

Afyon Kocatepe Üniversitesi Veteriner Fakültesi Öğrencilerinin Sucuk Tüketim Alışkanlıkları

Yağmur Nil DEMİREL¹, İlkay DOĞAN^{2*}

¹Afyon Kocatepe Üniversitesi, Veteriner Fakültesi, Besin/Gıda Hijyeni ve Teknolojisi Anabilim Dalı, Afyonkarahisar, Türkiye

²Afyon Kocatepe Üniversitesi, Veteriner Fakültesi, Biyoistatistik Anabilim Dalı, Afyonkarahisar, Türkiye

*Corresponding author e-mail: ilkaydogan@aku.edu.tr

ÖZ

Hayvancılığın yaygın olduğu Afyonkarahisar'da tüketiciler kırmızı et ürünlerine yüksek talep göstermektedir. Bu durum Afyonkarahisar'ı et ve et ürünleri tüketimi bakımından öncü şehirlerden biri haline getirmektedir. Afyon Kocatepe Üniversitesi (AKÜ)'ne öğrenim görmek amacıyla Türkiye'nin farklı coğrafik bölgelerinden gelen öğrenciler yöresel et ürünleri tüketimine kısa sürede uyum sağlamaktadırlar. Bu kapsamda çalışmanın amacı AKÜ Veteriner Fakültesi öğrencilerinin sucuk tüketim ve tercihlerini incelemektir. Çalışmada, 2017-2018 yılında fakültede öğrenim gören 325 öğrenciye anket uygulanmıştır. Veri toplama aracı olarak uygulanan anket 3 bölüm, toplam 23 sorudan oluşmaktadır. Anketin ilk bölümünde katılımcıların kişisel özelliklerini belirlemeye yönelik sorular, ikinci bölümünde katılımcıların sucuk tüketme alışkanlıklarına yönelik sorular, üçüncü bölümde ise öğrencilerin sucuk üretimi hakkındaki bilgi seviyelerini ölçmeye ve Afyonkarahisar'da üretimi yapılan sucukların tercih edilme durumlarına yönelik sorular yer almaktadır. Ankete katılan Veteriner Fakültesi öğrencilerinin %92.3'ünün kırmızı et tükettiği ve et ürünleri içerisinde en çok sucuğu (%67.4) tükettiği tespit edilmiştir. Bununla birlikte Afyonkarahisar yöresi kasap sucuklarının tercih edilmesi bölgelere göre farklılık göstermiştir. Ayrıca, öğrencilerin geleneksel sucuk ile ticari sucuk üretimi arasındaki farkın ve ticari sucuk üretiminde starter kültür kullanımının bilgi düzeyi sınıflarına göre farklılık göstermiştir. Sonuç olarak, farklı bölgelerden gelen öğrencilerin başta tadı ve lezzeti olmak üzere birçok özelliğine bağlı Afyonkarahisar yöresi sucuklarını daha çok tercih ettiği tespit edilmiştir.

Anahtar Kelime: Afyonkarahisar, Sucuk, Öğrenci, Tüketim tercihi, Tüketim alışkanlığı

Sucuk Consumption Habits of Afyon Kocatepe University Veterinary Faculty Students

ABSTRACT

Consumers show high demand for red meat products in Afyonkarahisar where livestock is common. This situation makes Afyonkarahisar one of the leading cities in terms of meat and meat products consumption. Students from different regions of Turkey, studied at Afyon Kocatepe University (AKU), quickly adapt to the local meat products consumption. The aim of study was to examine the sucuk consumption and preferences of Faculty of Veterinary Medicine students in AKU. Questionnaires were applied to 325 participants. The questionnaire consists of 3 sections, 23 questions. First part consists demographic features, second part about habits of sucuk consumption and third part was the knowledge levels about the sucuk production and the preferences of the sucuk produced in Afyonkarahisar. It was determined that 92.3% of the students consumed red meat and mostly sucuk (67.4%) in meat products. Moreover, preference of Afyonkarahisar traditional sucuk differed according to regions. In addition, knowledge level of students about difference between traditional sucuk production and commercial sucuk production, and the usage of starter culture in commercial sucuk production differ according to their classes. As a result, it has been determined that Afyonkarahisar traditional sucuk is preferred by students from different regions because of especially taste and flavor.

Keywords: Afyonkarahisar, Sucuk, Student, Consumption preference, Consumption habit

To cite this article: Demirel Y.N., Doğan İ. Afyon Kocatepe Üniversitesi Veteriner Fakültesi Öğrencilerinin Sucuk Tüketim Alışkanlıkları *Kocatepe Vet J. (2017) 10(4): 322-330.*

GİRİŞ

Sağlıklı ve dengeli beslenmenin en önemli yollarından biri hayvansal kaynaklı protein ihtiyacının karşılanabilmesidir (Odabaşoğlu ve ark., 1995). Et ve et ürünlerinin yüksek biyolojik değerde olduğu ve içeriğindeki besin maddeleri ile önemli protein kaynağı olduğu bilinmektedir. İnsan vücudu için değerli proteinleri, mineral maddeleri, B kompleks vitaminleri ve yağ asitlerini yeterli miktarlarda içermesi beslenme üzerine olan değerini artırmaktadır (Gürbüz, 2009; Öztan, 2010). Et ürünleri içerisinde Türkiye’de yaygın olarak üretilen ve tüketilen sucuk; kuterde çekilen et ve yağın baharat, şeker, tuz ve kürlenme ajanları ile karıştırılıp doğal veya yapay bağırsak kılıflarına doldurularak belirli sıcaklık ve rutubette olgunlaştırılması ile üretilen fermente bir et ürünü olarak bilinmektedir (Gökalp ve ark., 2004).

