

Uludag Univ. J. Fac. Vet. Med.
31 (2012), 2: 45-49

Türkiye'de Balıkçılık Sektörüne ve Türk Halkının Su Ürünleri Tüketim Alışkanlıklarına Genel Bir Bakış

Canan HECER*

Geliş Tarihi: 30.01.2013
Kabul Tarihi: 13.02.2013

Özet: Su ürünleri hayvansal protein kaynağı oluşu nedeniyle beslenmemizde son derece önemli bir gıdadır. Ne yazık ki, Dünya'da pek çok ülkede, önemli bir yere sahipken, üç tarafı denizlerle çevrili ülkemizde hakkettiği yeri henüz bulamamıştır. Su ürünleri özellikle balık, ülkemizde daha çok taze olarak tüketilmektedir. Kişi başına su ürünleri tüketimi dünya ortalamasının yarısı seviyesindedir Su ürünleri üretiminin çoğunluğu avcılıktan elde edilen ülkemizde, üretim miktarı bakımından Dünya'da 32. sırada yer almaktadır.

Sosyo-ekonomik faktörler, beslenme alışkanlıkları ve kişisel tercihler gibi bir çok faktör tüketim miktarını etkilemektedir. Bununla birlikte işleme teknikleri ve işleme tesisleri geliştirilerek, alternatif tüketim yolları artırılabilir.

Gerek tüketim oranını, gerekse Türkiye'nin su ürünleri üretiminde dünyadaki payını arttırmak için balıkçılık kaynaklarının etkin kullanımı önemlidir.

Anahtar Kelimeler: Su ürünleri, Balık, Tüketim.

An Overview To Turkish Sea Foods Sector and Consumption Habits of Turkish Consumers

Abstract: Sea foods are important for human diet due to the fact that it is an animal based protein source. While sea foods are important in many countries, unfortunately it is not valuable enough in our country where a peninsula is. Sea foods, especially fish is consuming as fresh in Turkey and per capita consumption is nearly half of the world average. Fishing is the main production method of sea foods and Turkey comes into 32thrank in the world in terms of production amount.

Many factors are affected consumption amount such as; socio-economic factors, eating habits and personal preferences. However, alternative consumption ways can be increased with development of new processing methods and processing plants.

Efficient use of fishery sources in order to increase either consumption ratio or share of aquaculture production of Turkey in world scale.

Key Words: Sea foods, fish, consumption.

* U.Ü. KMYO Gıda İşleme Bölümü, 16700, Karacabey/Bursa checer@uludag.edu.tr

Giriş

İnsanların sağlıklı yaşayabilmesi, üretken olması, çocukların ve gençlerin bedensel ve zihinsel gelişimini sağlayabilmesi için kişi başına düşen günlük protein miktarının %40-50 sinin hayvansal kaynaklı olması önemlidir⁷.

Balık eti sadece protein ve esansiel aminoasitlerin yanı sıra mineral, vitamin ve yağ asitleri içeriği açısından da oldukça zengindir^{11,12,14}.

Vücudumuz, çok besleyici olan balık etinin % 90'ını kullanabilmektedir. Ayrıca, balık eti, kırmızı ete oranla kadar az yağ içermektedir^{14,21}. Balık eti, vücut direncinin artmasını sağladığı gibi, içerdiği yüksek orandaki kalsiyum, fosfor ve iyot ile vücudun mineral dengesinin korunmasına da yardımcı olmaktadır. Vücudun kış mevsiminde daha da artan A, B1, B2 ve D vitamini ihtiyacını da balık tüketimi ile karşılamak mümkündür^{14,21}.

Tümoral hastalıklar, kalp-damar hastalıkları, yüksek tansiyon, şeker ve kolesterol gibi hastalıkların temelinde beslenme rejiminin de önemi bilinmektedir^{5,24}. Balık etinin ve dolayısıyla balık yağının (omega-3) bu hastalıklara karşı koruyucu olduğu ve tedavi edici etkisiyle ilgili bir çok çalışma yapılmıştır²².

