YAKIN DOĞU ÜNİVERSİTESİ
EĞİTİM BİLİMLERİ ENSTİTÜSÜ
ÇEVRE EĞİTİMİ VE YÖNTEMİ ANABİLİM DALI

SU ÜRÜNLERİ TÜKETİM TERCİHLERİNİN BELİRLENMESİ VE FARKINDALIĞININ ARTIRILMASI; KIBRIS ÖRNEĞİ

DOKTORA TEZİ

Mirati ERDOĞUŞ

Lefkoşa
Ocak, 2020

YAKIN DOĞU ÜNİVERSİTESİ

EĞİTİM BİLİMLERİ ENSTİTÜSÜ

ÇEVRE EĞİTİMİ VE YÖNTEMİ ANABİLİM DALI

SU ÜRÜNLERİ TÜKETİM TERCİHLERİNİN BELİRLENMESİ VE FARKINDALIĞININ ARTIRILMASI; KIBRIS ÖRNEĞİ

DOKTORA TEZİ

Mirati ERDOĞUŞ

Tez Danışmanı

Prof. Dr. Şerife GÜNDÜZ

Lefkoşa

Ocak, 2020

JURİ ÜYELERİNİN İMZA SAYFASI

Yakın Doğu Üniversitesi Eğitim Bilimleri Enstitüsü Müdürlüğü'ne;

Mirati Erdoğuş'un "Su Ürünleri Tüketim Tercihlerinin Belirlenmesi ve Farkındalığının Artırılması; Kıbrıs Örneği" başlıklı tez Ocak 2020 tarihinde jürimiz tarafından Çevre Eğitimi ve Yönetimi Ana Bilim Dalı'nda Doktora Tezi olarak kabul edilmiştir.

	İmza
Başkan: Doç. Dr. Ertan AKÜN	.....
Üye (Danışman): Prof. Dr. Şerife GÜNDÜZ	.....
Üye : Doç. Dr. Burak Ali ÇİÇEK	.....
Üye : Doç. Dr. Emete YAĞCI	.....
Üye : Doç. Dr. Mert BAŞTAŞ	.....

ONAY

Yukarıdaki imzaların, adı geçen öğretim üyelerine ait olduğunu onaylarım.

13/01/ 2020

Prof. Dr. Fahriye Altınay AKSAL

Eğitim Bilimleri Enstitüsü Müdürü

İNTİHAL BEYAN SAYFASI

Hazırlamış olduğum Doktora tezimde, projelendirilmesinden sonuçlanmasına kadarki süreçte her türlü bilimsel ve akademik kurallara itina ile uyduğumu, tezimde yer alan tüm bilgileri bilimsel ahlak ve gelenek çerçevesinde elde ettiğimi, bilimsel yazım kurallarına uygun şekilde hazırladığım bu çalışmamda dolaylı veya doğrudan yaptığım her türlü alıntıyı kaynakçada gösterdiğimi ve yararlandığım eserlerin kaynakçada gösterilenlerden ibaret olduğunu taahhüt ederim.

Mirati ERDOĞUŞ

TEŞEKKÜR

Bana bu konuda araştırma olanağı veren, çalışmalarımı destekleyen ve araştırmanın her aşamasında bilgi, öneri ve yardımlarını esirgemeyerek akademik ortamda olduğu kadar beşeri ilişkilerde de engin fikirleriyle yetişme ve gelişmeme katkıda bulunan, çalışmalarım süresince desteklerini esirgemeyen görüş ve eleştirilerinden faydalandığım, öğrencisi olmaktan gurur duyduğum çok sevdiğim değerli danışman hocam Sayın Prof. Dr. Şerife GÜNDÜZ'e sonsuz teşekkürlerimi sunarım.

Ayrıca, çalışmamın çeşitli aşamalarında yardımlarını esirgemeyen sayın Prof. Dr. Uğur SUNLU'ya, Doç. Dr. Fidan ASLANOVA'ya, Doç. Dr. Hülya SAYGI'ya, Doç. Dr. Mert BAŞTAŞ'a, meslektaşlarım ve arkadaşlarıma, ayrıca maddi ve manevi yönden her zaman bana destek olan aileme teşekkürlerim sonsuzdur.

Bu araştırma KKTC-17-TDKB-01/054 sözleşme numaralı "Kıbrıs'ın Kuzeyinde Yaşayan İnsanların Su Ürünleri Tüketim Farkındalığının Artırılması" Projesi tarafından desteklenmiştir. T.C. Çukurova Kalkınma Ajansı ile Tarım ve Doğal Kaynaklar Bakanlığı'na bu projeye destek verdikleri için teşekkürlerimi bir borç bilirim.

Mirati ERDOĞUŞ
Ocak, 2020
Lefkoşa

ÖZET

SU ÜRÜNLERİ TÜKETİM TERCİHLERİNİN BELİRLENMESİ VE FARKINDALIĞININ ARTIRILMASI; KIBRIS ÖRNEĞİ

Mirati ERDOĞUŞ

Doktora, Çevre Eğitimi ve Yönetimi A.B.D.

Tez Danışmanı: Prof. Dr. Şerife GÜNDÜZ

Ocak 2020, 92 Sayfa

Dünyada su ürünleri, sağlıklı bir protein kaynağı olması nedeni ile insan beslenmesinde önemli bir yer tutmaktadır. Ancak, ülkemizde dengeli beslenmede görülen ciddi sıkıntılara rağmen, su ürünlerinden yeterince faydalanılamamaktadır. Su ürünleri tüketimimiz ile ilgili bu durumun gözden geçirilmesi ve nedenleri üzerine gidilerek çözümler üretilmesi gerekmektedir. Su ürünleri tüketimini göz önünde bulundurduğumuz zaman üretimin artırılması için çözümler üretilmesi gerekmektedir.

Karma araştırma yöntemi olan çalışmanın evreni, Kuzey Kıbrıs'ın beş ilçesi (Gazimağusa, Girne, Güzelyurt, İskele, Lefkoşa) olup, örneklem grubunu 625 su ürünleri tüketicileri araştırmanın nicel boyutunu ve nitel kısmını ise su ürünleri, sağlık, eğitim ve gıda meslek gruplarında yer alan 30 uzman katılımcılardan oluşmaktadır.

Çalışmaya katılan tüketicilere su ürünleri ile ilgili tüketimlerinin *yaş, cinsiyet, ailedeki birey sayısına göre, gelir düzeyi, eğitim seviyesi çalışma düzeylerine, balık tüketimine, et tüketimine ve kültür balığına* göre ne derece ilişkili olduğunun ortaya çıkarılması amacıyla nicel veri toplama aracı olarak "*Kıbrıs'ın Kuzeyinde yaşayan insanların su ürünleri tüketimi üzerine bilgi ve farkındalık düzeylerinin saptanması"* anketi ve yarı yapılandırılmış nitel görüşme formu kullanılmıştır.

Araştırma sonucunda, katılımcıların su ürünleri tüketimi konusunda bilgi ve farkındalık düzeyleri düşük olduğu ortaya çıkmıştır. Bu sonuca dayanarak su ürünleri tüketiminin artırılmasına yönelik çeşitli çalışmaların yapılması, daha çok yaygınlaştırılması ve halkın bilinçlendirilmesine devam edilmesi gerekmektedir.

Anahtar Kelimeler: Su Ürünleri, Balık, Tüketici, Tüketim Tercihleri

ABSTRACT

SPECIFYING FISH AND SEAFOOD CONSUMPTION PREFERENCES AND INCREASING AWARENESS IN CYPRUS

Mirati ERDOĞUŞ

Department of Environmental Education and Management

Advisor: Prof. Dr. Şerife GÜNDÜZ

January 2020, 92 Pages

Globally, aquaculture products such as fish and seafood have an important place in human diet due to their healthy protein rich content. However, in our country, these products are not included in our diets sufficiently, despite the known serious problems related to inbalanced nutrition. Therefore, it is necessary to review our consumption habits about fish and other seafoods and to generate solutions focusing on the reasons of low consumption. Considering the consumption of fish and seafood, it is also necessary to generate solutions for higher production rates. In this study, it is aimed to reveal the relationship between the consumption rates of aquaculture products and some variables such as age, sex, family population, family income, levels of education and employment, fish and meat consumption rates. This study is carried out in five different regions (Gazimağusa, Girne, Güzelyurt, İskele, Lefkoşa) of the country. Target population of the study is the aquaculture product consumers residing in different regions of the country and the research sample consists of 625 consumers interviewed within the time period of 2017-2018. "Personal Information Form", "Aquaculture Product Consumption and Determination of Consumption Preferences Questionnaire" and "Semi-Structured Interview Form" were used as data collection tools for the study.

The results of the study have indicated that the people from different regions of Cyprus have low levels of knowledge and awareness on the consumption of aquaculture products. Based on this fact, it is concluded that various studies should be carried out and become more widespread focusing on the public awareness of aquaculture products such as fish or other seafood and increase their consumption.

Keywords: Seafood, Fish, Consumer, Consumption Preferences

İÇİNDEKİLER

JURİ İMZA SAYFASI i
İNTİHAL BEYAN SAYFASI ii
TEŞEKKÜRLER ii
ÖZET iv
ABSTRACT v
İÇİNDEKİLER vi
TABLOLAR LİSTESİ ix
ŞEKİLLER LİSTESİ x
KISALTMALAR ÇİZELGESİ xii

BÖLÜM I
GİRİŞ

1.1. Problem Durumu 1
1.2. Araştırmanın Amacı 2
1.3. Araştırmanın Önemi 3
1.4. Sınırlılıklar 3
1.5. Sayıltılar. 4
1.6. Tanımlar 4

BÖLÜM II
KURAMSAL ÇERÇEVE ve İLGİLİ ARAŞTIRMALAR

2.1. Su Ürünlerinin Beslenme Açısından Önemi 6
2.1.1. Su Ürünlerinin Besin Değeri 6
2.1.2. Su Ürünleri ve Gıda Güvenliği 6
2.1.3. Proteinler 6
2.1.4. Yağlar 7
2.1.5. Vitaminler 8
2.1.6. Mineral maddeler 8
2.1.7. Karbonhidrat 9

2.2. Su ürünlerinin İnsan Sağlığına Faydaları ve Fonksiyonel Özellikleri 9
2.3. Beslenme Tarzını Etkileyen Kişisel (Demografik) Faktörler 12
2.3.1. Yaş 12
2.3.2. Cinsiyet 12
2.3.3. Gelir Düzeyi 12
2.3.4. Eğitim ve Meslek 13
2.3.5. Medeni Durum 13
2.3.6. Beslenme Tarzını Etkileyen Sosyo-Kültürel Faktörler 14
2.3.7. Aile 14
2.3.8. Sosyal Sınıf 15
2.3.9. Sosyal Gruplar 15
2.3.10. Kültür 15
2.4. İlgili Araştırmalar 16

BÖLÜM III

YÖNTEM

3.1. Araştırmanın Modeli 22
3.2. Evren ve Örneklem 23
3.3.Veri Toplama Aracı 24
3.4. Veri Toplama Süreci 25
3.5. Veri Analizi 26
3.5.1. Nicel Veri Analizi 26
3.5.2. Nitel Veri Analizi 26
3.6. Araştırmada Etik 28

BÖLÜM IV
BULGULAR ve YORUMLAR

4.1. Nicel Verilere İlişkin Bulgular ve Yorumlar 29
4.1.1. Katılımcıların Sosyo-Demografik Bilgileri 29
4.1.2. Katılımcıların Su Ürünleri Tüketim Tercihleri Bilgileri 36
4.2. Nitel Verilere İlişkin Bulgular ve Yorumlar 59

BÖLÜM V
TARTIŞMA

5. Tartışma 64

BÖLÜM VI
SONUÇ ve ÖNERİLER

6.1. Sonuçlar 69
6.2. Öneriler 70
Kaynakça 73
Ek-1: KKTC Halkı Su Ürünleri Tüketimi ve Tüketim Tercihlerinin Belirlenmesi Anket Soruları 82
Ek-2: Etik Kurul Raporu 85
Ek-3: Kıbrıs'ın Kuzeyinde Yaşayan İnsanların Su Ürünleri Tüketim Farkındalığının Artırılması Çalıştay Sonuçları 86
Ek-4: Kıbrıs'ın Kuzeyinde Yaşayan İnsanların Su Ürünleri Tüketim Farkındalığının Artırılması Çalıştay Görselleri 88
Ek-5: Kamu Spotu 89
Ek-6: Su Ürünleri Tanımı ve Önemi Eğitim Broşürü 90
Ek-7: Özgeçmiş 91
Ek-8: Alıntı Raporu 92

TABLOLAR LİSTESİ

Tablo 1. İllere göre anket dağılımları 23
Tablo 2. Araştırmaya katılanların yaşadıkları ilçelerin dağılımı 29
Tablo 3. Araştırmaya katılanların cinsiyetlerinin dağılımı 30
Tablo 4. Araştırmaya katılanların yaş dağılımı 32
Tablo 5. Araştırmaya katılanların eğitim durumu dağılımı 33
Tablo 6. Araştırmaya katılanların gelir düzeylerinin dağılımı 35
Tablo 7. Su ürünlerini neden az tüketiyoruz? 59
Tablo 8. Su ürünleri tüketmenin faydaları nelerdir? 62

ŞEKİLLER LİSTESİ

Şekil 1. Kıbrıs haritası 3
Şekil 2. Araştırmanın modeli 22
Şekil 3. İlçelere göre cinsiyet dağılımı 30
Şekil 4. Araştırmaya katılanların ailedeki birey sayısının dağılımı 30
Şekil 5. İlçelere göre ailedeki birey sayısının dağılımı 31
Şekil 6. İlçelere göre yaş dağılımları 32
Şekil 7. İlçelere göre eğitim durumunun dağılımı 33
Şekil 8. Araştırmaya katılanların çalışma dağılımı 34
Şekil 9. İllere göre çalışma durumlarının dağılımı 35
Şekil 10. İlçelere göre gelir dağılımı 36
Şekil 11. Araştırmaya katılanların et tüketimi dağılımı 37
Şekil 12. İlçelere göre et tüketim dağılımı 38
Şekil 13. Araştırmaya katılanların balık tüketiminin dağılımı 39
Şekil 14. İlçelere göre balık tüketenlerin ve tüketmeyenlerin dağılımı 39
Şekil 15. Araştırmaya katılanların tüketme sıklığının dağılımı 40
Şekil 16. İlçelere göre balık tüketim sıklığının dağılımı 40
Şekil 17. Araştırmaya katılanların balık tüketim miktarlarının dağılımı 42
Şekil 18. İlçelere göre balık tüketim miktarı 42
Şekil 19. Araştırmaya katılanların balığı tüketme yerlerinin dağılımı 43
Şekil 20. İlçelere göre balığı tüketmeyi tercih ettikleri yerler 43
Şekil 21. Araştırmaya katılanların balığı satın aldıkları yerlerin dağılımı 45
Şekil 22. İlçelere göre balık satın alınan yerlerin dağılımı 45
Şekil 23. Araştırmaya katılanların balığı tüketme nedenlerinin dağılımı 46
Şekil 24. İllere göre balık tüketme nedenleri 46
Şekil 25. Araştırmaya katılanların balığı pişirme şekillerinin dağılımı 48
Şekil 26. İlçelere göre pişirme şekli 48
Şekil 27. Araştırmaya katılanların balığı tercih nedenlerinin dağılımı 49
Şekil 28. İllere göre balık satın alırken dikkat edilen hususlar 50
Şekil 29. Araştırmaya katılanların balığı satın alırken dikkat ettikleri hususların dağılımı. 51
Şekil 30. İlçelere göre balık alırken nasıl karar veriyorlar 52

Şekil 31. Araştırmaya katılanların balık fiyatı hakkındaki dağılımı 53
Şekil 32. İlçelere göre balık fiyatları hakkındaki düşünceler 53
Şekil 33. Araştırmaya katılanların tüketilen balıkların dağılımı 54
Şekil 34. İlçelere göre tüketilen balık türleri 55
Şekil 35. Araştırmaya katılanların balık dışında su ürünleri tüketen ve tüketmeyenler . 55
Şekil 36. İlçelere göre balık dışında su ürünleri tüketmeyenlerin dağılımı 55
Şekil 37. Araştırmaya katılanların ilçelere bağlı balık dışında tükettikleri su ürünleri .. 57
Şekil 38. Araştırmaya katılanların kültür balıkçılığı hakkında bilgi sahibi olma dağılımları 58
Şekil 39. İlçelere göre kültür balıkçılığı hakkında bilgi sahibi olma dağılımları 58

KISALTMALAR ÇİZELGESİ

EPA: Eikosapentaenoik asit

DHA: Dekosahegzaenoik asit

PUFA: Çoklu doymamış yağ asitleri

RDA: Önerilen günlük besin alım miktarı

N: Evrendeki birey sayısı

n: Örnekleme alınacak birey sayısı

p: İncelenecek olayın görüş sıklığı (olasılığı)

q: İncelenecek olayın görülmeme olasılığı (1-p)

t: Belirli serbestlik derecesinde ve saptanan yanılma düzeyinde t tablosundaki değer

d: ± hata

BÖLÜM I
GİRİŞ

Çalışmanın bu bölümünde problem durumu ortaya konmuş; araştırmanın amacı ve alt amaçları oluşturularak araştırmanın denencelerine, önemine, sayıltılara, sınırlılıklarına ve temel kavramların tanımlarına yer verilmiştir.

1.1. Problem Durumu

Uzmanlar tarafından 'sağlıklı bir besin' olarak tabir edilen su ürünlerinin, özellikle av sezonunda, oldukça ekonomik olduğu bilinmektedir. Araştırmacılara göre tüketim azlığının nedenleri; ekonomik olmaktan çok, damak zevki ve iş yoğunluğu ile ilgilidir. Tüketicide, beslenme bilincinin henüz tam oluşmamış olması da bu duruma katkı vermektedir. Ülkemizde su ürünleri tüketim miktarının artırılması için ciddi çabalara ihtiyaç duyulmaktadır. Bu nedenle öncelikle tüketici kitlesi olan halkımızın, 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 (Oğuzhan ve ark., 2009).

Su ürünlerinin insan beslenmesindeki yeri oldukça eski dönemlere kadar uzanmaktadır. İnsanlar son yıllara kadar su ürünlerinin besleme değerini bilmeyen tüketiciler durumundadır. Besin bileşenlerinin incelenmesi ve besin maddelerinin sağlığımız üzerindeki etkisinin bilinmesi ile günümüzde su ürünleri, önemli bir protein kaynağı olarak değerlendirilmektedir (Tatar, 1995).

Dünyanın pek çok ülkesinde insanlarda hastalık sonucu ölüm nedenlerinin başında, kalp damar hastalıkları, yüksek tansiyon, şeker ve kolesterol gelmektedir. Bu hastalıkların temelinde kalıtsal faktörlerin dışında, beslenme rejimi de çok önemli yer tutmaktadır. Balık ve diğer su ürünlerinin bu hastalıklardaki tedavi edici rolü uzun bir süreden beri incelenmekte olup bu konuda olumlu sonuçlar alınmıştır (Kaya ve ark., 2004).

Ülkemiz dört tarafı denizlerle çevrili bir ada ülkesi olmasına rağmen, kişi başına düşen su ürünleri tüketim miktarımız maalesef AB ülkeleri ve dünya ortalamalarına göre oldukça düşük seviyelerdedir.

Yapılan bu araştırmada, Kuzey Kıbrıs'ta yaşayan insanların su ürünleri tüketim ve tercihlerini ortaya çıkarmak amaçlanmıştır. Bu çalışma sonunda Kıbrıs'ta yaşayan insanların su ürünleri tüketiminin ne durumda olduğu ve nasıl bir işleyiş takip edilmesi gerekeceği ortaya çıkacaktır. Kıbrıs'ta pazarın genişleyebilmesi için su ürünleri tüketiminin ne durumda olduğunun ortaya çıkarılması çok önemlidir.

Kuzey Kıbrıs'ta su ürünleri pazarının stratejileri belirlenmesi için bu projenin sonuçları yardımcı olacaktır. Çünkü bu doğrultuda, halkın balık ve diğer su ürünlerini daha çok tüketmeye teşvikte buluna bilinir ve hatta bu çalışma sayesinde su ürünlerini tercih etmeyen tüketicileri de su ürünleri tüketmeye teşvik edilebilir. Genelde et ve kümes hayvanı çeşitleri protein kaynağı olarak daha çok tercih edilmektedir.

1.2. Araştırmanın Amacı

Kuzey Kıbrıs'ta yaşayan insanların kişi başına düşen yıllık su ürünleri tüketim miktarı oldukça az olup, artırılması için çözümler üretilmesi gerekmektedir. Bu bağlamda yapılan karma araştırmada, Kuzey Kıbrıs'ın beş ilçesinde yaşayan (Gazimağusa, Girne, Güzelyurt, İskele, Lefkoşa) bireylerin, su ürünleri ile ilgili tüketimlerinin; *yaş, cinsiyet, ailedeki birey sayısına göre, gelir düzeyi, eğitim seviyesi çalışma düzeylerine, balık tüketimine, et tüketimine, kültür balığına* göre ne derece ilişkili olduğunun ortaya çıkarılması amaçlanmıştır.

Araştırmanın temel problemi olarak "*Kıbrıs'ın kuzeyinde yaşayan insanların su ürünleri tüketim tercihleri ile farkındalıkları nedir*?" sorusuna cevap aranmıştır. Bu genel amaç doğrultusunda aşağıdaki alt problemleri şu şekilde kurgulamıştır:

1.2.1. Tüketicilerin sosyo-demografik özellikleri arasında farklılık var mıdır?
1.2.2. Tüketicilerin su ürünleri tüketim tercihleri arasında farklılık var mıdır?
1.2.3. Katılımcıların su ürünlerini neden az tüketiyoruz konusunda görüşleri nelerdir?
1.2.4. Katılımcıların su ürünleri tüketiminin faydaları konusunda görüşleri nelerdir?

1.3. Araştırmanın Önemi

Son zamanlarda, özellikle gelişme kaydeden ülkelerde insanlar, beslenmelerine geçmiş dönemlere göre daha fazla dikkat etmekte ve beslenme alışkanlıklarını sağlık açısından uygun gıdalarla değiştirmeye özen göstermektedirler. Bu gıdalar arasında su ürünleri; içerdiği zengin protein ve yapısında bulunan doymamış yağ asitleri (Omega-3) ile insan bünyesinin temel besin madde ihtiyacını karşılamakta, insan fizyolojisi ve metabolik fonksiyonları açısından besin maddeleri arasında da ilk sıralarda bulunmaktadır. Balıkçılık, günümüzde ve ileriki dönemlerde tüm ülkelerin ekonomisine ciddi katkı sağlayan önemli bir sektördür. Dünyada su ürünleri yetiştiriciliği ve avcılığı, özellikle istihdam kaynağı olarak oldukça öneme sahiptir. Birleşmiş Milletler Tarım ve Gıda Örgütü (FAO) 2012 yılı istatistiklerine bakıldığı zaman, küresel balık ve diğer su ürünleri üretim miktarı 2011 yılı için artan bir üretimle 153 milyon ton olarak gerçekleşmiştir. Bu üretimin 90,4 milyon tonu avcılık ürünü, 63,6 milyon tonu ise yetiştiricilik ürünüdür. Dünya su ürünleri üretiminde Çin, ilk sırada yer almaktadır (Esen, 2011).

Beslenmede su ürünleri tüketiminin önemi tartışmasız bir konudur. İnsanın sağlıklı yaşayabilmesi ve normal vücut gelişimi ancak yeterli ve dengeli beslenme ile mümkün olabilmektedir. Beslenme, büyüme ve gelişmeyi sağlayan, sağlık ve canlılık veren, dinçliği ve faaliyet kabiliyetini artıran ve ömrü uzatan en önemli faktördür. İyi bir beslenme, kalite ve miktar itibariyle vücudun ihtiyacı olan çeşitli yiyecekleri her gün dengeli şekilde almak suretiyle, yeterli ve besleyici madde yenilmesiyle mümkündür. Hekimler, diyetisyenler ve gıda alanında çalışma yapan araştırmacılar sağlıklı yaşam için su ürünleri tüketiminin gerekli olduğunu vurgulamaktadırlar (Şengör ve Erkan., 2002; Turan ve ark., 2013). Bu bağlamda, su ürünleri tüketiminin arttırılması konularında gerçekleştirilecek her çalışma oldukça önem arz etmektedir.

1.4. Sınırlılıklar

- Bu araştırma, 2017-2018 yılları arasında, Kuzey Kıbrıs'ın beş ilçesinde yaşayan (Gazimağusa, Girne, Güzelyurt, İskele, Lefkoşa) katılımcılar ile sınırlıdır.
- Araştırmada 625 tüketici ve 30 uzman bireyler ile sınırlandırılmıştır.

- Nicel veri toplama aracı olarak, *"Kıbrıs'ın Kuzeyinde yaşayan insanların su ürünleri tüketimi üzerine bilgi ve farkındalık düzeylerinin saptanması"* anketi ve yarı yapılandırılmış *"Tüketici Görüşme Formu"* ile sınırlıdır.

Şekil 1. *Kuzey Kıbrıs Haritası*

1.5. Sayıltılar

- Araştırmada, çalışma için belirlenen tüketicilerin niteliklerinin uygun olduğu düşünülmektedir;
- Çalışmaya katılan su ürünleri tüketicilerinin sorulan sorulara içtenlikle cevap verdikleri varsayılmıştır.
- Çalışmaya katılan tüketicilerin farklı bireysel algıları olmalarına rağmen, tüm soruları aynı şekilde algıladıkları düşünülmektedir.

1.6. Tanımlar

Su Ürünleri: Su ürünleri uluslararası alanda en çok ticareti yapılan besin maddesidir (Tatari ve ark., 2009).

Vitaminler: Vitaminler metabolizmada yaşamsal fonksiyonları yerine getirmekle görevli organik maddelerdir (Çaklı, 2010).

Proteinler: Tüm canlı hücrelerin yapısında temel madde olarak bulunan proteinler, vücutta birçok hormon ve enzimlerin bileşenlerini de oluşturmaktadır (Ternes, 1994).

Yağlar: Enerji gereksiniminin bir bölümünü zorunlu olarak karşılama dışında, vücutta yağda eriyen vitaminlerin taşıyıcılığı görevini üstlenmektedirler (Çaklı, 2010).

Mineral Maddeler: Su ürünleri mineral maddelerce zengin kaynaklardır ve yapılarında daha çok kalsiyum, fosfor, sodyum, potasyum, magnezyum, iyot, demir, bakır, flor, kobalt ve çinko gibi mineralleri ihtiva ederler. Balık ve diğer su ürünleri iyodun en zengin kaynaklarıdır (Valverde ve ark., 2000).

Karbonhidratlar: Balıklar diğer etler gibi karbonhidrat içermezler; karbonhidrat miktarı balıklarda %1 civarında bulunmaktadır (Tülsner, 1994).

BÖLÜM II
KURAMSAL ÇERÇEVE VE İLGİLİ ARAŞTIRMALAR

Bu bölümünde sırasıyla konu ile ilgili kavramlar, Dünya'da, Türkiye'de ve Kıbrıs'ta yapılan araştırmalar yer almıştır.

2.1. Su Ürünlerinin Beslenme Açısından Önemi

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 (Varlık, 2004).

2.1.1. Su Ürünlerinin Besin Değeri

Su ürünleri dokuları ve bileşimleri diğer etlere benzer olmakla beraber, içerdiği protein ve yağın yapısı ile bazı mineral ve vitaminleri fazla miktarda bulundurmaları nedeni ile eşdeğerlerinden farklılık gösteren gıdalardır (Brown, 2000; Baysal, 2002).

2.1.2. Su Ürünleri ve Gıda Güvenliği

Su ürünleri yönetmeliği; balık ve diğer su ürünlerinin kalite, hijyen ve standartlara bağlı olarak, rekabet şartları altında hazırlanmış, güvenilir biçimde tüketiciye sunulmasını sağlamak amacıyla oluşturulmuş olup, yönetmelikte belirtilen kurallara uyulması halinde güvenli su ürünleri tüketimi sağlanabilecektir (Mol, 2014).

2.1.3. Proteinler

Tüm canlı hücrelerin yapısında temel madde olarak bulunan proteinler, vücutta birçok hormon ve enzimlerin bileşenlerini de oluşturmaktadır. Her canlıda, farklı kombinasyonda bir araya gelerek vücut proteinlerini oluşturan amino asitlerin bir kısmı vücutta kendiliğinden sentezlenebilmekte, diğer bir kısmının ise mutlak suretle dışarıdan alınması gerekmektedir. Esensiyal amino asit olarak da bilinen bu asitler; valin, leucin, fenilalanin, metionin, tireonin, lisin, isoleucin ve tiriptofandan oluşmaktadır (Ternes, 1994).

Besinler arasında en önemli protein kaynağı ettir. Ette bulunan amino asitler ve miktarları, bütün hayvan cinslerinde hemen hemen aynı olmakta, esas konu kalitesinde odaklanmaktadır. Balık eti proteini, kaliteli bir proteindir ve proteinin kalitesi, yapısında esensiyal amino asitleri bulundurması ile ölçülmektedir. Bu proteinlerin vücutta emilim oranları %97-98 aralığında olup, neredeyse tümü kullanılmaktadır. Bitkisel proteinlerle de vücut için gereken günlük ham protein miktarı alınabilmekte, ancak bitkisel proteinler esensiyal amino asitler bakımından daha fakir olduğundan ihtiyacı karşılayamamaktadırlar.

2.1.4. Yağlar

En önemli besin öğelerimizden olan yağlar, temel bileşenler itibariyle gliserol (gliserin) ve yağ asitlerinden oluşmaktadır. Yağlar, enerji gereksiniminin bir bölümünü zorunlu olarak karşılama dışında, vücutta yağda eriyen vitaminlerin taşıyıcılığı görevini üstlenmektedirler (Çaklı, 2010).

Gıdalarda bulunan yağlar, farklı yapıdaki yağ asitlerinin bir araya gelmesiyle oluşmakta ve bu yağ asitlerinin kompozisyonu da yağın kalitesini belirlemektedir (Imafidon ve Spanier, 1994). Yağlar yapı olarak doymuş ve doymamış yağ asitlerinden oluşmaktadır. Bu yağ asitlerinden bazıları insan vücudu tarafından sentezlenebilirken, hayati fonksiyonların gerçekleşmesini sağlayan bazı doymamış yağ asitleri dışarıdan besinlerle alınmak zorundadır. Esensiyal yağ asitleri de denilen bu grup, Omega-3 ve Omega-6 yağ asitlerinden oluşmaktadır (Brown, 2000).

Su ürünlerinde kara hayvanlarından farklı olarak yağlar, daha çok doymamış yağ asitlerinin gliserin esterleri şeklinde, bulunmaktadır. Su ürünleri yağları, genel itibariyle %20 doymuş yağ asitleri, %80 oranında ise doymamış yağ asitlerinden oluşurlar. Doymamış yağ asitleri ise, kendi içinde tekli doymamış (MUFA) ve çoklu doymamış yağ asitleri (PUFA) olmak üzere ikiye ayrılır. Tekli doymamış yağ asitleri daha çok bitkisel sıvı yağlarda (zeytin, kanola) ve kabuklu yemişlerde (fındık, ceviz vb.) bulunur. Bu yağlar oda sıcaklığında sıvı halde iken +4°C' de yavaşça katılaşır. Omega-3 ve omega-6 yağ asitleri olarak iki gruba ayrılan çoklu doymamış yağ asitleri ise, bitkisel ürünlerde ve denizel canlılarda bulunmaktadır. Omega-6 yağları genellikle mısır özü, ayçiçeği, soya fasulyesi yağında, omega-3 yağları (EPA, DHA) ise daha çok soğuk suda yaşayan deniz canlılarında (somon, uskumru, ton balığı vb.) bulunmaktadır (Borgstrom,

1965; Varlık ve ark., 2004). Balık eti omega-3 yağ asitleri, balık etinin kalitesini özellikle de lezzetli olmasını sağlamaktadır (Çaklı, 2010). Çizelge 3'te Omega-3 PUFA'larca zengin balık türleri gösterilmiştir.

