

T.C.
SİNOP ÜNİVERSİTESİ
LİSANSÜSTÜ EĞİTİM ENSTİTÜSÜ
DİSİPLİNLERARASI ÇEVRE SAĞLIĞI ANABİLİM DALI



DİYETİSYENLERİN DİYET LİSTELERİNDE SU ÜRÜNLERİ
KULLANIMI İLE İLGİLİ TUTUMLARININ BELİRLENMESİ

KÜBRA NUR HINISLIOĞLU

YÜKSEK LİSANS TEZİ

DANIŞMAN
PROF. DR. DEMET KOCATEPE

SİNOP – 2025

TEZ KABUL

Kübra Nur HINISLIOĞLU tarafından hazırlanan “**Diyetisyenlerin Diyet Listelerinde Su Ürünleri Kullanımı İle İlgili Tutumlarının Belirlenmesi**” başlıklı bu çalışma, 10.07.2025 tarihinde yapılan savunma sınavı sonucunda başarılı bulunarak, jürimiz tarafından **YÜKSEK LİSANS tezi** olarak kabul edilmiştir.

Başkan

Prof. Dr. Demet KOCATEPE
Sinop Üniversitesi / Su ürünleri Fakültesi

İmza

Üye

Doç. Dr. Mehmet Sedat İPAR
Eskişehir Osmangazi Üniversitesi/ Turizm Fakültesi

İmza

Üye

Doç. Dr. Dilek Sağır
Sinop Üniversitesi / Sağlık Bilimleri Fakültesi

İmza

Enstitü Müdürü

Prof. Dr. Hüseyin Turan ARAT

İmza

ETİK BEYANI

Tez yazım kurallarına uygun olarak hazırladığım bu tez çalışmasında; tez içinde sunduğum verileri, bilgileri ve dokümanları akademik ve etik kurallar çerçevesinde elde ettiğimi, tüm bilgi, belge, değerlendirme ve sonuçları bilimsel etik ve ahlak kurallarına uygun olarak sunduğumu, tez çalışmasında yararlandığım eserlerin tümüne uygun atıfta bulunarak kaynak gösterdiğimi, kullanılan verilerde herhangi bir değişiklik yapmadığımı, bu tezde sunduğum çalışmanın özgün olduğunu, bildirir, aksi bir durumda aleyhime doğabilecek tüm hak kayıplarını kabullendiğimi beyan ederim.

Kübra Nur HINISLIOĞLU

ÖZET

YÜKSEK LİSANS TEZİ

DİYETİSYENLERİN DİYET LİSTELERİNDE SU ÜRÜNLERİ KULLANIMI İLE İLGİLİ TUTUMLARININ BELİRLENMESİ

KÜBRA NUR HINISLIOĞLU

SİNOP ÜNİVERSİTESİ LİSANSÜSTÜ EĞİTİM ENSTİTÜSÜ
DISİPLİNLERARASI ÇEVRE SAĞLIĞI ANABİLİM DALI
DANIŞMAN: PROF. DR. DEMET KOCATEPE

Bir toplumda sağlığın nesiller boyu devam edebilmesi o toplumu oluşturan bireylerin sağlıklı beslenmeyi bir yaşam biçimi olarak benimsemeleri ile mümkün olabilmektedir. Bireylerin yaşı, cinsiyeti, sosyo-ekonomik düzeyi, yaşadığı çevre, eğitim durumu, sağlık durumu vb. gibi pek çok faktör besin tercihleri üzerine etkili olmaktadır. Su ürünlerinin dünya genelinde artan protein ihtiyacının karşılanması için temel bir kaynak olduğu yadsınamaz bir gerçektir.

Bu çalışmada, Türkiye genelinde aktif görev yapan diyetisyenlerin su ürünlerini, diyet listelerinde kullanıma yönelik tutumları değerlendirilmiştir. Elde edilen bulgular, diyetisyenlerin büyük çoğunluğunun balık tüketimini haftalık olarak önerdiğini, ancak balık dışı su ürünlerinin kullanım sıklığının oldukça düşük olduğunu göstermiştir. Katılımcıların %91,16'sı danışanlarının diyet listelerinde balığa haftada 1 veya 2 kez yer verdiğini belirtmiş; buna karşın %64,09'u balık dışı su ürünlerini hiç önermemektedir. Faktör analizi sonuçlarına göre elde edilen alt boyutlar incelendiğinde, en yüksek ortalama “Ambalajlı ve İthal Su Ürünlerine Yönelik Güvenlik ve Tercih Algısı (F1)” boyutunda ($\bar{x}=3,373$), en düşük ortalama ise “Beslenme ve Diyetetik Uygulamalarında Su Ürünleri Bilgisi (F6)” ($\bar{x}=2,008$) boyutunda gözlenmiştir. Araştırma sonuçları katılımcı diyetisyenlerin %79'unun diyet listelerinde su ürünlerinin alerjik etkilerine dikkat edilmesi gerektiğini düşündüklerini ortaya çıkarmıştır. Diyetisyenlerin Marmara ve Karadeniz Bölgeleri'nde su ürünleri tüketimini önerme sıklığı daha yüksekken, İç Anadolu ve Doğu Anadolu Bölgeleri'nde bu oran daha düşük bulunmuştur.

Sonuç olarak, Türkiye'nin üç tarafı denizlerle çevrili olmasına rağmen su ürünleri tüketiminin genel olarak yetersiz olduğu açıktır. Bu durum yalnızca toplumda değil, sağlık profesyonelleri arasında da bilgi ve tutum eksikliklerinden kaynaklanmaktadır. Su ürünleri tüketimi; bölgesel, sosyokültürel ve lojistik faktörlere bağlı olarak farklılık göstermekte, diyetisyenlerin önerme sıklıkları da bu etkenlere paralel olarak değişmektedir.

ANAHTAR KELİMELER: Su Ürünleri; Omega 3; Balık Tüketimi; Sürdürülebilir Protein Kaynakları; Sağlıklı Beslenme

ABSTRACT

MSC THESIS

DETERMINATION OF DIETITIANS' ATTITUDES ON USE OF SEAFOOD IN DIET LISTS

KÜBRA NUR HINISLIOĞLU

SINOP UNIVERSITY INSTITUTE OF GRADUATE PROGRAMS

DEPARTMENT OF INTERDISCIPLINARY ENVIRONMENTAL HEALTH

SUPERVISOR: PROF. DR. DEMET KOCATEPE

For a society to maintain good health across generations, individuals must adopt healthy eating as a lifelong habit. Food choices are shaped by factors such as age, gender, socio-economic status, environment, education, and health status. Seafood is an essential source of protein in meeting global nutritional demands.

This study examined the attitudes of dietitians across Türkiye toward including seafood in diet plans. Results showed that while most dietitians recommend weekly fish consumption, non-fish seafood is rarely suggested. A total of 91.16% of participants included fish in clients' diets once or twice a week, whereas 64.09% did not recommend non-fish aquatic products at all. Factor analysis indicated the highest mean score in the Perception of Safety and Preference for Packaged and Imported Seafood (F1) dimension ($\bar{x} = 3.373$), and the lowest in Knowledge of Seafood in Nutrition and Dietetics Practices (F6) ($\bar{x} = 2.008$). Moreover, 79% emphasized the need to consider allergic reactions when adding seafood to diet lists. Regionally, dietitians in the Marmara and Black Sea regions recommended seafood more frequently than those in Central and Eastern Anatolia.

In conclusion, despite Türkiye's geographical advantage of being surrounded by seas on three sides, seafood consumption remains low. This insufficiency is linked to a lack of knowledge and awareness among both the public and health professionals. The frequency of recommendations varies by regional, socio-cultural, and logistical factors. These findings highlight the importance of targeted educational initiatives to improve seafood awareness and increase its integration into dietetic practices nationwide.

KEYWORDS: Seafood; Omega 3; Fish Consumption; Sustainable Protein Sources; Healthy Nutrition.

TEŞEKKÜR

Yüksek lisans eğitim dönemi boyunca değerli bilgi, birikim ve tecrübelerini güler yüzü ve tüm samimiyetiyle benimle paylaşan kıymetli danışman hocam Prof. Dr. Demet KOCATEPE'ye,

Değerli katkı ve eleştirileriyle tezin son halini almasında emeği geçen Sayın Dr. Öğr. Üyesi Gökay TAŞKAYA'ya,

Kıymetli vakitlerini ayırıp bitirme ödevimin anket çalışmasına destek olan saygıdeğer meslektaşlarıma,

Eğitim hayatım süresince beni yüreklendiren ve dünyalarımız değişse bile her daim desteğini kalbimde hissettiğim anneannem İkbâl ÖZBEKAR'a, bana yaşam boyu maddi ve manevi imkânlarını sunan sevgili aileme, yaşamımın tüm stresini alıp evime neşe saçan kedilerim Leo ve Oscar'a sonsuz teşekkür ederim.



Kübra Nur HINISLIOĞLU

İmza

İÇİNDEKİLER

TEZ KABUL	ii
ETİK BEYANI	iii
ÖZET	iv
ABSTRACT	v
TEŞEKKÜR.....	vi
İÇİNDEKİLER.....	vii
TABLolar DİZİNİ	xi
SEMBOLLER VE KISALTMALAR LİSTESİ	xiv
1.GİRİŞ.....	15
2. GENEL BİLGİLER	17
2.1. Sağlıklı Beslenme Kavramı.....	17
2.2. Obezite Kavramı	19
2.3. Açlık ve Malnütrisyon Kavramı.....	22
2.4. Sürdürülebilirlik Kavramı	23
2.5. Toplu Beslenme Sistemlerinde Sürdürülebilir Beslenme Kavramı	24
2.6. Su Ürünleri Tüketimi ve Sağlıklı Beslenme Katkısı	26
2.7. Dünyada ve Türkiye’de Su Ürünleri Tüketimi	27
3. LİTERATÜR ÖZETİ	30
4. MATERYAL VE YÖNTEM	36
4.1. Veri Toplama Aracı.....	36
4.1.1. Çalışmanın Amacı	36
4.1.2. Çalışmanın Önemi.....	36
4.1.3. Çalışmanın Yöntem ve Planı	36
4.2. Çalışma Grubu.....	37
4.3.İstatistiksel Analiz	39
5. BULGULAR	41
5.1. Katılımcıların Su Ürünleri Tüketimi ile İlgili Bilgileri	41
5.1.1. “Su Ürünlerini Ne Sıklıkla Tüketiyorsunuz?” İfadesine Katılımcıların Verdikleri Cevapların Dağılımı	41

5.1.2. “Balık Dışında Tükettiğiniz Su Ürünleri Var Mı?” İfadesine Katılımcıların Verdikleri Cevapların Dağılımı	41
5.1.3. “Cevabınız Evet ise Tükettiğiniz Su Ürünlerini Yazar Mısınız?” İfadesine Katılımcıların Verdikleri Cevapların Dağılımı.....	42
5.1.4. “Diyette Su Ürünleri Tüketimi Hakkındaki Düşünceleriniz Nelerdir?” İfadesine Katılımcıların Verdikleri Cevapların Dağılımı	43
5.1.5. “Eğitim Döneminde Su Ürünleri Hakkında Bir Ders İşlediniz Mi?” İfadesine Katılımcıların Verdikleri Cevapların Dağılımı	43
5.1.6. “Su Ürünleri Hakkında Eğitimin Gerekli Olduğunu Düşünüyor Musunuz?” İfadesine Katılımcıların Verdikleri Cevapların Dağılımı	44
5.1.7. “Danışanlarınızın Diyet Listelerinde Balığa Ne Kadar Sıklıkla Yer Veriyorsunuz?” İfadesine Katılımcıların Verdikleri Cevapların Dağılımı.....	44
5.1.8. “Danışanlarınızın Diyet Listelerinde Balık Dışı Su Ürünlerine Ne Kadar Sıklıkla Yer Veriyorsunuz?” İfadesine Katılımcıların Verdikleri Cevapların Dağılımı	45
5.2. Ambalajlı ve İthal Su Ürünlerine Yönelik Güvenlik ve Tercih Algısı (F1) Boyutuna İlişkin İfadelere Yönelik Cevapların Dağılımı	45
5.2.1. “Marketlerde Satılan Balık Krokotler, Kaplanmış Su Ürünleri Güvenlidir” İfadesine Katılımcıların Verdikleri Cevapların Dağılımı	45
5.2.2. “Marketlerde Satılan Donuk İthal Balıkları Güvenlidir” İfadesine Katılımcıların Verdikleri Cevapların Dağılımı.....	46
5.2.3. “Balık Halleri Yerine Zincir Marketlerde Satılan Ambalajlı Su Ürünleri Tercih Edilmelidir” İfadesine Katılımcıların Verdikleri Cevapların Dağılımı.....	47
5.2.4. “Sağlık Kuruluşlarında Verilen Tabldot Yemekleri Ve Kantinde Su Ürünlerine Yeterince Yer Verilmektedir” İfadesine Katılımcıların Verdikleri Cevapların Dağılımı	47
5.3. Su Ürünleri Hakkında Beslenme ve Diyetisyen Görüşleri (F2) Boyutuna İlişkin İfadelere Yönelik Cevapların Dağılımı	48
5.3.1. “Su Ürünlerinin Sağlık Açısından Önemi Konulu Bir Seminere Katılmak İsterim” İfadesine Katılımcıların Verdikleri Cevapların Dağılımı.....	48
5.3.2. “Türkiye’de Su Ürünleri Tüketiminin Artırılmasında Diyetisyenlerin Rolü Büyüktür” İfadesine Katılımcıların Verdikleri Cevapların Dağılımı.....	49
5.3.3. “Diyetisyenler Danışanlarına Diyet Yazarken Su Ürünleri Tüketip Tüketmek İstemediklerini Mutlaka Sorgulamalı ve Danışanlarda Oluşabilecek Alerjik Reaksiyonlara Karşı Bilgi Vermelidir” İfadesine Katılımcıların Verdikleri Cevapların Dağılımı.....	49

