

## Burdur İli Su Ürünleri Tüketimi Anket Uygulaması

Hikmet ORHAN<sup>1\*</sup> Okan YÜKSEL<sup>2</sup>

<sup>1</sup>Süleyman Demirel Üniversitesi Ziraat Fakültesi Zootečni Böl.,32260, horhan@ziraat.sdu.edu.tr

<sup>2</sup>Tarım ve Köyişleri Bakanlığı Burdur Tarım İl Müdürlüğü, 15000, okanyuksel15@hotmail.com

\*Yazışma yazarı: horhan@ziraat.sdu.edu.tr, Tel:+90(246) 211 46 48

Geliş tarihi: 18.02.2010, Yayına kabul tarihi: 07.04.2010

**Özet:** Bu çalışma, Burdur ili su ürünleri tür ve tüketim tercihlerini tespit etmek amacı ile yapılmıştır. Tüketici tercihleri için anketler önemli bir bilgi toplama kaynağıdır. Çalışma, rastlantısal örnekleme yöntemine göre 17-78 yaş aralığında, 300 denek ile yüz yüze görüşülerek 16 anket sorusu uygulanarak yapılmıştır. Burdur'da yaşayanların %88.3' ünün balık tükettiği görülmüştür. Balık tüketenlerin öncelikli tercihlerinin, deniz balıklarından hamsi balığını (%91.0), tatlı su balıklarından alabalığı (%98.1) olduğu belirlenmiştir. Eğitim seviyesi bakımından, %18.8 ile en az balık tüketen ilköğretim grubudur. Sonuçlar balık tüketiminin eğitim düzeyi ile ilişkili olduğunu göstermektedir. Tüketicinin artması için gerekli eğitim çalışmalarının yapılması önerilmektedir.

**Anahtar Kelimeler:** Su ürünleri tüketimi, anket, tercihler, Burdur

## Fishery Product Consumption Survey in Burdur Province

**Abstract:** This study was conducted to determine the fishery product preferences of consumers in Burdur province. A questionnaire study is an important tool that provides to collect information from the participants. Study was carried out face to face with 300 participants who were in range of 17-78 age with a 16 questions using randomized sampling. It was found that 88.3% of the people in Burdur consumed fisheries. It was determined that 91 and 98.1 percent of participants preferred anchovy as sea fish and trout as freshwater fish, respectively. People who had primary school education level had the least fishery consumption with 18.8%. Results showed that fishery consumption is associated with the education level. It is suggested to start necessary education projects in order to increase the consumption level.

**Keywords:** Fishery products consumption, questionnaire, preferences, Burdur

### Giriş

Anket uygulaması hızlı sonuç alınan, değerlendirme ve yorumlanması kolay olan istatistik yöntemlerden biri olup saha araştırmalarında yaygın olarak kullanılmaktadır.

Günümüz hastalıklarının başında kanser, kalp-damar hastalıkları, yüksek tansiyon, şeker ve kolesterol gelmektedir. Bu hastalıkların temelinde kalıtsal faktörler dışında beslenme rejiminin önemli yeri vardır. Dünyada balık etinin bu hastalıkları tedavi edici ve koruyuculuğu ile ilgili çalışmalar

yapıldığı ve olumlu sonuçların alındığı bildirilmektedir (Turan ve ark., 2006; Atar ve Alçıçek, 2009). Balık tüketiminin gerekliliği bu açıdan bakıldığında önemsenmelidir.

Besleyici özelliği bakımından iyi bir kaynak olan su ürünleri, önemli içsu kaynakları bulunan ve etrafı denizlerle çevrili ülkemizde son yıllarda gerek üretimde ve gerekse tüketimde dengeli bir durum göstermediği bildirilmektedir (Şenol ve Saygı 2001).

Burdur ilinde su ürünleri avcılığı ve yetiştiriciliği için uygun göl ve akarsu alanları mevcuttur. Göl açısından da zengin olan ilde irili ufaklı çok sayıda göl ve gölet bulunmaktadır.