2.1.5. Vitaminler

Vitaminler metabolizmada yaşamsal fonksiyonları yerine getirmekle görevli organik maddelerdir. İnsan metabolizması vitaminleri sentezleyemediğinden, besinlerle dışarıdan alınma zorundadır. Vitaminler, yağda ve suda çözünen vitaminler olmak üzere iki ana başlık altında incelenmektedir. Yağda çözünen vitaminler A, D, E ve K vitaminleridir. Suda eriyen vitaminler ise B kompleksinin 8 vitamini (B1, B2, B6, B12, Biotin, Folikasit, Niasin, Pantotenik asit) ve C vitaminidir (Varlık ve ark., 2004; Çaklı, 2010).

İnsan vücudunun vitamine duyduğu ihtiyaç çok düşük miktarda olup günde mikrogramdan miligrama kadar değişmektedir. Vitaminlerin alım miktarları; yağ, cinsiyet, kilo, vücut aktiviteleri, hastalık durumuna ve hamilelik gibi faktörlere bağlı olarak değişkenlik göstermektedir. 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 kaynağıdırlar ve retinol formunda bulunurlar. Su ürünleri D vitamini içerikleri bakımından da diğer hayvansal kaynaklı gıdalardan çok üstündürler. 100 gram bir balığın D vitamini içeriği 300-1000 IU değerlerindeyken, en zengin besin kaynağı olarak bilinen karaciğerin 100 gramında 100-400 IU, sütün 1000 gramında 3-10 IU, bir yumurta sarısında 20-100 IU D vitamini içermektedir (Baysal, 2002). Yağda çözünen diğer bir vitamin olan E vitamini yine balıklarda önemli miktarlarda bulunmaktadır. Su ürünlerinde en az bulunan vitamin ise, bitkisel vitaminlerin temsilcisi olan C vitaminidir (Brown, 2000; Çaklı, 2010).

2.1.6. Mineral Maddeler

İnsan vücudu ağırlığının yaklaşık %4'ünü oluşturan mineraller, büyüme ve sağlık için gerekli olan maddelerdir. Su ürünleri mineral maddelerce zengin kaynaklardır ve yapılarında daha çok kalsiyum, fosfor, sodyum, potasyum, magnezyum, iyot, demir, bakır, flor, kobalt ve çinko gibi mineralleri ihtiva ederler. Balık ve diğer su ürünleri iyodun en zengin kaynaklarıdır. Özellikle denizde yaşayan balıklar fazla

miktarda iyot içermektedir (Valverde ve ark., 2000). Diğer bir önemli mineral ise dışarıdan alınması zorunlu olan selenyumdur. Selenyum bakımından zengin olan deniz ürünleri özellikle midye, tarak, karides ve ıstakoz gibi canlılardır.

Bunların yanı sıra su ürünleri özellikle de deniz balıkları, yapılarında bol miktarda potasyum, az miktarda sodyum ve magnezyum, kalsiyum, fosfor ve aynı miktarlarda kükürt içermektedir (Anonim, 2000).

2.1.7. Karbonhidrat

Balıklar diğer etler gibi karbonhidrat içermezler; karbonhidrat miktarı balıklarda %1 civarında bulunmaktadır (Tülsner, 1994). Bu nedenle de balık etinin enerjisi yağ ve protein içeriklerinden kaynaklanır.

2.2. Su Ürünlerinin İnsan Sağlığına Faydaları ve Fonksiyonel Özellikleri

Balık ve diğer su ürünleri, insanlığın ilk çağlarından beri kullanılan çok eski besin kaynaklarındandır. Bitkilerin ekilip büyütülmesi ve hayvanların besin olarak kullanımı için üretilmemesinden önceki dönemlerde en kolay elde edilebilen ve bu nedenle de en çok tüketilen gıdaların balık ve diğer su ürünleri olduğu bilinmektedir (Brown, 2000).

Günümüzde gıda ve beslenme bilimindeki son gelişmelerle, dünyada su ürünleri tüketimi yeniden artmaya başlamıştır. Normal insan beslenme fizyolojisinde balık ve diğer su ürünleri, yüksek kalitede protein temini, doyurma, kolay sindirilebilme, esansiyal yağ asitlerinin temel kaynağı olma ve çeşitli tat ve lezzet ihtiyaçlarını tatmin etme gibi özellikleri barındırırlar. Ayrıca su ürünleri son yıllarda çok önem kazanan ve yeni bir sektör olarak ortaya çıkan "fonksiyonel gıda" kavramında da bir ana grubu, oluşturmaktadır. Bir gıdanın fonksiyonel olarak tanımlanması için "besleyici etkisinin yanı sıra bir veya daha fazla bileşene bağlı sağlığı koruyucu, düzeltici ve/veya hastalık riskini azaltıcı etki gösterebilmesi ve bu etkinin bilimsel ve klinik olarak kanıtlanması" gereklidir (Yılmaz ve ark., 2006).

İnsan gıdası olarak tüketilen veya tüketilmeyen balık ve diğer su ürünleri, günümüzde fonksiyonel özellikleri için kullanılan kaynaklar olmuşlardır. Bu bağlamda balık ve diğer su ürünleri, direkt gıda maddesi, katkı maddesi ve ekstrakt gibi formlarda üretilmekte ve tüketilmektedir (Yılmaz ve ark., 2006). İnsan beslenmesinde tüketim

amaçları öncelikli olarak; kalsiyum, antihipertansif proteinler, antioksidanlar, selenyum, kitin (ve türevleri), Omega-3 PUFA, taurin katkısı sağlamasıdır (Lee ve Lip, 2003; Undeland ve ark., 2004). Denizel kaynaklı fonksiyonel materyalin esas olarak denizel yağlar ve özellikle omega-3 çoklu doymamış yağ asitlerinden oluştuğu ifade edilmektedir. Diyetle düzenli su ürünleri tüketiminin veya uzun zincirli omega-3 PUFA'dan zengin balık yağı ek gıda kullanımının, koroner kalp hastalığı riskini azalttığı ve ani kardiak ölümü önlediği uzun zamandır bilinen önemli bir gerçektir (Lee ve Lip, 2003; Undeland ve ark., 2004).

Kalp ve damar hastalıklarından korunmak veya bu hastalıkların gelişmesini önlemek için, kan lipid düzeyinin normal aralıkta tutulması gerekmektedir. Bunu sağlayıcı etkiyi çoklu doymamış yağ asitleri içeriği fazla su ürünleri sağlayabilmektedir. EPA ve DHA Omega-3 PUFA'dan zengin balık yağının kan basıncını düzenlediği ve hipertansiyonu önleyebildiği birçok bilimsel çalışma ile kanıtlanmıştır (Kaya ve ark., 2004). Bu nedenle uzmanlar, kırmızı et, tam yağlı süt gibi hayvansal kaynaklı besinlerin diyette azaltılması, onun yerine balık tüketimin artırılmasını tavsiye etmektedirler.

Su ürünlerinde bulunan selenyum ve iyot, troid hormonunun fonksiyonlarının düzenlenmesinde esansiyal olan iki iz mineraldir. Troid hormonu hamileliğin ilk ve son dönemlerinde fetüsün beyin gelişimi için kullanılan bir hormondur. Selenyum, enzimlerin bir parçası olarak hücrelerarası yapıların oksidasyonla hasar görmesini önleyici antioksidan özelliğe sahiptir. Bu özelliği ile selenyum, organizmayı oksidatif strese bağlı kronik hastalıklardan (kanser ve kalp hastalıkları) korur. Selenyumca yetersiz beslenen insanlarda bağışıklık sisteminin zayıfladığı ve AIDS hastalığından ölüm riskini arttırdığı da bildirilmektedir (Mısır, 2012).

Yengeç ve karides gibi su ürünlerinde bulunan kitin ve türevlerinin (kitosan), gıda maddelerinde önemli derecede antioksidan etki gösterdiği ve lipit oksidasyonunu geciktirdiği belirlenmiştir. Ayrıca kitosanın kalın bağırsaktaki kokuşma bakterilerinin gelişimini önlediği ve bağırsak tümörlerine karşı koruyucu olduğu, oto-bağışıklık sistemini güçlendirdiği yanı sıra iltihaplanmalara karşı iyi geldiği ve antifungal etki gösterdiği de bildirilmiştir (Yılmaz ve ark., 2006).

Son yıllarda yapılan epidemiyolojik, ekolojik ve deneysel çalışmalar balık ve diğer su ürünlerinin tüketiminin kanser gelişimini önleyeceği hipotezini ortaya

koymaktadır. Yapılan bir araştırmada, su ürünleri tüketiminin kolerektal ve meme kanseriyle güçlü ilişkisi olduğu, akciğer ve prostat kanseriyle ise daha zayıf ilişkisi olduğu belirtilmektedir (Kune, 1990). Ayrıca su ürünleri tüketiminin kolon, rektum, prostat, gastrointestinal, over ve deri kanserline karşı koruyucu etkisi olabileceği literatürde yer almaktadır (Terry ve ark., 2003).

Balık tüketiminin sağlığa etkisi konulu yapılan diğer çalışmalarda ise, tüketimin yoğun olduğu Japonlarda Romotoid Artirid prevelansının düşük olduğu belirlenmiş; balık ve balık yağının anti-inflamatuar etkileri olduğu anlaşılmıştır. Bunun dışında balıktaki yağ asitlerinin astımda yararlı etkileri olduğu ve Alzheimer Hastalığı riskini de azalttığı bildirilmektedir (Broughton ve ark., 1997; Coşkun, 2005).

Uzun zincirli doymamış yağ asitleri görme, motor sinir sistemi gelişimi, bilişsel duygusal ve davranış gelişimi üzerinde da yapısal ve fonksiyonel olarak etkin özellik taşımaktadır (Takemura ve ark., 2002; Morris ve ark., 2003). Biyolojik olarak beyin, aktif sinir dokuları ve retina uzun zincirli yağ asitlerinden sentezlenen DHA'dan zengindir. Yapılan araştırmalar, hamilelik döneminde annenin DHA alım miktarıyla bebeğin doğum ağırlığı arasında pozitif ilişkili olduğunu göstermiş, DHA alım miktarının bebeklerde görme performansını ve 8-11 aylık bebeklerde de problem çözme yeteneğini artırdığını ortaya koymuştur (Thorsdottir ve ark., 2004; Karabulut ve Yandı, 2006). Son yıllarda yapılan araştırmalar omega-3 yağ asitlerinden olan DHA'nın depresyona karşı koruyucu etkisi olduğunu, yine DHA'nın insan beynindeki hücrelerin yenilenmesine katkı sağladığını ve beyin ile retina hücrelerinin gelişmesine sebep olduğunu göstermiştir (Kaya ve ark., 2004).

Su ürünlerinin insan sağlığı üzerindeki etkilerinin ortaya çıkarılması için yapılan tüm bu araştırmalardan da anlaşılacağı gibi; zengin besin içeriği ve belirli hastalıklarda iyileştirici yönüyle yararlanılması gereken mükemmel bir besin kaynağı olan balığın haftada en az 2 kez tüketilmesi, ayrıca balık dışındaki diğer su ürünlerinden de faydalanılması gerekmektedir.

2.3. Beslenme Tarzını Etkileyen Kişisel (Demografik) Faktörler

Demografik faktörler olarak da adlandırılan kişisel faktörler; yaş, cinsiyet, eğitim, meslek, medeni durum ve gelir seviyesi ile ilişkili olan kişiye ait özelliklerdir. Demografik faktörler bireylerin ihtiyaçlarının, davranış özelliklerinin ve tercihlerinin belirlenmesinde yani beslenme alışkanlıklarında önemli rol oynamaktadır.

2.3.1. Yaş

Yaş, bireylerin beslenme alışkanlıklarının oluşmasında önemli etkenlerden biridir. Birey daha anne karnından başlayarak beslenme olgusunu yaşamaktadır. Beslenme doğumdan önce anne karnında, anneden alınan besinlerin bebeğe kan yoluyla geçmesi ve daha sonra doğumla beraber de anne sütü alımıyla başlar, belirli bir zamandan sonra vücut için gerekli olan temel besinler alınmaya başlanarak bir beslenme alışkanlığı edinilir. Yaşam belirli yaş dönemlerinde belirli gereksinimleri doğurmakta ve değişen yaş ile birlikte bu gereksinimler de değişmektedir. Yine değişen yaşla beraber kişilerin ekonomik, sosyal, fiziksel ve psikolojik özellikleri de değişime uğramaktadır (Penpece, 2006).

2.3.2. Cinsiyet

Cinsiyet farklılığı da bireylerin beslenme alışkanlıklarını etkileyen diğer bir faktördür. Kadınların beslenme şekline ve gıda tercihine erkeklere oranla daha çok dikkat ettiği bilinmektedir. Kadınların çoğu, erkeklere oranla yağ oranı yüksek besinlerden uzak dururken, 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 az porsiyonlarda tüketmektedirler (Yılmaz ve Ünal, 2007).

2.3.3. Gelir Düzeyi

Gelir düzeyi insanların hangi gıdaları satın alacakları ve buna bağlı olarak oluşacak beslenme alışkanlıklarını etkileyen önemli bir faktör olmakla birlikte diğer faktörlerle birebir ilişkili ve hatta onların üzerinde doğrudan etkilidir.

Aile gelirinde meydana gelen değişimler gıda tüketim harcamalarını değiştirmektedir. Aile geliri artıkça gıda tüketim harcamaları da artmakta veya aile

gelirinin azalması ile bu harcamalar azalmaktadır. Ancak gelirin artması her zaman beslenme kalitesi açısından daha iyi bir düzeye ulaşılacağını da göstermemektedir (Morgan, 1986).

Gelir düzeyinin yükselmesi tüketilen gıdanın yalnız miktarını değil, genelde çeşitliliğini de değiştirmektedir. Zengin bir ülkede gelirin artması temel gıda maddelerinin (örneğin tahıllar) tüketiminin azalmasına neden olurken, meyve tüketiminde artış görülmekte, buna karşılık gelir düzeyi düşük ülkelerde gelirin artması temel gıda maddelerinin tüketimini artırmaktadır (Krondl ve Coleman, 1986).

Gelir düzeyi yükseldikçe tüketici daha kaliteli daha çeşitli, hazırlanması daha az zaman ve emek isteyen gıdalara yönelmektedir. Yapılan incelemeler özellikle et, süt, taze meyve, taze sebze ürünlerine ve işlenmiş gıdalara olan talebin gelir düzeyinden etkilendiğini göstermektedir (Çete, 1989).

2.3.4. Eğitim ve Meslek

Demografik etmenler arasında incelenen eğitim ve meslek, bireylerin gıda tüketim davranışlarını ve karar sürecini etkileyen sosyo-kültürel değerlerden ayrı değerlendirmeye tabi tutulmaktadır. Tüketicinin eğitim düzeyi ve mesleği, çoğunlukla geliri ile paralellik göstermektedir. Eğitimli kişiler bir mesleğe sahip olmakta ve bu mesleğin getirdiği belirli bir düzeyde hayatlarını sürdürmektedirler (Türk, 2004). Eğitim, kişide farklı ve geniş bakış açıları, farklı kültür ve anlayışların gelişmesine neden olmaktadır. Eğitim seviyesi ile beraber bireyin bilgi ve yeteneği yükselmekte ve yeni bilgiler öğrenebilmektedir. Öğrenilen her yeni şey, bireyin arzu ve gereksinimlerinin de değişmesine neden olmaktadır (Penpece, 2006).

2.3.5. Medeni Durum

Medeni durum gıda tüketim davranışlarında önemli bir faktördür. Geç evlenme, az çocuk yapma, yüksek boşanma oranları ve ayrı yaşama girişimleri post-modern çağın yansımalarıdır (Penpece, 2006).

Bekar bir birey ile evli bir çiftin gıda tüketim alışkanlıklarında farklılıklar görülmektedir. Bekar bir birey hazırlanması daha kolay gıdaları seçme eğilimi göstermekte fast-food tarzı yiyecekleri yemeyi tercih etmektedir (Baysal, 1993).

2.3.6. Beslenme Tarzını Etkileyen Sosyo-Kültürel Faktörler

Bireyler gıda tüketimlerinde etken olan demografik faktörlerin yanı sıra içinde bulundukları toplumun çeşitli sosyal özelliklerinden de etkilenmektedirler. İnsanın beslenmesi biyolojik bir faaliyettir. Beslenme, insan metabolizmasının ihtiyaç duyduğu enerjinin karşılanmasını sağlamaktadır. Ancak bu enerjinin temini için gerekli besinlere ulaşımı, insan tüketimine uygun duruma getirilmesi ve tüketim davranışları süresi, beslenmeyi salt biyolojik bir faaliyet olmaktan uzaklaştırmakta ve sosyo-kültürel bir durum olmasını sağlamaktadır (Beşirli, 2010).

2.3.7. Aile

Aile biyolojik ilişkilere bağlı insan türünün sürdürülebilirliğini sağlayan, toplumsallaşmanın ilk olarak meydana getirdiği, insanların birbirleriyle ilişkilerin belli kurallara dayandığı, hukuksal, biyolojik, psikolojik vb. yönleri barındıran toplumsal bir birimdir. Aile toplumsal birimlerin en küçüğü olup aynı zamanda toplumsal ilişkilerin de en yoğun olduğu birimdir (Yüksel, 1994).

Toplumda genel davranış biçimleri toplumsal kurallara göre oluşuyorsa aile içinde de beslenme alışkanlıkları bağlı bulunduğu toplumsal özellikler ve o toplumsal yapı içerisinde ailenin oluşturmuş olduğu kurallara göre biçimlenmektedir (Özmen, 1997). Ailenin oluşumu, aynı toplumda zamandan zamana, aynı zamanda toplumdan topluma değişiklik göstermekle birlikte, bu farklılık ailenin temel fonksiyonlarında olmayıp, daha çok ailenin oluşum biçiminde ortaya çıkmaktadır (Türk, 2004). Toplumsal yaşantıda oluşan değişmeler; 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 (Çete, 1989).

2.3.8. Sosyal Sınıf

Sınıf, bir toplumun aynı değerleri, ilgileri, hayat tarzını ve davranış biçimini benimsemiş nisbi olarak homojen alt bölümleri şeklinde ifade edilebilir (Yüksel, 1994). Sosyal sınıf, toplumun dikey olarak katmanlaşması sonucu, gelir, eğitim, yaşam koşulları, yaşam davranışları ve tarzları gibi faktörlere bağlı olarak oluşur (İslamoğlu ve Altunışık, 2008).

Tüketim alışkanlıkları, ailelerin sosyal ve ekonomik statülerine göre farklılaşmakta, bireylerin ekonomik durumları tüketim seviyelerini ve alışkanlıklarını etkilemektedir. Bu farklılaşma beslenme alışkanlıklarında da görülmekte, hangi besinin ne kadar tüketildiği bireylerin işgal ettikleri sosyal sınıflara göre değişmektedir. Bunun yanı sıra yemeğin pişirilme tarzı veya pişirmede ve sunumda kullanılan enstrümanlar da bireylerin sosyal sınıflarıyla ilişkili olmaktadır. Toplumların mutfaklarında görülen farklılaşma, aynı toplum içinde de farklı sosyal sınıflarda ve tabakalarda da görülebilmektedir (McIntosh, 1996).

2.3.9. Sosyal Gruplar

Sosyal gruplar, kişinin düşüncelerini, tutumlarını, değer yargılarını ve hareketlerini doğrudan etkileyen bir insan topluluğudur. Bir başka deyişle sosyal gruplar, kişinin belirli bir durumda davranışını belirlerken rehber olarak aldığı, gözlemlediği ve önemsediği topluluktur (Türk, 2004).

2.3.10. Kültür

Kültür, toplumun bir üyesi olarak insanın elde ettiği inancı, sanatı, düşünceyi, yasayı, ahlaki alışkanlığı ile gelenek ve göreneklerle ilgili yetenekleri içeren karmaşık bir bütün olarak açıklanabilir. Kültür dil, bilgi, din, gelenek ve görenek, yemek, müzik, sanat, teknoloji, çalışma yöntemleri ve toplumun ürettiği tüm yapıları kapsar. Kültür kişinin ve ailenin yaşam tarzının gelişmesinde önemli bir rol oynar. Yani genel çerçeveyi belirler. Bireyin ve ailenin yaşam biçimi davranışları ve de tutumu geniş ölçüde kültür tarafından belirlenir (Odabaşı, 1996; İslamoğlu ve Altunışık, 2008).

Besin maddelerinin üretimi, taşınması, saklanması ve kullanımı sürecindeki faaliyetler beslenme ve gıda konusunu kültür kavramı kapsamında değerlendirmemizi zorunlu kılmıştır. Tüketilen besinler kültürün bütünleyici parçalarıdır (Beşirli, 2010).

Örnek verecek olursak günlük beslenme aracımız olan ekmeğin dahi milli kültür farkları dolayısı ile çeşitli toplumlardaki tertibi, şekli ve pişiriliş tarzı farklı olabilmekte, böylece bir Fransız, Amerikan veya Türk tipi ekmekten bahsedilebilmektedir (Durmaz, 1995).

2.4. İlgili Araştırmalar

Sağlam ve Samsun (2018) tarafından yapılan araştırmada Yozgat ilinde yaşayan insanların balık tüketim alışkanlıklarının ve tercihlerinin ortaya konulmuştur. 2016 Yılında tesadüfi örnekleme yöntemi ile 17-67 yaş aralığında 270 kişiye anket uygulanmıştır. Yozgat'ta yaşayanların %82'sinin balık tükettiği görülmüştür. Balık tüketim tercihini %60,6 lık oranla sağlıklı ve dengeli beslenme oluştururken, tüketmeme nedenini ise %57,1 ile en fazla oranda balığı sevmeme oluşturmaktadır. Katılımcıların %97,7'sinin taze, %1,3'ünün dondurulmuş, %1'inin konserve ürünleri tercih ettikleri tespit edilmiştir. En çok tüketilen balık ise %94 ile hamsi olduğunu saptamışlardır.

Arslan ve İzci (2016) yaptıkları Antalya İl'ine yönelik çalışmada, su ürünleri tüketim alışkanlıklarının belirlenmesi amaçlamışlardır. Araştırma sonucunda su ürünleri tüketimini olumsuz etkileyen faktörlerin başında tüketim alışkanlığının olmaması (%43,45) katılımcılar tarafından belirtilmiştir.

Olgunoğlu ve ark. (2014) tarafından yapılan çalışmada, Adıyaman'da balık eti tüketiminde mevcut durumu tespit etmişlerdir. Çalışma sonucunda araştırmacılar, Adıyaman'da yaşayan bireylerin %84'ünün balık etini severek tükettiği, buna karşın en fazla tüketilen et ürünlerinin sırasıyla tavuk eti (%56), kırmızı et (%38) ve balık eti (%5) olduğu tespit edilmiştir.

Kızılaslan ve Nalinci (2013) tarafından yapılan çalışmada, Amasya ili merkez ilçelerde 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.

Çiçek ve ark. (2013)'de yaptıkları Elâzığ İl'ine yönelik çalışmada, Elâzığ İl'inin avcılık ve yetiştiricilik yoluyla toplam 13.153 ton/yıllık balık üretimi ile ülke sıralamasında önemli bir yere sahip olmasına karşın, bu değerin tüketime gereğince yansımadığı belirtilmektedir. Alınan sonuçlara göre, tüketicilerin büyük çoğunluğunun balık satın alırken fiyatına büyük önem verdikleri, satılan balıkların taze olmaması, satış yerlerinde temizliğe önem verilmemesi, fiyatların yüksekliği gibi nedenlerin tüketime olumsuz yansıdığı ifade edilmiştir.

Çadır (2012) yaptıkları çalışmada ise, Keban Baraj Gölü'ne kıyısı bulunan İçme, Seyhhacı, Uzunova, Koçkale, Güzelyalı, Yolüstü, Örencik köylerinde su ürünleri tüketim alışkanlıklarını belirlemek amacıyla 2011 yılında, Ağustos- Eylül ayları arasında 139 kişi üzerinde gönüllülük esasına göre anket uygulaması yapılmıştır. Araştırma sonuçlarına göre katılımcıların %61,15'i balık etini, %7,19'u kırmızı eti, %2,88'i tavuk eti ve %28,78'inin ise hepsini severek tükettikleri belirlenmiştir. Bireylerin balığı tercih etmelerindeki en büyük nedeninin %59,71 ile lezzetli olduğu tespit edilmiştir. Katılımcıların %80,58 'inin tatlı su balıklarını, %3,60'ın da deniz balıklarını tercih ettiği saptanmıştır. Balık tüketenlerin öncelikle tatlı su balıklarından %71,22 ile aynalı sazan, deniz balıklarından ise %72,66 ile hamsi olduğu belirlenmiştir. Katılımcıların %96,40'ının balığı taze olarak tükettiği, tüketim şekli olarak da %66,19'un kızartmayı tercih ettiği saptanmıştır. Ailenin %27,34'ünün ayda 4- 6 kg arasında balık tükettikleri belirlenmiştir. Erkek katılımcıların %61,90'ı, bayan katılımcıların ise %58,82'si balık etini severek tükettikleri saptanmıştır ($P>0.05$). Fakat, aylık gelir ve eğitim düzeyleri dikkatte alındığında et tercihinde istatistiksel olarak önemli bir farklılık olduğu belirlenmiştir ($P<0.05$).

Aydın ve ark. (2011) yapmış oldukları çalışmada, Türkiye'de 1994, 2003, 2004, 2005 ve 2006 yıllarında toplam 77.744 hanenin balık ve diğer su ürünlerinin tüketim alışkanlıklarını kır-kent, cinsiyet, yaş, aylık gelir, eğitim durumu ve mesleki kategorilerine göre analiz etmişlerdir. Çalışmalarının sonunda 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 tespit etmişlerdir. 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

araştırıcılar, çalışmalarının sonunda Türkiye'de su ürünleri tüketimi ile sosyoekonomik ve demografik faktörler arasında anlamlı istatistiksel farklar olduğunu ortaya çıkarmışlardır.

Balık tüketimi ile ilgili yakın zamanda yapılan diğer bir çalışma ise, Tunceli ilinde balık tüketim alışkanlıkları incelenmiştir. 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 ark., 2011).

Kenanoğlu ve ark. (2010) tarafından yapılan çalışmada, İzmir ilinde tüketicilerin dondurulmuş gıda ürünlerine yönelik tüketim desenleri, eğilimleri ve satın alma davranışları 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 araştırıcılar dondurulmuş ürünlere yönelik tanıtım, reklam, promosyon gibi kampanyaların yapılmasının, talebin arttırılmasında önemli olacağı sonucuna varmışlardır.

Orhan ve Yüksel (2010) 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. Araştırıcılar 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.

Adıgüzel ve ark. (2009) yapmış oldukları çalışmada ise, Tokat-Almus ilçesinde yaşayan ailelerin su ürünleri tüketim durumları incelenmiştir. Veriler Mayıs 2009 tarihinde 104 haneden anket yoluyla elde edilmiş, incelenen aileler gelir grupları itibariyle 3 farklı gruba ayrılmıştır. Araştırıcılar 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.

Oğuzhan ve ark. (2009) yapmış oldukları çalışmada Erzurum ilindeki 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.

Erdal ve Esengün (2008) yaptıkları çalışmada Tokat ilinde yaşayan ailelerin su ürünleri 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.

Şen ve ark. (2008) yapmış oldukları anket çalışmasında, Elâzığ ilindeki balık eti tüketiminin mevcut durumu ve Elâzığ'ın Türkiye balık tüketimindeki yerini araştırmışlardır. Elâzığ 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. Elâzığ'da ailelerin %60'nın balık fiyatlarını yüksek bulduğu, %80 gibi büyük çoğunluğun ise kalitesi düşük balıkların hijyenik olmayan ortamlarda satıldığı konusunda saptama yaptığı belirlenmiştir. Araştırıcılar bu çalışmada ayrıca, tüketilen balıkların %62'sinin kızartma yöntemiyle tüketildiğini, buğulamanın ise en az tercih edilen (%2) tüketim şekli olduğunu tespit etmişlerdir.

Çolakoğlu ve ark. (2006) yapmış oldukları çalışmada, Çanakkale ilindeki su ürünleri tüketim davranışlarını değerlendirmişlerdir. Yapılan çalışmada avcılığı ve aynı zamanda kültür balıkçılığı ile de dikkat çeken Çanakkale ilinde, 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) tükettiklerini tespit etmişlerdir. En çok sevilen balığın lüfer, en çok tüketilen balığın ise sırasıyla istavrit, hamsi, sardalya ve çipura olduğunu saptamışlardır. Katılımcıların %65'inin balığı taze olarak tükettiğini, tüketim şekli olarak da kızartma (%45,73) veya ızgarayı (%39,08) tercih ettiklerini saptamışlardır. Ailelerin çoğunluğunun (%87,46) ayda 1-6 kg arasında balık tükettiklerini tespit etmişlerdir.

Gürgün (2006) tarafından yapılan çalışmada ise 2000 yılında Bitlis iline bağlı Ahlat, Adilcevaz ve Tatvan İlçelerinde yaşayan 262 bireye balık tüketim alışkanlıklarının belirlenmesine yönelik anket gerçekleştirilmiştir. Anket yapılan tüketicilerin %4,2'sinin hiç balık tüketmediği, %59,1'inin ilk sırada inci kefali tükettiği tespit edilmiştir. Anket yapılan bireylerin sadece %31,8'i su ürünleri ile ilgili fikri olduğu, balık dışında bir su ürünü tüketmedikleri ortaya çıkmıştır. Araştırmada tüketicilerin %82,2'sinin balığı taze olarak tükettiği belirlenmiştir.

Saygı ve ark. (2006) yapmış oldukları araştırma kapsamında İzmir metropol ilçelerinde yaşayan ailelerin balık ve diğer su ürünlerinin tüketimini tespit etmek istemişler ve bunun için İzmir metropole bağlı Bornova, Buca, Çiğli, Gaziemir, Karşıyaka, Konak ve Narlıdere ilçelerini tabaka olarak kabul etmişler ve seçimi rasgele örnekleme yapılmış 1183 kişiden anket yöntemi ile veriler toplamışlardır. 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 tükettiğini tespit etmişlerdir.

Tolon (2003) yapmış olduğu çalışmada su ürünleri tüketimini şekillendiren ve tüketim sıklığını belirleyen başlıca etkenleri araştırmıştır. Araştırıcı çalışmasının son bölümünde AB genelinde su ürünleri tüketimini artırmaya yönelik getirilen düzenlemeleri derleyerek, bazı ülkelerde gerçekleştirilen çalışmaları inceleyerek Türkiye'ye uygun modeller, pazarlama stratejileri doğrudan tüketici promosyonları ve eğitim çalışmaları başlıkları altında gruplandırarak önerilerde bulunmuştur.