Türkiye’de kişi başına düşen günlük hayvansal protein tüketimi 2005-2007 yılları arasında 99 g olup, Amerika’da 114 g, İngiltere’de 104 g’dır. Dünya sıralamasında 178 ülke arasında 33. sırayı Türkiye, Almanya ve Arnavutluk paylaşırken 1. sırada İzlanda, 2. sırada İsrail, 3. sırada Lüksemburg yer almakta sonuncu sırada ise günlük hayvansal protein tüketimi 36 g olan Liberya bulunmaktadır (Anonim, 2017a). TÜİK 2014 verilerine göre Türkiye’de sucuk üretim miktarı 48.142.313 kg, satış miktarı ise 47.480.966 kg olarak belirtilmektedir (Anonim, 2017b). Çevre ve Şehircilik İl Müdürlüğü’nün 2014 yılı çevre durum raporuna göre Afyonkarahisar’ın yıllık sucuk üretim miktarı yaklaşık 8.300.000 kg olarak belirlenmiştir (Anonim, 2017c). Sucuk üretim ve satış miktarının, sosis, salam, pastırma gibi işlenmiş et ürünlerinin üretim ve satış miktarından daha fazla olduğu görülmektedir. Bu durum, tüketicilerin işlenmiş et ürünleri içerisinde daha çok sucuk tükettiği anlamına gelmektedir. Türkiye’de sucuk üretiminde oldukça önemli bir paya sahip olan Afyonkarahisar’ın İzmir, Antalya, Ankara, Konya gibi turizmin yaygın olduğu şehirlere köprü görevi yaparak sucuk tüketiminde de önemli bir yere sahip olduğu düşünülmektedir.

Literatürde et tüketim davranışlarının ve tercihlerinin bölgesel ve yöresel olarak saptanması gerektiğini belirten araştırmalar mevcuttur (Atay ve ark., 2004; Aygün ve ark., 2004; Karakuş ve ark., 2008; Yaylak ve ark., 2010). Bir toplumun et ürünleri tüketim tercihi ve alışkanlıkları gelir düzeylerine, cinsiyetlerine, yaşadıkları bölgeye, aldıkları eğitim seviyesi gibi birçok faktöre bağlı olarak değişkenlik gösterdiği bildirilmiştir (Şengül, 2004; Stefanikova ve ark., 2006). Buna ek olarak, literatür taramaları sonucunda çeşitli örneklemelerde ve bölgelerde kırmızı et, tavuk eti, süt ve süt ürünleri ve yumurta tüketim alışkanlıklarının incelendiği belirlenmiştir (Akbay ve Tiryaki, 2007;

Karakaya ve ark., 2014; Cevger ve ark., 2008; Şeker ve ark., 2011; Tüzemen, 2012; İskender ve ark., 2015). Yapılan bütün bu incelemelere karşın Türkiye’de sucuk üretiminde büyük bir orana (~%17) sahip olan Afyonkarahisar ilinin sucuk tüketim alışkanlığına yönelik bir çalışma yapılmamış olup bu çalışmanın gelecekte sucuk ve sucuk tüketimi ile ilgili yapılacak olan çalışmalara katkı sağlayacağı düşünülmektedir.

Afyonkarahisar’da hayvancılığın yaygın olması, üretilen kırmızı et ürünlerine tüketiciler tarafından ilginin fazla olması, et fiyatlarının tüketici talebini karşılayamadığı gerçeği karşısında tüketim alışkanlıklarının ve tercihlerinin nasıl olduğuna dair ilgi uyandırmıştır. Bu kapsamda, Afyonkarahisar iline Türkiye’nin farklı coğrafik bölgelerinden gelen Veteriner Fakültesi öğrencilerinin sucuk tüketimi ve tercihi ile ilgili bilgi toplamak amaçlanmıştır.