Türkiye İstatistik Kurumu (TÜİK) 2007 yılı verilerine göre, ülkemizdeki su ürünleri üretiminin %78.29' u insan gıdası olarak iç tüketimde değerlendirilmektedir (Anonim, 2009b). Bu tüketimin %75'i taze, %4'ü dondurulmuş ve %2'si de işlenmiş olarak gerçekleşirken, geriye kalan kısmı ise balık unu ve yağı gibi diğer amaçlar için kullanılmaktadır (Dağtekin ve Ak 2007).

Burdur ilinde Karataş Gölü, Uylupınar Gölü, Karacaören 1 Baraj Gölü 1. Avlak Sahası, Karacaören 2 Baraj Gölü, Çavdır Baraj Gölü ve Yapraklı Baraj Gölü'nde su ürünleri avcılığı yapılmaktadır.

Burdur ilinde 6.172 ton/yıl proje kapasiteli, 27'si kara tesisi, 29'u kafeslerde olmak üzere toplam 56 adet alabalık yetiştiricilik tesisi ve toplam 30 ton/yıl proje kapasiteli 2 adet sazan yetiştiricilik tesisi bulunmaktadır (Anonim, 2009a).

Bunlardan yola çıkarak anılan akarsu, göl ve göletlerin su ürünleri yetiştiriciliği ve su ürünleri avcılığı yönünden Burdur ili bir potansiyeldir. Ayrıca, mevcut akarsu ve baraj göllerinin çoğunun üzerinde su ürünleri tesisi kurulu bulunmakta olup uygun yeni su ürünleri sahaları oluşturulabilecek yapıdadır.

Burdur ilinde balık satışı, bir market zincirinin balık reyonu ile Burdur Balık Pazarı olmak üzere 2 şekilde tüketiciye sunulmaktadır. Burdur balık pazarına gelen deniz balıkları haftada bir balık pazarındaki 3 esnaf tarafından izolasyonlu kamyonlarla ağırlıklı olarak İzmir, Samsun ve Antalya Balık Hallerinden temin edilmektedir. Bazen de şartlara göre balıkların İstanbul Balık halinden de temin edildiği de belirtilmektedir.

Tatlı su balıklarının temini ise avcılık ve yetiştiricilik olmak üzere iki şekilde sağlanmaktadır.

Avcılık ile elde edilen tatlı su balıkları yasaklanmadan önce Burdur Balık Pazarına Beyşehir Gölü, Karacaören 1 Baraj Gölü 1. ve 2. Avlak sahası, Karacaören 2 Baraj Gölü, Karataş Gölü, Eğirdir Gölü ve Uylupınar Gölü'nden getirilmektedir.

Avcılığı yapılan balıklardan en çok sazan balığı, sudak balığı ve yayın balığı getirilmektedir.

Bu anket çalışmasının amaçları; Burdur ilinde yaşayan insanların balık tüketimindeki önceliklerini görmek, tüketilmeme sebeplerini belirlemek, tüketim alışkanlıklarının hangi türler üzerinde yoğunlaştığını tespit etmek, tüketim şekillerini ortaya koymaktır.

## Materyal ve Yöntem

Burdur ili Güneybatı Anadolu'da Göller Bölgesi'ndedir. Doğu ve güneyinde Antalya, güney batısında Denizli, kuzeyinde ise Afyon ve Isparta İlleri bulunmaktadır. Ege-İç Anadolu ve Akdeniz Bölgeleri arasında batı geçit bölgesinde yer alır (Anonim, 2008).

Burdur ili Merkez İlçe ile birlikte 11 ilçe, 30 belediye, 182 köy olmak üzere 212 yerleşim biriminden oluşmakta olup toplam nüfusu 251.182 kişidir (Anonim, 2009b).

