

Ankara Üniversitesi Veteriner Fakültesi intern öğrencilerinde hayvansal ürünlerin tüketim durumu ve tüketici tercihleri

Yavuz CEVGER¹, Yılmaz ARAL¹, Pınar DEMİR¹, Savaş SARIÖZKAN²

¹Ankara Üniversitesi Veteriner Fakültesi, Hayvan Sağlığı Ekonomisi ve İşletmeciliği Anabilim Dalı, Ankara; ²Erciyes Üniversitesi Veteriner Fakültesi, Hayvan Sağlığı Ekonomisi ve İşletmeciliği Anabilim Dalı, Kayseri.

Özet: Bu araştırma, Ankara Üniversitesi Veteriner Fakültesinde öğrenim gören intern öğrencilerin hayvansal ürün tüketim durumu ve tercihlerinin ortaya konması ve bu ürünler bakımından öğrencilerin tüketim alışkanlıkları üzerine etkili faktörlerin belirlenmesi amacıyla yapılmıştır. 2006-2007 eğitim-öğretim yılı içerisinde yapılan çalışmanın materyalini, toplam 122 öğrenci ile gerçekleştirilen anketten elde edilen veriler oluşturmıştır. Elde edilen verilerin analizinde SPSS for Windows 11.5 programından yararlanılmıştır. Araştırma sonucunda, öğrencilerin %67.1'inin bireysel aylık gıda tüketimi için 200 YTL'nin altında bir harcamada bulunduğu, kırmızı et türlerini hiç tüketmeyenlerin oranının sığır etinde %4.1; koyun etinde %42.6 ve keçi etinde %92.6 olduğu, aylık olarak türlere göre 1 kg ve üzerinde beyaz et tüketiminde bulunanların oranının, tavuk etinde %60.6; balık etinde %10.7; hindi ve diğer kanatlı etlerinde ise %2.4 olduğu belirlenmiştir. Diğer taraftan bu çalışmada, öğrencilerden %8.2'sinin içme sütü tüketim alışkanlığının hiç olmadığı; %18.0'inin aylık olarak 20'den daha fazla yumurta tüketiminde bulunduğu; kırmızı et ve beyaz et satın alırken dikkate alınan başlıca faktörlerin sırasıyla hijyen, kalite, marka ve fiyat olduğu; öğrencilerin içme sütü ve kırmızı eti sırasıyla %95.1 ve %83.7'lik oranlarla süpermarketlerden satın almayı seçtiği; bunun yanı sıra öğrencilerin kırmızı et ürünlerinden %54.1'lik oran ile ilk sırada kıymayı, beyaz et ürünlerinden ise %47.5'lik oran ile ilk sırada tavuk göğüs etini tüketmeyi tercih ettiği tespit edilmiştir.

Anahtar sözcükler: Gelir, hayvansal ürün, öğrenci, tüketim tercihleri.

The situation of animal products consumption and consumer preferences among intern students at the Ankara University Faculty of Veterinary Medicine

Summary: This research has been made in order to exhibit the consumption of animal products by and the preferences of the intern students training at the Ankara University Faculty of Veterinary Medicine and to determine the factors affecting the consumption habits of the students regarding these products. A survey has been carried out over 122 students who were the material of the research conducted in the education period of 2006-2007. The analysis of the obtained data was made through SPSS for Windows 11.5 software. As a result of the research, the followings were found out; 67.1 % of the students spent less than 200 YTL for their monthly food consumption. The ratio of those who never consume beef 4.1%; mutton 42.6% and goat meat is 92.6%. Those who consume white meat types of 1 kg and more in a month are 60.6% for chicken meat, 10.7% for fish meat and 2.4% for turkey meat and other poultry meat. On the other hand, there are the following findings in this study: 8.2% of the students never consume milk as a drink, only 18.0% consume more than 20 eggs monthly, the main factors they consider while buying red meat and white meat are hygiene, quality, brand and price. Drinking milk and red meat are purchased from the supermarkets by 95.1% and 83.7% respectively. Besides, 54.1% of the students prefer minced meat among the red meat types and 47.5% prefer brisket among chicken meat types.

Key words: Animal product, consumption preferences, income, student.

Giriş

İnsanların beslenmesinde, çocuklar ile gençlerin bedensel ve zihinsel gelişimlerinde büyük öneme sahip bulunan, hayvansal kaynaklı gıda ürünlerinin, kişi başına düşen tüketim miktarının en azından fizyolojik gereksinimler doğrultusunda yeterli bir düzeye çıkarılması gerekmektedir (3).

