzeyinin harcama biçimini yakından etkilediğini belirten Kavas'ın 1997'deki kitabına göre harcama biçimindeki genellemeler Engel Kanunları olarak ifade edilmektedir. Bu kanuna göre;

- Gelir düzeyi arttıkça, tüm ürün kategorilerinde harcamalar artmaktadır.
- Gelir düzeyi arttıkça, gıda için yapılan harcamaların oransal payı azalmaktadır.

2.5.2.2. Sosyo-kültürel Faktörler

Bireyler gıda tüketimlerinde etken olan demografik faktörlerin yanı sıra içinde buldukları toplumun çeşitli sosyal özelliklerinden de etkilenmektedirler. Biyolojik bir eylem olan beslenme, insan metabolizmasının enerji gereksiniminin karşılanmasını sağlamaktadır. Bununla birlikte, söz konusu enerjinin sağlanması için gerekli besinlerin temini, tüketime uygun hale getirilmesi ve tüketim davranışları süreci, beslenmeyi sadece biyolojik bir fiil olmaktan çıkarmakta, sosyokültürel bir olgu haline de dönüştürmektedir (Beşirli, 2010).

Aile

Toplumsal yaşantıda meydana gelen değişimler; kadının çalışma hayatına katılması, belirli alanlarda uzmanlaşması ve dış dünya ile daha fazla ilişki kurması, ailenin küçülmesi, ailedeki demokratik değişiklik, boş zamanların ev dışında geçirilmesine ilişkin eğilimler, çocuksuz aile tipinin ve yalnız yaşayan adam kültürünün yaygınlaşması ailede gıda tüketim alışkanlıklarını önemli ölçüde etkilemiştir (İslamoğlu ve Altunışık, 2008).

Aile içi beslenme alışkanlıklarının şekillenmesinde aile yapısı ve yaşam devresi de etkilidir. Ailedeki fert sayısı, fertlerin birbirlerine olan yakınlık dereceleri, yaş ve cinsiyetleri aile yapısını gösterirken, ailenin yaşantısının hangi aşamasında olduğu, örneğin yeni evli, emekli vb. ailenin yaşam devresini belirlemektedir. Ailenin gıda tüketim davranışında genel olarak tüm aile bireylerinin etkisi bulunmaktadır (Durmaz, 2000).

Sosyal Sınıf

Sosyal sınıf, toplumun dikey olarak katmanlaşması sonucu, gelir, eğitim, yaşam koşulları, yaşam davranışları ve tarzları gibi faktörlere bağlı olarak oluşur (İslamoğlu ve Altunışık, 2008). Beslenme alışkanlıkları, ailelerin sosyoekonomik durumlarına göre farklılaşmakta, bireylerin ekonomik durumları tüketim düzeylerini ve alışkanlıklarını etkilemektedir. Bu

farklılaşma beslenme alışkanlıklarında da görülmekte, hangi besinin ne kadar tüketildiği bireylerin işgal ettikleri sosyal sınıflara göre değişmektedir.

Sosyal Gruplar

Sosyal gruplar kişinin tutumlarını, fikirlerini, değer yargılarını ve davranışlarını doğrudan etkileyen bir insan topluluğudur. Bir başka deyişle sosyal gruplar, kişinin belirli bir durumda davranışını belirlerken rehber olarak aldığı, gözlemlendiği ve önemsendiği topluluktur (Durmaz, 2008).

Kültür

Kültür dil, bilgi, din, gelenek ve görenek, yemek, müzik, sanat, teknoloji, çalışma yöntemleri ve toplumun ürettiği tüm yapıları kapsar. Bireyin ve ailenin yaşam biçimi davranışları ve tutumu geniş ölçüde kültür tarafından belirlenir (İslamoğlu ve Altunışık, 2008). Yiyecek maddelerinin üretimi, taşınması, saklanması ve kullanımı sürecindeki eylemler beslenme ve yiyecek konusunu kültür kavramı kapsamında değerlendirmemizi zorunlu kılmıştır (Beşirli, 2010).

Coğrafya

Toplumların beslenme kültüründe yaşadığı çevrenin çok önemli bir etkisi bulunmaktadır (Güler, 2007). Yerleşim yerine göre gıda tüketim davranışında gözlemlenen karakteristikler genelde diğer bazı faktörlerin etkisi ile oluşabilmektedir. Özellikle kırsal-kentsel kesimlerde gelir dağılımlarının, eğitim düzeylerinin farklı olması, gıdanın bulunabilirliği konusunda kırsal kesimin eşit şartlara sahip olmaması önemli etmenler olarak görülebilir. Değişik coğrafik bölgelerde ise bu faktörlere yemek geleneklerinde ve alışkanlıklarındaki farklılıkların da eklenmesi mümkündür (Gündüz ve Emir, 2010).

Yaşam Tarzı

Bir insanın nasıl yaşadığı biçiminde tanımlanabilen yaşam tarzı insanın hayat boyunca yaşamını biçimlendiren sosyal etkileşimin bir fonksiyonudur. Yaşam tarzı kültürel değerler, demografik yapı, sosyal sınıf, referans grupları, aile gibi çevre değişkenlerinden; motivasyon, duygu ve kişilik gibi iç değişkenlerden etkilenir (İslamoğlu ve Altunışık, 2008).

Kadının çalışma hayatına aktif olarak katılması geleneksel yaşam tarzının değişmesinde önemli ölçüde rol oynamıştır. Çalışan annenin evde geçirdiği zaman azalmıştır. İşyerleri ile

konutlar arasındaki mesafelerin artması trafik ve ulaştırma sorunları da buna eklenince anne yemek hazırlamaya vakit bulamamaktadır. Kadının hayatındaki bu değişim yiyeceklere olan bakış açısını önemli ölçüde değiştirmiş hazırlanması kolay olan pişmiş ya da yarı pişmiş yiyeceklere yönelim başlamıştır.

Ailelerin gereksinimleri, gelirleri ve harcamaları değişik yaşam devrelerinde değişik özellikler göstermektedir. Bu tür farklılıklar gıda harcamalarını ve tüketilen gıdaların çeşit ve miktarını etkilemektedir. Aynı şekilde yerleşim bölgesi, eğitim, meslek, gelenek ve görenekler, dini inançlar, sosyal statü, referans grupları gibi faktörlerde aile kararlarını yönlendirmektedir. Bu tür etkilerin birbirleri ile ve kişinin fizyolojik ve psikolojik ihtiyaçları ile etkileşimi sonucu ailenin yaşam şekli oluşmaktadır (Durmaz, 2000).

3. ÖNCEKİ ÇALIŞMALAR

Türkiye’de su ürünleri tüketim miktarının artırılması için, ciddi çabalara ihtiyaç duyulmaktadır. Bunun için ise, öncelikle tüketici kitlesinin, su ürünleri konusunda düşüncelerinin tam olarak bilinmesi ve eksikliklerin net olarak tespit edilmesi gerekmektedir. Bundan sonra yapılması gereken ise elde edilen bulgular doğrultusunda yeni stratejilerin oluşturulmasıdır.

Ülkemizde kişi başına düşen su ürünleri tüketimi çok düşük düzeydedir. Su ürünlerinin tüketimi daha çok kıyı bölgelerinde yoğunlaşmıştır. TÜİK verilerine göre kişi başı su ürünleri tüketiminde dünya ortalaması 16,3 kg/yıl, FAO 2012 kayıtlarına göre Avrupa ortalaması 22 kg/yıl olmakla birlikte, Türkiye’de kişi başına ortalama yıllık balık tüketimi 2011 yılında 6,30 kg/yıl olarak kayıtlara geçmiştir (TÜİK, 2013). Özellikle bireylerin gelişme döneminde tüketilmesiyle önemli yararlar sağlayan su ürünleri, yeme alışkanlıklarının yörelere göre değiştiği ülkemizde, farklı şekillerde ve oranlarda tüketilebilmektedir (Atay ve diğ., 2002). Su ürünlerinin tüketimine yönelik olarak çeşitli araştırmalar yapılmıştır:

Çolakoğlu ve diğ. (2006), Çanakkale ilindeki su ürünleri tüketim davranışlarını değerlendirmişlerdir. Yapılan çalışmada avcılığı ve aynı zamanda kültür balıkçılığı ile de dikkat çeken Çanakkale İli’nde 680 kişiye anket yapılmıştır. Ankete katılanların beyaz eti birinci sırada (% 47,5) balık etini ikinci sırada (% 29,85), kırmızı eti ise üçüncü sırada (% 22,05) tükettikleri tespit edilmiştir. En çok sevilen balığın lüfer, en çok tüketilen balığın ise sırasıyla istavrit, hamsi, sardalye ve çipura olduğu saptanmıştır. Katılımcıların % 65’inin balığı taze olarak tükettiği, tüketim şekli olarak da kızartma (% 45,73) veya ızgarayı (% 39,08) tercih ettikleri belirlenmiştir. Ailelerin çoğunluğunun (% 87,46) ayda 1-6 kg arasında balık tükettikleri tespit edilmiştir (Çolakoğlu ve diğ., 2006).

İzmir metropol ilçelerinde yaşayan ailelerin balık tüketiminin belirlendiği çalışmada İzmir metropole bağlı Bornova, Buca, Çiğli, Gaziemir, Karşıyaka, Konak ve Narlıdere ilçeleri tabaka olarak kabul edilmiş ve rastgele örnekleme ile seçilmiş 1183 kişiden anket yöntemi ile veriler toplanmıştır. Anket uygulanan bireylerin 25-45 yaş grubunda yoğunlaştığı, % 70 oranında ağırlıklı olarak beyaz et, % 19 oranında ağırlıklı olarak kırmızı et tükettiklerini saptamışlar ve bu bireylerin % 72’sinin en az ayda 2 defa balık tükettiği tespit edilmiştir (Saygı ve diğ., 2006).

Erdal ve Esengün (2008), Tokat İli’nde yaşayan ailelerin balık tüketim durumlarını incelemişlerdir. Çalışmalarında ailelerin balık tüketim miktarını etkileyen faktörleri analiz

etmek için logit model kullanmışlardır. Araştırmadaki veriler düşük, orta ve yüksek gelirli ailelerin yaşadıkları 54 mahallede tesadüfi olarak belirlenen 151 aile ile yüz yüze görüşülerek sağlanmıştır. Çalışmada elde edilen bulgulara göre, yıllık kişi başına balık tüketim miktarının ortalama 13 kg civarında olduğu tespit edilmiştir. Araştırmada kullanılan logit model sonuçlarına göre, ailelerin balığı az ya da çok tüketme tercih olasılığını istatistiksel anlamda etkileyen değişkenlerin sosyal statü ve mevsim olduğu bulunmuştur (Erdal ve Esengün, 2008).

Elazığ İli'ndeki balık eti tüketiminin mevcut durumu ve Elazığ'ın Türkiye balık tüketimindeki yerinin araştırıldığı çalışmada, Elazığ il merkezinde 2004 yılında av yasağının olmadığı 8 ay süresince 164.155 kg deniz balığı ve 45.145 kg tatlı su balığı olmak üzere toplam 209.300 kg balık tüketildiği belirlenmiştir. Bu rakam il merkezi nüfusuna (266.495) oranlandığında kişi başına düşen yıllık balık eti tüketiminin 0,785 kg/yıl olarak ortaya çıkmaktadır. Elazığ'da ailelerin % 60'nın balık fiyatlarını yüksek bulduğu, % 80 gibi büyük çoğunluğun ise kalitesi düşük balıkların hijyenik olmayan ortamlarda satıldığı konusunda saptama yaptığı belirlenmiştir. Araştırmacılar bu çalışmada ayrıca, tüketilen balıkların % 62'sinin kızartma yöntemiyle tüketildiğini, buğulamanın ise en az tercih edilen (% 2) tüketim şekli olduğunu tespit etmişlerdir (Şen ve diğ., 2008).

Adıgüzel ve diğ. (2009), Tokat İli Almus İlçesi'nde ailelerin balık tüketim durumları incelenmiştir. Veriler, Mayıs 2009 tarihinde 104 haneden anket yoluyla elde edilmiş, incelenen aileler gelir grupları itibariyle 3 farklı gruba ayrılmıştır. Araştırmacılar çalışma sonucunda; ilçede kişi başına yıllık balık tüketim miktarını 14,71 kg olarak bulmuş, en fazla iç su balıklarının (özellikle alabalık ve sazan) tüketildiğini saptamışlardır. Çalışmada, tüketilen balıkların daha çok sabit satıcılardan satın alındığını, en fazla kışın balık tüketildiği, balığın satın alınmasındaki en önemli faktörün tazelik olduğu saptanmıştır (Adıgüzel ve diğ., 2009).

Oğuzhan ve diğ. 2009 yılında yapmış oldukları çalışmada Erzurum İli'ndeki halkın su ürünleri tüketim alışkanlıklarını ve tüketicinin su ürünleri hakkında bilgisini belirlemek amacıyla 1500 kişiye anket yapmışlardır. Anket sonuçlarına göre katılanların kırmızı eti birinci sırada (% 56), tavuk etini ikinci sırada (% 37,33), balık etini ise üçüncü sırada (% 6,66) tükettiklerini tespit edilmiştir. En çok tüketilen balığın hamsi (% 48) olduğunu saptamışlardır. Katılımcıların tüketim şekli olarak da daha çok kızartma (% 40) veya ızgarayı (% 40) tercih ettiklerini belirlemişlerdir (Oğuzhan ve diğ., 2009).

İzmir İli'nde tüketicilerin dondurulmuş gıda ürünlerine yönelik tüketim desenleri, eğilimleri ve satın alma davranışları Bektaş ve diğ., (2010) tarafından incelenmiştir. Araştırmanın ana materyalini oransal örnek hacmi yöntemiyle belirlenen 271 tüketici ile yapılan anketler oluşturmuştur. Dondurulmuş gıda satın alan tüketicilerin dondurulmuş gıda tüketmelerinde en önemli gördükleri nedenler, hazırlama kolaylığı ve zaman tasarrufu sağlaması olarak saptanmıştır. Dondurulmuş gıda satın almayan tüketiciler ise her mevsim ve her çeşit taze ürün bulabilmeleri nedeniyle dondurulmuş ürün tüketmeyi tercih etmediklerini belirtmişlerdir. Çalışmanın sonucunda araştırmacılar dondurulmuş ürünlere yönelik tanıtım, reklam, promosyon gibi kampanyaların yapılmasının, talebin arttırılmasında önemli olacağı sonucuna varmışlardır (Bektaş ve diğ., 2010).

Orhan ve Yüksel, 2010 yılında yapmış oldukları çalışmada Burdur ili su ürünleri tür ve tüketim tercihlerini tespit etmişlerdir. Çalışmayı, rastlantısal örnekleme yöntemine göre 17-78 yaş aralığında, 300 birey ile yüz yüze görüşülerek 16 anket sorusu ile yapmışlardır. Araştırmacılar çalışmada, Burdur'da yaşayanların % 88,3'ünün balık tükettiğini tespit etmişlerdir. Balık tüketenlerin öncelikli tercihlerinin, deniz balıklarından hamsi balığı (% 91), tatlı su balıklarından alabalık (% 98,1) olduğunu belirlemişler ve eğitim seviyesi bakımından, %18,8 ile en az balık tüketen grubun ilköğretim grubu olduğunu saptamışlardır. Çalışma sonuçlarında balık tüketiminin eğitim düzeyi ile ilişkili olduğunu, tüketimin artması için eğitim çalışmalarının yapılmasının gerekli olduğunu önermişlerdir (Orhan ve Yüksel, 2010).

Aydın ve diğ. (2011)'de, Türkiye'de 1994, 2003, 2004, 2005 ve 2006 yıllarında toplam 77.744 hanenin balık ve balık ürünleri tüketimi alışkanlıklarını kır-kent, cinsiyet, yaş, aylık gelir, eğitim durumu ve mesleki kategorilerine göre analiz etmişlerdir. Türkiye genelinde son 12 yılda halkın balık ve balık ürünleri tüketimi harcamalarının ortalamasının genel olarak % 32 düzeyinde olduğunu ve tüketimin yavaş fakat istikrarlı bir şekilde artmakta olduğunu belirlemişlerdir. Ailelerin 2003-2006 yılları arasında su ürünleri tüketimi için ayda ortalama 8,7 TL harcadıkları saptanmıştır. Kentlerde balık ve balık ürünleri tüketimi oranlarının kırsal yerleşim yerlerine göre % 5 daha fazla olduğunu bulan araştırmacılar, çalışmalarının sonunda Türkiye'de su ürünleri tüketimi ile sosyoekonomik ve demografik faktörler arasında anlamlı istatistiksel farklar olduğunu ortaya çıkarmışlardır (Aydın ve diğ., 2011).

Tunceli İli'nde balık tüketim alışkanlıklarının incelendiği bir çalışmada ise toplam 348 kişi ile yapılan anket sonucunda, Tunceli'de en beğenilen et türlerinin sırasıyla balıketi (% 48), kırmızı et (% 34) ve tavuk eti (% 18) olduğu, ancak en fazla tüketilenlerin ise sırasıyla kırmızı et (% 40), tavuk eti (% 38) ve balıketi (% 22) olduğu tespit edilmiştir. Çalışmada balık

tüketim alışkanlığı konusunda insanlar arasında yaş, cinsiyet, meslek, gelir ve eğitim düzeyine göre farklılıklar olduğu belirlenmiş, kişi başı yıllık balık tüketiminin ise 4,1 kg olarak bulunmuştur. Çalışma sonucunda, Tunceli’de balık tüketiminin ülke ortalamasının altında olduğu tespit edilmiş, bunun nedeninin şehrin deniz kıyısında olmaması, her mevsim balık satılmaması ve gelir düzeyinin düşük olmasından kaynaklandığı sonucuna varılmıştır (Yüksel ve diğ., 2011).

Çiçek ve diğ. (2013)’de yaptıkları Elazığ İli’ne yönelik çalışmada, Elazığ İli’nin avcılık ve yetiştiricilik yoluyla toplam 13.153 ton/yıllık balık üretimi ile ülke sıralamasında önemli bir yere sahip olmasına karşın, bu değerın tüketime gereğince yansımadağı belirtilmektedir. Alınan sonuçlara göre, tüketicilerin büyük çoğunluğunun balık satın alırken fiyatına büyük önem verdikleri, satılan balıkların taze olmaması, satış yerlerinde temizliğe önem verilmemesi, fiyatların yüksekliğı gibi nedenlerin tüketime olumsuz yansıdığı ifade edilmiştir (Çiçek ve diğ., 2013).

Kızılaslan ve Nalinci tarafından 2013 yılında yapılan çalışmada, Amasya İli Merkez İlçede yaşayan 380 hane halkından elde ettikleri veriler yardımıyla, balık eti tüketim alışkanlıkları ile bunu etkileyen faktörleri incelemişlerdir. Elde ettikleri araştırma bulgularına göre kişi başına balık tüketimini 5,06 kg/yıl olarak tespit etmişlerdir. En çok tercih edilen deniz balığı çeşidini hamsi (% 77,88), en çok tercih edilen tatlı su balığı çeşidini ise alabalık (% 54,73) olarak bulmuşlardır. Çalışmalarında balık eti tüketenlerin % 60,61’i fiyatları normal bulduğu, % 30,91’i ise pahalı bulduğu tespit edilmiştir. Çalışma sonucunda araştırmacılar ekonomik nedenlerle tüketicilerin sağlıklı beslenme için gerekli miktarda balık eti tüketemediklerini saptamışlardır (Kızılaslan ve Nalinci, 2013).

4. TÜRKİYE VE MANİSA İLİ'NİN SU ÜRÜNLERİ POTANSİYELİ

Tüketilen malların çeşitliliği ile arz durumu, tüketimi etkileyen önemli faktörlerdir. Türkiye, balıkçılığa uygun üretim alanları açısından dolayısıyla su ürünlerinin tüketiciye sunulabilmesi için azımsanmayacak bir potansiyele ve çeşitliliğe sahiptir. Üç tarafı denizlerle çevrili bir yarımada konumunda olan Türkiye'nin 8.333 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 (Şahin, 2011).

2013 yılı verilerine göre ülkemizde 607.515 ton olan toplam su ürünleri üretiminin % 55,8'si denizlerden, % 5,8'si iç sularımızdan ve % 38,4'sı yetiştiricilikten sağlanmaktadır (TUİK 2014). Türkiye bu değerlerle su ürünleri üretim miktarı bakımından Dünyada 35. sırada, AB ülkeleri arasında ise 7. sırada yer almaktadır (TUİK2013). Çizelge 4.1.'de görüldüğü üzere, 2002 yılından bu yana su ürünlerinde avcılığın giderek azaldığı, bunun yanı sıra su ürünleri yetiştiriciliğinde artış görüldüğü tespit edilmiştir (Şahin, 2011).

Çizelge 4.1. Su Ürünleri Üretimi 2002-2013 (ton) (TUİK, 2003-2014).