Burdur ili merkezinde yürütülen bu çalışmada, rastlantısal örnekleme yöntemi kullanılmış olup 17-78 yaş aralığında, farklı meslek gruplarından oluşan 300 kişiye 16 anket sorusu yöneltilmiştir. Ankete katılanların 186'sı(%62) erkek ve 114' ü (%38) bayandır. Sonuçlar belirlenen kriterlere göre sınıflandırılmıştır. Gelir düzeylerinin meslek grupları bakımından farklılığının tespiti için varyans analizi ve Duncan çoklu karşılaştırma testi uygulanmıştır. Oluşturan çapraz tablolarda kategorik değişkenler arasındaki ilişkiler ki-kare bağımsızlık testi incelenmiştir. Birden çok seçenek işaretlenerek yapılan tercihlerin değerlendirilmesinde çoklu yanıt (multiple response) analizinden yararlanılmıştır(Orhan, 2007). Anket verileri SPSS 15.0 paket programında değerlendirilmiştir.

## Bulgular ve Tartışma

Burdur ilinde çalışmaya katılanların aylık aile gelirinin 1.593,83±60,55 TL olduğu; %32.3'ünü lise, %26.7' sini ilköğretim, %17.7' sini lisans, %13.7' sini yükseköğretim, %5.7' sini lisansüstü mezunları

oluştururken %4 'ünün ise okuryazar olmadığı görülmüştür.

Balık tüketenlerin, %47.0 serbest meslek, %27.7 kamu görevlisi, %14.3 işçi, %5.7 öğrenci ve %5.3 emekli olduğu gözlenmiştir.

Ankete katılanların aile gelirleri mesleklere göre farklılık göstermiş olup, kamu görevlilerinin aile gelirleri diğer

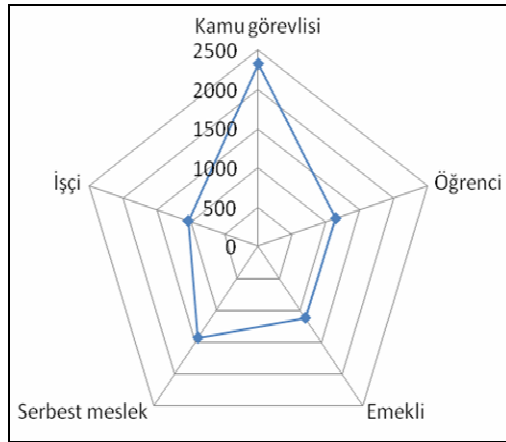
meslek gruplarının aile gelirlerinden istatistiksel olarak önemli derecede yüksek bulunmuştur ( $P<0.05$ ) (Çizelge 1). Bu farklılık, hem kendileri hem de eşleri sağlık personeli olan anketörlerin gelirlerinden kaynaklanmıştır.

Çizelge 1. Mesleklerin aile gelir farklılığı

Meslek	N	Gelir ort.(TL)	Std. hata	Minimum	Maksimum
Kamu görevlisi	83	2325.30a*	140.26	700	8000
Öğrenci ailesi	17	1144.12b	166.32	400	2500
Emekli	16	1127.50b	147.05	640	2500
Serbest meslek	141	1440.28b	73.80	400	5000
İşçi	43	1036.74b	61.14	500	2000