Bir toplumun gıda talebi ve tüketim alışkanlıkları; ürünlerin kalitesine, fiyat ve hijyen özelliklerine, ülkedeki milli gelir dağılımına, tüketicinin eğitimi, gelir düzeyi vb. sosyo-ekonomik özelliklerindeki farklılıklara,

bunun yanı sıra ırk, cinsiyet, yaş, aktivite durumu, besin ile ilgili bilgi ve deneyimler gibi faktörlere bağlı olarak değişebilmekte ve kompleks bir yapıya sahip bulunmaktadır (7, 8).

Türkiye'de yetersiz ve dengesiz beslenme sorunlarıyla en çok karşı karşıya kalan gruplar arasında büyüme çağındaki çocuklar ve gençler bulunmaktadır (2). Beslenme bilgisi, vücut gelişimi, kilo vb. sağlık ile ilgili faktörler, gıda tüketim alışkanlıkları ve ürün satın alma tercihlerinin öğrenci iken alınan eğitim ve kültür düzeyi ile yakından ilişkili bulunduğu belirtilmektedir (5).

Çalışma, almış oldukları mesleki eğitim sonucunda hayvansal ürünlerin besin değerleri, kalite ve hijyen özellikleri, insan beslenmesindeki önemi, üretim yapısı ve teknolojisi gibi konularda yeterince bilgi sahibi olduğuna inanılan intern öğrencilerin hayvansal ürünleri tüketme yönündeki bilgi, tutum ve alışkanlıklarının tespit edilmesi bakımından önem taşımaktadır.

Bu araştırma, Ankara Üniversitesi Veteriner Fakültesinde 5. sınıfta intern olarak öğrenimine devam eden öğrencilerin hayvansal ürün tüketim durumu ve tercihlerinin ortaya konması ve bu ürünler bakımından öğrencilerin tüketim alışkanlıkları üzerine etkili faktörlerin belirlenmesi amacıyla yapılmıştır.

Materyal ve Metot

Çalışmanın materyalini, Ankara Üniversitesi Veteriner Fakültesi'nde 2006-2007 eğitim-öğretim yılı bahar döneminde intern durumda bulunan toplam 150 öğrenciden, ankete katılmayı kabul eden 122 öğrenci ile yüz yüze yapılan 30 soruluk bir anketten elde edilen veriler oluşturmuştur. Uygulanan ankette öğrencilere aylık bireysel kırmızı et ve et ürünleri, beyaz et, yumurta, içme sütü ve süt ürünleri tüketim miktarı, öğrencinin barınma durumu, aylık gelir ve harcama tutarı, hayvansal ürünleri satın alma alışkanlıkları ile tüketim tercihlerine ilişkin sorular yöneltilmiştir.

Anket çalışması ile elde edilen veriler bilgisayar ortamına girilerek, SPSS for Windows 11.5 ile analiz edilmiştir. Verilerin ağırlıklı ortalama, frekans ve yüzde dağılımları hesaplanmış, bulgular tablolar haline getirilerek yorumlanmıştır.

Bulgular

Bu çalışmada, 85 erkek (%69.7) ve 37 kız (%30.3) öğrenci olmak üzere, ankete katılan toplam 122 veteriner intern öğrencinin yaş ortalaması 23 olarak belirlenmiştir. Bu öğrencilerin %39.4'ünün (48 kişi) ailesiyle birlikte veya akraba yanında, %60.6'sının (74 kişi) ise bekar evinde veya yurtlarda kaldığı, ayrıca öğrenci yurtları dışında kalan 105 öğrencinin %36.2'sinin (38 kişi) fakülte çevresindeki semtlerde ikamet ettiği tespit edilmiştir.

Yapılan çalışmada, yurtlar haricinde evde kalan toplam 105 intern öğrencinin hane halkı toplam aylık gelirinin ve bunun içinde gıda harcamalarına ayrılan tutarın ortalama olarak sırasıyla 1567.14 YTL ve 566.71 YTL olduğu saptanmıştır.

Evde barınan öğrencilerde, hane halkı aylık toplam gıda harcama tutarı içinde hayvansal ürünlere ayrılan paylara ilişkin bulgular Tablo 1'de sunulmuştur.

Tablo 1'de görüleceği üzere, evde barınan öğrencilerden %66.65'inin hane halkı aylık gıda harcama tutarı içinde hayvansal ürünlere ayrılan payın %50'den az olduğu tespit edilmiştir.