MATERYAL VE METOT

Türkiye’de sucuk üretiminde büyük bir yeri olan Afyonkarahisar’da Afyon Kocatepe Üniversitesi (AKÜ) Veteriner Fakültesi öğrencilerinin sucuk tüketim alışkanlıklarının belirlenmesinin amaçlandığı çalışmanın evrenini aynı fakültede 2017-2018 yılında öğrenim gören öğrenciler oluşturmaktadır. Çalışmada AKÜ Veteriner Fakültesi’nde 2017-2018 yılında öğrenim gören öğrenciler arasından basit tesadüfi örnekleme yöntemi yardımıyla örneklem belirlenmiştir. Bu çerçevede, öğrenciler üzerinde gerçekleştirilen uygulama sonucu 325 anket değerlendirilmeye alınmıştır. Veri toplama aracı olarak uygulanan anket yapılan literatür taraması sonucunda (Akbay ve Tiryaki, 2007; Karakaya ve ark., 2014; Cevger ve ark., 2008; Şeker ve ark., 2011; Tüzemen, 2012; İskender ve ark., 2015); çalışmalarda kullanılan ve öğrencilerin tüketim alışkanlıklarını belirlemeye yönelik çoktan seçmeli sorulardan oluşmaktadır. Ayrıca anket 3 bölümden ve toplam 23 sorudan oluşmaktadır. Anketin ilk bölümünde katılımcıların kişisel özelliklerini belirlemeye yönelik sorular (cinsiyet, yaş vb.), ikinci bölümünde katılımcıların sucuk tüketme alışkanlıklarına yönelik sorular, üçüncü bölümde ise öğrencilerin sucuk üretimi hakkındaki bilgi seviyelerini ölçmeye ve Afyonkarahisar’da üretimi yapılan sucukların tercih edilme durumlarına yönelik sorular yer almaktadır. Ayrıca anket uygulamalarının gerçekleştirilebilmesi için gerekli olan izin AKÜ Veteriner Fakültesi Dekanlığı’ndan 12/10/2017-E.48118 tarih ve sayı ile alınmıştır.

Araştırmada, ankete katılan öğrencilerin kişisel özellikleri ve sucuk tüketme alışkanlıkları frekans ve yüzde dağılımı ile sunulmuştur. Buna ek olarak; katılımcıların kişisel özellikleri ile sucuk tüketme alışkanlıkları arasındaki farklılıklar Ki-kare Testi kullanılarak analiz edilmiştir. Araştırmada anket

uygulamasını ile elde edilen veriler SPSS (Statistical Package for Social Sciences) programını ile analiz edilmiştir.

BULGULAR

Katılımcıların bazı demografik özelliklerine göre dağılımını Tablo 1'de sunulmuştur. Buna göre, araştırmaya katılan öğrencilerin %65.5'inin (f=213) erkek, %34.5'inin (f=112) kadın olduğu belirlenmiştir. Katılımcıların %45.8'i (f=149) "18-

20" yaş aralığında, %47.1'i (f=153) "21-23" yaş aralığında, %7.1'i (f=23) "24 ve üzeri" yaş aralığında olduğu tespit edilmiştir. Ayrıca öğrencilerin sınıfları incelendiğinde %19.7'si (f=64) "1.sınıf", %21.5'i (f=70) "2.sınıf", %17.6'sı (f=57) "3.sınıf", %20.3'ü (f=66) "4.sınıf" ve %20.9'u (f=68) "5.sınıf" şeklinde belirlenmiştir. Ankete katılan öğrenciler çoğunlukla %46.5'i (f=151) ile Ege Bölgesi'nde; %22.8 (f=74) ile Marmara Bölgesi'nde ve %16.9 (f=55) ile İç Anadolu Bölgesi'nde yaşadığını bildirmiştir.

Tablo 1: Katılımcıların bazı demografik özelliklerine göre dağılımını (n=325)

Table 1: Distribution of participants according to some demographic features (n=325)

	Değişkenler	Sayı (f)	Yüzde (%)
Cinsiyet	Erkek	213	65.5
	Kadın	112	34.5
Yaş	18-20	149	45.8
	21-23	153	47.1
	24 ve üzeri	23	7.1
Sınıf	1.sınıf	64	19.7
	2.sınıf	70	21.5
	3.sınıf	57	17.6
	4.sınıf	66	20.3
	5.sınıf	68	20.9
Yaşanılan Bölge	Ege Bölgesi	151	46.5
	Marmara Bölgesi	74	22.8
	İç Anadolu Bölgesi	55	16.9
	Akdeniz Bölgesi	22	6.8
	Karadeniz Bölgesi	17	5.2
	Güney Doğu Anadolu Bölgesi	5	1.5
Doğu Anadolu Bölgesi	1	0.3	

Katılımcıların sucuk tüketme alışkanlıklarına ilişkin sonuçlar incelendiğinde; %92.3'ünün (f=300) kırmızı et tükettiği, %7.7'sinin (f=25) kırmızı et tüketmediği belirlenmiştir. Kırmızı et tüketmeme nedeni olarak ise çoğunlukla maliyetinin yüksek olmasını belirtmişlerdir. En çok tüketilen işlenmiş kırmızı et ürününün %67.4 (f=219) ile sucuk olduğu tespit edilmiştir. Sucuk tercih etmeyen katılımcılar, sucuğun çok baharatlı olması ve kokusunun ağır olması sebepleriyle tercih etmediklerini bildirmişlerdir. Diğer taraftan sucuk tercih eden katılımcılar ise sucuğun lezzetini tercih sebebi olarak belirtmişlerdir. Öğrencilerin sucuğu en çok %80.6 (f=262) oranla kahvaltıda ve

