



SU ÜRÜNLERİ TÜKETİMİYLE İLGİLİ GÖRÜŞ VE YARGILARIN DİĞER KASLI GIDALARLA KARŞILAŞTIRILMASI



Sühendan MOL

Muhammed ŞENADLI

*Istanbul Üniversitesi Su Ürünleri Fakültesi, Avlama ve İşleme Teknolojisi Bölümü, İşleme Teknolojisi Anabilim Dalı, Ordu Cad. No:200
Laleli- İstanbul*

suhendan@istanbul.edu.tr

Özet:

İstanbul İli'nde yapılmış olan bir anket çalışması ile Türk tüketicisinin su ürünleri, kırmızı et ve tavuk tüketimine yönelik yaklaşımları karşılaştırmalı olarak değerlendirilmiştir. Ankette ayrıca bu kaslı gıdaların kontrollü ve doğal ortamda yetişmiş olmasının tüketici tercihinin etkisi de sorgulanmıştır.

Katılımcıların büyük çoğunluğu balığı kırmızı etten (%64,7) ve tavuktan (%76,5) daha güvenli bulduğunu, %50,9'u kırmızı etten, %70,4'ü ise tavuktan daha iyi bir besin olarak gördüğünü ifade etmiştir. Katılımcıların çoğu (%72,6) balığın kırmızı etten daha ucuz olmasını tüketimi ile ilgili bir avantaj olarak gördüğünü bildirmiştir. Balıkla ilgili diğer bir olumlu görüş ise hazırlanmasının kolay oluşudur.

Tüketiciler su ürünlerini bir markette bulabilmenin kırmızı et (%57) ve tavuktan (%60,1) daha zor olduğunu ifade etmiştir. Ayrıca su ürünleri tüketmenin kırmızı etten (%48,1) daha az doyurucu olduğunu bildirmişlerdir. Bunlar balık tüketimi ile ilgili en önemli dezavantajlardır.

Kontrollü ortamda yetiştirilen ve doğal ortamdan avlanan su ürünleri ile ilgili görüşler sorgulandığında katılımcıların çoğu doğal ortamdan avlanan balığı kültürden sağlıklı, lezzetli ve besleyici bulduklarını ifade etmiştir. Bununla beraber tüketicinin büyük çoğunluğunun gerek kırmızı et, gerek tavuk ve gerekse su ürünleri için doğal ortamda yetişmemiş ise yemeyecek kadar katı davranmadığı saptanmıştır.

Toplumun bir gıda ile ilgili yaklaşımları tüketim konusunda önemli bir engel teşkil ettiğinden; tüketicimizin su ürünleri tüketimiyle ilgili endişe ve kaygılarının belirlenmesi gereklidir. Bu çalışmanın sonuçları su ürünleri ile ilgili ön yargıların kaldırılmasına yardımcı olacaktır. Ayrıca su ürünleri tüketiminin artırılmasına yönelik çalışmalar için önem taşımaktadır.

Metod:

İstanbul'da 2014 aralık-2015 nisan arasında 814 kişi ile anket yapılmış, eksik ve yanlış doldurmalarından dolayı bunların 717 tanesi değerlendirmeye alınabilmiştir. Anketin farklı gelir, eğitim, kültür gruplarına uygulanmasına özen gösterilmiştir.

İlk bölümde balık etinin kırmızı et ve tavuğa göre lezzeti, doyuruculuğu, yararı, fiyatı, güvenilirliği, ulaşılabilirliği, hazırlama kolaylığı, ağır metal içeriği ve sağlık kontrolleri açısından durumu kıyaslama içeren ifadelerle sorgulanmıştır. Daha sonra avlanan ve yetiştirilen ürünle ilgili görüşler yine kıyaslama ifadeleriyle sorulmuştur. "Kesinlikle Katılıyorum / Katılıyorum / Fikrim Yok / Katılmıyorum / Kesinlikle Katılmıyorum" şıkları sunulmuş, değerlendirme sırasında hiçbir şıkkı işaretlemeyenler için "Belirtmedi" şeklinde bir şık atanmıştır. Sonuçlar yüzde olarak sunulmuştur. En son kısımda ise kaslı gıdalar ve bunlardan yapılan ürünlerin tüketim sıklığı sorulmuştur.

