



ARAŞTIRMA

F.Ü.Sağ.Bil.Vet.Derg.
2015; 29 (1): 09 - 13
http://www.fusabil.org

Artvin Çoruh Üniversitesi Öğrencilerinin Tavuk Eti Tüketim Tercihleri

Hatice İSKENDER¹
Yalçın KANBAY²
Eda ÖZÇELİK¹

¹Artvin Çoruh Üniversitesi,
Beslenme ve Diyetetik
Bölümü,
Artvin, TÜRKİYE

²Artvin Çoruh Üniversitesi,
Hemşirelik Bölümü,
Artvin, TÜRKİYE

Sağlığın sürdürülmesi ve yaşam kalitesinin artırılmasında, yeterli ve dengeli beslenmede tavuk eti önemli role sahiptir. Bu araştırma, Artvin Çoruh Üniversitesinde öğrenim gören öğrencilerin tavuk eti tüketim durumu ve tercihlerinin ortaya konması amacıyla yapılmıştır. Eylül- Kasım 2013 eğitim-öğretim yılı içerisinde yapılan çalışmanın materyalini, toplam 301 öğrenci ile gerçekleştirilen anketten elde edilen veriler oluşturmuştur. Çalışmanın verileri sosyo-demografik özellikler anket formu ve öğrencilerin tavuk eti tüketim özelliklerini belirlemeye yönelik olarak literatür taramaları sonucu oluşturulmuş tavuk eti tüketim özellikleri formu kullanılarak yüz yüze görüşme yöntemi ile toplanmıştır. Araştırma sonucunda, öğrencilerin haftalık ortalama tavuk eti tüketiminin 1.3 kg olduğu ve tavuk etinin tercih edilen kısmının en fazla göğüs (%27.9) olduğu belirlenmiştir. Ayrıca, tavuk eti dışında kanatlı hayvan tüketmeyenlerin oranı %71.8 gibi yüksek bir oran olarak belirlenirken, öğrencilerin %77.1 oranında köy tavuğunu tercih ettiği, tavuk etini satın alırken öncelikle son kullanma tarihine dikkat ettikleri (%32.8), marka tercihinin (%28.8) ikinci sırada yer aldığı, işlenmiş tavuk eti tüketim oranının (%82.1) olduğu ve işlenmiş tavuk eti olarak döneri (%36.2) tercih ettikleri belirlenmiştir. Sonuç olarak, ankete katılan öğrencilerin tavuk eti tüketiminin yüksek olması ümit verici bir gelişmedir. Tavuk etinin tüketiminin artırılması için, yeterli ve dengeli beslenme açısından diyet içerisinde bulunmasının önemi vurgulanmalı ve toplumun bilinçlendirilmesi için çeşitli çalışmalar yapılmalıdır.

Anahtar Kelimeler: Tavuk eti, tüketim tercihleri, öğrenci.

Consumer Preference for Chicken Meat among the Students of Artvin Coruh University

The chicken meat has an important role in maintaining health with improving the quality of life to an adequate and balanced nutrition. This research was conducted to determine Artvin Coruh University student's chicken meat consumption and preferences. The data for this study was obtained from the survey of total 301 students in September–November 2013. The data of the study has been created to determine of students chicken meat consumption with socio demographic characteristics questionnaire form as a result of the literature research and, the data have been collected through face to face interviews using the form of chicken meat consumption characteristics. As a result, average weekly consumption of chicken meat in students were determined as 1.3 kg and breast meat was preferred most (27.9%). In addition, the percentage of people who consumed poultry except chicken was determined as 71.8%. 77.1% of the students preferred backyard chickens. Chicken meat purchasing priorities included, expiration date (32.8%), brand preference (28.8%). Processed chicken meat consumption rate was 82.1% and processed chicken meat was 36.2%. As a result, high consumption of chicken meat among the students who participated in the survey is a promising development. To increase the consumption of chicken meat, the importance of diet adequate and balanced diet must be emphasized in terms of nutrition and various studies should be done to increase the awareness of the society.