Yıllar	Avcılık					Yetiştiricilik	TOPLAM
	Deniz	%	İçsu	%	Miktar	%	
2002	522.744	83,3	43.938	7	61.165	9,7	627.847
2003	463.074	78,8	44.698	7,6	79.943	13,6	587.715
2004	504.897	78,3	45.585	7,1	94.010	14,6	644.492
2005	380.381	69,8	46.115	8,5	118.277	21,7	544.773
2006	488.966	73,9	44.082	6,7	128.943	19,5	662.103
2007	589.129	76,3	43.321	5,6	139.873	18,1	772.323
2008	453.113	70,1	41.011	6,3	152.186	23,5	646.310
2009	425.275	68,2	39.187	6,3	158.729	25,5	623.191
2010	445.680	68,2	40.259	6,2	167.141	25,6	653.080
2011	477.658	67,9	37.097	5,3	188.790	26,8	703.545
2012	396.322	61,5	36.120	5,6	212.410	32,9	644.852
2013	339.047	55,8	35.074	5,8	233.394	38,4	607.515

Deniz ürünleri üretiminde Doğu Karadeniz ilk sırayı almıştır. Sırasıyla Batı Karadeniz, Ege, Marmara ve Akdeniz onu izlemektedir (Şahin, 2011). Karadeniz'de 247, Marmara Denizi'nde 200, Ege Denizi'nde 300 ve Akdeniz'de yaklaşık 500 balık türü tespit edilmiş olup, 100

tanisinin ekonomik değere sahip olduğu ifade edilmektedir. Deniz ürünleri üretiminde ilk sırayı hamsi balığı almakta, hamsiyi çaça, sardalye, istavrit, palamut, torik, mezgit ve karagöz izlemektedir. İç su üretiminde ise ilk sırayı sazan balığı almakta, bunu inci kefali, gümüş, kefal vb. izlemektedir. Üretimi yapılan diğer su ürünlerinin türlere göre dağılımı incelendiğinde ise, en yüksek düzeyde avlanan deniz ürünü beyaz kum midyesi olarak görülmektedir. Bunu sırasıyla deniz salyangozu, karides, kara midye, mürekkep balığı takip etmektedir.

2007-2013 yılları arasındaki Türkiye üretim, ihracat, ithalat, iç tüketim, fabrikada işlenme ve kişi başına tüketim değerleri Çizelge 4’de görülmektedir. Değerler incelendiğinde; su ürünleri üretim, iç ve kişi başına tüketim miktarlarının düştüğü belirlenmiştir.

Çizelge 4.2. Su Ürünleri Üretim ve Tüketimi (2007-2013) (ton/yıl) (Su Ürünleri Balıkçılık Sektör Raporu 2013)

Yıllar	Üretim (ton)	İhracat (ton)	İthalat (ton)	İç Tüketim (ton)	Balık Unu-Yağı Fabrikalarında İşlenen (ton)	Kişi Başına Tüketim (kg)
2007	772.323	47.214	58.022	604.695	170.000	8,567
2008	646.310	54.526	63.222	555.275	95.742	7,812
2009	622.962	54.354	72.686	545.368	90.211	7,569
2010	653.080	55.109	80.726	505.059	168.073	6,918
2011	703.545	66.738	65.698	468.041	228.709	6,329
2012	644.852	74.006	65.384	532.346	94.200	7,100
2013	607.515	101.063	67.530	479.708	87.896	6,300

2013 yılında yetiştiricilik üretiminin % 53,21’i iç sularda, % 46,79’u denizlerde gerçekleşmiştir. Çizelge 4.2’de 2001-2013 yılları arasında gerçekleştirilen balık yetiştiriciliğinde sazan, alabalık (iç su), alabalık (deniz), çipura, levrek, midye ve diğer su ürünleri gösterilmiştir. Yetiştirilen en önemli türler iç sularda yüzde 53,1 ile alabalık, denizlerde yüzde 24,9 ile levrek, yüzde 17,05 ile çipura olmuştur.

Çizelge 4.3. Türlerle Göre Türkiye’de Balık Yetiştiriciliği (2001-2013) (Su Ürünleri Raporu, 2014)

YILLAR	Sazan	Alabalık	Alabalık	Çipura	Levrek	Midye	Diğer	TOPLAM
		(İç su)	(Deniz)					
2001	687	36.827	1.240	12.939	15.546	5	-	67.244
2002	590	33.707	846	11.681	14.339	2	-	61.165
2003	543	39.674	1.194	16.735	20.982	815	-	79.943
2004	683	43.432	1.540	20.435	26.297	1.513	-	93.900
2005	571	48.033	1.249	27.634	37.290	1.500	2.000	118.277
2006	668	56.026	1.633	28.463	38.408	1.545	2.200	128.943
2007	600	58.433	2.740	33.500	41.900	1.100	1.600	139.873
2008	629	65.928	2.721	31.670	49.270	196	1.772	152.186
2009	591	75.657	5.229	28.362	46.554	89	2.247	158.729
2010	403	78.165	7.079	28.157	50.796	340	2.201	167.141
2011	207	100.790	7.697	32.187	47.013	5	1.442	188.790
2012	222	111.335	3.234	30.743	65.512	-	1.364	212.410
2013	146	122.873	5.186	35.701	67.913	-	1.575	233.394

Manisa İli’nin su ürünleri potansiyeli açısından en önemli kaynakları, Gediz Nehri, Bakırçay, Marmara Gölü ve nehirler üzerinde oluşturulmuş baraj gölleridir (Demirköprü, Sevişler, Afşar Baraj Gölleri). İlin göl ve barajlarında sazan, sudak, yayın, kolyoz, bıyıklı balık ve gümüşü havuz balığı gibi balık türleri bulunmaktadır. 2013 yılında 112.303 kg Sazan, 7.371 kg Yayın, 12 kg Sudak, 927 kg Kolyoz, 300 kg Bıyıklı balık ve 24.314 kg Gümüşü havuz balığı avlanmıştır. Toplamda avcılık yoluyla 145 ton üretim gerçekleştirilmiştir (GTHBMİM, 2014).

Akarsu kaynaklarını ve yer altı sularını kullanarak karada üretim yapan 9 adet ve baraj göllerinde ağ kafeslerde üretim yapan 12 adet olmak üzere toplam 21 yetiştiricilik işletmesi tarafından 2013 yılında 993 ton Alabalık, 50 ton Aynalı sazan üretimi gerçekleştirilmiştir (GTHBMİM, 2014).

Manisa İli toplam 1.188 tonluk yıllık üretimiyle Türkiye üretiminin % 02’sini sağlamakta olup bu üretim Manisa İli’ndeki nüfusun kişi başına yıllık 0,87 kg tüketimini karşılamaktadır. Türkiye ortalaması olan 6,3 kg/yıl değerini karşılamada yerel üretim açısından çok yetersiz olduğu anlaşılan Manisa İli su ürünleri tüketimi için diğer bölgelerden gelen ürünlere bağımlıdır.

5. MANİSA İLİ'NİN COĞRAFI VE SOSYO-DEMOGRAFİK ÖZELLİKLERİ

Manisa İli, Batı Anadolu'nun denize kıyısı bulunmayan, fakat kıyıya en yakın şehirlerden biridir. 13.810 km² yüzölçümüne sahip ve coğrafi açıdan Ege Bölgesi'nde yer alan İlin, batısında İzmir, güneyinde Aydın, doğusunda Uşak ve Kütahya, kuzeyinde Balıkesir ve güney doğusunda ise Denizli İlleri bulunmaktadır.

Coğrafi olarak İlin genel çizgilerini belirleyen özellikler vadiler ve üzerlerindeki ovalardır. Denize dikey olarak uzanan dağların arasında kalan çöküntü alanlarında akarsular tarafından düzenli ve geniş vadiler oluşturulmuştur. Dağlık ve sarp alanlar, ilin doğu, güney ve kuzeyinde yer alırken batıya doğru gidildikçe yükseltisi azalan dağlar, dere ve çaylarla kesilmektedir.

TÜİK'in Adrese Dayalı Nüfus Kayıt Sistemi verilerine göre Manisa İli nüfus yoğunluğu (102,8 kişi/km²), 98,3 kişi/km² olan Türkiye ortalamasının üstündedir. 2008-2012 yılları arasındaki nüfus artış oranı (% 2,2) ise Türkiye değerinin (% 5,5) oldukça altındadır (TÜİK, 2012). 2013 yılı adrese dayalı nüfus kayıt sistemine göre il nüfusu 1.359.463'tür. Manisa Merkez İlçe nüfusu ise 1990 yılında 158.928 iken 2013 yılında 364.332'e yükselmiştir. Manisa'da nüfus artışının nedenlerinden biri olan göç olgusu incelendiğinde 1990'lı yıllarda vilayet dışından yoğun göç alınırken 2000 yılından sonra vilayet içerisinden Manisa'ya doğru göç akımının yoğunlaştığı görülmektedir. Manisa'ya göç veren iller arasında Ağrı, Muş, Erzurum, Kars ve Balıkesir ilk sıralardadır. Manisa ise en çok İzmir, İstanbul ve Bursa'ya göç vermiştir.

Manisa'nın nüfus yapısı ülkemizin genel demografik yapısına benzer bir şekilde genç bir görünüm sergilemektedir. Ayrıca, 65 yaş ve üzeri nüfusun sayısı ciddi bir düzeydedir ve önümüzdeki yıllarda bu sayının daha da artması beklenmektedir. Diğer yandan nüfusun yüzde 25'i 15 yaş altındadır.

Manisa İli'nde kişi başına düşen bütçe geliri 2008 yılında 999 TL iken % 76,4'lük artışla 1.762 TL'ye yükselmiştir. Ancak bu artışa rağmen 4.852 TL olan Türkiye geneline ait değer in altında kalmaktadır (GİB, 2013).

Manisa kent merkezinde sürükleyici sektörler sanayi ve tarım sektörleridir. Manisa sanayi bakımından ileri, madencilikte zengin, tarımda ise Türkiye'de en çok üzüm, pamuk, tütün ve zeytin yetiştiren bir ildir. Yüzyıllardan beri dokumacılık, gıda, dericilik ve tarım konusunda

faaliyet gösteren Manisa'da bugün sanayi önemli bir gelir kaynağıdır. Manisa kent ekonomisi 1970'lere kadar daha çok tarıma dayalı iken 1970'den itibaren organize sanayi bölgesinin varlığı ve kentin coğrafi konumu sayesinde sanayi sektörü (özellikle elektrik, elektronik, makine, oto yan sanayi dalları) ağırlığını arttırmıştır. "Financial Times" Dergisi tarafından 2004 yılında, dünyanın en uygun yatırım kenti seçilmiştir.

6. MATERYAL VE METOT

Manisa ili Merkez İlçesi'nde yapılan bu çalışmada bireylerin "su ürünleri tüketimi ve tüketim tercihlerini" belirlemek amacıyla 29 soru içeren bir anket (EK) oluşturulmuştur. Anketteki ilk 9 soru katılımcıların sosyo-demografik özelliklerini belirlemeye yöneliktir. Anketteki 10. soruya "Su ürünleri tüketiyor musunuz?" "Hayır" cevabı verilir ise anket sonlandırılmıştır. "Evet" cevabını verenlerden ise su ürünleri tüketim davranışlarını içeren 19 soruya daha cevap vermesi talep edilmiştir. Temel olarak anket yapılan bireylerin; eğitim durumları, aylık gelirleri, aylık su ürünleri tüketimi, en çok tükettikleri ve sevdikleri su ürünleri, balık alırken dikkate alınan özellikler, balık tüketme ve pişirme biçimleri hakkındaki düşüncelerinin tespit edilmesi hedeflenmiştir.

57 mahalleden oluşan Manisa ili Merkez İlçesi'nin nüfusu 309.000'dir (Anonim, 2014). Daha önceki yapılmış çalışmalara bakılarak, zaman ve ekonomik nedenlerle ildeki tüm bireylere ulaşmanın zahmeti nedeniyle eşit olasılıklı basit rastgele örnekleme yöntemi uygulanmış ve evren birim sayısı 10.000'in üzerinde olduğu durumlarda örnekleme hacmi aşağıdaki eşitlik kullanılarak elde edilmiştir (Yazıcıoğlu ve Erdoğan, 2006; Çaylak, 2013).

$$n = \frac{P \times Q \times Z_a^2}{d^2} \dots\dots\dots (6.1)$$

n: Örnekleme büyüklüğü

P: Olayın gerçekleşme olasılığı

Q(1-P): Olayın gerçekleşmeme olasılığı

Z_a Z_a : Güven katsayısı (% 5 ' lik hata payı için bu sayı 1,96 alınmaktadır)

d: Olayın görülüş sıklığına göre kabul edilen örnekleme hatasıdır.

$$n = \frac{0,5 \times 0,5 \times 1,96^2}{0,05^2} = 384,16$$

Araştırma kapsamında en az 384 bireyin incelenmesi gerektiği tespit edilmiştir. Bu örneklem büyüklüğü, ayrıca örneklem büyüklüğünün belirlenmesine ilişkin Roscoe (1975) tarafından tanımlanan kurallarla da uyumludur (Roscoe, 1975; Sekaran, 2006).

Manisa ili Merkez İlçesi'nde mahallelerin nüfus yoğunluğuna göre örneklem oranı belirlenip, adrese dayalı nüfus kayıt sisteminden basit rastlantısal örnekleme yöntemi ile 410 hane belirlenmiştir. Anketler, 2014 yılı Haziran ve Ağustos aylarında araştırma sırasında

örnekleme alınan bireylere doğrudan görüşme ile uygulanmıştır. Böylece araştırmanın orijinal verileri sağlanmıştır (Saygı ve diğ. 2006). Araştırmanın anket bölümünde katılımcıların verdiği yanıtların gerçeği yansıttığı ve ana kütleyle örnek oluşturduğu varsayılmaktadır.

Projenin saha çalışmalarında elde edilen verilerin elektronik ortama kaydedilmesi ve istatistiksel olarak değerlendirilmesi MS Excel paket programı ve SPSS (The Statistical Package for the Social Sciences) 17.0 istatistik programı kullanılarak gerçekleştirilmiştir.

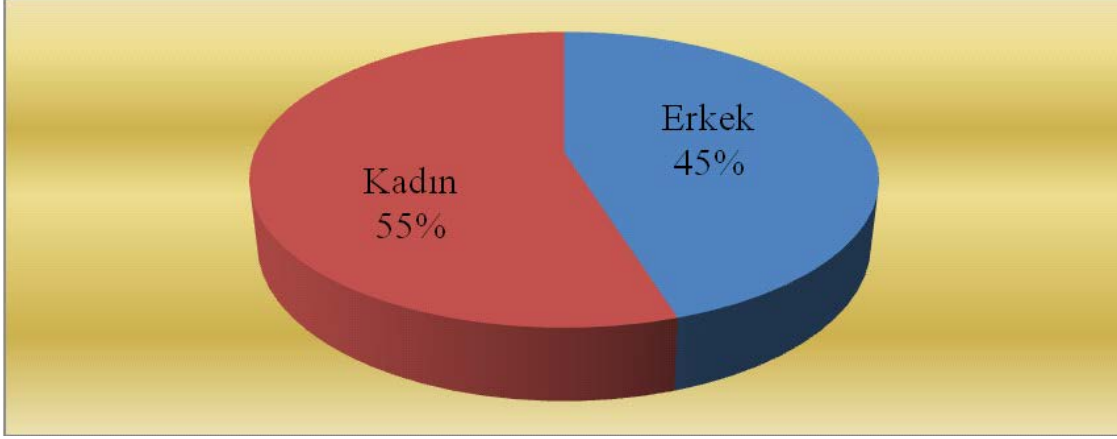
Kişi başı su ürünleri tüketim miktarı (kg/yıl), “Aylık balık tüketiminiz ne kadardır” anket sorusuna verilen cevaplar değerlendirilerek tespit edilmiştir. Ankete cevap veren kitlenin yıllık toplam su ürünleri tüketimi bulunmuş ve bu değer anketlerde tespit edilen ailede yaşayan toplam kişi sayısına (1.491 kişi) bölünerek kişi başı tüketim miktarı elde edilmiştir.

Veriler, frekans ve yüzde ile değerlendirilmiştir. “Aylık gelir düzeyi” bağımsız değişkeniyle bağımlı değişkenler arasındaki ilişkilerin anlamlı olup olmadığı Chi-Kare (χ^2) önemlilik testi istatistiksel olarak anlamlılığı $p < 0.05$ düzeyinde kabul edilmiştir. Araştırmada demografik özellikler ile su ürünleri tüketimi arasındaki ilişkiyi analiz edebilmek için 29 adet soruya verilen cevaplar frekans - yüzde ile ki-kare (χ^2) çaprazlama testlerine ait analizlerle değerlendirilmiştir.

7. BULGULAR

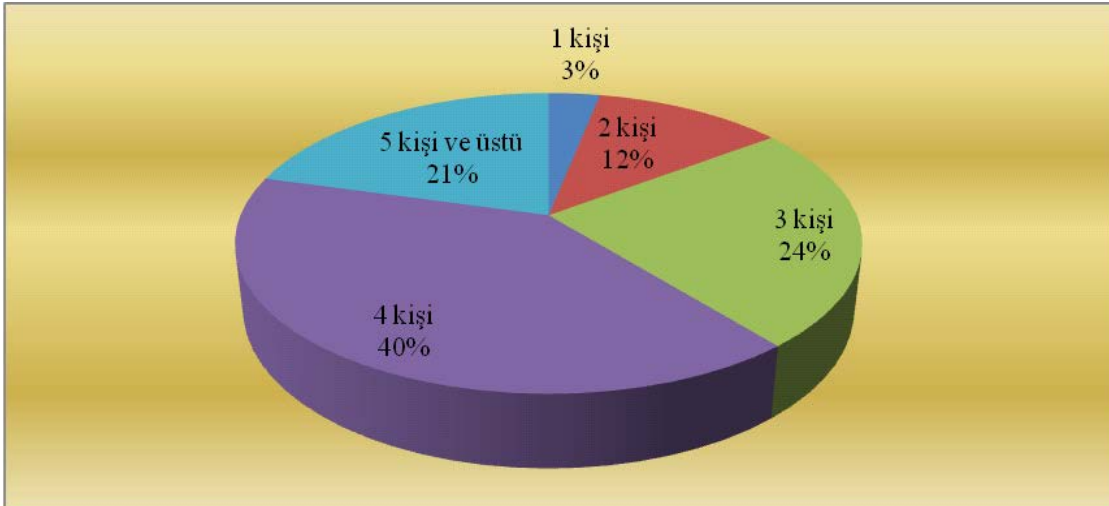
7.1. Demografik Özelliklerin Frekans Analizi

Ankete katılanların cinsiyet değişkenine göre frekans dağılımı, bayan için % 55 oranında ve erkek için % 45 oranında tespit edilmiştir (Şekil 7.1).



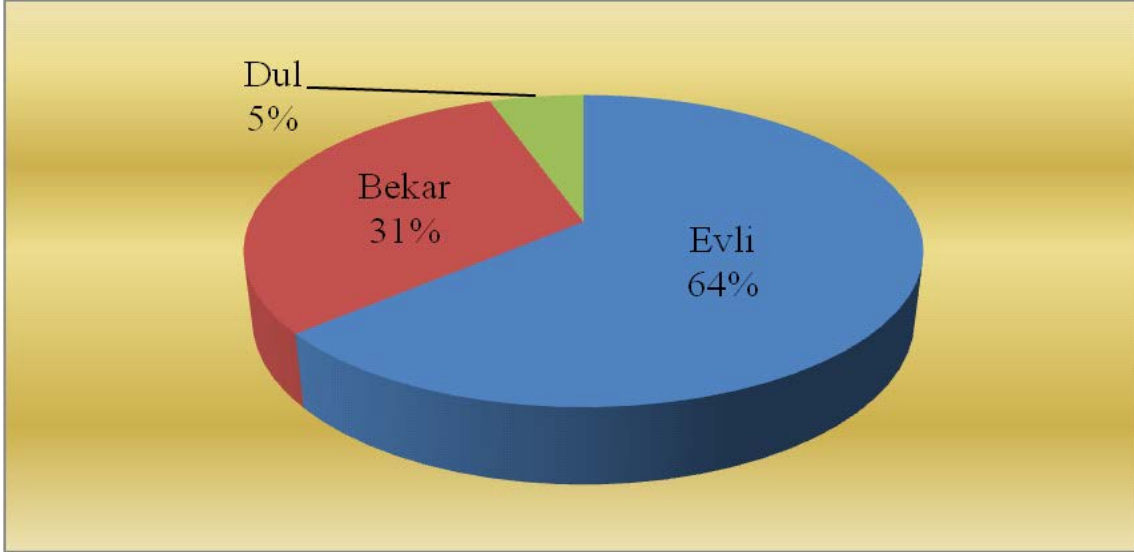
Şekil 7.1. Cinsiyet dağılımı.

Ankete katılanların ailedeki kişi sayısı değişkenine göre frekans dağılımında % 3'ü 1 kişi, % 12'si 2 kişi, % 24'ü 3 kişi, % 40'ı 4 kişi ve % 21'inin ailede 5 kişi ve üstü birey yaşadığı belirlenmiştir (Şekil 7.2).