5.3.4. “Danışanlarıma Diyet Listelerinde Norveç Somonu Tüketimini Önerebilirim” İfadesine Katılımcıların Verdikleri Cevapların Dağılımı	50
5.3.5. “Danışanlarımdın Diyet Listelerinde Balığa Yer Verebilirim” İfadesine Katılımcıların Verdikleri Cevapların Dağılımı.....	51
5.4. Su Ürünlerine Yönelik Bilgi ve Farkındalık Algısı (F3) Boyutuna İlişkin İfadelere Yönelik Cevapların Dağılımı	51
5.4.1. “Danışanlarımdın Su Ürünleri Tüketimi İle İlgili Farkındalıkları Vardır” İfadesine Katılımcıların Verdikleri Cevapların Dağılımı	51
5.4.2. “Su Ürünleri Hakkında Yeterli Düzeyde Bilgiye Sahip Olduğumu Düşünüyorum” İfadesine Katılımcıların Verdikleri Cevapların Dağılımı.....	52
5.4.3. “Ülkemizde Taze Balığa Çok Rahat Erişilebilmektedir” İfadesine Katılımcıların Verdikleri Cevapların Dağılımı.....	53
5.5. Su Ürünleri Sağlık Riskleri ve Besin Güvenliği (F4) Boyutuna İlişkin İfadelere Yönelik Cevapların Dağılımı	53
5.5.1. “Su Ürünleri Ağır Metal Açısından Riskli Gıdalardır” İfadesine Katılımcıların Verdikleri Cevapların Dağılımı	53
5.5.2. “Su Ürünleri Alerjiye Neden Olabilir” İfadesine Katılımcıların Verdikleri Cevapların Dağılımı.....	54
5.5.3. “Su Ürünlerinin Fazla Tüketilmesi Sağlık Problemlerine Yol Açabilir” İfadesine Katılımcıların Verdikleri Cevapların Dağılımı	54
5.6. Su Ürünleri Tüketiminde Danışan Odaklı Yaklaşım (F5) Boyutuna İlişkin İfadelere Yönelik Cevapların Dağılımı	55
5.6.1. “Balık Hallerinde ve Marketlerde Satılan Türk Somonu Güvenlidir” İfadesine Katılımcıların Verdikleri Cevapların Dağılımı	55
5.6.2. “Danışanlarımdın Diyet Listelerinde Kabuklu Su Ürünlerine (İstiridye Vb.) Yer Verebilirim” İfadesine Katılımcıların Verdikleri Cevapların Dağılımı	56
5.6.3. “Dip Balıklarını (Mezgit, Kalkan) Danışanlarıma Önerebilirim” İfadesine Katılımcıların Verdikleri Cevapların Dağılımı.....	56
5.7. Beslenme ve Diyetetik Eğitimi Kapsamında Su Ürünleri Bilgisi (F6) Boyutuna İlişkin İfadelere Yönelik Cevapların Dağılımı	57
5.7.1. “Balığın Taze Olup Olmadığını Görünüşüne Bakarak Tespiti Edilebilir” İfadesine Katılımcıların Verdikleri Cevapların Dağılımı	57
5.7.2. “Danışanlarımdın Diyet Listelerinde Balığa Yer Verebilirim” İfadesine Katılımcıların Verdikleri Cevapların Dağılımı.....	58

5.8. Katılımcıların Diyet Listelerinde Su Ürünleri Kullanımı İle İlgili Tutumlarına Etki Eden Boyutlara İlişkin Bulgular	58
5.8.1. Katılımcıların Diyet Listelerinde Su Ürünleri Kullanımı İle İlgili Tutumlarına Etki Eden Boyutların Tespitine İlişkin Açıklayıcı Faktör Analizi Bulguları.....	58
5.8.2. Katılımcıların Diyet Listelerinde Su Ürünleri Kullanımı İle İlgili Tutumlarına Etki Eden Boyutları Algılama Düzeylerine İlişkin Bulgular	63
5.8.2.1. Katılımcıların Diyet Listelerinde Su Ürünleri Kullanımı İle İlgili Tutumlarına Etki Eden Boyutlar İle Demografik Özellikleri Arasındaki Farklılık Testlerine İlişkin Bulgular...	64
6. TARTIŞMA VE SONUÇ.....	90
KAYNAKLAR.....	94
EKLER.....	109
EK 1:ETİK KURUL RAPORU VE EKLERİ	102
ÖZGEÇMİŞ	102

TABLolar DİZİNİ

Tablo 4.2. Araştırmanın çalışma grubunu oluşturan diyetisyenlerin değişkenlere göre dağılımı	37
Tablo 5.1.1. Su ürünlerini ne sıklıkla tüketiyorsunuz?.....	41
Tablo 5.1.2. Balık dışında tükettiğiniz su ürünleri var mı?	42
Tablo 5.1.3. Cevabınız evet ise tükettiğiniz su ürünlerini yazar mısınız?.....	42
Tablo 5.1.4. Diyetle su ürünleri tüketimi hakkındaki düşünceleriniz nelerdir?	43
Tablo 5.1.5. Eğitim döneminde su ürünleri hakkında bir ders işlediniz mi?.....	43
Tablo 5.1.6. Su ürünleri hakkında eğitimin gerekli olduğunu düşünüyor musunuz?.....	44
Tablo 5.1.7. Danışanlarınızın diyet listelerinde balığa ne kadar sıklıkla yer veriyorsunuz?...	44
Tablo 5.1.8. Danışanlarınızın diyet listelerinde balık dışı su ürünlerine ne kadar sıklıkla yer veriyorsunuz?	45
Tablo 5.2.1. Marketlerde satılan balık kroketler, kaplanmış su ürünleri güvenlidir.....	46
Tablo 5.2.2. Marketlerde satılan donuk ithal balıkları güvenlidir	46
Tablo 5.2.3. Balık halleri yerine zincir marketlerde satılan ambalajlı su ürünleri tercih edilmelidir	47
Tablo 5.2.4. Sağlık kuruluşlarında verilen tabldot yemekleri ve kantinde su ürünlerine yeterince yer verilmektedir	48
Tablo 5.3.1. Su ürünlerinin sağlık açısından önemi konulu bir seminere katılmak isterim....	48
Tablo 5.3.2. Türkiye’de su ürünleri tüketiminin artırılmasında diyetisyenlerin rolü büyüktür	49
Tablo 5.3.3. Diyetisyenler danışanlarına diyet yazarken su ürünleri tüketip tüketmek istemediklerini mutlaka sorgulamalı ve danışanlarda oluşabilecek alerjik reaksiyonlara karşı bilgi vermelidir.....	50
Tablo 5.3.4. Danışanlarıma diyet listelerinde Norveç somonu tüketimini önerebilirim	50
Tablo 5.3.5. Danışanlarıma diyet listelerinde balığa yer verebilirim.....	51
Tablo 5.4.1. Danışanlarım su ürünleri tüketimi ile ilgili farkındalıkları vardır.....	52
Tablo 5.4.2. Su ürünleri hakkında yeterli düzeyde bilgiye sahip olduğumu düşünüyorum....	52
Tablo 5.4.3. Ülkemizde taze balığa çok rahat erişilebilmektedir.....	53
Tablo 5.5.1. Su ürünleri ağır metal açısından riskli gıdalardır.....	54
Tablo 5.5.2. Su ürünleri alerjiye neden olabilir.	54
Tablo 5.5.3. Su ürünlerinin fazla tüketilmesi sağlık problemlerine yol açabilir.	55

Tablo 5.6.1. Balık hallerinde ve marketlerde satılan Türk somonu güvenlidir	55
Tablo 5.6.2. Danışanlarımın diyet listelerinde kabuklu su ürünlerine (istiridye vb.) yer verebilirim	56
Tablo 5.6.3. Dip balıklarını (mezgit, kalkan) danışanlarıma önerebilirim	57
Tablo 5.7.1. Balığın taze olup olmadığını görünüşüne bakarak tespiti edilebilir.....	57
Tablo 5.7.2. Danışanlarımın diyet listelerinde balığa yer verebilirim	58
Tablo 5.8.1.1. Katılımcıların diyet listelerinde su ürünleri kullanımı ile ilgili tutumlarına etki eden boyutların tespitine ilişkin normallik dağılımının incelenmesi.....	59
Tablo 5.8.1.2. Katılımcıların diyet listelerinde su ürünleri kullanımı ile ilgili tutumlarına etki eden boyutların tespitine ilişkin açıklayıcı faktör analizi sonuçları.....	61
Tablo 5.8.2. Katılımcıların diyet listelerinde su ürünleri kullanımı ile ilgili tutumlarına etki eden boyutları algılama düzeylerine ilişkin sonuçlar.....	64
Tablo 5.8.2.1. Katılımcıların diyet listelerinde su ürünleri kullanımı ile ilgili tutumlarına etki eden boyutlar ile cinsiyetleri arasındaki farklılıklara ilişkin bağımsız örneklem t-testi sonuçları.....	65
Tablo 5.8.2.2. Katılımcıların diyet listelerinde su ürünleri kullanımı ile ilgili tutumlarına etki eden boyutlar ile çocuk sahibi olma arasındaki farklılıklara ilişkin Bağımsız Örneklem T-Testi Sonuçları.....	66
Tablo 5.8.2.3. Katılımcıların diyet listelerinde su ürünleri kullanımı ile ilgili tutumlarına etki eden boyutlar ile mezun olunan üniversite arasındaki farklılıklara ilişkin bağımsız örneklem t-testi sonuçları.....	67
Tablo 5.8.2.4. Katılımcıların diyet listelerinde su ürünleri kullanımı ile ilgili tutumlarına etki eden boyutlar ile balık dışında tükettikleri su ürünleri arasındaki farklılıklara ilişkin bağımsız örneklem t-testi sonuçları	69
Tablo 5.8.2.5. Katılımcıların diyet listelerinde su ürünleri kullanımı ile ilgili tutumlarına etki eden boyutlar ile su ürünleri hakkında ders alma durumlarındaki farklılıklara ilişkin bağımsız örneklem t-testi sonuçları	71
Tablo 5.8.2.6. Katılımcıların diyet listelerinde su ürünleri kullanımı ile ilgili tutumlarına etki eden boyutlar ile su ürünleri hakkında eğitimin gerekli olduğunu düşünme durumlarındaki farklılıklara ilişkin bağımsız örneklem t-testi sonuçları.....	72