Key Words: Chicken meat, consumption preferences, student.

Geliş Tarihi : 24.09.2014
Kabul Tarihi : 16.12.2014

Yazışma Adresi Correspondence

Hatice İSKENDER
Artvin Çoruh Üniversitesi,
Beslenme ve Diyetetik
Bölümü,
Artvin - TÜRKİYE

haticeiskender2011@hotmail.com

Giriş

İnsan sağlığı ve beslenmesi için gerekli olan ürünlerin başında hayvansal kaynaklı ürünler gelmektedir (1). Bu ürünlerden biri olan tavuk eti, bedensel ve zihinsel gelişim, sağlıklı ve dengeli beslenme için tüketilmesi gereken hayvansal protein kaynaklarının en önemlilerinden biridir (2). Tavuk etinin az yağlı, protein değerinin yüksek, vitamin ve mineraller açısından zengin olması, hazırlanmasının kolaylığı, çok çeşitli yemeklerde kullanılabilmesi ve fiyatlarının kırmızı ete kıyasla çok daha uygun olması gibi nedenler tavuk eti tüketimini artırmıştır (3). Tavuk eti kırmızı etlere göre daha fazla doymamış yağ asidi içerirler ve bu yağ asitlerinden başlıcaları oleik, linoleik ve palmitik asittir. Bu yağ asitleri toplam yağların %79'unu, doymamış yağ asitlerinin ise %70'ini oluşturur. Karbonhidrat düzeyi, diğer bütün etlerde olduğu gibi çok düşüktür. B vitaminleri, özellikle niasin bakımından çok zengin bir kaynaktır (4).

İnsan beslenmesinde önemli bir yeri olan hayvansal ürünlerin satın alma tercihlerinin bilinmesi, yetiştirme ve beslenme modellerinin belirlenmesi açısından önem taşımaktadır (5). Özellikle tavuk eti sağlığa yararlı olduğu kadar, başka bazı protein kaynaklarına göre düşük maliyetli olduğu için doğru beslenmede önemli ve stratejik bir besin kaynağıdır. Günümüzde tavuk etinin kişi başına düşen tüketim miktarları ülkelerin gelişmişlik düzeylerine göre değişim göstermektedir. Türkiye'de ki kişi başına düşen tavuk eti tüketimi 2012 yılında 19.3 kg iken bu oranın ABD'de 43.2 kg ve Rusya'da 22.9 olduğu görülmektedir (6).

Gıda maddelerinin tüketim alışkanlıkları ülkeden ülkeye, bölgeden bölgeye değiştiği gibi yöresel olarak farklılık göstermektedir. Ayrıca bir toplumun gıda talebi ve tüketim alışkanlıkları ürünlerin kalitesine, fiyat ve hijyen özelliklerine, ülkedeki milli gelir dağılımına, tüketicinin eğitim seviyesine ve özellikle de gelire bağlı olarak değişim göstermektedir (7). Türkiye'de tavuk eti tüketim tercihi; tüketicinin gelir düzeyi, sosyoekonomik ve demografik faktörler, gıda güvenliği ve kalitesi, kişisel zevkler ve alışkanlıklar, ürün fiyatı ve insan sağlığı ile ilgili görüşler bağlı olarak değişmektedir (8).

İnsan sağlığının korunması ve sağlıklı gelecek nesiller yetiştirmek için yeterli ve dengeli beslenmenin önemi ve gerekliliği konusunda gereken hassasiyetin gösterilmesi gerekmektedir. Bu açıdan dengeli bir beslenmenin nasıl olacağı konusunda bireylerin tüketim alışkanlıklarının belirlenmesi önemlidir (9). Özellikle genç nüfusun beslenmesinde önemli yere sahip olan tavuk etini tüketim alışkanlıkları ve tercihlerinin belirlenmesi önemlidir. Bu nedenle üniversite öğrencilerinin; tavuk eti tüketim alışkanlıkları ve tercihlerini belirlemek amacıyla bu çalışma planlanmıştır.