çoğunluğunun haftada 1-2 kez tükettiği saptanmıştır. Katılımcıların %35.7'si (f=116) satın almada tercih ettikleri yer olarak kasabı, %44.0'ı (f=143) ise süpermarketi seçmiştir. Satın almada tercih ettikleri yerin güvenilir ve hijyenik olması katılımcılar için daha çok önem arz etmektedir. Öğrencilerin %56.0'ı (f=182) sucuk satın alırken herhangi bir özellikten (reklam, indirim, vs.) etkilenmezken, %50.5'i (f=164) sucuğun sağlığa zararlı olması ile ilgili olumsuz ulusal/yerel haberlerden etkilenmektedir. Katılımcıların çoğunluğu üretim şekli olarak fermente sucuğu, sucuk çeşidi olarak ise kangal sucuğu seçmişlerdir (Tablo 2).

Tablo 2: Katılımcıların sucuk tüketme alışkanlıklarına ilişkin analiz sonuçları (n=325)
Table 2: Analysis results of participants' sucuk consumption habits (n=325)

	Değişkenler	Sayı (f)	Yüzde (%)
Kırmızı et tüketiyor musunuz?	Evet	300	92.3
	Hayır	25	7.7
En çok tükettiğiniz işlenmiş et ürünü hangisidir?	Sucuk	219	67.4
	Sosis	14	4.3
	Salam	29	8.9
	Pastırma	16	4.9
	Hiçbiri	47	14.5
Sucuk tüketimini daha çok hangi öğünde gerçekleştirirsiniz?	Kahvaltı	262	80.6
	Öğle yemeği	47	14.5
	Akşam yemeği	16	4.9
Sucuk satın almada en çok tercih ettiğiniz yer neresidir?	Kasap	116	35.7
	Süpermarket	143	44.0
	Kendimiz yapıyoruz	30	9.2
	Hepsi	36	11.1
Satın almada tercih ettiğiniz yerde aradığınız başlıca özellik hangisidir?	Hijyenik olması	68	20.9
	Güvenilir olması	196	60.3
	Alışkanlık	20	6.2
	Ucuz olması	29	8.9
	Ulaşımı kolay olması	12	3.7
Sucuk satın alırken sizi en çok etkileyen hangisidir?	Reklamlar	20	6.2
	İndirimli satışlar	45	13.8
	Arkadaş çevresi	21	6.5
	Sık tüketim alışkanlığı	57	17.5
	Hiçbirinden etkilenmiyorum	182	56.0
Sucuk hakkındaki sağlığa zararlı olması niteliğindeki olumsuz ulusal/yerel haberler tüketiminizi etkiliyor mu?	Etkiliyor	164	50.5
	Etkilemiyor	161	49.5

Tablo 3'te katılımcıların sucuk üretim farkındalıkları incelendiğinde %64.0'nın (f=208) geleneksel sucuk üretimi ile ticari sucuk üretimi arasındaki farkları

bilmedikleri, %64.6'sının (f=210) ticari üretimi yapılan sucuklarda starter kültür kullanıldığını bilmediği tespit edilmiştir.

Tablo 3: Katılımcıların sucuk üretim farkındalığı analiz sonuçları (n=325)
Table 3: Analysis results of participants' awareness about sucuk production (n=325)

	Değişkenler	Sayı (f)	Yüzde (%)
Geleneksel sucuk üretimi ile ticari sucuk üretimi arasındaki farkları biliyor musunuz?	Evet	117	36.0
	Hayır	99	30.5
	Fikrim yok	109	33.5
Ticari üretimi yapılan sucuklara starter kültür eklendiğini biliyor muydunuz?	Evet	115	35.4
	Hayır	159	48.9
	Fikrim yok	51	15.7

Öğrencilerin %39.1'i (f=127) Afyonkarahisar'da üretimi yapılan kasap sucuklarının tadı ve lezzetinden dolayı diğer illerde üretilen kasap

sucuklarına göre farklı olduğunu ve %45.8'inin (f=149) Afyonkarahisar'da üretilen kasap sucuklarını diğer illere göre daha çok tercih ettikleri belirlenmiştir (Tablo 4).

