

Reşit ALDEMİR^{1a*}

Ahmet TEKELİ^{2a}

Suna AKKOL^{2b}

¹Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi,
Gevaş Meslek Yüksek Okulu,
Veterinerlik Bölümü, Van

²Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi, Ziraat
Fakültesi, Zootekni Bölümü, Van

^{1a}ORCID: 0000-0001-8810-4848

^{2a}ORCID: 0000-0002-6525-7267

^{2b}ORCID: 0000-0001-5123-7516

*Sorumlu yazar:

resitaldemir@yyu.edu.tr

DOI

<https://doi.org/10.46291/ISPECJASv015iss4pp985-996>

Alınış (Received): 18/06/2021

Kabul Tarihi (Accepted): 28/07/2021

Anahtar Kelimeler

Tavuk eti, tüketim tercihleri,
üniversite öğrencileri, Van

Keywords

Chicken meat, consumption
preferences, university students, Van

Bir Devlet Üniversitesi, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi Gevaş Meslek Yüksekokulu Öğrencilerinin Tavuk Eti Tüketim Alışkanlıkları ve Tercihleri

Özet

Tavuk eti ucuz, sindirim derecesi ve biyolojik değerliliği yüksek olması nedeni ile önemli bir hayvansal protein kaynağıdır. Bu çalışmanın amacı, Van YYÜ Gevaş Meslek Yüksekokulu öğrencilerinin tavuk etine bakış açılarını ve tüketim alışkanlıklarını ortaya çıkarmaktır. Öğrencilerin yaş ($P<0.0001$), cinsiyet ($P=0.0403$) ikamet durumu ($P<0.0001$) ve aylık gelir durumunun ($P=0.0126$) tavuk eti tüketim ile arasındaki ilişki istatistiki olarak önemli bulunmuştur. Öğrencilerin %73.60'ı haftada 2-3 kez tavuk eti tüketirken, hiç tüketmeyenlerin oranını sadece %4.97'dir. Tavuk etinde en fazla tercih edilen kısım %33.44 ile but-baget, %32.80 ile göğüs olmuştur. Tavuk etinden sonra en fazla hindi eti tüketildiği (%32.81), satın alınırken en fazla son tüketim tarihine dikkat edildiği (%54.72) ve reyon tercihi olarak da %45.17 organik tavuk tercih edildiği görülmektedir. Ayrıca lokantada %54.26 ile tavuk döner tercih edildiği, %71.43'nün tavuk etinin besleyici olduğunu söylerken, öğrencilerin %85.09'u hormon ve %77.95'i antibiyotik kullanıldığını düşünmektedirler. Ankete katılan öğrencilerin %77.85'i tavuk etini helal gıda olarak görmektedir. Öğrencilerin, %72.78'nin tavukçuluk işletmesinin Van'da olmasının tavuk eti tüketimini olumlu etkileyeceğini bildirmişlerdir. Tavuk kesiminde besleme getirilmesinin çok önemli ve önemli bulanların toplamı oranı ise oldukça yüksek bulunmuştur (%75.75). Tavuk yemlerinde GDO kullanıldığını düşünenlerin oranı % 50.83'tür. Sonuç olarak olumsuz eleştirilere rağmen tavuk etine yönelik bu olumlu tespitler büyük bir önem arz etmektedir.

Chicken Meat Consumption Habits and Preferences of a State University Van Yüzüncü Yıl University Gevaş Vocational School's Students

Abstract

Chicken meat is an important source of animal protein due to its cheap, high digestibility and biological value. The aim of this study is to determine the viewpoints and consumption habits on chicken meat of Van YYU Gevaş Vocational School's students. The relationship between students' age ($P<0.0001$), gender ($P = 0.0403$), residence status ($P<0.0001$) and monthly income ($P = 0.0126$) and chicken meat consumption was found to be statistically significant. As 73.60% of the students consume chicken meat 2-3 times a week, only 4.97% of those who do not consume chicken meat at all. The most preferred part of chicken meat is drumstick with 33.44%, breast with 32.80%, after chicken meat, turkey meat is consumed the most (32.81%), while purchasing, the most attention is paid to the expiry date (54.72%). It is seen that organic chickens are preferred with 45.17% in the store. In addition, 54.26% of the students stated that chicken doner was preferred in the restaurant, 71.43% of them said that chicken meat was nutritious, 85.09% and 77.95% of the students think that hormone and antibiotics are used, respectively. 77.85% of the students participating in the survey see chicken meat as halal food. 72.78% of the students stated that the poultry farms to be established in Van will affect the consumption of chicken meat positively. The total rate of those who found basmala very important and important in chicken slaughter was found to be quite high (75.75%). The rate of those who think that GMO is used in chicken feed is 50.83%.

GİRİŞ

Tavuk eti; uluslararası terminolojide “Kanatlı Eti” kavramı içinde geçmekte olup, beyaz et sınıfındadır. Bu kavramın içinde piliç, hindi, bıldırcın, ördek, kaz gibi hayvanların etleri de yer almaktadır. Beyaz et grubu içerisinde en fazla üretim ve tüketim payına sahip olan tavuk etidir (Anonim, 2021). Et, insanların optimum büyümesi ve gelişmesi için gerekli bir gıda olarak belirtilmektedir. Fakat bazı epidemiyolojik çalışmalarda ise kırmızı et (özellikle işlenmiş kırmızı et) tüketiminin artması ile kardiyovasküler ve metabolik hastalıklar arasında bir ilişkinin var olduğu,

halk sağlığının olumsuz etkilendiği bildirilmektedir (Milicevic ve ark., 2015; Medeiros ve ark., 2019). Fakat, tavuk eti düşük enerji içeriği, yüksek sindirilebilir protein ve esansiyel amino asit içeriği, B grubu vitaminler (Tiamin, B6 ve pantotenik asit), mineraller (demir, çinko, bakır) ve çoklu doymamış yağ asitlerinin yüksek konsantrasyonu gibi arzu edilebilir besin madde içerikleri nedeniyle tüketiciler için sağlıklı bir gıda olarak değerlendirilmektedir (Marangoni ve ark., 2015; Öztürk ve Güngör, 2016; Shruti ve ark., 2019). Tavuk etinin zengin besin madde içeriği Çizelge 1’de verilmiştir.