Gereç ve Yöntem

Bu çalışma Artvin Çoruh Üniversitesi öğrencilerinin; tavuk eti ürünlerini tüketim biçimlerini belirlemek amacı ile tanımlayıcı olarak yapılmıştır. Çalışmaya katılmayı kabul eden 322 öğrenci çalışma kapsamına alınmış; bu öğrencilerden 9'u tavuk eti tüketmediğini belirttiği için, 12'si ise anket formlarına eksik cevap verdiği için çalışma dışında tutulmuş böylece çalışmanın örneklemini 301 öğrenci oluşturmuştur. Çalışmanın verileri Eylül–Kasım 2013 döneminde; öğrencilerin yaş, cinsiyet, gelir durumları gibi demografik verilerine yönelik hazırlanan sosyo-demografik özellikler anket formu ve öğrencilerin tavuk eti tüketim özelliklerini belirlemeye yönelik olarak literatür taramaları sonucu araştırmacılar tarafından oluşturulmuş (2, 8, 10) tavuk eti tüketim özellikleri formu kullanılarak yüz yüze görüşme yöntemi ile toplanmıştır. Çalışmanın verileri SPSS 17.0 ortamında sayı, yüzde, ortalama ve korelasyon analizi kullanılarak analiz edilmiştir. Çalışmada ilgili kurumdan yazılı izin katılımcılardan ise sözlü onam alınmıştır.

Bulgular

203 kız ve 98 erkek öğrenciden oluşan örneklemin yaş ortalaması 22.08, ortalama aylık geliri 557.47 lira, haftalık tavuk eti tüketme sıklığı 1.96 defa ve haftalık ortalama tavuk eti ve işlenmiş tavuk eti ürünleri tüketim miktarı ise 1.3 kg'dır.

Yaş ve aylık ortalama gelir ile haftalık tavuk tüketme sıklığı ve haftalık tavuk tüketme miktarı arasındaki ilişki incelendiğinde yaş ve aylık ortalama geliri ile haftalık tavuk tüketme sıklığı ve miktarı arasında pozitif yönde ve düşük düzeyde ilişki olmasına karşın bu ilişkinin anlamlı olmadığı görülmektedir ($P < 0.05$).

Tavuğun en fazla tercih edilen kısmı göğüs (%27.9) olurken bunu sırası ile but-baget, kanat, bütün tavuk, pırzola, ciğer ve taşlık izlemektedir.

Tavuk eti dışında kanatlı hayvan eti tüketmeyenlerin oranı %71.8'iken bunu sırası ile kaz ve keklik, hindi, ördek ve bildircin takip etmektedir.

Örneklemin önemli bir bölümü tavuk eti ürünleri satın alırken son tüketim tarihi (%32.8) ve markaya (%28.8) dikkat ederken bunu sırası ile fiyat, deri rengi ve ambalaj izlemektedir. Ayrıca tavuk tercihinde köy tavuğu öncelikle tercih edilirken (%77.1), bunu organik tavuk (%13.3) ve ticari tavuk (%9.6) izlemektedir. Örneklemin büyük bir kısmı tavuk eti ve ürünlerini satın alırken kırmızı et satılan yerlerden de aldıklarını belirtmektedirler.

Evde tavuk eti tüketim şekli incelendiğinde öğrencilerin tavuk etini sırası ile yemeklerde, fırında, mangalda ve haşlama olarak tükettikleri görülmektedir. Lokantada ise daha çok tavuk dönerin tercih edildiği (%63.7), bunu ızgara ve diğer pişirme şekillerinin izlediği görülmektedir.

Öğrencilerin %73.4'ü tavuk etinin besleyici değerini bildiğini, %88.4'ü tavuğu helal gıda kavramı içerisinde düşündüğünü ve %70.8'i ise dondurulmuş tavuk tükettiğini belirtmektedir.