Sarı ve ark. (2000) Van ilinde balık eti tüketim alışkanlığını ortaya çıkarmak amacıyla 381 örnek üzerinde anket yapmışlardır. Ankete katılanların %88,2'sinin balık etini sevdiğini %10,8'inin ise sevmediğini tespit etmişlerdir. En çok sevilen balığın sırasıyla hamsi, alabalık, inci kefali ve sazan olmasına rağmen en çok tüketilen balığın sırasıyla inci kefali, sazan, alabalık ve hamsi olduğunu bulmuşlardır. Tüketim şekli olarak %46,5 oranında kızartmanın tercih edildiğini belirtmişler ve ailelerin ayda en az 1-6 kg balık tükettiklerini bulmuşlardır. Anket sonuçlarına göre en lezzetli etin birinci sırada tavuk eti, ikinci sırada balık eti ve üçüncü sırada kırmızı et olduğunu tespit etmişlerdir.

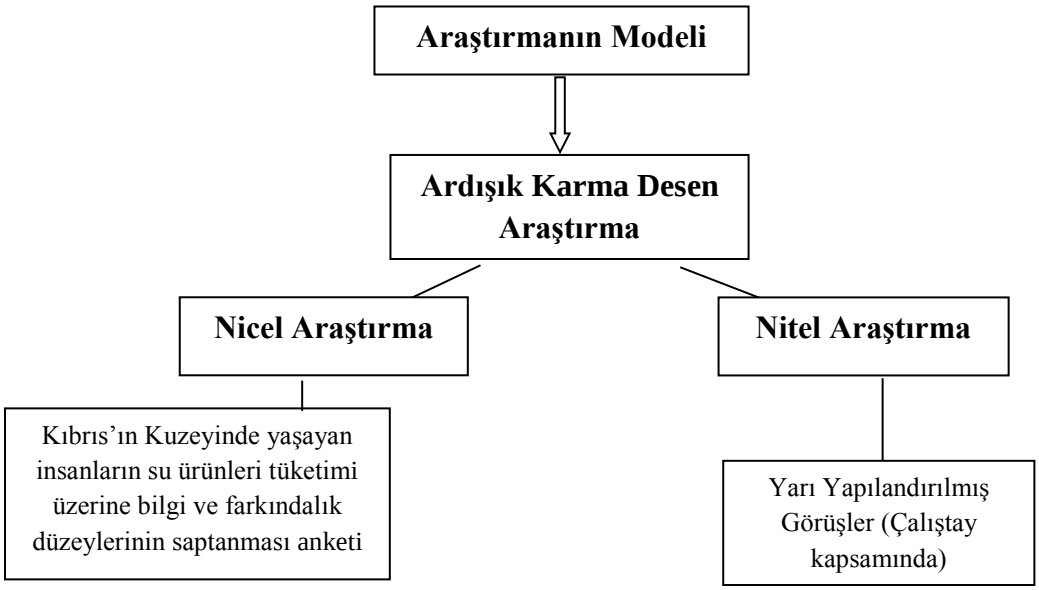
Elbek ve ark. (1997) yaptıkları bir anket çalışmasında İzmir ve ilçelerinde yaşayan nüfusu ana kitle kabul ederek klasik örnekleme çerçevesinde örnek hacmini 400 birey belirlemişlerdir. Gayeli olarak 3 gruba ayırdıkları ana kitlede İzmir kent içi (metropol), kıyısal ilçeler ve karasal ilçelerin toplam nüfuslarına göre hesaplama yapmışlardır. Araştırmada tüketicilerin %91,5'inin balığı taze tükettiklerini bulmuşlardır. Balık tüketiminin kıyılarda daha fazla olduğunu iç kesimlere doğru azaldığını tespit etmişlerdir. Yapmış oldukları ankette tüketicilerin %10'unun hiç balık tüketmediğini, %37'lik oranın ise haftada bir kez balık tükettiğini bulmuşlardır.

BÖLÜM III
YÖNTEM

Bu bölümde araştırmanın modeli, örneklemi, araştırmanın uygulama basamakları, veri toplama yöntemi ve verilerin analizi ile ilgili bilgiler verilmektedir.

3.1. Araştırmanın Modeli

Araştırma modeli olarak hem nitel hem de nicel yöntemlerden oluşan karma bir araştırma modeli (deseni) kullanılmıştır (Şekil 2). Bunun nedeni ise çok yönlü olarak araştırma ile ilgili veriler toplanabilmesidir. Karma yöntem araştırmaları, araştırmacının bir çalışma veya birbirini izleyen çalışmalar içerisinde nitel ve nicel yöntem, yaklaşım ve kavramların bir araya gelmesi olarak tanımlanır (Creswell, 2003; Tashakkori ve Teddlie, 1998; Johnson ve Onwuegbuzie, 2004).



Şekil 2.
Araştırmanın Modeli

Karma araştırma nicel ve nitel yaklaşımları beraber kullanmaktadır. Her iki yaklaşımın birlikte kullanılması araştırma problemlerini daha iyi anlamamıza olanak sunar (Creswel, 2006). Nitel ve nicel yöntemlerin beraber kullanılmasının daha bütüncül bir anlayış sağladığı ve araştırılan konunun çeşitli yöntemlerle araştırılabileceğini belirlemektedir (Davies, 2000).

3.2. Evren ve Örneklem

Bu çalışmadaki nitel verileri çeşitli (su ürünleri, eğitim, sağlık, gıda) meslek gruplarından uzman 30 kişiye uygulanan görüşme yöntemi ve bu görüşmede kullanılan yarı yapılandırılmış sorular araştırmanın nitel kısmını oluşturmaktadır. Yapılan bu araştırmada nitel araştırma yöntemlerinden, görüşme ve dokümantasyon teknikleri kullanılmıştır (Tanrıöven, 2011). Çalışmanın nitel araştırma grubunu, uzman 5 su ürünleri mühendisi, 2 doktor, 5 diyetisyen, 5 gıda mühendisi, 4 ziraat mühendisi, 4 veteriner ve 5 eğitimci oluşturmaktadır.

Bu araştırmanın nicel araştırma grubu ise Kuzey Kıbrıs'ın 2011 nüfus sayımına bağlı örneklem hacmi hesabına göre yapılması gereken anket sayısı; aşağıdaki formül ile hesaplanmıştır (Newbold, 1995; Zar, 1996; Elbek ve ark., 2013).

$$n = \frac{Nt^2pq}{d^2(N-1)t^2pq}$$

N: Evrendeki birey sayısı

n: Örnekleme alınacak birey sayısı

p: İncelenecek olayın görüş sıklığı (olasılığı)

q: İncelenecek olayın görülmeme olasılığı (1-p)

t: Belirli serbestlik derecesinde ve saptanan yanılma düzeyinde t tablosundaki değer

d: ± hata

Toplam örneklem hacminin hesaplamasında %99 güven düzeyi ve %5 hata payı kabul edilmiş, olayın görülme ve görülmeme olasılıkları heterojen yapıdan dolayı %50-%50 olarak alınmıştır. Buna göre örneklemeye alınacak birey sayısı 625 olarak hesaplanmış, homojen bir dağılım sağlamak amacı ile de rastgele tabakalı örneklem yöntemi uygulanmıştır. İllere göre anket sayıları tablo 1'de verilmiştir.

Tablo 1.
İllere göre anket dağılımları

İlçeler	**Nüfus**	**Örnekleme**
Gazimağusa	69838	148
Girne	73577	150
Güzelyurt	30590	66
İskele	23098	52
Lefkoşa	97293	209
Toplam	**294396**	**625**

Bu çalışmanın evrenini, Kuzey Kıbrıs'ta yaşayan su ürünleri tüketicileri, örneklemini ise, 2017-2018 yılını kapsayan 625 tüketici ve 30 uzman kişi oluşturmaktadır.

3.3. Veri Toplama Aracı

Araştırmada nicel veri toplama aracı olarak *'Kıbrıs'ın Kuzeyinde yaşayan insanların su ürünleri tüketimi üzerine bilgi ve farkındalık düzeylerinin saptanması'* anketi ve nitel araştırmada ise *'yarı yapılandırılmış görüşme formu'* kullanılmıştır.

3.3.1. Geçerlilik ve Güvenirlilik Hesaplaması

Araştırmanın bu bölümünde araştırma yönteminin güvenilirliği ve geçerliliği belirlenmiştir. Güvenilir olmayan bir ölçek yardımıyla elde edilen verilerin araştırmaya bir katkısı yoktur. Bu bağlamda aynı test aynı kişilere farklı zamanlarda uygulandığında farklı sonuçlar veriyorsa elde edilen sonuçlara dayalı yorum yapmak mümkün olmamaktadır (Altunışık, Coşkun, Bayraktaroğlu ve Yıldırım, 2007).

Nicel araştırmada araştırmacı tarafından adapte edilmiş anket formlarından elde edilen verilerin çözümlenmesinde SPSS Statistics 25 for Windows (Statistical Packages for Social Science) paket programından yararlanılmıştır. Tanımlayıcı istatistiklerden sıklık (frekans) ve yüzde (%) kullanılmıştır. Değişkenler arası farklılıkların belirlenmesinde ise Ki-kare testinden yararlanılmıştır. Yanılma olasılığı ise 0,05 olarak kabul edilmiştir. Veri toplama aracının güvenirlilik çalışması için güvenirlilik katsayısı olan Cronbach Alpha Değeri hesaplanmıştır. Bu ölçeğin Cronbach Alpha Katsayısı 0,915 olarak bulunmuştur. Bu değer literatürde ölçeğin güvenirliliği açısından yeterli görülen bir değerdir.

Nitel araştırmada açık uçlu sorular için 3 uzman görüşü alınmıştır. Araştırmanın güvenirlik hesaplaması için Miles ve Huberman'ın (1994) önerdiği güvenirlik formülü kullanılarak ortalama %94 olarak hesaplanmıştır. Güvenirlik hesaplamalarının %70'in üzerinde çıkması araştırma için güvenilir kabul edilmektedir (Miles ve Huberman). Burada elde edilen sonuç araştırma için güvenilir kabul edilmiştir.

3.4. Veri Toplama Süreci

Karma araştırmanın veri toplama sürecinde derinlemesine alan ile ilgili literatür taranıp, benzeri çalışmalar ve ölçekler incelenip, ölçeğin iç geçerliliğini sağlamak için eğitim yönetimi uzman görüşleri ve YDÜ Etik Kurul Onayı alınmış ve bu görüşler doğrultusunda, form yeniden düzenlenmiştir. Bunun ardından çalışma grubuna eşdeğer bir çalışma grubu seçilip pilot uygulama yapılmıştır. Böylece soruların, açık ve anlaşılır olup olmadığının, verilen yanıtların, sorulan soruların yanıtlarını yansıtıp yansıtmadığının belirlenmesi sağlanmıştır. Daha sonra yeniden görüşme soruları hazırlama sürecinde, uzman görüşlerine, bilgisayar, eğitim yönetimi uzmanlarına ve yazılım kuralları için Türk Dili dilbilimcilerine başvurulmuş, dökümleri inceleyerek sorulan soruların açık ve anlaşılır olup olmadığı, ele alınan konuyu kapsayıp kapsamadığı ve gerekli olan bilgileri sağlama olasılığını da düşünerek kontrol amaçlı yardım alınmıştır. Gönüllü olarak çalışmaya dahil olan katılımcılar ile görüşme öncesinde randevular belirlenmiş ve 2017-2019 yılları arasında çalışmanın veri toplama sürecine geçilmiştir.

Katılımcılar ile yapılan yüz yüze görüşmeler doğrultusunda, doğrudan gözlem ve döküman analizi teknikleri kullanılmıştır. Katılımcılar ile görüşmelerde ise herhangi bir veriyi kaybetmemek amacıyla, gönüllülük esasına göre ses kayıt cihazı ile görüşmeler kayıt altına alınmıştır. Her bir görüşme ortalama 20 dk. sürmüştür. Ses kayıt cihazının kullanılması konusunda ebeveynlerden gerekli izinler alınmış, araştırmanın gizlilik etiği üzerinde önemle durulmuştur. Görüşmelerde ses kayıt cihazı kullanılmakla birlikte, görüşme esnasında ortaya çıkabilecek herhangi bir karışıklığı önlemek ve sistemli bir biçimde görüşmeyi devam ettirebilmek amacıyla katılımcıların görüşleri dikkatli ve özenli bir biçimde dinlenerek yazılı olarak not tutulmuştur. Her görüşmenin sonunda zaman ayırarak bu çalışmaya katkı sağladıkları için katılımcılara teşekkür edilmiştir.

Karma araştırmada, veri toplama sürecinin ilk aşaması olan; nicel araştırmada *'Kıbrıs'ın Kuzeyinde yaşayan insanların su ürünleri tüketimi üzerine bilgi ve farkındalık düzeylerinin saptanması'* için 625 tüketiciye ölçek uygulanmıştır. Burdan toplanan veri ve çıkan bulgular ışığında, veri analizi sonucu ortaya çıkmış ve daha sonra araştırmacı tarafından yarı yapılandırılmış görüşme formu düzenlenip 30 uzman katılımcılara uygulanmıştır. Bu yöntem araştırmanın gereği olarak karma yöntemin

kullanıldığı (ardışık desen) nicel araştırma yöntemleri kullanılıp durum çalışması saptamak için yapılmıştır. Böylelikle araştırmada nicel ve nitel yöntemin desteklediği karma araştırma yöntemi kullanılmıştır.

3.5. Veri Analizi

3.5.1. Nicel Veri Analizi

Araştırmada KKTC'de yaşayan bireylerin su ürünleri tüketimine yönelik farkındalık, tutum ve davranışlarına puan dağılımları merkezi eğilim (ortalama, orta değer ve tepe değerler) ve merkezi dağılım (standart sapma, varyans, çarpıklık ve basıklık) değerleri SPSS 25 programında analiz edilmiştir. Nicel araştırma, olgu ve olayları nesnelleştirerek gözlemlenebilir, ölçülebilir ve sayısal olarak ifade edilebilir bir şekilde ortaya çıkaran bir araştırma türüdür. Niceliksel araştırma yönteminde, araştırılan konuya ilişkin, evreni temsil edecek örneklemden sayısal bulgular elde edilmektedir. Nicel araştırma yönteminde, araştırma evreninin araştırma konusu hakkındaki fikrinin yönü sorgulanmaktadır. Yani, konu hakkında yoğun bir analiz değil de daha yüzeysel ve daha çok sayısal verilerle belirlenmektedir. Nicel araştırmalarda sayısal temsili yet söz konusu olduğundan araştırma evrenini temsil edecek örneklemin hatasız tespit edilmesi ve bu örnekleme doğru soruların sorulması oldukça önemlidir (Akman ve Kafadar, 2014).

3.5.2. Nitel Verilerin Analizi

Nitel verilerin çözümlenmesi için içerik analizini gerçekleştirilmiştir. İçerik analizinde temel hedef, birbirine benzeyen kavramlar ve temalar çerçevesinde verileri düzenlemek ve yorumlamaktır. Bu amaçla toplanan verilerin ilk olarak kavramsallaştırılması, daha sonra da ortaya çıkan kavramlara göre mantıklı bir biçimde organize edilmesi ve bu veriyi açıklayan temaların belirlenmesi gerekmektedir (Yıldırım ve Şimşek, 2006; Arıkan, 2007). Araştırma tarama modeline göre desenlenmiş ve nitel veriler toplanmıştır. Nitel araştırma hedefi, sosyal yaşantısının bazı yönlerini anlamak ile alakalıdır. Derinlemesine bir araştırma modelidir. Bu araştırmanın metodu, analiz için elde edilen veriler, sayısallaştırılarak ifadeler yerine kelimeler ve temalardan oluşmaktadır. Yani nitel araştırma kelimeler ve gözlemi içerirken; sayıları kapsamaktadır. Bu nedenle verilerin analiz edilmesi ve yorumlanması, belirli bir düzen ve anlayışı gerektirmektedir. Bu anlayış ve düzen ise, belirli bir yaklaşım ve disiplinle

uygulanmaktadır. Belirlenen disiplin ve yaklaşım için tek bir yol olmadığı gibi en iyi yol da yoktur (Taylor-Powell ve Renner, 2003).

Araştırmadaki nitel verilerin çözümlenmesinde, kodlamaya dayalı içerik analizi gerçekleştirilmiştir. Araştırma görüşme soruların cevaplarından elde edilen veriler içerik analizi ile çözümlenmiştir. İçerik analizinde veriler dört aşamada analiz edilmektedir **(**Yıldırım ve Şimşek, 2011).

1. Adım: Verilerin Kodlanması: Görüşmelerin dökümleri yapıldıktan sonra katılımcılardan elde edilen veriler incelenerek anlamlı bölümlere ayrılmış ve kendi içinde anlamlı bütünler oluşturan bu bölümler isimlendirilip kodlanmıştır. Tüm veriler bu şekilde kodlandıktan sonra bir kod listesi oluşturulmuş ve bu verilerin incelenmesinde ve düzenlenmesinde anahtar liste görevini görmüştür. Daha sonra kodlama anahtarları ve görüşme dökümleri araştırmacılar tarafından ayrı okunarak *"görüş birliği"* ve *"görüş ayrılığı"* olan konular tartışılarak gerekli düzenlemeler yapılmıştır.

2. Adım: Temaların Bulunması: Bu aşamada ise verilerin kodlanması aşamasında belirlenen kodlar belirli kategoriler altında toplanarak temalar oluşturulmuştur. Araştırmada Kuzey Kıbrıs'ta yaşayan bireylerin su ürünleri tüketim tercihlerinin belirlemesi üzere toplam iki boyut oluşturulmuştur.

3. Adım: Verilerin Kodlara ve Temalara Göre Organize Edilmesi ve Tanımlanması: Bu aşamada ise katılımcıların görüşleri okuyucunun anlayabileceği bir dilde açıklanmış ve görüşler ilk elden okuyucuya sunulmuştur. Görüşme notları tırnak işareti içinde verilmiştir. Görüşme notlarının hangi katılımcıya ait olduğunu belirlemek amacıyla parantez içinde numara verilmiştir.

Örnek-1:"....." (GU:(1)) G: Görüşme U: Uzmanı 1: Soruyu cevaplayan kişinin sırası

4. Adım: Bulguların Yorumlanması: Ayrıntılı bir biçimde tanımlanan ve sunulan bulguların araştırmacı tarafından yorumlanması ve bazı sonuçların açıklanması bu son aşamada yapılmıştır. Toplanan veriler nitel araştırmanın gerektirdiği aşamalardan geçirilerek yorumlanmış ve birtakım sonuçlar çıkarılmıştır.

Araştırmada nitel veriler 7 Aralık 2018 tarihinde KKTC'de gerçekleştirilmiş olan *"Kıbrıs'ın Kuzeyinde Yaşayan İnsanların Su Ürünleri Tüketim Farkındalığının Artırılması"* isimli çalıştay kapsamında elde edilmiştir. Çalıştay, Tabipler birliği başkanı, gıda mühendisleri, ziraat mühendisleri, su ürünleri mühendisleri, diyetisyenler ve akademisyenlerden oluşan ortak paydaşların katılımı ile gerçekleştirilmiştir. Çalıştay sonuçları ve ilgili görseller Ek-3 ve Ek-4'te sunulmuştur.

3.6. Araştırmada Etik

Bilimsel bir yayının etik açıdan iyi sayılabilmesi için yazım aşamasında belirli kurallara uyulması ayrıca bilimsel değerlere bağlı kalınması gerekmektedir. Bu sürecin yazar, editör, hakem ve okuyucu boyutu çok önem ihtiva etmektedir. Araştırmacıların çalışma ve sunum sırasındaki sorumlulukları da araştırmasının sorumlulukları içine girmektedir.

Bu tez çalışması, olmayan yani uydurma bilgi içermemektedir. Sonuçlar bulgulara göre yorumlanmış ve uygun atıflar yapılmadan ayrıca kaynak gösterilmeden alıntı yapılmamıştır. Herhangi bir intihal söz konusu değildir. Araştırmanın bütünlüğünü bozacak şekilde parçalara ayırmak suretiyle dilimleme yapılmamıştır. Kaynaklar usulüne ve amacına uygun olarak kullanılmıştır.

Araştırmada kullanılan görüşme ve anket formu YDÜ etik izin alınarak Ekte sunulmaktadır. Ekte ayrıca araştırma soruları sunulmaktadır.

BÖLÜM IV
BULGULAR VE YORUMLAR

Bu bölümde araştırma bulguları, bulgulara ait tablolar, şekiller ve yorumlar bulunmaktadır. Giriş bölümünde verilen alt problemlere göre bulguların açıklanma sırası izlenmiştir. Alt problemlere ait bulgular yorumlanırken önce tablolar ve şekiller verilmiştir.

4.1. Nicel Verilere İlişkin Bulgular ve Yorumlar

4.1.1. Katılımcıların Sosyo-Demografik Bilgileri

Anket çalışmasında ilk başta bulunan sorular sosyo-demografik durumlarını ortaya çıkarmak için uygulanmıştır. Ankete katılan tüketicilerin yaşadıkları ilçeler, cinsiyetleri, ailede yaşayan birey sayıları, yaşları, eğitim durumları, meslekleri ve toplam hane gelirinden oluşmaktadır. Ankete katılanların yaşadığı ilçeye göre anketi tamamlayan tüm tüketicilerden 148'i' (%23,7) Gazimağusa'dan, 150'si (%24) Girne'den, 66'sı (%10,6), İskele'den 52'si (%8,3), Lefkoşa'dan 209'u (%33,4) olduğu ortaya çıkmıştır. Araştırmaya katılanların 301 (%48,2) 'i erkek, 324'ü (%51,8) kadındır (Tablo 2; 3).

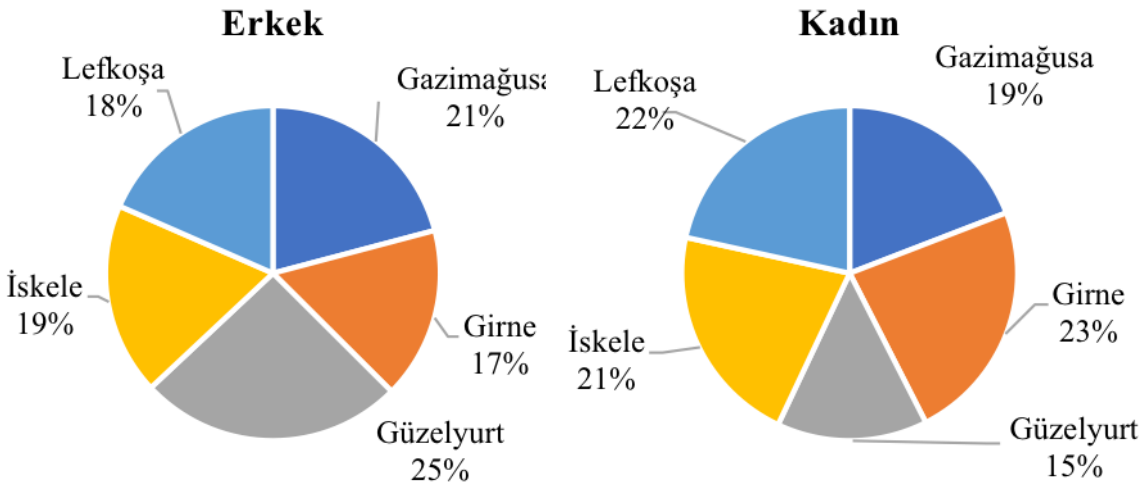
Tablo 2.
Araştırmaya katılanların yaşadıkları İlçelerin dağılımı

İlçeler	**Frekans**	**Yüzde**
Gazimağusa	148	23.7
Girne	150	24.0
Güzelyurt	66	10.6
İskele	52	8.3
Lefkoşa	209	33.4
Total	**625**	**100.0**

Ankete katılan **bireylerin cinsiyet dağılımına** bakıldığında %51,8'i kadınlardan oluştuğu görülmektedir (Tablo 3; Şekil 3).

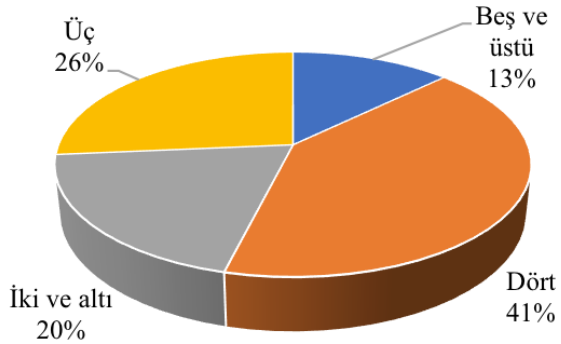
Tablo 3.
Araştırmaya katılanların cinsiyetlerinin dağılımı

İlçeler	**Frekans**	**Yüzde**
Erkek	301	48.2
Kadın	324	51.8
Total	**625**	**100.0**

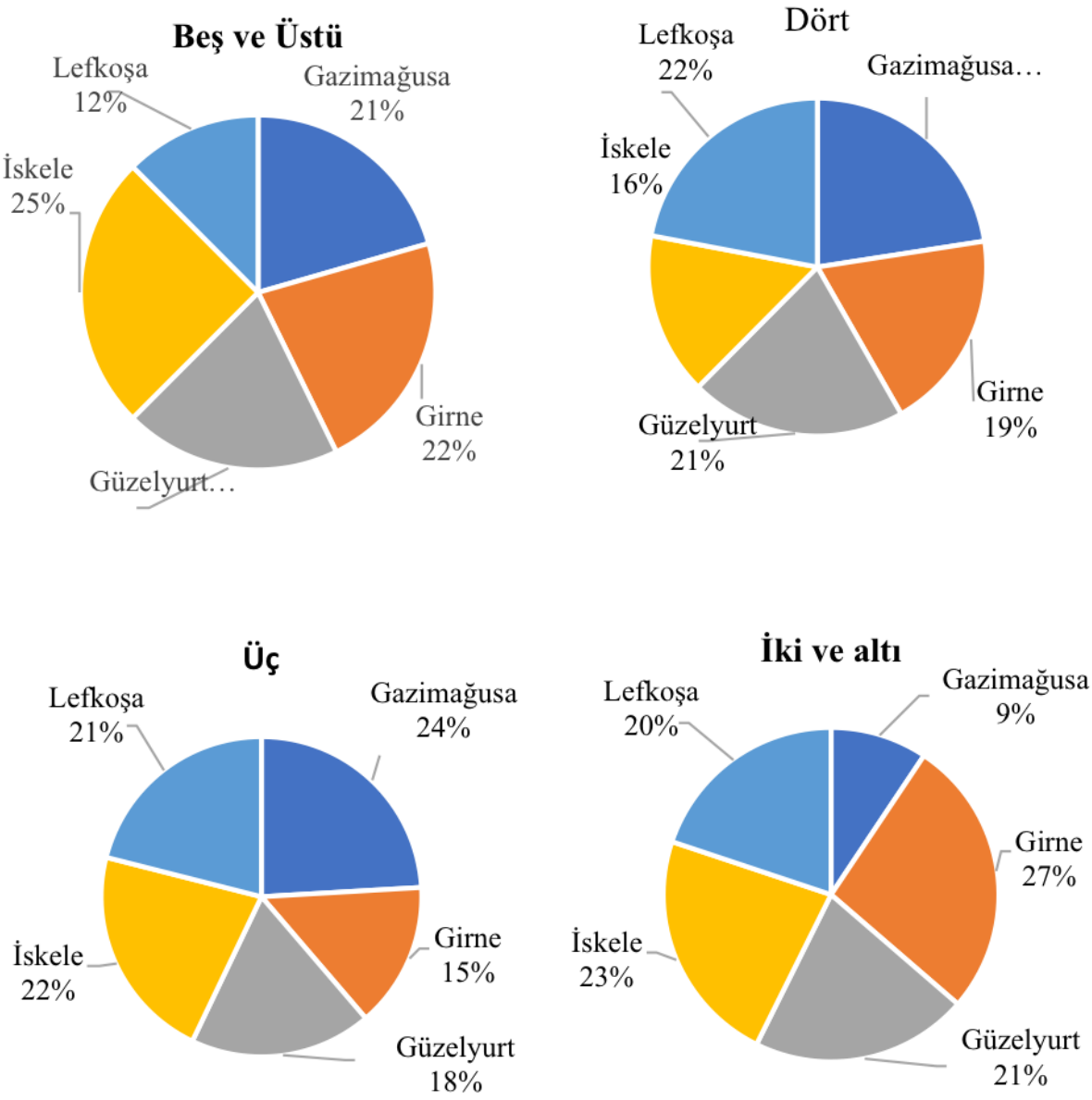


Şekil 3.
İlçelere göre Cinsiyet Dağılımı

Ankete katılan bireylerin **kaç kişilik ailede yaşadıkları** sorulduğunda ailede yaşayan bireyler açısından %67 oranında 3 ile 4 kişilik aileden oluştukları ifade edilebilir (Şekil 4; 5).



Şekil 4.
Araştırmaya katılanların ailedeki birey sayısının dağılımı

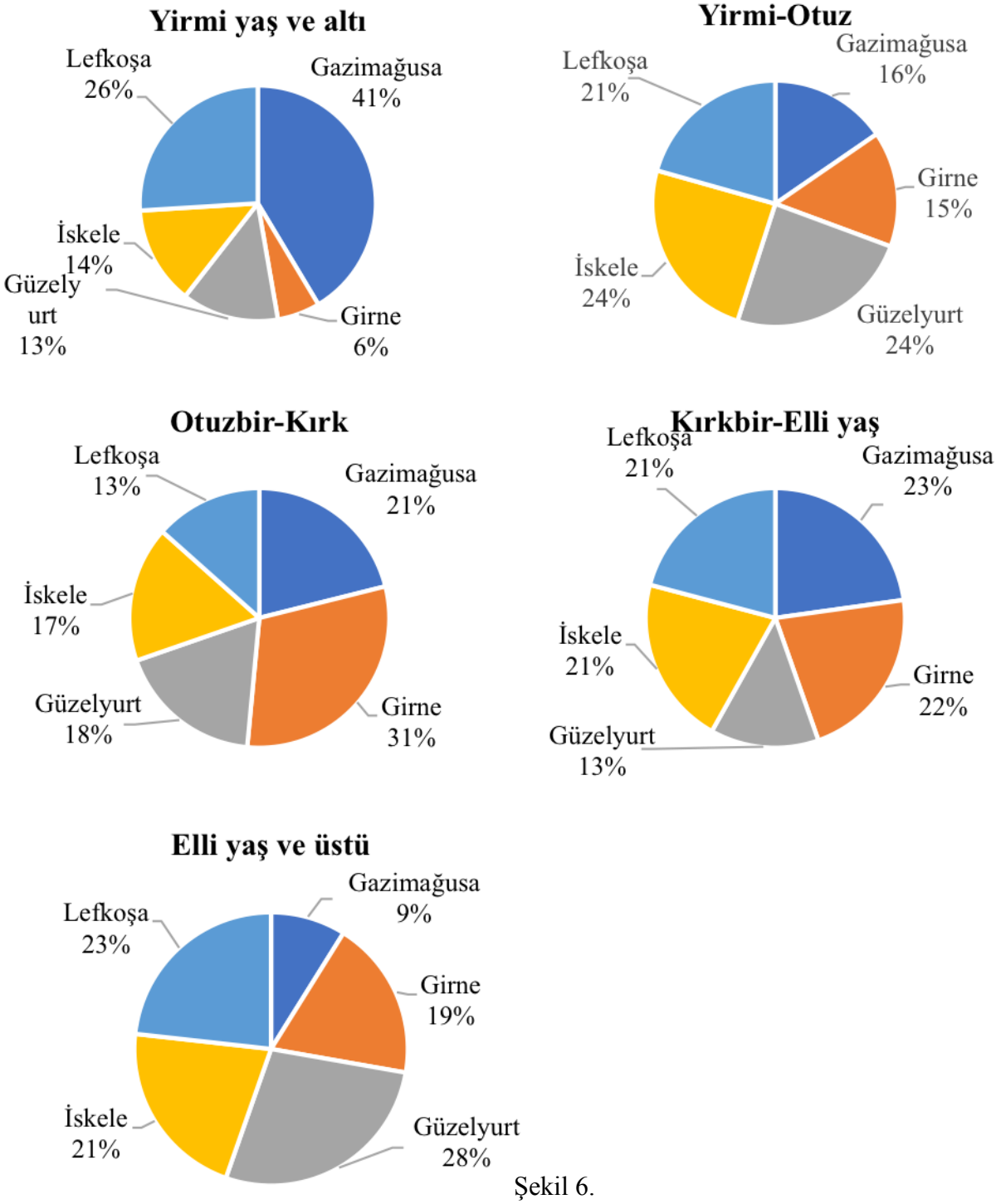


Şekil 5.
İlçelere göre Ailedeki birey sayısının dağılımı

Ankete katılan bireylerin **yaş durumları** açısından incelendiğinde katılım yapan bireylerin %47,3 oranında 21-40 yaşları arasında (Tablo 4; Şekil 6) oldukları görülmüştür.