Çizelge 1. 100 g tavuk etinin besin madde içeriği

Besin Maddeleri (g)		Mineraller(mg)		Vitaminler(mg)	
Su	75.46	Kalsiyum	12	Vitamin C	2.3
Enerji (kcal)	119	Demir	0.89	Tiamin	0.073
Protein	21.39	Magnezyum	25	Riboflavin	0.142
Toplam yağ	3.08	Fosfor	173	Niasin	8.239
Karbonhidrat	0.00	Potasyum	229	Vitamin B-6	0.430
Seluloz	0.00	Sodyum	77	Folat (µg)	7
Şeker	0.00	Çinko	1.54	Vitamin B-12 (µg)	0.37
Kolesterol (mg) ve yağ asitleri(g)				Vitamin A, RAE (µg)	16
				Vitamin K (µg)	1.8
Kolesterol		0.790		Vitamin A, IU (IU)	52
Toplam doymuş yağ asitleri		0.900		Vitamin E	0.21
Toplam tekli doymamış yağ asitleri		0.750		Vitamin D (D2+D3)(µg)	0.1
Toplam çoklu doymamış yağ asitleri		70		Vitamin D (IU)	5

(Öztürk ve Güngör, 2016)

Tavuk eti sağlık açısından yukarıda bahsedilen avantajlarının yanı sıra, diğer etlere oranla daha ucuz bir gıda olması da önemli bir avantajdır. Bu nedenle tavuk etine olan talep gün geçtikçe artmaktadır (Griffith ve Redmond, 2005). FAO 2019 verilerine göre Türkiye 2.138.451 ton tavuk eti üretimi ile Dünya’da tavuk eti üretiminde ilk on ülke içerisinde yer almaktadır. Tavuk eti üretiminde ilk sırada sırasıyla Amerika Birleşik Devletleri, Çin ve Brezilya gibi gelişmiş ülkeler yer almaktadır (FAO, STAT 2021). OECD-FAO, 2019 verilerine bakıldığında, tavuk eti üretiminde gösterilen başarı, tavuk eti tüketiminde gösterilememektedir. Türkiye kişi başına yıllık tavuk eti tüketimi 19.1 kg iken Amerika Birleşik Devletleri’nde 50.1

kg, İsrail’de 64.0 kg’dır. Dünyada ise kişi başına tüketilen tavuk eti miktarı ortalama 14.7 kg’dır (OECD-FAO, 2021). Mevcut çalışma Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi, Gevaş Meslek Yüksekokulunda eğitim gören öğrencilerinin tavuk etinin besleyici değeri ve sağlık açısından önemi konusundaki bilgi düzeylerini belirlemek amacıyla yapılmıştır. Bu konuda ülkemizde gerek şehir bazında gerekse üniversite bazında yapılmış çalışmalar mevcuttur (İskender ve ark., 2015; Demir ve Aydın, 2018; Yıldız ve Duru, 2019; Bozbay, 2020; Kara ve ark., 2020). Ancak Doğu Anadolu Bölgesinin önemli kentlerinden olan Van’da bu konuda yapılan bir çalışmaya rastlanılmaması bu çalışmanın özgünlüğünü ortaya koymaktadır.

MATERYAL ve YÖNTEM

Bu çalışmada kullanılan veriler, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi Gevaş Meslek Yüksekokulu öğrencilerinin tavuk eti tüketim alışkanlıklarını belirlemek amacıyla yapılan anket sorularından elde edilmiştir. Çalışmaya Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi, Sosyal ve Beşeri Bilimleri Etik Kurulu'nun 04.04.2019 tarih ve 85157263-604.01.02-E.27495 sayılı yazılı

izni ve katılımcıların sözlü onayı alındıktan sonra başlanmıştır. Çalışma, 2018-2019 eğitim-öğretim yılı bahar döneminde öğrencilere yapılan ve 35 sorudan oluşan yüz yüze anket şeklinde gerçekleştirilmiştir. Veriler, Yüksekokulda okuyan toplam 326 öğrenciye uygulanan anket formundan elde edilmiştir. Örnek büyüklüğünün hesaplanmasında basit tesadüfi örnekleme yöntemi (Yamane, 2010).

$$n = \frac{NZ_{(\alpha)}^2 P(1 - P)}{(N - 1)d^2 + P(1 - P)Z_{(\alpha)}^2} \quad (1)$$

(1) Eşitliğinde, n : örneklem büyüklüğünü, N :populasyon büyüklüğünü P : incelenen olayın görülme sıklığını, Z_{α} : belirli bir α hata seviyesinde Z Çizelge değerini ve d : olayın görülme sıklığına göre yapılmak istenen standart sapma miktarını ifade etmektedir. Populasyon büyüklüğünün 654 olduğu bu çalışmada, bir ön bilgi olmaması nedeni ile n sayısını en büyük yapacak oran olarak $P = 0.5$, $\alpha = 0.01$ için $Z_{\alpha} = 2.57$ ve $d = 0.05$ için örnek büyüklüğü 326 ($n = 326$) olarak bulunmuş ve çalışma aktif olarak öğrenim gören 326 birey ile

yürütülmüştür. Değerlendirmeler, sorulara cevap veren öğrenciler üzerinden yapılmıştır. Bazı öğrenciler bazı sorulara cevap vermediğinden, üzerinde durulan soru için o öğrenciler değerlendirme dışında tutulmuştur. Tüm istatistiksel analizler SAS (2020) Versiyon 9.4 programında yapılmıştır.

