

Üniversite Öğrencilerinin Tavuk Eti Tercihi ve Tüketim Alışkanlıkları

Sabire Yerlikaya^{1*}, Bakhrom Kalkanov², Yeliz Durgun³

^{1,2}Gıda Mühendisliği Bölümü / Karamanoğlu Mehmetbey Üniversitesi, Türkiye

³Elektronik ve Otomasyon Bölümü / Gaziosmanpaşa Üniversitesi, Türkiye

*(sabirebattal@kmu.edu.tr)

(Received: 20 October 2024, Accepted: 27 October 2024)

(4th International Conference on Engineering, Natural and Social Sciences ICENSOS 2024, 22-23 October 2024)

ATIF/REFERENCE: Yerlikaya, S., Kalkanov, B. & Durgun, Y. (2024). Üniversite Öğrencilerinin Tavuk Eti Tercihi ve Tüketim Alışkanlıkları, *International Journal of Advanced Natural Sciences and Engineering Researches*, 8(9), 375-380.

Özet – Tavuk eti gerek ulaşılabilirliğinin kolay olması gerek fiyatının uygun olması ve yüksek besleyici özelliklerinden dolayı özellikle üniversite öğrencileri için vazgeçilmez bir protein kaynağıdır. Bu çalışmada Karamanoğlu Mehmetbey Üniversitesi öğrencilerinden karakteristik özellikleri birbirinden farklı rastgele seçilmiş 150 öğrenciye tavuk eti tercihi ve tüketim alışkanlıklarını belirlemeye yönelik 16 sorudan oluşan bir anket uygulanmıştır. Ankete katılanların %43.3'ünü kadınlar, %56.7'sini erkekler; %10.7'si 18-19, %45.3'ü 20-21, %30'u 22-23, %14'ü 24 ve üzeri yaşlarda öğrenciler oluşturmaktadır. Öğrencilerin çoğu kırmızı et, tavuk eti ve balık eti içinden %56'lık bir oranla tavuk eti tüketmeyi tercih etmişlerdir. Balık eti biraz daha pahalı ve mevsimsel bir gıda olduğundan en az oranı almıştır. Tavuk etini tercih etme nedenleri arasında en büyük etkenlerin başında tavuk etinin lezzetli (%38) ve uygun fiyatta (%29.3) olması gelmektedir. Katılımcılar tavuk etini büyük oranda (44.7) hafta bir defa tükettiğini belirtirken, öğrencilerin %2.7'lik kısmı tavuk etini hiçbir şekilde tüketmediğini bildirmiştir. Öğrencilerin büyük bir çoğunluğu tavuk etini daha sağlıklı ve steril olduğu için evde tüketmeyi tercih etmektedir. Tavuk etini derisi ile tüketen katılımcı sayısı oldukça azdır. Öğrencilerin kişisel damak tadı ve maddi imkanlar doğrultusunda verdiği cevaplar kabul edilebilir niteliktedir. Bu şekilde üniversite öğrencilerinin beslenme alışkanlıkları üzerine daha fazla çalışma yapılarak, farklı şehirlerde ailelerinden uzakta yaşamak zorunda kalan gençlerin beslenme alışkanlıkları ile ilgili bilgi edinilebilir.

Anahtar Kelimeler – Karaman, Organik, Fiyat, Tazelik, Erişim Kolaylığı.

I. GİRİŞ

Son yıllarda, tavuk eti dünya genelinde hem gelişmiş hem de gelişmekte olan ülkelerde en çok tercih edilen protein kaynaklarından biri haline gelmiştir [1]. Tavuk eti, yüksek protein içeriği, düşük yağ oranı ve uygun fiyatlı olması nedeniyle geniş kitleler tarafından tüketilmektedir. Bu özellikleri sayesinde tavuk eti, kırmızı et ve diğer hayvansal protein kaynaklarına alternatif olarak öne çıkmaktadır. Ekonomik faktörler, sağlık bilinci ve sürdürülebilirlik gibi etmenler, tüketicilerin tavuk eti tüketim tercihlerini etkileyen temel faktörler arasında yer almaktadır. Tavuk etinin dünya çapındaki popülaritesi, bu alanda yapılan araştırmalarda da kendini göstermekte ve tavuk eti tüketim alışkanlıkları ile ilgili çok sayıda bilimsel çalışma yapılmaktadır.