Öğrencilerin %82.1'i işlenmiş tavuk ürünleri tükettiğini belirtmektedir. İşlenmiş tavuk eti tüketen öğrencilerin önemli bölümü bu ürünleri döner (%36.2) ve nugget (%20.2) olarak tüketirken bunu sırası ile salam/sosis/sucuk, köfte hamburger ve şinitzel izlemektedir. Ayrıca öğrencilerin büyük bölümü (%81.4) bu ürünleri haftada ortalama 0.5-1 kg tükettiklerini belirtmektedirler.

Ülkemizde 80-90 günde yetiştirilen ticari tavukların olması durumunda öğrencilerin %48.5'inin bu tavukları tercih etmek istedikleri ve bu ürünleri tercih eden kişilerin ise %26.7'sinin bu ürünlere %10 daha fazla, %41.8'inin %20 daha fazla, %24.7'sinin %50 daha fazla ücret ödeyebilecekleri, %6.8'inin ise daha fazla ücret ödeyemeyecekleri görülmektedir.

Medyada yer alan haberlerin bireylerin tavuk eti tüketimini olumlu ya da olumsuz yönde etkileyip etkilemediğine bakıldığında; öğrencilerin %50.2'sinin bu haberlerden etkilendiği, %49.8'inin ise etkilenmediği görülmektedir.

Tablo 1. Öğrencilerin bazı demografik ve tavuk eti tüketme özellikleri (n: 301)

	Ortalama	St. Hata
Yaş	22.08	.102
Aylık gelir (lira)	557.47	27.771
Haftalık tavuk eti tüketme sıklığı	1.96	.054
Haftalık tavuk eti tüketimi (Kg)	1.30	.032

Tablo 2. Yaş ve aylık ortalama gelir ile haftalık tavuk tüketme sıklığı ve miktarı arasındaki ilişki (n: 301)

	Haftalık tavuk tüketme	r	r ²	P
Yaş	Sıklığı	.01	.00	.866
	Miktarı	.08	.01	.158
Aylık ortalama gelir	Sıklığı	.04	.00	.491
	Miktarı	.09	.01	.097

Tablo 3. Öğrencilerin tercih ettikleri tavuk ürünleri

	Tercih Eden		
	n	%	
*Tavuğun tercih edilen kısmı	Göğüs	129	27.9
	But-Baget	120	25.9
	Kanat	84	18.1
	Bütün Tavuk	58	12.5
	Pirzola	41	8.9
	Ciğer	19	4.1
	Taşlık	10	2.2

* Bu soruya çoklu cevap verilmiştir.

Tablo 4. Tavuk eti dışında tüketilen kanatlı hayvan türleri

	Sayı	%	
Tavuk eti dışında eti tüketilen kanatlı hayvan	Tüketmeyen	216	71.8
	Kaz	21	7.0
	Kekliik	21	7.0
	Hindi	17	5.6
	Ördek	14	4.7
	Bıldırcın	12	4.0

Tablo 5. Tavuk eti satın alma özellikleri

	Sayı	%	
*Tavuk eti ürünleri satın alırken dikkat edilen unsurlar	Son tüketim tarihi	200	32.8
	Marka	175	28.8
	Fiyat	96	15.8
	Deri rengi	72	11.9
	Ambalaj	65	10.6
Reyon tercihi	Köy tavuğu	232	77.1
	Organik tavuk	40	13.3
	Ticari tavuk	29	9.6
Beyaz et alırken kırmızı et satılan yerden alma durumu	Evet	202	67.1
	Hayır	99	32.9

* Bu soruya çoklu cevap verilmiştir.

Tablo 6. Evde ve lokantada tavuk eti tüketme tercihi

	Sayı	%	
*Evde tavuk eti tüketim şekli	Yemeklerde	117	28.9
	Fırında	107	26.4
	Mangalda	104	25.6
*Lokantada tavuk eti tüketim şekli	Haşlama	76	18.8
	Tavuk döner	218	63.7
	Izgara	59	17.3
	Yemeklerde	24	7.1
	Ayaküstü beslenme	24	7.1
Piliç çevirme	17	4.9	

* Bu soruya çoklu cevap verilmiştir.