Tablo 1. Hane halkı aylık toplam gıda harcama tutarı içinde hayvansal ürünlere ayrılan ortalama pay

Table 1. Average share of animal products in monthly total household food expenditure amount

Ayrılan pay (%)	Öğrenci sayısı (n)	Dağılım (%)
5-10	5	4.76
11-20	10	9.52
21-30	15	14.28
31-40	23	21.90
41-50	17	16.19
51-60	17	16.19
61-70	9	8.58
70 ve Üzeri	9	8.58
Toplam	105	100.00

Tablo 2. Intern öğrencilerin aylık bireysel gelir ve gıda harcamaları

Table 2. Monthly individual income and food expenditure at intern students

Bireysel aylık gelir (YTL)	Öğrenci sayısı (n)	Dağılım (%)	Bireysel gıda harcaması (YTL)	Öğrenci sayısı (n)	Dağılım (%)
200 ↓	12	9.8	100 ↓	17	13.9
200-299	25	20.5	100-149	38	31.1
300-399	28	23.0	150-199	27	22.1
400-499	27	22.1	200-249	18	14.8
500 ↑	30	24.6	250 ↑	22	18.1
Toplam	122	100.00	Toplam	122	100.00

Veteriner Fakültesi intern öğrencileri genelinde aylık bireysel gelir ve gıda harcama durumu'na ait bulgular aşağıda Tablo 2'de verilmiştir.

Tablo 2 incelendiğinde, ankete katılan öğrencilerin %30.3'ünün 300 YTL'nin altında, %23.0'ünün 300-399 YTL arasında, %22.1'inin 400-499 YTL arasında ve %24.6'sının 500 YTL ve üzerinde aylık gelire sahip bulunduğu saptanmıştır. Diğer taraftan, bireysel aylık gelirleri içinden, aylık gıda tüketimi için yapmış oldukları ortalama harcama tutarı konusunda, öğrencilerin %67.1'i 200 YTL'nin altında ve %32.9'u ise 200 YTL ve üzerinde bir gıda harcaması yaptıklarını ifade etmişlerdir.

Öğrenciler genelinde aylık bireysel gıda harcama tutarı içinde hayvansal ürünlere ayrılan ortalama paylara ait bulgular Tablo 3'te gösterilmiştir.

Tablo 3 incelendiğinde, öğrencilerden 21'inin (%17.2) aylık bireysel gıda harcaması içinde %20'den az bir bölümünü, 52'sinin (%42.6) %20-50 arasında ve 49'unun ise (%40.2) %50'nin üzerinde bir bölümünü hayvansal kaynaklı gıda ürünlerini satın almak için ayırdığı görülmektedir.

Tablo 3. Öğrencilerin aylık bireysel gıda harcama tutarı içinde hayvansal ürünlere ayrılan ortalama pay

Table 3. Average share of animal products in monthly total individual food expenditure amount at students

Ayrılan pay (%)	Öğrenci sayısı (n)	Dağılım (%)
5-10	9	7.4
11-20	12	9.8
21-30	18	14.8
31-40	19	15.6
41-50	15	12.3
51-60	17	13.9
61-70	19	15.6
70 ve üstü	13	10.6
Toplam	122	100.00

Yapılan çalışmada, intern öğrenciler genelinde %32'sinin haftada 1-2 defa, %39'unun haftada 3-5 defa ve %24'ünün her gün lokanta-restaurant-fastfood tarzı yerlerde yemek yediği, %5'inin ise hiç bu tarz yerlerde yemek yemediği belirlenmiştir. Ayrıca, ailesiyle veya akraba yanında kalan öğrencilerden %13'ünün, bekar evinde kalan öğrencilerden %24'ünün ve yurttan kalan öğrencilerden ise %41'inin her gün dışarıda yemek yeme alışkanlığına sahip olduğu tespit edilmiştir.

Öğrencilerin aylık bireysel kırmızı ve beyaz et tüketim durumuna ilişkin bulgular aşağıda Tablo 4'te sunulmuştur.

Tablo 4'te görüldüğü üzere, öğrencilerden sığır-dana eti, koyun-kuzu eti ve keçi etini hiç tüketmeyenlerin oranının sırasıyla %4.1, %42.6 ve %92.6 olduğu, aylık kırmızı et tüketimi türlere göre 500 g'dan az olan öğrencilerin oranının ise sığır-dana etinde %27.9, koyun-kuzu etinde %76.2 ve keçi etinde %98.3 olduğu saptanmıştır.

Diğer taraftan, çalışmada aylık bireysel kırmızı et tüketimi türlere göre 1 kg ve üzerinde olan öğrencilerin oranı, sığır etinde %44.3 ve koyun etinde %10.7 olarak bulunmuştur.