Türkiye gibi gelişmekte olan ülkelerde tavuk eti tüketimi hızla artmakta olup, bu eğilim sosyo-ekonomik ve demografik etkenlere dayanmaktadır [2]. Türkiye'de tavuk eti tüketimi, özellikle düşük gelirli hane halklarında tercih edilen uygun fiyatlı bir protein kaynağı olarak öne çıkmaktadır. Kahramanmaraş ilinde yapılan bir araştırmaya göre, hane halkı geliri, ailedeki birey sayısı ve tüketicinin cinsiyeti tavuk eti

tüketimini etkileyen en önemli faktörlerdir. Bu çalışmada, aylık ortalama hane halkı tavuk eti tüketimi 3.19 kg olarak belirlenmiştir. Bu bulgu, özellikle büyük ailelerin daha ekonomik protein kaynaklarına yöneldiğini göstermektedir [3]. Bu bulgular, ekonomik kısıtlamaların yüksek olduğu ailelerde tavuk etinin uygun maliyetli bir protein kaynağı olarak daha fazla tercih edildiğini ortaya koymaktadır.

Tavuk eti, sadece ekonomik avantajları ile değil, aynı zamanda besleyici özellikleri ile de ön plana çıkmaktadır. Tavuk eti, kırmızı ete göre daha düşük doymuş yağ içeriği ve yüksek biyolojik değeri ile sağlıklı bir beslenme alışkanlığı oluşturulmasına katkı sağlamaktadır. Tavuk etinin düşük yağ içeriği, özellikle sağlık bilinci yüksek tüketiciler tarafından tercih edilmesinin en önemli nedenlerinden biridir. 1974-1984 yılları arasında dünya genelinde tavuk eti tüketimi iki katına çıkarak kişi başına 15 kg'a ulaşmıştır. Bu artış, tavuk etinin sağlıklı bir protein kaynağı olarak kabul edilmesi ve uygun fiyatı ile tüketicilerin tercihlerini şekillendirmesinin bir sonucu olarak değerlendirilmektedir [4]. Tavuk etinin bu denli yaygınlaşması, beslenme alışkanlıklarında sağlık odaklı bir değişim olduğunu da göstermektedir. Özellikle genç nesil tüketiciler arasında da tavuk eti tercih edilmektedir [5]. Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi'nde yapılan bir araştırma, üniversite öğrencilerinin tavuk eti tüketim alışkanlıklarını incelemiş ve katılımcıların %73.60'ının haftada en az 2-3 kez tavuk eti tükettiklerini ortaya koymuştur. Bununla birlikte, öğrencilerin %85.09'u tavuk eti tüketiminde hormon kullanımı ile ilgili endişelerini dile getirmiştir. Ayrıca, %77,85'i tavuk etinin helal gıda olarak kabul edildiğini belirtmiş, %72.78'i ise yerel tavukçuluk işletmelerinin tavuk eti tüketimini olumlu etkilediğini ifade etmiştir [6]. Bu bulgular, özellikle genç tüketicilerin tavuk eti tüketiminde sağlık ve gıda güvenliği konularına önem verdiklerini göstermektedir. Sağlık bilincinin artması ve gıda güvenliği konusundaki endişeler, tavuk eti tüketim alışkanlıklarında belirleyici rol oynamaktadır. Tavuk eti tüketiminin bir diğer önemli boyutu da çevresel sürdürülebilirliktir. Tavuk üretimi, diğer hayvansal gıda üretimlerine kıyasla daha düşük karbon ayak izine sahip olup, çevreye daha az zarar vermektedir. Bu durum, çevre dostu tüketim alışkanlıklarına yönelen bireyler için tavuk etini cazip bir seçenek haline getirmektedir. Avrupa Birliği'nde yapılan bir çalışmada, tavuk eti tüketiminin çevresel sürdürülebilirlik açısından tercih edilen bir seçenek olduğu ve tavuk etine olan talebin arttığı belirtilmiştir [7]. Benzer şekilde, COVID-19 pandemisi sürecinde de tavuk eti tüketimi devam etmiş ve tüketiciler taze ve güvenilir tavuk eti ürünlerine olan talebi sürdürmüştür. Pandemi döneminde aroma ve tazelik gibi unsurlar, tüketicilerin tavuk eti tercihlerini etkileyen temel faktörler olmuştur [8].