Türkiye üç tarafının denizlerle çevrili bir ülke olmasının yanısıra, sahip olduğu gölleri, barajları ve akarsuları ile su ürünleri bakımından önemli bir potansiyele sahiptir. 8333 km kıyı uzunluğuna sahip olan ülkemizde, yaklaşık 25 milyon hektar su ürünleri üretimine uygun alan bulunmaktadır².

Türkiye'de kişi başına su ürünleri tüketimi 2009 yılında 7,57 kg iken, 2010'da 6,92 kg'a, 2011 yılında ise 6,32 kg'a düşmüştür (1,23) Dünya'da kişi başı su ürünleri tüketimi 16,3 kg/yıl olarak gerçekleşmekte olup, bu oran gelişmiş ülkelerde 23,8 kg/yıl iken gelişmekte olan ülkelerde 14,3 kg/ yıldır³.

Türkiye İstatistik Kurumu'nun verilerine göre Türkiye'deki su ürünlerinin % 75 kadarı insan gıdası olarak tüketilmekte, geriye kalanı ise balık unu ve yağı ile diğer amaçlar için kullanılmaktadır²³.

Türkiye'deki Balıkçılık Sektörüne Genel Bakış

Su ürünleri üretimi 2011 yılı verilerine göre, bir önceki yıla göre % 7.73 artarak, 703 545 ton'a ulaşmıştır²⁴. Birleşmiş Milletler Tarım

ve Gıda Örgütü (FAO) 2009 yılı istatistiklerine göre, küresel su ürünleri üretim miktarı 145,1, 2011 verilerine göre ise 154 milyon tondur. 2012 verilerine göre, Türkiye'deki su ürünleri üretimi, toplam üretimin %1.17'sini oluşturmaktadır¹³. Türkiye 2010 yılı su ürünleri üretim miktarı bakımından dünyada 32., yetiştiricilikte ise 24. sırada yer almaktadır¹³.

TÜİK 2011²⁴ verilerine göre, Ülkemizde su ürünleri üretiminin büyük miktarı avcılıktan elde edilmektedir. 2011 yılında avcılıkla yapılan üretimin %61,44'ü deniz balıklarından, %6,45'i diğer deniz ürünlerinden, %5,27'si ise iç su ürünlerinden ve %26.83'ü denizlerimizdeki yetiştiricilik üretiminden elde edilmiştir. 2011 yılı verilerine göre avlanan Hamsi balığı miktarı ülkemizde avlanan deniz balıklarının %52,9'unu kapsamaktadır. Diğer deniz balıklarının avlanma yüzdeleri, Çaç balığı %20.2, sardalya balığı %8 dir. Avlanan diğer deniz ürünlerinin yüzdeleri ise beyaz kum midyesi %66,4, deniz salyangozu %14,4, kırmızı karides %4, pembe karides %3,3 ve kara midye %3,2 dir. Su ürünleri avcılığı 2011 yılında %5,93, yetiştiricilik üretimi ise %12,95 oranında artmıştır. Deniz ürünleri avcılığında da % 7.18 artış gerçekleşmiştir. İç sularımızda yoğun olarak üretilen alabalık, su ürünleri yetiştiriciliğimizin % 53.1'ini, denizlerimizdeki levrek %24,9'unu ve çipura %17'sini oluşturmaktadır. İç su ürünleri avcılığı ise 2011 yılında %7,85 oranında azalmıştır²⁴.

Artan nüfusa ve protein ihtiyacına rağmen, doğal stokların azalması, kültür balıkçılığının önemini arttırmıştır. FAO'ya göre yetiştiricilik sektörü son on yılda ortalama yüzde 6,6 oranında büyüyerek, dünya çapında en çok gelişen gıda üretim sektörü olmuştur²⁰. Su ürünleri sektörünün 2010 yılı verilerine göre ihracatı 55.109 ton'dur. İhraç edilen başlıca ürünler levrek, çipura alabalık ve orkinos olup, taze ve soğutulmuş şekilde ihraç edilmektedir²³. Japonya, İtalya, İspanya, İngiltere, Lübnan ve ABD ihracat yapılan başlıca ülkelerdir²⁰.