Tablo 4: Afyonkarahisar'a özgü sucuğunun tercih edilme durumu (n=325)
Table 4: Preference of Afyonkarahisar specific sucuk (n=325)

	Değişkenler	Sayı (f)	Yüzde (%)
Afyonkarahisar'da tükettiğiniz kasap sucuklarının diğer illerdeki kasap sucuklarından farkının hangisi olduğunu düşünüyorsunuz?	Tadı ve lezzeti	127	39.1
	Yapısı	17	5.2
	Kokusu	9	2.8
	Rengi	4	1.2
	Hepsi	41	12.6
	Hiçbiri	62	19.1
	Kasap sucuğu tüketmiyorum	65	20.0
Afyonkarahisar yöresi kasap sucuklarını diğer illerde üretilen kasap sucuklarına göre tercih etme durumunuz.	Daha çok tercih ediyorum	149	45.8
	Tercih etmiyorum	114	35.1
	Kasap sucuğu tüketmiyorum	62	19.1

Öğrencilerin geleneksel sucuk ile ticari sucuk üretimi farkındalığının sınıflara göre değerlendirilmesi Tablo 5'te verilmiştir. Buna göre geleneksel sucuk ile ticari sucuk üretimi arasındaki farkın bilinmesi sınıflara göre istatistiksel farklılık

göstermektedir ($p < 0.05$). 5. sınıfta olan öğrenciler iki üretim şekli arasındaki farkları diğer sınıflara göre daha çok bilmektedir.

Tablo 5: Geleneksel sucuk ile ticari sucuk üretim farkındalığının sınıflara göre karşılaştırılması
Table 5: Comparison of awareness about traditional and commercial sucuk production according to classes

Değişkenler	Geleneksel sucuk üretimi ile ticari sucuk üretimi arasındaki farkları biliyor musunuz?			Toplam	χ^2	p
	Evet	Hayır	Fikrim yok			
1.sınıf	Sayı (f)	14	18	32	27.014	0.001*
	Yüzde (%)	22	28	50		
2.sınıf	Sayı (f)	22	23	25		
	Yüzde (%)	31	33	36		
3.sınıf	Sayı (f)	25	16	16		
	Yüzde (%)	44	28	28		
4.sınıf	Sayı (f)	19	29	18		
	Yüzde (%)	29	44	27		
5.sınıf	Sayı (f)	37	13	18		
	Yüzde (%)	54	19	26		
Toplam	Sayı (f)	117	99	109		
	Yüzde (%)	36	30	34		

* $p < 0.05$

Öğrencilerin ticari sucuk üretiminde starter kültür kullanımı farkındalığının sınıflara göre karşılaştırılması Tablo 6'da verilmiştir. Buna göre ticari sucuk üretiminde starter kültür kullanımı

farkındalığı sınıflara göre istatistiksel farklılık göstermektedir ($p < 0.05$). 5. sınıfta olan öğrenciler ticari sucuk üretiminde starter kültür kullanımı farkındalığı diğer sınıflara göre daha fazladır.

Tablo 6: Ticari sucuk üretiminde starter kültür kullanımı farkındalığının sınıflara göre karşılaştırılması**Table 6:** Comparison of starter culture usage awareness in commercial sucuk production according to classes

Değişkenler	Ticari üretimi yapılan sucuklara starter kültür eklendiğini biliyor muydunuz?			Toplam	χ^2	p		
	Evet	Hayır	Fikrim yok					
Sınıf	1.sınıf	Sayı (f)	16	32	16	56.519	0.001*	
		Yüzde (%)	25	50	25			
	2.sınıf	Sayı (f)	16	47	7			70
		Yüzde (%)	23	67	10			100
	3.sınıf	Sayı (f)	16	28	13			57
		Yüzde (%)	28	49	23			100
	4.sınıf	Sayı (f)	19	38	9			66
		Yüzde (%)	29	58	14			100
	5.sınıf	Sayı (f)	48	14	6			68
		Yüzde (%)	71	21	9			100
Toplam	Sayı (f)	115	159	51	325			
	Yüzde (%)	35	49	16	100			

*p<0.05

Öğrencilerin Afyonkarahisar yöresi kasap sucuklarını tercih etme durumlarının yaşadıkları bölgelere göre karşılaştırılması Tablo 7'de gösterilmektedir. Buna göre Afyonkarahisar yöresi kasap sucuklarını tercih etme durumları yaşadıkları bölgelere göre istatistiksel farklılık göstermektedir

(p<0.05). Afyonkarahisar yöresi kasap sucuklarını öncelikle Ege Bölgesi daha sonra ise Marmara Bölgesi'nde yaşayan öğrencilerin daha çok tercih ettiği belirlenmiştir.

Tablo 7: Afyonkarahisar yöresi kasap sucukları tercihinin yaşanılan bölgeye göre karşılaştırılması**Table 7:** Comparison of preference of Afyonkarahisar traditional sucuk according to living area

Değişkenler	Afyonkarahisar yöresi kasap sucuklarını diğer illerde üretilen kasap sucuklarına göre tercih etme durumunuz.			Toplam	χ^2	p		
	Daha çok tercih ediyorum	Tercih etmiyorum	Kasap sucuğu tüketmiyorum					
Yaşanılan Bölge	Ege Bölgesi	Sayı (f)	82	42	27	21.46	0.002*	
		Yüzde (%)	54	28	18			
	İç Anadolu Bölgesi	Sayı (f)	13	31	11			55
		Yüzde (%)	24	56	20			100
	Marmara Bölgesi	Sayı (f)	38	21	15			74
		Yüzde (%)	51	28	20			100
	Diğer	Sayı (f)	16	20	9			45
		Yüzde (%)	36	44	20			100
	Toplam	Sayı (f)	149	114	62			325
		Yüzde (%)	46	35	19			100