BULGULAR ve TARTIŞMA

Öğrencilerin yaş ve cinsiyet durumları ile tavuk eti tüketim arasındaki ilişki Çizelge 2'de verilmiştir.

Çizelge 2. Öğrencilerin yaş ve cinsiyet durumu ile tüketim arasındaki ilişki

Yaş	Sayı(n)	Oran (%)	CHI KARE	P
18-21	204	63.95	508.849	<0.0001
22-25	86	26.96		
26-30	8	2.51		
31-35	8	2.51		
36 ve üstü	13	4.08		
Erkek	156	50.32	82.958	0.0403
Bayan	154	49.68		

Çizelge 2'de görüldüğü gibi öğrencilerin önemli bir kısmı (% 63.95), 18-21 yaş aralığında iken, sadece %4.08'i 36 yaş ve üzeridir. Ankete katılan öğrencilerin % 50.32'i erkek, % 49.68'i bayanlardan oluşmaktadır. Öğrencilerin yaş ($P<0.0001$)

ve cinsiyet durumu (0.0403) ile tavuk eti tüketim arasındaki ilişki istatistiki olarak önemli bulunmuştur. Üniversite öğrencilerinin ikamet durumları ve tavuk eti tüketim arasındaki ilişki Çizelge 3'de verilmiştir.

Çizelge 3. Öğrencilerin ikamet durumu ve tüketim ile arasındaki ilişki

Kaldığı yer	Sayı(n)	Oran (%)	CHİ KARE	P
Kredi Yurtlar	198	62.66	51.4406	<0.0001
Özel Yurt	4	1.27		
Ailesi ile kalan	106	33.54		
Arkadaşları ile kalan	8	2.53		

Çizelge 3'e bakıldığında öğrencilerin büyük bir kısmının (%62.66) kredi yurtlarda, %33.54'ünün ise aileler ile birlikte kaldıkları görülmektedir. Öğrencilerin ikamet durumlarının da tavuk eti tüketim arasındaki ilişkide istatistiki

olarak önemli bulunmuştur (P<0.0001). Üniversite öğrencilerinin aylık gelir durumu ve tavuk eti tüketim arasındaki ilişkiyi gösteren veriler Çizelge 4'de verilmiştir.

Çizelge 4. Öğrencilerin aylık gelir durumu ve tüketim ile arasındaki ilişki

Gelir Miktarı (TL)	Sayı(n)	Oran (%)	CHİ KARE	P
0-500	190	61.69	21.0067	0.0126
500-1000	31	10.06		
1000-1500	29	9.42		
1500 üstü	58	18.83		

Çizelge 4'de öğrencilerin gelir durumu incelendiğinde, öğrencilerin büyük kısmının (%61.69) geliri 0-500 TL aralığında, sadece %18.83'nün 1500 TL'den daha fazla gelire sahip oldukları görülmektedir. Bu da öğrencilerin gelir seviyeleri ile tavuk eti tüketim alışkanlıkları arasındaki ilişkinin belirlenmesinde önem

arz etmektedir. Yıldız ve Duru (2019) Uşak ilinde yaptıkları çalışmada; gelir düzeyi arttıkça tüketimin arttığını bildirmişlerdir. Bu araştırma sonuçları mevcut çalışmada elde edilen bulgularla uyumsuzdur. Öğrencilerin tavuk eti tüketim sıklıkları ve tüketmiyorlarsa tüketmeme nedenlerine ait veriler Çizelge 5'de verilmiştir.

Çizelge 5. Tavuk eti tüketim sıklığı

Tüketim Sıklığı	Sayı(n)	Oran(%)
Haftada 2-3	237	73.60
Haftada 1	47	14.60
15 günde 1 kez	22	6.83
Hiç Tüketmeyen	16	4.97
Tüketmiyorsanız nedeni	Sayı(n)	Oran(%)
Alerji	10	5.46
Fiyat	24	13.11
Koku-tat	38	20.77
Vejetaryen	3	1.64
Sağlıklı/hijyenik bulmuyorum	17	9.29
Diğer		

Öğrencilerin %73.60'nın tavuk etini haftada 2-3 kez tükettiği, %4.97'sinin hiç tüketmediği ve tüketmemenin de en büyük nedeninin koku-tat (%20.77) olduğu tespit edilmiştir. Tavuk eti tüketmeme nedeninin

en büyük kısmını % 49.73 ile diğer nedenler olarak bildirmişlerdir. İskender ve ark. (2015) Artvin Çoruh Üniversitesi öğrencilerinin tavuk eti tüketim tercihlerini araştırdıkları çalışmalarında; haftalık tavuk

eti tüketim miktarını 1.3 kg olarak bildirmişlerdir. Mevcut çalışmada da öğrencilerin % 73.60'ının haftada 2-3 kez tavuk eti tükettiklerini göstermektedir. Demir ve Aydın (2018) Kafkas Üniversitesi Veteriner Fakültesinde 2016-2017 öğretim yılında okuyan 448 öğrenci ile yapılan ankette; öğrencilerin %5.8'nin hiç tavuk eti tüketmediklerini bildirmişlerdir. Yıllık kişi başına 19.6 kg tavuk eti tükettikleri tespit edilmiştir. Yıldız ve Duru (2019) Uşak ilinde yaptıkları çalışmada; tüketicilerin %39.2'sinin haftada bir kez tavuk eti tükettiği belirlenmiştir. Tavuk eti tüketiminin ana sebebinin ise fiyatının

düşük olması, piyasada kolay bulunması ve sağlıklı olması olarak ifade edilmiştir. Tavuk eti içerdiği zengin besin maddelerinin yanı sıra diğer hayvansal protein kaynaklarına göre daha ucuz ve üretiminin kolay olması nedeniyle büyük bir önem taşımaktadır. Kişi başı et tüketiminin yetersiz olduğu, nicel açıktan çok nitel açlığın söz konusu olduğu ülkemizde, var olan hayvansal protein açığını kapatmada tavuk eti üretimi ve tüketimi arttırmak en güçlü çözüm olarak önerilebilir. Tavuk etinin tercih edilen kısımlarına ait sayısal veriler Çizelge 6'da verilmiştir.