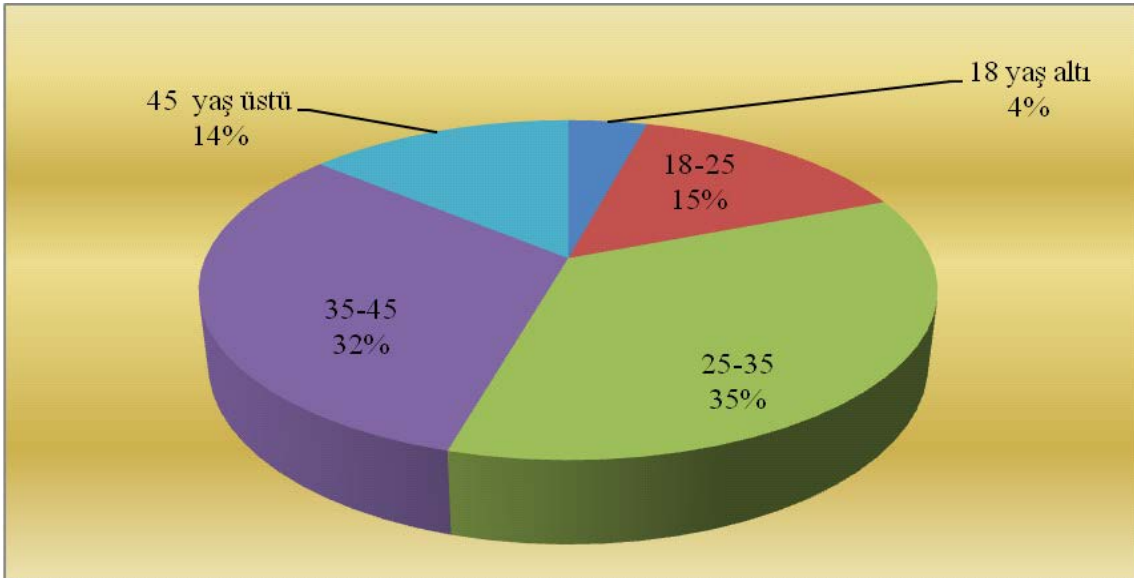
Şekil 7.2. Ailedeki birey sayısı

Şekil 7.3'e göre ankete katılanların medeni durum değişkenine göre frekans dağılımı evli için % 64 oranında, bekar için % 31 oranında ve dul için % 5 oranında tespit edilmiştir.



Şekil 7.3. Medeni durum

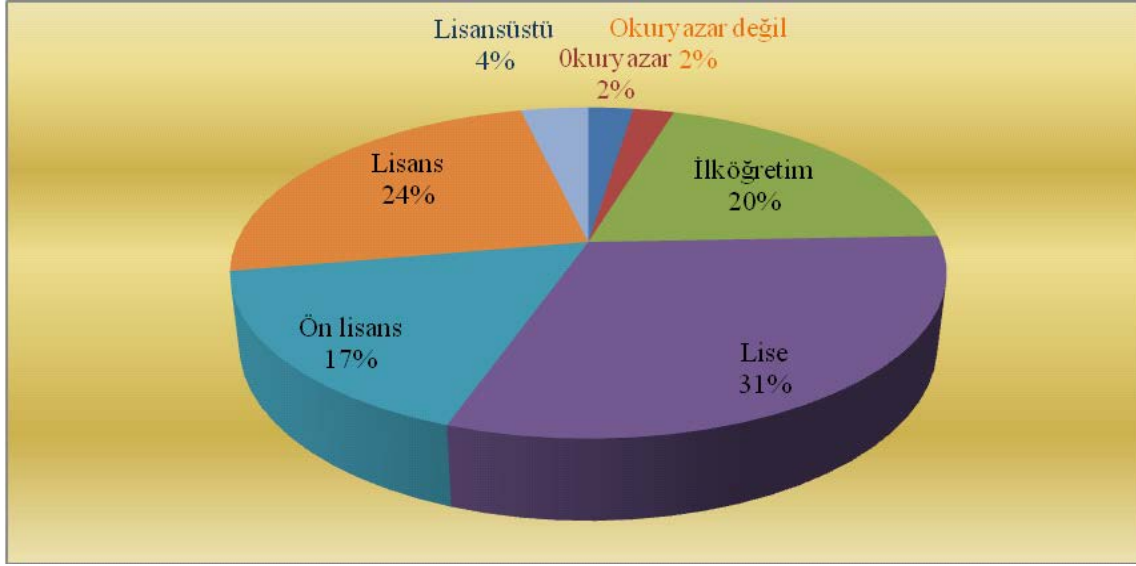
Ankete katılanların yaş değişkenine göre frekans dağılımı 18 yaş altı için % 4 oranında, 18-25 yaş aralığı için % 15 oranında, 25-35 yaş aralığı için % 35 oranında, 35-45 yaş aralığı için % 32 oranında ve 45 yaş ve üzeri için % 14 oranında olduğu belirlenmiştir (Şekil 7.4).



Şekil 7.4. Ankete katılan bireylerin yaşa göre sosyo-demografik özellikleri.

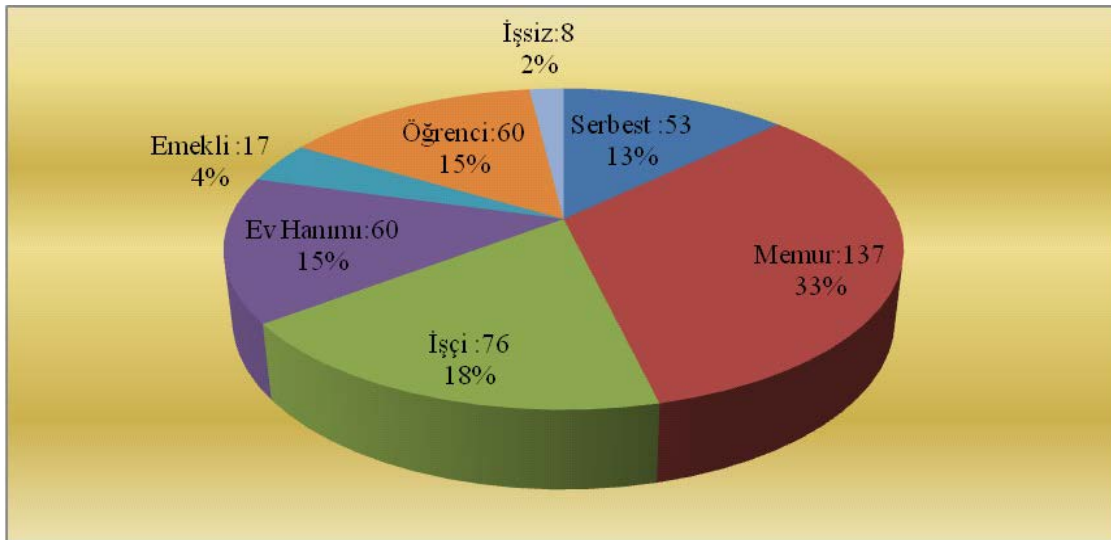
Ankete katılanların eğitim durumu değişkenine göre frekans dağılımı okur- yazar için % 2 oranında, okur- yazar değil için % 2 oranında, ilköğretim için % 20 oranında, lise için % 31

oranında, ön lisans için % 17 oranında, lisans için % 24 oranında ve lisansüstü için % 4 oranında hesaplanmıştır (Şekil 7.5).



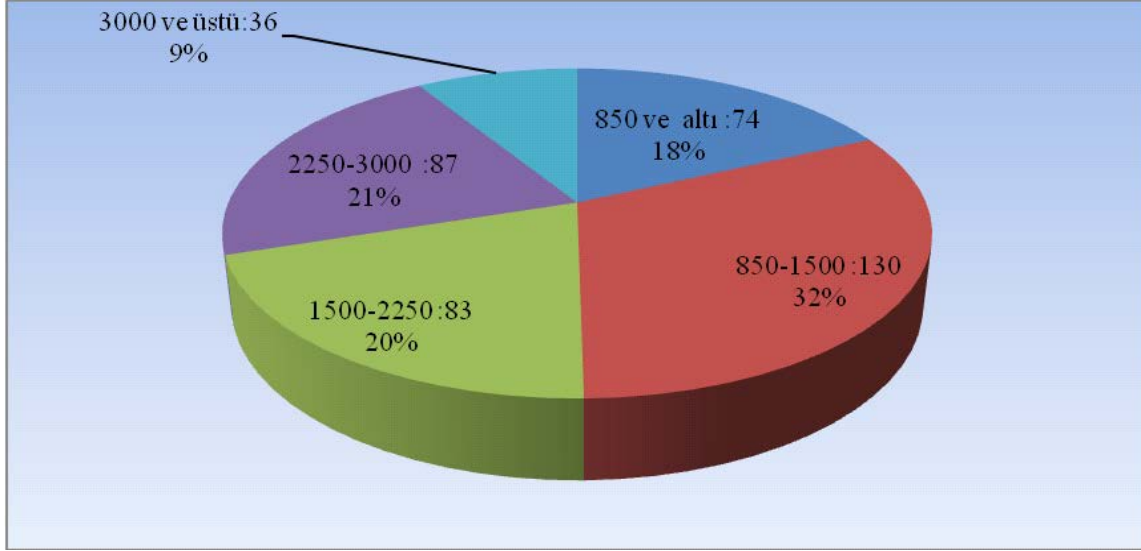
Şekil 7.5. Ankete katılan bireylerin eğitim durumu

Şekil 7.6'da ankete katılanların meslek değişkenine göre frekans dağılımı görülmektedir. Frekans yüzde oranları serbest meslek için % 13; memur için % 33; işçi için % 18; emekli için % 4; öğrenci için % 15; ev hanımı için % 14 ve işsiz için % 2 olarak saptanmıştır.



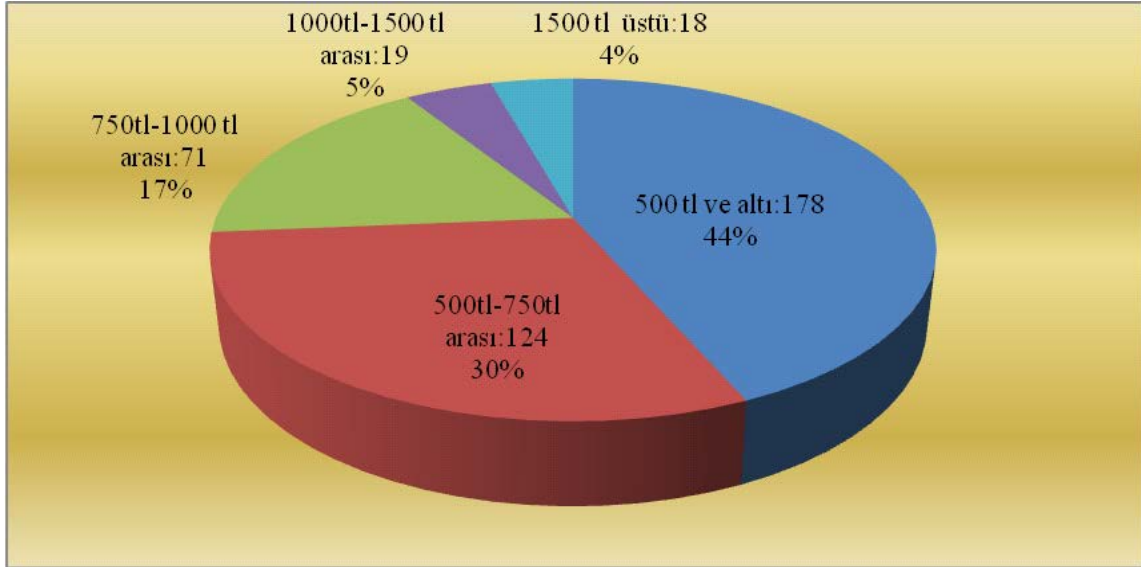
Şekil 7.6. Ankete katılan bireylerin meslekleri

Ankete katılanların aylık gelir düzeyi değişkenine göre frekans dağılımı, 850 TL ve altı için % 18 oranında, 850- 1500 TL için % 32 oranında, 1500- 2250 TL için % 20 oranında, 2250- 3000 TL için % 21 oranında ve 3000 TL ve üzeri için % 9 oranında tespit edilmiştir (Şekil 7.7).



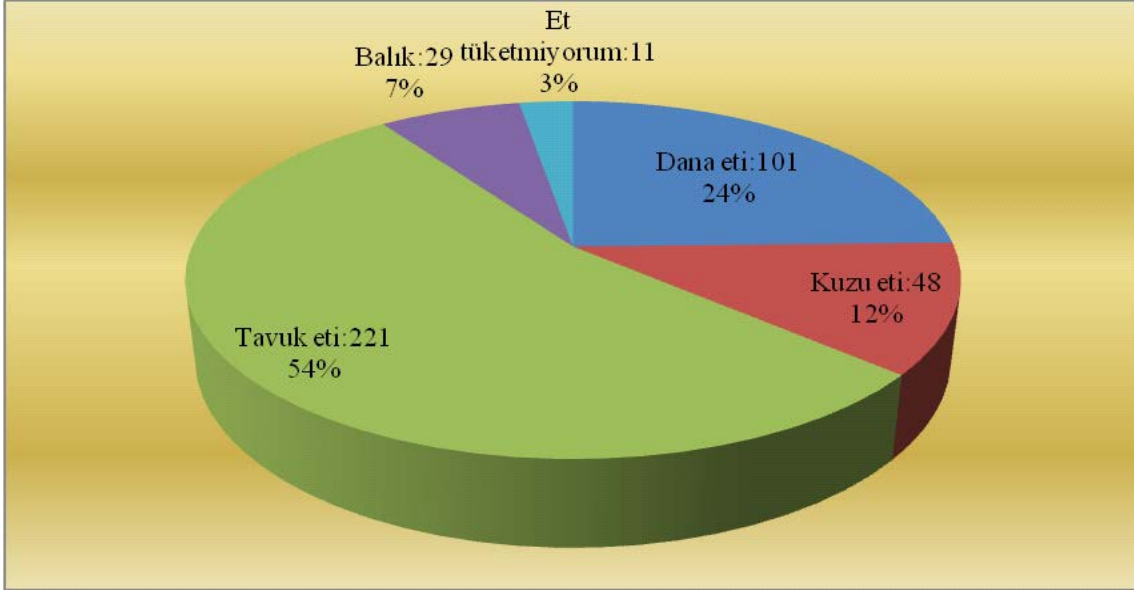
Şekil 7.7. Gelir durumu

Şekil 7.8’de görüldüğü üzere ankete katılanların aylık gıda harcaması değişkenine göre frekans dağılımı 500 TL ve altı için % 44 oranında, 500- 750 TL için % 30 oranında, 750-1000 TL için % 17 oranında, 1000- 1500 TL için % 5 oranında ve 1500 TL ve üzeri için % 4 oranında tespit edilmiştir.



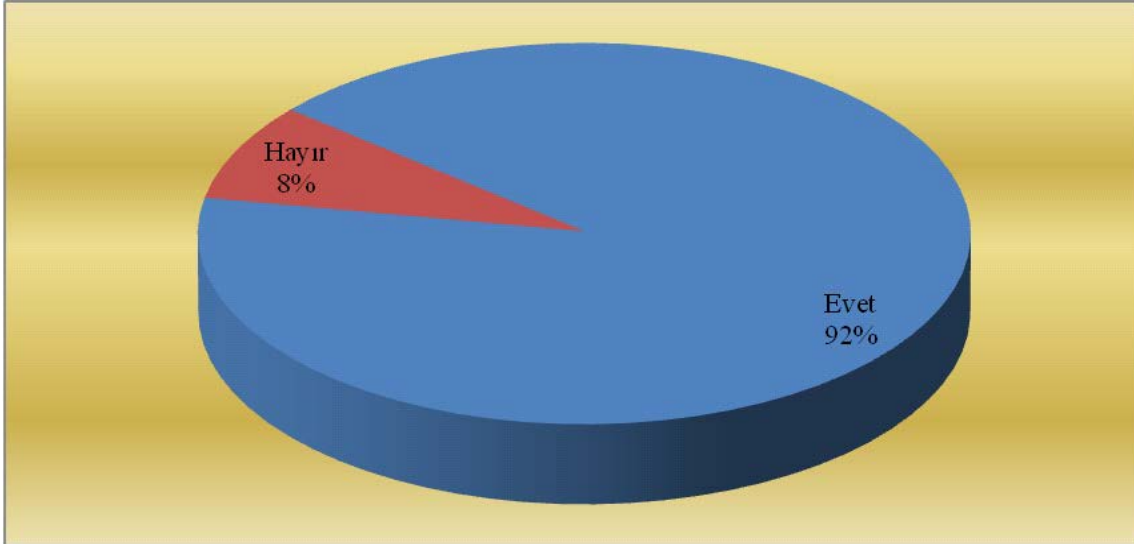
Şekil 7.8. Gıda harcaması

Ankete katılanların et tüketim türü değişkenine göre frekans dağılımı dana eti için % 24 oranında, kuzu eti için % 12 oranında, tavuk eti için % 54 oranında balık için % 7 oranında ve et tüketmiyorum için % 3 oranında tespit edilmiştir (Şekil 7.9).



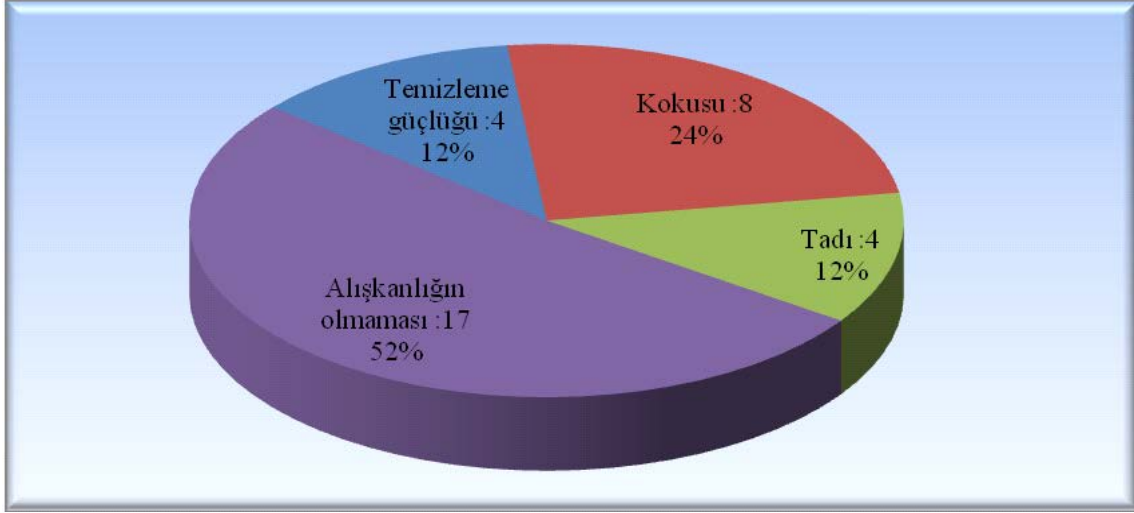
Şekil 7.9. Bireylerin et tüketim türü

Şekil 7.10’da görüldüğü üzere ankete katılanların “su ürünleri tüketiyor musunuz?” sorusuna verdikleri cevaplara göre frekans dağılımı evet için % 92 oranında ve hayır için % 8 oranında tespit edilmiştir. Anketin takip eden sorularının değerlendirilmesi, yalnız su ürünleri tüketenler (% 92) grubu için yapılmıştır.



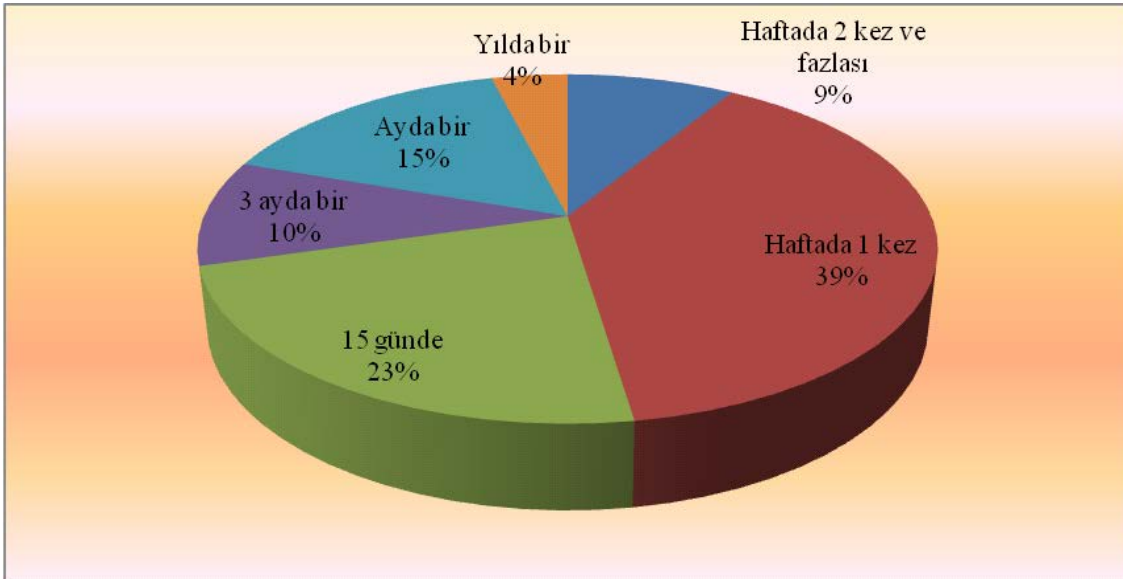
Şekil 7.10. Su ürünleri tüketimi

Su ürünleri tüketmeyenlerin nedeni sorulduğunda, ankete katılanlar tarafından % 12 oranında temizleme güçlüğü, % 24 oranında kokusu için, % 12 oranında tadı için ve % 52 oranında alışkanlıklarının olmadığı ifade edilmiştir (Şekil 7.11)



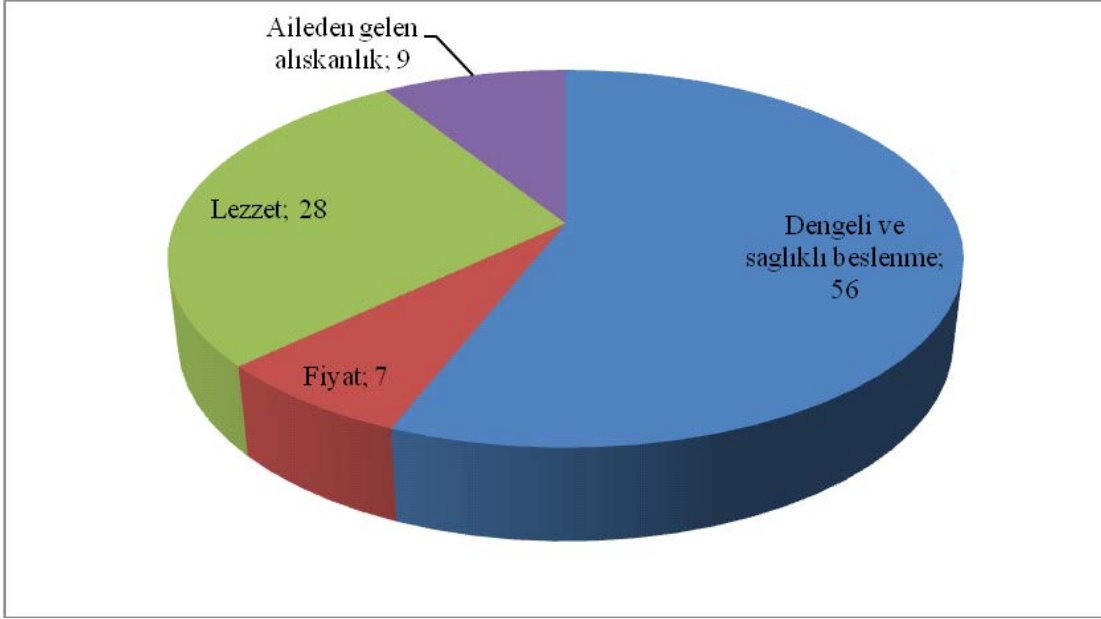
Şekil 7.11. Su ürünleri tüketmeme sebepleri

Ankete katılanların “ne sıklıkta balık tüketiyorsunuz?” sorusuna verdikleri cevaplara göre frekans dağılımı haftada 2 veya daha fazlası için % 9 oranında, haftada 1 kez için % 39 oranında, 15 günde için % 23 oranında, 3 ayda bir için % 10 oranında, ayda bir için % 15 oranında, yılda bir için % 4 oranında olduğu belirlenmiştir (Şekil 7.12).