Bu çalışma, gıda güvenliği, ekonomik erişilebilirlik ve çevresel sürdürülebilirlik konularında bilinçli kararlar alınmasında temel bir referans olarak hizmet edebilecektir.

II. MATERYAL VE YÖNTEM

Karamanoğlu Mehmetbey Üniversitesi öğrencilerinin tavuk eti tercihi ve tüketim alışkanlıklarının araştırılması amacıyla hazırlanan anketler, kampüste bulunan rastgele seçilen 150 kişi ile yüz yüze görüşülerek yapılmıştır. Örnek hacmi, oransal örnek hacmi formülüne göre %95 güven aralığı ve %10 hata payı ile 150 olarak hesaplanmıştır. Bu amaçla öğrenciler için belirleyici toplam 16 soru içeren bir anket formu hazırlanmıştır. Anket çalışması 2023 yılı Ekim, Kasım aylarında gerçekleştirilmiştir.

Anket formu, daha önce gerçekleştirilen benzer çalışmalar taranarak önce taslak olarak hazırlanmış daha sonra katılımcıların rahatlıkla uygulayabileceği hâle getirilmiştir [9-12]. Ankete katılan öğrencilere genel bilgiler (yaş, cinsiyet, medeni durum vb.) ile tercih edilen et çeşidi ve tüketim sıklığı, eti kullanma şekli, marka faktörü, etin temin edildiği yerler hakkında tercih bilgileri ile ilgili sorular sorulmuştur.

Araştırmada elde edilen verilerin analizi, Python programlama dili ve çeşitli kütüphaneler kullanılarak gerçekleştirilmiştir. İlk olarak, Pandas kütüphanesi veri setinin yüklenmesi, temizlenmesi ve ön işleme adımlarında kullanılmıştır. Bu aşamada eksik verilerin yönetimi, veri tipi dönüşümleri ve özet istatistikler Pandas ile yapılmıştır. Veri setinin yapısına uygun olarak veriler analiz için düzenlenmiştir.

Verilerin istatistiksel analizinde, gruplar arası farklılıkları belirlemek amacıyla SciPy ve Statsmodels kütüphaneleri kullanılmıştır. Özellikle, veri setindeki çeşitli grupların ortalamaları arasındaki farkların anlamlı olup olmadığını test etmek için Varyans Analizi (ANOVA) uygulanmıştır. ANOVA testinin

sonucunda anlamlı farklılıklar bulunduğu takdirde, bu farkların hangi gruplar arasında olduğunu belirlemek amacıyla Tukey HSD (Çoklu Karşılaştırma Testi) kullanılmıştır. Tukey testi, Statsmodels kütüphanesinin ilgili fonksiyonları aracılığıyla gerçekleştirilmiştir ve gruplar arasındaki anlamlı farklılıklar detaylandırılmıştır.