Çizelge 6. Tavuk etinin tercih edilen kısmı

	Sayı(n)	Oran (%)
Göğüs	103	32.80
But-baget	105	33.44
Kanat	66	21.02
Pirzola	33	10.51
Ciğer-taşlık	7	2.23

Çizelge 6'da görüldüğü gibi, tavuk eti tüketiminde en tercih edilen kısmın but-baget (%33.44) ve hemen ardından %32.80 ile göğüs gelirken, en az tercih edilen kısmın ise %2.23 ile ciğer-taşlık olduğu görülmektedir. İskender ve ark. (2015) Artvin Çoruh Üniversitesi öğrencilerin % 27.7'sinin göğüs etini tercih ettiklerini bildirmişlerdir. Demir ve Aydın (2018) Kafkas Üniversitesi Veteriner Fakültesinde okuyan öğrenciler ile yapmış oldukları anket çalışmasında, tüketim tercihlerinde göğüs, but ve kanatın ilk üç sırayı aldığını bildirmişlerdir. Yıldız ve Duru (2019) Uşak ilinde yaptıkları çalışmada; en çok sırasıyla

but, baget, göğüs ve kanat tercih edildiği bildirilmiştir. Yine tüketicilerin % 42.5'nin bütün tavuk tercih ettiklerini ifade etmişlerdir. Kara ve ark. (2020) Siirt Üniversitesi'nde yaptıkları çalışmada; öğrencilerin en çok tercih ettikleri kısmının tavuk etinin göğsü (%34.46), en az tercih edilen kısmın ise %1.87 ile sakatat olduğunu bildirmişlerdir. Mevcut çalışmada elde edilen sonuçlar, yukarıda belirtilen araştırmacıların tavuk etinin tercih edilen kısımlarıyla uyumlu olmuştur. Tavuk eti dışında tüketilen kanatlı etine ait veriler ve oranları Çizelge 7'de verilmiştir.

Çizelge 7. Tavuk eti dışında tüketilen kanatlı eti

	Sayı(n)	Oran (%)
Keklik	16	5.5
Hindi	104	32.81
Kaz	15	4.73
Ördek	15	4.73
Bıldırcın	11	3.47
Tüketmiyorum	156	49.21

Tavuk eti dışında tüketilen kanatlı etine bakıldığında; %32.81 ile en çok hindi eti tüketilmektedir. Tavuk eti dışında kanatlı eti tüketmeyenlerin oranı %49.21 ile ankete katılanların önemli bir kısmını oluşturmaktadır. Benzer şekilde, Karakaya ve İnci (2014) Bingöl ili merkez ilçesinde yaptıkları anket çalışmasında; tavuk eti dışında en çok % 71.0 oranında hindi eti tükettiklerini bildirmişlerdir. İskender ve

ark. (2015) Artvin Çoruh Üniversitesi öğrencilerinin, tavuk eti dışında kanatlı eti tüketmeyenlerin oranı %71.8 ile dikkat çekmiştir. Mevcut çalışmada, tavuk eti dışında tüketilen kanatlı etlerine ait sonuçlar, yukarıda belirtilen sonuçlar ile uyum içerisinde olmuştur. Üniversite Öğrencilerinin tavuk eti satın alırken dikkat ettikleri parametreler ve reyon tercihi ait veriler ve oranları Çizelge 8’ de verilmiştir.

Çizelge 8. Tavuk eti satın alırken dikkat edilen unsur ve reyon tercihi

		Sayı(n)	Oran (%)
Dikkat edilen unsurlar	Son tüketim tarihi	176	54.72
	Marka	76	23.90
	Fiyat	30	9.43
	Deri rengi	24	7.55
	Ambalajlar	14	4.40
Reyon Tercihi			
	Köy Tavuğu	137	42.68
	Organik tavuk	145	45.17
	Ticari Tavuk	39	12.15

Çizelge 8’de belirtildiği gibi, ankete katılan öğrencilerin, tavuk eti satın alırken dikkat ettikleri en önemli unsurun son tüketim tarihi (%54.72) olduğu, reyon tercihi ise organik tavuk %45.17 ile ön plana çıkmaktadır. Dokuzlu ve ark. (2013), Türkiye genelinde yapmış oldukları ankette, tavuk eti tüketiminde markaya önem verildiği ve marka tercihi de en önemli faktörün güven olduğunu bildirmişlerdir. Karakaya ve İnci (2014) Bingöl ili merkez ilçesinde yaptıkları anket çalışmasında; katılımcıların, %98.6’sının son kullanma tarihine dikkat ettiklerini bildirmişlerdir. İskender ve ark. (2015) Artvin Çoruh Üniversitesi öğrencilerinin, köy tavuğu tercih edenlerin oranının %77.1, son kullanma tarihine dikkat edenlerin oranının %32.8, marka tercihinin ise %28.8 olduğunu bildirmişlerdir. Yıldız ve Duru

(2019) Uşak ilinde yaptıkları çalışmada; ürünün tazeliği, fiyatı, ambalajı, kalitesi, üreten firma, ürünün reklamı, damak zevki ve imal tarihi gibi faktörlerin tavuk eti tüketim tercihi etkileyen faktörler olarak tespit etmişlerdir. Kara ve ark. (2020) Siirt Üniversitesi’nde yaptıkları çalışmada; öğrencilerin tavuk eti satın alırken en çok son tüketim tarihine (%62.92) dikkat ettiklerini bildirmişlerdir. Mevcut çalışmada üniversite öğrencilerinin tavuk eti satın alırken dikkat ettikleri hususlar konusundaki sonuçlar, yukarıda belirtilen araştırma sonuçlarıyla uyum içerisinde olmuştur. Bu da üniversite öğrencilerinin sağlık açısından aldıkları ürünleri incelediklerini ve kontrol ettiklerini göstermektedir. Üniversite öğrencilerinin tavuk eti satın alırken tercih ettikleri mekana ait veriler Çizelge 9’da verilmiştir.