Tablo 7. Tavuk etinin besleyici değeri, helal gıda kavramı ve dondurulmuş tavuk tüketme durumu

	n	%	
Tavuk etinin besleyici değerini biliyor musunuz?	Evet	221	73.4
	Hayır	80	26.6
Helal gıda kavramı içerisinde tavuğu düşünüyor musunuz?	Evet	266	88.4
	Hayır	35	11.6
Dondurulmuş tavuk tüketiyor musunuz?	Evet	213	70.8
	Hayır	88	29.2

Tablo 8. İşlenmiş tavuk ürünleri tüketme tercihi ve haftalık tüketme miktarı

	n	%	
İşlenmiş tavuk ürünleri tüketme durumu	Evet	247	82.1
	Hayır	54	17.9
*İşlenmiş tavuk tercihi	Döner	179	36.2
	Nugget	100	20.2
	Salam, sos, sucuk	80	16.2
	Köfte, hamburger	70	14.2
	Şinitzel	65	13.1
*Haftalık işlenmiş tavuk ürünleri tüketim miktarı (Kg)	0.5-1 kg	201	81.4
	1-2 kg	46	18.6

* Bu soruya çoklu cevap verilmiştir ve işlenmiş tavuk ürünleri tüketen 247 kişi üzerinden değerlendirilmiştir.

Tablo 9. Tavuğun yetiştirilme süresi ve buna bağlı ödenebilir ücret bilgileri

	Sayı	%	
Tavuk yetiştirme süresinin tercihi	40-45 günlük	105	34.9
	80-90 günlük	146	48.5
	Fiyatına bakarım	50	16.6
*Bu ürünlere ne kadar fazla ücret ödeyebilirsiniz?	Daha fazla ödemem	10	6.8
	%10	39	26.7
	%20	61	41.8
	%50	36	24.7

Tablo 10. Medyanın tavuk eti tüketimini etkileme durumu

	n	%	
Medya tavuk eti tüketiminizi etkiliyor mu?	Evet	151	50.2
	Hayır	150	49.8

Tartışma

Sağlıklı beslenme için gereksinim duyulan tavuk etinin nitelikleri yanında ucuz temin edilebilmesi tercih edilme sebeplerinden biridir. Bu nedenle tavuk etinin üretimi ve tüketimi hem dünya genelinde hem de ülkemizde son yıllarda hızlı bir artış göstermiştir (11). Tavuk eti insanoğlunun dengeli beslenmesi için stratejik öneme sahip bir besin maddesidir. Özellikle kırmızı et tüketiminin azalmasıyla ortaya çıkan hayvansal protein açığı, tavuk eti üretimi ve tüketimindeki artış ile dengelenmiştir. Türkiye'nin genç nüfus yapısı düşünüldüğünde tavuk eti tüketimi daha da önemli bir hale geliyor (12). Bu kapsamda üniversite öğrencilerinin tavuk eti tüketim ve tercihlerini belirlemek amacıyla yapılan çalışmada öğrencilerin haftalık ortalama tavuk eti tüketiminin 1.3 kg olduğu (Tablo1) ve tavuk etinin tercih edilen kısmının en fazla göğüs (%27.9) olduğu belirlenmiştir (Tablo 3). 2012 yılındaki verilere göre Türkiye'de tavuk eti tüketiminin kişi başı yıllık miktarının 19.3 kg olduğu belirtilmiştir (6). Yapılan çalışma da ise; öğrencilerin tavuk eti tüketimi bakımından Türkiye genelinin üzerinde bir ortalama sahip olduğu görülmüştür. Durmuş ve ark. (10) tarafından yapılan çalışmada; Türkiye de kanatlı et tüketiminin gelişmiş ülkelere göre daha düşük olduğu belirtilmiştir. Aynı çalışmada ülkemizdeki kanatlı et tüketiminin bölgelere göre farklılıklar gösterdiği, bunun sebebinde farklı bölgesel yeme alışkanlıklarının ve yemek kültürlerinin olduğu belirtilmiştir. Stefanikova ve ark. (13); Slovakya'da tıp fakültesi öğrencileri arasında yapılan çalışmada ortalama günlük kanatlı et tüketiminin 82 gr olduğunu bildirmiştir. Ayrıca Şentürk (14); Ondokuz Mayıs Üniversitesi Veteriner Fakültesi öğrencilerinin hayvansal ürün tüketim analizlerini yaptığı çalışmasında günlük kanatlı et tüketim miktarının 30 gr olduğunu belirtmiştir. Babicz-Zielinska (15) tarafından Polonya'da gençler arasında yapılan bir anket çalışmasında; gençlerin gıda tercihleri araştırılmış ve tavuk eti tüketiminin diğer hayvansal ürünlere göre gençler arasında çok yaygın olduğu bildirilmiştir.