Yetiştirilen et-tavuk-balıkla ilgili görüşler

- Katılımcıların % 63'ü avlanan balıkları yetiştirilen balıklara göre daha sağlıklı bulmaktadır.
- Katılımcıların %63'ü avlanan balıkları yetiştirilen balıklardan daha lezzetli bulmaktadır.
- Avlanan ve yetiştirilen balıklardaki ağır metal riski sorgulandığında katılımcıların çoğunun (%58,7) bu konuda fikir sahibi olmadığı anlaşılmıştır.

Doğal ortam-yetiştirme karşılaştırması

- Katılımcıların çoğu doğal ortamdan avlanan balıkların kültürden daha besleyici (%47,7si) ve taze olduğunu (%45,9'u) düşünmektedir.
- Büyük boydaki çipura ve levrekler doğal ortamdan avlananlardır (çiftlik balığı değildir) yönergesini katılımcıların %37,5'u desteklemiş; büyük çoğunluğu (%45,2) ise fikrim yok cevabını vermiştir.
- Katılımcıların cevaplarından sadece dolaşan tavuğu, otlayan sığırı/koyunu, doğal ortamdan avlanan balığı yemek, yetiştirilmiş ise yememek gibi bir tavır içinde olmadıkları anlaşılmıştır.

Tüketim sıklıkları

- Ankete katılanların çoğu koyun etini danaya göre daha az tercih etmektedir. Keçi ise en az tercih edilen kırmızı ettir. Dana eti ve balık genellikle ayda 1-2 kez tüketilmektedir. Tavuk ise diğer tüm kaslı gıdalardan daha sık tüketilmektedir.
- Katılımcıların çoğu midye (%58,0), karides (%68,9), kalamar (%69,2), ahtapot (76,6) gibi su ürünlerini asla yemediğini belirtmektedir.
- Dana salamı, sucuk, kavurma ayda bir-iki kez tüketilirken sosis ve jambon daha az tercih edilmektedir.
- Tüketicilerin çoğu (>%45) piliçten hazırlanan piliç sosis, salam ve jambonu asla yediğini belirtmiştir.
- Katılımcıların %53,8'i balık konservesini, %59,7'si dondurulmuş balığı, %74'ü lakerdayı, %68'i füme balığı, % 63'ü çirozu, %75', tuzlanmış balık ürünlerini, %79'u marinadlı eve %68'i paneli su ürünlerini asla tüketmediğini ifade etmiştir.
- İşlenmiş su ürünlerinin katılımcıların çoğu tarafından tüketilmediği görülmüştür.

Güvenilirlik

Balığı kırmızı etten daha güvenli bulanlar %64,7
Balığı tavuktan daha güvenli bulanlar % 76,5

Nitelikli besin özellikleri

Balığın kırmızı etten daha iyi bir besin olduğunu düşünenler %50,9
Balığın tavuktan daha iyi bir besin olduğunu düşünenler %70,4

Fiyat

Çoğu katılımcı balığı kırmızı etten ucuz bulmaktadır (%72,6). Ancak tavukla balık arasında fiyat yönünden önemli bir fark görülmediği anlaşılmıştır.

Hazırlama kolaylığı

Balık kırmızı etten (%48,7) ve tavuktan (%47,5)daha kolay hazırlanan bir gıda olarak değerlendirilmiştir.

Ağır metal riski ve denetimler

Balıktaki ağır metal riski ile kırmızı et ve tavuktaki riskin karşılaştırılması sorulduğunda katılımcıların çoğunun (> %50) bu konuda bir fikrinin olmadığı görülmüştür.

Hangi ürünün sofraya gelene kadar daha iyi denetlendiğine dair soruya da çoğu katılımcı fikrim yok şeklinde cevap vermiş, bu tercih konusunda bir kriter oluşturmamıştır.

Doyuruculuk

Çoğu katılımcı (%45,1) balığı tavuktan doyurucu bulmaktadır. Ancak çoğu katılımcı (%48,1) balığı kırmızı etten doyurucu olmadığını belirtmiştir.

Lezzet

Katılımcıların çoğu kırmızı eti daha lezzetli bulmaktadır %43,1

Ulaşılabilirlik

Çoğu kişi balığı satın almak istediğinde bulabilmenin kırmızı etten (%57) ve tavuktan (%60,1) daha zor olduğunu belirtmiştir