Çizelge 9. Tavuk eti satın alırken tercih edilen mekan

	Sayı(n)	Oran(%)
Bakkal	14	4.36
Kasap	135	42.06
Market	139	43.30
Semt pazarı	11	3.43
Diğer	22	6.85

Çizelge 9’da belirtildiği gibi, tavuk eti satın alırken tercih edilen yer bakımından birinci sırada marketler (%43.30) ve ikinci sırada kasaplar (%42.06) yer alırken, en az tercih edilen yer ise semt pazarlarıdır (%3.43). Yıldız ve Duru (2019) Uşak ilinde yaptıkları çalışmada; tavuk eti satın alınırken sırasıyla daha çok bayiler, marketler ve bakkalların tercih edildiğini tespit etmişlerdir. Kara ve ark. (2020) Siirt Üniversitesi’nde yaptıkları çalışmada; öğrencilerin tavuk eti satın alırken, en çok

marketleri tercih ettiklerini (%58.80) ve en az ise bakkal-semt pazarlarını (%3.75) tercih ettiklerini tespit etmişlerdir. Mevcut çalışmada, elde edilen bu sonuçlar yukarıdaki araştırmacıların sonuçlarıyla uyum içerisinde olmuştur. Üniversite öğrencilerinin tavuk eti satın alırken, sağlık açısından risk oranı daha az olabilecek yerleri tercih ettikleri sonucuna varılmıştır. Öğrencilerin Evde ve lokantada tavuk eti tüketim tercihlerine ilişkin parametreler Çizelge 10’da verilmiştir.

Çizelge 10. Evde ve lokantada tavuk eti tüketim tercihi

		Sayı(n)	Oran (%)
Evde tavuk eti tüketim Tercihi	Yemeklerde	103	32.29
	Fırında	110	34.48
	Mangal	77	24.14
	Haşlama	12	3.76
	Diğer	17	5.33
Reyon Tercihi	Tavuk döner	172	54.26
	Izgara	85	26.81
	Yemeklerde	23	7.26
	Çıtır tavuk-nugget	28	8.83
	Diğer	9	2.84

Çizelge 10’da belirtildiği gibi evde tavuk eti tüketiminin en çok fırında (%34.48) ve yemeklerde (%32.29), lokantada ise en çok tavuk döneri (%54.26) ve ızgara (%26.81) şeklinde tercih edildiği görülmektedir.

Öğrencilerin tavuk etinin besleyici değeri, hormon, antibiyotik kullanımı ile helal gıda durumu ile ilgili görüşlerini yansıtan veriler Çizelge 11’de verilmiştir.

Çizelge 11. Tavuk etinin besleyici değeri, hormon ve antibiyotik kullanımı ile helal gıda durumu

	Sayı(n) Evet/Hayır	Oran (%) Evet/Hayır
Tavuk etinin besleyici olduğuna inanıyor musunuz?	230/92	71.43/28.57
Tavuklarda hormon kullanıldığını düşünüyor musunuz?	274/48	85.09/14.91
Tavuklarda büyüme uyarıcı olarak antibiyotik kullanıldığını düşünüyor musunuz?	251/71	77.81/22.05
Tavuğu helal gıda olarak düşünüyor musunuz?	253 / 72	77.95/22.15

Çizelge 11 incelendiğinde, öğrencilerin %71.43'nün tavuk etinin besleyici olduğuna ve %77.88'nin de helal gıda olduğuna inandığı görülmektedir. Aynı Çizelgede öğrencilerin, %85.09'nun hormon ve %77.95'nin antibiyotik kullandığını düşündükleri de dikkat çekmektedir. Bu da öğrencilerin görsel ve yazılı basındaki yanlış beyanlardan etkilendiğini göstermektedir. Öğrencilerin tavuk eti üretiminde hormon ve antibiyotik kullandığını düşünmelerine rağmen, aynı zamanda öğrencilerin %71.43'ünün de tavuk etini besleyici olarak görmeleri ilginç bir sonuç olarak değerlendirilmiştir. Kara ve ark. (2020) Siirt Üniversitesi'nde yaptıkları anket çalışmasında, ankete katılan öğrencilerin %68.5'nin tavuk etinin

besleyici değerini bildiği, %31.5'nin ise tavuk etinin besleyici değerini bilmediği belirlenmiştir. Ancak aynı çalışmada da şaşırtıcı şekilde, öğrencilerin % 91.0'nun tavuklarda hormon kullandığını, % 82.4'nin de tavuklarda büyüme uyarıcı olarak antibiyotik kullandığını düşündüklerini bildirmişlerdir. Mevcut çalışmada elde ilen bu bulgular, yukarıda belirtilen araştırmacıların sonuçlarıyla uyum içerisinde olduğu görülmektedir. Bu sonuçta üniversite öğrencilerinin tavuk etinin sağlıklı ve besleyici değeri hakkında tam bir bilgilerinin olmadığını göstermektedir. Üniversite öğrencilerinin işlenmiş tavuk eti tüketim durumları ve tercihlerine ilişkin sonuçlar Çizelge 12'de verilmiştir.