Tablo 5.8.2.7. Katılımcıların diyet listelerinde su ürünleri kullanımı ile ilgili tutumlarına etki eden boyutlar ile katılımcıların yaş grupları arasındaki farklılıklara ilişkin one –way anova testi sonuçları	74
Tablo 5.8.2.8. Katılımcıların diyet listelerinde su ürünleri kullanımı ile ilgili tutumlarına etki eden boyutlar ile katılımcıların meslekteki süreleri arasındaki farklılıklara ilişkin one-way anova testi sonuçları	75
Tablo 5.8.2.9. Katılımcıların diyet listelerinde su ürünleri kullanımı ile ilgili tutumlarına etki eden boyutlar ile katılımcıların su ürünleri tüketim sıklıkları arasındaki farklılıklara ilişkin one–way anova testi sonuçları	77
Tablo 5.8.2.10. Katılımcıların diyet listelerinde su ürünleri kullanımı ile ilgili tutumlarına etki eden boyutlarda (f3-f5) çoklu karşılaştırma tukey (hsd) testi sonuçları.....	79
Tablo 5.8.2.11. Katılımcıların diyet listelerinde su ürünleri kullanımı ile ilgili tutumlarına etki eden boyutlar ile katılımcıların diyet listelerinde balığa yer verme durumları arasındaki farklılıklara ilişkin one –way anova testi sonuçları.....	81
Tablo 5.8.2.12. Katılımcıların diyet listelerinde su ürünleri kullanımı ile ilgili tutumlarına etki eden boyutlarda (f2-f3) çoklu karşılaştırma tukey (hsd) testi sonuçları.....	82
Tablo 5.8.2.13. Katılımcıların diyet listelerinde su ürünleri kullanımı ile ilgili tutumlarına etki eden boyutlar ile katılımcıların diyet listelerinde balık dışındaki su ürünlerine yer verme durumları arasındaki farklılıklara ilişkin one –way anova testi sonuçları.....	84
Tablo 5.8.2.14. Katılımcıların diyet listelerinde su ürünleri kullanımı ile ilgili tutumlarına etki eden boyutlar (f3-f5) içerisindeki farklılıkların tespit edilmesi için çoklu karşılaştırma ile ilgili tukey (hsd) testi sonuçları	86
Tablo 5.8.2.15. Su ürünleri sağlık riskleri ve besin güvenliği (f4) boyutu ile yaş grupları arasındaki farklılıklara ait tukey hsd testi sonuçları	88

SİMGELER VE KISALTMALAR DİZİNİ

n-3	: Omega 3
n-6	: Omega 6
DSÖ	: Dünya Sağlık Örgütü
EPA	: Eikosapentaenoik Asit
DHA	: Dokosaheksaenoik Asit
AB	: Avrupa Birliği
UNESCO	: Birleşmiş Milletler Eğitim, Bilim ve Kültür Örgütü
TÜİK	: Türkiye İstatistik Kurumu
WCED	: Dünya Çevre ve Kalkındırma Komisyonu
FAO	: Birleşmiş Milletler Gıda ve Tarım Örgütü
AHA	: Amerikan Kalp Derneği
TBS	: Toplu Beslenme Sistemleri
BMI	: Vücut Kitle İndeksi
SD	: Persentil-Standart Deviasyon
PEM	: Protein Enerji Yetersizliği
g	: Gram
kg	: Kilogram
m	: Metre
ml	: Mililitre

1.GİRİŞ

Sağlıklı beslenme, vücuttaki hücrelerin düzenli çalışması için besin öğelerinin vücudun gereksinimi kadar yeterli ve dengeli şekilde alınmasıdır. Beslenme fizyolojik bir ihtiyaç olmanın dışında; sağlıklı ve kaliteli yaşam, sosyalleşme, kültür alışverişini sağlama, kendini gerçekleştirme gibi bireysel farklılıklara da dayanan bir unsurdur. Bir toplumda insanların nesiller boyu sağlıklı yaşaması, toplumun ekonomik yönden gelişmesi için o toplumu oluşturan bireylerde sağlıklı beslenme bilincinin olması, sağlıklı beslenme alışkanlıkları edinmiş olması, sağlıklı yaşam koşullarının iyileştirilmesi ve sağlıklı beslenmenin bir yaşam biçimi haline getirilmesi ile mümkün olabilmektedir (T.C. Sağlık Bakanlığı Halk Sağlığı Kurumu, 2022). Kişiden kişiye değişim gösteren beslenme alışkanlıkları çocukluk çağlarında gelişen, öğrenilen ve ebeveynlerin bilinçli gıda tüketimine olan ilgisiyle de şekillenebilmektedir. Bireysel farklılıklar beslenme türlerinde de değişikliklere neden olmaktadır. Bireyin yaşı, cinsiyeti, sosyo-ekonomik düzeyi, yaşadığı çevre, eğitim durumu, sağlık durumu vb. gibi pek çok faktör besin tercihleri üzerine etkilidir. Özellikle artan kamu spotları, bilgilendirme faaliyetleri ile beslenmenin önemi artmış, bireyler protein içeriği yüksek, sağlıklı yağları içeren fonksiyonel özelliklere sahip gıdalara yönelmiştir.

Su ürünleri de yüksek protein, EPA+DHA gibi omega 3 yağ asitleri, selenyum, fosfor, demir, kalsiyum gibi birçok önemli vitamin ve mineral içeriği ile insan beslenmesi için önem arz etmektedir. Su ürünlerinin dünya genelinde artan protein ihtiyacının karşılanması için temel ve sürdürülebilir bir kaynak olmakla birlikte ülkemizde su ürünleri tüketiminin AB ülkelerinin oldukça gerisinde kaldığı gözlenmektedir (WHO, 2023). Bu nedenle ülkemizde Sağlık Bakanlığı beslenmede su ürünlerinin önemi konusunda sürekli duyurum yapmakta ve obeziteyle savaşılmaktadır. Dünya Sağlık Örgütü (DSÖ) verilerine göre dünya çapında obezite prevalansı 1975-2016 yılları arasında neredeyse üç katına çıkmıştır. Obezite ile mücadelede beslenmenin rolü epey yüksektir (WHO, 2023). Obezite önlenebilen, müdahale edilebilen ve iyileştirilebilen bir hastalıktır. Obeziteden korunmak ve kurtulmak için uygulanması gereken değişikliklerin başında yeterli ve dengeli beslenmek gelirken, günlük hayat rutininde yapılacak değişiklikler ile fiziksel olarak aktif olmak, bedenin tam bir iyilik halinde olmasını sağlayacaktır (Xue,vd.,2020). Yeterli ve dengeli beslenmek için; günlük beslenmede taze sebze ve meyve, tam tahıllar, kuru baklagiller, süt ve süt ürünleri, balık ve deniz ürünleri gibi

besinlerin her birinden yeterli miktarda alınması önerilmektedir (T.C. Sağlık Bakanlığı Halk Sağlığı Kurumu, 2022).

Balık etleri, karasal hayvan etlerine kıyasla daha yüksek protein kalitesine sahip olup, zengin n-3 çoklu doymamış yağ asitleri (PUFA) ve dengeli aminoasit profili sunmaktadır. Ayrıca taurin, kolin, D3, A ve B12 vitaminleri ile selenyum, kalsiyum, demir, çinko, fosfor ve iyot gibi önemli mineraller açısından da zengin bir içeriğe sahiptir. (Lund, 2013). Gelişmiş ülkelerde balık tüketimi, yüksek protein içeriği ve vücut için hayati öneme sahip n-3 çoklu doymamış yağ asitlerini barındırması nedeniyle önemli görülmektedir. Ayrıca, balığın insan vücudunun metabolik fonksiyonları üzerinde olumlu etkiler sağlaması da tüketimini teşvik eden temel etkenler arasında yer almaktadır (SGB, 2019). Bunun yanı sıra dünya üzerinde küresel açlık ile mücadele edilen son yıllarda, su ürünleri diyet listelerinde sürdürülebilir protein kaynakları için sağlıklı bir alternatif oluşturması yönüyle de dikkat çekmektedir. Bu nedenle bireylerin diyetlerinde su ürünlerine yer vermesi, diyetisyenlerin de desteği ile ülkemizde su ürünleri tüketiminin artırılmasına yönelik farkındalığın sağlanması için bilinçlendirme faaliyetlerine önem verilmesi gerekmektedir.

Bu çalışma, sağlıklı beslenme alanında rehber konumda olan diyetisyenlerin su ürünlerini diyet listelerinde kullanımına yönelik bilgi, tutum ve yaklaşımlarını belirlemeyi amaçlamaktadır. Üç tarafı denizlerle çevrili olmasına rağmen Türkiye’de kişi başı su ürünleri tüketimi, dünya ortalamasının gerisindedir. Bu durumunun nedenlerinin ortaya konulması, eksikliklerin giderilerek diyetisyenler aracılığıyla toplumda farkındalık oluşturulması, su ürünleri tüketiminin artırılması ve kaliteli bir protein kaynağı olan balığın diyetlerde daha sık yer almasının teşvik edilmesi hedeflenmektedir. Üniversitelerden mezun diyetisyenlerin bu konudaki yaklaşımlarının belirlenmesiyle birlikte, elde edilen bulguların gelecekte uygulanacak eğitim müfredatına, kamu spotlarına ve pazarlama stratejilerine yön vermesi beklenmektedir. Diyetisyenlerin toplum bilincinin oluşmasında üstlendikleri önemli rol dikkate alındığında, bu çalışma su ürünleri tüketiminin artırılmasına katkı sağlayacak nitelikte değerli bir kaynak oluşturacaktır.

2. GENEL BİLGİLER

Bu bölümde öncelikle sağlıklı beslenmenin bireyler üzerinde etkisi, beslenme tarzının toplumlar üzerindeki etkisi, dünyada ve ülkemizde sürdürülebilir protein kaynaklarından olan su ürünleri tüketimi ile ilgili bilgiler verilmiştir.

2.1. Sağlıklı Beslenme Kavramı

İnsan yaşamının en temel gerekliliklerinden olan beslenme; yeterli ve dengeli olduğunda, yaşamın devamlılığı, sağlığın korunması ve iyileştirilmesi, fiziksel-zihinsel gelişimin sağlanması mümkün olacaktır. İnsanın anne karnında başlayan yaşam serüveninin optimal bir beslenme sayesinde güvenli bir doğum, iyileştirilmiş ve korunmuş anne-bebek sağlığı, güçlü bir bağışıklık sistemi, bulaşıcı olmayan kronik hastalık (diyabet, kardiyovasküler hastalıklar gibi) riskini azaltılması ile uzun ve kaliteli olması sağlanabilmektedir. Bunların yanı sıra beslenme yalnızca fiziksel bir ihtiyaç olup besinlerin tüketilmesi anlamına gelmemektedir. Yemek yeme eylemi bir haz alma aracı olmasının yanında insanlar arası sosyalleşmeyi ve paylaşımı, gelenek ve göreneklere göre değişen uygulamaları, kültürler arası farklılaşmayı ve etkileşimi de sağlamaktadır. Bu sebeple bireylerin fiziksel ve mental iyilikleri ait oldukları toplumun sosyal, ekonomik ve sağlık konularında gelişimlerini etkilemektedir (WHO, 2020; T.C. Sağlık Bakanlığı Halk Sağlığı Kurumu, 2022).

Sağlıklı beslenme, vücuttaki hücrelerin düzenli çalışması, büyüme ve gelişmenin devam etmesi, sağlığın korunması, yaşamın devamlılığının sağlanması, yaşam kalitesinin artırılması için makro ve mikro besin öğelerinin vücudun gereksinimi kadar yeterli ve dengeli şekilde alınmasıdır (Yangılar, 2020; Özer & Tekinşen, 2021).

Sağlıklı bir beslenme modeli besin çeşitliliği düşünülerek, kişinin cinsiyetine, boyuna, kilosuna, günlük fiziksel aktivitesine uygun olarak planlanmış olması gerekmektedir (WHO, 2020). Bununla birlikte sağlıklı beslenme; besinlerin üretiminden tüketimine kadar olan, hazırlama, pişirme ve saklama aşamalarında sağlığa zarar vermeden, besleyiciliğini koruyarak uygun yöntemlerin kullanılması sürecidir (Palamutoğlu, 2023).

Son yıllarda hızlı kentleşme ile birlikte değişen yaşam tarzı değişiklikleri insanları, hazır besin tüketimine yönlendirmektedir. Günlük hayatta insanlar enerji ihtiyacını karşılamak için meyve sebze tam tahıllar gibi sağlıklı besinler yerine, daha kolay bir seçenek olan yağ, şeker ve tuz içeriği yüksek işlenmiş gıdaları tercih etmektedir. Diyet bileşenleri bireysel özelliklere, kültürel değerlere (yemek yeme alışkanlıkları), mevcut besinlere göre değişiklik gösterebilmektedir.

