



Türkiye'nin İzmir ve Ankara İllerinde Su Ürünleri Tüketimi

Hülya Saygı^{1*}, Bahar Bayhan², Müge Aliye Hekimoğlu¹

¹Ege Üniversitesi, Su ürünleri Fakültesi, Yetiştiricilik Bölümü, 35100 Bornova/İzmir, Türkiye

²Ege Üniversitesi, Su Ürünleri Fakültesi, Temel Bilimler Bölümü, 35100 Bornova/İzmir, Türkiye

MAKALE BİLGİSİ

Geliş 23 Ekim 2014
Kabul 25 Aralık 2014
Çevrimiçi baskı, ISSN: 2148-127X

Anahtar Kelimeler:

Türkiye
Ankara
İzmir
Su Ürünleri
Balık
Tüketim
Tercih

* Sorumlu Yazar:

E-mail: hulyasaygi70@gmail.com

Ö Z E T

Bu çalışma Türkiye'nin biri deniz kıyısında bulunan İzmir ile diğeri iç kesimde bulunan Ankara illerinde su ürünleri tüketim tercihlerini belirlemek amacıyla yapılmıştır. İzmir için 306 Ankara için 405 kişi ile doğrudan görüşülerek anket uygulanmış ve araştırmanın orijinal verileri elde edilmiştir. Anket verileri, SPSS ve Microsoft Excel paket programları kullanılarak analiz edilmiştir. Araştırma sonuçlarına göre; İzmir ilindeki bireylerin %81'inin ağırlıklı olarak beyaz et, %19'unun ise ağırlıklı olarak kırmızı et tükettikleri saptanmıştır. Bu bireylerden haftada en az 1 defa balık tüketenlerin oranı %46'dır. Ankara ilindeki bireylerin %83'ünün ağırlıklı olarak beyaz et, %17'sinin ise ağırlıklı olarak kırmızı et tükettikleri saptanmıştır. Bu bireylerin haftada en az 1 defa balık tüketenlerin oranının sadece %30 olduğu tespit edilmiştir. Hayvansal protein kaynağı olması nedeniyle su ürünlerinin beslenmedeki önemi oldukça büyüktür. Ancak ülkemizde hızla artan nüfusa ve dengeli beslenmede görülen ciddi sıkıntılara rağmen su ürünlerinden halen yeterince faydalanılmamaktadır. Sonuç olarak ülkemizde balık tüketim alışkanlığının artırılması ve su ürünleri tüketiminin insan sağlığı üzerindeki kısa ve uzun vadedeki faydaları açıklanmalıdır. Bu amaçla, yerel yönetimler ve diğer bölgesel kurum ve kuruluşlar buldukları bölgedeki halkın su ürünlerine ilgisini çekecek tanıtıcı ve özendirici faaliyetlerde bulunmalıdır.

Turkish Journal Of Agriculture - Food Science And Technology, 3(5): 248-254, 2015

Fishery Products Consumption in the Cities of Ankara and Izmir in Turkey

ARTICLE INFO

Article history:

Received 23 October 2014
Accepted 25 December 2014
Available online, ISSN: 2148-127X

Keywords:

Turkey
Ankara
Izmir
Seafood
Fish
Consumption
Prefer

* Corresponding Author:

E-mail: hulyasaygi70@gmail.com

ABSTRACT

This study is one of Turkey at the sea coast in Izmir and Ankara in other inland fisheries are conducted to determine consumer preferences. 306 people in Izmir and 405 people in Ankara were directly interviewed and the original data for the research was gathered. Survey data were analyzed with using SPSS and Microsoft Excel software packages. According to the survey data; it is determined that individuals consumed mostly white meat at the rate of 81%, and consumed red meat at the rate of 19%. At least 46% of these individuals consume fish once a week at a minimum. It is determined that 83% of the individuals in Ankara consumed white meat, 17% consumed red meat. It is found out that at least 30% of these individuals consumed fish once a week at a minimum. Aquaculture products are highly important for the nutrition due to its being animal protein resource. In spite of the fast growing population and big problems seen in balanced diets, aquaculture products are not efficiently benefited. As a result of our country to increase fish consumption habits and consumption of fishery products on human health in the short and long term benefits should be explained. To this end, local governments and other regional organizations and institutions of the people in the area where the handle will be of interest to fisheries and should be in promoting.

Giriş

Hızla artan dünya nüfusuna paralel olarak insanoğlunun besin ihtiyacı da sürekli artmaktadır. Günümüzde besin ihtiyacını gidermek ve beslenme sorunlarını en alt düzeye indirmek için yeryüzündeki karasal kaynaklardan en üst düzeyde yararlanılmaya çalışılmaktadır. Bu amaç doğrultusunda mevcut bütün teknoloji olanakları kullanılmakta aynı zamanda yeni teknolojiler geliştirilmektedir. Bununla birlikte karasal besin kaynakları hızla artış gösteren nüfusun besin ihtiyacını karşılama konusunda gittikçe yetersiz kalmaktadır. Karasal besin kaynaklarına alternatif olarak su ürünleri dünyanın artan besin ihtiyacını karşılayabilecek kadar yüksek bir potansiyele sahiptir. Su ürünlerinin besin değeri fazla, sindirimi kolaydır. Dengeli beslenmede etkili önemli hayvansal protein kaynağıdır (Şen ve ark.,2008). Su ürünlerinden özellikle balığın insan sağlığı açısından pek çok yararı bulunmaktadır. Balık eti sindirimi kolay, yüksek protein içeren ve yağ içeriği bakımından mükemmel bir gıdadır. Ayrıca taşıdığı vitamin ve mineral maddeler ve diyetik özellikteki düşük enerjisi balık etinin önemini artırmaktadır (Tatar, 1995; Turan ve ark.,2006). Buna rağmen ülkemizde hızla artan nüfus ve dengeli beslenmede gözlenen sıkıntılar dikkate alındığında; su ürünlerinden halen yeterince faydalanılmadığı düşünülmektedir.