Çizelge 12. İşlenmiş tavuk eti tüketim durumu

	Sayı(n)	Oran (%)
İşlenmiş tavuk eti tüketiyor musunuz?	Evet:169 / Hayır:133	Evet: 55.96 / Hayır:44.04
İşlenmiş tavuk eti tercihiniz?		
Nugget	61	23.46
Sucuk/Sosis/ Salam	111	42.69
Köfte/ Hamburger	80	30.77
Şinitzel	8	3.08

Çizelge 12'de görüldüğü gibi, öğrencilerin %55.96'sı işlenmiş tavuk eti tüketmektedir. İşlenmiş tavuk eti tüketim tercihinde salam, sosis ve sucuk yüksek oranda (%42.69) ve birinci sırada tercih edilirken, en az şinitzel (%3.08) tercih edilmektedir. Benzer şekilde, İskender ve ark. (2015) Artvin Çoruh Üniversitesi öğrencilerinde de, işlenmiş tavuk eti tüketim oranının % 82.1 ile yüksek olduğunu bildirmişlerdir. İşlenmiş tavuk eti olarak da dönerin (%36.2) tercih edildiği tespit etmişlerdir. Kara ve ark. (2020) Siirt Üniversitesi'nde yaptıkları çalışmada; işlenmiş tavuk eti tercihinde dönerin %

64.4 olduğunu bildirmişlerdir. Yukarıda belirtilen araştırmacıların sonuçları mevcut çalışmada elde edilen sonuçlar ile uyum içerisinde olmuştur. Ancak, Yıldız ve Duru (2019) Uşak ilinde yaptıkları çalışmada, ailelerin işlenmiş tavuk ürünleri tercih etmediklerini ifade etmişlerdir. Bu çalışma ile mevcut çalışma arasındaki görülen bu farklılık ankete katılan bireylerin sosyal statü farklılığından kaynaklanmaktadır. Öğrencilerin tavuk yetiştirme süresi ve medyanın tavuk eti tüketimine etkisi üzerine vermiş oldukların cevaplar ve oranları Çizelge 13'de verilmiştir.

Çizelge 13. Tavuk yetiştirme süresi ve medyanın tavuk eti tüketimine etkisi

		Sayı(n)	Oran (%)	CHİ KARE	P
Tavuğu yetiştirme süresi tercihi	40-45 gün	106	35.57	8.8736	0.1808
	80-90 gün	116	38.93		
	Fiyatına bakarım	76	25.50		
Medyanın tavuk eti tüketimini etkilediğini düşünüyor musunuz?	Evet	194	64.88	3.8999	0.2725
	Hayır	105	35.12		

Çizelge 13’de öğrencilerin vermiş oldukları cevaplara göre; öğrencilerin %38.93’ü tavuk yetiştirme süresinin 80-90 gün ve %35.57’si 40-45 gün olmasını isterken, %25.50’si ise yetiştirme süresine değil de tavuk etinin fiyatına baktıkları görülmektedir. Medyanın tavuk eti tüketimini etkilediğini düşünenlerin oranı % 64.88 ile çok dikkat çekici bir sonuç olmuştur. İskender ve ark. (2015) Artvin Çoruh Üniversitesi öğrencilerinin %50.22’sinin, medyanın tavuk eti

tüketimini olumsuz etkilediğini ifade etmişlerdir. Öğrencilerin %48.5’i etlik pilicin 80-90 günde yetiştirilmesini tercih ettiklerini ve öğrencilerin %26.7’si bu şekilde yetiştirilen tavuk etine %10, % 41.8’i %20, %24.7’si ise %50 daha fazla ücret ödeyebileceklerini bildirmişlerdir. Öğrencilerin tavukçuluk işletmesinin bölgemizde bulunmasının ve mevsimlerin tavuk eti tüketime etkisi Çizelge 14’de verilmiştir.

Çizelge 14. Tavukçuluk işletmesinin bölgemizde bulunması ve mevsimlere göre tavuk eti tüketim durumu

		Sayı(n)	Oran (%)
Tavukçuluk işletmesi bölgemizde olursa tüketime olumlu etkisi olur mu ?	Çok iyi olur	87	28.52
	İyi olur	135	44.26
	Fiyatına bakarım	76	27.21
Tavuk etini hangi mevsimlerde daha çok tüketiyorsunuz ?	Sonbahar	17	5.59
	Kış	91	29.93
	İlkbahar	20	6.58
	Yaz	36	11.84
	Fark etmez	140	46.05

Bölgemizde tavukçuluk işletmelerinin bulunmasının tüketime olan etkisinin iyi olacağını söyleyenlerin oranı %44.26 iken, çok iyi olur diyenlerin oranı %28.52 olarak belirlenmiştir. Tavukçuluk işletmesinin bölgemizde olmasının tüketime olumlu olacağını düşünenlerin oranı toplamda %72.78 ile çok yüksek bulunmuştur. Bu tespit, bölgemizde tavukçuluk işletmelerinin kurulması gerektiğini de ifade etmektedir. Mevsime göre tüketimde ise fark etmez diyenler en yüksek oranı oluşturmaktadır (%46.05). Çin’de yapılan

bir çalışmada tavuk eti tüketimine etki eden önemli bir faktörün de insanların yaşadıkları bölgenin olduğu bildirilmiştir. Bu çalışmada şehirde yaşayanların kırsalda yaşayanlara göre daha fazla tavuk eti tükettikleri saptanmıştır (Parrot ve Walley, 2017). Üniversite öğrencilerinin tavuk kesim yöntemi tercihleri ve tavuk kesiminde besmele getirilmesinin kendileri için önemli olup olmadığı sorusuna vermiş oldukları cevaplar Çizelge 15’de verilmiştir.