Öğrencilerin aylık bireysel beyaz et tüketim miktarları ile ilgili olarak Tablo 4'te verilen bulgular incelendiğinde, öğrencilerden tavuk eti, balık eti ve hindi

eti dahil diğer kanatlı hayvan etlerini hiç tüketmeyenlerin oranının sırasıyla %0.8, %22.9 ve %82.0 olduğu görülmektedir.

Ayrıca, yapılan çalışmada aylık bireysel beyaz et tüketimi türlere göre 1 kg ve üzerinde olan öğrencilerin oranı, tavuk etinde %60.6, balık etinde %10.7 ve hindi ile diğer kanatlı etlerinde %2.4 olarak tespit edilmiştir.

Araştırmada, veteriner intern öğrencilerin kişi başına günlük ortalama kırmızı et tüketim miktarı, sığır-dana etinde 34 g, koyun-kuzu etinde 12 g ve keçi etinde 1 g olmak üzere toplam 47 g, kişi başına günlük ortalama beyaz et tüketim miktarı ise tavuk etinde 46 g, balık etinde 15 g, hindi ve diğer kanatlı etlerinde 3 g olmak üzere toplam 64 g olarak saptanmıştır.

Öğrencilerin aylık bireysel içme sütü tüketimine ait bulgular aşağıda Tablo 5'te verilmiştir.

Tablo 5. Öğrencilerin aylık bireysel içme sütü tüketimi

Table 5. Monthly individual drinking milk consumption of students

Miktar (lt)	Öğrenci sayısı (n)	Dağılım (%)
Hiç	10	8.2
1 lt'den az	14	11.5
1-2 lt	21	17.2
3-4 lt	24	19.7
5-6 lt	21	17.2
7 lt ve üzeri	32	26.2
Toplam	122	100.00

Tablo 5 incelendiğinde, ankete katılan veteriner fakültesi intern öğrencilerinden %8.2'sinin içme sütü tüketim alışkanlığının olmadığı, diğer yandan öğrencilerin %11.5'inin 1 lt'den az, %17.2'sinin 1-2 lt arası ve geri kalan %63.1'inin 3 lt ve üzerinde aylık süt tüketiminde bulunduğu görülmektedir. Ayrıca, öğrenciler genelinde kişi başına aylık ortalama içme sütü tüketim miktarı ise 4 lt düzeyinde bulunmuştur.

Yapılan çalışmada, öğrencilerin aylık bireysel et ve süt mamulleri tüketim durumuna ilişkin olarak elde edilen bulgular Tablo 6 ve Tablo 7'de verilmiştir.

Tablo 4. Öğrencilerin aylık bireysel kırmızı ve beyaz et tüketimi

Table 4. Monthly individual red and white meat consumption of students

Etin türü	Hiç		500 g ve altı		501-999 g		1kg -1999 g		2 kg ve üzeri		Toplam	
	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%
Sığır-Dana	5	4.1	29	23.8	34	27.8	44	36.1	10	8.2	122	100.0
Koyun-Kuzu	52	42.6	41	33.6	16	13.1	10	8.2	3	2.5	122	100.0
Keçi	113	92.6	7	5.7	2	1.6	-	-	-	-	122	100.0
Tavuk	1	0.8	9	7.4	38	31.2	47	38.5	27	22.1	122	100.0
Balık	28	22.9	53	43.5	28	22.9	13	10.7	-	-	122	100.0
Hindi ve Diğer	100	82.0	15	12.3	4	3.3	3	2.4	-	-	122	100.0

Tablo 6. Öğrencilerin aylık bireysel et mamulleri tüketimi
Table 6. Monthly individual meat products consumption of students

Et mamulü	Hiç		250 g ve altı		251-499 g		500-999 g		1 kg ve üzeri		Toplam	
	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%
Sucuk	12	9.8	55	45.1	34	27.9	16	13.1	5	4.1	122	100
Salam	36	29.5	50	41.0	27	22.1	9	7.4	-	-	122	100
Sosis	28	23.0	52	42.6	33	27.0	9	7.4	-	-	122	100
Pastırma	81	66.4	26	21.3	15	12.3	-	-	-	-	122	100
Köfte	9	7.4	23	18.9	57	46.7	27	22.1	6	4.9	122	100
Pişmiş-yarı pişmiş ürünler	58	47.5	29	23.8	22	18.0	13	10.7	-	-	122	100

Tablo 7. Öğrencilerin aylık bireysel süt mamulleri tüketimi
Table 7. Monthly individual milk products consumption of students