Tablo 4.
Araştırmaya katılanların yaş dağılımı

Yaşlar	**20 ve altı**	**21-30**	**31-40**	**41-50**	**51 ve üstü**
Frekanslar	80	139	157	131	118
Yüzde	12,8	22,2	25,1	21,0	18,9

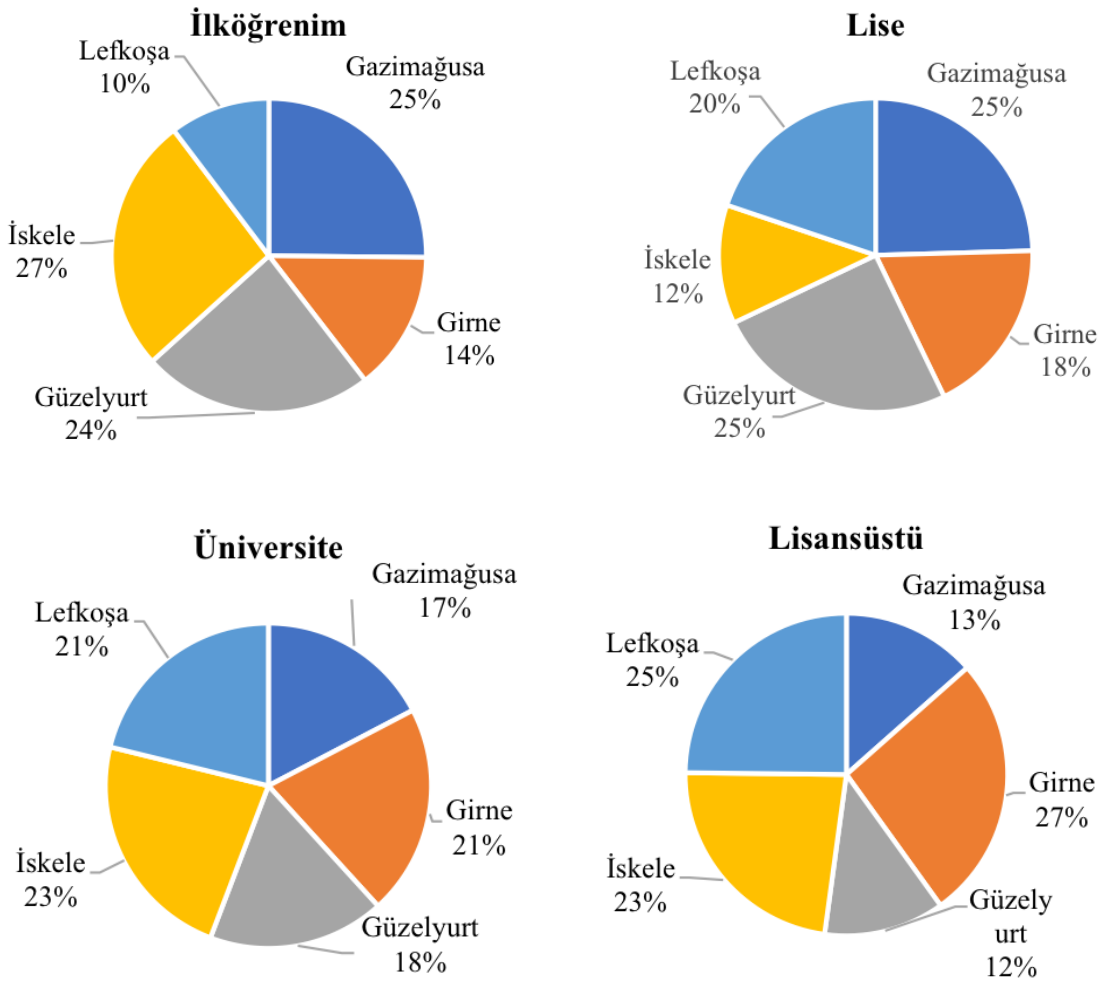


Şekil 6.
İlçelere göre Yaş dağılımları

Ankete katılan bireylerin **Eğitim durumuna** göre %58,9'luk kısım yüksek öğrenim görmüş olan kısımdır (Tablo 5; Şekil 7).

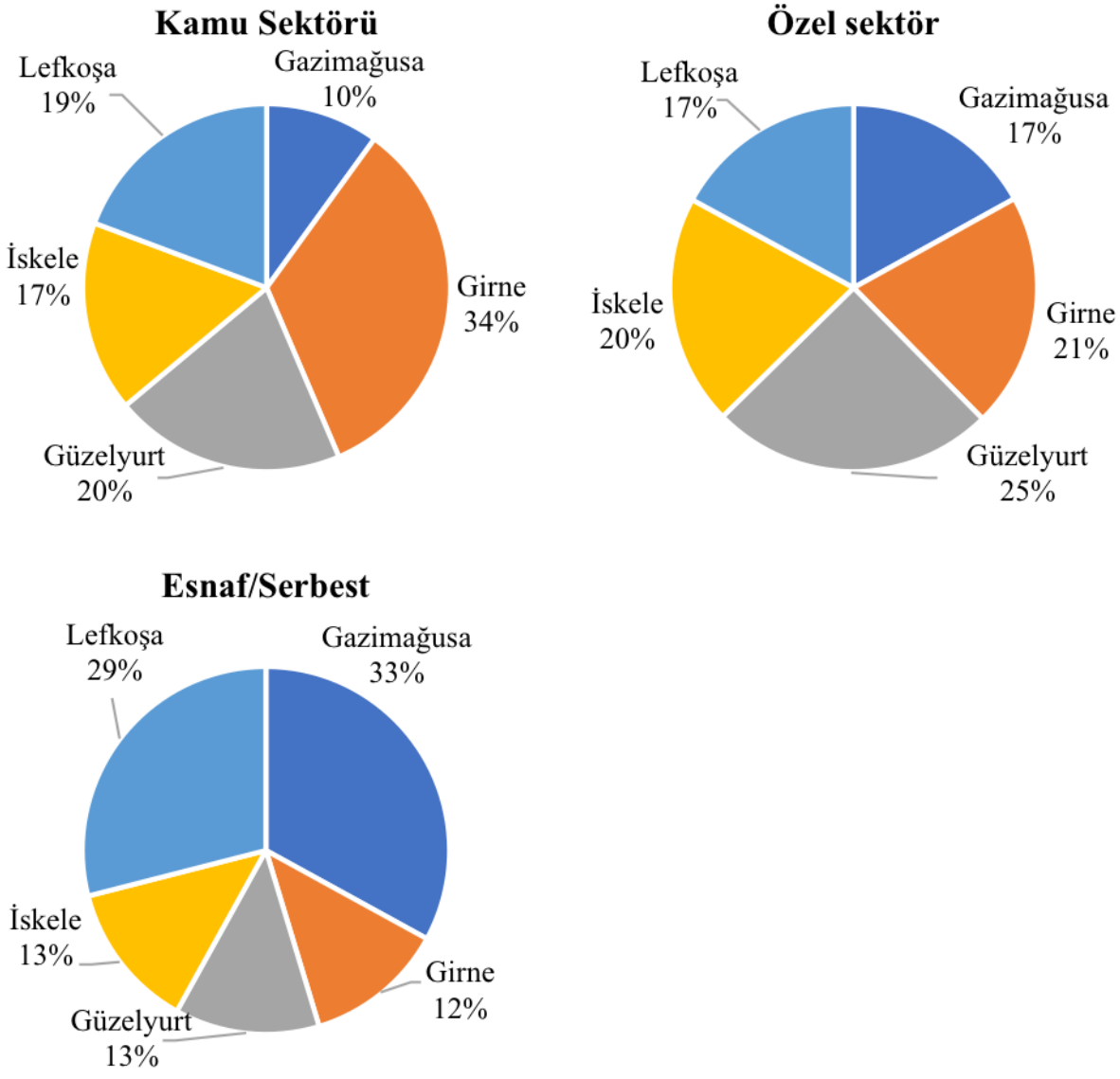
Tablo 5.
Araştırmaya katılanların Eğitim Durumu dağılımı

Eğitim Durumu	**Frekans**	**Yüzde**
İlköğretim	56	9.0
Lise	201	32.2
Üniversite	302	48.3
Lisansüstü	66	10.6
Total	**625**	**100.0**

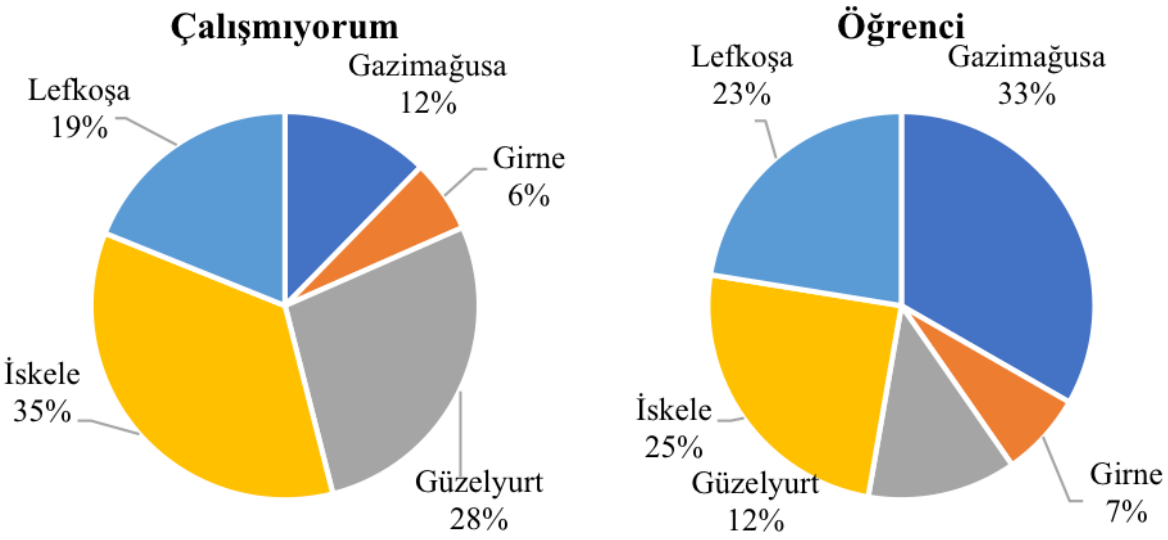


Şekil 7.
İlçelere göre Eğitim Durumunun dağılımı

Ankete katılan bireylerin **çalışma durumu** açısından incelendiğinde kamu ve özel sektörde çalışanların toplamı %59 ile çoğunluğu oluşturmaktadır (Şekil 8; 9). İlçe bazında bakıldığında çalışma durumlarına göre istatistiksel olarak bir farklılık yoktur.



Şekil 8.
Araştırmaya katılanların Çalışma dağılımı

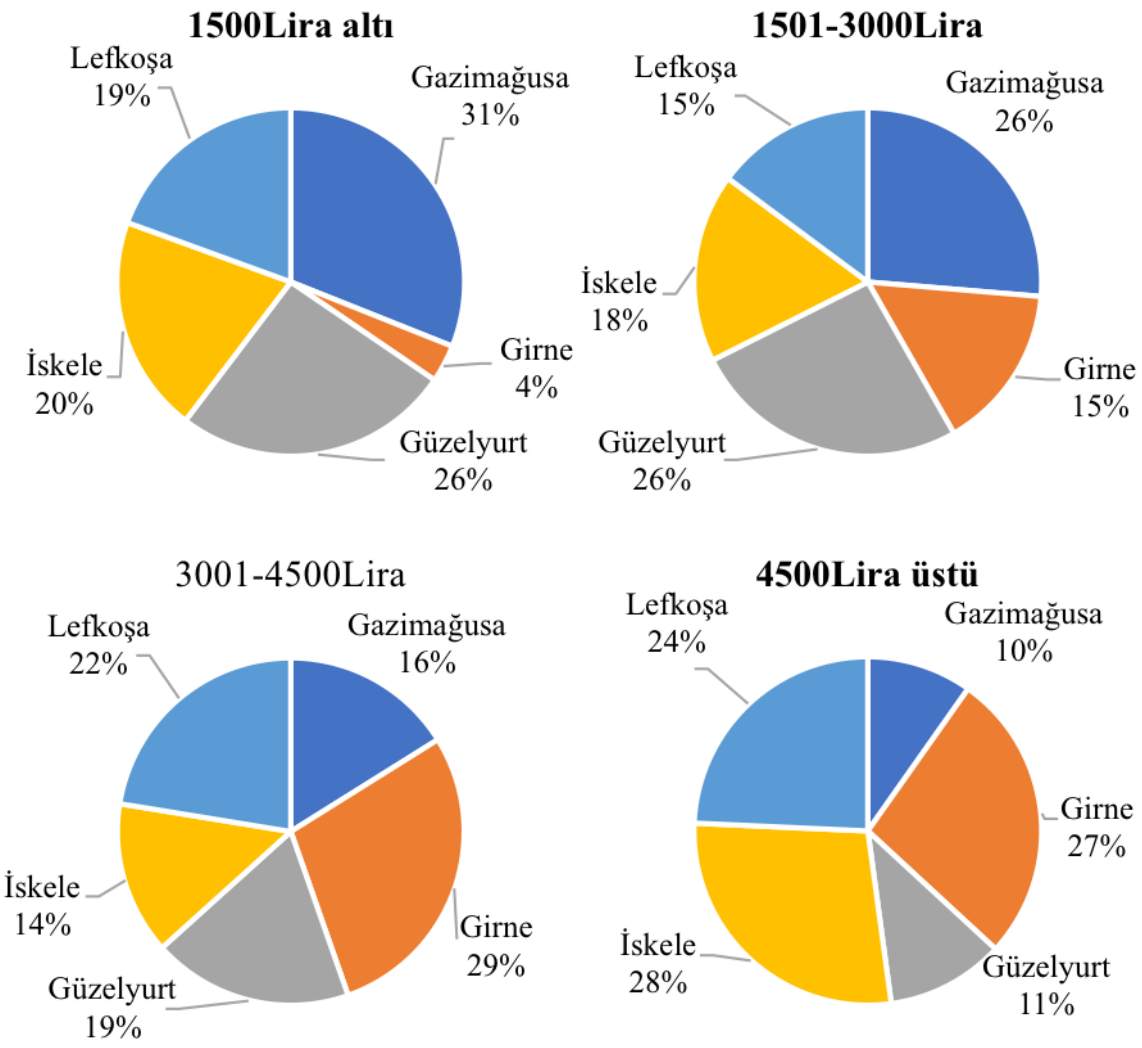


Şekil 9.
İllere göre çalışma durumlarının dağılımı

Ankete katılan bireylerin **gelir düzeyleri** açısından incelendiğinde %31,4'ünün aylık geliri 1501-3000 lira arasında olduğu görülmüştür (Tablo 6; Şekil 10) istatistiksel olarak farklılık yoktur.

Tablo 6.
Araştırmaya katılanların Gelir Düzeylerinin dağılımı

Gelir	**1500 ve altı**	**1501-3000**	**3001-4500**	**4501 ve üstü**
Frekanslar	91	196	162	176
Yüzde	14,6	31,4	25,9	28,2

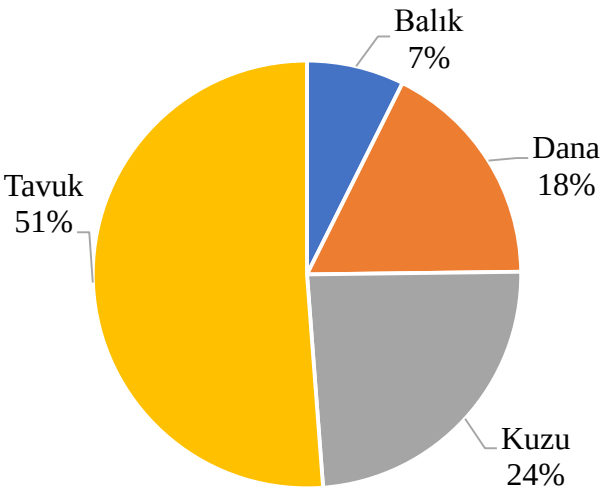


Şekil 10.

İlçelere göre gelir dağılımı

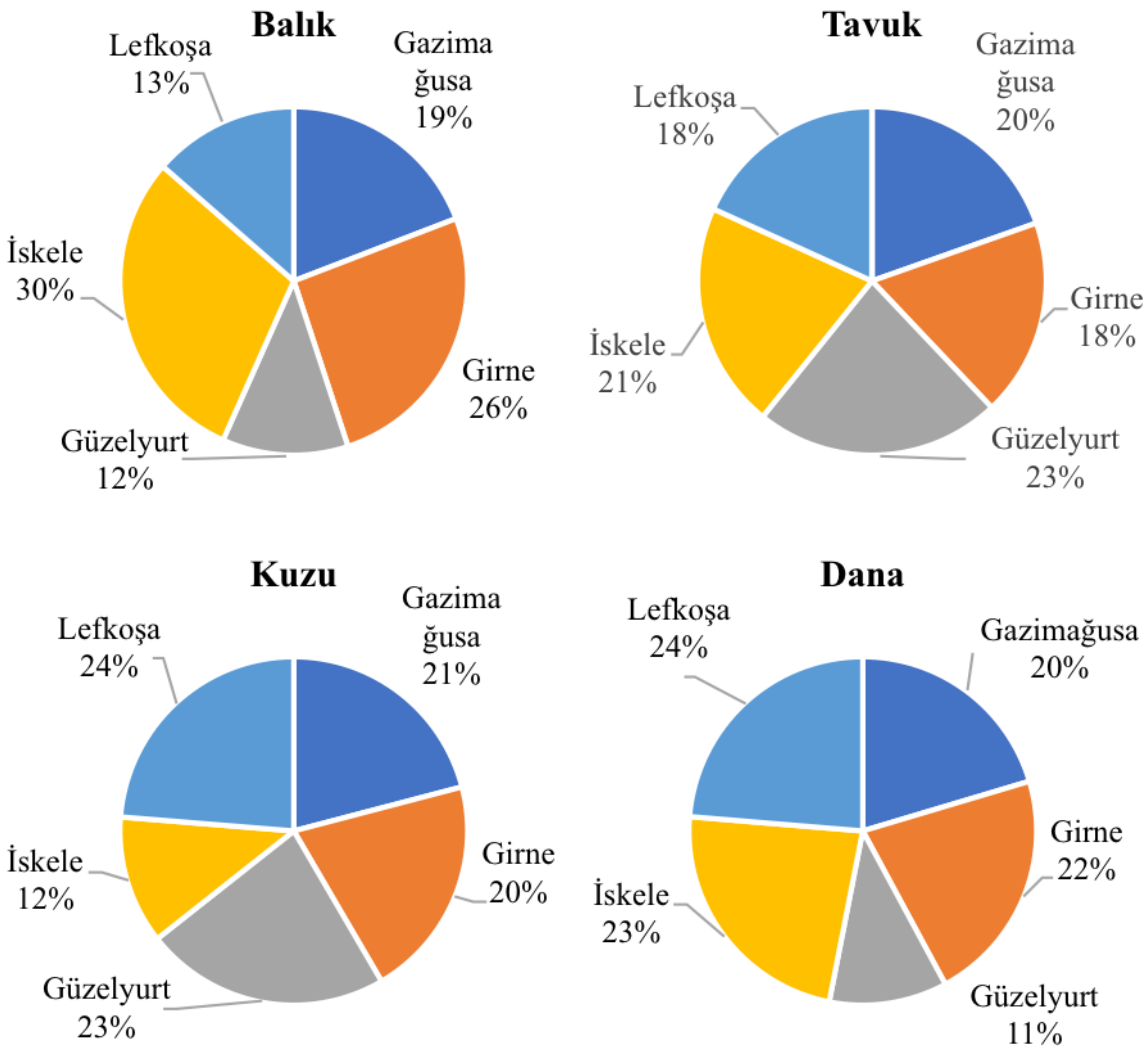
4.1.2. Katılımcıların Su Ürünleri Tüketim Tercihleri Bulguları

Kuzey Kıbrıs'ta et tüketimine bakıldığında en fazla tavuk (%51) iken balık tüketimini tercih edenler (%7)'dir. Balık tüketimine ilçelere göre bakıldığında en fazla İskele, Girne, Gazimağusa, Lefkoşa ve Güzelyurt olarak sıralanmaktadır (Şekil 11; 12).



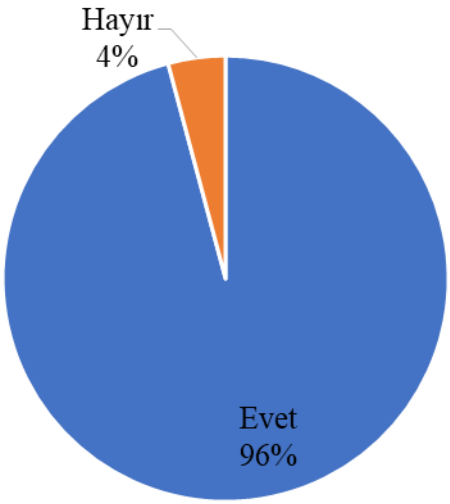
Şekil 11.
Araştırmaya katılanların et tüketimi dağılımı

Gelir düzeyleri göz önünde bulundurulduğunda, balığı en çok tüketenler 1500-3000 lira arasındadır ve haftada 1 tüketenlerin gelir durumu 4500 liradan daha fazla olanlardır. Tüketimi 1kg'dan az olanların gelir durumu 1500-3000 lira arasındadır. Tüketimi 1kg'dan fazla tüketenlerin gelirleri 4500 liranın üzerindedir. Tüm gelir aralığındaki katılımcıların balık market ve süpermarketten balığı temin etmişler ve evde tüketmeyi sevmektedirler. Geliri 4500 liradan fazla olanlar ızgara fırın tercih ederlerken, 1500-3000 lira arası olanlar mangal tercih ediyorlar. Bunun yanında 4500 liranın üzerinde olanlar fiyatları pahalı bulurken 1500-3000 lira arası normal olarak belirtmişlerdir. Bu tüketicilerin yüzde yetmiş yedi (%77) haftada bir veya daha fazla evde deniz mahsulleri yediğini bildirmişlerdir. Bu, daha yüksek fiyatına rağmen deniz ürünlerini tüketmek için başka güçlü motivasyonlar olduğunu ve orta-düşük fiyat aralığındaki ürünlerle deniz ürünleri satışlarını arttırmak için fırsatların var olduğunu göstermektedir.

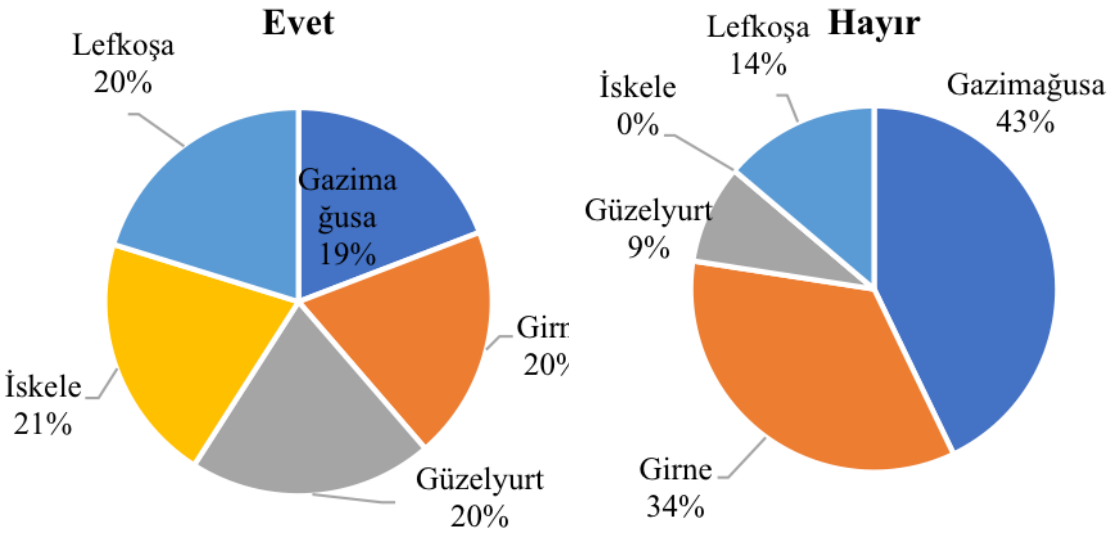


Şekil 12.
İlçelere göre Et tüketim dağılımı

Kuzey Kıbrıs'ta balık tüketimine bakıldığında %96'sı balık tüketmeyi tercih ederken %4'ü tercih etmemektedir. İlçelere göre bakıldığında tüketenlerin oranı arasında istatistiksel olarak farklılık yoktur. Bunun yanında balık tüketmeme oranına bakıldığında en yüksek Güzelyurt olurken İskele' de balık tüketmeyen bulunmamaktadır (Şekil 13; 14). Cinsiyet açısından bakıldığında balık tüketiminde, tüketim sıklığında, tüketim miktarında, tüketim yeri açısından istatistiksel olarak farklılık yoktur. Bunun yanında, erkekler daha çok pazardan satın almayı tercih ederlerken kadınlar süpermarketten almayı tercih etmektedirler. Ayrıca erkekler balık tüketiminde mangalı tercih ederken, kadınlar fırında pişirmeyi tercih etmektedirler. Kadınlar balık fiyatlarını pahalı bulurken, erkekler normal bulmaktadır.

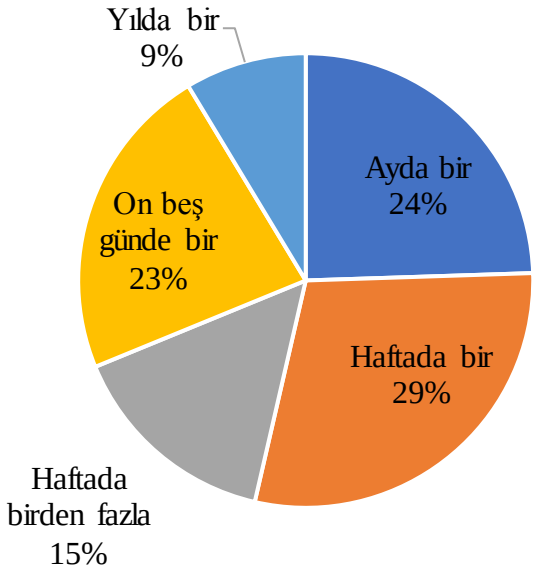


Şekil 13.
Araştırmaya katılanların balık tüketiminin dağılımı

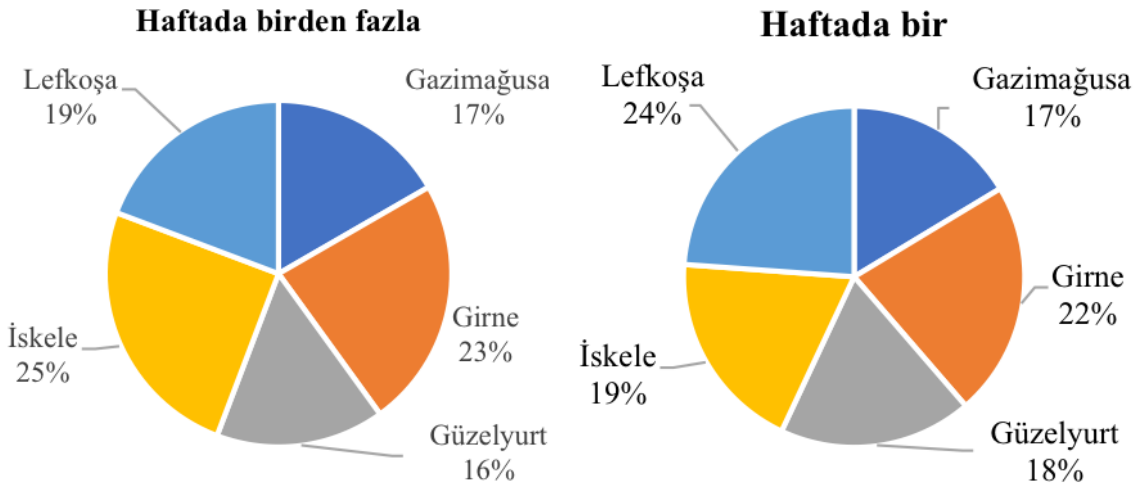


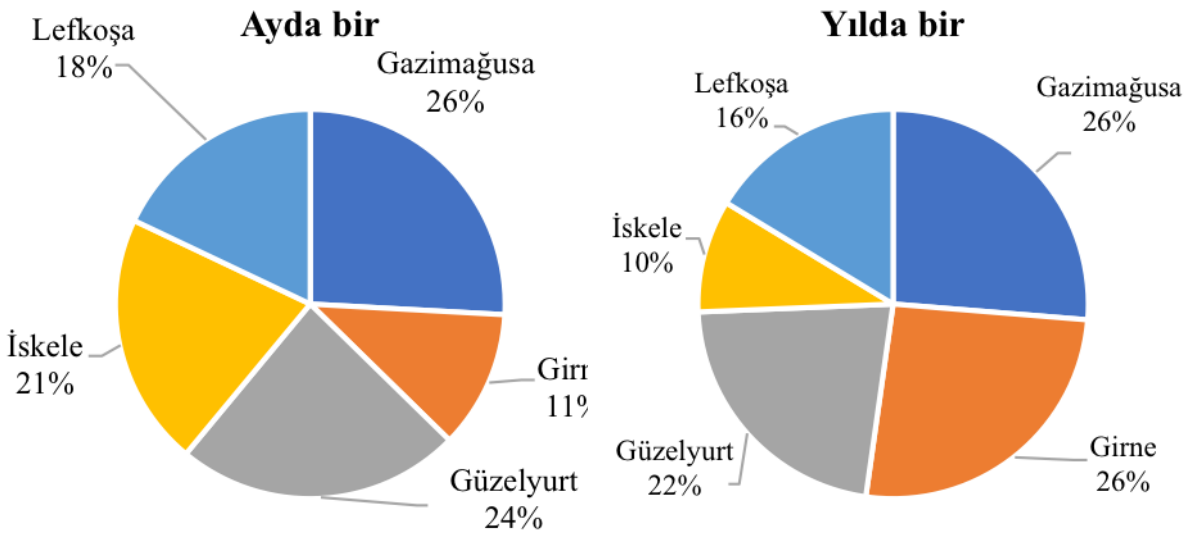
Şekil 14.
İlçelere göre Balık tüketenlerin ve tüketmeyenlerin dağılımı

Kuzey Kıbrıs'ta balık tüketim sıklığına bakıldığında en fazla haftada 1 (%29) olduğu ve ilçelere göre dağılımına bakıldığında hemen hemen tüm ilçelerde aynı oranda su ürünleri tüketimi olduğu ortaya çıkmıştır (Şekil 15). Bunun yanında haftada 1'den fazla tüketim yapılma açısından en fazla İskele olmakla beraber istatistiksel olarak farklılık yoktur (Şekil 16).