Çizelge 15. Tavuk kesim yöntemi ve kesimde besmele getirilmesinin önemi

		Sayı(n)	Oran (%)
Tavuk kesim yöntemi tercihiniz?	Makine ile kesim	63	21.00
	El ile kesim	167	55.67
	Fark etmez	70	23.33
Tavuk kesiminde besmele getirilmesinin sizin için önemi?	Çok önemli	161	53.49
	Önemli	67	22.26
	Fark etmez	73	24.25

Çizelge 15 incelendiğinde, tavuk kesim yönteminde el ile kesim, %55.67 ile en fazla tercih edilen yöntemdir. Tavuk kesiminde besmele getirilmesinin çok önemli (%53.49) ve önemli (% 22.26), bulanların toplamı oranı ise oldukça yüksek bulunmuştur (%75.75). Benzer şekilde, Karakaya ve İnci (2014) Bingöl ili merkez ilçesinde yaptıkları anket çalışmasında; İslami usule göre kesimin tavuk eti tüketimini olumsuz etkileme oranı %78.0'dir. İskender ve ark. (2015) Artvin

Çoruh Üniversitesi öğrencilerini, tavuk etini helal gıda kavramı içerisinde düşünenlerin oranı % 88.4 olmuştur. Bahsedilen araştırmacıların sonuçları, mevcut çalışmada elde edilen sonuçlarla paralellik göstermektedir. Bu durum, Türkiye nüfusunun büyük bir kısmının Müslüman olmasına atfedilebilir. Tavuk yemlerinde GDO (Genetiği Değiştirilmiş Organizma) kullanılıp kullanılmadığı ve GDO'nun tavuk eti tüketimi üzerine etkisini gösteren sonuçlar Çizelge 16'da verilmiştir.

Çizelge 16. Tavuk yemlerinde GDO kullanılması ve bunun tavuk eti tüketimine etkisi

		Sayı(n)	Oran (%)
Tavuk beslemede GDO kullanıldığını düşünüyor musunuz?	Evet	153	50.83
	Hayır	36	11.96
	Bilmiyorum	112	37.21
Tavuk beslemede GDO kullanımı tavuk eti tüketiminizi etkiler mi?	Evet	160	53.51
	Hayır	61	20.40
	Fark etmez	78	26.09

Çizelge 16'da görüldüğü gibi, tavuk yemlerinde GDO kullanıldığını düşünenlerin oranı % 50.83, GDO kullanımının tavuk eti tüketimini etkilediğini düşünenlerin oranı ise % 53.51 olarak bulunmuştur. Bu sonuçlar, öğrencilerin GDO konusunda yeterli bilgileri olmadığı ve GDO'nun insan ve hayvan sağlığı üzerine etkilerini

konularında bilinçlendirilmeleri gerektiği sonucuna varılmıştır. Tavuk etinin fiyatının düşük olması, hormon ve antibiyotik kullanımı, TV, radyo ve gazete haberleri, hayvan hastalıkları riski ve tavuk etinde yağ oranının düşük olması gibi faktörlerin tavuk eti tüketime olan etkilerini gösteren sonuçlar Çizelge 17'de verilmiştir.

Çizelge 17. Tavuk eti tüketimini etkileyen faktörler

FAKTÖRLER	ORANLAR (%)*						CHİ KARE	P
	1	2	3	4	5	TOP		
Fiyatın düşük olması	23.00	32.67	20.00	16.33	8.00	100	15.1479	0.2324
Hormon ve antibiyotik kullanım	11.15	18.58	15.88	19.26	35.14	100	7.5737	0.8175
TV, Radyo ve gazete haberleri	13.71	19.40	20.74	26.09	20.07	100	12.6510	0.3949
Hayvan hastalıkları riski	5.70	13.09	10.74	20.47	50.00	100	14.0848	0.2953
Yağ oranının düşük olması	6.64	19.93	25.25	21.93	26.25	100	9.6886	0.6433

1: Önemli değil, 2: Biraz önemli, 3:Orta derece önemli, 4:Oldukça önemli, 5: Çok önemli.

Tavuk eti tüketiminde çok önemli bulunan faktörler sırasıyla; hayvan hastalıkları riski (% 50.00), hormon ve antibiyotik kullanımı (%35.14), yağ oranının düşük olması (%26.25), TV-radyo-gazete haberleri (%20.07) ve fiyatın düşük olması (%8.00) bulunmuştur. Dokuzlu ve ark. (2013), Türkiye genelinde (975 hane halkı ile) yaptıkları anket çalışmasında kişi başına 17.24 kg tavuk eti tüketildiğini tespit etmişlerdir. Buna göre tüketim miktarı bölgelere, gelir düzeyine, medeni duruma, kırsal ya da kentsel alanda yaşama göre değişmekte olup en yüksek Ege Bölgesinde (21.98 kg), en düşük Doğu Anadolu Bölgesinde (10.97 kg) olduğu belirlenmiştir. OECD-FAO, 2019 verilerine göre, Türkiye’de kişi başı yıllık tavuk eti tüketimi 19.1 kg olarak belirtilmiştir (OECD-FAO, 2021). Bu da, önceki yıllara göre Türkiye’de tavuk eti tüketim değerlerinin arttığını göstermektedir. Karakaya ve İnci (2014) Bingöl ili merkez ilçesinde yaptıkları anket çalışmasında; ilaç ve katkı madde kullanımının, tavuk eti tüketimine olumsuz etkisi % 17.3 olarak bulunmuştur. İskender ve ark. (2015) Artvin Çoruh Üniversitesi öğrencilerin tavuk eti tüketiminde, medyanın tüketimi olumsuz etkilediğini düşünenlerin oranı %50.2 olmuştur. Yıldız ve Duru (2019) Uşak ilinde yaptıkları çalışmada; tavuk eti tüketiminin ana sebebinin ise fiyatının düşük olması, piyasada kolay bulunması ve sağlıklı olması olarak ifade edilmiştir. Bozbay C. K (2020), Eskişehir Osmangazi Üniversitesi personeli ve öğrencileri ile yaptıkları çalışmada; Etlik piliç

beslenmesinde kullanılan yem ve/veya yem katkı maddeleri ile ilgili medyatik bilgilerin (dezenformasyon) etkisinin, akademisyen ve öğrencilerde çalışanlara göre daha yüksek olduğunu belirlemiştir. Sonuç olarak, eğitim seviyesi arttıkça tavuk eti tüketimi hakkındaki yanlış medya raporları nedeniyle olumsuz algının attığı ve tavuk eti tercihinin azaldığını tespit etmiştir.