F=19.22; P=0.000

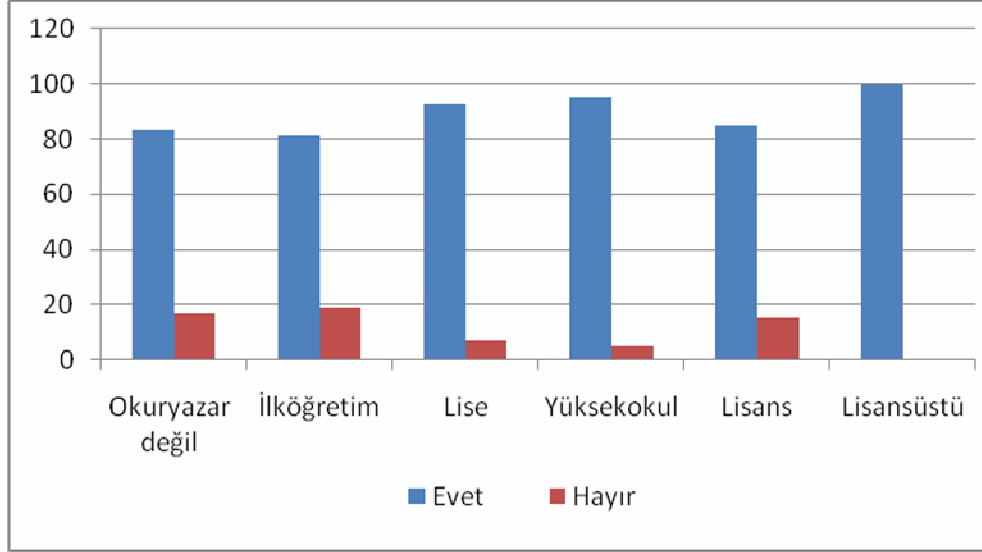
\*: aynı harfle gösterilen ortalamalar arasında istatistiksel olarak önemli farklılık gözlenmemiştir( $P>0.05$ ).



Şekil 1. Mesleklerin gelir farklılığı.

Burdur ilinde yaşayanların %88.7'sinin balık tükettiği, %11.3'ünün ise balık tüketmediği, balık tüketiminin eğitim seviyesi ile olan ilişkisine bakıldığında ise lisansüstü eğitilmişlerin tümünün balık tükettiği, en az balık tüketimi yapan eğitim grubunun ise ilköğretim mezunları olduğu görülmüştür (Şekil 2).

Burdur ilinde yapılan tüketim anketi sonucunda balık tüketim oranının (%88.7) iyi seviyede bulunduğu, eğitim seviyesi ile ilişkisine bakıldığında; eğitim seviyesi yüksek olanların balık tüketiminin yüksek olması, balığın sağlıklı bir besin kaynağı olduğunun bilincinde olduklarının göstergesidir.



Şekil 2. Eğitim durumuna göre balık tüketimi(%).  $\chi^2=10.974$ ;  $sd=5$ ;  $P=0.052$

Balık tüketenlerin %39.8'i sağlıklı olmasını, %31.8'i damak tadını, %16'sı aile alışkanlığını, %15.6'sı ise diğer hayvansal besinlere göre ucuz olmasını tercih sebebi olarak belirtmişlerdir.

Balık tüketiminde öncelikli tercih sırasında 1. önceliği (%69.5) balığın sağlıklı görülmesi, 2. öncelikte (%52.6) damak tadı seçilirken tüketicilerin 3. önceliğini (%44.9) ise aile alışkanlıklarının oluşturduğu görülmüş, diğer hayvansal ürünlere göre ucuz olması (%35.2) tüketimde 4. öncelikte yer almıştır.

Tüketicilerin balığın tüketilmesindeki tercihlerinde öncelik olarak balığın sağlıklı olmasını gerekçe göstermesi toplumun balık tüketimi konusunda bilinçli olduğunu gösterirken özellikle çocuk, kadın ve yaşlıların balık tüketiminin artırılması neslin sağlıklı beslenmesi açısından önemlidir.

Araştırmaya katılanların %60.60'ı kokusu, %12.12'si aile alışkanlığı olmaması, %9.09'u kılıklı olması, %5.15'i damak zevkine uymaması ve %3.03'ü ise görünüşü sebebi ile balık tüketmediğini bildirmiştir.

Balık tüketmeme sebebi olarak balığın pişirilmesindeki kokusu ve aile alışkanlığı yüksek oranda gerekçe gösterilmiştir. Balık tüketiminin artırılması ebeveynler vasıtası ile özellikle gelişme çağındaki nesillere

balık tüketimi alışkanlığının kazandırılması ile mümkün olacaktır. Balığı pişirmedeki kokusundan dolayı tüketmeyenlerin balık lokantalarına yönlendirilmesine önem verilerek tüketim alışkanlığı kazandırılabilir.