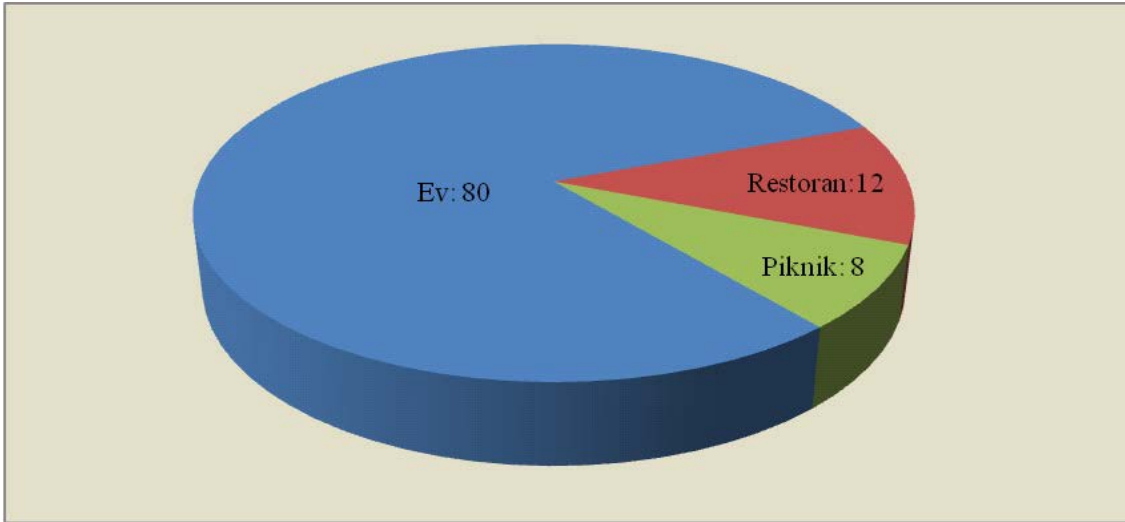
Şekil 7.12. Su ürünleri tüketme sıklığı

Şekil 7.13’de görüldüğü üzere ankete katılanların “balık tüketme nedeniniz nedir?” sorusuna verdikleri cevaplara göre frekans dağılımı dengeli ve sağlıklı beslenme için % 56 oranında, fiyat için % 7 oranında, lezzet için % 28 oranında, aileden gelen alışkanlık için % 9 oranında tespit edilmiştir.



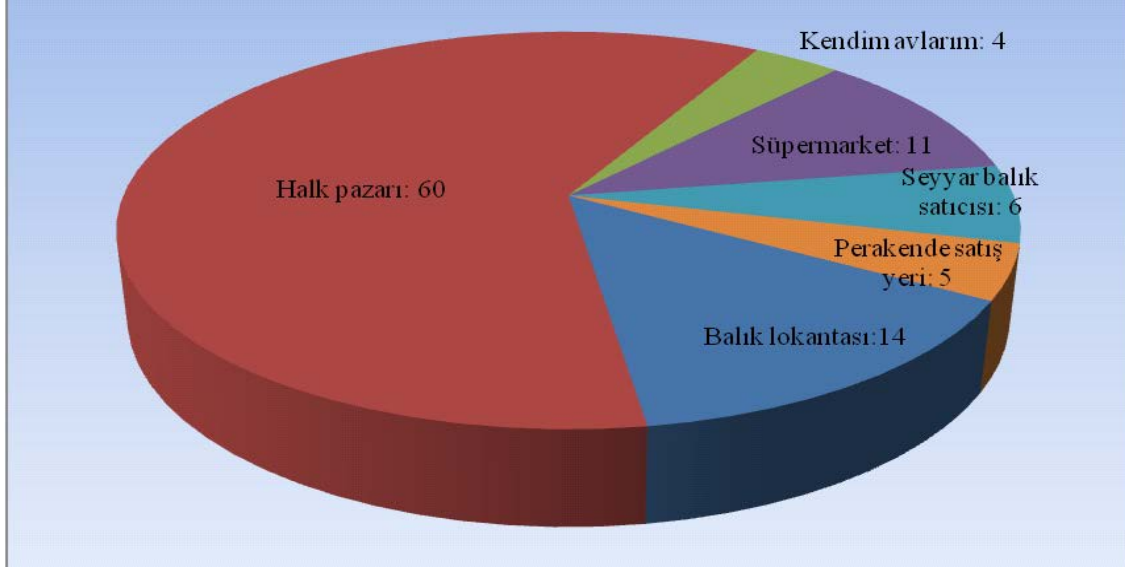
Şekil 7.13. Su ürünleri tüketme nedeni.

Ankete katılanların “balık tüketmek için en çok nereyi tercih edersiniz?” sorusuna verdikleri cevaplara göre frekans dağılımı ev için % 80 oranında, restoran için % 12 oranında ve piknik için % 8 oranında hesaplanmıştır (Şekil 7.14).



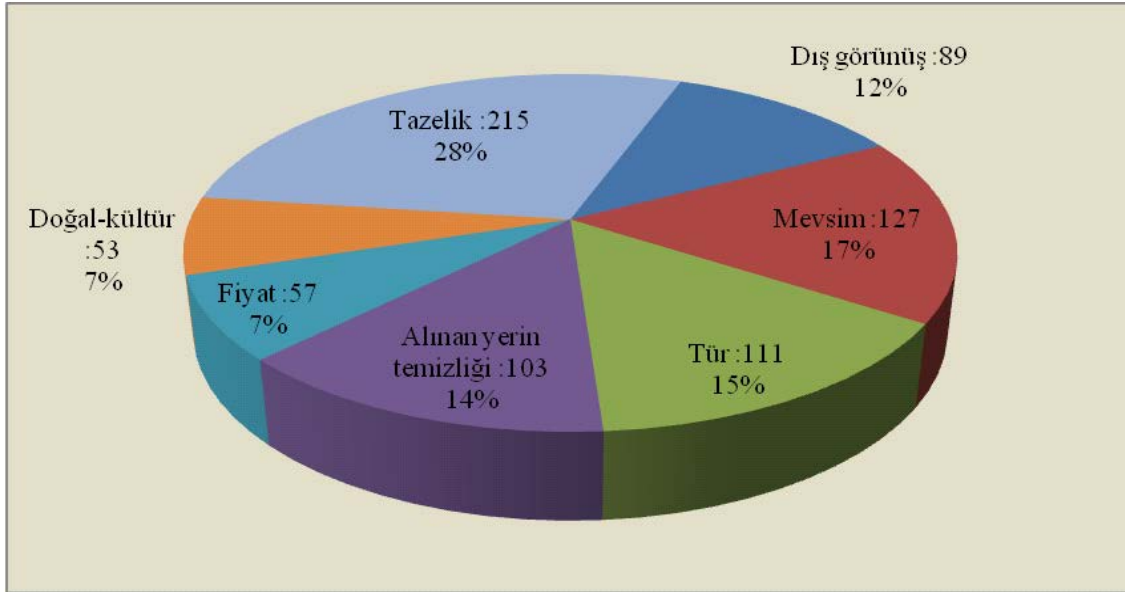
Şekil 7.14. Balığı en çok nerede tüketirsiniz?

Ankete katılanların “balığı nereden satın alıyorsunuz?” sorusuna verdikleri cevaplara göre frekans dağılımı balık lokantası için % 14 oranında, halk pazarı için % 60 oranında, kendim avlarım için % 4 oranında, süpermarket için % 11 oranında, seyyar balık satıcısı için % 6 oranında ve perakende satış yeri için % 5 oranında tespit edilmiştir (Şekil 7.15).



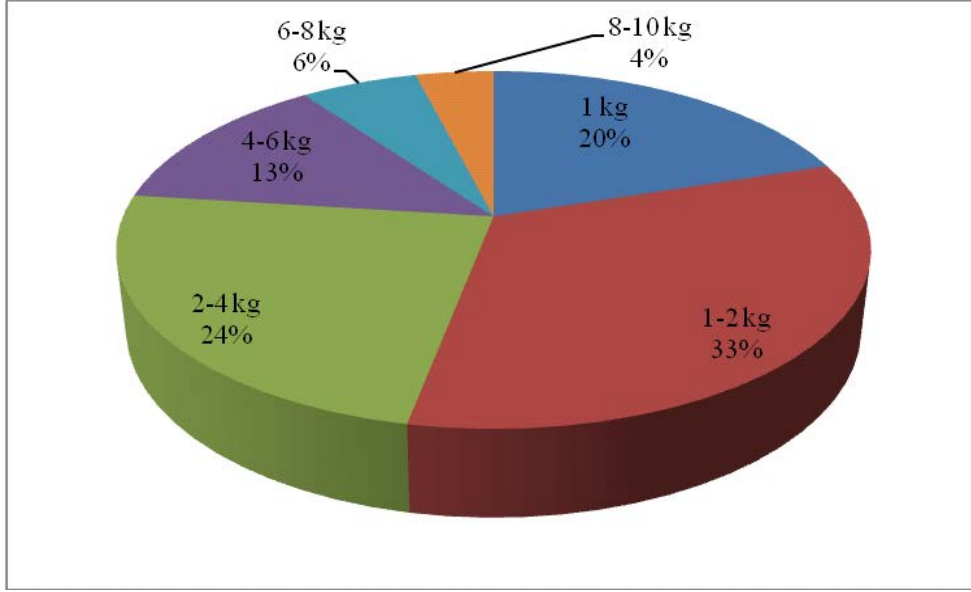
Şekil 7.15. Balığı nereden satın alırsınız

Şekil 7.16’da ankete katılanların “balığı satın alırken nelere dikkat ediyorsunuz?” sorusuna verdikleri cevapların frekans dağılımı görülmektedir. Frekanslar dış görünüş için % 12 oranında, mevsim için % 17 oranında, tür için % 15 oranında, alınan yerin temizliği için % 14 oranında, fiyat için % 7 oranında, doğal ya da kültür olması için % 7 oranında ve tazelik için % 28 oranında tespit edilmiştir (Bu soruda katılımcılar birden fazla şık işaretlemişlerdir.).



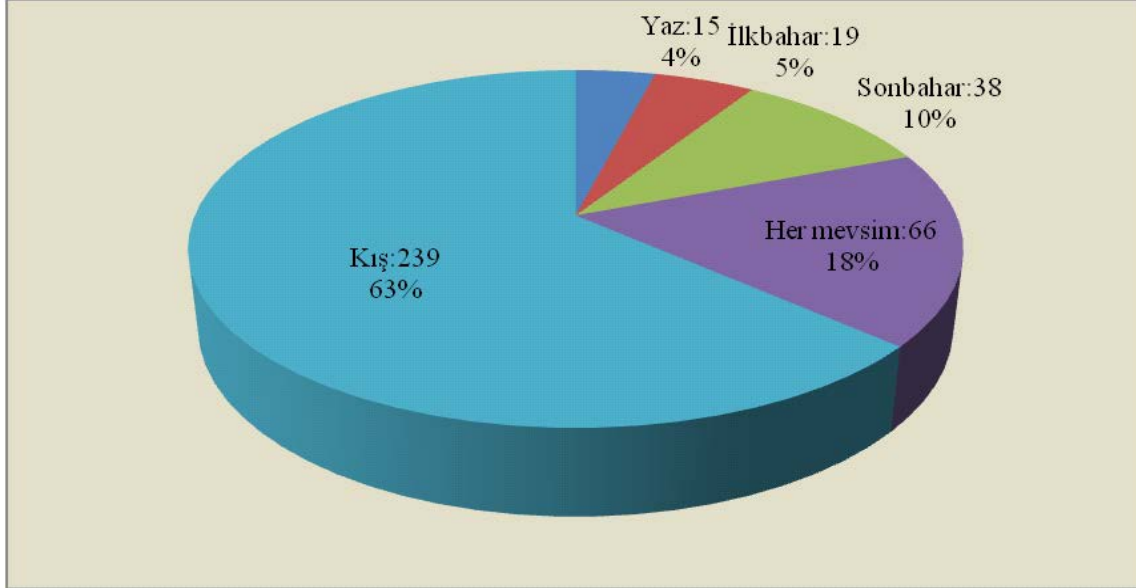
Şekil 7.16. Balığı satın alırken nelere dikkat ediyorsunuz

Ankete katılanların “aylık balık tüketiminiz ne kadardır?” sorusuna verdikleri cevaplara göre frekans dağılımı 1 kg için % 20 oranında, 1-2 kg için % 33 oranında, 2-4 kg için % 24 oranında, 4-6 kg için % 13 oranında, 6-8 kg için % 6 oranında, 8-10 kg için % 4 oranında olduğu belirlenmiştir (Şekil 7.17).



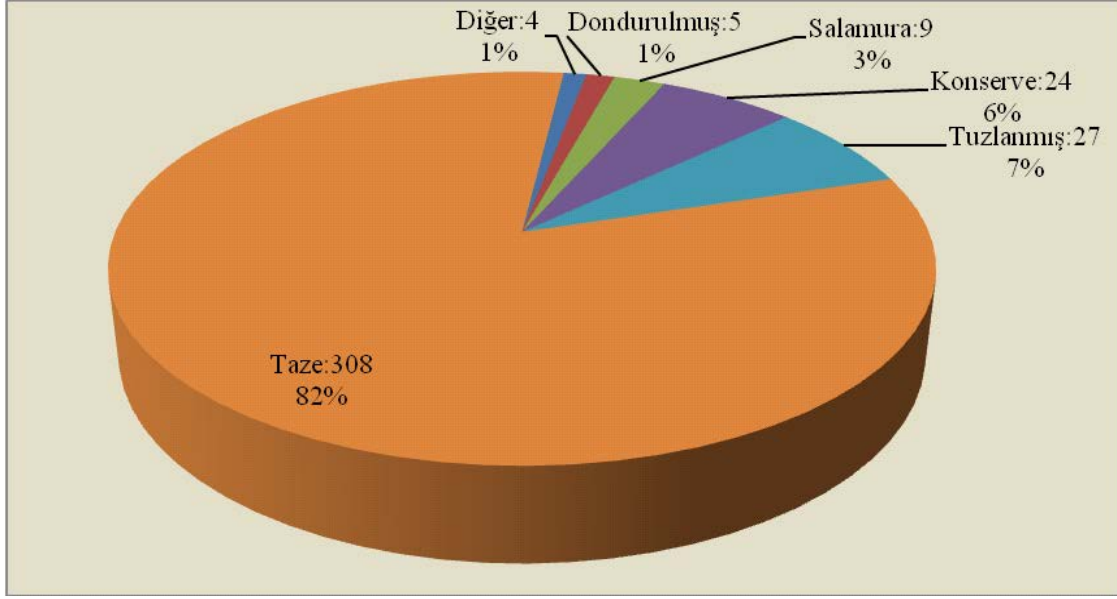
Şekil 7.17. Aylık balık tüketiminiz ne kadardır

Şekil 7.18’de görüldüğü üzere ankete katılanların “hangi mevsimde daha çok balık tüketiyorsunuz?” sorusuna verdikleri cevaplara göre frekans dağılımı ilkbahar için % 5 oranında, yaz için % 4 oranında, sonbahar için %10 oranında, kış için % 63 oranında ve her mevsim için % 18 oranında tespit edilmiştir.



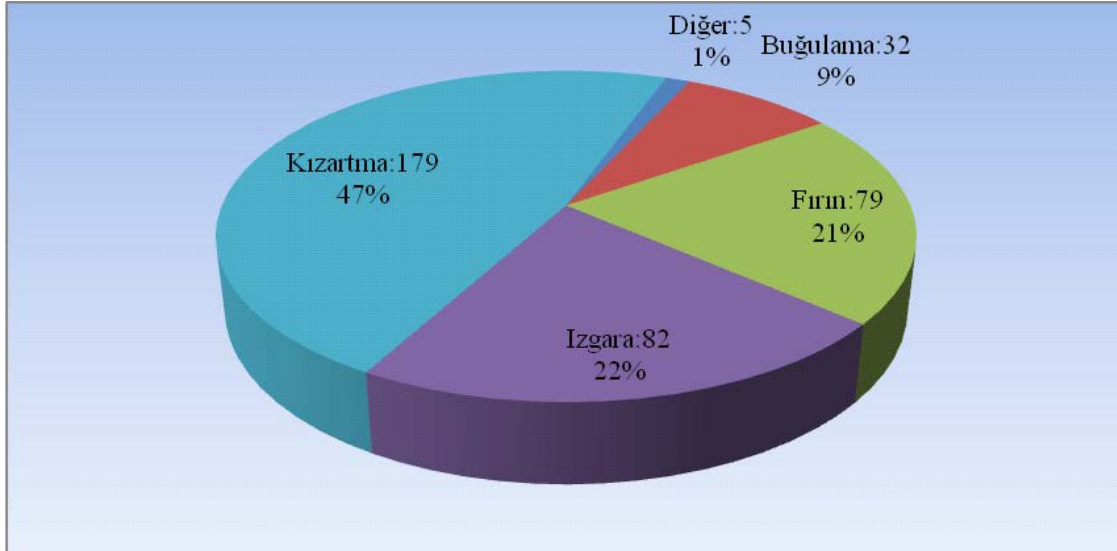
Şekil 7.18. Hangi mevsimde daha çok balık tüketiyorsunuz

Ankete katılanların “en çok tercih ettiğiniz balık tüketme biçiminiz nedir?” sorusuna verdikleri cevaplara göre frekans dağılımı taze için % 82 oranında, konserve için % 6 oranında, tuzlanmış için % 7 oranında, salamura için % 3 oranında, dondurulmuş için % 1 oranında ve diğer için % 1 oranında bulunmuştur (Şekil 7.19).



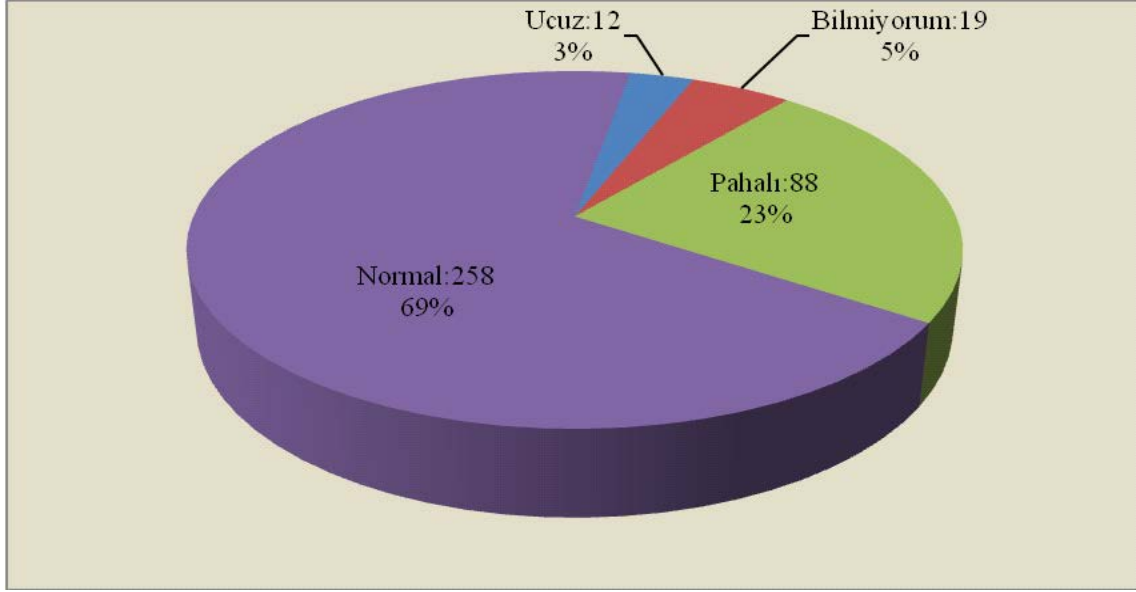
Şekil 7.19. Balık tüketme biçimi

Şekil 7. 20’de görüldüğü üzere ankete katılanların “balık pişirmede en çok hangi yöntemi kullanırsınız?” sorusuna verdikleri cevaplara göre frekans dağılımı kızartma için % 47 oranında, buğulama için % 9 oranında, ızgara için % 22 oranında, fırın için % 21 oranında ve diğer için % 1 oranında olduğu belirlenmiştir.