Süt mamulü	Hiç		500 g ve altı		501-999 g		1 kg-1999 g		2 kg ve üzeri		Toplam	
	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%
Peynir	2	1.6	28	23.0	44	36.1	27	22.1	21	17.2	122	100
Yoğurt	-	-	27	22.1	32	26.2	33	27.1	30	24.6	122	100
Tereyağı	56	45.9	47	38.5	12	9.8	7	5.8	-	-	122	100

Tablo 6 ve 7 incelendiğinde görüleceği üzere, aylık olarak 250 g'ın üzerinde et mamulü tüketen öğrencilerin oranı sırasıyla sucukta %45.1, salamda %29.5, sosiste %34.4, pastırmada %12.3, hazır köftede %73.7 ve pişmiş-yarı pişmiş ürünlerde %28.7 iken, 500 g'ın üzerinde süt mamulü tüketen öğrencilerin oranı ise peynirde %75.4, yoğurtta %77.9 ve tereyağında %15.6 olarak tespit edilmiştir.

Diğer taraftan, öğrenciler içerisinde peynir ve tereyağı tüketmeyenlerin oranı sırasıyla %1.6 ve %45.9 olarak, sucuk, salam, sosis, pastırma, köfte ve pişmiş-yarı pişmiş et ürünleri tüketmeyenlerin oranı ise sırasıyla %9.8, %29.5, %23.0, %66.4, %7.4 ve %47.5 olarak belirlenmiştir.

Yapılan çalışmada, veteriner intern öğrencilerin süt mamullerinden peynir, yoğurt ve tereyağını kişi başına günlük ortalama tüketim miktarı sırasıyla 36 g, 42 g ve 9 g olarak tespit edilmiştir.

Araştırmada, aylık bireysel yumurta tüketim miktarı sorulan öğrencilerden %4.9'u hiç yumurta tüketmediğini belirtmiş olup, %16.4'ü 1-5 adet arasında, %24.6'sı 6-10 adet arasında, %16.4'ü 11-15 adet arasında, %19.7'si 16-20 adet arasında ve %18.0'i 20'den daha fazla yumurta tüketiminde bulunduklarını ifade etmişlerdir.

Öğrenci gelir düzeyi itibarıyla bazı hayvansal ürünlerin tüketim miktarlarına ait bulguların yer aldığı Tablo 8 aşağıda sunulmuştur.

Gerçekleştirilen çalışma sonucunda, sırasıyla aylık 300 YTL'nin aşağısında, 300-499 YTL arasında ve 500 YTL ile üzerinde gelire sahip öğrencilerde, Tablo 8'de görüldüğü üzere, 1 kg ve üzerinde aylık sığır eti tüketiminde bulunma oranı %29.7, %43.7 ve %63.3

olarak, 1 kg ve üzerinde aylık koyun eti tüketiminde bulunma oranı %8.1, %9.1 ve %16.6 olarak, 1 kg ve üzerinde aylık tavuk eti tüketiminde bulunma oranı %45.9, %65.5 ve %70.0 olarak ve 1 kg ve üzerinde aylık balık eti tüketiminde bulunma oranı ise %5.4, %12.7 ve %53.4 olarak tespit edilmiştir.

Tablo 8. Öğrenci gelir düzeyine göre bazı hayvansal ürünlerin tüketim miktarları

Table 8. Quantity of some animal products consumption at students according to the income level

Öğrenci gelir düzeyi	Tüketilen miktar (g)	Sığır eti (%)	Koyun eti (%)	Tavuk eti (%)	Balık eti (%)
300 YTL'nin altında	Hiç	8.1	43.2	2.7	27.0
	500 ve altı	32.4	37.8	8.1	51.4
	501-999	29.7	10.8	43.2	16.2
	1kg-1999	21.6	5.4	32.4	5.4
	2000 ve üzeri	8.1	2.7	13.5	-
Toplam		100.0	100.0	100.0	100.0
300-499 YTL arasında	Hiç	1.8	47.3	-	29.1
	500 ve altı	23.6	30.9	9.0	38.2
	501-999	30.9	12.7	25.5	20.0
	1kg-1999	36.4	7.3	36.4	10.9
	2000 ve üzeri	7.3	1.8	29.1	1.8
Toplam		100.0	100.0	100.0	100.0
500 YTL ve üzerinde	Hiç	3.3	33.3	-	-
	500 ve altı	13.3	33.3	3.3	6.7
	501-999	20.0	16.7	26.7	40.0
	1kg-1999	53.3	13.3	50.0	36.7
	2000 ve üzeri	10.0	3.3	20.0	16.7
Toplam		100.0	100.0	100.0	100.0

Anket çalışması yapılan öğrenciler genelinde kırmızı et ve beyaz et satın alırken dikkate alınan faktörlerin ağırlığına göre yapılan önem sıralamasında hijyen, kalite, marka ve fiyat ilk 4 sırada önemli bulunurken, ürünün koku ve lezzet özellikleri, kişisel sağlık kriterleri ve hazırlama kolaylığı gibi faktörler ise daha az önemli bulunmuştur.