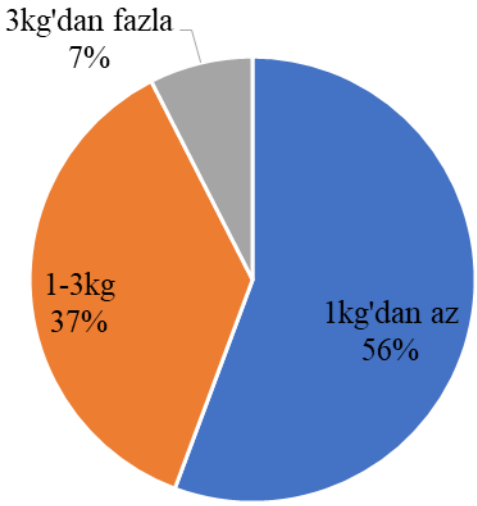
Şekil 15.
Araştırmaya katılanların Tüketme Sıklığının dağılımı



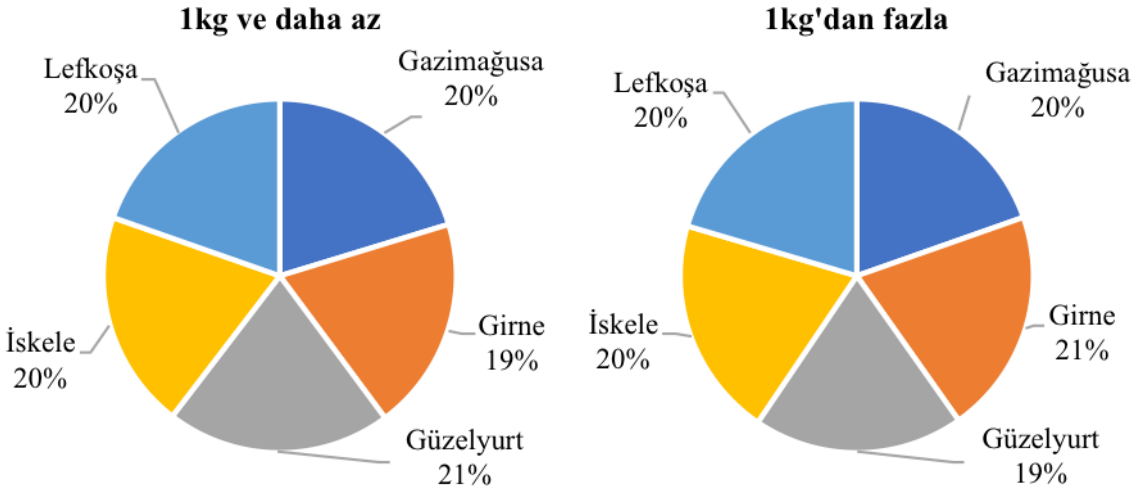


Şekil 16.
İlçelere göre Balık tüketim sıklığının dağılımı

Kuzey Kıbrıs'ta balık tüketim miktarı %56 oranında 1kg'dan az tüketim yapılmaktadır. Tüm ilçelerdeki tüketim miktarları istatistiksel olarak farklılık yoktur (Şekil 17; 18). Balık tüketimine yaş açısından bakıldığında, yirmi yaş altındakiler daha çok kuzu etini tercih ederken, katılımcılar balık tüketimini yaklaşık %72 oranında 30 yaşından sonra tercih etmektedirler. Tüketim sıklığı açısından bakıldığında%56,8'i otuz-elli yaş grubunda haftada 1'den fazla tüketim yaparken, 20 yaşın altındakiler %27,8 ile yılda 1 veya hiç tüketmedikleri ortaya çıkmıştır. Yaş Aralığı 30-40 olan katılımcıların 3kg'dan fazla balık tükettikleri, fakat 20 yaşın altındakilerin 1kg'dan az tüketmekte olduğu, ayrıca 40 yaşından sonraki grubun ise 1-3kg arasında balık tükettikleri ortaya çıkmıştır. Balığı satın alma açısından incelendiğinde 30 yaşın altındakiler balıkçı barınağından, 30-40 yaş grubundaki bireyler balık market veya süpermarketten, 40 yaşın üstündekiler ise pazardan almayı tercih ettiklerini ifade etmişlerdir. Tüm yaş grupları balığı evde tüketmeyi tercih etmektedirler. Pişirme yöntemi olarak 20 yaşın altındakiler mangalı tercih ederken diğer yaş grupları fırını tercih etmektedirler. Balığın fiyatını 30 yaş altındakiler normal bulurken, 30 yaş üstü pahalı bulmaktadır.

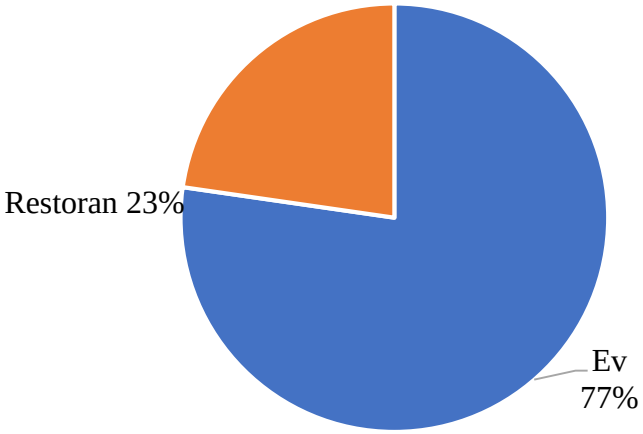


Şekil 17.
Araştırmaya katılanların Balık Tüketim Miktarlarının dağılımı

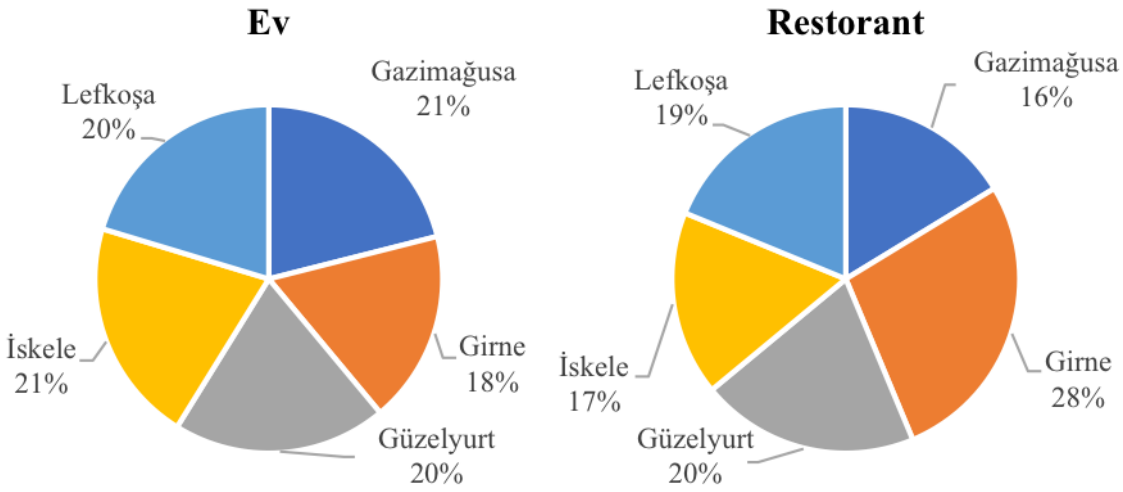


Şekil 18.
İlçelere göre balık tüketim miktarı

Tüm balık tüketiminin yaklaşık yüzde yetmişi evde tüketimi tercih etmektedir (Şekil 19; 20).



Şekil 19.
Araştırmaya katılanların balığı tüketme yerlerinin dağılımı



Şekil 20.
İlçelere göre Balığı tüketmeyi tercih ettikleri yerler

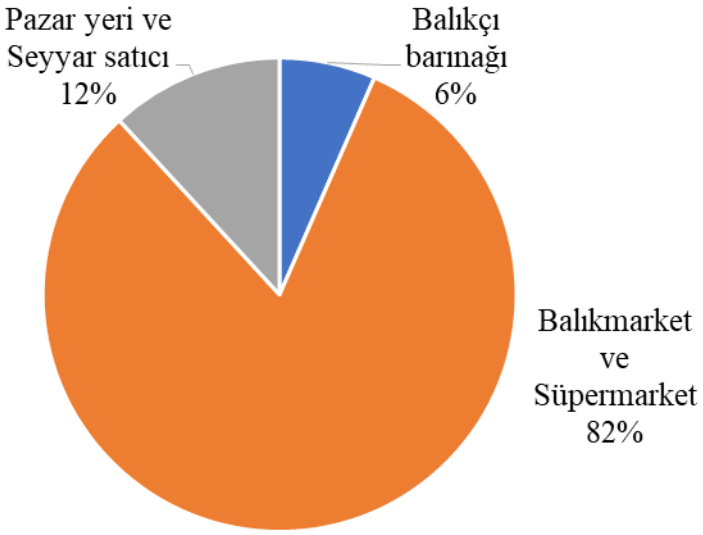
Evde yediği miktarla karşılaştırıldığında, dışarıda tüketilen toplam balık miktarını belirlemek için bir çalışma yapılmamıştır. Ancak, tüketicilerin balık tüketim sıklığını tüketildiği yer ile ilişkilendirmek amacıyla bir restoranda deniz ürünlerinin ne sıklıkla sipariş edildiğini bildirmeleri istendiğinde, Ankete katılanların %22'si

Restoranlarda balık tüketen bireylerdir. Restoranda balığı tüketenlerin %34,5'i haftada 1 balık tüketmekte ve 1kg'dan az balık tüketimleri bulunmaktadır.

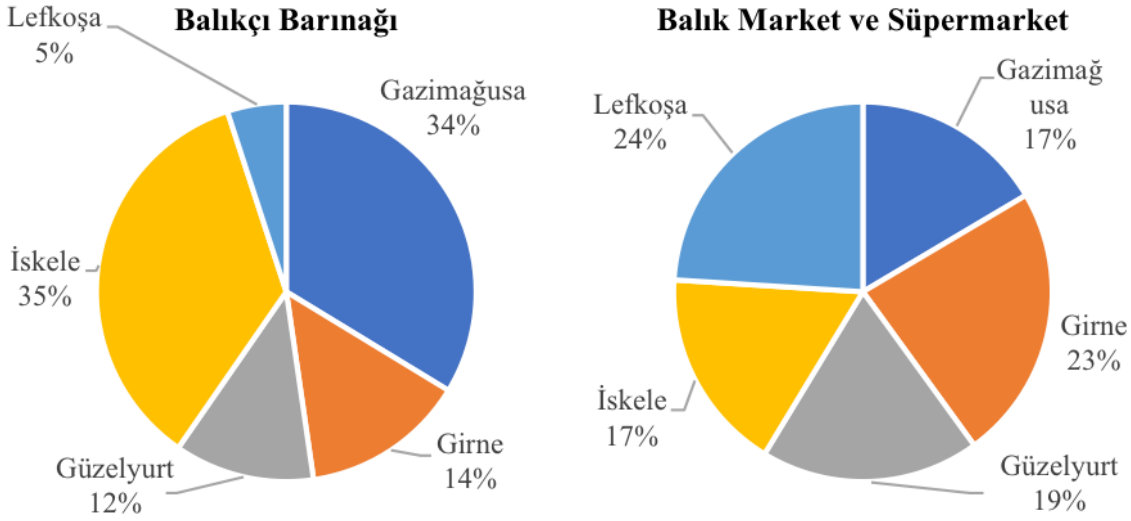
Cinsiyet açısından bakıldığında dışarıda yemeği tercih eden erkeklerin %68,6'sı kuzu ve tavuk etini yemeği tercih ederlerken kadınların %56,9'u tavuk yemeği tercih etmişlerdir. Restoranda balık yemeği tercih eden erkek ve kadınların%34,5'i haftada 1 balık tüketmektedirler. Erkek ve kadınların dışarıda tükettikleri balığın miktarı ise 1 kg'dan az olmaktadır. Yaş grubu açısından bakıldığında restoranda balık tüketenler haftada 1 balık tüketmektedirler. Ayrıca yaş gruplarına göre 30 yaşın altındaki bireyler restoranda tüketmeyi tercih etmişlerdir.

Tüketicilerin rapor ettikleri gelir düzeylerine göre restoranda balık tüketim sıklığına bakıldığında ev tüketimine benzerdir. Genel olarak, hane gelirleri 3000 liranın altında olanlar restoranda 1 kg'dan az balık tüketmektedir. Bu anketlerden gözlemlenen en belirgin eğilim, balık tüketiminin haftada bir veya daha fazla sipariş veren tüketicilerin sayısının, gelir seviyesi arttıkça önemli ölçüde artmasıdır. Bu durum, daha yüksek gelirli tüketicilerin restoranlarda daha düşük gelirlilerden daha sık yedikleri, bir restoranda yemek yerken harcayacakları daha fazla paraya sahip oldukları ve hem makul fiyatlı hem de pahalı olmaları daha muhtemel olabilir. Genel olarak, en düşük hane halkı gelirine sahip tüketiciler, su ürünlerini daha az sıklıkta sipariş etme eğilimindeydiler, ancak bu gelir seviyesindeki önemli sayıda tüketici, ayda 1 veya 2 su ürünü yemeği sipariş ettiklerini rapor etmiştir.

Kuzey Kıbrıs'ta balık satın aldıklarına bakıldığında %82 oranında Balık market ve süpermarkette almayı tercih ettiklerini ifade etmişlerdir. İskele ilçesindeki tüketiciler balıkçı barınağını (%35) tercih etmektedirler. Bunun yanında, Balık market ve süpermarketti tercih eden ilçeler arasında istatistiksel olarak farklılık yoktur (Şekil 21; 22). Tüketicilerin balık tüketimi için balığı nereden aldığınız sorusuna iki yeri belirtmeleri istenmiştir. Bu soru perakende satışlara odaklanacak şekilde tasarlanmış ve dört seçenek sunulmuştur: süpermarket, balık market, balıkçı barınağı ve seyyar satıcıdır. Bu perakende satış noktalarını tanımlamak için hiçbir girişimde bulunulmamış ve ne tür ürünler (yani, taze, dondurulmuş veya hazırlanmış ürünler) satın alındığına dair herhangi bir girişimde bulunulmamıştır.



Şekil 21.
Araştırmaya katılanların balığı satın aldıkları yerlerin dağılımı

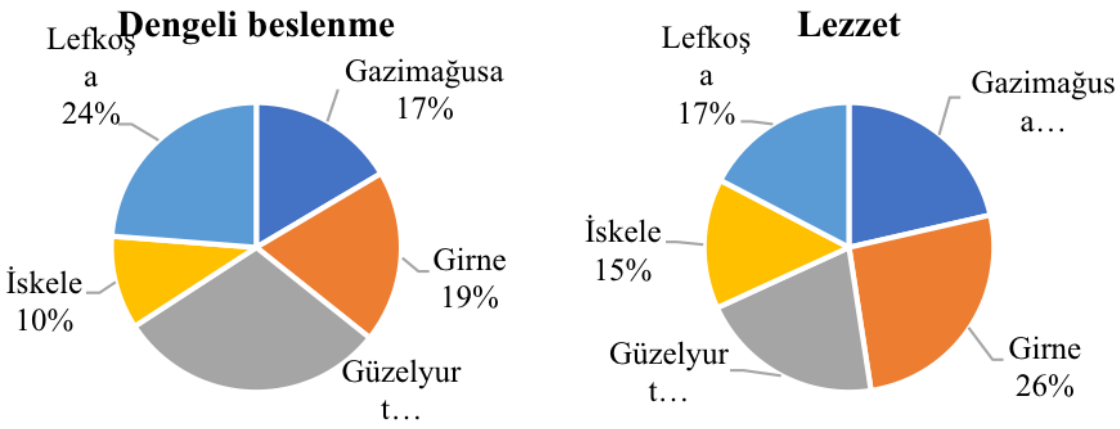


Şekil 22.
İlçelere göre balık satın alınan yerlerin dağılımı

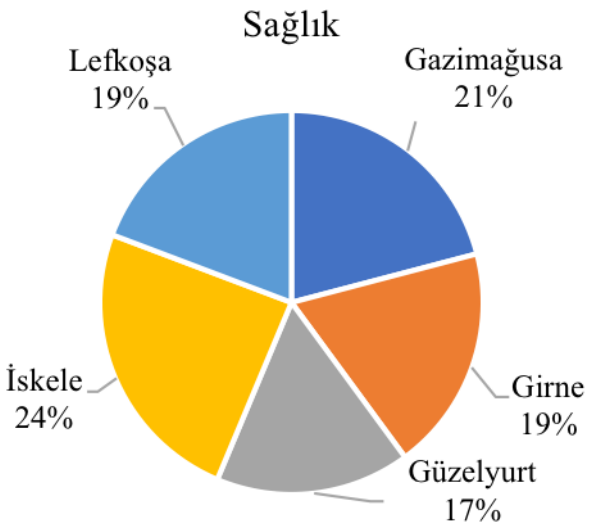
Balık market (%71), Seyyar satıcı (%12), süpermarket %10 ve Balıkçı barınağı (%7) Kuzey Kıbrıs'ta satın aldıkları yerler olarak belirlenmiştir. Balık market dışında diğerlerinin payı eşit orandadır. Süpermarketlerin pazar paylarının yavaşça artırdığını

gösteriyor gibi görünüyor, ancak balık market ve seyyar satıcıların balık pazarlarının perakende pazarında önemli bir oyuncu olmaya devam etmesi muhtemeldir.

Erkek ve kadın tüketiciler arasında, deniz ürünlerini satın aldıkları perakende satış noktalarında gözlenen hiçbir farklılık yoktur. Süpermarketler, 20'nin altı, 21-30 yaş grubundaki tüketiciler arasında ilk tercih olarak belirlenmiştir. Balık marketleri, 31-40, 41-50 ve 50'den çok yaş grubundaki tüketiciler için birinci tercih olarak belirlendi.



Şekil 23.
Araştırmaya katılanların Balığı Tüketme nedenlerinin dağılımı



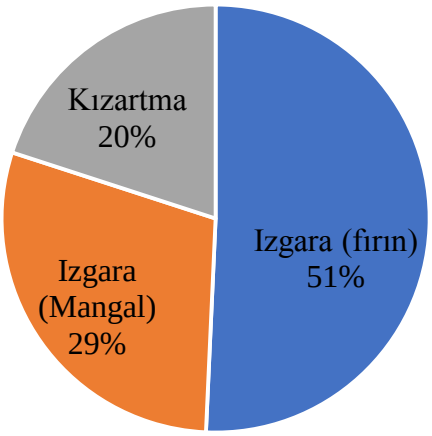
Şekil 24.
İllere göre balık tüketme nedenleri

Tüketicilerin balık tüketmelerinin nedeni sorulduğunda, katılımcıların %64'ü sağlık nedeni ile olduğunu ifade ederken %23'ü dengeli beslenme için önemli olduğunu bildirmişler sadece %13'ü ise lezzetli bulduğu için tükettiklerini ifade etmişlerdir (Şekil 23; 24). Bu yanıtlar, geçtiğimiz on yıl boyunca hem ticaret hem de tüketici yayınları ve gruplar tarafından yürütülen diğer anketlerde toplanan verilerle tutarlıdır. Tüm bu sonuçlar, tüketicilerin balık yemeye güçlü bir şekilde güvendiklerini, çünkü belirli ürünlerin tadına bakmaktan zevk aldıklarını ve su ürünlerinin sağlıklı, daha az yağlı bir yiyecek seçimi olduğu duygusuna sahip olduklarını göstermektedir. Daha yaşlı tüketiciler ayrıca su ürünlerinin sağlık ve düşük kalorili özellikleri hakkında daha fazla endişe duymaya eğilimlidirler. Bu durum, su ürünlerinin, yaygın olarak kamuya duyurulmuş olumlu besinsel faydaları hakkında genel bilgiler ve koroner kalp hastalığı riski taşıyanların, su ürünlerini tüketimlerini haftada iki öğüne çıkardıklarını gösteren tıbbi tavsiye ile ilgili olabilir.

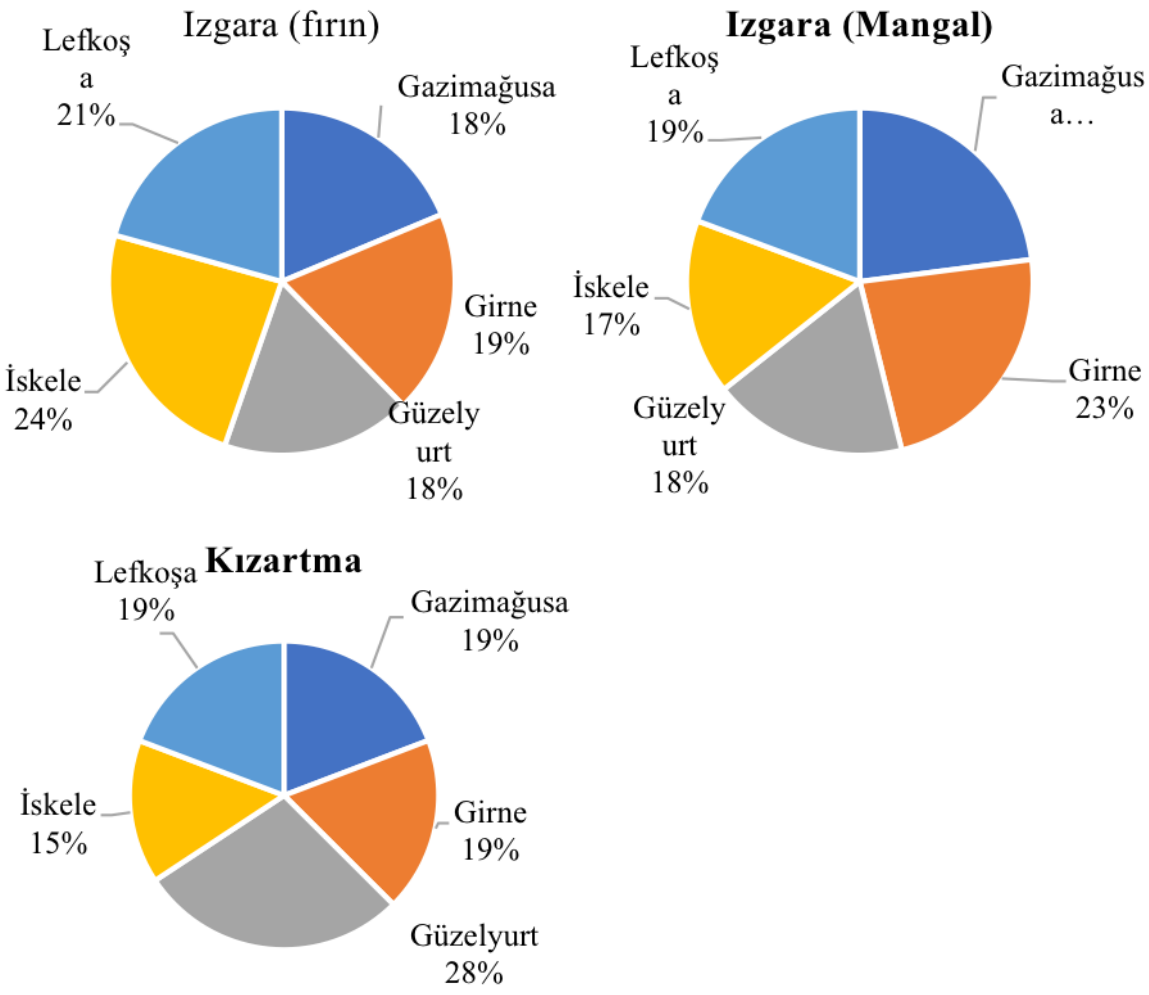
Cinsiyet, yaş ve gelir düzeyleri açısından bakıldığında balık tüketmeyi sağlık açısından önemli olduğu bilincinde oldukları görülmektedir.

Anket katılımcılarına balığı evde ne sıklıkla hazırladıkları sorulduğunda, ankete katılanların %42,6'sı balığı balık marketten satın aldıklarını ve haftada en az bir kez veya daha fazla evde hazırladıklarını bildirmişlerdir.

Bu ankette toplanan restoran tüketim verilerini ev tüketimine göre karşılaştırırsak, ankete katılanların %42,6 'sı haftada bir kez veya daha fazla evde deniz ürünleri tüketirken, bu oranın yarısından azının %22'si haftada bir veya daha fazla balık tükettikleri ortaya çıkmıştır. Bu farkın, bir restoranda su ürünleri yemekle karşılaştırıldığında, bir su ürünü yemeklerinin toplam maliyeti ile ilgili olmasından olduğu düşünülmektedir. Balığı daha sık tüketmek isteyen tüketiciler, bir restoranda yemek yerine, evde yemeği tercih ettiklerinde daha az para harcadıkları ortadadır. Ayrıca, su ürünlerini nadiren veya ayda bir kereden az yiyen tüketicilerin sayısının hem ev hem de restoran tüketimi için yaklaşık aynı olduğu dikkat çekicidir. Bu tüketiciler, yerlerinden bağımsız olarak kişisel zevkler, tercihler veya geçmiş deneyimler nedeniyle muhtemelen su ürünlerini yemeye daha az eğilimlidir.



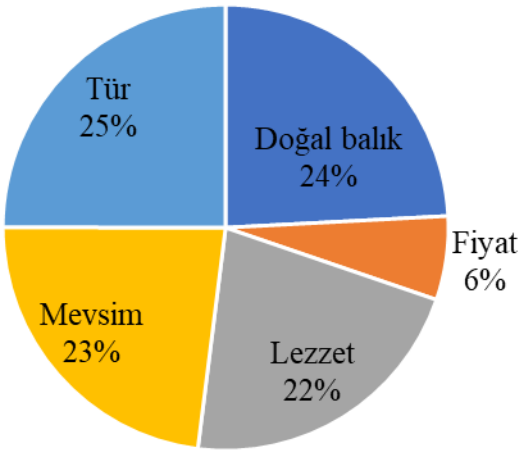
Şekil 25.
Araştırmaya katılanların Balığı pişirme şekillerinin dağılımı



Şekil 26.

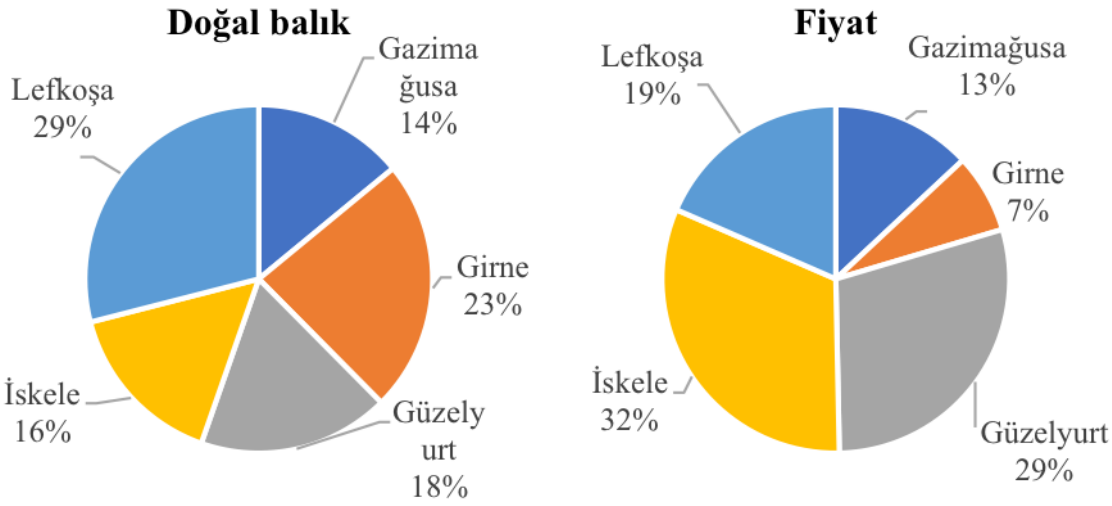
İlçelere göre pişirme şekli

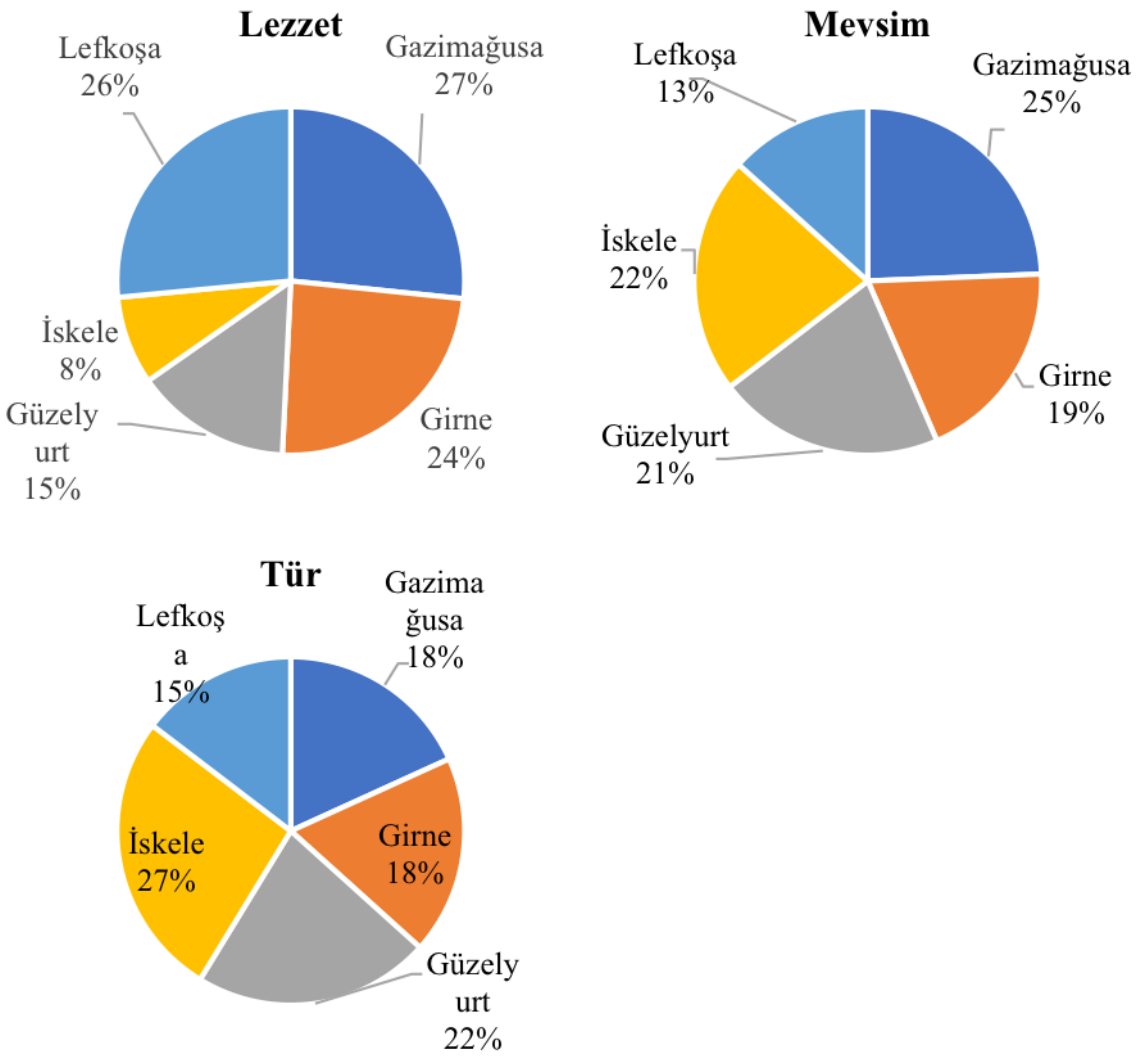
Tüketicilerin evde balığı nasıl pişirdiklerini tanımlamaları istendiğinde, katılımcıların %51'i ızgara fırını tercih ederken, %29'u mangalı tercih etmektedir. Bunun sadece %20'si kızartma yaparak balığı tükettiklerini ifade etmişlerdir (Şekil 25; 26). Mangalda pişirerek tüketim alışkanlığı kızartma yaparak tüketiminin önüne geçmiştir. Birçok balık türünün evde tüketime hazırlanması ve pişirilmesi (mangal ve fırın) giderek popüler hale gelen bir gıda hazırlama yöntemi haline gelmiştir. Bu yöntemlerin her ikisi de kısa bir pişirme süresi gerektirir ve az miktarda ek yağ kullanır, bu da onları sağlık bilincine sahip tüketiciler için iyi bir seçim haline getirir. Tavada kızartma, ankete katılan tüketicilerin sadece %20'si tarafından yapıldığı tespit edilmiştir.