Ancak DSÖ (Dünya Sağlık Örgütü) sağlıklı bir beslenme modelinde olması gereken temel ilkeleri şöyle sıralamaktadır;

Bir insanın yaşamının ilk iki yılında sağlıklı bir diyet modeli ile beslenmesi büyüme ve gelişmeyi desteklemesinin yanı sıra bilişsel gelişimi de iyileştirerek bulaşıcı olmayan kronik hastalıkların ve obezite riskinin azalmasına destek olmaktadır. Bu nedenle bebeklerin ilk altı ay yalnızca anne sütü ile beslenmesi, altı aydan sonra tamamlayıcı gıdalarla beslenmenin desteklenmesi, en az iki yaşına kadar emzirmenin devam etmesi önerilmektedir. Anne sütüne ek olarak altıncı aydan sonra başlanan ek gıdalara tuz ve şeker ilave edilmemesi gerekmektedir. Sağlıklı yetişkinler için günde en az 5 porsiyon mevsiminde taze meyve ve sebze tüketilmesi, her öğünde sebze yemeği tüketilmesi, besin çeşitliliğine özen göstererek öğünlerin düzenlenmesi önerilmektedir. Diyetteki yağ alım oranının toplam enerjinin %30'unu geçmeyecek şekilde planlanması, yemeklerde pişirme yöntemi olarak kızartma yerine haşlama veya buharda pişirme yönteminin tercih edilmesi, hayvansal kaynaklı (tereyağ, iç yağ) yağlar yerine, bitkisel yağların (soya, kanola, mısır, ayçiçek, aspir, zeytinyağ) tercih edilmesi, süt ve süt ürünlerinde yağı azaltılmış, et ve et ürünlerinde yağsız veya az yağlı olanların tercih edilmesi, trans yağ içeren işlenmiş hazır paketli atıştırmalık (donut, kek, turta, kurabiye, bisküvi ve gofret vb.) ürünlerin tüketiminin sınırlandırılması önerilmektedir.

Kronik kalp hastalıkları ve felç gibi hastalıkların önlenmesi için günlük tuz alım miktarının 5 g geçmemesi önerilmektedir. Yemek hazırlama ve pişirme sırasında tuz ve sodyum içeriği yüksek olan hazır sosların bulyon tabletlerin kullanımının sınırlandırılması, sofrada tuz veya sodyum içeriği yüksek olan sosların bulundurulmaması, tuzlu atıştırmalıkların tüketiminin sınırlandırılması, bireylerin etiket okuma konusunda bilinçlendirilerek tükettikleri besindeki sodyum içeriğini kontrol etmelerinin sağlanması, yüksek sodyum tüketimine bağlı olarak kan basıncı üzerindeki olumsuz etkileri azaltabilmektedir.

Çocukluk ve yetişkinlik döneminde şeker içeriği yüksek besinlerle beslenmek diş çürüklerine, aşırı kalori alımına bağlı olarak obeziteye ve kronik hastalık riskinin artmasına sebep olabileceği için toplam enerjinin şeker içeriğinin %5'i geçmemesi önem arz etmektedir. Bu nedenle şeker içeriği yüksek hazır meyve suları, meşrubatlar, gazlı içecekler, enerji veren spor içecekleri, hazır çaylar, kahve aromalı içeceklerin ve şekerli atıştırmalıkların, şeker içeriği yüksek paketli gıdaların tüketiminin sınırlandırılması, bunların yerine taze meyve ve çiğ sebzeleri günlük atıştırmalık olarak tüketilmesi önerilmektedir (WHO, 2020).

Sağlıklı bir beslenme modeline ek olarak, alınan besinlerin vücutta sindirilmesi, emilmesi, taşınması, hücredeki biyokimyasal faaliyetlerin oluşması, vücut için zararlı olan maddelerin

atılması, vücut ısısının düzenlenmesi, kemik eklem sağlığının korunması için günlük olarak vücut kilogramı başına 35 ml su tüketilmesi de önerilmektedir (T.C. Sağlık Bakanlığı Halk Sağlığı Kurumu, 2022).

2010 yılında UNESCO tarafından “İnsanlığın Somut Olmayan Kültürel Miras Temsilci Listesi”ne eklenen Akdeniz diyeti, mevsim meyve sebzelerinden, rafine edilmemiş posa içeriği yüksek tahıllar, kuru yemişler, kuru baklagillerden, düşük glisemik indeks ve yüksek antioksidan kapasiteli besinlerden zengin, çoğunlukla zeytinyağının kullanıldığı, hayvansal kaynaklı protein içeren besinlerin (süt ürünleri, yumurta, tavuk, balık, deniz ürünleri) ve şarabın ılımlı miktarlarda, kırmızı et, şeker ve doymuş yağ içeren besinlerin ise az miktarda olduğu bir beslenme modelidir (Pekcan, 2019; Merdol, 2020; Mazzocchi, 2021; Hınıslıoğlu, vd., 2024). Besinlerin mevsiminde günlük olarak taze, geleneksel ve yöresel daha az işlenmiş olarak tüketilmesi önerilmektedir. Yüksek posa içermesi sebebiyle daha uzun süre tokluk hissi oluşturarak vücut ağırlığının korunmasını, kan şekeri ve kolesterol seviyelerinin sağlıklı aralıklarda olmasını sağlar (Palamutoğlu, 2023).

Bu olumlu etkileriyle kardiyovasküler ve metabolik hastalıklar, kanser ve nörodejeneratif hastalıkların oluşma riskini azaltmaktadır (Mazzocchi, 2021). Akdeniz diyetinin bitkisel kaynaklı ürünlerden zengin, hayvansal kaynaklı besinlerden daha az miktarda tüketildiği bir beslenme modeli olması sebebiyle toplumsal sağlığın yanı sıra çevresel sağlığa da faydalı katkıları bulunmaktadır. Bitkisel kaynaklı besinlere dayalı bir diyet modeli oluşuyla daha düşük sera gazı emisyonuna sebep olması, iklim değişikliklerinin önlenmesi, su ayak izinin azaltılması, gibi çevresel etkileri ayrıca toplumların kültür ve geleneklerine güçlü bağlarının olması (ailece yemek yeme kültürü, öğle yemeği sonrası kısa zamanlı uyku -siesta-, yemek yeme eyleminin uzun sürmesi gibi), çeşitli besin hazırlama ve uygulama yöntemlerinin olması, biyolojik çeşitliliğin fazla olması, beslenme açısından ise sağlıklı ve dengeli olması yönleriyle sürdürülebilir diyetler arasında yerini almaktadır (Pekcan, 2019; Merdol, 2020; Mazzocchi, 2021).

2.2. Obezite Kavramı

Obezite, vücutta birden fazla organı ve fonksiyonlarını olumsuz yönde etkileyen, davranışsal, genetik ve çevresel etmenlerin sebep olduğu kronik bir hastalık olarak tanımlanmaktadır (Dhurandhar, 2021; T.C. Sağlık Bakanlığı Halk Sağlığı Kurumu, 2022). Obezite diğer adıyla şişmanlık, besinlerle vücuda alınan enerjinin harcanan enerjiden fazla olması, sedanter yaşam veya fiziksel aktivitenin yetersiz olması gibi etmenlerle ortaya çıkarak bireylerde fiziksel ve

ruhsal sorunlara neden olmaktadır (T.C. Sağlık Bakanlığı Halk Sağlığı Kurumu, 2022). Vücutta adipoz dokuda yağ birikmesi, kronik sistemik enflamasyonla ve metabolik değişikliklerle ilişkili olarak bulaşıcı olmayan tip 2 diyabet hastalığı, kardiyovasküler hastalıklar ve kanser gibi hastalıklar için bir risk faktörü oluşturmaktadır (Yangılar, 2020; T.C. Sağlık Bakanlığı Halk Sağlığı Kurumu, 2022).

Bir bireyin obezite olarak sınıflandırılması, vücut ağırlığının (kg), vücut boyunun (m) karesine bölünmesi ile hesaplanan vücut kitle indeksi (BMI) ne göre yapılmaktadır (Dhurandhar, 2021). Dünya Sağlık Örgütü'ne (DSÖ) göre yetişkin bireylerde $BMI \geq 30.00$ (kg/m²) olması obezite için bir tanı kriteridir. Ancak tek başına BMI vücut yağ dokusunu hesaplamada yeterli değildir. Obezitenin belirlenmesi için bir başka tanı yöntemi ise bel çevresi ölçümünün değerlendirilmesidir.

DSÖ'ye göre kadınlarda bel çevresi ölçüsünün ≥ 80 - < 88 , erkeklerde ≥ 94 - < 102 olması vücut ağırlığı ile ilişki sağlık risklerini artırmaktadır. Adipoz yağ dokusunun vücudun üst kısmında toplanması android tip (elma tip /erkek tipi) obezite kalp hastalıkları, hipertansiyon, diyabet ve kanser gibi bulaşıcı olmayan metabolik hastalıklar açısından risk oluşturmaktadır. Adipoz yağ dokusunun vücudun alt bölgesinde toplanması ise jinoid tip (armut tip/kadın tipi) obezite olarak isimlendirilmektedir. Jinoid tip yağlanma da vücut ağırlığı ile ilişkili sağlık sorunları açısından daha az risklidir. Bununla birlikte bel çevresinin kalça çevresine oranının erkeklerde > 0.90 ve kadınlarda > 0.85 olması sağlık risklerini oluşturmaktadır (T.C. Sağlık Bakanlığı Halk Sağlığı Kurumu, 2022).

Obezite önlenebilecek bir sağlık sorunu iken son yıllarda sosyoekonomik - demografik geçişler ile birlikte birçok ülkede kentleşme, gıda talebinin artması, diyetteki değişiklikler (beslenmede hazır besinlerin daha çok tercih edilmesi vb), fiziksel aktivitenin azalması gibi nedenlerle hızla artış gösteren bir halk sağlığı sorunu haline gelip ve artık günümüzde pandemi olarak nitelendirilmektedir (Seravalle ve Grassi, 2017; Yangılar, 2020; Demiray ve Yorulmaz, 2023). Dünya Sağlık Örgütü dünya bölgeleri arasında yetişkinlerde obezite prevalansının en yüksek olduğu bölgeler sırasıyla Amerika Bölgesi (%29), Avrupa Bölgesi (%23) ve Doğu Akdeniz Bölgesi (%21)'dir. Ülkelerin gelir düzeyi arttıkça obezite prevalansının da arttığı gözlenmektedir. 2018 verilerine göre düşük gelir düzeyine sahip ülkelerde nüfusun yaklaşık %7'si, yüksek gelir düzeyine sahip ülkelerde nüfusun % 25'i obez olduğu tespit edilmiştir. (WHO, 2018)

Obezite yalnızca yüksek gelirli ülkelerde değil günümüzde düşük ve orta gelirli ülkelerde ve kırsal alanlarda görülmektedir. Toplumların beslenme alışkanlıklarında değişikliğe gidilmez ve

obezite oranlarındaki artış devam ederse eldeki veriler ışığında dünya nüfusunun %20'sinin 2030 yılına kadar obez olacağı düşünülmektedir (WHO, 2000).

Türkiye İstatistik Kurumunun hazırladığı rapora göre, vücut kitle indeksi incelenen bireylerde; 15 yaş ve üstü obez bireylerin oranı 2019 yılında %21,1 iken, 2022 yılında %20,2 olduğu, cinsiyet ayrı olarak değerlendirildiğinde ise; 2022 yılında kadınların %23,6'sının obez ve %30,9'unun obez öncesi, erkeklerin ise %16,8'inin obez ve %40,4'ünün obez öncesi olduğu gözlenmiştir (TÜİK, 2023).

Dünyada ve ülkemizde hızla artan prevelansı ile obezite ciddi bir halk sağlığı sorunudur. Toplumların gelişmesi, ülke ekonomilerinin iyileştirilmesi ve nesillerin sağlıklı şekilde devam etmesi, için beslenme eğitimi önem arz etmektedir. Özellikle okul öncesi dönemden başlayarak bireylere sağlıklı beslenme ve fiziksel aktivitenin artırılması için eğitimler düzenlenmesi obezitenin önlenmesine katkı sağlayacaktır (Demiray ve Yorulmaz, 2023).

Bireylerde ağırlık yönetimi için dikkat edilmesi gerekenler; (Yangılar, 2020; T.C. Sağlık Bakanlığı Halk Sağlığı Kurumu, 2022; Kocatepe vd., 2025)

İnsan yaşamının her döneminde (bebeklik, çocukluk, gençlik, yetişkinlik, gebelik, emzirme ve yaşlılık gibi) uygun enerji dengesi korunmasına özen gösterilmelidir.

Fazla kilolu veya obez olan bireyler yiyecek ve içecek tercihlerini özellikle yüksek yağlı ve yüksek fruktozlu yiyecekler yerine taze meyve ve sebzeler gibi sağlıklı besinlerden yana kullanırlarsa daha az enerji alarak toplam enerji alımlarını kontrol altında tutabileceklerdir.

Bununla birlikte kaliteli bir yaşam için bireyler besinlerle lif vitamin ve mineral alımını artırıp, doymamış yağ tüketimini azaltarak sağlıklı bir diyet alışkanlığı kazanmalıdır.