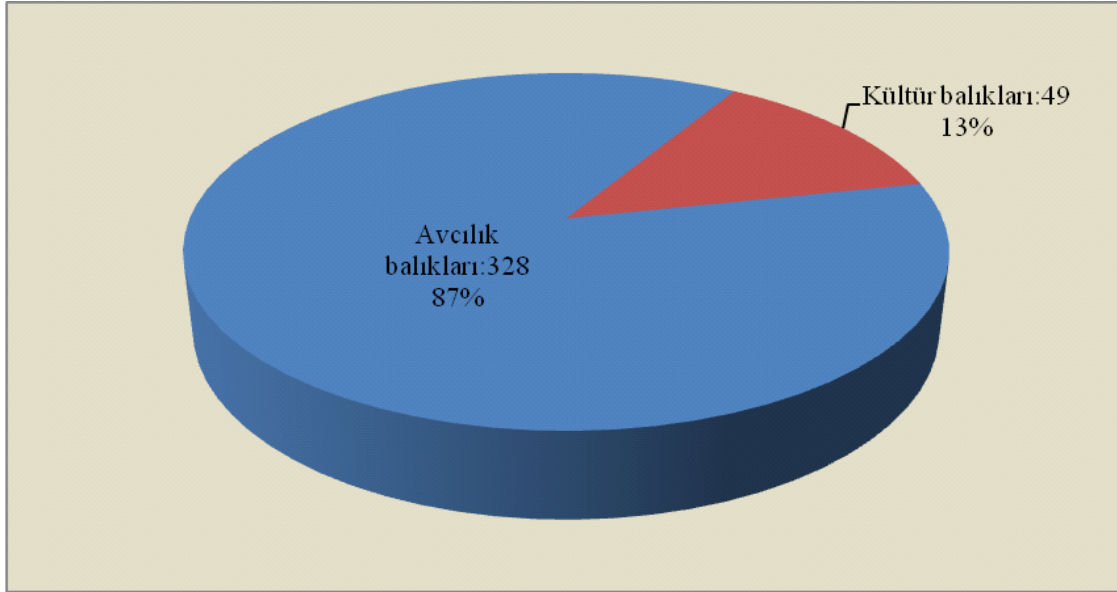
Şekil 7.20. En çok tercih ettiğiniz balık pişirme biçiminiz nedir

Ankete katılanların “balık fiyatlarını nasıl buluyorsunuz?” sorusuna verdikleri cevaplara göre frekans dağılımı ucuz için % 3 oranında, normal için % 69 oranında, pahalı için % 23 oranında ve bilmiyorum için % 5 oranında olduğu belirlenmiştir (Şekil 7.21).



Şekil 7.21. Sizce balık fiyatı nasıldır?

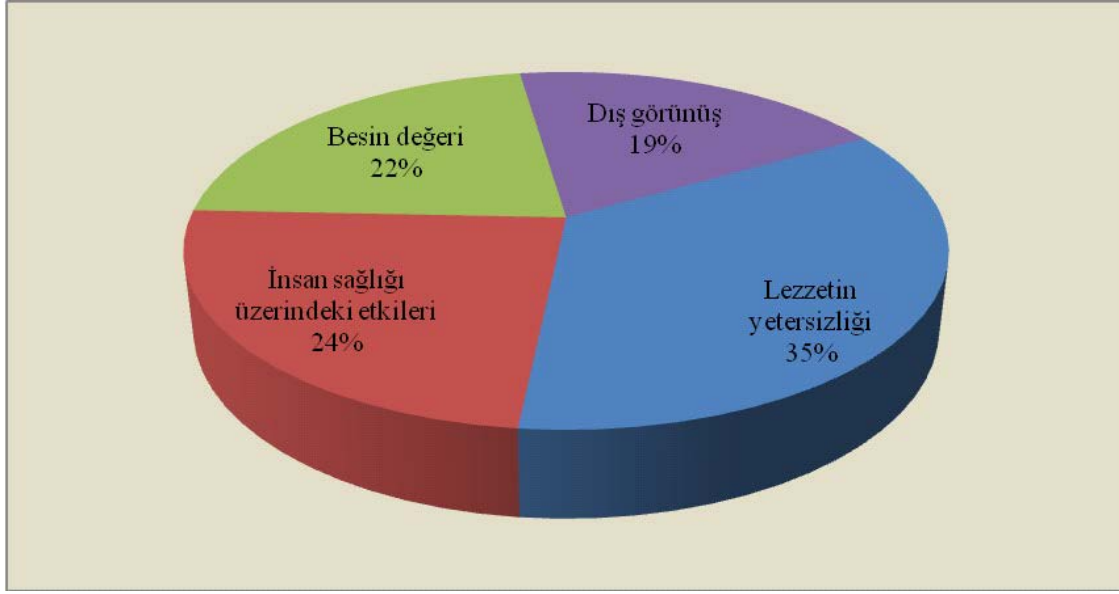
Şekil 7.22’de görüldüğü üzere ankete katılanların “üretim şekline göre hangi balık grubunu tüketmeyi tercih edersiniz?” sorusuna verdikleri cevaplara göre frekans dağılımı avcılık balıkları için % 87 oranında ve kültür balıkları için % 13 oranında olduğu belirlenmiştir.



Şekil 7.22. Avcılık ve Kültür Balıkları tüketimi

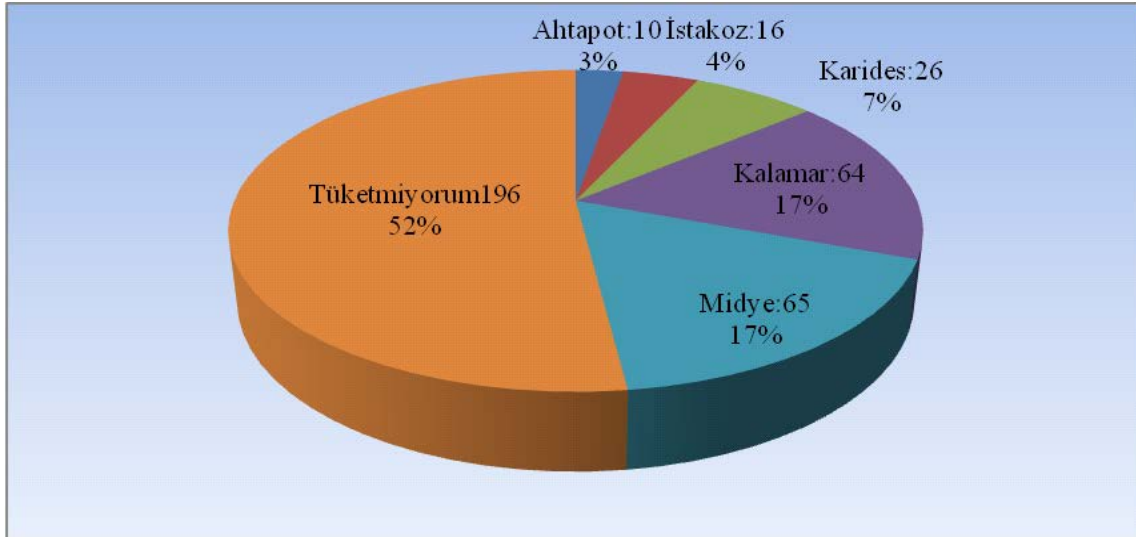
Ankete katılanların “kültür balıklarını doğal balıklardan ayıran fark ya da farklılıklar nelerdir?” sorusuna verdikleri cevaplara göre frekans dağılımı lezzetin yetersizliği için % 35 oranında, insan sağlığı üzerindeki etkileri için % 24 oranında, dış görünüşteki farklılıklar için

% 19 oranında ve besin değerinin azlığı için % 22 oranında olduğu tespit edilmiştir (Şekil 7.23).



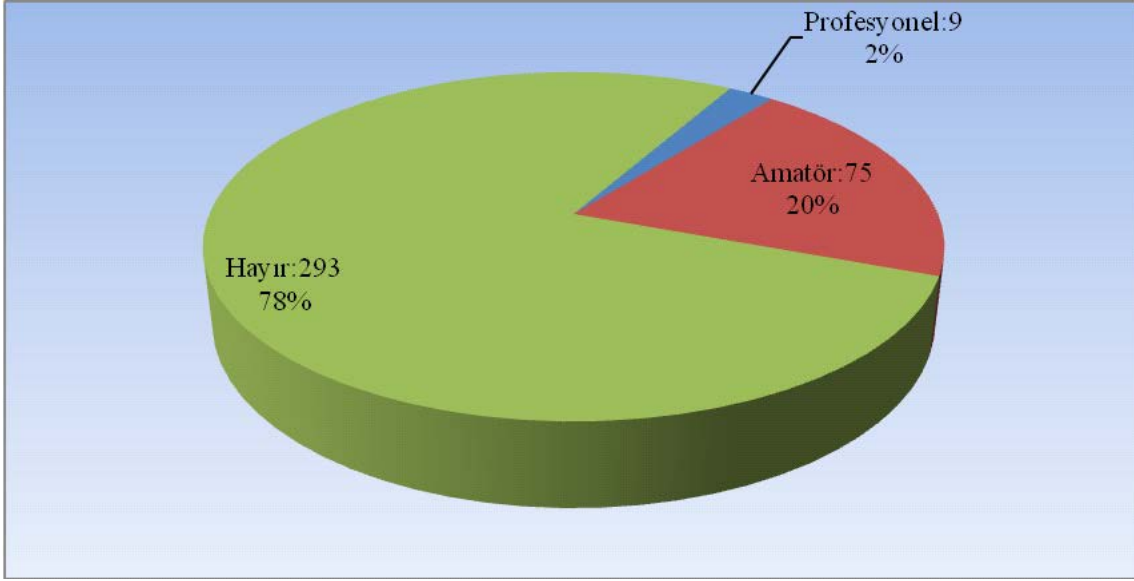
Şekil 7.23. Kültür balıklarını doğal balıklardan ayıran farklar

Ankete katılanların “tüketmeyi en çok tercih ettiğiniz omurgasız su ürünleri türü hangisidir?” sorusuna verdikleri cevaplara göre frekans dağılımı ahtapot için % 3 oranında, ıstakoz için % 4 oranında, kalamar için % 17 oranında, karides için % 7 oranında, midye için % 17 oranında ve tüketmiyorum için % 52 oranında olduğu saptanmıştır (Şekil 7.24).



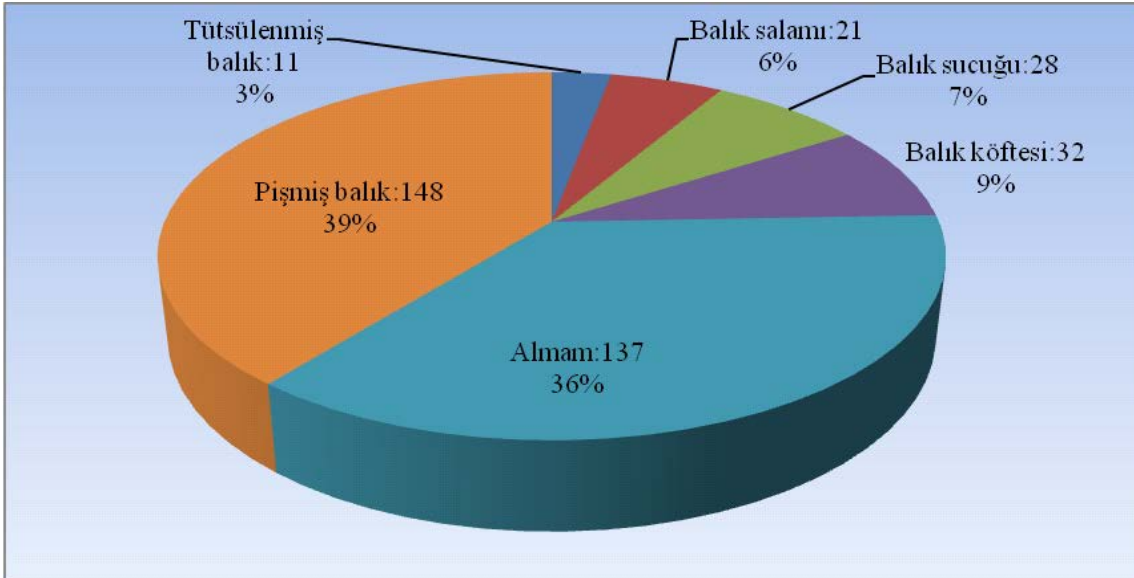
Şekil 7.24. Omurgasız su ürünleri tüketiminiz nasıldır?

Şekil 7.25’de görüldüğü üzere ankete katılanların “balık avlıyor musunuz?” sorusuna verdikleri cevaplara göre frekans dağılımı amatör için % 20 oranında, profesyonel için % 2 oranında ve hayır için % 78 oranında olduğu belirlenmiştir.



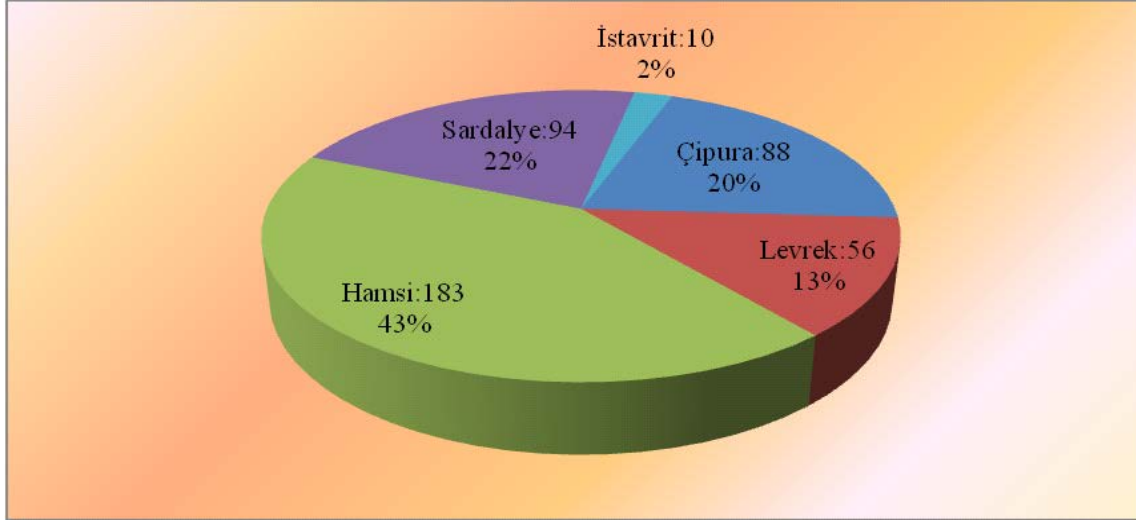
Şekil 7.25. Balık avlar mısınız?

Ankete katılanların “işlenmiş balık ürünlerinden hangisi hazır yemek olarak satılsa alırdınız?” sorusuna verdikleri cevaplara göre frekans dağılımı balık köftesi için % 9 oranında, pişmiş balık için % 39 oranında, balık sucuğu için % 7 oranında, balık salamı için % 6 oranında, tütülenmiş balık için % 3 oranında ve almam diyen için % 36 oranında olduğu belirlenmiştir (Şekil 7.26).



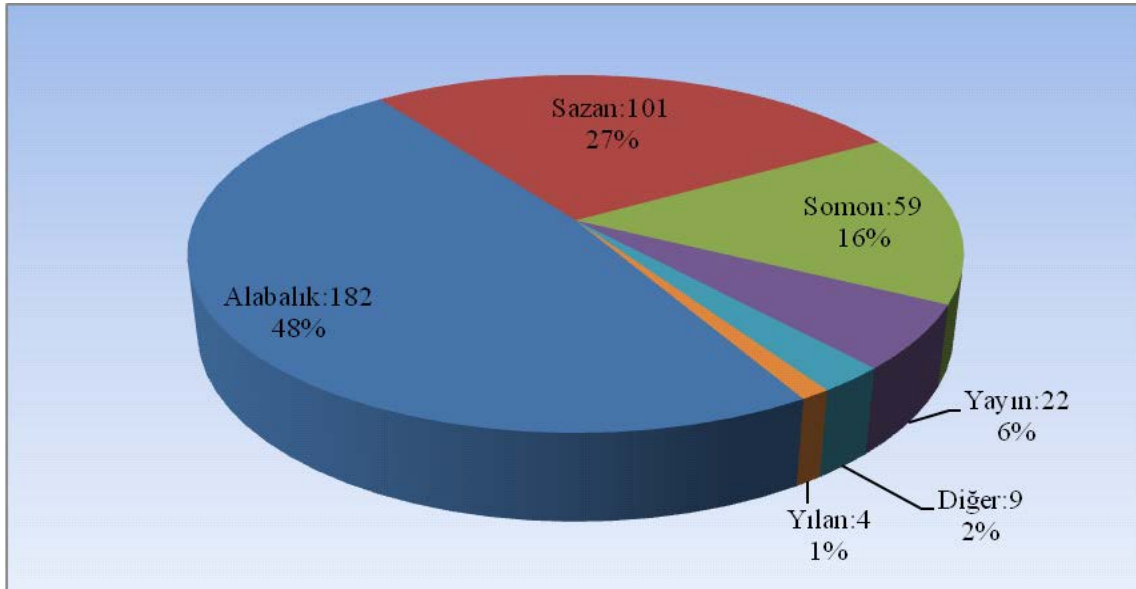
Şekil 7.26. İşlenmiş balık ürünlerinden hangisi hazır yemek olarak satılsa alırdınız?

Ankete katılanların “en çok tükettiğiniz deniz balığı türü hangisidir?” sorusuna verdikleri cevaplara göre frekans dağılımı çipura için % 20 oranında, levrek için % 13 oranında, hamsi için % 43 oranında, sardalye için % 22 oranında ve istavrit için % 2 oranında bulunmuştur (Şekil 7.27).



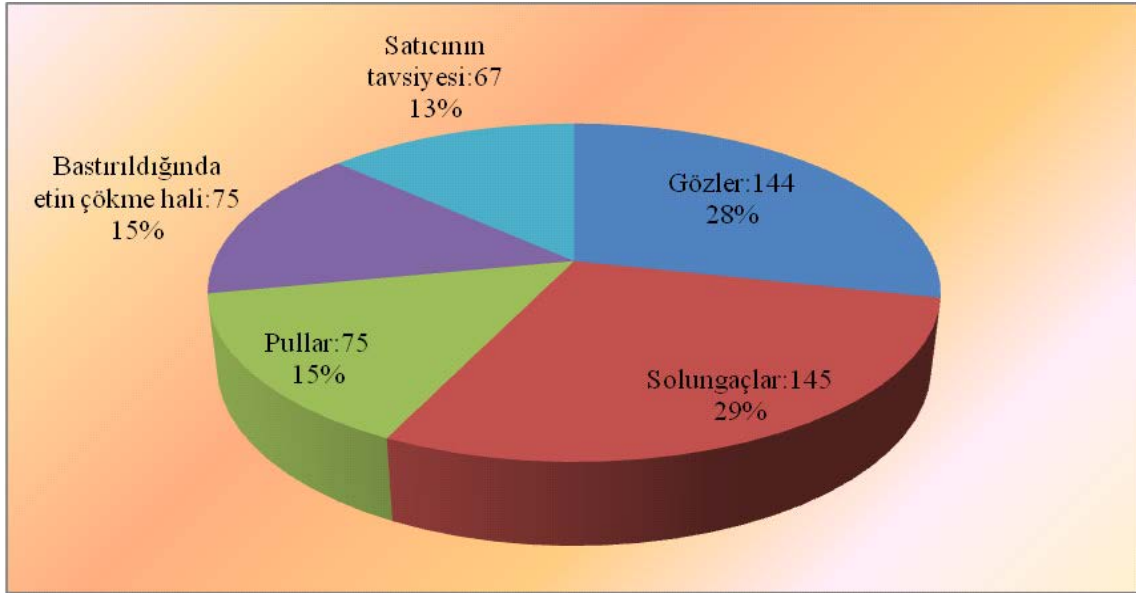
Şekil 7.27. En çok tükettiğiniz deniz balığı türü hangisidir

Şekil 7.28’de görüldüğü üzere ankete katılanların “en çok tüketmeyi tercih ettiğiniz tatlı su balığı hangisidir?” sorusuna verdikleri cevaplara göre frekans dağılımı sazan için % 27 oranında, alabalık için % 48 oranında, yayın için % 6 oranında, somon için % 16 oranında, yılan için % 1 oranında ve diğer için % 2 oranında olduğu belirlenmiştir (Şekil 7.28).