Dünya su ürünleri üretimi 154,00 milyon ton olup bunun 90,40 milyon tonu (%59) avcılık yoluyla 63,60 milyon tonu (%41) ise yetiştiricilik yoluyla elde edilmiştir. Yetiştiricilik yoluyla elde edilen balık üretim miktarı 43,40 milyon tondur. Bu üretimin 29,50 milyon tonu (%68) iç sulardan, 13,90 milyon tonu (%32) ise denizlerden elde edilmiştir. Yetiştirilen en önemli türler iç sularda Sazan, Tilapia ve Alabalık, denizlerde ise Orkinos, Sarıağz, Çipura, Kefal ve Levrek'tir (FAO, 2012).

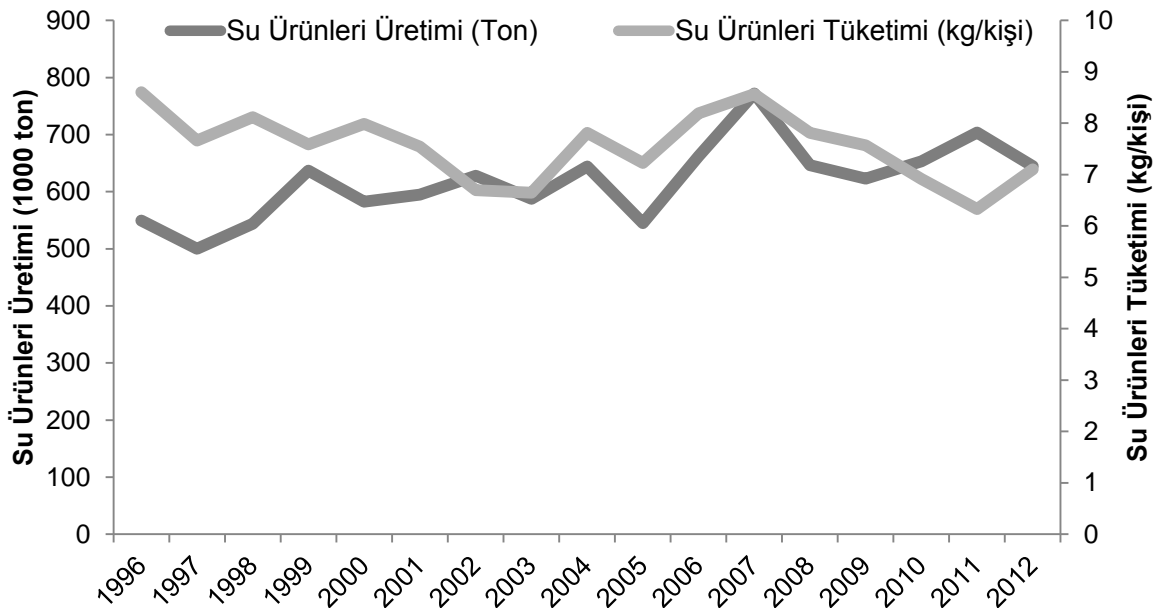
Balıklar ekonomik değer taşıyan sucul canlılar içerisinde %70-75 gibi yüksek bir orana sahiptirler.

Türkiye'de üretimin 1990'lı yılların başlarında %85'lik bir kısmı avcılık yöntemi ile elde edilirken, günümüzde deniz balıkları ve iç su balıkları yetiştiriciliğinin gelişmesi ile sektörde hacimsel büyüme sağlanmıştır. Türkiye'de toplam su ürünleri üretimi 644,85 bin ton olup avcılıkla yapılan üretim 432,44 bin ton (%67), yetiştiricilik üretimi ise 212,41 bin ton'dur (%33). Yetiştiricilik üretiminin %48 iç sularda, %52'si ise denizlerde gerçekleştirilmiştir. Yetiştirilen en önemli türler iç sularda %48 ile Alabalık; denizlerde ise sırasıyla %29, %18'lik oranlar ile Levrek ve Çipura olmuştur. (TÜİK, 2012).