Kırmızı et satın alırken öğrencilerin tüketim tercihlerine göre ağırlıklı olarak ilk üç sırada yer verdiği ürünler sırasıyla %54.1'lik oranla kıyma, %40.4'lük oranla kuşbaşı ve %38.5'lik tercih oranı ile köfte olarak; beyaz et satın alırken ilk üç sırada yer alan ürünler ise sırasıyla %47.5, %43.2 ve %37.7'lik tercih oranları ile göğüs eti, but ve bütün piliç olarak belirlenmiştir.

Ülkemizdeki hayvansal ürün fiyatları konusunda, öğrencilerden %59.8'i yüksek, %34.4'ü normal (uygun), %5.8'i ucuz olduğu yönünde görüş beyan etmiştir. Diğer taraftan öğrencilerin %89.4'ü ülkemizde kişi başına düşen hayvansal protein tüketim miktarını yetersiz bulmakta olup; ankete katılan öğrencilerin %73.7'si Türkiye'de hayvansal ürünlerde kalite-fiyat ilişkisinin bulunmadığını da ifade etmişlerdir.

Öğrenciler içme sütü satın alırken, %95.1 oranında süpermarketleri, %4.1 oranında bakkalları ve %0.8 oranında da sokak sütçülerini tercih ettiklerini belirtmişlerdir. Bunun yanı sıra öğrencilerin %87.0'si içme sütü olarak UHT sütü, %12.2'si pastörize sütü ve %0.8'i ise sokak sütünü tercih etmektedir.

Ankette yer alan "Kırmızı et satın alırken genellikle nereyi tercih edersiniz?" sorusunu, öğrencilerin %83.7'si süpermarket, %13.9'u perakendeci kasap ve %2.4'ü kombina vb. diğer yerler olarak cevaplandırmıştır.

Tartışma ve Sonuç

Araştırmada, veteriner intern öğrenciler genelinde günlük ortalama tüketimin kırmızı ette toplam 47 g, beyaz ette toplam 64 g, içme sütünde 135 ml, et mamullerinde toplam 34 g ve süt mamullerinde toplam 87 g düzeyinde bulunması, öğrencilerin hayvansal gıda tüketimi bakımından Türkiye genelinin üzerinde bir ortalama sahip olduğunu göstermektedir.

Cevger ve ark. (3), yaptıkları çalışmada, Türkiye'de yıllar itibarıyla kişi başına düşen ortalama hayvansal gıda tüketim miktarının 2003 yılı itibarıyla kırmızı ette 5.00 kg, piliç etinde 12.30 kg, sütte 150.10 kg, ve yumurtada 11.20 kg olduğunu bildirmişlerdir.

Araştırmada, öğrencilerin gelir düzeyindeki değişim ile hayvansal ürün tüketim miktarı arasında aynı yönde bir ilişki bulunduğu, anket çalışması uygulanan intern öğrenciler içerisinde, aylık toplam geliri ve aylık ortalama gıda harcama tutarı düşük düzeyde bulunan bazı öğrencilerin, özellikle hayvansal ürünler tüketimi yönünden yeterli düzeyde beslenemediği tespit edilmiştir.

Gelir düzeyi ile hayvansal ürünler tüketim düzeyi arasındaki doğrusal ilişki Baysal (2), tarafından yapılan çalışmada da vurgulanmış olup, aynı çalışmada Ankara ilinde hane halkının aylık ortalama hayvansal ürün tüketiminin düşük gelir düzeyine sahip ailelerde toplam ette 1.8 kg, sütte 9.7 kg, orta gelir düzeyine sahip ailelerde toplam ette 3.1 kg, sütte 14.8 kg, yüksek gelir düzeyine sahip ailelerde toplam ette 4.4 kg, sütte 17.6 kg olduğu belirtilmiştir.

Yapılan çalışmada, veteriner intern öğrenciler genelinde yüksek olarak bulunan, lokanta, restaurant, fastfood tarzı yerlerde yemek yeme sıklığı, öğrencilerin barınma durumu, gelir düzeyi, sosyal yaşantı ve beslenme alışkanlıklarına bağlı olarak değişebilmektedir.