Diyette ağırlık yönetimi ve iştah kontrolünü sağlayabilmek için lif kaynakları (tam tahıllı ekmek, esmer pirinç, yulaf mercimek, nohut ve fasulye gibi bakliyatlar gibi) beslenmeye dâhil edilmelidir.

Günde 2-3 porsiyon süt ve süt ürünleri tüketilmelidir.

Protein ihtiyacını karşılamak ve vücut için sağlıklı olan yağların alınabilmesi için haftada 2-3 kez (yaklaşık 300-500 gram) balık tüketilmelidir.

Yiyecekler hızlı tüketilmemeli iyice çiğnenmelidir.

Günlük su tüketimine özen gösterilmeli en az 2 litre su içilmelidir.

Sağlıklı beslenme alışkanlığı kazanabilmek için haftalık menü planı oluşturulmalı ve menüye göre alışveriş yapılmalıdır. Yiyecek alışverişini tok karna yapmak, gereksiz ve enerjisi yüksek sağlıksız besinleri tercih etmemek için önemlidir.

Aynı zamanda bireylerde hareketsiz geçirilen zaman azaltılarak fiziksel aktivite arttırılmalıdır.

2.3. Açlık ve Malnütrisyon Kavramı

Günümüzde dünya nüfusu 7 milyarın üzerinde iken 2050 yılında 10 milyara yaklaşacağı düşünülmektedir. Bu artan nüfus ile birlikte her 9 kişiden birinde beslenme yetersizliği görülmektedir (Muslu, 2021). BM üye devletlerinin “sıfır açlık” ilkesi ile farkındalık yaratmaya çalıştığı raporda belirtildiği üzere dünyada 2 milyar insan yeterli, besleyici ve güvenli gıdaya erişememektedir (United Nations (b), 2023). Küresel Açlık İndeksi 2020 sonuçları Afrika ve Güney Doğu Asya ülkelerinde açlık durumunun %30’un üstünde olduğunu göstermektedir. 2022 verileri göre ise dünya genelinde 148 milyon çocukta bodurluk ve 5 yaş altı 45 milyon çocukta ise zayıflık görüldüğünü ortaya çıkarmıştır. Bütün bunlar yakın gelecekte besin ve protein yetersizliği sorunlarının artacağını düşündürmektedir (Global Hunger Index , 2020). Açlık ve yetersiz beslenme, daha az üretken, hastalıklara karşı düşük dirençli bireylere ve dolayısıyla daha az para kazanan, geçim kaynakları iyileştirilemeyen toplumlara neden olarak sürdürülebilir kalkınma için büyük risk oluşturmaktadır (United Nations (b), 2023).

Malnutrisyon, protein ve enerji eksikliğine bağlı olarak yaşa göre normal vücut ağırlığının (underweight) ve/veya yaşa göre boyun (stunting) ve/veya boya göre vücut ağırlığının (wasting) 2 SD’nun (persentil standart deviasyon) altında olması olarak tanımlanmaktadır. Klinikte karşılaşılan vakalarda protein ve enerji eksikliği (PEM) genellikle birlikte görülmektedir. Bazı durumlarda birinin eksikliği diğerine göre daha belirgin olabilmektedir. Protein eksikliği belirgin ise kwashiorkor, enerji eksikliği belirgin ise marasmus, her ikisinin de eksikliğinin görüldüğü durumda ise marasmik-kwashiorkor olarak isimlendirilen sendromlar görülmektedir. Marasmus da şiddetli kilo kaybı gözlenirken, kwashiorkorda ödemle birlikte malnutrisyon, marasmik kwashiorkorda ise şiddetli kilo kaybı ve ödem birlikte gözlenmektedir (Usta vd., 2007). Malnütrisyon gelişmekte olan ülkeler için ve özellikle Güney Asya ve Afrika ülkelerinde önemli bir sorun haline gelmektedir. Bu ülkelerde karşılaşılan bakteriyel ve parazitik enfeksiyonlar malnutrisyonu oluşmasında rol oynayan en önemli risk faktörlerindendir. Malnutrisyonlu çocuklarda enfeksiyonlara eşlik eden immün yetmezlik ciddi bir morbidite ve mortaliteye neden olmaktadır. Malnutrisyon her yıl yaklaşık üç milyon çocuğun ölümüne sebep olmaktadır (Müller ve Krawinkel, 2005).

Malnutrisyonu olan bir hasta hipoglisemi, hipotermi, kalp yetmezliği ve enfeksiyonlar nedeniyle hayatını kaybedebilmektedir. Malnutrisyonla birlikte ishal de sık görülmektedir. Bu nedenle ishalin önlenmesi, anne sütü ile beslenmenin özendirilmesi, insanların beslenme konusunda bilinçlendirilmesi, annenin bebeğinin büyümesini takip etmesi, temiz su

kaynaklarının sağlanması, bireylere hijyen eğitimleri verilmesi, konusunda desteklenmesi, gerekli hallerde sağlık profesyonelleri tarafından beslenme desteği sağlanması, bebeğin bağışıklığının korunarak enfeksiyonlarla mücadele edebilmesi, malnutrisyonun önlenmesi ve tedavisi için oldukça önem arz etmektedir (Usta vd., 2007).

2.4. Sürdürülebilirlik Kavramı

1987 yılında Dünya Çevre ve Kalkınma Komisyonu (WCED) tarafından yayımlanan “Ortak Geleceğimiz” isimli raporda sürdürülebilirlik kavramı ilk kez kullanılmıştır. Bu raporda sürdürülebilirlik kavramı "gelecek nesillerin kendi ihtiyaçlarını karşılama yeteneğini tehlikeye atmadan bugünün ihtiyaçlarını karşılamak" şeklinde ifade edilmektedir (Oxford University Press, 1987). 2015 yılında BM üye devletleri “Sürdürülebilir Kalkınma için 2030 Gündemi” başlığı altında ekonomi, sosyal kalkınma ve çevre konularında 17 Sürdürülebilir Kalkınma Hedefi belirlemişlerdir. Bu 17 hedef doğrultusunda insanların nesiller boyu varlıklarını yeryüzünde sürdürülebilmesi yaşam kalitesinin yükseltilmesi ve geliştirilebilmesi için ekosistem ile uyumlu şekilde dengenin gözetilmesi gerekmektedir. Son yıllarda yaşanan iklim değişiklikleri, açlık, yoksulluk, covid-19 un tüm dünyadaki olumsuz etkileri, toplumlar arası sosyal eşitsizlikler, çevresel yıkım düşünüldüğünde sürdürülebilirliği hedeflemek, ilerletmek, hükümetler tarafından kalkınma gündemleri oluşturmak, ulusal planlamaları uygulamak için köklü değişimler gerekmektedir. Bu değişimler yalnızca dünya liderlerinin kararları ile değil ortak geleceğimiz ve nesillerin yararı için bireysel olarak da hareket etmek, değişiklikler yaratmak gerekmektedir (United Nations (a), 2023).

Son yıllarda tüm dünyada sorun haline gelen açlık ve yetersiz beslenme, sürdürülebilir kalkınma hedefleri için engel oluşturmaktadır. 2030 yılına kadar açlığın sıfıra indirilmesi, hem bireysel hem de toplumsal verimsizliklerin önlenmesi için 17 hedeften biri olan “sıfır açlık” ilkesi ile gıda sistemlerini dönüştürmek, sürdürülebilir tarım uygulamalarını desteklemek, beslenme ve gıda güvenliği konusunda çalışmalar yapmak gerekmektedir (United Nations (b), 2023).

Şimdi ve gelecek nesillerde sağlıklı bir yaşamın devamlılığı için besin ve beslenme güvencesine katkıda bulunmak ve çevresel zararı azaltmak için Birleşmiş Milletler Gıda Tarım Örgütü (FAO) de sürdürülebilir diyet kavramına dikkat çekmektedir. Sürdürülebilir diyetler, yeterli ve dengeli beslenme yöntemleri ile nesillerin sağlığına katkıda bulunurken çevresel etkilerin düşük olması, maliyeti uygun ve erişilebilir gıdalardan oluşması ile ekonomilere de destek olmaktadır (Some vd, 2022; Palamutoğlu, 2023).

Beslenme şekli kişinin kendi vücut sağlığını etkilemekle birlikte tüketilen besinlerin içerdiği besin öğeleri çevresel sağlığı da büyük oranda etkilemektedir. Hayvansal gıdaların, şeker ve şekerli besinlerin, doymuş yağ tüketiminin, işlenmiş ürünlerin, diyetle yüksek miktarlarda olması kalp damar hastalıkları ve metabolik hastalıklar için bir risk faktörü oluşturduğu gibi dolaylı olarak sera gazı emisyonlarını artırarak iklim değişiklikleri, su ayak izinin artması, arazilerin ormanlık alanlara yayılması, su kaynaklarının azalması gibi çevresel etkilere de sebep olmaktadır (Pekcan A. G., 2019; Baygut ve Bilici, 2021; Palamutoğlu, 2023).

Hem insan sağlığı hem de çevre sağlığı düşünüldüğünde yapılan araştırmalarla Akdeniz diyeti, nordik diyeti, DASH (Dietary Approaches to Stop Hypertension - Hipertansiyonu Önlemek İçin Diyet Yaklaşımları) sürdürülebilir diyet modelleri olarak kabul edilmiştir (Pekcan, 2019; Baygut ve Bilici, 2021; Alexandropoulou, 2022; Palamutoğlu, 2023). FAO, DSÖ, UNESCO, AHA gibi otoriteler tarafından önerilen bu üç diyet yaklaşımında da mevsiminde ve taze bitkisel kaynaklı ürünlerce zengin, hayvansal kaynaklı protein olarak ise kırmızı et yerine balık tüketiminin ağırlıklı olduğu bir beslenme şekli hedeflenmektedir (Merdol, 2020; Mazzocchi, 2021; TÜİK, 2023).

Tüm bunların yanı sıra su ürünleri gelişmiş ülkelerde nüfusun yarısından fazlasına sağlıklı beslenme için temel protein kaynağı olurken, dünya genelinde deniz balıkçılığı ile 57 milyon insana da istihdam sağlamaktadır (United Nations (c), 2023)

2.5. Toplu Beslenme Sistemlerinde Sürdürülebilir Beslenme Kavramı

Toplu beslenme; teknolojik gelişmelerle birlikte şehirleşme ve sanayileşmenin arttığı günümüzde, bireylerin evleri dışında alanında uzman kişilerce planlanan ve üretilen yiyecekleri tüketmesi olarak ifade edilmektedir. Toplu tüketim yerlerinde günde en az bir öğün hizmet alan tüketicilerin yaş ve genel durumuna (çocuk, yaşlı, hasta, gebe, vejeteryan ve işçi vb.) özel hazırlanan beslenme menüleri ile bireylerin fizyolojik, psikolojik ve sosyal ihtiyaçlarının karşılanması gerekmektedir. Toplu beslenme sistemlerinden faydalanan insan sayısı arttıkça gıda zehirlenmeleri, halk sağlığı sorunları gibi durumlar konusunda risk faktörü oluşabilmektedir (T.C. Sağlık Bakanlığı Halk Sağlığı Genel Müdürlüğü, 2020). Aynı zamanda Toplu Beslenme Sistemleri (TBS), artan kullanıcı sayısı ve sunduğu ana öğünler nedeniyle çevresel sürdürülebilirlik, sağlıklı beslenme alışkanlıkları edinme, bulaşıcı olmayan kronik hastalıkların (tansiyon, diyabet, obezite vb.) önlenmesi açısından önem arz etmektedir. Gıda israfının önlenmesi, atık yönetimi süreçlerinde atığın kaynağında azaltılması ve sürdürülebilir üretim-tüketim stratejilerinin entegrasyonu, çevresel sürdürülebilirliğin sağlanmasında kritik

rol oynamaktadır. Yenilenemeyen enerji kaynaklarının kullanımının azaltılması, menü planlamasında ekolojik ayak izinin dikkate alınması ve kalite güvence sistemlerinin yapılandırılması, sürdürülebilir TBS için temel stratejiler arasındadır. Bu kapsamda, üretici, yönetici ve tüketicilerin sürekli eğitimi de sürdürülebilir gıda sistemlerinin geliştirilmesinde önemli bir unsurdur (Ongan ve Bozdağ, 2024).