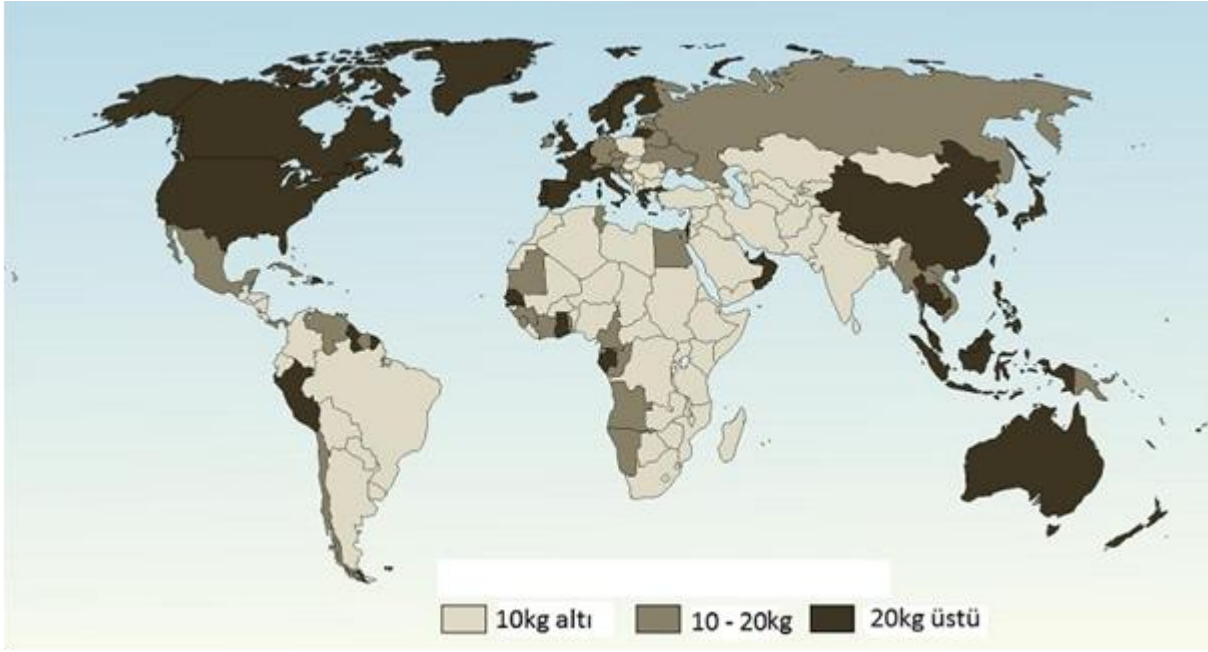
Türkiye su ürünleri üretim ve tüketim miktarında 1996-2012 yılları arasındaki değişim Şekil 1'de gösterilmektedir. Buna göre kişi başı balık tüketimi miktarı 2011 yılında yaklaşık 6,33 kg ile en düşük seviyede iken 2007 yılında 8,57 kg ile en yüksek seviyeye ulaşmıştır. 2012 yılı su ürünleri üretimi 644,85 bin ton olup kişi başı balık tüketim miktarı 7,10 kg'dır (Şekil 1) (TÜİK, 2012).

Dünya kişi başı su ürünleri tüketimi 2009 yılı verilerine göre 18,40 kg'dır. Çin dışında dünya su ürünleri tüketimi kişi başına 15,10 kg'dır. Avrupa'da ise 22,00 kg düzeyindedir (FAO, 2012). Türkiye'deki kişi başına düşen balık tüketimi gelişmiş ülkelerdeki balık tüketimine göre çok düşüktür (Şekil 2; Şenol ve Saygı 2001). Ekonomik değeri yüksek ve avcılık yoluyla elde edilen deniz balıklarının fiyatlarındaki artış kişilerin gelir seviyesiyle paralel olarak artmamaktadır. Bu da tüketici bakımından kültür balıkçılığını daha cazip hale getirmektedir (Saygı ve ark.,2006).

Bu araştırmanın amacı, biri ülkemizin deniz kıyısında bulunan İzmir İli ile diğeri iç kesiminde yer alan Ankara ilinde yaşayan bireylerin balık tüketim sıklığı, tüketim tercihlerini ve sebeplerini belirlemeye çalışmaktır. Aynı zamanda ülkemizdeki yetiştiricilik sektörünün özellikle de deniz balıkları yetiştiriciliğinin kıyasal ve iç kesimde yer alan bölgelerde önemi tespit edilmeye çalışılmıştır.



Şekil 1 Türkiye su ürünleri üretimi ve tüketimi (1996-2012; TÜİK, 2012)



Şekil 2 Dünya su ürünleri tüketimi

Materyal ve Yöntem

İzmir ve Ankara illerindeki tüketicilerin su ürünleri tüketim tercihlerini belirlemek amacıyla 2012 yılında yapılan bu çalışmada bireylere 22 soru içeren bir anket uygulanmıştır. Anket kapsamında temel olarak bireylerin eğitim durumları, aylık gelirleri, aylık su ürünleri tüketimi, en çok tükettikleri ve sevdikleri su ürünleri, balık alırken dikkat ettikleri özellikler ile, balık tüketme ve pişirme biçimleri hakkındaki düşünceleri tespit edilmeye çalışılmıştır.

İzmir ve Ankara illerinde nüfusu 400.000'in üstünde olan ilçeler Ana Kitleyi oluşturmuştur. İlçeler tabaka olarak kabul edilmiş ve tabakalı örnekleme yöntemi kullanılmıştır. Örneklem hacmi;

$$n_0 = \frac{t^2 pq}{d^2} \quad \text{ve} \quad n = \frac{n_0}{1 + \frac{n_0}{N}}$$

formülleri yardımıyla hesaplanmıştır. Hesaplama güven aralığı %95(t), örnekleme hatası 0,03(d) ve balık tüketim olasılığı $p=0,80$ olarak alınmıştır (Çıngı, 1990; Elbek ve ark.,1999; Tablo 1).

Hesaplama sonucuna göre örneklem hacmi; İzmir ili için 306, Ankara ili için 405 birey olarak tespit edilmiştir. Örnekleme girecek bireyler basit rastgele örnekleme yöntemi ile muhtarlıklardan seçilmiştir. Çalışmanın verileri örnekleme alan bireylerle doğrudan yüz yüze görüşülerek araştırmanın orijinal verileri elde edilmiştir (Saygı ve ark.,2006).

Anket verileri, SPSS (The Statistical Package for the Social Sciences) ve Microsoft Excel paket programları yardımıyla değerlendirilmiştir. SPSS paket programında frekans dağılımları alınarak frekans ve çapraz tablolar oluşturulmuştur. Kategorik değişkenler arasında anlamlı bir ilişki olup olmadığını belirlemek için Ki-kare Bağımsızlık Testi (Çapraz tablo analizi) yapılmış ve istatistiksel anlam düzeyi $p<0,05$ olarak kabul edilmiştir (Sümbüloğlu ve Sümbüloğlu, 2012).