Şekil 27.
Araştırmaya katılanların balığı tercih nedenlerinin dağılımı

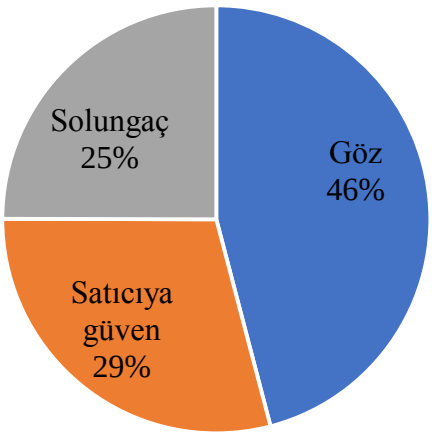
Tüketicilerin balık alırken tercihleri sorulduğunda %25'inin istedikleri türün olmasını tercih ederken, %24'ü doğal balığı, %23'ü mevsime göre balık almayı, %22'si lezzetine göre karar verdiklerini sadece %6'sının fiyata önem verdiği ortaya çıkmıştır. İlçelere göre bakıldığında doğal olmasında Lefkoşa (%29), Fiyat açısından İskele (%32), Lezzette Gazimağusa (%27) ve Lefkoşa (%26), Mevsimde ise Gazimağusa (%25) önem vermektedir (Şekil 27; 28).



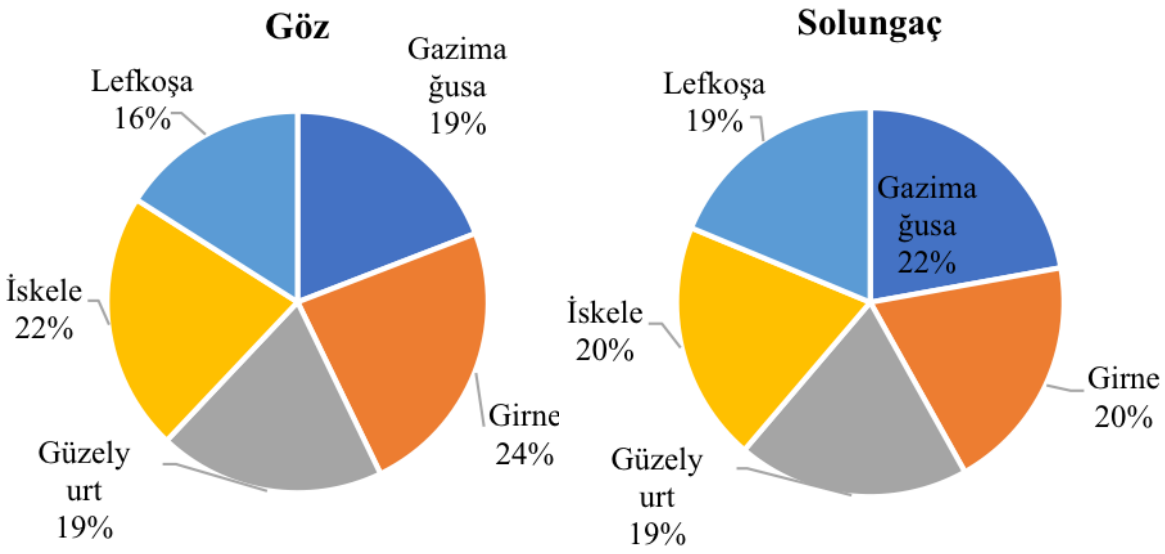


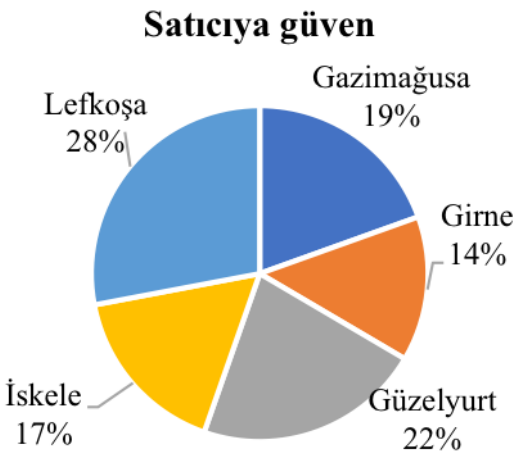
Şekil 28.

İllere göre Balık satın alırken dikkat edilen hususlar



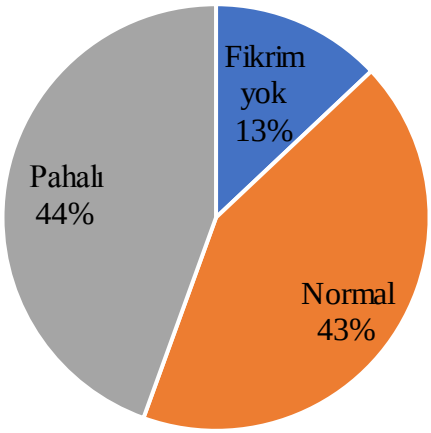
Şekil 29.
Araştırmaya katılanların Balığı satın alırken dikkat ettikleri hususların dağılımı





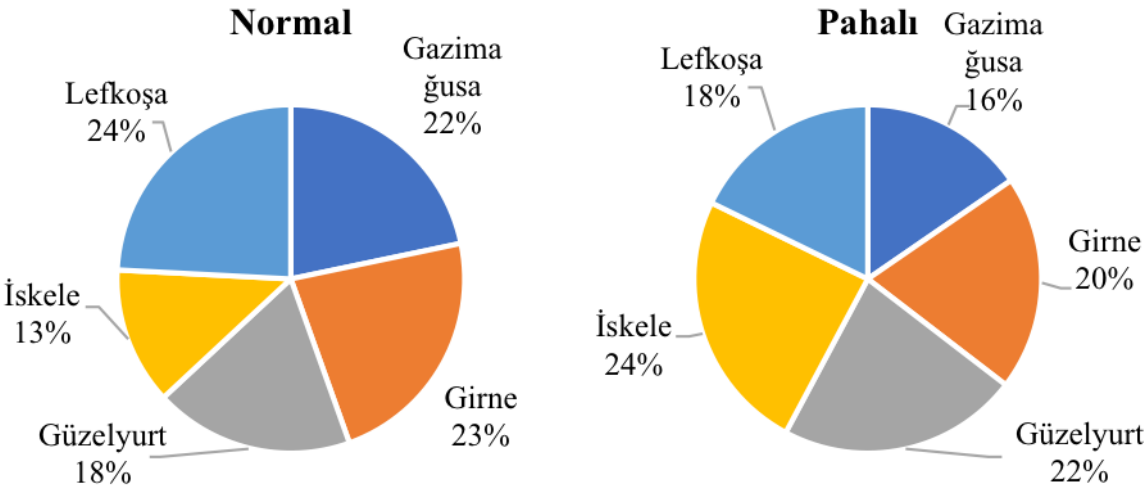
Şekil 30.
İlçelere göre Balık alırken nasıl karar veriyorlar

Tüketicilerin balık alırken dikkat ettikleri husus sorulduğunda %46'sının balığın gözüne baktığı, %25'i solungaçlarına baktığını ve %29'luk bir kısım ise satıcıya güvendikleri için satıcının verdiği balığı aldıklarını ifade etmişlerdir (Şekil 29; 30).

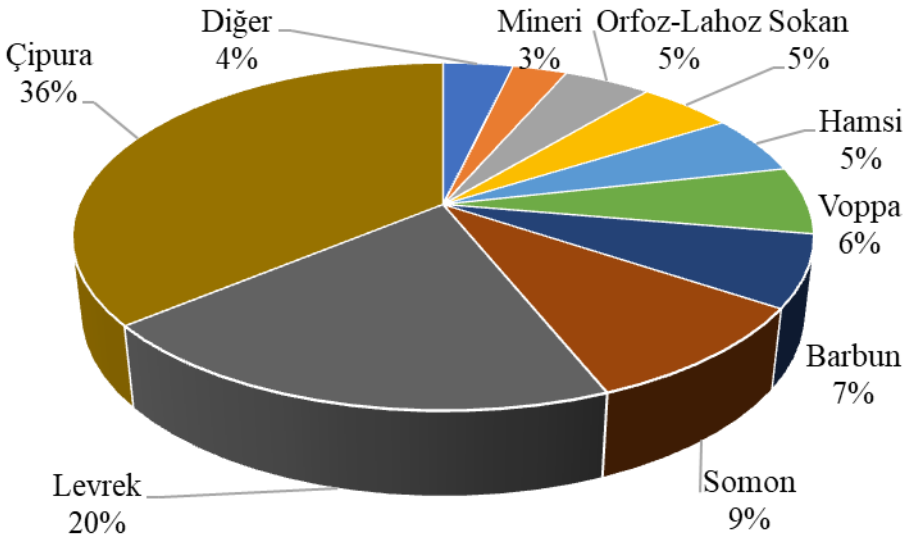


Şekil 31.
Araştırmaya katılanların Balık fiyatı hakkındaki dağılımı

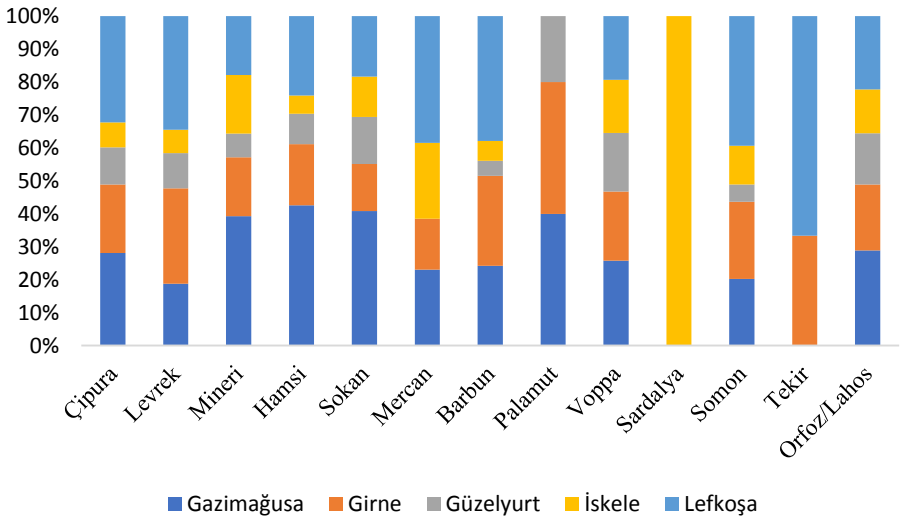
Tüketicilerin balık fiyatları hakkındaki fikri sorulduğunda %44'ü pahalı bulurken, %43'ü normal bulmuştur. Fiyat açısından ilçelere göre incelendiğinde istatistiksel olarak farklılık yoktur (Şekil 31; 32).



Şekil 32.
İlçelere göre Balık Fiyatları hakkındaki düşünceler



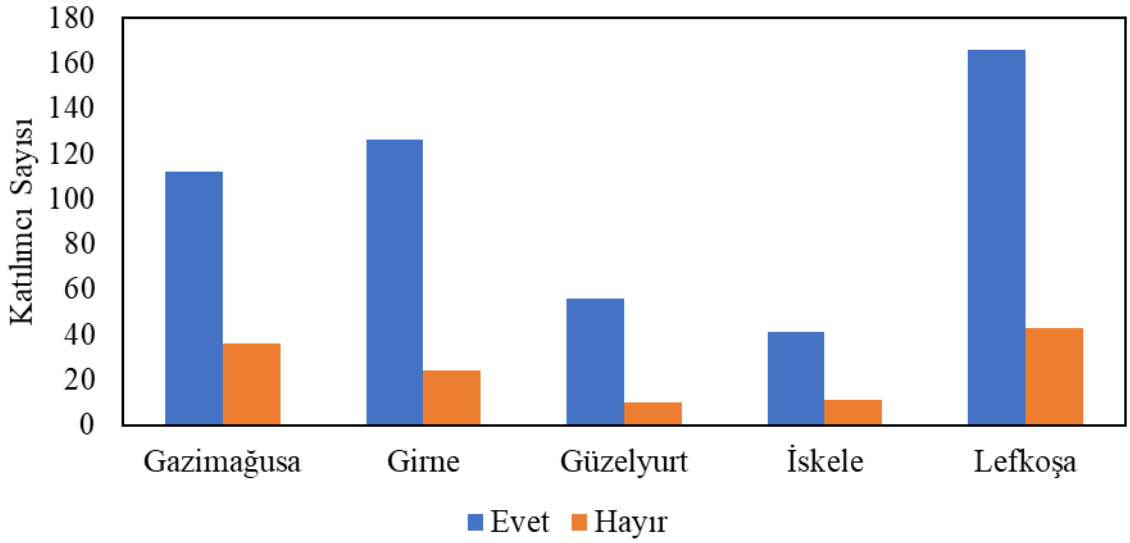
Şekil 33.
Araştırmaya katılanların Tüketilen Balıkların Dağılımı



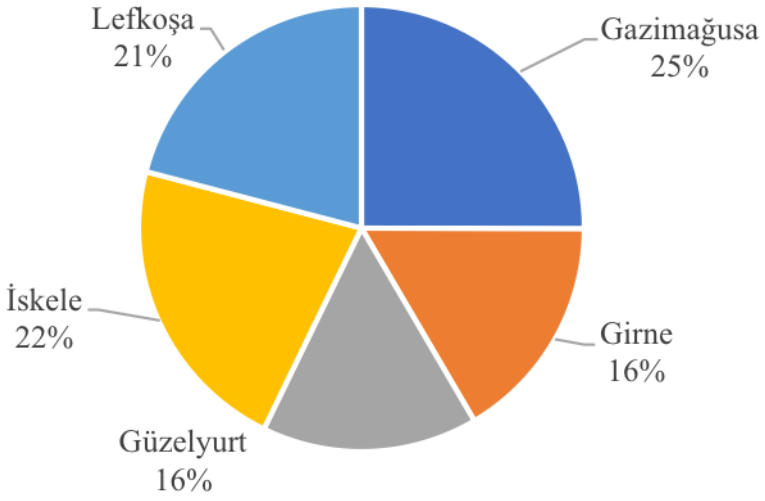
Şekil 34.
İlçelere göre tüketilen balık türleri

Ankete katılım sağlayanlara tercih ettiğiniz balık türlerini yazın denilmiştir. Bunun amacı tüketicilerin deniz ürünleri kendi listesine dahil etmesi istenmiştir. Bu tür bir listenin tepkileri yanlı tutabileceği veya etkileyebileceği düşünüldüğünden, herhangi bir tür listesi veya başka bilgi kullanılmamıştır. Katılımcıların genel olarak balık ve su ürünleri tüketim verilerinin yüzdeleri Şekil 33'de verildiği gibidir. Buna göre en çok tercih edilen tür çipura ve levrektir. Bu anket sonuçlarına dayanarak, çoğu tüketicinin

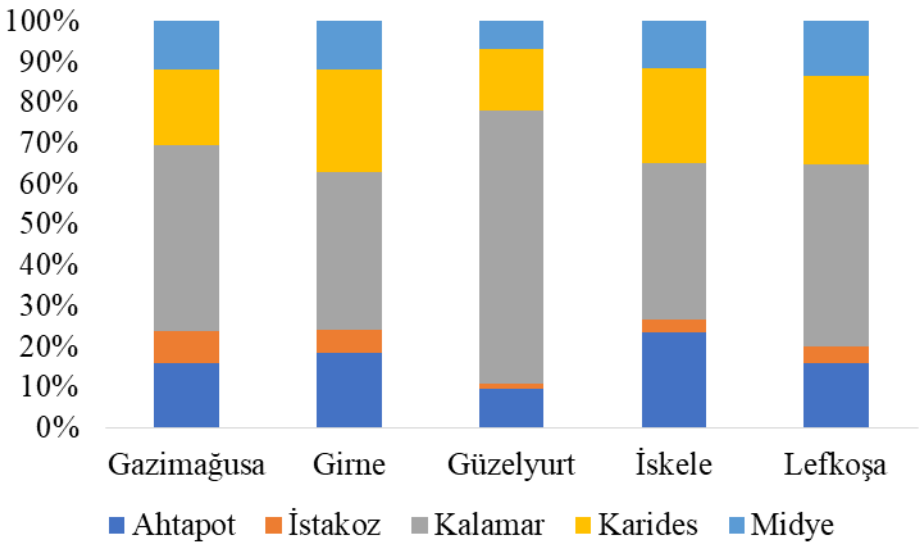
düzenli olarak sadece birkaç çeşit deniz ürünü satın aldığı açıkça görülmektedir. İlk on seçenekten sonra, satın alınan deniz mahsulü ürünleri listesinde diğer türlerin yer aldığı sıklık büyük ölçüde düşer (Şekil 34).



Şekil 35.
Araştırmaya katılanların Balık Dışında Su Ürünleri Tüketen ve Tüketmeyenler



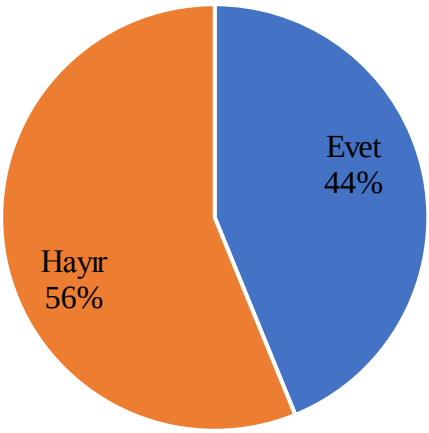
Şekil 36.
İlçelere göre Balık dışında su ürünleri tüketmeyenlerin dağılımı



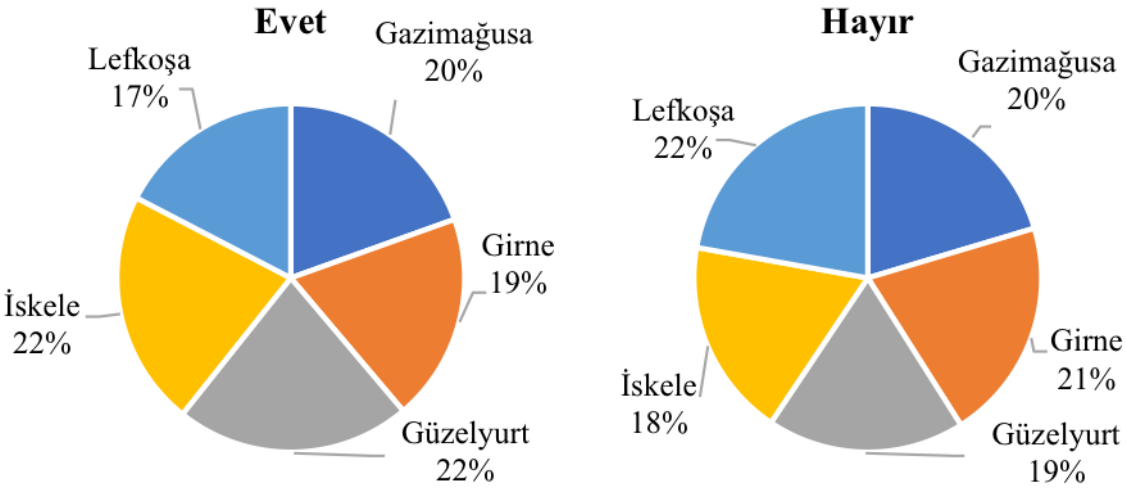
Şekil 37.
Araştırmaya katılanların İlçelere bağlı Balık dışında tükettikleri su ürünleri

Kalamar, bu alanda açıkça en çok tüketilen deniz mahsulü ürünüdür ve ankete katılanların neredeyse dörtte üçü tarafından tercih edilmektedir. Kuzey Kıbrıs'taki ankete katılan tüketiciler tarafından en çok tercih edilen diğer su ürünleri türleri Ahtapot, Istakoz, Karides ve Midyedir (Şekil 35;36;37).

Bu çalışmada kültür balıkçılığının yerini de görmek amacıyla bu değişkene bağlı olarak diğer değişkenlerinin nasıl bir değişim gösterdiğini ortaya çıkartılması amaçlanmıştır. Çalışmaya katılan katılımcıların %56'sı kültür balıkçılığı hakkında bilgi sahibi olduklarını ifade etmişlerdir (Şekil 38; 39).



Şekil 38.
Araştırmaya katılanların kültür balıkçılığı hakkında bilgi sahibi olma dağılımları



Şekil 39.
İlçelere göre kültür balıkçılığı hakkında bilgi sahibi olma dağılımları

Tüketicilere, su ürünleri yetiştiriciliği hakkındaki düşünceleri sorulmuştur. Dört farklı yanıt etrafında cevaplandırılmıştır, bunlar, tüketilebilir, sınırlı tüketilebilir, kararsızım, uygun bulmuyorum şeklindedir. Anketi cevaplayanlarda %35'i yetiştiricilik balığı tüketip tüketmemekte kararsız olduklarını bildirmişlerdir. Katılımcıların %24'ü tüketilebileceğini ifade ederken, %28'i sınırlı ölçüde tüketilebileceğini ifade etmişlerdir. Bunun yanında katılımcıların %13'ü ise kültür balığının tüketime uygun olmadığını

ifade etmişlerdir. Yetiştiricilik ürünleri satın almış olanlar, tüm yaş ve gelir düzeylerine eşit olarak dağılmıştır. Anketi tamamlayan erkeklerin daha büyük bir bölümü su ürünleri ürünlerini satın almış ve erkeklerin %28,2'si, kadınların %19,8'i tüketebilecekleri şeklinde yanıt vermişlerdir.

4.2. Nitel Verilere İlişkin Bulgular ve Yorumlar

Araştırmanın bu bölümünde 30 katılımcının konu ile ilgili düşünceleri tespit edilmeye çalışılmıştır.

BOYUT I: Su Ürünlerini Neden Az Tüketiyoruz Konusunda Bulgular

Birinci boyuttaki soruyla ilgili olarak Kuzey Kıbrıs'ın farklı bölgelerinde yaşayan tüketicilerin düşünceleri aşağıda tabloda (Tablo 7) belirtilen oranlar ve temalar altında verilmiştir.

Tablo 7.
Su Ürünlerinin Az Tüketimine Yönelik Katılımcı Görüşlerinin İncelenmesi

Temalar	**n**	**%**
Bilinçsizlik	11	36,6
Reklamların olmaması	9	30,0
Beslenme tercihi	6	20,0
Ekonomik sorun	4	13,4
Toplam	**30**	**100**

Farklı bölgelerde yaşayan tüketicilerin, *"Su Ürünlerini Neden Az Tüketiyoruz?"* konusunda düşüncelerin neler olduğu sorulmuştur. Bu boyut kapsamında katılımcıların %36,6'ı bilinçsizlik olduğunu, %30'u yeterli reklamların yapılmaması, %20'i ailelerin farklı beslenme şeklinin olması, %13,4'ü ise ekonomik yönden sıkıntıların olduğunu diyerek düşüncelerini belirtmişlerdir.

Katılımcılardan birinci boyutla ilgili sorulan soruya, *"Ciddi bir pazar yok, sürekli balık bulunmuyor. KKTC'ye balık rahat ulaştırılmıyor. Balık pahalı olduğu için insanlar tavuk etini tercih ediyorlar. Taze balık tüketim tercihi yok o yüzden taze balık sürekli bulunmuyor. Balık tüketim hakkında halkımızın bilinci yok. Organik bir pazar standartı olmadığından ve eğitici bir reklam olmadığından halkımız balık tüketimi konusunda bilinçsizdir (GU: (1))"* şeklinde cevaplamıştır.

Başka bir katılımcı sorulan soruya, *"Ailelerimizin çoğu çocuklara aşırı koruyucu davranması ve çocuğun su ürünlerini yardımsız tüketemeyeceğini düşünmesi, anne ve babaların çocukların farklı bir beslenme şekline alıştırdıkları için su ürünlerini tanımamaları ve tüketmemeleri söz konusudur (GU: (2))"* diyerek cevaplandırmıştır.

Soruyla ilgili farklı bir katılımcı, *"İlkokul çağından başlamak kaydıyla çocuklara balığın sevdirilmesi için bilgilendirme eğitimleri yapılmaması, özellikle de çocukların balık yeme alışkanlıklarını arttırmak kamu spotu, reklam, broşür gibi yayınların olmaması balık hakkında bilgilerini kısıtlamaktadır (GU: (3))"* diyerek düşüncelerini belirtmiştir.

Başka bir katılımcı konuyla ilgili sorulan soruya, *"Pişirme zorlukları ve koku, satın almaya ulaşım, yemek, beslenme kültürü, balığın farklı büyüklüklerde porsiyonlanmaması, özellikle küçük çocukların yerken zorlanması (GU: (4))"* diyerek cevaplandırmıştır.

Katılımcılardan başka birisi boyutla ilgili sorulan soruya, *"Balık tüketimi ile ilgili sorunlardan birisi ekonomik durumdur. Satın alınan balığın sağlıklı taze olup olmadığı konusunda emin olunamadığından, besin güvenirliliği olmadığından ve kendine özgü kokusu sebebi ile tercih edilmiyor. Sağlık üzerine olan olumlu potansiyel etkilerinin tam bilinmemesinden fazla tüketilmiyor (GU: (5))"* şeklinde cevaplamıştır.

Başka bir katılımcı konuyla ilgili soruya, *"Tüketim alışkanlığının yetersizliği, farklılığı, su ürünlerine ulaşımdaki yetersizlik, reklam yetersizliği, ürün çeşitliliğinde azlık fiyat dengesizliği, güvensizlik (GU: (6))"* diyerek cevaplandırmıştır.

Diğer bir katılımcı sorulan soruya, *"Fiyat standartı yok, kolay ulaşamıyoruz, Omega3 konusunda halkın bilinci yok, çiftlik mi? deniz mi? Endişe ettiğimiz için tüketmiyoruz (GU: (7))"* diyerek düşüncelerini belirtmiştir.

Katılımcılardan biri de *"Aslında insanoğlunun en çok tüketmesi gereken su ürünleridir. Balık da bir su ürünü olduğu için tüketmemiz gerekmektedir. Su ürünleri insan sağlığı açısından çok önemlidir. Fakat bu konuda halkımızın bilinç düzeyi yeterli olmadığından en az tükettiğimiz su ürünleridir (GU: (8))"* diyerek düşüncelerini belirtmiştir.

Başka bir katılımcı konuyla ilgili, *"Halkımızın su ürünleri tüketmemesinin başlıca sebeplerinden birisi, bu konuda bilinçli olmamaları, su ürünleri konusunda okul dışı etkinlik ve eğitimlerin olmaması, su ürünlerinden olan balığın faydalarını bilmemeleri, fazla balık üretimi ve satışı olmaması bu tür ürünleri tüketmemeleri sonucuna sebep olmaktadır (GU: (9))"* diyerek cevaplandırmıştır.

Birinci boyutla ilgili sorulan soruya katılımcılardan birisi, *"Balık tüketimine karşın bir hassaslık söz konusudur. Bilgilendirmedeki yetersizliklerden kaynaklı olarak tüketimdeki güvensizlik balık tüketimi yerine marketlerden donmuş su ürünleri kullanımına sebep olmaktadır. Eğitimdeki önemli yeri tüketilecek olan su ürünün fizyolojik ve biyolojik olarak insan sağlığına etkilerinin içeriğindeki vitamin ve yağ asitleri vb. gibi maddelerin detaylı olarak öğretilmemesi su ürünlerinin çok az tüketilmesine neden oluyor (GU: (10))"* diyerek cevaplandırmıştır.

Diğer bir katılımcı, *"Eski bir gelenek olan küçükbaş hayvancılık ve bu ürünlerin tüketimi çok fazla olarak kültürümüze yerleşmiştir. Beslenmede balığa yer verilmesi için denizcilik sektörü geliştirilmelidir. Balık tüketilmesini yeni nesillere aşılamak adına eğitim son derece önemlidir. Dolayısı ile balığın beslenmedeki öneminin aslında okullarda bir beslenme dersi olarak verilerek gençlerimize aktarılmalıdır. Balıkçılık için de devlet teşvikleri olmalıdır (GU: (11))"* diyerek cevaplandırmıştır.

Başka bir katılımcı konuyla ilgili, *"Su ürünlerinin tüketilmemesinin sebebi bilgi yetersizliği, besine karşı önyargılı olma, beslenme ile ilgili davranış değişikliklerinin değiştirilmesinin zor olması, gerekli bilgilendirilmenin yapılmamasıdır (GU: (12))"* diyerek düşüncelerini belirtmiştir.

Başka bir katılımcı soruya, *"Beslenme alışkanlıklarında aile tutumu, balığı geçim kaynağı olarak görmemeleri, ürün çeşitsizliği, yerli üretimin desteklenmemesi balık tüketimini engellemektedir (GU: (13))"* diyerek düşüncelerini belirtmiştir.

Diğer bir katılımcı, *"Su ürünleri tüketiminin çok az olmasının birçok sebebi bulunmaktadır. Bunlardan, sosyoekonomik durum, tüketimle ilgili alışkanlıklar ve bilinçsizlik, ülke bazında besine ulaşmada yaşanan zorluklar, balık üretiminin yaygın olmamasıdır (GU: (14))"* diyerek cevaplamıştır.

Başka bir katılımcı sorulan soruya, *"Su ürünleri konusunda yeterli reklamların olmaması, çiftlik ve doğal balık arasındaki farkının, su ürünlerinin fazla üretiminin olmaması, gıda eğitimi yetersizliği olduğunu (GU: (15))"* belirterek düşüncelerini ifade etmiştir.

Tablo 7'da *"Su Ürünlerini Neden Az Tüketiyoruz?"* konusunda yapılan görüşme sonuçları incelendiği zaman, balık ve diğer su ürünlerinin az tüketilmesinin ekonomik durum, ailelerin beslenme şeklinden ve kamu spotlarının yeterli yayınlanmamasından dolayı halkımızın bu konuda yeterli bilince sahip olmamasından kaynaklandığı saptanmıştır.