2011 yılında deniz levreği, ihracatı %193'lük bir artış göstermiştir⁴.

Su ürünleri sektörünün 2010 yılı verilerine göre ithalatı 80 726 ton'dur. Norveç yüzde %50'ye yakın bir oranla en çok ithalat yaptığımız ülke konumundadır. Fransa, İspanya ve İzlanda ise diğer ithalat yaptığımız ülkelerdir. İthal ettiğimiz ürünler arasında uskumru, orkinos ve somon ilk sıralarda yer almaktadır^{20,23}.

Türkiye’de üretilen su ürünlerinin büyük bir bölümü taze olarak tüketilmektedir (%75). İşlenmiş ürünlerin Türkiye’deki tüketim oranı düşük olup (%2), daha çok ihracata yöneliktir²³. Türkiye’deki balık tüketim alışkanlıklarına genel bir bakış

Son yıllarda su ürünleri tüketimiyle ilgili çok sayıda çalışmalar yapılmıştır^{8-11,15-19,21,26}. Hatırlı¹⁵, Isparta ilinde ailelerin balık tüketim analizini logit modeli kullanarak yapmıştır. Araştırma sonuçlarına göre, ailelerin gıda harcaması içinde balık tüketimine ayırdıkları pay % 6.24 olarak belirlenmiştir. Aynı çalışmada kişi başına balık tüketimi de aylık 1.03 kg olarak bulunmuştur.

Çolakoğlu ve ark.⁹, Çanakkale’de su ürünleri tüketim davranışlarını belirlemek için 680 kişiyle anket çalışması yapmışlardır. Anket katılanların, beyaz eti birinci sırada (%47.5), balık etini ikinci sırada (%29.85), kırmızı eti ise üçüncü sırada (%22.05) tükettikleri tespit edilmiştir. En çok sevilen balık lüfer, en çok tüketilen balıklar ise sırasıyla istavrit, hamsi, sardalya ve çipura olarak saptanmıştır. Ailelerin çoğunluğunun ayda 1-6 kg arasında balık tükettiklerini belirlemiştir.

Saygı ve ark.¹⁹ İzmir metropol ilçelerinde yaptıkları çalışmada, 1.183 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 tükettikleri saptanmıştır. Bu bireylerin % 72’sinin en az ayda 2 defa balık tükettiği tespit edilmiştir. Aynı zamanda, ailelerin balık yetiştiriciliği hakkındaki düşüncelerini de araştırmışlar, bireylerin %28’inin yetiştiricilik çalışmalarının sürmesi ile ilgili olumlu görüşe sahip olduğunu, %12’inin olumsuz görüşe sahip olduğunu ve %60’lık kesimin ise konuyla ilgili fikirlerinin olmadığını belirlemiştir.

Ülkemizin balık tüketimi bölgeler arasında farklılıklar göstermektedir. Kıyı bölgelerimizde kişi başına 25 kg kadar çıkarken, Doğu ve Güneydoğu bölgelerimizde 1 kg kadar azalmaktadır^{16,21}. Kentlerde de balık ve balık ürünleri tüketim oranları kırsal yerleşim yerlerine göre %5 daha fazladır⁶.