Et tüketimini değiştiren en önemli faktörler; gelir, fiyat, tat, sağlık ve çevresel faktörlerdir. Bansback (16) ve Becker ve ark. (17) et tüketimi davranışı üzerine; fiyatın ve gelirin önemini kaybettiğini bunun yanında sağlık ve kalitenin çok daha önemli olduğunu belirtmiştir. Yapılan çalışmada öğrencilerin gelir düzeyindeki değişim ile tavuk eti tüketim miktarı arasında önemli bir ilişki bulunmamıştır (Tablo 2). Benzer şekilde İnci ve ark. (2) tarafından 2014 yılında yapılan bir çalışmada da gelir düzeyi ile tavuk eti alım sıklığı arasında önemli bir ilişki bulunmadığı vurgulanmıştır.

Anket sonuçlarımızda, tavuk eti dışında kanatlı hayvan tüketimlerinin oranı %71.8 (Tablo 4) gibi yüksek bir oran olarak belirlenmiştir. Gençlerin beslenme alışkanlıklarının oluşmasında birincil faktörler; kişisel yeme seçimleri, anne ve babanın yemek seçimi konusunda model olması, medya ve toplum normlarıdır (18). Öğrenciler arasında tavuk eti dışında kanatlı

hayvan eti tüketiminin az olması; bu ürünlerin kişisel beslenme alışkanlığı içerisinde yeterince yer edinememesine bağlanabilir. Ayrıca ülkemizde tavuk eti dışında kanatlı hayvan etlerinin üretimi sınırlı düzeyde olması ve ulaşımının kolay olmaması tüketimi azaltmaktadır.

Ankete katılan öğrencilerin köy, organik ve ticari tavuk tercihleri incelendiğinde, %77.1 oranında köy tavuğu tercih edildiği belirlenmiştir. Öğrencilerin tavuk etini satın alırken öncelikle son kullanma tarihine dikkat ettikleri (%32.8), marka tercihinin (%28.8) ikinci sırada yer aldığı ve fiyat faktörünün diğer faktörlere göre çok önemli görülme oranının düşük olduğu tespit edilmiştir (Tablo 5). Türkiye de tavuk eti tüketimi üzerinde yapılan farklı çalışmalarda da tüketicilerin son kullanma tarihine ve firma adına dikkat ettikleri bildirilmiştir (2-19).

Yapılan çalışmada öğrencilerin evde tavuk eti tüketim şekli ile lokantada tavuk eti tüketim şekilleri arasında farklılık olduğu gözlemlenmiştir. Öğrenciler evde tavuk etini yemeklerde (%28.9) kullanarak tüketirken, lokantalarda tavuk döner (%63.7) şeklinde tüketmektedir (Tablo 6). Bunun sebebinin şehrimizde tavuk eti tüketim şeklinin ağırlıklı olarak maliyetinin ucuz olmasından dolayı tavuk döner olarak sunulmasından kaynaklandığını söyleyebiliriz. Ankete katılan öğrencilerin %73.4'ünün tavuk etinin besleyici değerini bildiğini ve helal gıda kavramı (%88.4) içerisinde tavuk etini düşündükleri belirlenmiştir (Tablo 7). Yapılan çalışmalarda hem Türkiye de hem de dünya da helal gıda kavramının gün geçtikçe daha da önemli olduğunu ve helal kesim ile ilgili beklentilerin sağlanması durumunda kanatlı et tüketiminin daha da artacağı bildirilmiştir (10-20).