Şekil 7.28. En çok tüketilen tatlı su balığı

Ankete katılanların büyük çoğunluğu “satın aldığınız balığın tazeliğini en iyi nasıl anlarsınız?” sorusuna verdikleri cevaplara göre taze olup olmadıklarını anlayabildikleri görülmüştür. Katılımcılar frekans dağılımı gözler için % 28 oranında, solungaçlar için % 29 oranında, pullar için % 15 oranında, bastırıldığında etin çökme hali için % 15 oranında ve satıcının tavsiyeleri için % 13 oranında olduğu tespit edilmiştir (Şekil 7. 29). Saygılı ve diğ. (1999) yaptıkları araştırmada ise balık tüketen bireylerin % 75,27’sinin balıkların taze olup olmadıklarını ve bunun için solungaç (% 55,91), göz (% 47,31), etinin sertliği (% 17,20), genel görünüş (% 25,91) ve pullara (2,15) bakıldığını belirlemişlerdir. Tokat İli Almus İlçesi’nde yapılan araştırmada ise tazeliğin solungaçta bakma (% 64,56), gözüne bakma (% 44,30), etin sertliği (% 13,92), pullara (% 13,92) bakılarak anlaşıldığı bildirilmiştir (Adıgüzel ve ark, 2009).



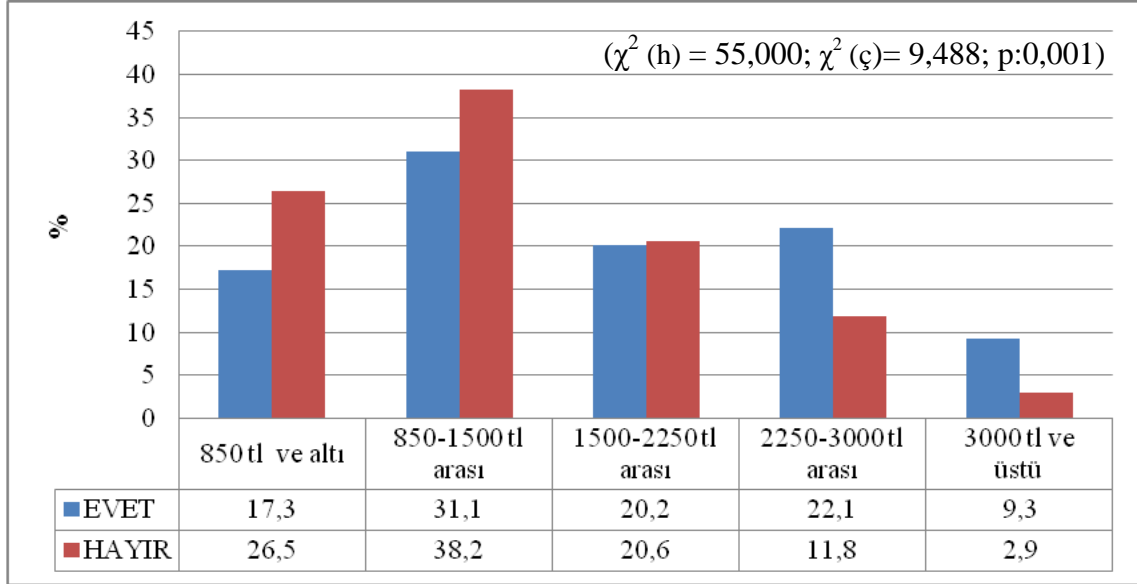
Şekil 7. 29. Satın aldığınız balığın tazeliğini en iyi nasıl anlarsınız?

Ankete katılanların su ürünleri aylık tüketim miktarına ilişkin verdikleri cevaplar değerlendirilerek Manisa ili aylık kişi balık tüketimi 0,64 kg, kişi başı yıllık su ürünleri tüketimi 7,68 kg olarak hesaplanmıştır.

7.2.1. Aylık Gelire Göre Balık Tüketiminin Ki-Kare Analizi Sonuçları

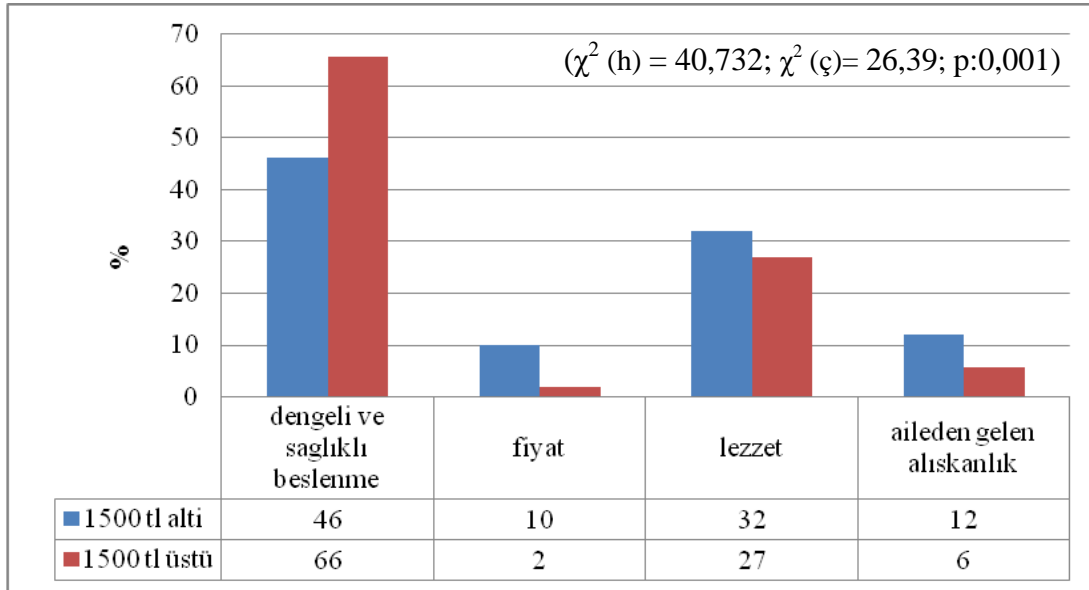
Aylık gelir ile su ürünleri tüketimi değişkenleri arasında istatistiksel açıdan anlamlı bir ilişki olduğu tespit edilmiştir ($\chi^2 = 55,000$; $p < 0,05$). Aylık gelir ile su ürünleri tüketimi çapraz

olarak test edildiğinde evet cevabı verenlerin 1.500 TL ve altı aylık gelirinde yoğunlaştığı görülmektedir (Şekil 7.30).



Şekil 7.30. Aylık gelir düzeyine göre su ürünleri tüketimi.

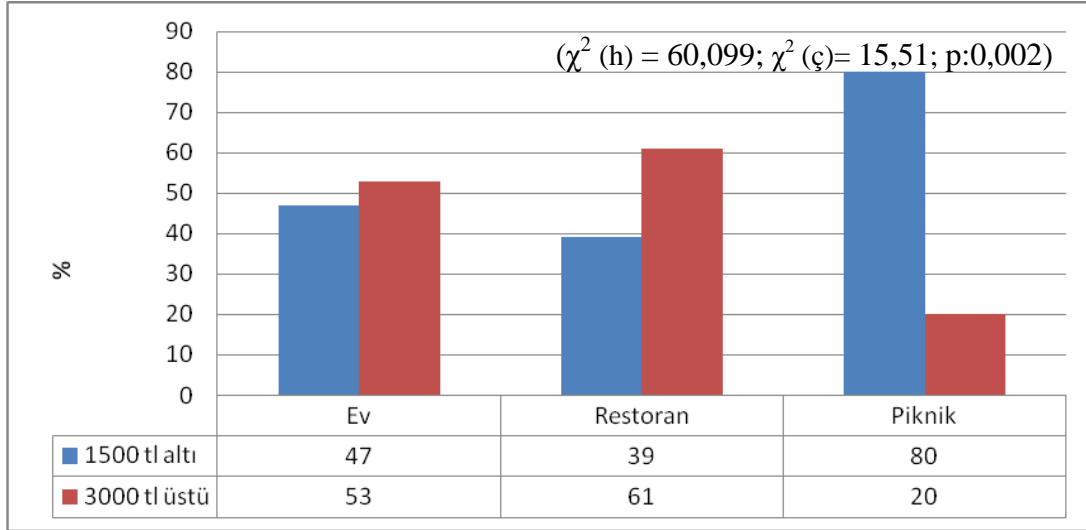
Şekil 7. 31’de görüldüğü üzere aylık gelir ile su ürünleri tüketme nedenlerinin değişkenleri çapraz olarak test edildiğinde cevapların gelir gruplarında dengeli ve sağlıklı beslenme şikkında yoğunlaştığı tespit edilmiştir. Aylık gelir ile balık tüketim tercihi tercihi arasında istatistiki açıdan bakıldığında anlamlı bir ilişki vardır.



Şekil 7.31. Aylık gelir düzeyine göre balık tüketme nedeni

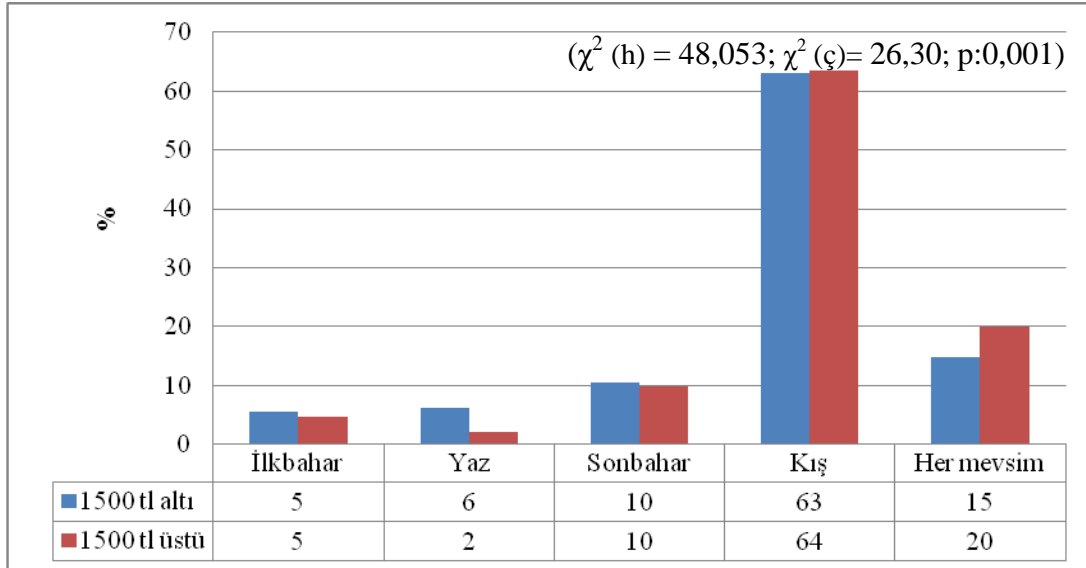
Aylık gelir ile balık tüketim yeri tercihi arasında istatistiki açıdan bakıldığında anlamlı bir ilişki bulunmuştur ($\chi^2 = 60,099$; $p < 0,005$). Aylık geliri 1500 TL ve altı olanların su ürünlerini

çoğunlukla piknikte (% 80), 1.500 TL üstü gelire sahip olanların ise restoranda (% 61) tükettikleri görülmüştür. (Şekil 7.32).



Şekil 7.32. Aylık gelir düzeyine göre balık tüketim yeri.

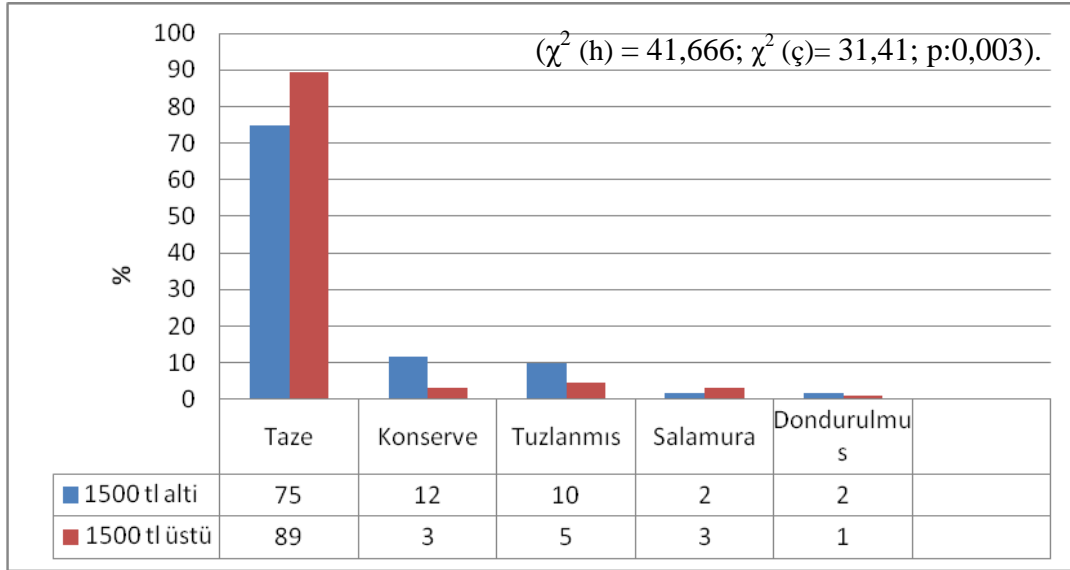
Aylık gelir ile su ürünlerinin hangi mevsimde tüketildiğine ilişkin değişkenler çapraz olarak test edildiğinde cevapların bütün gelir gruplarında kış mevsiminde yoğunlaştığı Şekil 7.33'de görülmektedir. Gelir seviyesi arttıkça balığı her mevsimde tüketme oranının arttığı görülmektedir. Aylık gelir grupları ile su ürünleri tüketim mevsim grupları arasındaki ilişki anlamlı bulunmuştur.



Şekil 7.33. Aylık gelir düzeyine göre balık tüketilen mevsim

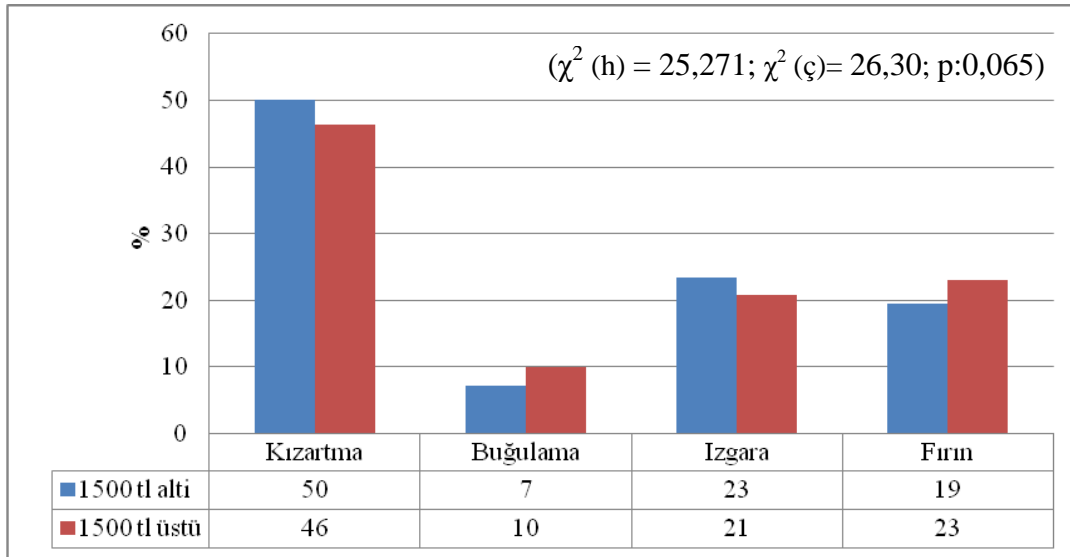
Aylık gelir düzeyi ile su ürünleri tüketme biçimi değişkenleri çapraz olarak test edildiğinde cevapların her iki gelir grubunda taze grubunda yoğunlaştığı tespit edilmiştir. Aylık gelir

grupları ile su ürünleri tüketme biçimi grupları arasındaki ilişki anlamlı bulunmuştur ($\chi^2 = 41,666$; $p < 0,05$) (Şekil 7.34).



Şekil 7.34. Aylık gelir düzeyine göre balık tüketme biçimi

Aylık gelir ile su ürünleri pişirme yöntemleri grupları arasındaki ilişki anlamlı bulunmamıştır ($\chi^2 = 25,271$; $p > 0,05$). Katılımcıların verdikleri cevaplar incelendiğinde bütün gelir düzeylerinde cevapların kızartmada yoğunlaştığı Şekil 7.35’de görülmektedir.

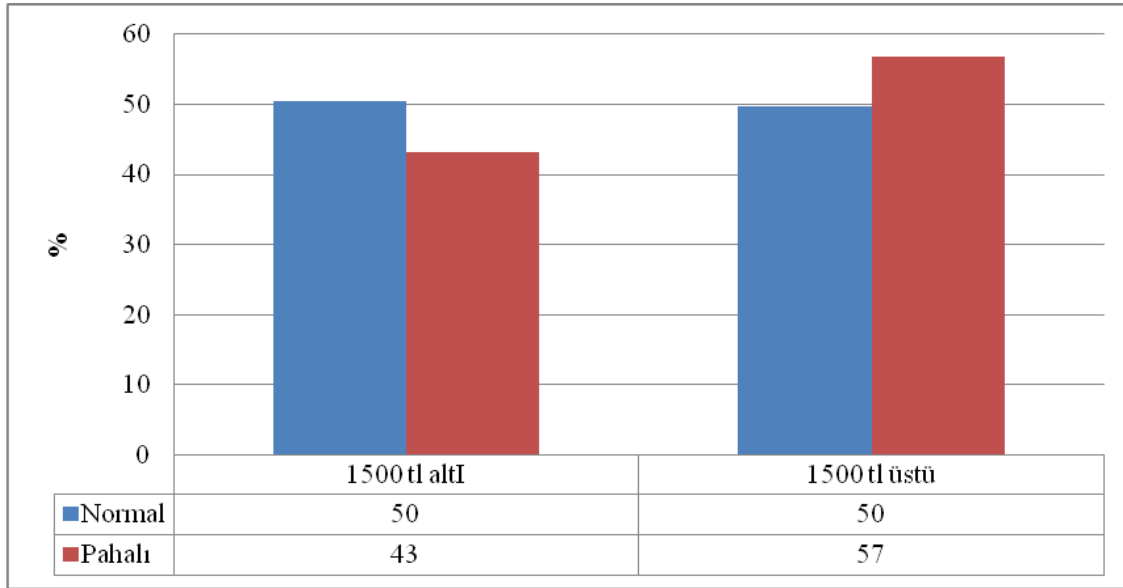


Şekil 7.35. Pişirme yöntemi ile aylık gelir düzeyi ilişkisi

Aylık gelir düzeyi ile balık fiyatları üzerindeki düşünceler arasında önemli bir ilişki olduğu tespit edilmiştir ($\chi^2 = 32,6$; $p = 0,001$). Gelir grubu yüksek olanlarda (1.500 TL üstü) pahalı

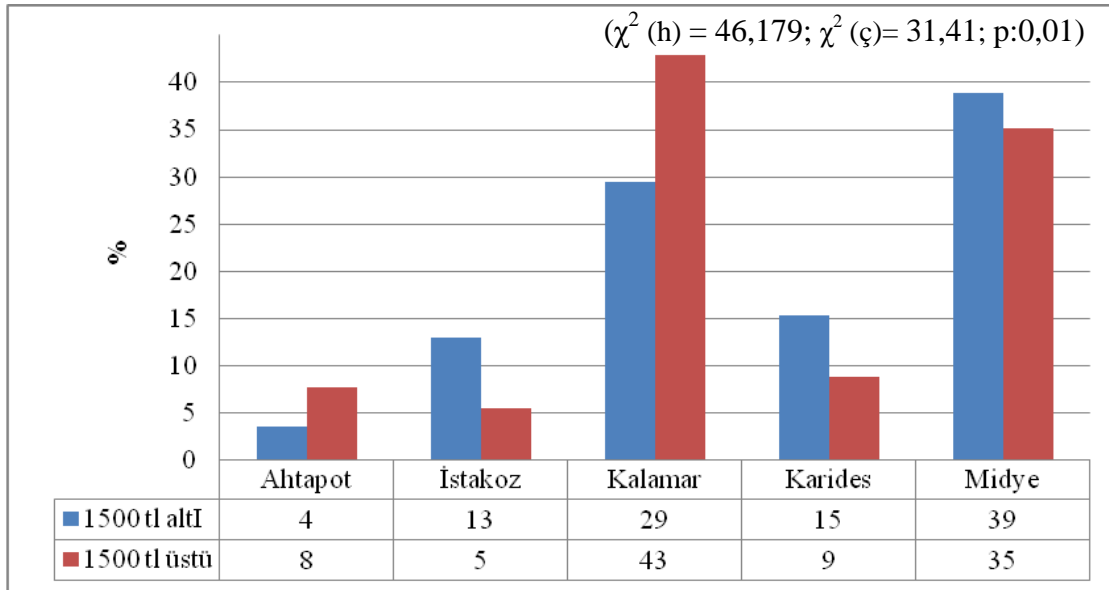
$$(\chi^2 (h) = 32,6; \chi^2 (\zeta) = 21,03; p:0,001)$$

bulanların oranının daha yüksek olduğu görülmüştür (Şekil 7.36).



Şekil 7.36. Aylık gelir düzeyine göre balık fiyatı hakkındaki düşünceler.