*p<0.05

TARTIŞMA

Ankete katılan Veteriner Fakültesi öğrencilerinin %92.3'ünün kırmızı et tükettiği belirlenmiştir. Akçay ve Vatansver (2013), Tüzemen (2012), Karakaş, (2010), Yaylak ve ark. (2010) yaptıkları çalışmalarında katılımcıların sırasıyla %87, %96,

%89, %87.1'inin kırmızı et tükettiğini bildirmişlerdir. Bu çalışmada da olduğu gibi sonuçlar benzerlik göstermektedir. Kırmızı et tüketmeyenler ise Akçay ve Vatansver (2013) çalışmasında olduğu gibi nedenini maliyetinin yüksek olmasına bağlamışlardır. Bu çalışmada, öğrencilerin et ürünleri içerisinde en fazla sucuğu

(%67.4) tercih ettikleri belirlenmiştir. Sarıözkan ve ark. (2007) çalışmalarında ankete katılan öğrencilerin et ürünleri içinde en fazla sucuğu tercih ettiklerini belirtmiştir.

Yapılan analizlerde ankete katılan öğrencilerin sucuğu en çok kahvaltıda (%80.6) tercih ettikleri tespit edilmiştir. Onurlubaş ve ark. (2015) yaptıkları çalışmada öğrencilerin %56.8'inin sabah kahvaltısında sucuk-sosis veya salam tercih ettiklerini belirlemişlerdir. Kahvaltının en çok atılan öğün olması (Baric ve ark., 2003; Cevger ve ark., 2008) ve kahvaltı yaparken sucuk tercih etme oranının yüksek olması, sucuğun tüketilen besinler içerisinde önemini arttırmaktadır.

Araştırmaya katılan öğrenciler genellikle sucuğu süpermarketten (%44.0) aldıklarını bildirmişlerdir. Denli ve ark. (2016), Yaylak ve ark. (2010), Atay ve ark. (2004), Yıldırım ve ark. (1998)'i yaptıkları çalışmalarda sırasıyla katılımcıların %48.3, %79.8, %63.4, %82.5'inin et ve et ürünlerini kasaptan aldıklarını bildirmiştir. Tüzemen (2012) katılımcıların %79.2'sinin kırmızı et satın aldığı yer olarak süpermarket tercih ettiğini belirtmiştir. Denli ve ark. (2016) Şırnak halkında yaptıkları çalışmada kasap tercih eden halkın seçme sebebi olarak güvenilir ve hijyenik olmasını belirtmektedir. Yapılan bu çalışmada ise sucuk satın alınan yer olarak süpermarket tercih eden katılımcıların çoğunluğu süpermarketlerin daha güvenilir ve hijyenik olduğunu belirtmiştir. Bu sonuçta Cevger ve ark. (2008)'nin yaptığı çalışmada olduğu gibi Veteriner Fakültesi öğrencilerinin satış yerlerinin sahip olması gereken özelliklerin bilincinde olduklarını göstermektedir.

Bazı araştırmacılar et tüketimindeki azalmayı ürünlerdeki lezzet, yapı değişimi olmasının (Young, 1996; Von Alvensleben, 1997) yanında olumsuz haberlerin ve et sektöründeki ihmalkarlığın etkilediğini belirtmektedirler (Tilston ve ark., 1992; Hoff ve Claes, 1997; Demirkol, 2007; Mutlu, 2007). Çivi ve ark. (1993) hane halklarının kırmızı et tüketimine yönelik yaptıkları çalışmada hanelerin %55.2'sinin sığır vebasının et tüketimini etkilemediğini bildirmiştir. Yaylak ve ark. (2010) yaptıkları çalışmada da olumsuz haberlere karşı kırmızı et ürünleri tüketiminin, kolay hazırlanabilirliği ve lezzetine bağlı olarak azalmadığını belirtmektedir. Bu çalışmada ise sucuk satın alırken en az düzeyde (%6.2) reklamlardan etkilenen öğrenciler genellikle (%50.5) olumsuz ulusal/yerel haberlerden etkilendiklerini bildirmişlerdir.

Çalışmada öğrencilerin geleneksel sucuk ile ticari sucuk üretimi arasındaki farkın ve ticari sucuk üretiminde starter kültür kullanımı farkındalığının belirlenmesine yönelik yapılan istatistiksel analizde sınıf seviyelerine göre fark bulunmuştur (Tablo 5-6). 5. sınıfta olan öğrenciler iki üretim şekli arasındaki farkı diğer sınıflara göre daha çok

bilmekte ve ticari sucuk üretiminde starter kültür kullanımı farkındalığı diğer sınıflara göre daha fazladır. 5. sınıfa gelen öğrencilerin konu ile ilgili dersleri görmüş ve stajlarını yaptıklarından dolayı bu farkındalığı sağladığı düşünülmektedir.