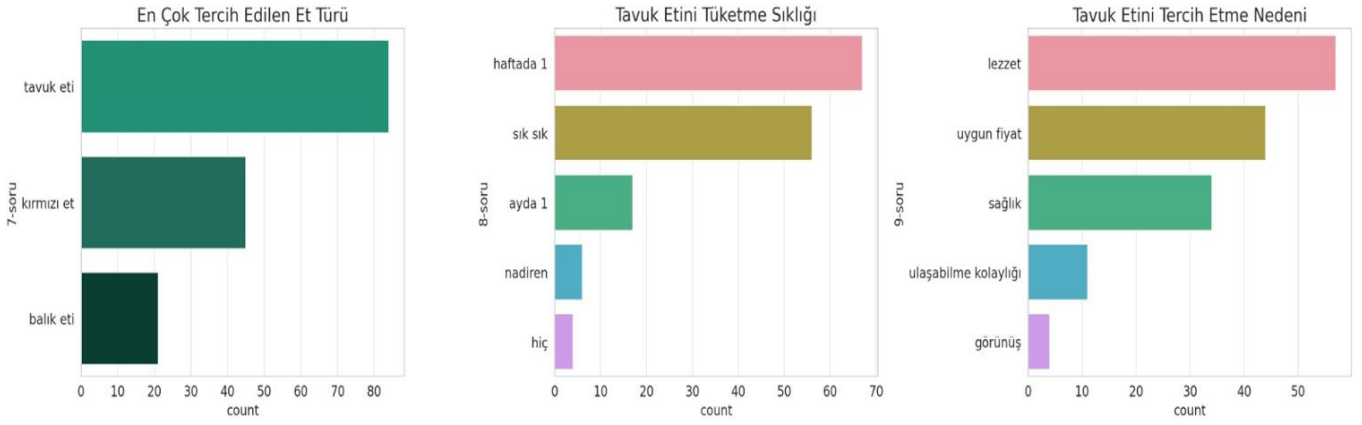
Son olarak, elde edilen analiz sonuçlarının görselleştirilmesi için Matplotlib ve Seaborn kütüphaneleri kullanılarak çeşitli grafikler oluşturulmuştur. Bar grafikler, pasta grafikler ve korelasyon matrisleri gibi görselleştirmeler, verilerin daha iyi anlaşılmasını sağlamak amacıyla kullanılmıştır. Bu metodoloji, araştırma verilerinin güvenilir bir şekilde analiz edilmesini ve sonuçların etkili bir şekilde sunulmasını sağlamıştır. Bulgular tabloda ve grafiklerde sayı ve yüzde (%) olarak ifade edilmiştir.

III. BULGULAR

Sorulara cevap verenlerin %43.3'ünü kadınlar, %56.7'sini erkekler oluşturmaktadır. Katılımcıların %14.7'sinin 0-1.500 TL, %22'sinin 1.500-3.000 TL, %23.3'ünün 3.000-5.000 TL, %18'inin 5.000-8.000 TL ve %22'sinin 8.000 TL ve üzeri geliri olduğu tespit edilmiştir. Öğrenim düzeyleri incelendiğinde bireyler lisans ve önlisans öğrencileridir. Çalışmaya katılan bireylerin %10.7'si 18-19, %45.3'ü 20-21, %30'u 22-23, %14'ü 24 ve üzeri yaşlarda olduğu bulunmuştur (Tablo 1). Katılımcıların %48'i yurtlarda, %32'si evlerde kalmaktadır. %45.3'ü ise yaşadıkları yerde 5 ve daha fazla kişi ile kaldıklarını bildirmişlerdir.

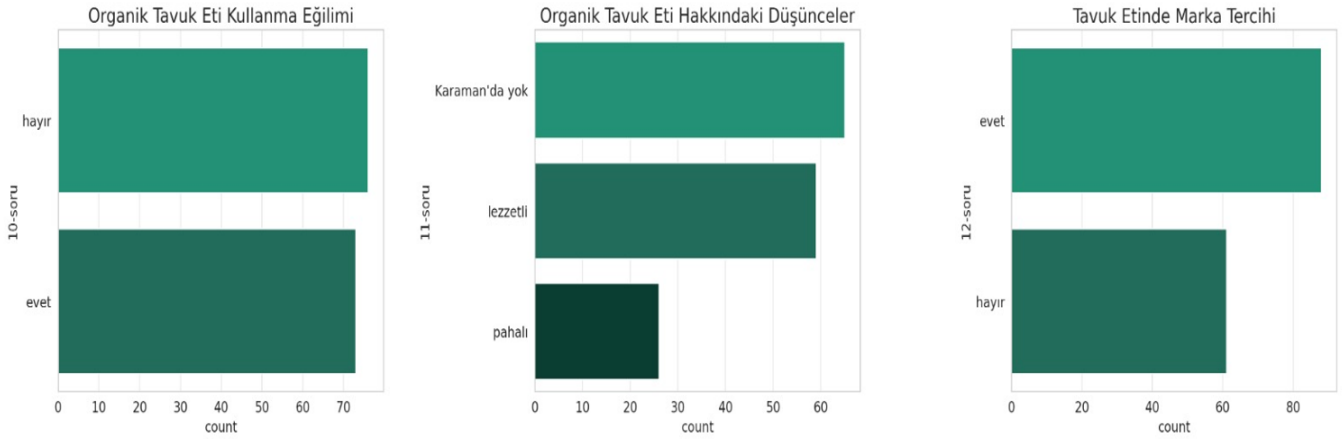
Cinsiyet	n	%
Kadın	65	43.3
Erkek	85	56.7
Aylık gelir (TL/ay)		
0-1.500	22	14.7
1.500-3.000	33	22.0
3.000-5.000	35	23.3
5.000-8.000	27	18.0
8.000 ve üzeri	33	22.0
Yaş		
18-19	16	10.7
20-21	68	45.3
22-23	45	30.0
24 ve üzeri	21	14.0