Erdal ve Kemal’in¹⁰ Tokat ilinde yaptıkları çalışmada 151 adet anket uygulanmıştır. Bu anketlerle ailelerin sosyo-ekonomik özellikleri, ailelerin aylık balık tüketimleri ve balık tüketirken nelere dikkat ettikleri belirlenmiştir. Hanelerin balık tüketim miktarlarını yıllık kişi genel

ortalamada 13 kg civarında bulmuşlardır. Düşük ve orta gelir grubunda yıllık kişi başına balık tüketimi ortalama 14-15 kg iken yüksek gelir grubunda bu miktar yaklaşık 9 kg olarak belirlenmiştir. Ailelerin balığı tüketme nedenlerini incelediklerinde, ilk sırada (%87) sağlıklı olduğunu düşünmeleri, ikinci sırada (%12) alışkın olmaları, sonucunu bulmuşlardır. Ayrıca çalışmada ailelerin %65’inin yalnızca hamsiyi, %19’unun ise hamsi başta olmak üzere diğer (alabalık, istavrit, çipura, palamut) balıkları da tükettiği, %7’sinin yalnızca alabalık, %9’unun ise hamsi ve alabalık dışında diğer (istavrit, palamut, kefal, mezgit) balıkları tükettiği belirlenmiştir.

Şen ve ark.²¹ Elazığ ilinde balık tüketimini incelemiştir. Anket sonuçlarına göre, bir ayda 0-500 g et tüketen aileler arasında en fazla balık eti tüketilirken (% 74), bunu kırmızı et (% 69) ve tavuk eti (% 49) tüketenler izlemiştir. Bir ay içerisinde 500 g’dan daha fazla et tüketen gruplar arasında ise en fazla tavuk etinin tüketildiği ortaya çıkmıştır.

Ceylan ve ark.⁸, Van ilinde kentsel ve kırsal alanda tüketicilerin balık eti tüketim yapısını ve satın alma eğilimlerini incelemiştir. Çalışmada, hane halkı başına düşen mevsimlik balık eti tüketim miktarının, kentsel alanda; 28,33 kg ile en fazla ilkbahar mevsiminde ve kırsal alanda 17 kg ile en fazla yaz mevsiminde olduğu belirtilmiştir.

Oğuzhan ve ark.¹⁷, Erzurum ilindeki halkın su ürünleri tüketim alışkanlıkları ve tüketicinin su ürünleri hakkında bilgisini belirlemek amacıyla 1500 kişiyle anket çalışması yapılmıştır. Anket sonuçlarına göre katılanların kırmızı eti birinci sırada (%56), tavuk etini ikinci sırada (%37.33), balık etini ise üçüncü sırada (%6.66) tükettiklerini tespit etmişlerdir. En çok tüketilen balığın hamsi (%48) olduğu saptanmıştır.

Orhan ve Yüksel’in¹⁸, Burdur’da 300 kişiyle yaptığı anket çalışmasında, Burdur’da yaşayanların %88.3’ünün balık tükettiği görülmüştür. Balık tüketenlerin öncelikli tercihlerinin, deniz balıklarından hamsi balığı (%91.0), tatlı su balıklarından alabalık (%98.1) olduğu belirlenmiştir.

Tunceli’de Yüksel ve arkadaşlarının 2010 yılında 348 kişiyle yaptıkları anket çalışmasında ise, en beğenilen et türleri sırasıyla baliketi (% 48), kırmızı et (% 34) ve tavuk eti (% 18) olmasına rağmen, en fazla tüketilen et türleri sırasıyla kırmızı et (% 40), tavuk eti (%38) ve baliketi

(% 22) olarak saptanmıştır. Ayrıca, balık tüketim alışkanlığı konusunda insanlar arasında yaş, cinsiyet, meslek, gelir ve eğitim düzeyine göre farklılıklar bulunduğu belirlenmiştir. Kişi başı yıllık balık tüketimi 4,1 kg olarak hesaplanmıştır. İl genelinde en beğenilen türün doğal alabalık, en fazla tüketilen türün ise hamsi olduğu ve toplam 10 farklı türün tüketildiği tespit edilmiştir. Çalışma sonucunda, Tunceli’de balık tüketiminin ülke ortalamasının altında olduğu belirlenmiştir²⁶.