BOYUT II: Su Ürünleri Tüketiminin Faydaları Nelerdir Konusunda Bulgular

İkinci boyuttaki soruyla ilgili olarak Kuzey Kıbrıs'ın farklı bölgelerinde yaşayan tüketicilerin düşünceleri aşağıda tabloda (Tablo 8) belirtilen oranlar ve temalar altında verilmiştir.

Tablo 8.
Su Ürünleri Tüketmenin Faydaları Konusuna Yönelik Katılımcı Görüşlerinin İncelenmesi

Temalar	**n**	**%**
Sağlıklı yaşam	17	56,6
Hafıza güçlenmesi	8	26,7
Düzenli kilo	5	16,7
Toplam	**30**	**100**

Farklı bölgelerde yaşayan tüketicilerin, *"Su Ürünleri Tüketmenin Faydaları Nelerdir?"* konusunda düşüncelerin neler olduğu sorulmuştur. Bu boyut kapsamında katılımcıların %56,6'sı sağlıklı yaşam, 26,7'si hafıza güçlülüğü, %16,7'si ise düzenli kiloya yardımcı olduğunu diyerek düşüncelerini belirtmişlerdir.

Katılımcılardan biri ikinci boyutla ilgili sorulan soruya, *"Sağlıklı yaşam ve beslenme açısından haftada en az iki defa tüketilmelidir (GU: (1))"* diyerek düşüncelerini belirtmiştir.

Başka bir katılımcı konuyla ilgili, *"Su ürünlerinin tüketimi alzaymer ve depresyon hasatlıkları için çok faydalıdır (GU: (2))"* şeklinde düşüncelerini belirmiştir.

Diğer bir katılımcı, *"Su ürünlerinin tüketimi kalp hastalıklarına ve IQ yükseltimi için çok faydalıdır (GU: (3))"* diyerek cevaplamıştır.

Başka bir katılımcı konuyla ilgili, *"Balık tüketimi insanların sağlığı için çok faydalıdır (GU: (4))"* diyerek düşüncelerini belirtmiştir.

Başka bir katılımcı sorulan soruya, *"İnsanların, özellikle de çocukların daha çok balık tükettirmeleri için ailelerin (anne ve babaların) eğitilmesi gerekiyor (GU: (5))"* belirterek düşüncelerini ifade etmiştir.

Diğer bir katılımcı sorulan soruya, *"Balık tüketmek hafızayı güçlendirmeye yardım eder. Hamilelik döneminde balık tüketmek bebeğinizin sağlıklı gelişimine yardımcı oluyor (GU: (6))"* şeklinde düşüncelerini ifade etmiştir.

Soruyla ilgili katılımcılardan birisi, *"Balık tüketmek kan basıncını dengeleyip kardiyovasküler hastalıklara yakalanma riskini azaltıyor (GU: (7))"* şeklinde ifade etmiştir.

Katılımcılardan birisi, *"Su ürünleri tüketimi sağlık için çok önemli olduğu için daha çok tüketilmesi için ailelere eğitim verilmelidir (GU: (8))"* şeklinde düşüncelerini belirtmiştir.

Başka bir katılımcı ise, *"Balık tüketimi hafızayı güçlendirir (GU: (9))"* diyerek düşüncesini ifade etmiştir.

Katılımcılardan başka birisi, *"Balık tüketerek kilonuzu kontrol edin ve sağlığınızı koruyun (GU: (10))"* diyerek düşüncelerini belirtmiştir.

Tablo 8'de *"Su ürünleri tüketiminin faydaları nelerdir?"* konusunda yapılan görüşme sonuçları incelendiği zaman ise, katılımcılar sorulan soruya düzenli kilo, hafıza güçlenmesi ve en çok da sağlıklı yaşam için önemli olduğunu belirmişlerdir.

BÖLÜM V

TARTIŞMA

Kuzey Kıbrıs'ta su ürünleri tüketimi ve tüketici tercihlerinin, yaş, cinsiyet, gelir düzeyi ve eğitim seviyesi ile ilişkisini ortaya çıkarmak amacı ile yapılan bu çalışmada bireylerin balık ve diğer su ürünlerini tüketim şekilleri analiz edilmeye çalışmış ve aşağıdaki sonuçlar tespit edilmiştir.

Çalışma bulgularına bakıldığında, tüketicilerin yaşadıkları ilçeler, cinsiyetleri, ailede yaşayan birey sayıları, yaşları, eğitim durumları, meslekleri incelenmiştir. Katılımcıların yaşayış durumlarına göre anketi tamamlayan tüm tüketicilerden 148'i' (%23,7) Gazimağusa'dan, 150'si (%24) Girne'den, 66'sı (%10,6), İskele'den 52'si (%8,3), Lefkoşa'dan 209'u (%33,4) olduğu ortaya çıkmıştır. Cinsiyete bakıldığı zaman 301 (%48,2) 'i erkek, 324'ü (%51,8) kadındır. Bireylerin kaç kişilik ailede yaşadıkları incelendiği zaman, ailede yaşayan bireyler açısından %67 oranında 3 ile 4 kişilik aileden oluştukları ifade edilebilir. Yaş durumları açısından ise bireylerin %47,3 oranında 21-40 yaşları arasında oldukları görülmüştür. Eğitim durumuna bakıldığı zaman %58,9'luk kısım yüksek öğrenim aldıkları belirlenmiştir. Çalışma durumu açısından ise katılımcıların kamu ve özel sektörde olarak çalışanların toplamı %59 ile çoğunluğu oluşturmaktadır. İlçe bazında bakıldığında çalışma durumlarına göre istatistiksel olarak bir farklılık yoktur. Katılımcıların aylık gelir düzeyleri incelendiğinde ise, %31,4'ünün aylık geliri 1501-3000 lira arasında olduğu görülmüştür ve istatistiksel olarak hiçbir farklılık olmadığı görülmektedir.

Kuzey Kıbrıs'ta et ve en fazla tavuk (%51) iken balık tüketimini tercih edenler (%7)'dir. Balık tüketimine bakıldığında ise en fazla Girne, İskele, Gazimağusa, Lefkoşa ve Güzelyurt olarak sıralanmaktadır. Yapılan benzer bir çalışmada beyaz eti %47,50 ile birinci sırada, balık etini %29,85 ikinci sırada ve kırmızı eti ise %22,05 ile üçüncü sırada tüketildiği belirlenmiştir (Çolakoğlu vd., 2006). Bu sonuç araştırma sonucu ile benzerlik göstermektedir. Gelir düzeyleri göz önünde bulundurulduğunda, balığı en çok tüketenler 1500-3000 lira arasındadır ve haftada 1 tüketenlerin gelir durumu 4500 liradan daha fazla olanlardır. Bunun yanında 4500 liranın üzerinde olanlar fiyatları pahalı bulurken 1500-3000 lira arası normal olarak belirtmişlerdir. Bu tüketicilerin

yüzde yetmiş yedi (%77) haftada bir veya daha fazla evde deniz mahsulleri yediğini bildirmişlerdir. Bu, daha yüksek fiyatına rağmen deniz ürünlerini tüketmek için başka güçlü motivasyonlar olduğunu ve orta-düşük fiyat aralığındaki ürünlerle deniz ürünleri satışlarını arttırmak için fırsatların var olduğunu göstermektedir.

Kuzey Kıbrıs'ta %96'sı balık tüketmeyi tercih ederken %4'ü tercih etmemektedir. Kuzey Kıbrıs'ta balık tüketim sıklığına bakıldığında en fazla haftada 1 (%29) olduğu ve ilçelere göre dağılımına bakıldığında hemen hemen tüm ilçelerde aynı oranda su ürünleri tüketimi olduğu ortaya çıkmıştır. Bu sonuç, Türkiye'de Çanakkale ve Tokat ilinde yapılan bir çalışmanın sonuçlarıyla uyum içerisinde olan bu veriler, tüketicilerin balık tercihleri açısından çok önemlidir (Çolakoğlu vd., 2006; Adıgüzel vd., 2009). Balık tüketimi konusunda hem ilçelere hem de de cinsiyete göre bakıldığında tüketicilerin oranı arasında istatistiksel olarak farklılık yoktur.

Kuzey Kıbrıs'ta balık tüketimine yaş açısından bakıldığında, yirmi yaş altındakiler daha çok kuzu etini tercih ederken, katılımcılar balık tüketimini yaklaşık %72 oranında 30 yaşından sonra tercih etmektedirler. Yaş aralığı 30-40 olan katılımcıların 3kg'dan fazla balık tükettikleri, fakat 20 yaşın altındakilerin 1kg'dan az tüketmekte olduğu, ayrıca 40 yaşından sonraki grubun ise 1-3kg arasında balık tükettikleri ortaya çıkmıştır. Balığı satın alma açısından incelendiğinde 30 yaşın altındakiler balıkçı barınağından, 30-40 yaş grubundaki bireyler balık market veya süpermarketten, 40 yaşın üstündekiler ise pazardan almayı tercih ettiklerini ifade etmişlerdir. Sivri 2018'de su ürünleri tüketimi konusunda yaptığı bir çalışmada balık tüketiminin 45 yaş üstü kişilerin daha fazla tükettiği sonucuna varmıştır. Bu sonuç araştırma sonucu ile paralellik göstermektedir. Bunun sebebi ise yaş ilerlemesine bağlı olarak insanların sağlığına daha çok özen göstermesi ve alternatif sağlıklı gıdalara eğilimi şeklinde tanımlanabilir.

Balığın daha çok evde veya restoranda tüketimi konusuna bakıldığı zaman, bazı ilçelerde, restoranda tüketilen balık miktarının evde tüketilen balık miktarı ile benzerlik gösterdiğini, bazı ilçelerde restoranda, bazı ilçelerde ise evde daha fazla tükettiklerini katılımcıların aylık gelir düzeylerine bağlı olduğunu araştırma bulgularından görülmektedir. Çolakoğlu ve ark (2006), balık tüketimini etkileyen özelliklerinden gelir düzeyi dikkate alındığında, büyük çoğunluğun (%48,82) 400-800 TL arasında aylık gelire sahip olduğu tespit edilmiştir Tüketicilerin gelir durumuna göre

balık et tüketimi ile ilgili sonuçlar, diğer yapılan bulgularla karşılaştırıldığında dikkat çekici bir farklılığın olmadığı görülmektedir.

Kuzey Kıbrıs'ta nereden balık satın alındığına bakıldığında %82 oranında Balık market ve süpermarkette almayı tercih ettiklerini ifade etmişlerdir. Bu durumun ülkemizde balık halleri ve pazarda balık satışı yaygın olmayışından kaynaklandığı düşünülmektedir. İskele ilçesindeki tüketiciler balıkçı barınağını (%35) tercih etmektedirler. Bunun yanında, Balık market ve süpermarketi tercih eden ilçeler arasında istatistiksel olarak farklılık yoktur. Tüketicilerin balık tüketimi için balığı nereden aldığınız sorusuna iki yeri belirtmeleri istenmiştir. Bu soru perakende satışlara odaklanacak şekilde tasarlanmış ve dört seçenek sunulmuştur: süpermarket, balık market, balıkçı barınağı ve seyyar satıcıdır. Bu perakende satış noktalarını tanımlamak için hiçbir girişimde bulunulmamış ve ne tür ürünler (yani, taze, dondurulmuş veya hazırlanmış ürünler) satın alındığına dair herhangi bir girişimde bulunulmamıştır.

Tüketicilerin balık tüketmelerinin nedeni sorulduğunda, katılımcıların %64'ü sağlık nedeni ile olduğunu ifade ederken %23'ü dengeli beslenme için önemli olduğunu bildirmişler sadece %13'ü ise lezzetli bulduğu için tükettiklerini ifade etmişlerdir. Bu yanıtlar, geçtiğimiz on yıl boyunca hem ticaret hem de tüketici yayınları ve gruplar tarafından yürütülen diğer anketlerde toplanan verilerle tutarlıdır. Yine Sağlam ve Samsun'un 2018 yılında Yozgat ilinde yapmış olduğu çalışmada insanların balık tüketim tercihinin %60,6 ile en yüksek oranda sağlıklı ve dengeli beslenme olduğunu tespit etmişlerdir. Bu sonuçlar çalışmamız ile paralellik göstermektedir. Cinsiyet, yaş ve gelir düzeyleri açısından bakıldığında balık tüketmeyi sağlık açısından önemli olduğu bilincinde oldukları görülmektedir. Tüm bu sonuçlar, tüketicilerin balık yemeye güçlü bir şekilde güvendiklerini, çünkü belirli ürünlerin tadına bakmaktan zevk aldıklarını ve deniz ürünlerinin sağlıklı, daha az yağlı bir yiyecek seçimi olduğu duygusuna sahip olduklarını göstermektedir. Balık etini tercih etme nedenleri konusunda katılımcı görüşlerinin birinci sırada yoğunlaştığı parametre, balık etinin lezzeti olmuş, ikinci sırada ise balık etinin besleyici değeri olmuştur. Hatırlı vd. (2004), 5 puanlık bir ölçek kullanarak yaptığı anket çalışmasında, besin değeri (4,24), tadı (4,06), sağlık-kolesterol (3,09) olarak belirlemişlerdir. Erdal ve Esengün, (2008) balığı tüketme nedeni %87 sağlıklı olduğunu düşünmeleri, %12 alışık olmaları olarak bildirmişlerdir. Orhan ve Yüksel (2010), %39,8'i sağlıklı olmasını, %31,8 damak tadını, %16 alışkanlık, %15,6

ise ucuz olması olarak belirtmişlerdir. Bu çalışmalarda balık tüketimin altında yatan sebep dengeli beslenme ve sağlık olduğunu ifade etmişlerdir. Bu çalışmaların sonuçları araştırma sonucu ile paralellik göstermektedir.

Tüketicilerin evde deniz ürünlerini nasıl pişirdiklerini tanımlamaları istendiğinde, katılımcıların %51'i ızgara fırını tercih ederken, %29'u mangalı tercih etmektedir. Bunun sadece %20'si kızartma yaparak balığı tükettiklerini ifade etmişlerdir. Mangalda pişirerek tüketim alışkanlığı kızartma yaparak tüketiminin önüne geçmiştir. Birçok balık türünün evde tüketime hazırlanması ve pişirilmesi (mangal ve fırın) giderek popüler hale gelen bir gıda hazırlama yöntemi haline gelmiştir. Bu yöntemlerin her ikisi de kısa bir pişirme süresi gerektirir ve az miktarda ek yağ kullanır, bu da onları sağlık bilincine sahip tüketiciler için iyi bir seçim haline getirir. Tavada kızartma, ankete katılan tüketicilerin sadece %20'si tarafından yapıldığı tespit edilmiştir. Şen vd. (2008), %61'ı kızartma, %19'u ise ızgara, %2'si buğulama yaparak tükettiklerini söylemişlerdir. Erdal ve Esengün (2008), pişirmek için %79'u ızgara kullandığı tespit etmişlerdir. Orhan ve Yüksel (2010), %45,9 yağda pişirme, %26,3 fırında pişirme, %20,6 mangalda pişirme, %7,1 ızgarada pişirme olarak belirtmişlerdir. Bu çalışmaların sonuçları araştırma sonucu ile örtüşmektedir.

Tüketicilerin balık alırken tercihleri sorulduğunda %25'inin istedikleri türün olmasını tercih ederken, %24'ü doğal balığı, %23'ü mevsime göre balık almayı, %22'si lezzetine göre karar verdiklerini sadece %6'sının fiyata önem verdiği ortaya çıkmıştır. İlçelere göre bakıldığında doğal olmasında Lefkoşa (%29), Fiyat açısından Güzelyurt (%29), Lezzette Gazimağusa (%27) ve Lefkoşa (%26), Mevsimde ise Gazimağusa (%25) önem vermektedir. Balık satın almada balığın taze olmasının çok önemli olduğu belirtmişlerdir. Konu ile yapılan çalışmalarda da balığı satın almada en önemli faktörün balığın tazeliği olduğu belirlenmiştir (Gürgün, 2006; Adıgüzel, 2009).

Kalamar, bu alanda açıkça en çok tüketilen deniz mahsulü ürünüdür ve ankete katılanların neredeyse dörtte üçü tarafından tercih edilmektedir. Kuzey Kıbrıs'taki ankete katılan tüketiciler tarafından en çok tercih edilen diğer su ürünleri türleri Ahtapot, Istakoz, Karides ve Midyedir. Fakat Çaylak (2008) yaptığı bir araştırmasında ise, en çok tüketilen balıklar ise sırasıyla çipura (%40,4), levrek (%34,2), sardalya (%30,4), hamsi (%31,8) ve istavrit (%32,4) olarak saptanmıştır. Bu sonuç araştırma sonucu ile farklılık göstermektedir.

Su ürünlerini neden az tüketiyoruz konusunda yapılan görüşme sonuçları incelendiği zaman, balığın az tüketilmesinin nedenlerinin ekonomik, ailelerin beslenme şekli ve kamu spotlarının (TV, sosyal medya vb.) yeterli düzeyde olmamasından kaynaklandığı saptanmıştır. Orhan ve Yüksel (2010) tarafından yapılan çalışmada Burdur ilinde yaşayan bireylerin pişirme sırasındaki kokusundan ve ailelerin beslenme şeklinin farklı olması gibi sebeplerden su ürünlerini tüketmediği sonucu elde edilmiştir. Bu sonuç araştırma sonucu ile benzerlik göstermektedir. Arslan ve İzci 2016 yılında Antalya İlinde yaptıkları çalışmada yine, su ürünleri tüketimini olumsuz etkileyen faktörlerin başında tüketim alışkanlığının olmaması olarak belirlemişlerdir. Ülkemiz insanları gelenek ve göreneklerine oldukça bağlı olduğundan, ne kadar eğitimli ve medeni olsa da aslında atalardan gelen alışkanlıklarından ödün vermemesi bu sonuçların başlıca sebebi olarak söylenebilir.

Su ürünleri tüketiminin faydaları konusunda yapılan görüşme sonuçları incelendiği zaman ise, katılımcılar sorulan soruya dengeli beslenme, hafıza güçlenmesi ve en çok da sağlıklı yaşam için önemli olduğunu belirmişlerdir. Ancak ülkemizde su ürünlerinin tüketim farkındalığının olmasına rağmen oldukça az miktarlarda tüketilmektedir. Gürel ve arkadaşları (2017) yaptıkları çalışmada, balık tüketim oranının düşük tespit edilmesinin sebebi olarak eğitim seviyesi ve gelir düzeyinin düşüklüğü ile reklam eksikliği olarak belirlenmiştir. Bu sonuçlar çalışmamızla paralellik göstermektedir.

BÖLÜM VI
SONUÇ VE ÖNERİLER

6.1. Sonuçlar

Bu bölüm içinde araştırmanın bulgularına dayalı olarak ulaşılan sonuçlara ve bu sonuçlar doğrultusunda geliştirilen önerilere yer verilmiştir.

Kıbrıs'ta balık tüketim sıklığına bakıldığında en fazla haftada 1 olduğu ve ilçelere göre dağılımına bakıldığında hemen hemen tüm ilçelerde aynı oranda su ürünleri tüketimi olduğu ortaya çıkmıştır. Balık tüketimine yaş açısından bakıldığında, yirmi yaş altındakiler daha çok kuzu etini tercih ederken, katılımcılar balık tüketimini yaklaşık %72 oranında 30 yaşından sonra tercih etmektedirler. Yaş aralığı 30-40 olan katılımcıların 3 kg'dan fazla balık tükettikleri, fakat 20 yaşın altındakilerin 1kg'dan az tüketmekte olduğu ortaya çıkmıştır. Bunun sebebi ise yaş ilerlemesine bağlı olarak insanların sağlığına daha çok özen göstermesi ve alternatif sağlıklı gıdalara eğilimi şeklinde tanımlanabilir. Kuzey Kıbrıs'ta yaşayan insanların balık market ve süpermarketten balık satın almayı tercih ettiklerini tespit edilmiştir. Bu durumun ülkemizde balık halleri ve pazarda balık satışı yaygın olmayışından kaynaklandığı düşünülmektedir.

Tüketicilerin balık tüketmelerinin nedeni sorulduğunda, katılımcıların çoğunluğu sağlık nedeni ile olduğunu ifade ederken dengeli beslenme için de önemli olduğunu bildirmişlerdir. Bu sonuçlar geçtiğimiz on yıl boyunca hem ticaret hem de tüketici yayınları ve gruplar tarafından yürütülen diğer anketlerde toplanan verilerle tutarlıdır. Tüketicilerin çoğu evde su ürünlerini ızgara fırın şeklinde pişirmeyi tercih etmektedirler. Bu sonuç sağlık açısından tüketmeyi tercih eden tüketicilerin rakamı ile paralellik göstermiştir. Ülkemizde yaşayan insanların su ürünlerini tüketme eğiliminin yaş ilerlemesine bağlı olarak hekim önerilerine bağlı olarak sağlık açısından arttığı sonucuna varılmıştır.

Sonuç olarak bu çalışmada araştırma bölgesi Kuzey Kıbrıs'taki ilçelerde yaşayan bireylerin deniz kültürüne alışık olduğu ve su ürünleri tüketimi konusunda orta düzeyde bilgiye sahip olduğu saptanmıştır. Ancak buna rağmen su ürünleri tüketim miktarının oldukça az seviyelerde olduğu belirlenmiştir. Ülkemiz insanları gelenek ve

göreneklerine oldukça bağlı olduğundan, ne kadar eğitimli ve medeni olsa da aslında atalardan gelen alışkanlıklarından ödün vermemesi bu sonuçların başlıca sebebi olarak söylenebilir. Bu durumun arttırılabilmesi açısından süreklilik dahilinde, balık ve diğer su ürünlerinin tüketiminin artırılmasına yönelik çeşitli çalışmaların yapılması, daha çok yaygınlaştırılması ve halkın bilinçlendirilmesine devam edilmesi gerekmektedir.

Gerçekleştirilen nitel ve nicel bulgular göz önünde bulundurularak, Kuzey Kıbrıs'ta yaşayan bireylerin su ürünleri tüketimi konusunda bilgi ve farkındalıklarının artırılması için kamu spotu oluşturularak yerel TV ve Radyo kanallarında yayınlanmıştır (Ek 5). Yine sonuçlar ışığında Kuzey Kıbrıs'taki tüm ilkokul öğrencilerine 'Su Ürünleri Tanımı ve Önemi' konulu eğitim broşürü oluşturularak dağıtılmıştır (Ek 6).

6.2. Öneriler

Çalışmanın bütünü açısından değerlendirmek gerekirse ülkemiz genelinde su ürünlerinin tüketilmesi amacıyla bireylerin bilinçlendirilerek özendirilmesi gerekmektedir.

Su ürünleri halkımıza iyice tanıtmak, toplumun her ferdine sağlıklı bir beslenmede balığın ne kadar önemli bir gıda kaynağı olduğu vurgulanmalıdır.

Ucuz balık tüketim yolları, balık satın alırken ve hazırlarken dikkat edecek hususlar, hangi balığı ne zaman ve nasıl tüketeceği balık ile hazırlanabilecek yemekler ve muhafazası şekilleri hakkında toplum bilgilendirilmelidir.

Su ürünlerinin üretiminin artırılarak halka tanıtımının yapılması ve tüketiminin beyaz et kadar iddialı bir pozisyona taşınması gerekmektedir. Balıkla beslenmenin desteklenmesi, toplum olarak hayat kalitemizin yükselmesine katkı verecektir. Su ürünleri tüketiminin birçok kanser türünde, kardiyovasküler hastalıklarda, diyabet, iltihaplanmalar, depresyon gibi rahatsızlıklarda önemli olumlu etkilerinin olduğu, yaşlanmayı geciktirici ve migren ağrılarını azaltıcı yöndeki etkileriyle bireyin sağlığına katkıda bulunduğu tüm uzmanların ortak kararıdır.

Denizlerimizde balık stoku yeterli düzeyde olmadığından özellikle yetiştiriciliği yapılan balık türleri başta olmak üzere su ürünlerinin tüketicide oluşan olumsuz yargılarının giderilmesi için gerekli bilgilendirme ve özendirme çalışmalarının yapılması bu ürünlerin tüketimi açısından önemli olacaktır.

Su ürünleri üretim ve yetiştiriciliğini yapan tüm kuruluşların mali ve teknik bilgi anlamında teşvik edilerek desteklenmesi bu alanda üretimin artması, istihdamın

yükselmesinin yanında su ürünlerinin arz ve talep dengesi açısından fiyatların tüketici lehine dönüşmesine katkı sunacaktır.

Balık başta olmak üzere su ürünleri fiyatlarının düşmesi ile tüketicinin bu ürünlere ulaşabilmesi de kolaylaşacaktır. Su ürünlerinin avcılığı ve yetiştiriciliğinin gelişiminin önemi kadar su ürünlerinin dondurma, tuzlama, konserve paketleme ünitelerini de kapsayan günümüz teknolojisine uygun olarak modernize edilmiş işletmelerin oluşturulması bu alanda sektörün ekonomik olarak büyümesine sonuç olarak ta bireylerin su ürünleri tüketim miktarının arttırılmasına katkı sağlayacaktır.

6.2.1. Uygulayıcılara Yönelik Öneriler

Araştırma sonuçlarına bakıldığında su ürünleri tüketiminin artırılmasına yönelik üst düzeyde çaba gösterilmesi gerekmektedir. Bu soruna bir öneri getirmek su ürünlerinin öneminin anlatımı ilkokul eğitim dönemlerinden başlatılmasıyla gelecek nesillerin konuyla ilgili daha bilinçli olması sağlanmalıdır. Bunun için gerekli kurum, kuruluş ve devletin bu alanda etkin plan oluşturma, ihtiyaçların belirlenmesi, uygulama aşamalarını kullanarak çalışmalar geliştirme yoluna gidilebilir.

Konu ile ilgili yasa ve yönetmeliklerin güncellenip, yenilenmesi, eğitim programlarına eklenmesi ve hizmet içi eğitimler düzenlenip periyodik olarak tekrar edilmelidir.

6.2.2. Araştırmacılara Yönelik Öneriler

Benzer konularda yapılacak olan yeni araştırma çalışmalarında ülkemiz için adapte edilip oluşturulan ölçeğin daha geniş örneklem grubuna ulaşılması ve başta Akdeniz bölgesi ve farklı ülkelerde uyarlanıp, uygalanması ve görüşler alınarak karşılaştırmalar yapılabilir. Böylelikle ulaşılan veriler doğrultusunda konunun her iki taraf açısından değerlendirmeye alınması sağlanabilir.

Araştırma konusunun kamu ve özel eğitim örgütlerinde yer alan ilköğretim ve ortaöğretimlerde de araştırılması önerilebilir. Ayrıca da su ürünleri tüketiminin uygulanmasına ilişkin durum tespiti yapılıp, bu alanda eğitimler düzenlenebilir.

Adapte edilen ve ülkemize uyarlanan bu ölçek, eğitim örgütlerinde görev yapmakta olan öğretmenler, öğrenciler, kurum çalışanlarına kullanılabilir. Ayrıca su ürünlerinin doğası itibariyle ilgili literatürün takip edilerek farklı alanlar için su ürünleri tüketiminin

tutumunu belirlemeye yönelik ölçekler geliştirilmelidir. Böylece diğer ulusal ve uluslararası çalışmalar için de kullanılabilir. Ayrıca su ürünlerinin sadece eğitim örgütlerinin önemli bir ayağını oluşturan öğretmenler üzerinde değil örgütün memur, hizmetli vb. gibi diğer çalışanları ve öğrenci ile velileri üzerinde de konuyla ilgili araştırmalar yürütülmesi önerilir.

Araştırma konusunda deneysel çalışmalar yapılarak daha derinlemesine ve detaylı bilgiler elde edilebilir.

KAYNAKÇA

Adıgüzel, F., Civelek O., Sayılı, M. & Büyükbay, E. O. (2009). Tokat ili Almus ilçesinde ailelerin balık tüketim durumu. *Gaziosmanpaşa Üniversitesi Ziraat fakültesi Dergisi* 26(2), 35-43.

Altunışık, R.C. & Yıldırım, B. (2004). Sosyal Bilimlerde Araştırma Yöntemleri: Spss Uygulamalı. 3. Baskı. İstanbul: Avcı Ofset.

Altunışık, R.C. & Yıldırım, B. (2007). Sosyal Bilimlerde Araştırma Yöntemleri: Spss Uygulamalı. 4. Baskı. İstanbul: Avcı Ofset.

Anonim, (2000). Deutsche Gesellschaft für Ernährung: Referenzwerte für die Nährstoffzufuhr. 1. Auflage - Frankfurt am Main, Umschau/Braus.

Arslan, M. ve İzci, L. (2016). Antalya İli Su Ürünleri Tüketim Alışkanlıklarının Belirlenmesi. *Eğirdir Su Ürünleri Fakültesi Dergisi*, 12(1):75-85.

Bayraktaroğlu, S., Kutanis, Ö. R., Özdemir, Y. & Dil, E. (2006). Bilgi Kongrelerinde Yöntembilim Tercihi: Nitel Araştırma Yöntemleri. 5. Uluslararası Bilgi, Ekonomi ve Yönetim Kongresi, 3-5 Kasım, Kocaeli.

Baysal, A. (2002). *Beslenme*. Ankara: Hatipoglu Yayınevi.

Baysal, A. (2003). Sosyal eşitsizliklerin beslenmeye etkisi. *Cerrahpaşa Üniversitesi Tıp Fakültesi Dergisi*, *25*(4).

Beşirli, H. (2010). Yemek, kültür ve kimlik. *Milli Folklor Dergisi*, *22* (87).

Büyüköztürk, Ş. (2001). *Deneysel desenler*. Pegema Yayıncılık. Ankara.

Büyüköztürk, Ş., Çakmak, E. K., Akgün, Ö. E., Karadeniz, Ş., Demirel, F. (2013). Bilimsel araştırma yöntemleri. Ankara: Pegem akademi.

Brown, A. (2000). *Understanding food, fish and shellfish*. USA: *Wadsworth/Thomson Learning*, 299-318.

Broughton, K. S., Johnson C. S., Pace B.K., Liebman M. & Kleppingerat K. M., 1997. Reduced Asthma Symptomps with n-3 Fatty Acid Ingestion are Related to 5-series Leukotrience Production. *American Journal of Clinical Nutrition*, 65, 1011-1017.

Creswell, J. W. (2003). *Research design: qualitative, quantitative, and mixed method approaches*. Thousand Oaks, Calif, Sage Publications.

Creswell, J.W. (2006). Understanding Mixed Methods Research, (Chapter 1). Erişim adresi: http://www.sagepub.com/upm-data/10981_Chapter_1.pdf

Çaklı G., Dincer T., Cadun A., Fırat K. & Saka G. (2005). Quality characteristics of wild and cultured commen dentex (Dentex dentex, Linnaeus 1758). *Archive für Lebensmittelhygiene*, 56, 104-108.

Çaklı, G. (2010). *Su Ürünleri işleme teknolojisi I*. İzmir: Ege Üniversitesi Su Ürünleri Fakültesi Yayınları, 76.

Coşkun, T. (2005). Fonksiyonel besinlerin sağlığımız üzerine etkileri. *Çocuk Sağlığı ve Hastalıkları Dergisi, 48*, 69-84.

Çete, M. F. (1989). Ailelerde gıda tüketim davranışını belirleyen ekonomik ve sosyal etmenler üzerine bir araştırma (Yüksek Lisans Tezi). Ege Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü Gıda Mühendisliği Anabilimdalı, Bornova, İzmir.