Taşdan ve ark., [13], Ankara'da yürüttükleri gıda güvenliği algısı temalı araştırmaya katılanların çoğunluğunun kadınlardan (%64.2) ve eğitim düzeyi lisans olan bireylerden (%45.8) olduğunu belirtmişlerdir. Saygın ve ark., [14], Isparta'da yürüttükleri beslenme alışkanlıklarının araştırıldığı bir çalışmaya katılan bireylerin büyük bir çoğunluğunun (%80.9) 19-25 yaş arasında ve lisans (%74.4) eğitim düzeyine sahip olduğunu belirtmişlerdir. Yerlikaya ve ark., [15] Karaman'da bilinçli tüketici davranışlarını inceledikleri bir çalışmaya katılan bireylerin büyük çoğunluğunun kadın, lisans öğrencisi ve 18-23 yaş aralığında olduğunu bildirmişlerdir.



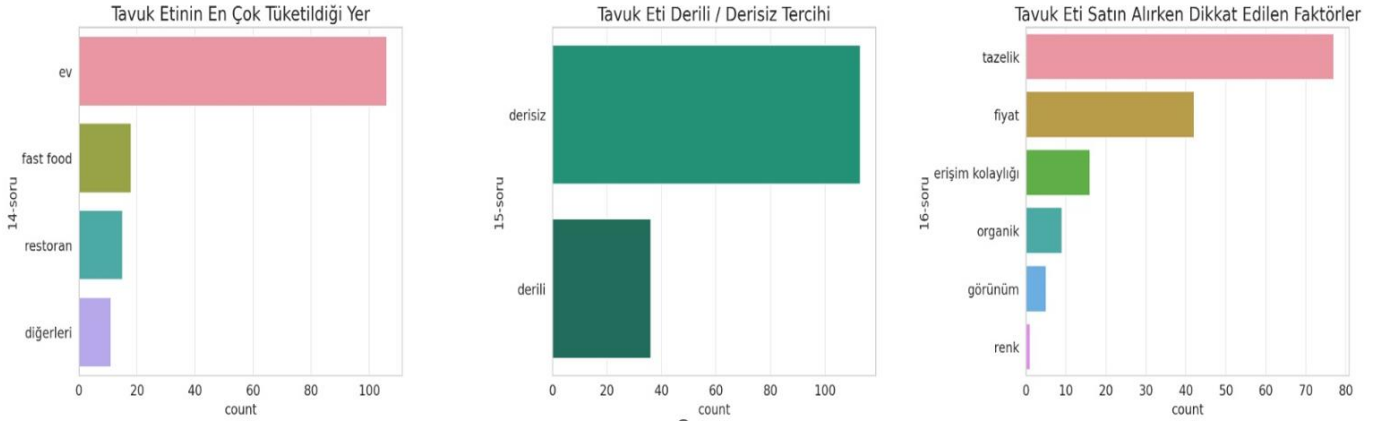
Şekil 1. Tüketicilerin tercih ettiği et türü, tüketme sıklığı ve nedeninin sebepleri

En fazla tercih edilen et türünün sorulduğu soruya, katılımcıların çoğu (%56) tavuk eti cevabını vermiştir. Balık etinin en düşük orana (%14) sahip olması fiyatının tavuk etine göre pahalı ve mevsimsel ulaşım güçlüğünden dolayı olduğu düşünülmektedir. Tavuk etini tercih etme nedenleri arasında en büyük etkenlerin başında tavuk etinin lezzetli (%38) ve uygun fiyatta (%29.3) olması gelmektedir. Katılımcılar tavuk etini büyük oranda (44.7) hafta bir defa tükettiğini belirtirken, öğrencilerin %2.7'lik kısmı tavuk etini hiçbir şekilde tüketmediğini bildirmiştir (Şekil 1).