Türkiye'de işlenmiş tavuk eti tüketim oranı (%27) çok az seviyededir (10). Bunun sebebi tavuk etinin genellikle geleneksel yöntemler olan haşlama, kızartma, fırında ve ızgarada pişirilip tüketilmesidir (21). Dokuzlu ve ark (3) Türkiye'deki tavuk eti tüketim ve marka tercihlerinin incelediği çalışmasında işlenmiş tavuk ürünü tüketim oranlarının düşük (%5.21) olduğunu ve en fazla satın alınan işlenmiş ürünler; şnitzel (%29.73), tavuk döner (%16.22) ve nugget (%8.11) olduğu tespit edilmiştir. Yapılan çalışmada ise; öğrenciler arasında işlenmiş tavuk eti tüketim oranının (%82.1) yüksek olduğu görülmüştür (Tablo 8). Özellikle öğrencilerin işlenmiş tavuk eti ürünlerinden döneri (%36.2), nugget (%20.2), salam/sosis/sucuk (%16.2), köfte hamburger (%14.2) ve şnitzeli (%13.1) oranında tükettikleri tespit edilmiştir. İşlenmiş tavuk eti ürünlerinin hazırlama süresinin kısa olması ve öğrencilerin bu ürünlere ulaşımının kolay olması öğrenciler arasında tüketimi artırmış olabilir.

Yapılan araştırmada tavuk yetiştirme süresinin öğrencilerin tavuk tüketimlerinde önemli olduğu görülmüştür. Ankete katılan öğrencilerin %48.5'i 80-90 günde büyüyen tavukları tercih ettikleri ve böyle uzun sürede yetişen tavuklara daha fazla ücret ödeyeceklerini bildirmişlerdir (Tablo 9). Konvansiyonel hayvancılığın en yoğun bir şekilde uygulandığı tavukçuluk sektöründe

diğer tarım faaliyetlerinde olduğu gibi insan ve çevre dostu üretim metodlarının geliştirilmesine ve yaygınlaştırılmasına gereksinim vardır (22). Tavukların beslenme ve sağlık koruma önlemlerinde sentetik olarak üretilen besin ve kimyasal maddelerin kullanılmamasını öngören, onların doğal davranış ve fizyolojilerini rahatsız etmeyecek şekilde beslenme ve çevresel isteklerinin karşılanacağı bir üretim sisteminde tavuk eti tüketiminin daha da artacağı görüşündeyiz.

Son yıllarda medya da tavuk eti üzerine çıkan olumsuz eleştiriler, tüketicinin en ucuz protein kaynaklarından biri olan tavuk eti tüketimini etkilemektedir. Öğrencilerimize medyanın bu konu hakkında ne kadar etkili olduğunu sorduğumuzda, %50.2'sinin bu haberlerden olumsuz etkilenirken, %49.8'inin etkilenmediği görülmüştür (Tablo 10).