Bulgular

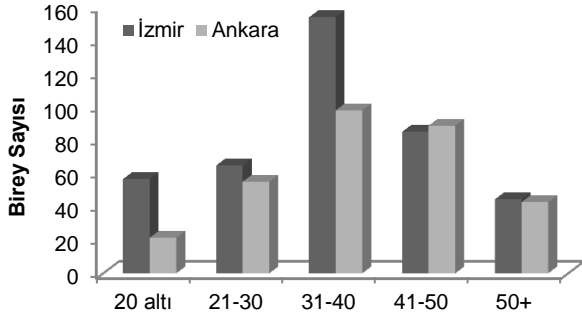
Tüketicilerin Sosyo-Demografik Özellikleri

Sosyo-ekonomik özellikler ile ilgili olarak görüşülen bireylerin cinsiyeti, yaş dağılımı, gelir düzeyleri ve çalışma alanları gibi bilgiler bulunmaktadır. Ankete katılan bireylerin cinsiyet özelliklerine göre dağılımı; İzmir ilinde %54'ü erkek, %46'sı kadın, Ankara ilinde ise %57'si, erkek, %43'ü kadındır ($\chi^2 = 0,62$; $p>0,05$). Yaş dağılımları açısından gerek İzmir gerekse Ankara ilinde ankete katılanların sırasıyla %50 ve %25'inin 31 ve 40 yaşları arasında olduğu görülmüştür ($\chi^2 = 16,27$; $p>0,05$; Şekil 3).

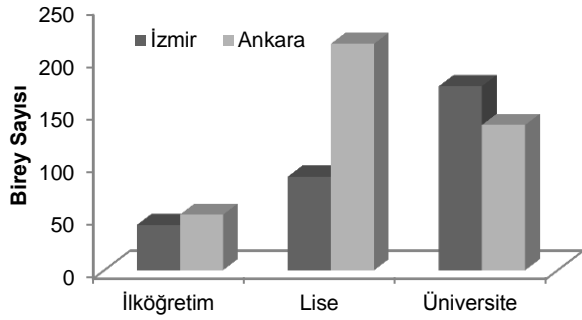
Ankete katılan bireylerin çoğunluğu Ankara'da lise mezunu iken, İzmir'de üniversite mezunu olarak belirlenmiştir ($\chi^2 = 44,26$; $p<0,05$; Şekil 4).

Tablo 1 Örnekleme planı

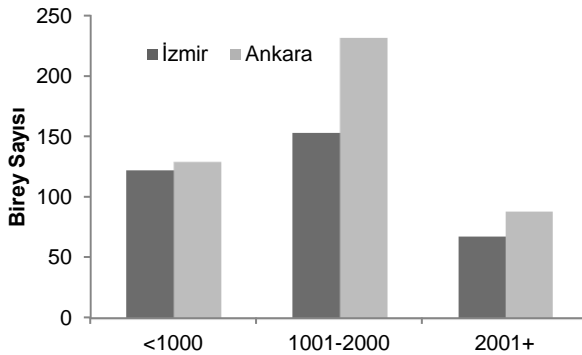
İzmir İlçeler	Ana Kitle Büyüklüğü (Birey)	Örneklem Hacmi (Birey)	Ankara İlçeler	Ana Kitle Büyüklüğü (Birey)	Örneklem Hacmi (Birey)
Konak	848226	98	Çankaya	1162924	100
Karşıyaka	515184	60	Yenimahalle	1135813	97
Bornova	476153	55	Keçiören	963508	84
Buca	400930	47	Mamak	654377	67
Diğer	389834	46	Sincan	550134	57
Toplam	2630327	306	Toplam	4466756	405



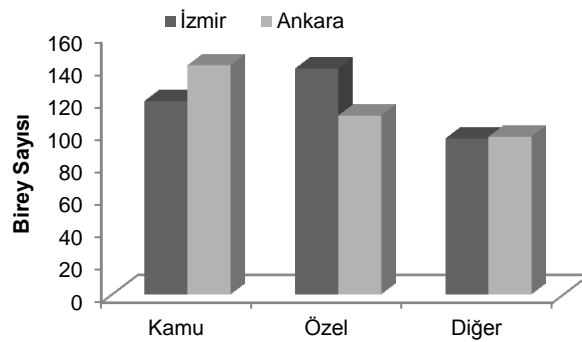
Şekil 3 İllere göre bireylerin yaş dağılımı



Şekil 4 İllere göre bireylerin eğitim durumu



Şekil 5 İllere göre bireylerin gelir dağılımı



Şekil 6 İllere göre bireylerin çalıştıkları sektör

Ankete katılan bireylerin gelir miktarları incelendiğinde ise her iki ilde de bunun genelde (%50) 1001 – 2001 TL arasında olduğu saptanmıştır ($\chi^2 = 9,20$; $p > 0,05$; Şekil 5).

Ankete katılan bireylerin çalıştıkları sektör dağılımları incelendiğinde İzmir’de Özel sektörde çalışanlar çoğunlukta iken (%34), Ankara ilinde Kamu sektöründe

çalışanların ise çoğunlukta olduğu (%41) tespit edilmiştir. Ancak istatistiksel olarak bir farklılık yoktur ($\chi^2 = 5,49$; $p > 0,05$). Diğer meslek grubunu ise öğrenciler, ev hanımları ve emekliler oluşturmaktadır (Şekil 6).

Tüketim Özellikleri

Tüketim ile ilgili bilgiler kapsamında bireylerin daha çok hangi et türünü tükettikleri, aylık balık tüketim sıklığı, en çok tercih edilen balıklar, kültür balığı tercih etme durumları, balığın besleyici özellikleri hakkındaki fikirleri ve pişirme yöntemleri ile ilgili bilgiler yer almaktadır. Araştırma sonuçlarına göre; İzmir ve Ankara’da çoğunlukla beyaz et tercih edilmektedir. İzmir ve Ankara illerinde beyaz et tüketimi sırasıyla %81 ve %83 oranında saptanmıştır ($\chi^2 = 0,43$; $p > 0,05$; Şekil 7).