Şekil 2. Tüketicilerin organik tavuk ve marka tercihleri

Katılımcılar organik tavuk kullanma eğilimi sorusuna %51 oranla 'hayır' cevabını vermiştir. Şekil 2'de bu durumun en büyük sebebi olarak Karaman'da organik tavuk bulma zorluğu olduğu görülmektedir. Şehirde bulunma problemi olmasa lezzetli olduğu için birçok öğrenci tercih edeceğini belirtmiştir. Öğrencilerin %39.3'ü organik tavuğu pahalı olmasına rağmen lezzetli bulmaktadır. Katılımcıların çoğu diğer gıdalarda olduğu gibi tavukta da markaya önem verdiğini belirtmiş, güvenli bulduğu markaları tercih ettiklerini bildirmişlerdir. Yerlikaya ve ark., [12]'nin Karaman'da yapmış olduğu bir çalışmada katılımcıların %76.4'ünün satın aldıkları gıdanın markalarına önem verdiğini bildirmişlerdir. Yine Malatya'da yapılan başka bir çalışmada da katılımcılar marka faktörüne dikkat ettiklerini söylemişlerdir [16].



Şekil 3. Tüketicilerin tavuk eti ve satın alma tercihleri

Şekil 3’de de görüldüğü gibi öğrencilerin büyük bir çoğunluğu tavuk etini evde tüketmeyi tercih etmektedir. Restoran ve fast food tarzı yemeyi sağlıksız ve daha pahalı buldukları için evde olmayı seçtiklerini belirtmişlerdir. Tavuk etini derisi ile birlikte tüketen katılımcı sayısı oldukça azdır. Ancak tavuk derisini sevmese bile tavuğu pişirirken derisi ile pişirip, daha sonra derisini ayırdıklarını söylemişlerdir. Bunun sebebi olarak da deride bulunan besin öğelerinden faydalanmak istemeleri gösterilebilir. Tavuk eti satın alınırken dikkat edilen ilk konu etin tazeliği olmuştur. Bunu uygun fiyat, erişim kolaylığı, organik olma durumu, görünüm ve renk takip etmiştir. Öğrenciler tavuk etinin fiyatı uygun olsa bile taze olmayan ürünü almadıklarını belirtmişlerdir.

IV. SONUÇLAR

Çalışmanın verilerine bakılacak olunursa katılımcıların çoğunluğunun 20-21 yaş aralığında, orta gelir seviyesine sahip olduğu görülmektedir. Bu durum genç yetişkinlerin anketimize olan yoğun ilgisini gözler önüne sermektedir. Erkek katılımcı sayısı, kadın katılımcı sayısından biraz daha fazladır. Katılımcıların büyük çoğunluğu bekarlardır. Gelir dağılımı nispeten dengeli, ancak 3.000-5.000 TL arasında gelire sahip olanların sayısı biraz daha fazladır. Katılımcıların büyük çoğunluğu tavuk eti tüketmeyi tercih etmektedir. Tavuk eti tüketim sıklığı çoğunlukla haftada bir veya sık sık şeklinde olmuştur. Ankete göre tavuk etini tercih etme nedenleri arasında lezzet ve uygun fiyat öne çıkmaktadır. Tavuk etini tercih etmede markanın önemli olduğunu düşünenler, düşünmeyenlere göre daha fazladır. Tavuk eti çoğunlukla evde tüketiliyor ve genelde derisiz tercih edilmektedir. Öğrenciler kişisel damak tadı ve maddi imkanlar doğrultusunda mantıklı cevaplar vermiştir.