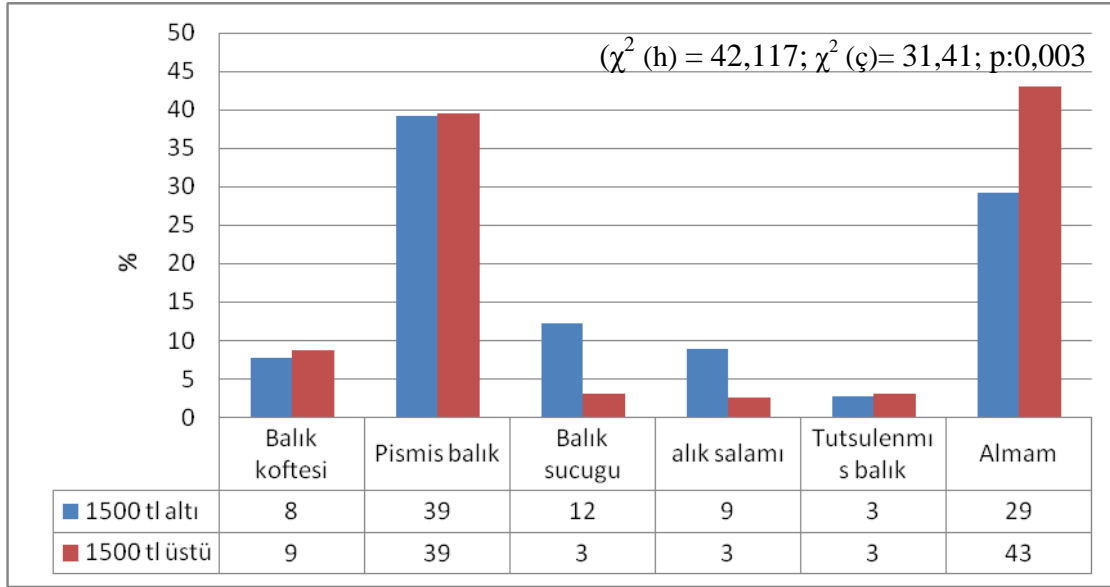
Aylık gelir grupları ile omurgasız su ürünleri tüketme grupları arasındaki ilişki anlamlı bulunmuştur ($\chi^2 = 46,179$; $p < 0,05$). Tercihlerin her iki gelir grubunda da kalamar ve midyede yoğunlaştığı görülmüştür (Şekil 7.37).



Şekil 7.37. Aylık gelir düzeyine göre omurgasız tüketimi.

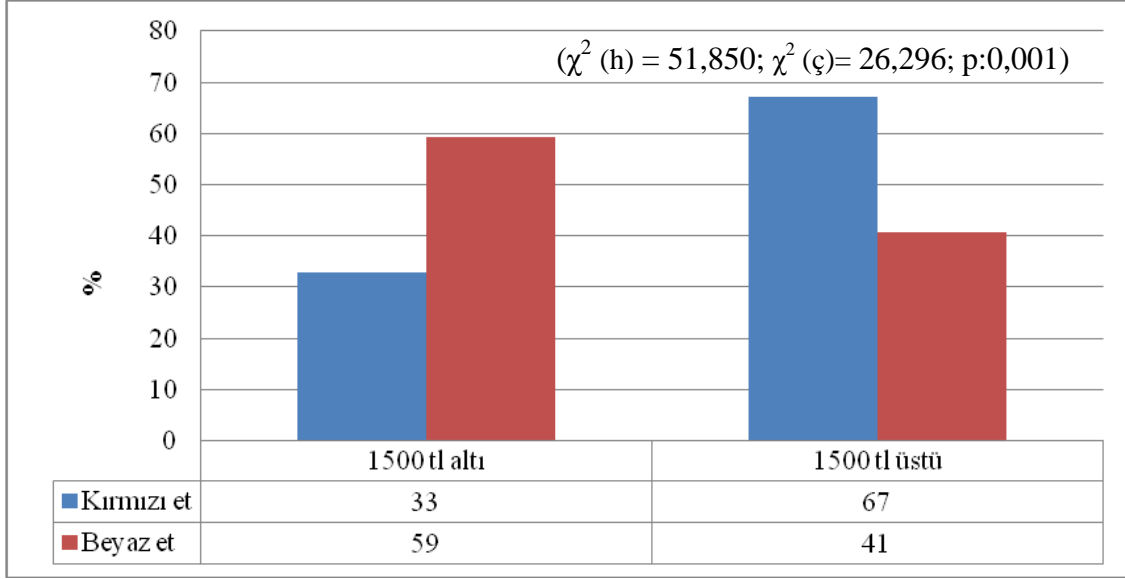
Aylık gelir ile su ürünleri hazır yemek olsaydı hangisini alırdınız sorusuna verilen cevapların değişkenleri çapraz olarak test edildiğinde grupların yüzde dağılımları Şekil 7.38'de görülmektedir. Cevaplar “pişmiş balık” ve “almam” seçeneklerinde yoğunlaşmıştır. Aylık

gelir grupları ile su ürünleri hazır yemek olsaydı hangisini alırdınız sorusuna verilen cevaplar arasındaki ilişki anlamlı bulunmuştur ($\chi^2 = 42,117$; $p < 0,05$).



Şekil 7.38. Aylık gelir düzeyine göre hazır balık tüketimi

Aylık gelir ile hangi etin en çok tüketildiği değişkenleri çapraz olarak test edilerek frekans ve yüzde değerleri Şekil 7.39’da sunulmuştur. 1500 TL üstü gelire sahip olanların daha çok kırmızı et, 1500 TL altı gelire sahip olanların ise daha çok beyaz et tükettikleri tespit edilmiştir. Gelir seviyesi yüksek olanlarda Aylık gelir ile hangi etin en çok tüketildiği değişkenleri arasında istatistiksel açıdan anlamlı bir ilişki olduğu tespit edilmiştir ($\chi^2 = 51.850$; $p < 0,05$).



Şekil 7.39. Aylık gelir düzeyine göre tüketilen et türü

Anket çalışmasında tüketilen tatlı su balığı ile gelir seviyesi arasında önemli bir ilişki olmadığı tespit edilmiştir ($\chi^2 = 21.797; p:0.352$).

Anketler hanede uygulandığı için ve gelir düzeyi dışındaki diğer sosyo-demografik parametrelerin (eğitim durumu, cinsiyet, yaş, meslek düzeyi) hanedeki genel durumu yansıtmadığı düşünülerek bu parametreler ile su ürünleri tüketimi arasındaki ilişkiler belirlenmemiştir.

Anketlerde elde edilen “yaş”, “öğrenim düzeyi”, “aylık gelir düzeyi”, “tüketme sıklığı” ve “aylık tüketim” verileri ordinal yani sıralı verilerdir. Bunlar öncelikle normalite testine tabi tutulmuş ve verilerin normal dağılmadığı tespit edilmiştir (Çizelge 7.3).

Çizelge 7.3. Ordinal verilerin normalite testi.

	Kolmogorov-Smirnov (a)		
	Statistic	df	Sig.
Yaş	,185	377	,000
Öğrenim Düzeyi	,182	377	,000
Aylık Gelir Düzeyi	,211	377	,000
Tüketme Sıklığı	,238	377	,000
Aylık Tüketim	,219	377	,000

Veriler arasındaki korelasyon ilişkileri ise veriler normal dağılım göstermediği için non parametrik testlerden Spearman Correlation testi ile belirlenmiştir (Çizelge 7.4). Aylık su ürünleri tüketiminin “yaş” ve “aylık gelir düzeyi” ile pozitif yönde ilişkili olduğu Çizelge 7.4’de görülmektedir. Tüketme sıklığı ise “yaş” ve “aylık gelir düzeyi” ile negatif yönde güçlü ilişkilidir. Öğrenim durumu ile aylık tüketim ve tüketim sıklığı arasında bir ilişki bulunamamıştır.

Çizelge 7.4. Ordinal verilerin korelasyon ilişkileri.

	Aylık Tüketim	Yaş	Öğrenim	Aylık Gelir Düzeyi
Yaş	0,171**			
Öğrenim	-0,025	-0,128**		
Aylık Gelir Düzeyi	0,183**	0,177**	0,361**	
Tüketme Sıklığı	-0,431**	-0,102*	-0,055	-0,189**

Not: (*): ($p \leq 0.05$); (**): ($p \leq 0.01$);

8. SONUÇ VE ÖNERİLER

Bu çalışmada, Manisa İli Merkez İlçesi'nde basit rastlantısal örnekleme yöntemi ile belirlenen 410 hanede 2014 yılı Haziran ve Ağustos aylarında 29 sorudan oluşan anket uygulanarak nüfusun su ürünleri tüketim miktarı ve tüketim tercihleri belirlenmiş ve gelir durumunun tüketim üzerindeki etkileri ortaya konmuştur. Bu veriler, Türkiye'nin diğer bölge veya illerinde yapılan benzer çalışmalarla karşılaştırılarak tartışılmıştır.

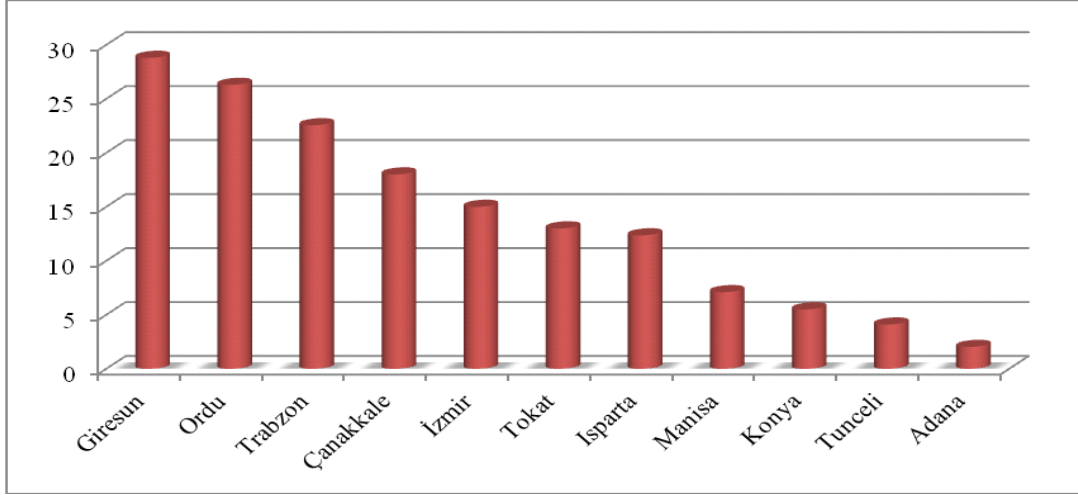
Ankete katılanların % 92'sinin su ürünleri tükettiği ve aylık 1-2 kg (% 35) balık tüketimi olduğu tespit edilmiş ve kişi başı yıllık su ürünleri tüketimin yaklaşık 7,7 kg olarak hesaplanmıştır. Yurtdışında yapılmış olan araştırmalar incelendiğinde ise; Masley ve diğ., (2012) çalışmalarında balık tüketiminin haftada 1-3 porsiyon olduğu belirlenmişler ve balık eti tüketiminin sağlık üzerinde olumlu etkileri olduğunu bulmuşlardır. Sağlıklı bir yaşam için; büyüme, düşünsel ve fiziksel etkinliklerin sürekliliği ancak yeterli ve dengeli beslenme ile sağlanabilmektedir. İnsanların yeterli ve dengeli beslenmeleri için ihtiyaçları olan enerji, protein, vitamin ve mineral maddelerin karşılanmasında hayvansal ürünler öncelikli yer tutmaktadır. Özellikle gelişmiş ülkelerde, insanlar besinlerine önem vermekte ve beslenme rejimlerinde sağlık açısından uygun gıdaları seçmeye dikkat göstermektedirler. Bu gıdalar içerisinde de ilk sırayı çoklu doymamış yağ asitleri bakımından zengin olan balık ve diğer su ürünleri almaktadır. Masley ve diğ., (2009), Tüketilen balığın (ton balığı, orfoz, levrek, kılıç ve köpek balığı etinin) vücuttaki BHg oranını dengelediği gözlemlemişlerdir. Balık ürünlerinde yoğun oranda bulunan Omega -3 yağ asitleri gibi "iyi" yağları her gün ya da en azından haftada iki kez tüketilmesi gerektiğini dile getirmişlerdir. Bu yağ asitleri genellikle yağlı balıklarda (somon balığı) bulunur. Bu tür balıkların günde üç gram ve fazlasının tüketimi kalp riskini % 80 oranında azaltılabilir ve kanserin önlenmesine yardımcı olur (Hu ve Willette, 2002). Bunun yanında, 2010 yılında FAO ve Dünya Sağlık Örgütü (WHO)'nün yayınladığı araştırma sonucuna göre, balık eti tüketiminin gözle görülür düzeyde sağlık üzerinde olumlu bir fayda sağladığı görülmüştür. Ayrıca, özellikle hamile kadınların balık tüketimi bebeğin fiziksel ve bilişsel gelişimi üzerinde etkili olduğunu raporlamışlardır. Günümüzde dünya balık tüketimi ortalaması kişi başına 15-16 kg olup, bu oran İtalya'da 24,6; Fransa'da 31,2; İspanya'da 44,7; Japonya'da 70,6; İzlanda'da ise 91 kg'a kadar çıkmaktadır (FAO,2013). Çalışmada tespit edilen yıllık kişi başı su ürünleri tüketim değeri Dünya ortalamasının (18 kg/yıl) altında, Türkiye ortalamasının (6,3 kg/yıl) ise üstündedir (TUİK,2013).

Türkiye’de su ürünleri tüketim miktarı bölgeler ve hatta aynı bölge içindeki iller arasında farklılıklar gösterebilmektedir. Manisa’nın yanı başındaki kıyı kenti İzmir ilinde yapılan çalışmada, kişi başı yıllık balık tüketimi daha fazla (15 kg/yıl) bulunmuştur (Çaylak, 2013). Diğer bir kıyı kenti olan Çanakkale’de kişi başı yıllık balık tüketimi daha da fazla (18 kg) hesaplanmıştır (Çolakoğlu ve diğ., 2006). Farklılığın uzun kıyı şeridi nedeniyle İzmir ve Çanakkale illerinde nüfusun deniz ürünlerine kolay ulaşabilmesi ve bu nedenle de su ürünlerinin yemek kültüründe yer almasından kaynaklandığı düşünülmektedir.

Denize kıyısı olmayan illerde yapılan çalışmalarda ise oldukça farklı sonuçlar elde edilmiştir. Tunceli ilinde su ürünleri tüketimi yıllık ortalama kişi başı 4,1 kg (Yüksel ve diğ., 2011), Elazığ ilinde ise 0,785 kg olarak tespit edilmiştir (Şen ve diğ., 2008). Tokat ili Almus ilçesinde ise tüketim miktarı kıyı illerindeki değerlere yakın (14,71 kg/yıl) bulunmuştur (Adıgüzel ve diğ., 2009).

Yurt dışında (Santa Cruz, California) yapılan, deniz ürünleri ile balık tüketim tercihlerinin araştırıldığı bir çalışmada tüketicilerin tüketim için oluşturulan kriterler arasında önceliği balıkların tat ve tazelik faktörlerine verdikleri belirlenmiştir. Tüketicilerin % 58-60’ının aynı türden balıkları sürekli olarak tükettikleri tespit edilmiş; değişik türdeki balıkların tüketim oranının az olduğu bulunmuştur (Elsholz, 2009).

Farklı illerde tespit edilen tüketim miktarları Şekil 8.1’de sunulmuştur. Özellikle Karadeniz kıyısındaki illerin su ürünleri tüketim miktarı açısından ön sıralarda yer aldığı görülmektedir. Bu durumun Karadeniz’de hamsinin bol miktarda avlanabilmesi, taze olarak bölge illerde pazarlanarak tüketilebilmesinden kaynaklandığı düşünülmektedir. Manisa İlinde de en çok tüketilen deniz balığının hamsi (% 43) olduğu bu çalışmada tespit edilmiştir. Hamsi balığı, özellikle kış aylarında bol miktarda avlanabilmesi ve diğer et türlerine (kırmızı et ve tavuk eti) göre daha uygun fiyatlarla tüketiciye ulaşması nedeniyle Ülkemiz su ürünleri tüketiminde ilk sırada yer almaktadır. Aydın ve Karadurmuş (2012), Ordu’da hamsiyi tercih edenlerin oranını % 86, Orhan ve Yüksel (2010) Burdur’da % 77, Erdal ve Esengün (2008) Tokat’ta % 65, Yüksel ve diğ. (2010) Tunceli’de % 32, olarak bildirmişlerdir.



Şekil 8.1. Farklı çalışmalarda elde edilen yıllık tüketim miktarları (kg).

Yoğun av veren trol ve gırgır balıkçılığında avlanma yasağının kış aylarında kalkmış olması nedeniyle denizlerden avcılık yoluyla elde edilen su ürünlerinin bol miktarda ve çeşitte sunulması, tüketiciye taze ve uygun fiyatlarda ulaşması tüketici üzerinde olumlu etkiye sahiptir. Su ürünleri avlandıktan sonra tüketiciye ulaştırılırken uygun ısı şartları sağlanamazsa çabuk bozulabilmektedir. Soğuk zincirin daha kolay sağlanabiliyor olması nedeniyle de kış aylarında tüketiciler su ürünlerine daha fazla talep göstermektedirler. Manisa İli'nde de talebin daha çok kış mevsiminde (% 63) olduğu belirlenmiştir.

Manisa İli'nde katılımcıların et tüketiminde tercihleri sırasıyla % 54 tavuk eti, % 25 dana eti ve % 7 balık eti olarak bulunmuştur. Balık dışındaki deniz ürünlerinin (omurgasız su ürünleri) tüketiminin tercih edilmeme (% 52) nedeni, bu kişilerin beslenme alışkanlıklarında bu tür ürünlerin tüketimine yönelik eğilimlerinin olmaması olarak değerlendirilmiştir. Ülkemizin farklı bölgelerinde yapılan çalışmalarda da benzer sonuçlar bildirilmiştir (Hatırlı ve diğ., 2004; Aydın ve Karadurmuş, 2012; Çaylak, 2013).

Balık fiyatlarının genelde balık tüketimi için uygun olduğunu vurgulayan katılımcılar, tatlı su balıklarından en çok tercih ettikleri tür (% 48) kültür yoluyla üretilen alabalıktır. Buna rağmen kültür balıklarının avcılık balıklarına oranla daha küçük bir kitle (% 13) tarafından tüketildiği ve ankete katılanların lezzet yetersizliği nedeniyle (% 35) kültür balıklarının avcılık balıklarından farklılık gösterdiği algısında oldukları belirlenmiştir. Kültür balıkçılığında oluşan bu algılara karşın, 1995 yılında 9,75 kg iken, 2013 yılında 6,3 kg'a düşen Türkiye kişi başı yıllık balık tüketimini artırmanın tek yolu yine kültür balıkçılığıdır (Saygı ve diğ., 2006). Manisa İli 1.043 tonu yetiştiricilikten olmak üzere toplam 1.188 tonluk yıllık üretimiyle Türkiye üretiminin % 0,2'sini sağlamakta olup bu üretim Manisa İli'ndeki

nüfusun kişi başına yıllık 0,87 kg tüketimini karşılamaktadır. Türkiye ortalaması olan 6,3 kg/yıl değerini karşılamada yerel üretim açısından çok yetersiz olduğu anlaşılan Manisa İli su ürünleri tüketimi için diğer bölgelerden gelen ürünlere bağımlıdır.

Manisa İli'nde su ürünlerinin dengeli ve sağlıklı beslenme amacıyla (% 56) hafta bir kez sıklıkta (% 36) tüketildiği belirlenmiştir. Elde edilen sonuçlara göre; su ürünlerinin genel olarak halk pazarından satın alındığı (% 60), satın alırken (% 31) mevsim şartlarının göz önünde bulundurulduğu, ürünün tazeliğine (% 28) ve alınan yerin temizliğine dikkat edildiği (% 25) tespit edilmiştir.

Çalışmada katılımcıların balığı taze olarak (% 82), evde (% 80) tükettikleri ve pişirme yöntemi olarak kızartmayı (% 47) tercih ettikleri belirlenmiştir. Asya kıtasının güneydoğusundaki Vietnam'da da balığın evde tüketim oranının, dışarıda tüketim oranından çok daha yüksek oranlarda olduğu tespit edilmiştir (Thom, 2007).

Aylık gelir düzeyine göre tüketim tercihleri incelendiğinde de bütün gelir gruplarında tercih edilen şeklin taze tüketim olduğu görülmüştür. Diğer çalışmalarda da taze tüketimin ve pişirme yöntemlerinden kızartma ve ızgaranın yoğun olduğu tespit edilmiştir (Çaylak, 2013, Çolakoğlu ve diğ.2006).

Tüketmeyi en çok tercih ettikleri omurgasız su ürünleri türünün özellikle midye (% 16) ve kalamar (% 17) olduğunu belirten katılımcıların balık avlamadıkları ve işlenmiş balık ürünlerinden hazır yemek olan satışı yapılanlara % 42 oranla rağbet etmedikleri ve % 36 balığı pişmiş olarak tercih ettikleri analiz sonucunda tespit edilmiştir. Balığın tazeliğini nasıl anladıkları ile ilgili soruyu % 70'i solungaçlar ve gözler olarak belirtmişlerdir.