SONUÇ

Sonuç olarak olumsuz eleştirilere rağmen tavuk etine yönelik bu olumlu tespitler büyük bir önem arz etmektedir. Mevcut küçük çaplı olumsuzluklar da giderilerek tavuk etinin hak ettiği konuma yükseltilmesi ve bölgede tavukçuluk işletmelerinin kurulmasının, hem üretici hem de tüketici açısından olumlu etkiler yaratacağı görülmektedir. Toplumun ve özellikle de üniversite öğrencilerinin bilinçlendirilmesi amacıyla yapılan bu tür çalışmaların tavuk eti tüketim oranlarına olumlu yansıtacağı sonucuna varılmıştır.

KAYNAKLAR

Anonim, 2021. Beyaz et üretimi ve ölçümlerin kontrol altına alınması. <https://static-int.testo.com/media/f7/fa/4b468b41dd81/beyaz-et-example-application-Food-TR.pdf> (Erişim tarihi: 15.01.2021)

Bozbay, C.K. 2020. Bir devlet üniversitesindeki (Eskişehir Osmangazi Üniversitesi) personel ve öğrenciler arasında farklı etlik piliç barınma ve besleme sistemlerinin tüketici tercihi ve algısı. Türk Tarım-Gıda Bilim ve Teknoloji Dergisi, 8(8): 1643-1649.

Demir, P.A., Aydın, E. 2018. Veteriner Fakültesi öğrencilerinin beyaz et ile yumurta tüketim durumları ve tercihleri. *Animal Health Production and Hygiene*, 7(1): 563-568.

Dokuzlu, S., Barış, O., Hecer, C., Gültaş, M. 2013. Türkiye’de tavuk eti tüketim alışkanlıkları ve marka tercihleri. *Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi*, 27(2): 83-92.

Griffith, C.J., Redmond, E. 2005. Handling poultry and eggs in the kitchen. in: food safety control in the poultry industry. Edited by G C Mead. Woodhead Publishing Ltd, Cambridge, UK and CRC Press, USA. Pp. 524-540.

İskender, H., Kanbay, Y., Özçelik, E. 2015. Artvin Çoruh Üniversitesi öğrencilerinin tavuk eti tüketim tercihleri. *Fırat Üniversitesi Sağlık Bilimleri Veteriner Dergisi*, 29(1): 09-13.

Kara, M.A., Tekeli, A., Mikail, N. 2020. Üniversite öğrencilerinin tavuk eti tüketim alışkanlıkları: Siirt Üniversitesi örneği, Türkiye. *Türkiye Tarımsal Araştırmalar Dergisi*, 7(3): 327-336.

Karakaya, E., İnci, H. 2014. Bingöl ili merkez ilçesi hane halkının kanatlı eti tüketim tercihleri. *Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi*, 8(1): 53-64.

Marangoni, F., Corsello, G., Cricelli, C., Ferrara, N., Ghiselli, A., Lucchin, L., Poli A. 2015. Role of poultry meat in a balanced diet at maintaining health and wellbeing an Italian consensus document. *Food and Nutrition Research*, 27606 :1-11.

Medeiros, G.C.B.S., Azevedo, K., P., M., Mesquita, G.X.B.M., Lima, S.C.V.C., Silva, D.F.O.S., Pimenta, I.D.S.F., Gonçalves, A.K.S., Lyra, C.O., Piuvezam, G. 2019. Red meat consumption, risk of incidence of cardiovascular disease an

cardiovascular mortality, and the dose-response effect. *Medicine*, 98:38.

Milicevic, D., Trbovic, D., Petrovic, Z., Strajn, B.J., Nastasijevic, I., Koricanac, V. 2015. Physicochemical and functional properties of chicken meat. *Procedia Food Science* 5: 191-194.

FAO, STAT, 2021. Livestock Primary. Meat Chicken Production Quantity. Data-2019. <https://www.fao.org/faostat/en/#data/QL>.(Erişim tarihi:29.01.2021)

OECD-FAO, 2021. Agricultural Output-Meat Consumption-OECD. Data-2019. <https://data.oecd.org/agroutput/meat-consumption.htm#indicator-chart> (Erişim tarihi:27.01.2021).

Öztürk, E., Güngör, E. 2016. Yumurta ve piliç eti kalitesi-hayvan besleme ilişkisi. *Ulusal Kümes Hayvanları Kongresi*, 5-8 Ekim, Samsun, s. 299-312.

Parrot, P., Walley, K. 2017. Consumer attitudes to poultry meat: a comparative study of the UK and China. *Poultry Quality Evaluation*. Elsevier Woodhead Publishing (Edited by Massimiliano Petracci and Cecile Berri). 313-332.

SAS., 2020. SAS/STAT, Version 9.4. Inst. Inc. Cary, NC, USA.

Shruti, S., Hussain, A., Chowdhury, S., Nagarajan, L., Surve, V., Kumar, A., Menezes, E. 2019. Role of poultry meat in human diet. *Poultry Punch*, April 9.

Yamane, T. 2010. Temel örnekleme yöntemleri, (Çev. Esin A. vd.), Literatür Yayıncılık, Yayın No:53, İstanbul.

Yıldız, A., Duro, A.A. 2019. Etlik piliç yetiştiriciliğinin geliştirilmesi açısından tavuk eti tüketim alışkanlıklarının incelenmesi: Uşak İli Örneği. *Türk Tarım-Gıda Bilim ve Teknoloji Dergisi* 7(6): 833-839.