Kaynaklar

1. Tosun Ö, Hatırlı SA. Tüketicilerin kırmızı et satın alım yerleri tercihlerinin analizi: Antalya ili örneği. Süleyman Demirel Üniversitesi İktisadi ve İdari Bilimler Fakültesi Dergisi 2006; 14: 433-445.
2. İnci H, Karakaya E, Şengül T, Söğüt B. Bingöl ilinde kanatlı eti tüketiminin yapısı. Türk Tarım ve Doğa Bilimleri Dergisi 2014; 1: 17-24.
3. Dokuzlu S, Barış O, Hecer C, Güldaş M. Türkiye'de tavuk eti tüketim alışkanlıkları ve marka tercihleri. Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi 2013; 27: 83-92
4. Akbay R, Yalçın S, Ceylan N, Olhan E. "Türkiye tavukçuluğunda gelişmeler ve hedefler". <http://www.zmo.org.tr/resimler/ekler/3640de25b7d6567ek.pdf?tipi=14&sube/15.07.2014>.
5. Armağan G, Özdoğan M. Ekolojik yumurta ve tavuk etinin tüketim eğilimleri ve tüketici özelliklerinin belirlenmesi. Hayvansal Üretim 2005; 46: 14-21.
6. Anonim. "Beyaz Et Sanayicileri ve Damızlıklıkları Birliği Derneği (BESD-BİR) 2012". <http://besd.bir.org/istatistikler/12.08.2014>.
7. Şengül S. Türkiye'de gelir gruplarına göre gıda talebi. ODTÜ Gelişme Dergisi 2004; 31: 115-148.
8. Aral Y, Aydın E, Demir P, et al. Consumer preferences and consumption situation of chicken meat in Ankara Province, Turkey. Turk J Vet Anim Sci 2013; 37: 582-587
9. Karakuş K, Aygün T, Alarslan E. Gaziantep ili merkez ilçede kırmızı et tüketim alışkanlıkları. Yüzüncü Yıl Üniversitesi Ziraat Fakültesi Tarım Bilimleri Dergisi 2008; 18: 113-120.
10. Durmuş İ, Mızrak C, Kamanlı S, et al. Poultry meat consumption and consumer trends in Turkey. Bitlis Eren University Journal of Science and Technology 2012; 2: 10-14
11. Eşidir A, Pirim L. "Kanatlı hayvancılık sektör raporu". <http://www.fka.org.tr/ContentDownload/Kanatli%C4%B1%20Hayvanc%C4%B1l%C4%B1k%20Sekt%C3%B6r%20Raporu.pdf/24.08.2014>.
12. Keskin B, Demirbaş N. Developments arised in poultry meat sector in Turkey: Problems and precautions. Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi 2012; 26: 117-130.
13. Stefanikova Z, Sevcikova L, Jurkovicova J, Sobotova L, Aghova L. Positive and negative trends in university students' food intake. Bratisl Lek Listy 2006; 107: 217-220.
14. Şentürk B. Ondokuz Mayıs Üniversitesi Veteriner Fakültesi öğrencilerinin hayvansal ürün tüketim harcamalarının analizi. Veteriner Hekimler Derneği Dergisi 2011; 82: 71-78
15. Babicz-Zielinska E. Food preferences among the Polish young adults. Food Quality and Preference 1999; 10: 139-145.
16. Bansback R. Towards a broader understanding of meat demand. J Agric Econ 1995; 46: 287-308.
17. Becker T, Benner E, Glietsch K. Consumer perception of fresh meat quality in German. Brit Food J 2000; 102: 246-266.
18. Şanlıer N, Konaklıoğlu E, Güçer E. Gençlerin beslenme bilgi, alışkanlık ve davranışları ile beden kütle indeksleri arasındaki ilişki. Gazi Eğitim Fakültesi Dergisi 2009; 29: 333-335.
19. Cevger Y, Aral Y, Demir P, Sarıözkan S. Ankara Üniversitesi Veteriner Fakültesi intern öğrencilerinde hayvansal ürünlerin tüketim durumu ve tüketici tercihleri. Ankara Üniv Vet Fak Derg 2008; 55: 189-194.
20. Nunes F. Halal slaughtering is gaining ground. World Poultry 2009; 25: 46-48.
21. Anonim. "Çağın besini tavuk etini nasıl tüketilmelidir". http://www.tarimkutuphanesi.com/Çağın_Besini_Tavuk_Eti_Nasıl_Tüketilmelidir_00556.html/10.08.2014.
22. Şahin A, Kutlu HR, Görgülü M. Organik tavukçuluk: Organik tarım prensiplerine uygun bakım ve besleme ile piliç eti ve yumurta üretimi. 4. Zootekni Bilim Kongresi, 278-285, Isparta, 2004.

Teşekkür

Ordu Üniversitesi Ziraat Fakültesi Öğretim Üyesi Doç.Dr. İsmail DURMUŞ ve Dr. Cengizhan MIZRAK Bey'e çok teşekkür ederiz.