Öğrencilerin yaşadıkları bölgeye göre kasap sucuk tüketim alışkanlıkları incelendiğinde Ege Bölgesi ve Marmara Bölgesi'nden gelenlerin daha çok Afyonkarahisar yöresine ait kasap sucuğu tercih ettikleri belirlenmiştir (Tablo 7). Bu sonuç ise Afyonkarahisar'da üretilen kasap sucuğun pazar yeri olarak Ege ve Marmara bölgelerinin daha yakın olması ve o bölgelerde yaşayan öğrencilerin Afyonkarahisar kasap sucuğunu tercih etme nedeni olarak yorumlanabilir. Ayrıca, Anadolu'nun tam ortasında Kayseri gibi sucukta bir diğer marka şehrin bulunması Afyonkarahisar'a özgü kasap sucuğunun diğer bölgelere açılmasını engellediği düşünülmektedir.

SONUÇ

Veteriner Fakültesi'ne Türkiye'nin farklı coğrafik bölgelerinden gelen öğrencilerin sucuk tercih ve tüketim alışkanlıklarının araştırıldığı bu çalışmaya göre kırmızı et ürünleri içerisinde en çok tercih edilen sucuk olduğu ve Afyonkarahisar yöresi sucuklarının daha çok tercih edildiği tespit edilmiştir. Tadı ve lezzeti başta olmak üzere birçok özelliği ile tüketici damak zevkine hitap eden Afyonkarahisar'a özgü sucuk üretimi desteklenerek Türkiye'nin her yerine ulaştırılması sağlanmalıdır. Ayrıca, Afyonkarahisar yerel halkının sucuk tercih ve tüketim alışkanlıklarının da belirlenmesi ilerleyen aşamalarda planlanmaktadır. Bu seviyede yapılacak olan araştırmanın Afyonkarahisar halkının bu yöreye özgü üretimi yapılan sucuğun özelliklerinin farkına varmasını sağlayarak ürünün pazarlanması ve yörenin ekonomisine katkı sağlayacağı düşünülmektedir.

KAYNAKLAR

- Akbay C, Tiryaki, GY.** Tüketicilerin ambalajlı ve açık süt tüketim alışkanlıklarının karşılaştırmalı olarak incelenmesi: Kahramanmaraş Örneği. Kahramanmaraş Sütçü İmam Üniversitesi Fen ve Mühendislik Dergisi. 2007; 10(1): 89-96.
- Akçay Y, Vatansever Ö.** Kırmızı Et Tüketimi Üzerine Bir Araştırma: Kocaeli İli Kentsel Alan Örneği. Çankırı Karatekin Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi, 2013; 4(1): 43-60.
- Anonim.** Food Consumption. 2017a; <http://www.fao.org/search/en/?cx=018170620143701104933%3Aqq82jsfba7w&q=Food+consumption&cof=FORID%3A9&siteurl=www.fao.org%2Fabout%2Fen%2F>