Sakamaki ve ark. (5), Japonya ve Güney Kore'de üniversitede okuyan 265 kız öğrenci üzerinde uyguladıkları bir anket çalışmasında, Koreli öğrencilerin %87.8'inin, Japon öğrencilerin ise %74.1'inin etin dengeli beslenme açısından diyet içerisinde bulunmasının gerekli olduğu fikrini savunduklarını bildirmişlerdir.

Yapılan araştırmada, intern öğrencilerin kırmızı et türleri içerisinde genellikle sığır etini, koyun ve keçi etine tercih ettikleri görülmüş olup; bunun üzerinde koyun-kuzu etine göre, sığır etinin perakende satış fiyatının uygunluğu, düşük yağlılık oranı, ürüne ulaşılabilirliğin kolay olması, koyun-keçi etinin öğrenciler genelinde kişisel beslenme alışkanlıkları içerisinde fazla yer tutmaması, lezzet ve koku özellikleri gibi faktörlerin rol oynadığı düşünülmektedir.

Stefanikova ve ark. (7) tarafından, Slovakya'da tıp fakültesi öğrencileri arasında yapılan anket çalışmasında, bazı hayvansal ürünlerde öğrencilerin günlük ortalama tüketim miktarının sığır etinde 41.9 g, domuz etinde 88.5 g, kanatlı etinde 81.6 g, balık etinde 12.4 g, sütte 230 g ve yumurtada 21 g olduğu bildirilmiştir.

Mammas ve ark. (4) tarafından, Yunanistan'da tıp fakültesinde öğrenim gören toplam 951 öğrenci üzerinde uygulanan bir başka anket çalışmasında, kişi başına günlük ortalama tüketim miktarının kırmızı ette 132 g, beyaz ette 116 g, süt-yoğurtta 245 g, peynirde 92 g ve yumurtada 50 g düzeyinde bulunduğu tespit edilmiştir.

Yapılan çalışmada, veteriner intern öğrencilerin özellikle kişi başına günlük ortalama kırmızı ve beyaz et toplam tüketimi ile süt mamulleri tüketim miktarlarının, Stefanikova ve ark. (7) ile Mammas ve ark. (4) tarafından tıp fakültesi öğrencileri üzerinde yapılan araştırmalarda tespit edilen tüketim rakamlarına kıyasla daha düşük seviyede bulunduğu görülmüştür.

Araştırma sonucunda belirlenen aylık et tüketim rakamları incelendiğinde, intern öğrenciler içinde aylık 1 kg ve üzerinde et tüketen öğrenci oranının sığır etinde %44.3, koyun etinde %10.7, balık etinde %10.7 ve hindi etinde %2.4 olması, öğrencilerin bu ürünler yönünden yeterince beslenemediğini ve oluşan hayvansal ürün

tüketim açığının beyaz et ürünlerinden tavuk eti ile karşılanmaya çalışıldığını göstermektedir.

Baric ve ark. (1) tarafından, Hırvatistan genelinde 2075 üniversite öğrencisi ile beslenme alışkanlıkları üzerine yapılan bir araştırmada, öğrenciler genelinde kahvaltının en çok atlanan öğün olduğu, gıdaların tüketim tercihinde lezzet ve fiyat faktörlerinin besin içeriğine göre daha önemli olduğu ortaya konulmuştur.

Yapılan çalışmada ise, tam tersine veteriner intern öğrencileri genelinde tüketim tercihinin belirleyen başlıca faktörler içinde hijyen, kalite ve marka faktörleri, fiyat ve lezzet faktörlerinden daha önemli bulunmuştur. Bu durumun, özellikle öğrencilerin almış oldukları mesleki eğitim ve bilince bağlı olduğu düşünülmektedir.

Öğrenciler tarafından hiç tüketmeyenlerde dahil olmak üzere içme sütünün aylık olarak %36.9 oranında 3 lt'nin altında ve yumurtanın %82.0 oranında 20 adetten daha az tüketilmesi durumuna, öğrencilerce kahvaltı öğününün genellikle atlanması ve bu ürünlerin bireysel tüketim alışkanlığının çoğunlukla kazanılmamış bulunmasının yol açtığı tahmin edilmektedir.

Bunun yanı sıra kırmızı et mamullerinden salam, sosis, pastırma ile pişmiş ve yarı pişmiş ürünleri hiç tüketmeyen öğrencilerin oranının yüksek bulunması bu ürünlerin fiyat düzeylerindeki yükseklik ve öğrencilerin gelir durumundaki yetersizliğe bağlanmaktadır.