Dünya Sağlık Örgütü'nün "İşçi Sağlığı Küresel Eylem Planı 2008-2017" kapsamında işçilerin sağlıklarının korunması ve bulaşıcı olmayan hastalıkların önlenmesi için sağlıklı beslenme ve fiziksel aktivitenin desteklenmesi vurgulanmaktadır (WHO, 2013). İşçilerin beslenme durumları, çalışma kapasiteleri ve üretkenlikleri üzerinde doğrudan etkili olup, yetersiz ve dengesiz beslenme bağışıklık sistemini zayıflatarak hastalıkların ve iş kazalarının artmasına dolayısı ile işe devam ya da bireysel girişim problemlerine neden olabilmektedir (Tanır, 2001). Bu doğrultuda, iş yerinde sunulan yemek hizmetleri, mikro besin ögesi eksikliği ve obezite gibi kronik hastalıkların önlenmesinde önemli bir strateji olarak değerlendirilmektedir (T.C. Sağlık Bakanlığı Halk Sağlığı Genel Müdürlüğü, 2020).

İşçilerde en çok atlanan öğün olan kahvaltının yapılmadığı durumlarda güçsüzlük, baş dönmesi, yetersiz enerji alımına bağlı olarak zihinsel ve bedensel aktivitelerde konsantrasyonun azalması gibi etkiler görülebilmektedir. Bu etkiler iş kazaları riskini arttırmaktadır (Tanır, 2001).

Sağlıklı ve dengeli beslenmenin desteklenmesi, iş gücü verimliliğinde artış sağlarken, hastalık nedeniyle oluşan iş gücü kayıplarını da azaltmaktadır. Uluslararası Çalışma Örgütü'nün verilerine göre, enerji alımındaki %1'lik bir artışın iş gücü verimliliğinde %2.27'lik bir yükselmeye neden olması, beslenmenin iş performansı üzerindeki kritik rolünü ortaya koymaktadır (Wanjek, 2005).

Bu nedenle işçi beslenmesinde işçinin günlük ihtiyaç duyduğu enerjinin en az yarısını iş yerinden sağlaması gerekmektedir (Tanır, 2001). Ayrıca işçilerin çalıştığı iş koluna göre hazırlanacak olan menülerde enerji alımının tek bir öğüne sığdırılması yerine iki ana öğün ya da bir ana öğün ve ara öğünlerle desteklenmesi iş verimini ve üretkenliği arttıracaktır (Üner ve Yılmaz, 2020).

İşçilerin yetersiz ve dengesiz beslenmelerinin temel nedenlerinden biri, işçi ve işverenlerin beslenme konusunda yeterli bilgiye sahip olmamasıdır. Bu nedenle, iş yerlerinde beslenme eğitiminin sağlanması, özel diyet gereksinimleri olan çalışanlara destek verilmesi ve yemek hazırlama süreçlerinde hijyen ve modern tekniklerin kullanılması büyük önem taşımaktadır. Ayrıca, yemek listelerinin dengeli beslenme ilkelerine uygun şekilde hazırlanması ve yemek sonrası hijyen koşullarının sağlanması da işçilerin sağlığını koruyarak iş yerindeki genel refahı

arttırabilmektedir. Beslenmenin, iş yeri güvenliği ve sağlık politikaları kapsamında kimyasal ve fiziksel tehlikelerden korunma kadar öncelikli bir konu olarak ele alınması, iş gücü verimliliğini arttırarak ulusal ekonomik kalkınmaya da katkı sağlayacaktır (T.C. Sağlık Bakanlığı Halk Sağlığı Genel Müdürlüğü, 2020).

Bunların yanı sıra su ürünleri içerdiği yüksek kalite protein ve bilişsel fonksiyonları iyileştirecek yüksek omega 3 kaynağı olması sebebiyle toplu beslenme sistemlerinden faydalanan bireyler için iyi bir alternatif olmaktadır. Evde temizleme-piştirme zorluğu, koku hassasiyeti, maliyet hesabı gibi nedenlerle tüketimi tercih edilmeyen su ürünlerinin, toplu beslenme sistemlerinde yemek tüketen bireyler için, menü planlaması yapılarak haftada en az bir öğüne balık eklenmesi, tüketim miktarının arttırabilmesi ve su ürünleri tüketiminin özendirilmesi için bir fırsat olabilecektir.

2.6. Su Ürünleri Tüketimi ve Sağlıklı Beslenme Katkısı

Su ürünleri, denizlerde ve tatlı sularda doğal olarak bulunan veya çeşitli üretim tesislerinde yetiştirilen canlıları ve bunlardan elde edilen gıda ürünlerini kapsamaktadır. Bu grupta balıklar, kabuklular, yumuşakçalar, süngerler, su bitkileri, bazı memeliler ve sürüngenler yer almaktadır. Protein içeriği yönünden zengin oldukları için et grubuna dâhil olan su ürünleri, yetiştikleri ekosisteme bağlı olarak çeşitlilik göstermektedir (Şahin, 2019; Kocatepe vd., 2021). Balıklar ve kabuklu deniz ürünleri olarak iki ana kategoride değerlendirilen su ürünleri, besin değeri yönünden oldukça zengin olup, bol miktarda su, protein, yağ, vitamin ve mineral içermektedir. Protein içeriği bakımından sığır, koyun, keçi vb. kırmızı etlere ve kümes hayvanlarının etlerine benzese de omega-3 (n-3), eikosapentaenoikasit (EPA) ve dokosaheksaenoikasit (DHA) içermesi ile diğerlerinden ayrılmaktadır (Pekcan vd., 2015; Kocatepe vd., 2021). Besin öğelerinin yüksek biyoyararlılığı nedeniyle balık, fonksiyonel gıdalar arasında değerlendirilmektedir (Şahin, 2019). Ayrıca, bağışıklık sistemini düzenleyici etkileriyle bilinen metionin, triptofan, taurin ve poliaminler gibi önemli aminoasitleri ve yine bağışıklık sisteminin güçlenmesinde kritik rol oynayan selenyum, iyot, fosfor, kalsiyum ve çinko, potasyum, gibi mineralleri de içermektedir. Bunun yanı sıra, yağda çözünen A, D ve E vitaminleri, suda çözünen B6 ve B12 vitaminlerini de bünyesinde barındırmaktadır (Kocatepe vd., 2021; Umut vd., 2022). Kabuklu su canlılarında ise vücut savunma sistemine destek veren A vitamininin öncül maddesi olan karotenoidler bulunmaktadır (Umut vd., 2022). Su ürünleri içerdiği tüm vitamin ve mineraller sayesinde kalp sağlığını desteklemekte, beyin fonksiyonlarını güçlendirmekte, bağışıklık sisteminin korunmasına katkı sağlamakta, romatoid artrit, kanser,

astım, Alzheimer, depresyon gibi birçok hastalığın önlenmesi ve tedavi edilmesine fayda sağlamaktadır (Alkan, 2018; Kaya vd., 2004).

Yaşamın her döneminde sağlığın korunmasına ve gelişimine katkı sağlayan değerli bir besin kaynağı olan balık, içerdiği DHA ile özellikle gebelik döneminde, fetüsün bilişsel ve görsel gelişimine destek olmaktadır (Umut vd., 2022). Benzer şekilde, anne sütündeki DHA içeriği, bebeklerin sağlıklı büyümesi ve gelişimi açısından önem arz etmektedir. Yüksek kaliteli protein, sağlıklı bir vücut için gerekli olan omega-3 yağ asitleri (n-3 LCPUFA), D vitamini ve iyot gibi besin öğeleri içermesi nedeniyle, çocukluk döneminden itibaren balık tüketim alışkanlığının kazandırılması, ilerleyen yaşlarda kronik hastalık riskini azaltılması, yetişkinlik ve yaşlılık döneminde sağlığın korunması için düzenli olarak haftada iki porsiyon yağlı balık tüketimi önerilmektedir (Alkan vd., 2018)

Beslenme alışkanlıklarından doğrudan etkilenen bağışıklık sistemi; yetersiz ve dengesiz beslenme ile enfeksiyonlara karşı savunmasız kalabilmektedir. Bu nedenle, besin çeşitliliği ile vücudun ihtiyaç duyduğu besin öğelerinin alınarak bağışıklık sisteminin korunmasına destek olmak gerekmektedir. Su ürünleri, içerdiği yüksek kaliteli protein, vitaminler ve mineraller sayesinde sağlıklı beslenmede besin değeri yönünden zengin bir alternatif haline gelmektedir. Bu besin öğelerinin yüksek biyoyararlılığa sahip olması, vücut tarafından kolayca emilmelerini sağlamaktadır. Özellikle deniz balıkları, okyanus suyundaki hemen hemen tüm mineralleri içermesi nedeniyle beslenmede ayrıcalıklı bir konuma sahip olmakta ve düzenli tüketimi, bağışıklık sisteminin güçlendirilmesine önemli katkılar sunmaktadır (Umut vd., 2022).

Balık tüketiminin insan sağlığı üzerindeki faydaları giderek daha fazla vurgulandığı son yıllarda, özellikle balık yağında bulunan çoklu doymamış omega-3 yağ asitleri ön plana çıkmaktadır. Bu nedenle bazı bireyler ve ebeveynler, omega-3 desteği sağlamak amacıyla balık yağı kullanmayı tercih etmektedir. Ancak, omega-3 yağ asitleri balığın sağlığa katkılarının yalnızca bir bölümünü oluşturmaktadır. Balık, yalnızca omega-3 kaynağı değil aynı zamanda yüksek kaliteli protein, temel amino asitler ve çeşitli makro ile mikro besin öğeleri açısından da zengin bir kaynaktır. Bu sebeple, doktor önerisi olmadıkça balık yağı yerine doğrudan balık tüketimi, bireyin tüm gerekli besin öğelerinden faydalanabilmesi açısından daha sağlıklı bir seçenek olarak önerilmektedir (Şahin, 2019).

2.7. Dünyada ve Türkiye’de Su Ürünleri Tüketimi

Son yıllarda nüfusun hızla yükselmesi, insanların sağlıklı ve protein açısından zengin gıda arayışlarında olması sebebiyle dünya genelinde su ürünleri tüketiminde artış gözlenmektedir.

Deniz ve tatlı su balıkları, kabuklular (karides, istiridye, midye) ve yumuşakçalar (ahtapot, kalamar) gibi su ürünleri, birçok kültürün mutfağı için besin kaynağı olmaktadır (FAO, 2024). 1961 yılında dünya genelinde kişi başına düşen yıllık balık tüketimi 9 kg iken, 2019 itibarıyla bu miktar 20,5 kg'a yükselmiştir. Tüketilen su ürünlerinin %75'ini balıklar, %12'sini yumuşakçalar ve %13'ünü kabuklular oluşturmaktadır. İnsanların yaşadıkları bölge, ülke ve beslenme kültürleri, su ürünleri tüketim miktarını doğrudan etkilemektedir. 2019 yılı verilerine göre, düşük gelir grubundaki ve gıda sıkıntısı çeken ülkelerde kişi başına düşen tüketim miktarı 5,4 kg iken, orta gelirli ülkelerde bu oran 15,2 kg, yüksek gelirli ülkelerde ise 26,5 kg olarak belirlenmiştir (FAO, 2022). Avrupa Birliği ülkelerinde ise aynı yıl kişi başına yıllık su ürünleri tüketimi 25,1 kg olarak kaydedilmiştir. Dünya genelinde en fazla su ürünü tüketen ülkeler sırasıyla Güney Kore (78,5 kg), Norveç (66,6 kg), Portekiz (61,5 kg), Myanmar (59,9 kg), Malezya (58,6 kg), Japonya (58 kg) ve Çin (48,3 kg) olarak öne çıkmaktadır (TAGEM, 2019; Küçükil, 2024).

2020 yılı itibari ile dünya genelindeki toplam su ürünleri tüketimi 178 milyon ton seviyesine ulaşmaktadır. Bu miktarın yaklaşık %70'i Asya kıtasında tüketilirken, en fazla su ürünü tüketen ülkeler arasında Çin, ABD, Japonya, Endonezya ve Hindistan bulunmaktadır. Ülkeler arasındaki tüketim farklılıklarının temelinde ekonomik düzey ve beslenme alışkanlıkları olduğu gözlenmektedir (FAO, 2024).