KAYNAKLAR

- [1] D. Farrell, ‘The role of poultry in human nutrition’, *Poultry Development Review. Rome: Food and Agriculture Organization*, 2-9, 2013.
- [2] I. Omurtag, P. Paulsen, F. Hilbert, F.J. Smulders, ‘Demographic/socio-economic factors and dietary habits determining consumer exposure to foodborne bacterial hazards in Turkey through the consumption of meat’, *Food security*, 5, 103-115, 2013.
- [3] E.İ. Tümer, C. Akbay, T. Koşum, S.A. Ünal, ‘Chicken meat consumption habits and the factors affecting consumption in Kahramanmaraş province’, *KSÜ Doğa Bil. Derg.*, 19(4), 433-437, 2016.
- [4] R.L. Jones, ‘Nutritional influences on carcass composition in the broiler chicken’, *Proceedings of the Nutrition society*, 45(1), 27-32, 1986.
- [5] G. Kralik, Z. Kralik, M. Grčević, D. Hanžek, ‘Quality of chicken meat’, *Animal husbandry and nutrition*, 63, 2018.
- [6] R. Aldemir, A. Tekeli, S. Akkol, ‘Chicken meat consumption habits and preferences of a State University Van Yuzuncu Yil University Gevas Vocational School’s students’, *ISPEC Journal of Agricultural Sciences*, 5(4), 991-1002, 2021.
- [7] V. Vida, Z. Szakály, ‘Analysis of consumer behaviour in the European poultry meat market’, *Applied Studies in Agribusiness and Commerce*, 17(1), 2023.
- [8] S.S. Setyanovina, A. Suryantini, M. Masyhuri, ‘Characteristics and preferences of chicken meat consumers before and during Covid-19 pandemic in Sleman regency’, *Agro Ekonomi*, 32(1), 12-25, 2021.
- [9] H. Koçak, ‘Amasya ili merkez ilçesi ve köylerinde yiyecek hazırlama, pişirme ve saklama uygulamaları’, Yüksek lisans tezi, Ankara Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü, 2005.

- [10] İ. Durmuş, Ş. Erdoğan Demirtaş, M. Can, S. Kalebaşı, 'Ankara ilinde yumurta tüketim alışkanlığının belirlenmesi', *Tavukçuluk Araştırma Dergisi* 7 (1): 42-45, 2007.
- [11] E. Aksoy, 'Malatya Kredi ve Yurtlar Kurumu Bölge Müdürlüğüne bağlı illerdeki yurtlarda kızartmalık yağ denetimi, çalışan ve öğrencilerin atık yağlarla ilgili bilgi düzeyleri', Yüksek lisans tezi, İnönü Üniversitesi Sağlık Bilimleri Enstitüsü, Malatya, 2014.
- [12] S. Yerlikaya, Ş.N. Karaman, S. Tuna, H. Şen Arslan, 'Karaman il merkezinde yaşayan halkın bilinçli gıda tüketim derecesinin araştırılması', *Iğdır Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Dergisi*, 10(2): 1006-1013, 2020.
- [13] K. Taşdan, M. Albayrak, B. Gürer, O. Özer, K. Albayrak, H. Güldal, 'Geleneksel gıdalarda tüketicilerin gıda güvenliği algısı: Ankara ili örneği', II. Uluslararası Davraz Sempozyumu, *Süleyman Demirel Üniversitesi* 29-31, 2019.
- [14] M. Saygın, K. Öngel, S. Çalışkan, M.A. Yağlı, M. Has, T. Gonca, Y. Kurt, 'Süleyman Demirel Üniversitesi öğrencilerinin beslenme alışkanlıkları', *S.D.Ü. Tıp Fak. Derg.* 18(2) /43-47, 2011.
- [15] S. Yelikaya, S.Tuna, Ş.N. Karaman, H. Şen Arslan, 'Bilinçli tüketici davranışları: Karaman ili örneği', *Fenerbahçe Üniversitesi Tasarım Mimarlık ve Mühendislik Dergisi*, 2(2): 131-139, 2022
- [16] S. Oğur, 'Bitlis' teki tüketicilerin gıda güvenliği ve gıda hijyeni konusundaki bilgi ve tutumları', *Bitlis Eren Üniversitesi Fen Bilimleri Dergisi*, 9(2): 780-796, 2020.