Balık tüketimi yapanların tüketme sıklığının %41.4'ü haftada bir, %39.5'i onbeş günde bir, %13.5'i ayda bir, %3'ü haftada birden az ve %2.6' sı ayda birden az olduğu belirlenmiştir. Burdur ilinde tüketim sıklığının yeterli olduğunu söylemek mümkün değildir. Tüketim sıklığını artırmak için ilave satış yerlerinin tüketiciye kazandırılması ve haftanın her günü balık satışının yapılmasının sağlanması önerilmektedir.

Çolakoğlu ve ark. (2006) tarafından yapılan çalışmada Çanakkale'de haftada bir tüketimi (%44) bu çalışmada belirlenen orana uyumlu bulunurken iki haftada bir tüketim oranı (%29) bizim çalışmamızdan daha düşük bulunmuştur. Çanakkale sahil kenti olmasına rağmen Burdur ilindeki tüketicilerin daha sık balık tüketmesi ilginç bulunmuştur.

Tatlı su balıklarının tüketimdeki tercih sırası incelendiğinde tüketicilerin birinci önceliğinin %67.0 ile alabalık, ikinci önceliğinin %11.7 ile sazan balığı olduğu tespit edilmiştir (Çizelge 2).

Çizelge 2. Tatlı su balıklarının tüketimindeki öncelikleri(%)

Tercih önceliği	Alabalık	Sazan	Sudak	Yayın
1	67.0	11.7	1.7	2.0
2	6.3	18.0	7.3	2.0
3	2.0	1.0	2.3	1.0
4	-	-	0.3	0.7

Son yıllarda Burdur ilinde alabalık yetiştiriciliği konusunda büyük ilerleme kaydedildiği bilinmekle beraber Burdur ilindeki tüketicilerinin bu duruma göre davranışı dikkate alındığında tüketicilerin tatlı su balıklarından alabalığı yüksek oranda tercih etmesi tüketim kültürünün ve alışkanlığının yetiştiriciliğe paralel arttığını göstermektedir.

Deniz balıklarının tüketimdeki öncelik sırasına bakıldığında birinci önceliği hamsi (%77.3), ikinci önceliği istavrit (%73.1), üçüncü önceliği mezgıt (%40.0) almıştır. Tercih önceliğinde lüfer balığının 1. öncelik oranının sıfır olduğu tespit edilmiştir. Bu durum lüfer balığının az avlanması, aynı türün küçüğü olan çınakop balığının tercih

edilmesi ve fiyatının yüksek olması tüketimde birinci öncelik oluşturmadığının sebebi olarak yorumlanabilir (Çizelge 3).

Ülkemizde en çok avcılığı ve tüketimi yapılan hamsi balığı, Burdur ilindeki tüketicilerin de öncelikli tercihini oluşturmaktadır.

Burdur ilinde yaşayanların yetiştiriciliği yapılan çipura-levrek balıklarını mı yoksa denizden avlanan çipura-levrek balıklarını mı tercih edersiniz sorusuna %93.61'i denizden avcılık yolu ile elde edilen çipura-levrek balıklarını, %6.39'u yetiştiricilik yolu ile elde edilen çipura-levrek balıklarını tercih ettikleri belirlenmiştir.

Çizelge 3. Deniz balıklarının tüketimindeki öncelikleri (%)

Tercih önceliği	Hamsi	İstavrit	Palamut	Çipura	Levrek	Mezgıt	Çinekop	Lüfer
1	77.3	3.2	22.3	26.9	14.3	8.9	15.5	-
2	7.0	73.1	37.5	35.5	31.2	33.3	24.1	20.5
3	7.0	14.0	31.3	20.4	28.6	40.0	32.8	28.2
4	6.2	4.3	4.5	14.0	14.3	6.7	12.1	23.1
5	2.1	4.3	3.6	-	7.8	4.4	10.3	7.7
6	0.4	1.1	0.9	3.2	1.3	4.4	-	5.1
7	-	-	-	-	1.3	-	3.4	10.3
8	-	-	-	-	1.3	2.2	1.7	5.1