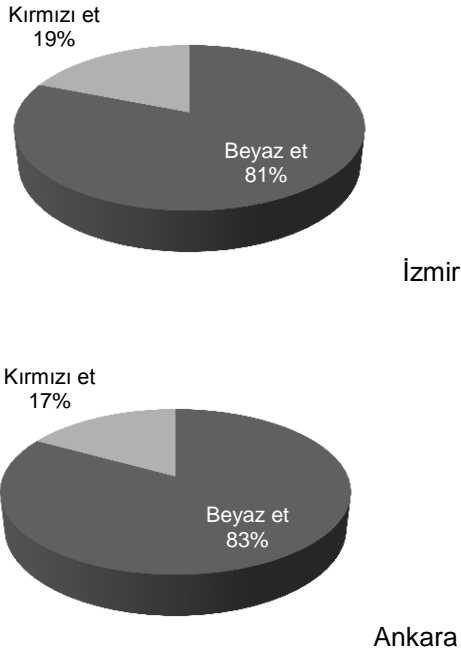
Ankete katılan bireylerin balık tüketim sıklığına bakıldığında, İzmir ilinde çoğunlukla (%25) haftada bir kez balık tüketilirken, Ankara ilinde on beş günde bir balık tüketildiği görülmektedir (Şekil 8; $\chi^2 = 52,20$; $p \leq 0,05$). İllere göre tüketilen balık türleri incelendiğinde, İzmir ilinde çoğunlukla Çipura, Levrek, Alabalık gibi kültür balıkları tüketilirken, Ankara ilinde Hamsi daha çok tüketilmektedir (Şekil 9). İzmir ve Ankara illerinde balığın daha çok taze olarak tüketildiği saptanmıştır. Bunu sırasıyla konserve ve tuzlanmış balık takip etmektedir. Taze balık daha çok kızartma, buğulama ve ızgara olarak tüketilmektedir. İzmir ve Ankara illerinde bireylerin balığı pişirme biçiminin %55 oranında kızartma, %23 oranında buğulama ve %22 oranında ızgara olduğu saptanmıştır. Ayrıca büyük balıklar için ızgara, küçük balıklar için ise kızartma yöntemleri kullanılmaktadır. İzmir ilinde ankete katılan bireyler kültür balığını “kesinlikle tüketilmeli” olarak açıklarken Ankara ilinde “sınırlı olarak tüketilmeli” diye ifade etmişlerdir (Şekil 10). Ankete katılan bireylerin %48’i lezzet, %36’sı sağlık, %12’si ise dengeli beslenme için balığı tercih etmektedir. Bireylerin %91’i balığı kış mevsiminde tüketmektedir. Bireylerin %86’sının ise balık dışında diğer su ürünlerini hiç tüketmediği saptanmıştır.

Tartışma ve Sonuç

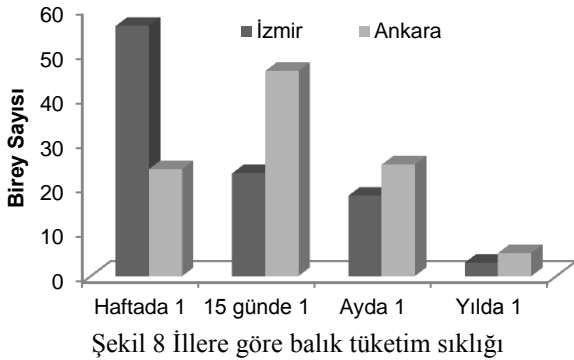
İzmir ve Ankara merkez ilçelerinde yaşayan bireylerin su ürünleri tüketimi ve tüketim tercihlerini belirlemeye yönelik olarak yapılan bu çalışmanın sonuçlarına göre; İzmir (%81) ve Ankara (%83) halkının büyük çoğunluğu beyaz et tüketmektedir (Şekil 7). Son yıllarda ülkemizde görülen kırmızı et fiyatındaki aşırı artış buna ilaveten deli dana, dioksinli tavuk ve kuş gribi gibi hastalıkların yanı sıra kırmızı et tüketiminin yüksek olduğu endüstrileşmiş ülkelerdeki insan ölümlerinin %50’sinin kardiyovasküler hastalıklar nedeniyle olması insanların et tüketim alışkanlıklarının değişmesinde rol oynamıştır. Dolayısıyla alternatif protein kaynakları içerisinde özellikle kültür balıkçılığına olan eğilimi arttırmıştır. (Girard, 2004). Ülkemizde hijyen şartlarına uygun olarak gerçekleştirilen yetiştiricilik ürünlerinin neden olduğu herhangi bir sağlık riskinin saptanmamış olması tüketimi olumlu yönde etkilemektedir.

Sağlıklı ve dengeli beslenme için alınması gereken günlük protein ihtiyacının %40-50’si hayvansal kaynaklı proteinlerden karşılanmalıdır (Karakuş ve ark.,2008). FAO’nun 2009 yılı istatistiklerine göre protein ihtiyacının %50 ve fazlasını balıktan karşılayan gelişmekte olan

Bangladeş, Kamboçya, Gana, Gambiya, Endonezya, Sri Lanka gibi birçok ada ülkesi bulunmaktadır. Genel olarak 3 milyar insan protein ihtiyacının %20'sini; 4,3 milyar insan ise %15'ini balıktan karşılamaktadır. Türkiye'de ise günlük hayvansal protein ihtiyacının sadece 2 ile 4 gramı balıktan karşılanmaktadır (FAO, 2011; FAO, 2012; Şekil 11). Benzer şekilde TÜİK 2012'ye göre Türkiye'de hane halklarının %31'lik toplam gıda harcamaları içerisinde balığa ayırdıkları pay %1 ile oldukça düşük bir seviyededir (Özdemir ve Aras, 2005).