2022 yılında kişi başına düşen yıllık balık tüketimi dünya genelinde 20,7 kg'a yükselmiştir. Su ürünleri üretimi yaklaşık 187 milyon tona ulaşmış olup, bunun 165 milyon tonu doğrudan gıda olarak tüketilmiştir. Üretimdeki yıllık büyüme oranı %3 seviyesinde gerçekleşirken, dünya nüfusundaki yıllık artış %1,6 civarında olmuştur. Tüketimdeki bu artış; üretim kapasitesinin genişlemesi, koruma ve dağıtım teknolojilerindeki ilerlemeler, değişen tüketici tercihleri ve gelir düzeyinin yükselmesiyle açıklanmaktadır. Su ürünlerindeki yıllık büyüme oranı %3 seviyesinde gerçekleşirken, dünya nüfusundaki yıllık artış %1,6 civarında olup, bu durum su ürünlerinin beslenme açısından giderek daha önemli hale geldiğini göstermektedir. 2022 yılında dünya genelinde yaklaşık 187 milyon ton su ürünü üretilmiş olup, bunun 165 milyon tonu doğrudan gıda olarak tüketilirken, geri kalan kısmı balık unu ve balık yağı başta olmak üzere gıda dışı ürünlerin üretiminde kullanılmıştır (Küçükil, 2024).

2031 yılında ise dünya genelinde kişi başına yıllık su ürünleri tüketiminin 21,4 kg'a ulaşması beklenirken, önceki yıllara kıyasla tüketim artış hızının %0,9'dan %0,5'e düşeceği tahmin edilmektedir. Üst-orta gelirli ülkelerde kişi başına tüketimin 26,8 kg, yüksek gelirli ülkelerde ise 30,2 kg seviyesine ulaşacağı öngörülmektedir (FAO, 2024; Küçükil, 2024).

Türkiye’de ise 2019 yılında kişi başına düşen yıllık su ürünleri tüketimi 6,3 kg civarındayken, 2024 yılında 7,1 kg’a yükseldiği gözlenmektedir (Tarım ve Orman Bakanlığı, 2020; Çöteli, 2024). Avrupa Birliği ülkelerinde bu miktar 24-25 kg olduğu düşünülürse ülkemiz üç tarafı denizlerle çevrili ve su kaynakları açısından zengin olmasına rağmen, tüketim alışkanlıklarının yeterince yaygın olmaması nedeniyle dünya ve Avrupa ortalamalarının gerisinde kalmaktadır. Ayrıca su ürünleri tüketimi, üretim miktarı, fiyat seviyesi, tüketici alım gücü ve bölgesel faktörlerden etkilenmektedir (TEPGE, 2024) Deniz kıyısına yakın veya tatlı su kaynakları bakımından zengin bölgelerde su ürünlerine erişim daha kolay olduğu için tüketim de yüksek olurken, iç kesimlerde bu durum tersine işlemektedir. Türkiye’de su ürünleri tüketiminin artırılması için farkındalık çalışmalarının artırılması ve ürünlere erişimin kolaylaştırılması gerekmektedir (FAO, 2024; Hınıslioğlu vd., 2024; Küçükil, 2024).

3. LİTERATÜR ÖZETİ

2017 yılında nisan-mayıs aylarında Mersin ilinde 1217 kişi ile yapılan anket çalışması verilerine göre katılımcıların en fazla tükettikleri et ürünleri sırasıyla kırmızı et, tavuk ve balık iken en çok tercih edilen balık ürünü sırasıyla hamsi, çipura ve levrek olduğu gözlenmiştir. Katılımcıların büyük çoğunluğu ayda bir kez balık tükettiğini ve pişirme yöntemi olarak kızartma tercih ettiklerini belirtmişlerdir. Sivri, Mersin ilinin su ürünleri potansiyeline göre tüketimin az olduğuna dikkat çekerken, çocukluk ve gençlik çağından itibaren eğitim hayatında su ürünleri tüketim alışkanlığı kazandırılması ve tüketim miktarının artırılması için yapılacak faaliyetlerin önemini vurgulamıştır (Sivri, 2018).

Yozgat ilinde yapılan bir başka benzer çalışma da ise anket katılımcılarının büyük çoğunluğu balığı satın aldıkları yerin sağlığa uygun olmadığını düşünmektedir. Balık tüketimin artırılması için katılımcılar balık fiyatlarının daha uygun olması gerektiğini ve balık tüketimi hakkında tüketici bilinci oluşturma etkinliği olabileceğini ifade etmişlerdir. Yozgat şehir merkezinde köylere oranla tüketimin daha fazla olduğunu tespit eden araştırmacılar, ülkemizin iç bölgelerinde de balık tüketiminin artırılabilmesi için daha uygun maliyet gözetilerek üretim, pazarlama ve tüketim ağının iyileştirilmesinin etkili olabileceğini düşünmektedir (Erdoğan Sağlam ve Samsun, 2018).

Tüketicilerin balık tüketim alışkanlıklarını ve bilgi durumlarını belirlemeyi amaçlayan araştırmacılar, 200 kişi ile Mersin ilinde yaptıkları anket çalışmasında katılımcıların büyük çoğunluğunun balığı pahalı bulduğu için tüketmeyi tercih etmediklerini tespit etmiştir. Ayrıca anket çalışmasının bilgi soruları kısmında verilen yanıtlardan katılımcıların balığın insan vücuduna faydaları konusunda bilinçli olmadığını gözlemlemişlerdir. Bu nedenle araştırmacılar, eğitim kurumları ve sivil toplum kuruluşları ile iş birliği içinde olarak her yaş grubuna su ürünlerinin insan sağlığına faydası konusunda halkı bilinçlendirmenin gerekliliğine vurgu yapmaktadır (Şen ve Aktaş, 2019).

Coğrafi konum bakımından su ürünlerine elverişli olan ülkemizde su ürünleri tüketim miktarının artırılması için tüketicilerin bilinçlendirilmesi gerektiğine vurgu yapan Sarı ve ark. Adnan Menderes Üniversitesi Çine Meslek Yüksekokulu'nda öğrenim gören 147 öğrenci üzerinde bir anket çalışması yapmışlardır. Çalışmanın verilerine göre katılımcılar öncelikli olarak tavuk etini sonrasında ise balık eti tercih ettiklerini, katılımcıların çoğu ayda bir balık tükettiğini, balığı market ya da balık halinden temin ettiklerini, pişirme yöntemi olarak kızartma yöntemini seçtiklerini belirtmişlerdir. Ayrıca ev kiralayarak öğrenimine devam eden

öğrencilerde konserve balık tüketim eğiliminin daha fazla olduğu tespit edilmiştir (Özüğür, vd., 2019).

Kaplan ve arkadaşlarının Mardin ilinde balık tüketim alışkanlıklarının belirlenmesi amacıyla 400 kişi ile yaptıkları anket çalışması verilerine göre katılımcıların büyük çoğunluğu balığı pahalı bulduklarını ve ayda bir kez tükettiklerini belirtmişlerdir. Araştırmacılar ülkemizde kıyı kesimlere oranla ulaşımın zor olduğu iç bölgelerde balık maliyetini düşürebilmek ve tüketim miktarını artırabilmek için farklı satış tekniklerinin geliştirilmesi gerektiğini, iç bölgelerden tüketiciye ulaşma sürecinde soğuk zincir aşamalarının etkin olması gerektiğini, sık denetim yapılan balık pazarı gibi halkın ulaşabileceği satış yerlerinin artırılması gerektiğini düşünmektedir. Ayrıca araştırmacılar iç bölgelerde tatlı su balıkçılığının özendirilmesinin hem tüketim miktarının artmasına hem de halkın ekonomik anlamda kalkınmasına katkı sağlayabileceğini savunmaktadır (Kaplan vd., 2019).

Karakulak ve arkadaşlarının Erzurum ilinde su ürünleri tüketim davranışları üzerine yaptıkları anket çalışması verileri de balık tüketim miktarının bölgede az olduğunu göstermektedir. Katılımcıların büyük çoğunluğu balık fiyatlarını pahalı bulduklarını ve balık türlerinden en çok hamsiyi tükettiklerini belirtmişlerdir. Araştırmacılar artmakta olan dünya nüfusuyla birlikte gelecekte yaşanabilecek gıda kaynaklarının azalması durumunda, protein içeriği yönüyle yüksek ve sürdürülebilir tüketim gıdası olmaya aday olan su ürünlerinin tüketimini ivedilikle artırmak için toplumu bilinçlendirmenin önemine vurgu yapmaktadır. Ayrıca ülkemizde genel olarak en çok tüketilen balık türünün hamsi olduğunu yapılan diğer çalışmalarla da desteklendiğini belirten Karakulak, sağlıklı nesiller için su ürünleri tüketiminin tek türle sınırlı olmaması gerektiğini, su ürünleri üretim ve tüketim dengesinin sağlanarak diğer türlerinde tüketiminin teşvik edilmesi konusunda halkı bilinçlendirme çalışmalarının yapılması gerektiğini savunmaktadır (Karakulak, 2020).

Elazığ'da yapılan bir başka anket çalışması verileri de su ürünleri tüketim miktarının az olduğunu tespit ederken, tüketicilerin yemek tercihlerinde dini inanç, yemek kültürü ve coğrafi konumun etkili olduğunu belirtmektedir. Balık harici su ürünleri tüketimi konusunda (kabuklu deniz ürünleri gibi) halkın önyargılı olması, balıkentinin kokusu, kılçıklı olması, tadı ve temizleme faktörlerinin tüketimi azaltan faktörler olarak değerlendirmektedirler. Araştırmacılar ayrıca balık ve su ürünleri tüketim miktarının artırılabilmesi için günümüzde aktif olarak kullanmakta olduğumuz sosyal medya gücünden de faydalanarak su ürünleri üretim sektörünün özendirilmesi, su ürünleri tanıtım faaliyetlerinin geliştirilmesi gerektiğini vurgulamaktadır (Özbay ve Özoğul, 2020).

Güvenin ve Sağlam Ordu ve Samsun illerinde su ürünleri tüketim miktarını belirlemek amacıyla 1287 kişi ile anket çalışması yapmışlardır. Araştırmacılar ülkemizde toplam balık üretiminin büyük bir bölümünü karşılayan Karadeniz bölgesinde su ürünleri tüketiminin de aynı oranda yüksek olması gerektiğini beklemişlerdir. Ancak elde edilen veriler Ordu ve Samsun’da en çok tüketilen et ürünlerinin sırasıyla kanatlı hayvan eti, kırmızı et ve balıketi olduğunu göstermektedir. Bölgedeki tüketicilerin büyük çoğunluğu hamsi balığını daha çok tercih ederken, kış ve son bahar aylarında balık tüketiminin daha fazla olduğu gözlenmektedir (Güvenin ve Sağlam, 2020).

Erzincan ilinde yapılan anket çalışması sonuçları yapılan benzer çalışmalara göre farklılık göstermiştir. Bölgede su ürünleri tüketim miktarının; gelir düzeyi arttıkça ve eğitim seviyesi yükseldikçe azalması dikkat çekmektedir. Gelir düzeyi daha yüksek olan ailelerde kırmızı et tüketiminin daha fazla olduğu tespit edilmiştir. Ankete katılan bölge halkı, uygun fiyattan çeşitli balık türlerine ulaşabildiklerinde tüketim miktarının artabileceğini ifade etmişlerdir (Karakaya, 2020).

Afyon ilinde öğrenim göre lise öğrencileri ile yapılan anket çalışması balıketi tüketiminin yetersiz olduğunu göstermektedir. Balık tüketen öğrencilerin ailelerinin balığı semt pazarından ya da mahalle balıkçılarından temin ettikleri tespit edilmiştir. Araştırmacılar balık satışı yapılan mekânlarda balık temizleme ve pişirme imkânının olmasının tüketimi artırabileceğini düşünmektedir. Bunun yanı sıra bireylere öğrencilik yıllarından itibaren sosyal medya televizyon, internet gibi çağın aktif kullanılan iletişim araçları aracılığı ile sağlıklı beslenmede balık tüketiminin öneminin anlatılması, balık tüketim miktarlarının artmasında etkili olabileceğini savunmaktadırlar (Yiğit, 2020).

2021 yılında Çanakkale’de 320 kişi ile yapılmış olan bir başka anket çalışmasında da katılımcıların çoğu balığı kırmızı et ve tavuk etine oranla daha az tükettiklerini belirtmişlerdir. Balığı genelde pazar yerinden almayı tercih eden katılımcılar, fiyatını normal olarak belirttikleri balığın tüketim azlığının nedenini yeme güçlüğüne ve tat-koku konusundaki hassasiyete bağlamışlardır. Bununla birlikte katılımcılar balığı taze ve sağlıklı olduğu için tercih ettiklerini, pişirme yöntemi olarak daha çok kızartmayı seçtiklerini ve en çok tükettikleri deniz balığının hamsi, tatlı su balığının ise alabalık olduğunu belirtmişlerdir (Selvi, 2022).