Erdoğan ve ark. da¹¹, İstanbul’da su ürünleri tüketimine yönelik ankete dayalı tüketim çalışması yapmışlardır. Bu çalışmada, toplam 972 katılımcının sadece %15,53’ü asla su ürünü tüketmediklerini belirtmiş, ancak bunların hiçbiri su ürünlerini sağlıklı bulduğunu ifade etmemiştir. Tüketici olmamalarının temel nedeni koku ve tattır. Çalışmada, katılımcıların %84,47’sinin, su ürünlerinin besin değerinin farkında olduğunu ve tüketicilerinin oranı ile tüketim sıklığının, tüketicilerin yaşı ile orantılı olarak arttığını belirtmişlerdir. Katılımcıların çoğunluğunun (%34,84) haftada bir kez su ürünleri tükettiği ve en favori su ürünü midye, ilk üç sıradaki balıklarında yağlı balık türleri olduğu tesbit edilmiştir.

Sonuç olarak, Türkiye’de kentsel bazda yapılan çalışmalar, aylık kişisel su ürünleri tüketiminin dünya ortalamasının yarısı kadar olduğunu doğrulamaktadır. Su ürünleri tüketiminde bölgeler arasında da farklılıklar görülmektedir. Tüketim miktarını, halkın gelir seviyesi, beslenme alışkanlıkları, kişisel tercihler gibi faktörler etkilemektedir.

Türkiye 70 milyonun üzerinde nüfusu olan Avrupa Birliğine üye olmaya aday, ihracat ve üretim potansiyeli giderek artış gösteren bir ülkedir. Bu yüzden su ürünleri tüketimimizin bölgesel mevcut durumunu ortaya çıkarmak için, daha kapsamlı çalışmalar yapmak, tüketici davranışlarının etkilendiği faktörleri belirlemek, sektörün gelişimine yardımcı olmak ve tüketimin yaygınlaştırılması adına son derece önemlidir.

Kaynaklar

1. Akpınar, M., Dağistan, E., Mazlum, Y., Gül, M., Koc, B and Yılmaz, Y. 2009. Determining household preferences for fish consumption with conjoint analysis in Turkey, *Journal of Animal and Veterinary Advances*, 8(11):2215-2222.
2. Anonim, 2001. VIII. Development plan for 5 years expert commission report for aquaculture and aquaculture industry, DPT:2575-OIK: 588. State Planning Organization, Ankara, Turkey, pp:158(Turkish).ISBN:975.19.2714-5. <http://www.dpt.gov.tr/DocObjects/Download/3502/oik588.pdf>.
3. Anonim, 2012. Batı Akdeniz Kalkınma Ajansı (BAKA) Sektör Raporu, <http://www.baka.org.tr/uploads/1357649435SU-URUNLERi-RAPORU-17ARALiK.pdf>
4. AKIB, 2011. General Secretariat of Exporters’ Union of Mediterranean. Su Ürünleri ve Hayvansal Mamuller İhracat Rakamları Değerlendirilmesi.
5. Atar, H.H. and Alcicek, Z., 2009. Su ürünleri tüketimi ve sağlık, *TAF Preventive Medicine Bulletin*, 8, (2), 173-176, Ankara.
6. Aydın, H., Dilek, M.K. and Aydın, K., 2011. Trends in fish and fishery products consumption in Turkey, *Turkish Journal of Fisheries and Aquatic Sciences*, 11: 499-506.
7. Cevger, Y., Y. Aral, P. Demir and S. Sarıözkan, 2008. Ankara Üniversitesi Veteriner Fakültesi İntern Öğrencilerinde Hayvansal Ürünleri Tüketim Durumu ve Tüketici Tercihleri, *Ankara Üniversitesi Veteriner Fakültesi Dergisi*, 55, 189-194, Ankara.
8. Ceylan, M., İ. Yıldırım, K. Çiftçi., 2008. The determining of fish consumption structure and aptitude to buy of consumers (in Turkish). VIII. Ulusal Tarım Ekonomisi Kongresi, Gıda Pazarlaması, 172-181. Bursa.
9. Çolaklıoğlu, F.A., İşmen, A., Özen, O., Çakır, F., Yiğın, Cığdem and Ormancı, H.B., 2006. Çanakkale ilindeki su ürünleri tüketim davranışlarının değerlendirilmesi, *E.U. Journal of Fisheries & Aquatic Sciences*, 23 (1/3), 387-392.
10. Erdal, G. and Esengül, K., 2008. Tokat ilinde balık tüketimini etkileyen faktörlerin logit model analizi, *E.U. Journal of Fisheries & Aquatic Sciences*, 25,3,203-209.
11. Erdoğan, B.E., Mol, S. and Coşansu, S., 2011. Factors influencing the consumption of seafood in Istanbul, Turkey, *Turkish Journal of Fisheries and Aquatic Sciences*, 11:631-639.
12. Feng, W., Jian, Z., Weisong, M., Zetian, F. and Xiaoshuan, Z., 2009. Consumers’ perception toward quality and safety of fishery products, *Beijing, China. Food Control*, 20(10):918-922..
13. Food and Agriculture Organization of the United Nations (FAO). 2012 <http://www.fao.org/fisheries&aquaculture>
14. Göğüş, A.K., Kolsarıcı, N., 1992. Su Ürünleri Teknolojisi. Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi yayınları: 1243, ders kitabı: 358, Ankara.
15. Hatırlı, S.A., 2004. Isparta İlinde Ailelerin Balık Tüketiminin Analizi, *İktisadi ve İdari Bilimler Fakültesi dergisi*, 9,1,245-256.