Şekil 7 İllere göre et tercih oranları



Şekil 8 İllere göre balık tüketim sıklığı

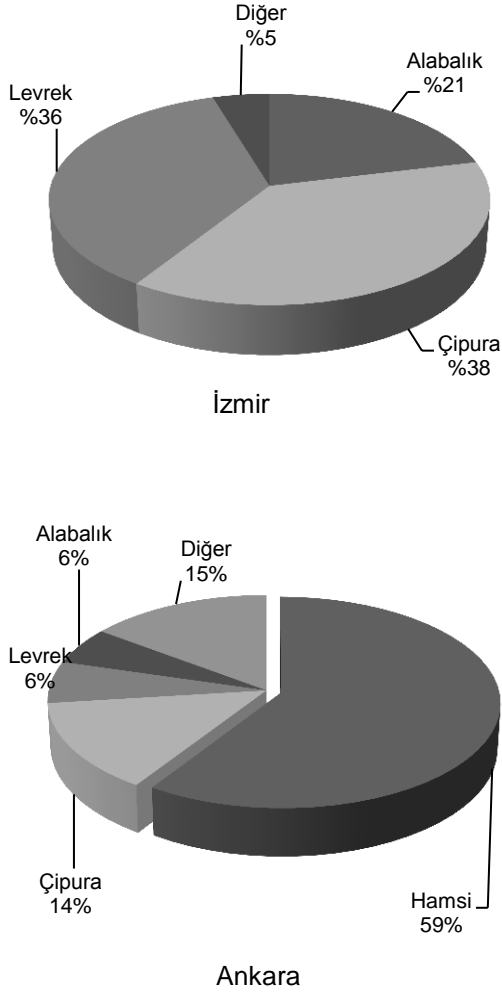
Dünya kişi başı balık tüketimi 1980'de 12,60 kg, 1990'da 14,40 kg, 2000 yılında 17,00 kg ve 2010 yılında 18,60 kg ile artmaya devam etmiştir (FAO, 2012). Oysa Türkiye'de kişi başına balık tüketimi 1980 yılında 7,51 kg, 1995 yılında en yüksek düzeye çıkarak 9,75 kg olurken 2000 yılında 7,98'e ve 2011 yılında ise en düşük seviye olan 6,33 kg'a düşmüştür (TÜİK, 2012). Türkiye su ürünleri tüketim miktarı, avcılıktan elde edilen su ürünleri üretim miktarı ile değişmektedir. Özellikle Hamsi üretim miktarı ile su ürünleri tüketimi arasında istatistiksel olarak kuvvetli bir ilişki olduğu saptanmıştır ($r=0,60$; $p<0,05$). Benzer şekilde Karadeniz'de yüksek

miktarda avlanan Hamsi ve İstavrit gibi küçük pelajik balıkların bolluğu ve ucuzluğu bölge halkının bu balıkları yüksek oranda tüketmesine neden olmaktadır (Aydın ve Karadurmuş, 2012).

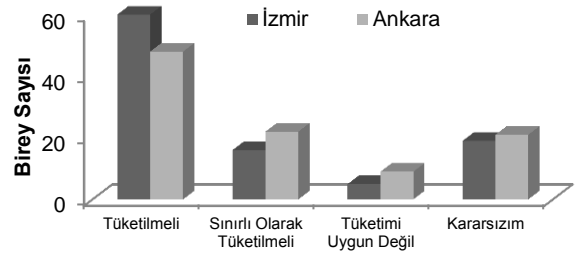
Ankara ve İzmir için balık tüketim oranı sırasıyla %16 ve %50 olarak tespit edilmiştir. Balık tüketim oranı ülkemizin kıyasal bölgesinde yer alan İzmir'de daha yüksek seviyededir. Aynı zamanda, Türk halkının yıllık kırmızı et, tavuk ve balık tüketimi sırasıyla ortalama 16,00 kg, 17,24 kg ve 7,10 kg olup beyaz et tüketimi ilk sırada yer almaktadır (Yörük, 2013; Dokuzlu ve ark.,2013; TÜİK, 2012). İzmir halkının Ayrıca beyaz et tüketiminde balık ve tavuk tüketiminin birbirine yakın olduğu sonucuna ulaşılmıştır. Bunun nedeni ise kültür balıkçılığının Ege bölgesinde yaygın olarak yapılmasından kaynaklandığı düşünülmektedir. Ankara ilinde anket uygulanan bireylerin %83 oranında beyaz et %17 oranında kırmızı et tükettikleri saptanmıştır (Şekil 7). Aynı zamanda bu bireylerin %30'unun haftada en az 1 defa balık tükettiği tespit edilmiştir. Araştırma sonuçlarına göre Ankara ilinde balık tüketim düzeyi İzmir iline göre oldukça düşüktür. Türkiye su ürünleri tüketim miktarı yıllara göre değişim göstermektedir. Üç tarafı denizlerle çevrili ülkemizin kıyasal illerinde su ürünleri tüketim miktarı daha fazladır (Atay, 2000). Ankara'nın denize kıyısı olmaması ve karasal kesimde bulunmasının et tüketimi içinde balığın payını oldukça etkilediği görülmektedir.