Çolakoğlu, F. A., İşmen, A., Özen, Ö., Çakır, F., Yığın, Ç., Ormancı, H. B. (2006). Çanakkale ilindeki su ürünleri tüketim davranışlarının değerlendirilmesi. *Ege Üniversitesi Su Ürünleri Dergisi,* 23(1/3), 387-392.

Davies, P. (2000). Contributions from Qualitative Research. In H. T. Davies, M. N. Sandra, & P. Smith (Eds). What works? Evidence-based Policy and Practice in Public Services (s. 291- 316), Bristol, UK: Policy Press.

Davies, B.E., Bowman, C., Davies, T.C. ve Selinus, O., (2005). *Medical geology:perspectives and prospects. In: "Essentials of Medical Geology: Impacts of the 209 Natural Environment on Public Health"*, O. Selinus, B. Alloway, J.A. Centeno, R.B. Finkelman, R. Fuge, U. Lindh & P. Smedley (Eds.), Elsevier, London, Paris, 1-14.

Durmaz, M. (1995). *Tüketici davranışları*. Ege Üniversitesi İletişim Fakültesi Yayınları, 8, 86-87, Bornova, İzmir.

Erdal, G., Esengün, K.. (2008). Tokat ilinde balık tüketimini etkileyen faktörlerin logit model ile analizi. *Ege Üniversitesi Su Ürünleri Dergisi,* 25(3), 203-209.

Esen, N. (2011). Portekiz ülke raporu. dış ticaret müsteşarlığı ihracatı geliştirme etüt merkezi (İGEME), Ankara.

Elbek, A. G. & Saygı H. O. E. (2013). *Su ürünlerinde istatistik*. Ege Üniversitesi Su Ürünleri Fakültesi, Ders Kitabı Dizin No. 6, ISBN 978-605-338-024-5, Bornova İzmir, 290.

Gürel, A., Gökhan, H., Selçuk, D., Nihat, P. Y., Bunanç, E. (2017). Ağrı ili merkez ilçede yaşayan bireylerin balık tüketim alışkanlıklarının belirlenmesi. *Gaziosmanpaşa Journal of Scientific Research, 6(3)* 26-35.

Hatırlı, S. A., Demircan, V., Aktaş, A. R. (2004). Isparta ilinde ailelerin balık tüketiminin analizi. *Süleyman Demirel Üniversitesi, İktisadi ve İdari Bilimler Fakültesi Dergisi, 9*(1), 245-256.

İslamoğlu, A. H. & Altunışık R. (2008). *Tüketici davranışları* (2.basım). İstanbul: Beta Yayıncılık, 169-208.

Karabulut, H.A. & Yandı İ. (2006). Su ürünlerindeki Omega-3 yağ asitlerinin önemi ve sağlık üzerine etkisi. *Ege Üniversitesi Su Ürünleri Dergisi*, *23*(1/3), 339-342.

Kaya, Y., Duyar H. A. & Edem M. E. (2004). Balık yağ asitlerinin insan sağlığı için önemi. *Ege Üniversitesi Su Ürünleri Dergisi*, *21(*3-4), 365-370.

Kune, G. A. (1990). Eating fish protects against some cancers: Epidomiolojical and experimental evidence for a hypothesis. *Journal of Nutritional Medicine*, *1*(2), 139-145.

Krondl, M. & Coleman, P. (1986). Social and Biocultural Determinants of Food Selection. *Progress in Food and Nutrition Science*. 10, 179-203.

Kızılas, H. & Nalinci, S. (2013). Amasya ili merkez ġlçelerdeki hanehalkının balık eti tüketim alışkanlıkları ve balık eti tüketimini etkileyen faktörler. *Gaziosmanpaşa Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Gaziosmanpaşa Bilimsel Araştırma Dergisi*, 5, 61-75

Lee, K. W. & Lip G. Y. H. (2003). The role of Omega-3 fatty acids in the secondary prevention of cardiovascular disease. *Journal of Medicine, 96,* 465-480.

Mısır, B. G., 2012. Denizel Kaynaklı Bazı Fonksiyonel Gıdalar ve Gıda Bileşenleri. *Yunus Araştırma Bülteni, (1),*1-7. Su Ürünleri Merkez Araştırma Enstitüsü Müdürlüğü, Trabzon.

Morris, M. C., Evans D. A. & Bienias J. L. (2003). Consumption of fish and N-3 fatty acids and risk of incident alzheimer disease. *Arch Neurol,* 60, 940-946.

Morgan, J. K. (1986). Socioeconomic factors affecting dietary status an appriasal. *American Journal of Agricultural Economics*, 68 (December), 1240-1246.

Mol, S. (2014). Gıda güvenliği yönünden su ürünleri sektörünün değerlendirilmesi. *Gıda Dergisi*, İstanbul Üniversitesi Su Ürünleri Fakültesi. (Ağustos), 32-36.

McIntosh, A. (1996). *Sociologies of food and nutrition*. New York: Plenum Press.

Newbold, P. (1995). Statistics for Business and Economics. Prentice-Hall International, New Jersey, 867.

Odabaşı, Y. (1996). *Tüketici davranışı ve pazarlama stratejisi*. Eskişehir, 132-145.

Oğuzhan, P., Angiş, S. & Atamanalp, M. (2009). Erzurum ilindeki tüketicilerin su ürünleri tüketim alışkanlığının belirlenmesi üzerine bir araştırma. *XV. Ulusal Su Ürünleri Sempozyumu*, 01-04 Temmuz, Rize.

Olgunoğlu, İ., A., Bayhan, Y., K., Olgunoğlu, M., P., Artar, E. ve Ukav, İ. (2014). Adıyaman İlinde Balık Eti Tüketim Alışkanlıklarının Belirlenmesi. *Gıda Teknolojileri Elektronik Dergisi*. Cilt: 9, No: 1, 2014 (21-25).

Özmen, H. E. (1997). Toplumsal değişme sürecinde büyük market yapısında meydana gelen değişiklikler ve tüketici davranışları (Yüksek Lisans Tezi). Ege Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü Uygulamalı Sosyoloji ABD, İzmir.

Orhan, H., Yüksel, O. (2010). Burdur ili su ürünleri tüketimi anket uygulaması. *Süleyman Demirel Üniversitesi, Ziraat Fakültesi Dergisi, 5* (1), 1-7.

Patrona, K. (2012). Dünya gıda kaynaklarına erişimde önemli bir sektör; Su ürünleri yetiştiriciliği. *Dünya Gıda Dergisi*, 20 (08).

Penpece, D. (2006). Tüketici davranışlarını belirleyen etmenler: kültürün tüketici davranışları üzerindeki etkisi (Yüksek Lisans Tezi). Sütçü İmam Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü İşletme ABD, Kahramanmaraş.

Sağlam, N., E. ve Samsun S. (2018). Yozgat İli Su Ürünleri Tüketim Alışkanlıklarının Belirlenmesi. *Süleyman Demirel Üniversitesi Eğirdir Su Ürünleri Fakültesi Dergisi*, 14(1),9-16 (2018).

Sarı, M., Demirulus, H., Söğüt, B. 2000. Van ilinde öğrencilerin balıketi tüketim alışkanlığının belirlenmesi üzerine bir araştırma. Doğu Anadolu Bölgesi IV. Su Ürünleri Sempozyumu. 28-30 Haziran, Erzurum. 627-637.

Siviri, H., O. (2018). Su ürünleri tüketimi yönünden tüketici davranışlarının araştırılması: Mersin ili örneği. Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Mersin Üniversitesi, Fen bilimleri Enstitüsü, Türkiye.

Şen, B., Canpolat, Ö., Sevim, A. F., Sönmez, F. (2008). Elâzığ ilinde balık eti tüketimi. *Fırat Üniversitesi Fen ve Mühendislik Bilimleri Dergisi,* 20(3), 433-437.

Şengör, G. F., & Erkan, N. (2002). Su ürünlerinin beslenmemizdeki yeri ve önemi. *TSE Standard Ekonomik ve Teknik Dergi, 41* (484), 70-74.

Tanrıverdi, B. (2009). Sürdürülebilir çevre eğitimi açısından ilköğretim programlarının değerlendirilmesi. *Eğitim ve Bilim, 34* (151), 89-102.

Tashakkori ve Teddlie, (1998) Tashakkori, A. & Teddlie, C. (1998). *Mixed methodology: combining qualitative and quantitative approaches.* London: Sage Publications.

Tatari, B., Köseoğlu, D., Morava F., Küçüktok G., Yılmazçoban M., Kaya N., Gürsoy S., Ersin S. & Yaşar S. S., 2009. *İzmir Mevcut Durum Analizi*, İzmir Kalkınma Ajansı.

Tatar, O. 1995. Nutritional properties of fish and healthy respect (in Turkish). *Su Ürünleri Dergisi*. 12(1-2):169-170.

Takemura Y., Sakurai Y. & Honjo, S. (2002). The relationship between fish ıntake and prevalence of asthma: The tokorozawa childhood asthma and pollinosis study. *Prev Medicine*, *34*, 221-225.

Ternes, W. (1994). Naturwissenschaftliche Grundlagen der Lebensmittelzubereitung *(Natural Scientific Fundamentals of Food Preparation)*. 2nd Revised and Actualisededition. B.Beh's Verlag, Hamburg, 539-541.

Terry, P. D., Rohan T. E. & Wolk, A. (2003). Intakes of fish and marine fatty acids and the risks of cancers of the breast and prostate and of other hormone-related cancers: A review of the epidemiologic evidence. *Journal Clinic Nutration*, 77, 532-543.

Thorsdottir, I., Birgisdottir, B. E. & Halldorsttir, S. (2004). Association of fish and fish liver oil intake in pregnancy with infant size at birth among women of normal weight before pregnancy in a fishing community. *Journal of Epidemiology*, *160,* 460-465.

Tolon, M. T. (2003). Su ürünleri pazar yapısı, tüketim deseni ve tüketimi artırmaya yönelik modeller (Doktora Tezi). Ege Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Su Ürünleri Yetiştiricilik Anabilim dalı, Bornova, İzmir.

Turan, H., Erkoyuncu, İ., & Kocatepe, D. (2013). Omega-6, omega-3 yağ asitleri ve balık. *SUMAE Yunus Araştırma Bülteni*, 2, 45-50.

Tülsner, M. (1994). *Fischverarbeitung Band, Rohstoffeigenschaften von Fisch und Grundlagen der verarbeitungs Prozesse*. Behr's Verlag, Hamburg, 19-23, 55-66.

Türk, Z. (2004). Tüketici satın alma davranışını etkileyen faktörler ve perakendeci markası üzerine bir alan araştırması (Yüksek Lisans Tezi). Muğla Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, İşletme Fakültesi, ABD, Muğla.

Sunderland, I., Elle gard, L. & Sadberk, A. S. (2004). Fiş ant cardiovascular health. *Scandinavan Journal of Nutrition*, *48*(3), 119-130.

Valverde, I. M., Periago M. J. & Santaella M. (2000). The Content and Nutritional Significance of Minerals on Fish Flesh in The presence and Absence of Bone. *Food Chemistry*, *71,* 503-509

Varlık, C., Erkan N., Özden Ö., Mol S. & Baygar, T. (2004). *Su Ürünleri İşleme Teknolojisi*. İstanbul Üniversitesi Su Ürünleri Fakültesi İşleme Teknolojisi. ABD,1-45, İstanbul.

Yılmaz, E., Tekinay A. A. & Çevik, N. (2006). Deniz ürünleri kaynaklı fonksiyonel gıda maddeleri. *Ege Üniversitesi Su Ürünleri Dergisi*, *23*(1), 523-527.

Yılmaz, M. K. & Ünal, S. (2007). Tüketicilerin Düşük Kalorili (Light) Ürünlere Yönelik Tutumları-Erzurum Ġlinde Pilot Çalışma. *Atatürk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, *10*(2), 455-472.

Yıldırım, A.& Şimşek, H. (2008). *Sosyal bilimlerde araştırma yöntemleri.* 7. Baskı. Ankara: Seçkin Yayınevi.

Yıldırım, E. & Bayraktaroğlu, S. (2003). Nitel araştırmanın dayanılmaz hafifliği. 11. Ulusal Yönetim ve Organizasyon Kongresi, 22-24 Mayıs, Afyon Kocatepe Üniversitesi, Afyon.

Yüksel, F., Kuzgun N. A. & Özer E.Ş. (2011). Tunceli ili balık tüketim alışkanlığının belirlenmesi. *Karadeniz Fen Bilimleri Dergisi*, *2*(5), 28-36.

Yüksel, H. (1994). Kentlileşme sürecinde evli çalışmayan kadınların tüketim davranışları (Yüksek Lisans Tezi). Ege Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü Kurumlar Sosyolojisi ABD, İzmir.

Zar, J. H. (1996). *Biostatistical analysis*, 3rd Edition. Prentice-Hall, Englewood Cliffs, N.J, 662.

Ek- 1

Su Ürünleri Tüketimi ve Tüketim Tercihlerinin Belirlenmesi

Çalışmanın araştırma bölümünde uygulanacak olan "Kıbrıs'ın Kuzeyinde yaşayan insanların su ürünleri tüketimi üzerine bilgi ve farkındalık düzeylerinin saptanması" konulu anket aşağıdaki soruları içerecek;

1.Yaşadığınız şehir?

a) Lefkoşa b) Girne c) Magosa d) Güzelyurt e) İskele

2.Cinsiyetiniz nedir? a) Bay b) Bayan

3.Kaç kişilik bir ailede yaşıyorsunuz? (Siz dahil)

a) 1 b) 2 c) 3 d) 4 e) 5 f) 6 g) 7

4.Kaç yaşındasınız? a) <20 b) 20-30 c) 31-40 d) 41<

5.Öğrenim durumunuz? a) İlkokul b) Ortaokul c) Lise d) Üniversite

6.Mesleğiniz nedir?

a) Esnaf/Serbest b) Kamu görevlisi c) İşçi d) Öğrenci d) Ev hanımı e) Emekli f) İşsiz

7.Geliriniz ne düzeydedir (TL)? a) <1500 b) 1500-3000 c) 3000-4500 d) 4500<

8.Daha çok hangi eti tüketiyorsunuz?

a) Dana b) Kuzu c) Tavuk d) Balık e) Sakatat

9.Balık tüketiyor musunuz? a) Evet b) Hayır

10.Ne sıklıkta balık tüketiyorsunuz?

a) Haftada bir b) 15 Günde bir c) 1 Ayda bir d) Yılda bir e) Bilmiyorum

11.Aylık tükettiğiniz ortalama balık miktarı nedir? (1 porsiyon = 330 gr)

a) <1kg b) 1-3kg c) 3-5kg d)5kg<

12.Balığı nereden satın alıyorsunuz?

a) Pazar yeri b) Balık market c) Balıkçı barınağından d) Seyyar satıcı

13.Balığı neden tüketmeliyiz?

a) Sağlık b) Lezzet c) Dengeli beslenme d) Diğerleri

14.Balık tüketmek için aşağıdaki yerlerden hangisini tercih ediyorsunuz?

a) Ev b) Restoran c) Piknik d) Diğer

15.Balık pişirme yöntemlerinden hangisini tercih ediyorsunuz?

a) Kızartma b) Izgara (fırın) c) Izgara (mangal) d) Buğulama
e) Diğer (……..……)

16.Balık satın alırken nelere dikkat ediyorsunuz?

a) Fiyat b) Lezzet c) Tür d) Mevsim e) Doğal balık f) Kültür balığı

17.Balık satın alırken taze olup olmadığına karar verirken ilk dikkat ettiğiniz özellik nedir?

a) Deri parlaklığı b) Göz c) Solungaç d) Satıcıya güven

18.En çok tükettiğiniz balık nedir?

a) Çipura b) Levrek c) Mineri d) Hamsi e) Sokan

f) Mercan g) Barbun h) Palamut i) Voppa j) Sardalya

k) Somon l) Tekir m) Orfoz/Lahos n) Diğer
(……)

19.Balık fiyatlarını nasıl buluyorsunuz?

a) Ucuz b) Normal c) Pahalı

20.Kültür balıkçılığı (Balık yetiştiriciliği) hakkındaki bilginiz var mı?

a) Evet b) Hayır

21.Kültür balığı (yetiştirilmiş-üretilmiş balık) tüketimi hakkındaki görüşünüz nedir?

a) Kesinlikle tüketilmeli b) Tüketimini uygun bulmuyorum c) Kararsızım d) Sınırlı olarak tüketilmeli

22.Balık dışında tükettiğiniz su ürünleri nelerdir?

a) Ahtapot b) Istakoz c) Kalamar d) Karides e) Midye f) Tüketmiyorum

23.Su ürünleri tüketiminin insan sağlığına olan faydalarını biliyor musunuz?

a) Evet b) Hayır

24.Su ürünleri avcılığı yapıyorsunuz?

a) Evet b) Hayır

25.Ne tür su ürünleri avcılık yöntemi kullanıyorsunuz?

a) Olta b) Su altı tüfeği c) Gemi ile amatör avcılık d) Mesleki balıkçılık

26. Aşağıdaki sorulara 1 ile 5 arasında puan vererek işaretleyiniz

Balık sağlıklı bir besindir	1	2	3	4	5
Balık hazırlamak zordur	1	2	3	4	5
Balık kırmızı ete bir alternatiftir	1	2	3	4	5
Balık çok farklı şekillerde hazırlanabilir	1	2	3	4	5
Balık her zaman marketlerde bulunur	1	2	3	4	5
Balık çabuk bozulur	1	2	3	4	5
Balığın kılçığını ayıklamak zordur	1	2	3	4	5
Balığa verdiğin paraya değiyor	1	2	3	4	5
Balık etini tavuk etine tercih ederim	1	2	3	4	5
Misafirlerime balık servis etmeyi severim	1	2	3	4	5
Balık besleyici bir besindir	1	2	3	4	5
Balık pahalıdır	1	2	3	4	5
Balığın birçok türü vardır	1	2	3	4	5
Balıkta zehirlenme tehlikesi vardır	1	2	3	4	5
Balık kötü kokar	1	2	3	4	5
Balık çok farklı hazırlanabilir	1	2	3	4	5

Konuyla ilgili yapmak istediğiniz açıklamalar:

……
……
……
……
……
……

Ek- 2

ETİK KURUL RAPORU

29.08.2018

Sayın Mirati Erdoğuş

Bilimsel Araştırmalar Etik Kurulu'na yapmış olduğunuz YDÜ/EB/2018/28 proje numaralı ve **"KKTC Halkı Su Ürünleri Tüketimi ve Tüketim Tercihlerinin Belirlenmesi"** başlıklı proje önerisi kurulumuzca değerlendirilmiş olup, etik olarak uygun bulunmuştur. Bu yazı ile birlikte, başvuru formunuzda belirttiğiniz bilgilerin dışına çıkmamak suretiyle araştırmaya başlayabilirsiniz.

Doçent Doktor Direnç Kanol

Bilimsel Araştırmalar Etik Kurulu Raportörü

Direnç Kanol

Not: Eğer bir kuruma resmi bir kabul yazısı sunmak istiyorsanız, Yakın Doğu Üniversitesi Bilimsel Araştırmalar Etik Kurulu'na bu yazı ile başvurup, kurulun başkanının imzasını taşıyan resmi bir yazı temin edebilirsiniz.

Ek- 3

Kıbrıs'ın Kuzeyinde Yaşayan İnsanların Su Ürünleri Tüketim Farkındalığının Artırılması Çalıştay Sonuçları

Sorunlar;

1. Su ürünleri fiyatlarının yüksek olması,
2. Su ürünleri tüketiminin kırmızı et ve tavuk etine göre daha az olması,
3. Yemek yapma kültüründe kırmızı et ve tavuk eti kullanım alışkanlığının devamlılığı,
4. Çalışma hayatında bayanların daha pratik hazır yiyecekleri tercih etmeleri,
5. Su ürünleri tüketimi konuları ile ilgili kamu spotlarının yetersizliği,
6. Pazarlarda yer alan su ürünleri çeşitliliğinin yetersizliği,
7. Su ürünleri tüketiminde tüketicilerin belli başlı çeşitlere yönelmesi,
8. Konu ile ilgili paydaşların su ürünleri tüketimi konularında hedef grubu olan halkı daha fazla bilinçlendirilmesi,
9. Halkın su ürünleri tüketiminde balık çeşitleri ve kalitesi (tazelik) konularında bilinç yetersizliği,
10. Su ürünleri üretiminde kümelenme (Birlik, Kooperatif) faaliyetleri ve mevzuat yetersizliği.

Öneriler;

1. Su ürünleri tüketiminin yaygınlaştırılması için daha pratik ürünlerin farkındalığının arttırılması,
2. Su ürünleri tüketiminin arttırılmasına yönelik olarak tüm paydaşlar (Devlet Kurumları, Üniversiteler, Sivil Toplum Örgütleri ve Kooperatifler) birlikte hareket etmelidirler,
3. Su ürünleri fiyatlarının düşürülmesi ile ilgili girdi maliyetlerini düşürücü teşvikler sağlanmalıdır,
4. Yasalar ve teşvikler ile su ürünleri fiyatlarının düşürülmesi,

5. Ülkemizde üretimi yapılan su ürünlerinin rekabet edilebilirliği sağlanmalıdır (Örneğin ülkemizde üretilen fakat yurt dışından gelen ayni ürünlere fon koyulması)

6. Su ürünlerinin daha etkin denetlenebilmesi için eksik olan su ürünleri mühendisliği istihdamının sağlanması,

7. Mevcut yasalar ve mevzuatlar tekrar gözden geçirilerek, AB ye uyumlu şekilde düzenlenmelidir,

8. Yerli üretimi olan balık türlerinde, yerli olduğuna dair etiketlendirme yapılmalıdır.

9. Su ürünleri tüketiminin sağlık açısından olumlu etkilerinin kamu spotu ve eğitimlerle aktarılmalıdır.

10. Su ürünlerinin arttırılmasına yönelik oluşturulacak olan kamu spotlarında tüm paydaşlarla (Diyetisyen, Sağlık Çalışanları ve Eğitimciler) gereken çalışmaları yapmalıdır.

11. Su ürünlerinin tüketimi ve önemi konularında KKTC Milli Eğitim ve Kültür Bakanlığı ile girişimler yapılarak ilkokul ders kitaplarında yer alması sağlanmalıdır.

12. Balığı çocuklara sevdirecek şekilde işlenmeli ve ürünlerin tanıtımı sağlanmalıdır.

Ek- 4

Kıbrıs'ın Kuzeyinde Yaşayan İnsanların Su Ürünleri Tüketim Farkındalığının Artırılması Çalıştay Görselleri

Ek- 5

Kamu Spotu

Proje kapsamında su ürünleri tüketim farkındalığının artırılmasına yönelik kamu spotu hazırlanmıştır. Çekilen kamu spotu KKTC Cumhurbaşkanı eşi Sn. Meral Akıncı, Ünlü Biolog Prof. Dr. Ali Demirsoy, Balıkçılar Birliği Başkanı Kemal Atakan, İlköğretim Dairesi Müdürü İlkşen Varoğlu, Cumhurbaşkanlığı Çevre Özel Danışmanı Prof Dr. Şerife Gündüz, Su ürünleri Mühendisi Kemal Şöföroğlu, Su Ürünleri Yüksek Mühendisi Mirati Erdoğuş, Gıda Mühendisleri Odası Başkanı Sıdıka Can ve Diyetisyenler Birliği Başkanı Dr. Ayşe Okan'ın katılımı ile gerçekleştirilmiştir. İlgili kamu spotu yerel TV ve Radyo kanallarında yayınlanmıştır.

Ek- 6

Su Ürünleri Tanımı ve Önemi Eğitim Broşürü

"KIBRIS'IN KUZEYİNDE YAŞAYAN İNSANLARIN SU ÜRÜNLERİ TÜKETİM FARKINDALIĞININ ARTIRILMASI" PROJESİ

Sözleşme No: KKTC-17-TDKB-01/054

SU ÜRÜNLERİ TANIMI VE ÖNEMİ

EĞİTİM KILAVUZU

Türkiye Cumhuriyeti Tarafından Sağlanan Kaynak İle K.K.T.C.'de Kısmi Hibe Destek Yardım Projelerinin Desteklenmesine İlişkin İşbirliği Protokolü gereğince T.C. Lefkoşa Büyükelçiliği tarafından finanse edilen ve T.C. Çukurova Kalkınma Ajansı teknik desteği ile Tarım ve Doğal Kaynaklar Bakanlığı tarafından yürütülen 2017 yılı Tarım ve Kırsal Kalkınma Mali Destek Programı kapsamında desteklenen Kıbrıs'ın Kuzeyinde Yaşayan İnsanların Su Ürünleri Tüketim Farkındalığının Artırılması Projesi ile ilgili olarak hazırlanan bu yayının içeriği Bakanlık, Büyükelçilik ve Ajans'ın görüşlerini yansıtmamakta olup, içerik ile ilgili tek sorumluluk (yararlanıcı/ortaklar/yükleniciler) KKTC Ziraat Mühendisleri Odası'na aittir.

Su Ürünleri

Su ürünleri; denizler, iç sular ve suni olarak yapılmış havuz, baraj, gölet, dalyan ve çiftlik gibi tesislerde doğal olarak yaşayan veya suni olarak yetiştirilen su bitkileri, balıklar, süngerler, yumuşakçalar, memeliler, sürüngenler ve kabuklular gibi canlıların tümü olarak tanımlanmaktadır.

Su Ürünlerinin Önemi

Su ürünleri, insanların en eski besin kaynaklarının başında gelmektedir.

Bitkilerin ekilip yetiştirilmesi ve hayvanların besin olarak kullanımı için evcilleştirilmesinden önceki dönemlerde en kolay elde edilebilen ve bu nedenle de en çok tüketilen besinlerin başında su ürünlerinin yer aldığı bilinmektedir.

Su ürünleri günümüzde dünya nüfusu tarafından tüketilen toplam hayvansal proteinin dörtte birinden daha fazlasını sağlamaktadır.

Su Ürünleri Tüketiminin Önemi

Omega -3 yağ asitleri ve özellikle EPA (Eikosapentaenoik asit) ve DHA (Dokosahekzaenoik asit) tüm dünya ve halkımız tarafından bilinen en popüler konular olmuştur.

Birçok araştırma uzun zincirli Omega-3 Çoklu Doymamış Yağ Asidinin pek çok hastalık üzerinde olumlu etkisinin bulunduğunu göstermektedir.

Fakat unutulmamalıdır ki balık ve su ürünleri tüketiminin faydaları açısından ön plana çıkan Omega-3 yapısı tüm balığın sadece %0,5-5 oranını kapsamaktadır.

Su ürünleri bünyesinde fosfor, demir, selenyum, iyot ve kalsiyum minerallerini barındırmaktadır.

Balık özellikle A ve D vitaminlerini içermektedir. Ayrıca bazı türlerin tüketiminde vücudun E, B6 ve niasin ihtiyacı da karşılanmaktadır.

Balık proteini kaliteli ve kolay sindirilebilir bir yapıya sahiptir. Balık proteini esansiyel amino asitleri ideal oranlarda içermektedir.

Balık yağı iyi kolestrol (HDL, High Density Lipoprotein) değerini yükseltmekte, üstelik bunu yaparken kötü kolestrolü (LDL) düşüren ilaçlar gibi kalp kasını zedelememektedir.

Beslenme alışkanlığına balık ve su ürünleri tüketiminin dahil edilmesi koroner kalp rahatsızlığı riskini düşüren bir adım olacaktır.

Haftada en az iki öğün balık tüketin!

Balıkta bulunan Omega-3 metabolizmayı hızlandırır!

Haftada en az iki öğün balık tüketin!

Bilin bakalım hangi parça hangi balığın?

Sağlıklı nesiller için haftada en az iki kez balık tüketin!

Sporcuları kaliteli protein kaynağı balık!

Balık eti A, D, E ve K vitaminleriyle birlikte, B grubu vitaminleri açısından zengindir. Az miktarda da C vitamini içerir.

Ek- 7

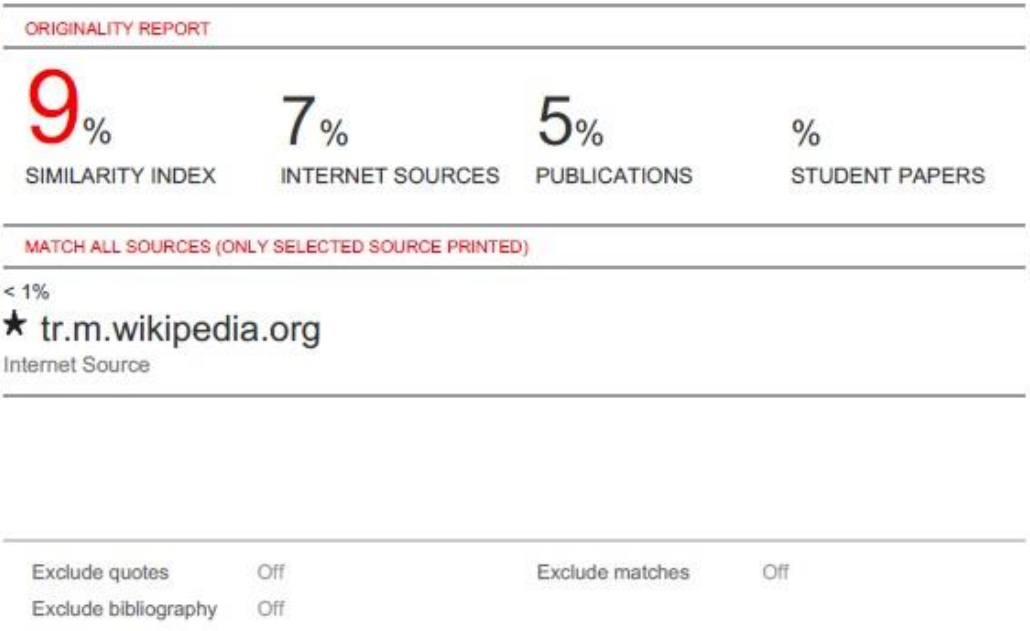
ÖZGEÇMİŞ

1992 Yılında Kuzey Kıbrıs'ta doğdu. İlk, orta ve lise eğitimini Lefkoşa' da tamamladı. 2010 Yılında İzmir' de Ege Üniversitesi'nin Su Ürünleri Fakültesi, Su Ürünleri Mühendisliği bölümünü kazandı ve 2014 yılında bölüm 4. sü olarak mezun oldu.

2014 Yılında İzmir Kâtip Çelebi Üniversitesi'nin Fen Bilimleri Enstitüsü, Su Ürünleri Ana Bilim Dalı'nda yüksek lisans eğitimine başladı. İzmir Kâtip Çelebi Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Su Ürünleri Ana Bilim Dalı Yüksek Lisans Eğitimini Su Kalitesi alanında yapmış olduğu çalışma ile 2016 yılında tamamladı.

2016 Yılında ülkesine dönüp Yakın Doğu Üniversitesi, Eğitim Bilimleri Enstitüsü, Çevre Eğitimi ve Yönetimi Bölümü'nde Doktora eğitimine başladı. Mirati ERDOĞUŞ halen Yakın Doğu Üniversitesi, Eğitim Bilimleri Enstitüsü, Çevre Eğitimi ve Yönetimi Bölümü'nde Doktora eğitimini sürdürmektedir.

Ek- 8 İntihal Raporu



ORIGINALITY REPORT

9%	7%	5%	%
SIMILARITY INDEX	INTERNET SOURCES	PUBLICATIONS	STUDENT PAPERS

MATCH ALL SOURCES (ONLY SELECTED SOURCE PRINTED)

< 1%

★ tr.m.wikipedia.org

Internet Source

Exclude quotes	Off	Exclude matches	Off
Exclude bibliography	Off		