- &ref=www.fao.org%2Fhome%2Fen%2F&ss=0j0j2; Erişim tarihi: 21.09.2017.
- Anonim.** Yıllık sanayi ürün istatistikleri. 2017b; http://www.tuik.gov.tr/PreTablo.do?alt_id=1066; Erişim tarihi: 21.09.2017.
- Anonim.** Afyonkarahisar ili 2014 yılı çevre durum raporu. 2017c; http://www.csb.gov.tr/db/ced/editedosya/Afyonkarahisar_icdr2014.pdf; Erişim tarihi: 24.09.2017.
- Atay O, Gökdal Ö, Aygün T, Ülker H.** Aydın ili Çine ilçesinde kırmızı et tüketim alışkanlıkları. IV. Ulusal Zootečni Bilim Kongresi. 2004; 1: 348-354.
- Aygün T, Karakuş F, Yılmaz A, Ülker H.** Van ili merkez ilçede kırmızı et tüketim alışkanlığı. IV. Ulusal Zootečni Bilim Kongresi. 2004; 1: 361-364.
- Baric IC, Satalic Z, Lukesic Z.** Nutritive value of meals, dietary habits and nutritive status in Croatian university students according to gender. *International Journal of Food Sciences and Nutrition*. 2003; 54: 473-484.
- Cevger Y, Aral Y, Demir P, Sarıözkan S.** Ankara Üniversitesi Veteriner Fakültesi intern öğrencilerinde hayvansal ürünlerin tüketim durumu ve tüketici tercihleri. *Ankara Üniversitesi Veteriner Fakültesi Dergisi*. 2008; 55: 189-194.
- Çivi H, Gürler ZA, Esengün K, Karkacıer O.** Tokat il merkezinde yaşayan hane halklarının kırmızı et tüketim durumu üzerine bir araştırma. *Gaziosmanpaşa Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi*. 1993; 10: 108-115.
- Demirkol C.** Türkiye'de Kırmızı Et Sektörünün Sanayici ve Tüketici Düzeyinde Analizi. Doktora Tezi, Namık Kemal Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü, Tekirdağ, 2007.
- Denli E, Şhribanoğlu S, Boran G.** Şırnak'ta Kırmızı Et Tüketim Alışkanlıkları Üzerine Bir Araştırma. *Gıda*. 2016; 41(3): 141-148.
- Gökalp HY, Kaya M, Zorba O.** Et ürünleri işleme mühendisliği. *Erzurum Atatürk Üniversitesi*. 2004; Yayın No:786, Ziraat Fak. Yayın No: 320.
- Gürbüz Ü.** Mezbaha bilgisi ve pratik et muayenesi. Selçuk Üniversitesi Basımevi, Konya. 2009.
- Hoff K, Claes R.** Der Einfluss von Skandalen und Gemeinschaftswerbung auf die Nachfrage nach Rindfleisch: Eine ökonomische Analyse. *Agrarwirtschaft*. 1997; 46(10): 332-344.
- İskender H, Kanbay Y, Özçelik E.** Artvin Çoruh Üniversitesi öğrencilerinin tavuk eti tüketim tercihleri. *Fırat Üniversitesi Sağlık Bilimleri Veteriner Dergisi*. 2015; 29(1): 09-13.
- Karakuş, G.** Tokat İli Kentsel Alanda Et ve Et Ürünleri Tüketiminde Tüketici Kararlarını Etkileyen Faktörlerin Belirlenmesi Üzerine Bir Araştırma. Yüksek Lisans Tezi, Gaziosmanpaşa Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü, Tokat, 2010.
- Karakaya E, Hakan İ, Söğüt B, Şengül T.** Bingöl il merkezinde yaşayan hane halklarının yumurta tüketim durumu üzerine bir araştırma. *Türk Tarım ve Doğa Bilimleri*. 2014; 1(2): 237-247.
- Karakuş K, Aygün T, Alarслан E.** Gaziantep ili merkez ilçede kırmızı et tüketim alışkanlıkları. *Yüzüncü Yıl Üniversitesi Ziraat Fakültesi Tarım Bilimleri Dergisi*. 2008; 18(2): 113-120.
- Mutlu S.** Gıda güvenirligi açısından tüketici davranışları (Adana kentsel kesimde kırmızı et tüketim örneği). Doktora Tezi, Çukurova Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü, Adana, 2007.
- Odabaşioğlu F, Kayardı S, Yılmaz O.** Melez sığır karkaslarından elde edilen etlerin kaliteye göre sınıflandırılması ile bu etlerin fiziksel ve kimyasal analizi. *Hayvancılık Araştırma Dergisi*. 1995; 5(2): 35-38.
- Onurlubaş E, Doğan HG, Demirkıran S.** Üniversite öğrencilerinin beslenme alışkanlıkları. *Gaziosmanpaşa Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi*. 2015; 32(3): 61-69.
- Öztan A.** Et bilimi ve teknolojisi. TMMOB Gıda Mühendisleri Odası Yayınları Kitaplar Serisi 1, Ankara, Türkiye. 2010; sy: 526.
- Sarıözkan S, Cevger Y, Demir P, Aral Y.** Erciyes Üniversitesi Veteriner Fakültesi öğrencilerinin hayvansal ürün tüketim yapısı ve alışkanlıkları. *Sağlık Bilimleri Dergisi*. 2007; 16(3): 171-179.
- 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.
- Şeker İ, Özen A, Güler H, Şeker P, Özden İ.** Elazığ'da kırmızı et tüketim alışkanlıkları ve tüketicilerin hayvan refahı konusundaki görüşleri. *Kafkas Üniversitesi Veteriner Fakültesi Dergisi*. 2011; 17(4): 543-550.
- Şengül S.** Türkiye'de gelir gruplarına göre gıda talebi. *ODTÜ Gelişme Dergisi*. 2004; 31: 115-148.
- Tilston C, Sear R, Neale R, Gregson K.** The effect of BSE: consumer perceptions and beef purchasing behaviour. *British Food Journal*. 1992; 94(9): 23-26.
- Tüzemen E.** Konya ili Selçuklu ilçesinde kırmızı et tüketim alışkanlığı ve buna etki eden faktörlerin belirlenmesi. Doktora Tezi,

Selçuk Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü,
Konya, 2012.

- Von Alvensleben, R.** BSE-Krise, Verbraucherverunsicherung und ihre Folgen. *Agrarwirtschaft*. 1997; 46(6): 213-214.
- Yaylak E, Taşkın T, Koyubenbe N, Konca Y.** İzmir ili Ödemiş ilçesinde kırmızı et tüketim davranışlarının belirlenmesi üzerine bir araştırma. *Hayvansal Üretim*. 2010; 51(1): 21-30.
- Yıldırım İ, Acar İ, Uluat Ş.** Van ili merkez ilçede kırmızı et tüketim yapısı. *Doğu Anadolu Tarım Kongresi*. 1998; 1636-1644.
- Young D.** Changing tastes and endogenous preferences: some issues in modelling the demand for agricultural products. *European Review of Agricultural Economics*. 1996; 23(3): 281-299.