Çalışmanın bulgularına İzmir ve Ankara illerinde balık %97 oranında taze olarak tüketilmektedir. Benzer şekilde, "Çanakkale'de Su Ürünleri Tüketim Davranışlarının Değerlendirilmesi" adlı bir çalışmada, Çanakkale'de balığın taze olarak %65 oranında tüketilmesi önemli bir faktör olarak belirlenmiştir (Çolakoğlu ve ark.,2006). Trabzon ve Giresun illerinde ise %92,5 oranında su ürünleri tüketildiği saptanmıştır (Aydın ve Karadurmuş, 2012). Elazığ'da yapılan çalışmaya göre balık tüketimi %74 olarak tespit edilmiştir (Şen ve ark.,2008).

Bir toplumun gıda talebi ve tüketim alışkanlıkları; ürünlerin kalitesine, fiyat ve hijyen özelliklerine, ülkedeki milli gelir dağılımına, tüketicinin eğitimi, gelir düzeyi vb. sosyo-ekonomik özelliklerindeki farklılıklara göre değişim gösterir. Bunun yanı sıra ırk, cinsiyet, yaş, aktivite durumu, besin ile ilgili bilgi ve deneyimler gibi faktörlere bağlı olarak farklılık göstermekte ve kompleks bir yapıya sahip bulunmaktadır. İnsanoğlu yaşam boyu omega-3 yağ asitlerine ihtiyaç duymaktadır. Bunun için sadece çocuk ve yaşlıların değil her yaş grubundaki insanların, özellikle de anne adaylarının haftada en az iki öğün balık yemeleri gerekmektedir. Çağımızda, ölümlerin %50'den fazlasının kalp krizi, damar tıkanıklığı, yüksek kolesterol ve kansere bağlı hastalıklardan kaynaklandığı ve depresyon, stres, şiddet, intihar vakalarının çok fazla arttığı düşünülürse, balık tüketiminin önemi dahi iyi anlaşılacaktır. Toplum sağlığı ve sağlığın geliştirilmesinde optimal beslenmenin önemi bilinmektedir. Optimal beslenme normları içinde; Amerikan Kalp Cemiyeti ve Türkiye'nin ilgili kurum ve kuruluşlarının da önerdiği üzere haftada en az 300 – 450 g balık tüketimi birçok kronik hastalığın önlenmesinde ve dolayısıyla sağlığın korunması ve geliştirilmesinde önemli bir adım olarak görülmektedir. Balıklarda bulunan



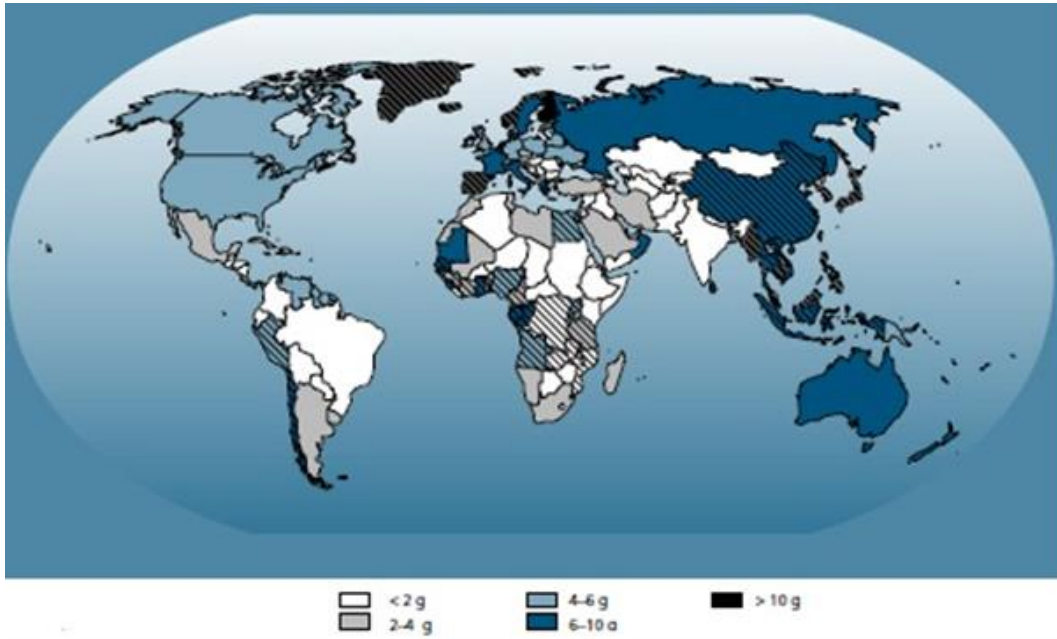
Şekil 9 İllere göre tüketilen balık türleri



Şekil 10 Bireylerin kültür balığı hakkındaki düşüncesi

omega-3 yağ asidi ise bu tip rahatsızlıkların önlenmesinde oldukça önemli bir yeri olduğu belirtilmiştir (Combe, 2004). Balık tüketiminin insan sağlığı üzerindeki etkilerinin ortaya çıkarılması için yapılan çalışmalardan da anlaşılacağı gibi, hem içerdiği besin maddeleri, hem de çağımızın belli başlı hastalıklarında tedavi edici rolüyle yararlanılması gereken mükemmel bir besin kaynağı olan balığın haftada 2-3 kez tüketilmesinde yarar vardır (Turan ve ark.,2006).

Sağlıklı beslenme diyetinde önemli bir gıda olan balık tüketiminin artırılması için, öncelikle tüketicilerin her mevsim balık tüketebilmeleri sağlanmalıdır. Bunun için her türlü damak zevkine uygun işlenmiş su ürünleri çeşitlerini artırmak ve tüketicilere uygun fiyatlarla sunmak önemlidir. Bu şekilde balıkçılık sektörü üretici, sanayici ve tüketici açısından her mevsim canlı tutulabilecektir. Diğer taraftan deniz ürünleri üretimi ve kültür balıkçılığı desteklenmelidir. Ayrıca, depolama ve pazarlama koşulları düzenlenmeli üretici ve pazarlama standartları oluşturulmalıdır. Son olarak tüketici su ürünleri konusunda bilinçlendirilmeli ve kıyı şeridi haricindeki illerde de her türlü su ürünü tanıtılarak tüketimi özendirilmelidir. Bu sağlıklı nesillerin geleceği için önem arz etmektedir (Erdal ve Esengün, 2008).