Selçuk ve ark.'nca (6), Türkiye'de Van Yüzüncü Yıl Üniversitesinde 362 lisans öğrencisi üzerinde gerçekleştirilen anket çalışmasında, öğrencilerin süt ürünlerini %66.23 oranında marketlerden, %14.78 oranında bakkallardan ve %18.99 oranında da pazar ve diğer yerlerden satın aldıkları belirlenmiştir. Yapılan bu araştırmada ise veteriner intern öğrencilerin büyük çoğunluğunun (%95.1) içme sütü satın alırken süpermarketleri tercih ettiği anlaşılmıştır.

Kırmızı et satın alırken ilk sırada kıymanın, beyaz et satın alırken ise ilk sırada tavuk göğüs etinin tercih edilmesinde bu ürünlerin öğrenciler tarafından hazırlama ve kullanım çeşitliliğinin bulunmasının da tüketim tercihi üzerinde etkili olan faktörlerden biri olduğu düşünülmektedir. Öğrencilerin büyük bir kısmı et ve süt ürünleri satın alırken süpermarketleri tercih ettiğini belirtmiş olup, bunun üzerinde, ürüne kolay ulaşım, ürün çeşitliliğinin bulunması, ürüne ve mağazaya olan güven ile marka tercihi faktörleri etkili bulunmaktadır.

Araştırma sonuçlarına göre, intern öğrencilerin %59.8'lik bir kısmı hayvansal ürün fiyatlarının pahalı olduğu ve %89.4'lük bir kısmı da çeşitli nedenlerle kişi başına düşen hayvansal protein tüketim miktarının düşük düzeyde bulunduğunu ifade etmiştir.

Anket bulgularından yola çıkıldığında, Türkiye'de toplumun her kesiminde olduğu gibi genç nüfusunda yeterli ve dengeli bir şekilde beslenebilmesi amacıyla hayvansal ürün tüketimini artırıcı, üretimde kalite ve sağlık koşullarını iyileştirici ve fiyat ve pazar mekanizmasını geliştirici yapısal önlemlerin devlet eliyle alınması gerektiği sonucuna ulaşılmaktadır. Bu çerçevede, ülkemizde hayvansal ürünlerde üretim ve verimliliğin artırılması, üretim maliyetlerinin düşürülmesi ve pazarlama zincirinin kısaltılarak verimliliğinin yükseltilmesi; hayvansal ürünlere uygun fiyatlarla ulaşılması ve hayvansal protein tüketiminin artırılması bakımından gerekli görülmektedir.

Kaynaklar

1. **Baric IC, Satalic Z, Lukesic Z** (2003): *Nutritive value of meals, dietary habits and nutritive status in Croatian university students according to gender*. Int J Food Sci Nutr, **54**, 473-484.
2. **Baysal A** (2003): *Sosyal eşitsizliklerin beslenmeye etkisi*. CÜ Tıp Fak Derg, **25**, 66-72.
3. **Cevger Y, Yalçın C, Aral Y** (2005): *Türkiye'de hayvansal üretimde gıda güvenliği ve hayvancılık politikaları*. 272-284. Gıda Güvenliği ve Güvenirliği Sempozyumu, 20-22 Ekim 2005, Biyologlar Derneği, Tam Metinler Kitabı, Ankara.
4. **Mammas I, Bertsias G, Linardakis M, Moschandreas J, Kafatos A** (2004): *Nutrient intake and food consumption among medical students in Greece assessed during a clinical nutrition course*. Int J Food Sci Nutr, **55**, 17-26.
5. **Sakamaki R, Amamoto R, Mochida Y, Shinfuku N, Toyama K** (2005): *A comparative study of food habits and body shape perception of university students in Japan and Korea*. Nutr J, **4**, 1-6.
6. **Selçuk Ş, Tarakçı Z, Şahin K, Coşkun H** (2003): *Yüzüncü Yıl Üniversitesi lisans öğrencilerinin süt ürünleri tüketim alışkanlıkları*. Yüzüncü Yıl Üniv Zir Fak Tar Bil Derg, **13**, 23-31.
7. **Stefanikova Z, Sevcikova L, Jurkovicova J, Sobotova L, Aghova L** (2006): *Positive and negative trends in university students' food intake*. Bratisl Lek Listy, **107**, 217-220.
8. **Şengül S** (2004): *Türkiye'de gelir gruplarına göre gıda talebi*. ODTÜ Gelişme Derg, **31**, 115-148.

Geliş tarihi: 16.10.2007 / Kabul tarihi: 18.01.2008

Yazışma adresi

Doç. Dr. Yavuz Cevger

Ankara Üniversitesi Veteriner Fakültesi

Hayvan Sağlığı Ekonomisi ve İşletmeciliği Anabilim Dalı
06110 Dışkapı, Ankara.

e-mail: cevger@veterinary.ankara.edu.tr