Çalışmada ankete katılanların çoğunluğunun (% 32) 850-1500 aylık gelir düzeyine sahip olduğu tespit edilmiş, aylık gelir düzeyi ile su ürünleri tüketimi, su ürünleri tüketmeme sebebi, su ürünleri tüketim yeri, mevsimi, tüketme biçimi, pişirme yöntemleri, hazır su ürünleri tercihi ve omurgasız su ürünleri tüketimi arasındaki ilişkiler istatistiksel olarak anlamlı ($p < 0,05$) bulunmuştur.

Aylık su ürünleri tüketiminin “yaş” ve “aylık gelir düzeyi” ile pozitif yönde güçlü ilişkili olduğu tespit edilmiştir. Çalışma sonucu, Adıgüzel ve diğ., (2009)'nin Tokat ili Almus ilçesinde düşük gelire sahip olan katılımcıların balığı daha az miktarda tüketmeleri sonucuyla benzerlik göstermektedir. Ayrıca çalışmada tüketme sıklığının “yaş” ve “aylık gelir düzeyi”

ile negatif yönde güçlü ilişkili olduğu da belirlenmiştir. Yurtdışındaki su ürünleri tüketim istatistikleri incelendiğinde çalışma sonuçlarımızla uyuşmadığı görülmüştür. 2011 yılında Amerika Birleşik Devletleri'nin Washington Eyaleti'nde tüketilen balık oranları ile ilgili anket sonuçlarına göre erişkin insanlardan oluşan grupta (18 yaşından büyük olanlar) balık tüketenlerin oranı % 28, çocuklardan (18 yaşın altında olanlar) oluşan grupta ise % 16–19 arasındadır (fortress.wa.gov, 2011).

Manisa İli'nde su ürünlerinin tüketilmeme nedeni ise alışkanlık olmaması (% 52) olarak ortaya çıkmıştır. Kültürel olarak su ürünleri tüketme konusunda alışkanlığı olmayan bireyleri su ürünleriyle tanıştırmak için bireylere kamu ve özel medya yoluyla tanıtımlar yapılması gerekmektedir. Türkiye'de tüketicilerin birçoğunda beslenme bilincinin henüz tam oluşmaması olumsuz bir durum olup su ürünleri tüketim miktarının artırılması için, ciddi çabalara ihtiyaç duyulmaktadır. Bunun için ise, öncelikle tüketici kitlesi olan halkımızın, su ürünleri konusunda düşüncelerinin tam olarak bilinmesi ve eksikliklerin net olarak belirlenmesi gerekmektedir. Çalışmamızda bu amaçla veriler toplanmış olup elde edilen bulgular doğrultusunda tanıtım ve pazarlama stratejileri geliştirilmelidir.

KAYNAKLAR

- Adıgüzel, F., Civelek, O., Sayılı, M. ve Büyükbay, E. O.,**(2009). “Tokat İli Almus İlçesinde Ailelerin Balık Tüketim Durumu” *Gaziosmanpaşa Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi*, 26 (2):35-43.
- Aktuğlu, I.K. ve Temel, A.** (2006). “Tüketiciler Markaları Nasıl Tercih Ediyor? *Konya Selçuk Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 15:43-59.
- Anonim,** (16.04.2014) 1380 Sayılı Su Ürünleri Kanunu, R.G. Tarihi: 04.04.1971, R.G. Sayısı: 13799 <http://www.mevzuat.gov.tr/MevzuatMetin/1.5.1380.pdf>
- Atay, D., Aydın, F. ve Yavuzcan, H. Y.,** (2002), *Su Ürünleri Yetiştirme İlkeleri*, Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Yayınları, s.270
- Aydın, H., Dilek, M. K. ve Aydın, K.,** (2011) “Trends in Fish and Fishery Products Consumption in Turkey” *Turkish Journal of Fisheries and Aquatic Sciences* 11:499-506.
- Aydın .M., Karadurmuş .U.**(2013)*Karadeniz Fen Bilimleri Dergisi / The Black Sea Journal of Sciences* 3(9):57-71, ISSN: 1309-4726
- Bektaş, Z. K., Miran, B., Uysal, Ö. K., Günden, C. ve Cankurt, M.,** (2010) “Dondurulmuş Gıda Ürünlerine Yönelik Tüketici Tercihleri: İzmir İli Örneği” *Ege Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi*, 47 (3):211-221.
- Besler, H.T.** (2008). “Balık Tüketimi ve Sağlık Etkileşimi” (16.06.2014) <http://www.danoneenstitusu.org.tr/newsfiles/32balikvesagliketkilesimiHTB.pdf>
- Beşirli, H.** (2010). “Yemek, Kültür ve Kimlik” *Milli Folklor*, 87:159-169.
- Bozkurt, İ.** (2000). *Bütünleşik Pazarlama İletişimi*, MediaCat Kitapları, Ankara.
- Çakmakçı, S. ve Kahyaoglu, D.T.** (2012). “Yağ Asitlerinin Sağlık ve Beslenme Üzerine Etkileri” *Türk Bilimsel Derlemeler Dergisi*, 5 (2):133-137.
- Çaylak. B** (2013). İzmir İli Su Ürünleri Tüketimi ve Tüketici Tüketicileri Üzerine Bir Araştırma,Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Yüksek Lisans Tezi ,36-42

- Çiçek, E., Akgün, H. ve İlhan, S.**, “Elazığ İli Balık Eti Tüketim Alışkanlığı ve Tercihinin Belirlenmesi” *Yunus Araştırma Bülteni Balık Eti Tüketimini Etkileyen Faktörler*” *Gaziosmanpaşa Bilimsel Araştırma Dergisi*, 5:61-75, 2013, 1:3-11, 2014
- Çolakoğlu, F. A., İşmen, A., Özen, Ö., Çakır, F., Yığın, Ç., Ormancı, H. B.**, (2006). “Çanakkale İlindeki Su Ürünleri Tüketim Davranışlarının Değerlendirilmesi” *Ege Üniversitesi Su Ürünleri Dergisi*, 23 (1/3):387-392.
- Dağtekin, M. (2008).** “Trabzon İlinde Su Ürünleri Üretimi ve Pazarlama Yapısı” *Yüksek Lisans Tezi*, Çukurova Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü, Adana.
- Demir, N. (2010).** “Sazan Balığı (Cyprinus carpio) Beslenmesinde Protein Kaynağı Olarak Ayçiçeği Tohumu Küspesi Kullanımının Büyümeye Etkileri ve Balıkların
- Durmaz, M. (2000).** *Tüketici Davranışları*, Ege Üniversitesi Yayınları, 86; 95; 97; 103, İzmir.
- Durmaz, Y. (2008).** *Tüketici Davranışı*, Detay Yayınları, 1, Ankara.
- Erdal, G. ve Esengün, K.**, (2008) “Tokat İlinde Balık Tüketimini Etkileyen Faktörlerin Logit Model ile Analizi” *Ege Üniversitesi Su Ürünleri Dergisi*, 25 (3):203-209.
- Elsholz, A.U. (2009).** Seafood labeling and consumer behavior: A Fish Wise case study, Sonoma County, CA. Master Thesis, San Jose State University.
- FAO., WHO. (2010).** Consultation on the risk and benefit of fish consumption, Rome, 50p.
- Fişek, N. (1983).** *Halk Sağlığına Giriş*, Çağ Matbaası, 71, Ankara.
- GİB (2013).** Gelir İdaresi Başkanlığı kayıtları.
- GTHMİM (2014).** 2013 Yılı Manisa İli Su Ürünleri İstatistikleri, Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı Manisa İl Müdürlüğü Kayıtları.
- Güler, S. (2007).** “Türk Mutfağının Değişim Nedenleri Üzerine Genel Bir Değerlendirme” *Ulusal Gastronomi Sempozyumu*, 4-5 Mayıs, Antalya.
- Gülyayuz, H. ve Ünlüsayı, M. (1999).** *Su Ürünleri İşleme Teknolojisi*, Şahin Matbaası, Ankara.

- Gündüz, O. ve Emir, M.** (2010). “Dondurulmuş Gıda Tüketimini Etkileyen Faktörlerin Analizi: Samsun İli Örneği” *Harran Tarım ve Gıda Bilimleri Dergisi*, 14 (3):15-24.
- Gür, F., Güzel, M., Öncül, N., Yıldırım, Z. ve Yıldırım, M.** (2010). “Süt Serum Proteinleri ve Türevlerinin Biyolojik ve Fizyolojik Aktiviteleri” *Akademik Gıda*, 8 (1):23-31.
- Hatırlı, S.A., Demircan, V. ve Aktaş, A.R.** (2004). “Isparta İlinde Ailelerin Balık Tüketiminin Analizi” *Süleyman Demirel Üniversitesi İİBF Dergisi*, 9 (1):245-256.
- İslamoğlu, A.H.** (2003). *Tüketici Davranışları*, Beta Yayıncılık, 5;7;14-15;17;68;77 İstanbul.
- İslamoğlu, A.H. ve Altunışık, R.** (2008). *Tüketici Davranışları*, Beta Yayıncılık, 169-171;173,175 İstanbul.
- Karabulut, H.A. ve Yandı, İ.** (2006). “Su Ürünlerindeki Omega-3 Yağ Asitlerinin Önemi ve Sağlık Üzerine Etkisi” *Ege Üniversitesi Su Ürünleri Dergisi*, 23 (1):339-342.
- Kaya, Y., Duyar, H.A. ve Erdem, M.E.** (2004). “Balık Yağ Asitlerinin İnsan Sağlığı İçin Önemi” *Ege Üniversitesi Su Ürünleri Dergisi*, 21 (3-4):365-370.
- Kızılaslan, H. ve Nalinci, S.**, (2013). “Amasya İli Merkez İlçedeki Hanehalkının Balık Eti Tüketim Alışkanlıkları ve Balık Eti Tüketimini Etkileyen Faktörler” *Gaziosmanpaşa Bilimsel Araştırma Dergisi*, 5:61-75
- İl Nüfus ve Vatandaşlık Müdürlüğü**, (17.06.2014) <http://manisanufus.gov.tr/manisa.html>
- Manisa Belediyesi**, Stratejik Plan (2010-2014). (15.06.2014) http://www.manisa.bel.tr/files/Kurumsal/StratejikPlan/Stratejik_Plan_2010-1.pdf
- Manisa Valiliği**, http://www.manisa.gov.tr/default_B0.aspx?content=222 (15.06.2014)
- Manisa Valiliği**, Sayılarla Manisa, 2013, (18.06.2014) http://www.manisa.gov.tr/ortak_icerik/manisa/Say%C4%B1larla%20Manisa/Say%C4%B1larla%20Manisa%202013.pdf
- Masley, S. C., Masley, L. V., & Gualtieri, C. T.** (2012). Effect of Mercury Levels and Seafood Intake On Cognitive Function in Middle-Aged Adults. *Integr Med*, 11, 32-10.

- Mol, S.** (2008). “Balık Yağı Tüketimi ve İnsan Sağlığı Üzerine Etkileri” *Journal of Fisheries Sciences*, 2 (4):601-607.
- Odabaşı, Y.** (2000). *Satışta ve Pazarlamada Müşteri İlişkileri Yönetimi*, Sistem Yayıncılık, 32; 38-39, İstanbul.
- Odabaşı, Y.** (2009). *Tüketim Kültürü*, Sistem Yayıncılık, 48; 53, İstanbul.
- Odabaşı, Y.** (2011). *Tüketici Davranışı*, MediaCat Yayınları, 23, İstanbul.
- Oğuzhan, P.** (2011) “Balık Etinin Besin Değeri ve İnsan Sağlığı Açısından Yeri ve Önemi” Dünya Gıda Dergisi, <http://www.dunyagida.com.tr/haber.php?nid=3143> (17.06.2014)
- Oğuzhan, P., Angiş, S. ve Atamanalp, M.**, (2009) “Erzurum İlindeki Tüketicilerin Su Ürünleri Tüketim Alışkanlığının Belirlenmesi Üzerine Bir Araştırma” XV. *Ulusal Su Ürünleri Sempozyumu*. 01-04 Temmuz, Rize, 1-6.
- Orhan, H. ve Yüksel, O.**,(2010). “Burdur İli Su Ürünleri Tüketimi Anket Uygulaması” *Süleyman Demirel Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi*, 5 (1):1-7.
- Özden, Ö., Mol, S. ve Erkan, N.** (2008). *Su Ürünleri ve Beslenme*, İstanbul Büyükşehir Belediyesi Yayınları, 28, İstanbul.
- Roscoe, J.T.** (1975). *Fundamental research statistics for the behavioral sciences* (2nd ed.) Holt, Rinehart & Winston, New York.
- Sarıca, Ş.** (2003). “Omega-3 Yağ Asitlerinin İnsan Sağlığı Üzerine Etkileri ve Tavuk Etinin Omega-3 Yağ Asitlerince Zenginleştirilmesi” *Hayvansal Üretim*, 44 (2):1-9.
- Saygı, H., Saka, Ş., Fırat, K. ve Katağan, T.** (2006). “İzmir Merkez İlçelerinde Kamuoyunun Balık Tüketimi ve Balık Yetiştiriciliğine Yaklaşımı” *Ege Üniversitesi Su Ürünleri Dergisi*, 23 (1-2):133-138.
- Sekaran, U.** (2006). *Research methods for business: A skill building approach*. John Wiley & Sons.
- Su Ürünleri Balıkçılık Raporu** (2013) sayfa 18-19

Şahin, Y. (2011). “AB ve İş Dünyası: Balıkçılık Sektörü” İKV Değerlendirme Notu, (17.06.2014) http://www.ikv.org.tr/images/upload/data/files/38-balikcilik_sektoru_-_yeliz_sahin_eylul_2011_.pdf

Şanslı, Ş. ve Saygı, H., Su üretimleri Tüketimi İçin Bir Ekonometrik Model. Ege Üniversitesi Su Ürünleri Dergisi, cilt 18, sayı 3-4, 388, 2001

Şen, B., Canpolat, Ö., Sevim, A. F. ve Sönmez, F., (2008). “Elazığ İlinde Balık Eti Tüketimi” *Fırat Üniversitesi Fen ve Müh. Bil. Dergisi*, 20 (3):433-437.

Thom.N.T.(2007). Attitude,motivation,and consumption of seafood in Bacninh province,Vietnam. Master Thesis,University of Tromsø.

Turan, H., Kaya, Y. ve Sönmez, G. (2006). “Balık Etinin Besin Değeri ve İnsan Sağlığındaki Yeri” *Ege Üniversitesi Su Ürünleri Dergisi*, 23 (1):505-508.

TÜİK, (2012). *Su Ürünleri İstatistikleri*, Ankara.

Yazıcıoğlu Y. ve Erdoğan S., 2004. *Spss Uygulamalı Bilimsel Araştırma Yöntemleri*. Detay Yayıncılık, Ankara. 49-50.

Yılmaz, M.K. ve Ünal, S. (2007). “Tüketicilerin Düşük Kalorili (Light) Ürünlere Yönelik Tutumları: Erzurum İlinde Pilot Çalışma” *Atatürk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 10 (2):410-433.

Yüksel, F., Kuzgun, N. K. ve Özer, E. İ., (2011). “Tunceli İli Balık Tüketim Alışkanlığının Belirlenmesi” *Karadeniz Fen Bilimleri Dergisi*, 2 (5):28-36.

www.fortress.wa.gov/ecy/publications/publications/1209058.pdf. the Department of Ecology State of Washington(2011). Fish Consumption Rates: A Review of Data and Information About Fish Consumption in Washington. Version: 2.

EKLER

EK-A ÖZGEÇMİŞ

KİŞİSEL BİLGİLER:

Adı Soyadı: Remzi Çelik

Doğum Yeri : Muş

Doğum Tarihi : 01.01.1981

EĞİTİM DURUMU :

Lisans Öğrenimi : Balıkesir Üniversitesi Sağlık Yüksek Okulu Sağlık Memurluğu Bölümü

Bildiği Yabancı Diller : İngilizce

İŞ DENEYİMİ :

Çalıştığı Kurumlar ve Yıl :

Manisa Ruh ve Sinir Hastalıkları Hastanesi 2007-...

İLETİŞİM :

E-posta Adresi : remzicelik123@gmail.com

EK-B ANKET

Manisa İli Merkez İlçeleri Su Ürünleri Tüketimi ve Tüketim Tercihleri Anket Soruları	
1-Cinsiyetiniz nedir ?	A) Erkek B) Bayan
2-Kaç kişilik bir ailede yaşıyorsunuz ?
3-Medeni durumunuz nedir ?	A) Evli B) Bekar C) Dul
4-Kaç yaşındasınız?	A) 21 ve Altı B) 21-30 C) 31-40 D) 41-50 E) 51-60
5-Öğrenim durumunuz?	A)Okur yazar B)Okur yazar değil C) İlköğretim D) Lise E) Önlisans F) Lisans G)Lisansüstü
6-Mesleğiniz nedir ?	A) Serbest B) Memur C) İşçi D) Emekli E) Öğrenci F) Ev hanımı G) İşsiz
7-Aylık geliriniz ne düzeydedir ?	A) 850 TL ve altı B) 850-1500 TL C) 1500-2250 TL D)2250-3000 TL E) 3000 TL ve üstü
8-Aylık gıda harcamanız ne kadardır ?	A) 500 TL ve altı B) 500-750 TL C)750-1000 TL D)1000-1500 TL E)1500 TL üzeri
9-Daha çok hangi eti tüketiyorsunuz ?	A)Dana eti B) Kuzu eti C) Tavuk eti D) Balık eti E)Et tüketmiyorum
10-Su ürünlerini tüketiyormusunuz? Evet ise aşağıdaki soruları yanıtlayınız.	A)Evet B)Hayır
11-Ne sıklıkla balık tüketiyorsunuz ?	A) Haftada 2 veya daha fazla B) Haftada bir kez C) 15 günde bir kez D) Üç ayda bir kez E) Ayda bir kez F) Yılda bir kez G) Tüketmiyorum
12-Balık tüketme nedeniniz nedir ?	A) Dengeli ve sağlıklı beslenme B)Fiyat C) Lezzet D)Aileden gelme alışkanlık E) Diğer (.....)
13-Balığı nereden satın alıyorsunuz ?	A) Balık lokantası B) Halk pazarı C) Kendim avlarım D) Süpermarket E) Seyyar balık satıcısı F)Perakende Su Ürünleri Satış Yeri
14-Balık satın alırken nelere dikkat ediyorsunuz ? (Birden fazla şık işaretlenebilir)	A) Dış görünüş B) Mevsim C) Tür D)Alınan yerin temizliği E) Fiyat F) Doğal balık veya kültür balığı ayrımı
15-Aylık balık tüketiminiz ne kadardır ?	A) <1 kg B) 1-2 kg C)2-4 kg D) 4-6 kg E) 6-8 kg F) 8-10 kg G) 10 kg üzeri

<p>16-Hangi mevsimde daha çok balık tüketiyorsunuz ? A) İlkbahar B) Yaz C) Sonbahar D) Kış E) Her mevsim</p>
<p>17-En çok tercih ettiğiniz balık tüketme biçiminiz ? A) Taze B) Konserve C) Tuzlanmış D) Salamura E) Dondurulmuş F) Diğer (.....)</p>
<p>18-Balık pişirme de en çok hangi yöntemi kullanırsınız? A) Kızartma B) Buğulama C) Izgara D) Fırın E) Diğer</p>
<p>19-Balık fiyatlarını nasıl buluyorsunuz ? A) Ucuz B) Normal C) Pahalı D) Bilmiyorum</p>
<p>20-Üretim şekline göre hangi balık grubunu tüketmeyi tercih edersiniz? A) Avcılık balıkları B) Kültür balıkları</p>
<p>21-Size göre kültür balıklarını doğal balıklardan ayıran fark veya farklılıklar aşağıdaki hangi şıkta verilmiştir? A) Lezzetin yetersizliği B) İnsan sağlığı üzerine etkileri C) Dış görünüş farklılıkları D) Besin değerinin azlığı E) Hepsi</p>
<p>22-Tüketmeyi en çok tercih ettiğiniz omurgasız su ürünleri türü hangisidir? A) Ahtapot B) Istakoz C) Kalamar D) Karides E) Midye F) Tüketmiyorum</p>
<p>23-Balık avlıyormusunuz ? A) Amatör B) Profesyonel C) Hayır</p>
<p>24-Aşağıdaki işlenmiş balık ürünlerinden hangisi hazır yemek olarak satılsa alırdınız ? A) Balık köftesi B)Pişmiş balık C) Balık sucuğu D) Balık salamı E) Tütsülenmiş balık F):Hiçbiri</p>
<p>25-Balık tüketmek için en çok nereyi tercih ederdiniz ? A) Ev B) Restoran C)Piknik</p>
<p>26-Balık az tüketme nedeniniz ? A) Balık kokusu B) Çok pahalı olması C) Hazırlamanın zahmetli olması D) Allerjik sorunlar E) Kolay ulaşılabilir olmaması</p>
<p>27-En çok tükettiğiniz deniz balığı türü hangisidir ? A) Çipura (Kültür) B) Levrek (Kültür) C) Hamsi D) Sardalya E) İstavrit F)Diğer (.....)</p>
<p>28-En çok tüketmeyi tercih ettiğiniz tatlı su balığı türü hangisidir ? A) Sazan B) Alabalık (Kültür) C) Yayın D) Somon balığı E) Yılan balığı F)Diğer (.....)</p>
<p>29-Satın aldığınız balığın tazeliğini en iyi nasıl anlarsınız ? A) Gözler B) Solungaçlar C) Pullar D) Bastırıldığında etin çökme hali E) Satıcının tavsiyeleri</p>