16. Köprücü, K., 2007. Türkiye su ürünleri üretiminin durumu ve değerlendirilmesi, Türk Tarım dergisi, 178, 22-28.
17. Oğuzhan, P., Angiş, S.ve Atamanalp, M., 2009. Erzurum ilindeki tüketicilerin su ürünleri tüketim alışkanlığının belirlenmesi üzerine bir araştırma, XV. Ulusal su ürünleri sempozyumu, 01-04 Temmuz 2009, Rize.
18. Orhan, H. ve Yüksel, O., 2010. Burdur ili su ürünleri tüketimi anket uygulaması, Süleyman demirel Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi, 5(1),1-7.
19. Saygı, H., Saka, S., Fırat, K. and Katagan, T., 2006. İzmir merkez ilçelerinde kamuoyunun balık tüketimi ve balık yetiştiriciliğine yaklaşımı, E.U. Journal of Fisheries & Aquatic Sciences, 23 (1/2), 133-138.
20. Şahin, Y., 2011. İktisadi Kalkınma Vakfı değerlendirme notu, AB ve iş dünyası : Balıkçılık sektörü, 38, <http://www.ikv.org.tr>.
21. Şen B., Canpolat, O., Sevim, A.F. and Sönmez, F., 2008. Elazığ ilinde balık eti tüketimi, Fırat Üniv. Fen ve Müh. Bil. Dergisi 20(3), 433-437.
22. Trondsen, T., Braaten, T., Lund, E. and Eggen, A.E., 2004. Eggen Health and seafood consumption patterns among women aged 45-69 years. A Norwegian seafood consumption study. Food Quality and Preference, 15:117-118.
23. TUIK, 2010. Türkiye İstatistik Kurumu, internet sitesi, http://www.tuik.gov.tr/fishery_statistics (Erişim: 27.05.2012).
24. TUIK, 2011. Türkiye İstatistik Kurumu, internet sitesi, http://www.tuik.gov.tr/fishery_statistics (Erişim: 26.01.2013).
25. Turan, H., Kaya, Y. and Sönmez, G., 2006. Balık etinin besin değeri ve insan sağlığındaki yeri, E.U. Su Ürünleri Dergisi, 23,1/3, 505-508.
26. Yüksel, F., Kuzgun, N.K. ve Özer, E.İ., 2010. Tunceli ili balık tüketim alışkanlığının belirlenmesi, Karadeniz Fen Bilimleri Dergisi, Yıl:3, 2(5), 28-36.