Şekil 11 Hayvansal Protein olarak Balığın Katkısı

Sonuç olarak, balık tüketim alışkanlığının artırılması günümüz toplumları ve gelecekte sağlıklı nesiller oluşturulmasında ayrıca balıkçılık biyolojisi çalışmalarında oldukça önemlidir. Bu durum karşısında konu sürekli güncel tutularak su ürünleri üretimi desteklenmeli ve bu ürünlerin tüketiminin insan sağlığı üzerindeki kısa ve uzun vadedeki faydaları (kansere karşı etkisi, kalp-damar sağlığı açısından önemi, diyabeti geciktirmesi, depresyon, yaşlanma, bellek kaybı, iltihabi hastalıklar ve migren ağrılarını engellemesi) açıklanmalıdır. Tüketicilerin bilinçlendirilmesi için, su ürünlerinin niteliği, besleme değeri ve tüketim ekonomisine ilişkin bilgiler tüketiciye anlatılmalıdır. Yerel yönetimler ve diğer bölgesel kurum ve kuruluşlarla buldukları yöredeki halkın su ürünlerine ilgisini çekecek tanıtıcı ve özendirici faaliyetler yapılmalıdır. Ülkemizde tanıtıcı ve tüketimi özendirici faaliyetlerde bulunan pazar genişletilerek, tüketimi arttırmak için gerekli tanıtım yapılmalıdır.

Kaynaklar

- Atay D. 2000. The export and import arrangements between fishery products sectors of European Union and Turkey. IV. Su Ürünleri Sempozyumu, Erzurum.
- Aydın M. Karadurmuş U. 2013. Trabzon ve Giresun Bölgelerindeki Su Ürünleri Tüketim Alışkanlıkları. Karadeniz Fen Bilimleri Dergisi, 3: 57-71.
- Combe N. 2004. Oméga-3 et athérosclérose. Bordeaux Aquaculture. Programme Journée ENITAB, 23 Septembre 2004: 3pp.
- Çıngır H. 1990. Sampling Theory, Ankara. Hacettepe University Faculty of sciences, 278 pp.
- Çolakoğlu FA, İşmen A, Özen Ö, Çakır F, Yiğın Ç, Ormancı HB. 2006. The evaluation of fish consumption in Çanakkale. E.U. Journal of Fisheries & Aquatic Sciences, 23: 387-392.
- Dokuzlu S, Barış O, Hecer C, Gültaş M. 2013. Türkiye’de Tavuk Eti Tüketim Alışkanlıkları ve Mba Tercihleri. U. Ü. Ziraat Fakültesi Dergisi (Journal of Agricultural Faculty of Uludag University), 27: 83-92.
- Elbek AG, İşgören-Emiroğlu D, Saygı H. 1999. Seafood consumption in İzmir province. Ege Üniversitesi Su ürünleri Fakültesi Yayınları, No: 57, İzmir
- Erdal G, Esengün K. 2008. The analysis of the factors affecting fish consumption in Tokat province by logit model. E.U. Journal of Fisheries & Aquatic Sciences, 25: 203-209.
- FAO 2011. Food and Agriculture organization of the United Nations, Fishery and Aquaculture Statistics 2009, Rome, Italy, 81pp., ISBN 978-92-5-006975-3.
- FAO 2012. The State of World Fisheries and Aquaculture, Rome, Italy, 230 pp.
- Girard S. 2004. Etat de la consommation des produits aquatique en Europe et dans le monde. Bordeaux Aquaculture. Programme Journée ENITAB, 23 September 2004: 3 pp.
- Saygı H, Hekimoğlu MA. 2011. Affecting the Choice Factors of Fishery Products Consumption in Turkey. Journal of Animal and Veterinary Advances, 10: 87-91.
- Karakuş K, Aygün T, Alarslan E. 2008. Consumption Habits of Meat in Centre Town of Gaziantep Province. Yüzüncü Yıl Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Tarım Bilimleri Dergisi, 18: 113-120.
- Saygı H, Saka Ş, Fırat K, Katağan T. 2006. The consumption of fish and approach to fish culture of public opinion in İzmir Central Districts. E.U. Journal of Fisheries & Aquatic Sciences, 23: 133-138.
- Sümbüloğlu V, Sümbüloğlu K. 2009. Bioistatistik, 13. Baskı. 299pp.
- Şen B. Canpolat Ö, Sevim AF, Sönmez F. 2008. The Evaluation of Fish Consumption in Elazığ. Science and Engineering Journal of Fırat University., 20: 403-437
- Şenol Ş, Saygı H. 2001. Econometric model for seafood consumption. E.U. Journal of Fisheries & Aquatic Sciences, 18: 383-390.
- Tatar O. 1995. Nutritional properties of fish and healthy respect. E.U. Journal of Fisheries & Aquatic Sciences. 12:169-170.
- TÜİK 2012. Fishery Statistics, Turkish Statistical Institute, Ankara. 59 pp.
- Turan H, Kaya Y, Sönmez G. 2006. Balık Etinin Değeri ve İnsan Sağlığındaki Yeri. E.U. Journal of Fisheries & Aquatic Sciences, 23: 505-508.
- Yörük M. 2013. 8. Gıda Mühendisliği kongresi, 8-9 Kasım 2013, Ankara, <http://www.gidamuhendisligikongresi.org/storage/catalogs/2013/murat-yoruk.pdf> .