Saygı ve ark. (2006), denizden avlanan balığı tercih etme oranının %62 olduğu tespit bildirmişlerdir. Bu durum çipura ve levrek yetiştiriciliğinin yoğun olarak yapıldığı İzmir ilinde, tüketicilerin yetiştiriciliği yapılan balığı tercih etmede (%38) Burdur ilindeki tüketicilerden daha bilinçli olduğunu göstermektedir.

Ülkemiz sularında hem avcılığı hem de yetiştiriciliği yapılan çipura ve levrek balıkları için tüketicilerin tercihleri sorulduğunda avcılığı yapılanı yetiştiriciliği yapılanı tercih ettikleri görülmüştür. Denizlerde yetiştiricilik yolu ile elde edilen çipura ve levrek balıklarının

tüketicinin gözünde halen daha sağlıklı bir besin olmadığı şeklinde değerlendirilmesi tüketimi azaltmaktadır. Yetiştiriciliği yapılan çipura ve levrek balıklarının kontrollü yetiştiricilik yapıldığı ve bu nedenle sağlıklı bir besin kaynağı olduğu, konusunda tüketiciler bilinçlendirilmelidir. Deniz balığı avcılığının yasak olduğu dönemlerde yetiştiricilik yolu ile elde edilen çipura ve levrek balıklarının doğal besin kaynağı olduğu konusunda gerekli bilgiler tüketicilere ulaştırılmalıdır.

Burdur ilinde yaşayanların %89.10'u balık harici su ürünleri tüketmediği, %10.90'ı balık harici su ürünlerini tükettiği

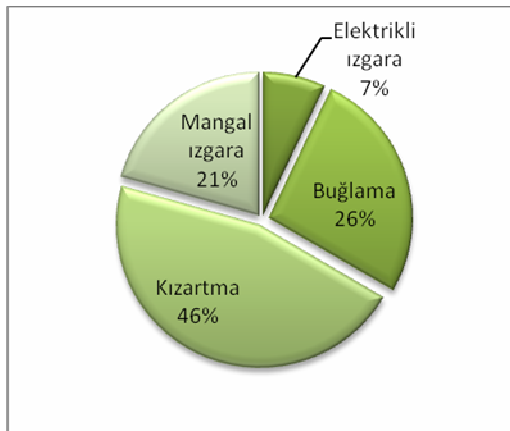
gözlenmiştir. Burdur ilinde balık harici su ürünleri tüketimi oranı (%10.90) düşüktür. Bunun en büyük etkeninin alışkanlıkla alakalı olduğu görülmektedir.

Balık harici su ürünleri tüketenlerin oranları %71.4 midye, %39.3 karides, %25.0 kalamar, %7.1 ahtapot, %3.6 istakoz ve %3.6 yengeç şeklindedir.

Su ürünlerini tüketme şekilleri birden çok seçenek işaretlenerek alınmıştır. Buna göre %99.2'sinin taze, %11.3'ünün konserve, %9.4'ünün dondurulmuş ve %0.8'inin füme tüketmeyi tercih ettiği belirlenmiştir.

İlk sırada %45.9 oranı ile yağda pişirme tercih edilirken, fırında pişirme %26.3, mangalda pişirme %20.6 ve elektrikli ızgarada pişirme %7.1 oranında tercih etmişlerdir(Şekil 3). Şen ve ark. 2008 tarafından yapılan Elazığ ili balık tüketimi araştırmasında tespit edilen oranlara bakıldığında da benzer sıralamanın olduğu ancak kızartma oranının (%61) çok daha fazla olduğu ifade edilmiştir. Bu ise bölgelere göre tüketim alışkanlığının farklılığını göstermektedir.

Tüketicilerin balık tüketiminde taze tüketmeyi tercih ettikleri göz önünde bulundurularak balık satış yerlerinde her zaman ve her çeşit taze su ürünlerinin bulundurulmasının sağlanması önerilmektedir. Bunun yanında gelişen işleme teknolojisi ile dondurulmuş su ürünleri ve konserve balık tüketiminin ülke oranının üstünde olduğu tespit edilmiştir



Şekil 3. Balık tüketim şekli tercihleri.

## Sonuç

Tüketici tercihleri için anketler önemli bir bilgi toplama kaynağıdır. Bu çalışmada da ilgilenilen konu ile ilgili sonuçları bulgular ve tartışma kısmında incelenmiştir.

Burdur ili Su ürünleri tercihleri; eğitim ve gelir düzeylerine göre değişim göstermiştir.

Genel bir sonuç olarak; toplumun her ferdine sağlıklı bir besin kaynağı olan balık tüketiminin sağlanması başta eğitim kurumları, kamu kuruluşları ve sivil toplum örgütlerinin katılımı ile kampanya ve eğitim çalışmaları düzenlenerek gerekli bilgiler uzman kişiler tarafından detaylı olarak verilmelidir.

## Kaynaklar

- Anonim, 2008. Burdur İli Çalışma Raporu, Burdur Valiliği, Tarım İl Müdürlüğü, 10, Burdur.
- Anonim, 2009a. Su ürünleri tesisleri ile ilgili genel bilgiler, Tarım İl Müdürlüğü, Burdur.
- Anonim, 2009b. Türkiye İstatistik Kurumu, internet sitesi. <http://www.tuik.gov.tr/balickilikdagiti/mapp/balickilik.zul> (Erişim: 16.11.2009)
- Atar, H.H. ve Alçıçek, Z., 2009. Su Ürünleri Tüketimi ve Sağlık, TAF Preventive Medicine Bulletin, 8, (2), 173-176, Ankara.
- Çolakoğlu, F.A., İşmen, A., Özen, Ö., Çakır, F., Yığın, Ç.ve Ormanlı, H.B. 2006. Çanakkale İlindeki Su Ürünleri Tüketim Davranışlarının Değerlendirilmesi Ege Üniversitesi. Su Ürünleri Dergisi,23, (1/3), 387-392, İzmir.
- Dağtekin, M., ve Ak, O., 2007. Doğu Karadeniz Bölgesinde Su Ürünleri Tüketimi , İhracat ve İthalat Potansiyeli, SÜMEA Yunus Araştırma Bülteni,7:3,14-17, Trabzon.
- Orhan, H. 2007. Saha Araştırmaları (Anket) Sonuçlarının Değerlendirilmesinde Çok Seçenekli Soruların Analizinde Karşılaşılan Sorunlara Çözüm Önerisi. 5. Ulusal Zootekni Bilim

- Kongresi, 05-08 Eylül 2007, VAN
- Saygı, H., Saka, Ş., Fırat, K. ve Katağan, T., 2006. İzmir Merkez İlçelerinde Kamuoyunun Balık Tüketimi ve Balık Yetiştiriciliğine Yaklaşımı, Ege Üniversitesi. Su Ürünleri Dergisi, 23, (1-2), 133-138, İzmir
- Şen, B., Canpolat, Ö., Sevim, A.F. ve Sönmez, F., 2008. Elazığ ilinde Balık Tüketimi, Fırat Üniversitesi. Fen ve Müh. Bil Dergisi, 20, (3),433-437, Elazığ.
- Şenol, Ş. ve Saygı, H., 2001. Su Ürünleri Tüketimi için Ekonometrik Model , Ege Üniversitesi. Su Ürünleri Dergisi, 18, (3-4), 383-390, İzmir.
- Turan, H., Kaya, Y. ve Sönmez, G., 2006. Balık Etinin Besin Değeri ve İnsan Sağlığındaki Yeri, Ege Üniversitesi. Su Ürünleri Dergisi, 23, (1/3), 505-508, İzmir.