Kuşat ve Şahan’ın 2020-2021 yılları arasında balık avcılık sezonunda Uşak ilinde 1000 kişi ile yaptıkları anket çalışması verilerine göre, katılımcıların et tüketim tercihleri sırasıyla kırmızı et, tavuk ve balık olup, katılımcıların büyük çoğunluğu balığı haftada bir tükettiklerini, balık tüketimini genelde kış aylarında halk pazarından temin ederek gerçekleştirdiklerini ifade

etmişlerdir. Ayrıca balık türleri arasında en çok hamsi tüketildiği gözlenmiştir. Araştırmacılar bölgede balık tüketim alışkanlığının az olmasının balık tüketim miktarını etkileyen unsur olduğunu belirtmişlerdir (Kuşat ve Şahan, 2021).

2021 yılında Van ili İpekyolu ilçesinde hanelerin balık tüketim sıklığına etki eden sosyo-ekonomik ve demografik faktörlerin belirlenmesi amacıyla 182 hane ile yapılan görüşmelerde elde edilen verilerine göre; hane halkı reisinin yaşının artması ve hane halkı reisinin kadın olması tüketim sıklığını azaltan faktörler olarak belirlenirken, tüketilen balığı yeterli görmenin, hane halkı reisinin evli olmasının, aylık ortalama gelir düzeyinin artmasının ve balığı balıkçıdan satın almayı tercih etmenin balık tüketim miktarlarını arttırdığı tespit edilmiştir. Araştırmacılar özellikle çocuk gelişiminde önemi yüksek olan balığın tüketim

miktarlarının artırılmasına yönelik çalışmalar için annelerin bilinçlendirilmesi gerektiğine, balığın pişirme güçlüğü ve kokusu göz önüne alındığında tüketimi azalttığı düşünülerek balık restoranlarının artırılması gerektiğine ve balık satın alırken sabit balıkçıdan almayı tercih eden bireylerin tazeliğine olan güvenilirliliği arttığından tüketim sıklığının da arttığına bu sebeple balık satış yerlerinin satıcıların istek ve önerilerine uygun davranmasının tüketimi artırabileceğine vurgu yapmaktadır (Terin ve Keskin, 2021).

Osmaniye ilinde su ürünleri tüketim alışkanlıklarının belirlenmesi için 400 kişi ile yapılan anket çalışmasında katılımcıların büyük çoğunluğu balıkini evde yemeyi tercih ettiklerini, balığın besleyiciliği konusunda bilinçli olduklarını, balıkini satın alırken balığın taze olmasını önemsediklerini ve satın alma konusunda balık halini tercih ettiklerini belirtmişlerdir. Pişirme yöntemi olarak en fazla ızgara yöntemini kullanan katılımcılar, hamsi ve alabalığı diğer balıklara oranla daha fazla tercih etmişlerdir (Küçük, 2022).

2023 yılında Bursa ilinde su ürünleri tüketim miktarını belirlemek amacıyla 360 kişi ile anket çalışması yapan Balaban, balık tüketim miktarının artırılabilmesi tüketicilerin her mevsim uygun fiyatlı balığa ulaşabilmelerini sağlayacak üretim hedeflerinin planlanmasını, çocukluk çağından itibaren balık tüketim alışkanlığı edinilmesi ve balık pişirme tekniği konusunda bilinçlendirilmesi gerektiğine vurgu yapmıştır. Balabanın yaptığı anket çalışması verilerine göre tüketicilerin çoğu balığı semt ve mahalle pazarından satın almayı tercih ettiklerini ve satın aldıkları balığı buzdolabında veya derin dondurucuda bekletmeden aynı gün içinde tükettiklerini belirtmişlerdir (Balaban, 2023).

Durna ve arkadaşlarının Elâzığ ve Tunceli ilinde balık tüketim alışkanlıklarının araştırılması amacıyla yaptıkları anket çalışması verilerine göre; katılımcıların balık tüketim miktarları Türkiye geneli ile uyumlu seyredip, dünya ortalamasına göre geride kalmaktadır.

Araştırmacılar bireylerin ailede öğrendikleri yeme alışkanlıkları nedeniyle balığı tercih etmediklerine dolayısıyla sosyal ve kültürel alışkanlıkların balık tüketimini etkilediğine dikkat çekmektedir. Ayrıca anket çalışması verilerine göre kadınların büyük çoğunluğunun, gebelik ve emzicilik döneminde balık tüketmediği tespit edilmiştir. Bu veriler balık tüketimi konusunda her yaş grubunu ve özellikle ailedeki bireylere balık tüketim alışkanlığı kazandırabilmek için anneleri bilinçlendirmenin önemini göstermektedir (Durna, 2023)

Hakkâri Yüksekova ilçesinde yaşayan insanların balık tüketim miktarlarının araştırıldığı bir başka çalışmanın verilerine göre, şehrin denize uzak ve ulaşımın problemlili olması nedeniyle katılımcıların taze balık türlerini bulmakta zorlandığını ve dışarıda su ürünleri tüketebilecek restoranların sayıca az olmasının balık tüketim miktarını etkilediğini göstermektedir. Araştırmacılar soğuk zincir ve temin sürecinin iyileştirilmesinin bölgede balık çeşitliliğini arttırabileceğini, balık restoran ve satış yerlerinin desteklenerek sayılarının çoğaltılmasının balık tüketimini artırılabilirliğini düşünmektedir (Terin ve İnaç, 2023)

Girgin ve Nayir'in 2024 yılında İzmir ili Kiraz, Beydağ ve Ödemiş ilçelerinde yaşayan bireylerin ekonomik ve sosyal statülerine göre su ürünleri tüketim durumları için 418 kişi ile yaptıkları anket çalışması verilerine göre; anket katılımcılarının en çok tercih ettikleri et ürünü sırasıyla %47.90 ile beyaz et, %24.50 ile kırmızı et ve %23.60 ile balık olduğu tespit edilmiştir. Katılımcılar arasında büyük çoğunluğun balık tüketim sıklıklarının ayda bir olduğunu, katılımcıların taze balık tercih ettiklerini ve sağlıklı beslenme amacıyla balık tüketenlerin yaş, cinsiyet, gelir düzeyleri ve demografik yapılarına bağlı olarak değişim gösterdiklerini tespit etmişlerdir (Girgin ve Nayir, 2024).

Adıyaman ve Iğdır şehirlerinde su ürünleri tüketiminde bireylerin tercihlerini ve bu tercihlerde etkili olan etmenleri araştırılmıştır. Bu çalışmanın anket sonuçlarına göre Adıyaman ilinde kırmızı etin, Iğdır ilinde ise tavuk etinin daha fazla tüketildiği tespit edilmiştir. Tüketicilerin çoğunluğunun balık etini diğer etlere oranla daha pahalı bulduklarını bu sebeple daha az sıklıkla balık tükettiklerini ifade etmişlerdir. Araştırmacılar her iki ilde de eğitim seviyesinin yükselmesi ile balık tüketim sıklığının arttığını, anket katılımcılarının yarısına yakın kısmının ise balığın insan vücudu için faydaları hakkında yeterli bilgiye sahip olmadığını tespit etmişlerdir. Ayrıca tüketicilerin yarısından fazlası balık çeşitliliğinin az olması ve yeterli miktarda taze balık bulmakta zorlandıklarını ifade etmektedirler (Karadaş, 2024)

Dursun ve Gümüş'ün yüksek besin değerine sahip işlevsel bir besin olarak tanımladıkları balığın tüketim miktarının ülkemizde diğer dünya ülkelerine oranla geride olduğunu gözlemledikleri ve artan balık tüketim miktarının sağlıklı beslenme ile uyumlu olduğunu

savundukları çalışma için Antalya ilinde yaşamakta olan 517 kişiye anket uygulaması yaparak tüketicilerin balık tüketimi ile ilgili tutumlarını incelemişlerdir. Restoranlardaki balık tüketimi ile ilgili yapılan bu çalışmada gıda neofobisinin (yeni yiyeceklerden kaçınma) balık tüketme isteğini olumsuz yönde etkilediğini ve gıda neofobisi yüksek bireylerin dışarıda balık yemeklerini seçme ihtimallerinin az olduğunu tespit etmişlerdir. Bunun yanı sıra tüketim davranışlarının sosyal çevreden (aile, arkadaş) etkilendiğini vurguladıkları çalışmalarında, yabancı gıdalara daha fazla maruziyetin gıda neofobisini azaltabileceğini dolayısıyla balık tüketiminin artırılabilirliğini ve genel olarak restoranlarda ki balık tüketim tercihlerinin psikolojik, sosyal ve çevresel faktörlerden etkilenebildiğini ifade etmektedirler (Dursun ve Gümüş, 2024).



4. MATERYAL VE YÖNTEM

4.1. Veri Toplama Aracı

4.1.1. Çalışmanın Amacı

Bu çalışma toplumun yaşam standartlarını sağlıklı ve kaliteli düzeye getirmeyi hedefleyen, beslenme sağlığı konusunda öncül bir meslek grubu olan diyetisyenlerin su ürünlerini diyet listelerinde kullanımına yönelik bilgi, tutum ve yaklaşımlarını belirleyerek ortaya konulmasını amaçlamaktadır. Coğrafi konumu sebebiyle üç tarafı denizlerle çevrili olmasına rağmen ülkemizde su ürünleri kişi başı tüketim miktarı dünya ülkelerine oranla geride kalmaktadır. Bu çalışma ile tüketim miktarının az olmasının nedenlerinin tespit edilmesi, eksikliklerin giderilerek farkındalığın artırılması, diyetisyenlerin toplum bilinci oluşturarak diyet listelerinde su ürünleri tüketimini özendirmeleri ve iyi kalite protein kaynağı olan balığın tüketim sıklığının artırılabilmesi hedeflenmektedir.

4.1.2. Çalışmanın Önemi

İnsan vücudu için elzem olan ve vücut tarafından üretilemeyen, bebeklerde beyin gelişimini destekleyen EPA ve DHA içeren su ürünleri aynı zamanda ülke ekonomileri için büyük bir istihdam kaynağı olmaktadır. Günümüzde küresel açlık ve azalmakta olan gıda kaynakları düşünüldüğünde su ürünleri sürdürülebilir protein kaynağı olmaya aday önemli bir besin grubudur. Bu çalışma ülkemizde vakıf ve özel üniversitelerden mezun olmuş diyetisyenlerin diyet listelerinde su ürünleri tüketimi ile ilgili tutumlarının belirlenmesini amaçlamaktadır. Toplumda beslenme eğitimi konusunda birincil meslek gruplarından olan diyetisyenlerin su ürünleri tüketimi konusunda farkındalık kazanması ve toplum bilinci oluşturmaları, ülkemizde su ürünleri tüketim miktarının artırılabilmesi açısından önem kazanmaktadır. Yapılan bu çalışma su ürünleri tüketiminin artırılmasına yönelik yapılacak eğitim, kamu spotu, su ürünleri üretim ve tüketim alanında pazarlama stratejileri için referans olarak daha fazla kitleye ulaşabilmeyi sağlayacaktır.

4.1.3. Çalışmanın Yöntem ve Planı

Bu araştırma, nicel yöntem çerçevesinde gerçekleştirilmiş olup, veriler online anketler yoluyla ve tesadüfi örnekleme yöntemi kullanılarak toplanmıştır. Veri toplama aracı olarak geliştirilen anket formunun anlaşılabilirliğini ve güvenilirliğini test etmek amacıyla, saha uygulamasından

önce 55 diyetisyene bir ön test yapılmıştır. Ön testten elde edilen geri bildirimler doğrultusunda ankette gerekli düzenlemeler gerçekleştirilmiş ve ardından asıl veri toplama sürecine geçilmiştir. Bu çalışma; Sinop Üniversitesi İnsan Araştırmaları Etik Kurulu tarafından 28.03.2024 tarih ve 2024/42-78 karar numarası ile onaylanmıştır. Çalışmanın evrenini Türkiye’deki devlet ve vakıf üniversitelerinin beslenme ve diyetetik alanlarından mezun olan diyetisyenlerin tamamını, örneklemini ise verilerin toplandığı tarihte aktif olarak danışan kabulü yapan ve çalışmaya katılmaya gönüllü diyetisyenler oluşturmuştur. Tanımlayıcı olarak planlanan bu çalışmada veriler, araştırmacı tarafından hazırlanan anket aracılığı ile toplanmıştır. Anket Eylül-Aralık 2024 tarih aralığında 120 gün boyunca veri toplamaya açık kalmıştır. Anket soruları deniz ürünleri tüketim (Mina vd., 2007; Gawel vd., 2023) ile gıda tüketimi üzerine (Söyler vd., 2021) daha önce yayınlanan çalışmalardan derlenmiş ve modifiye edilmiştir. Kapsamlı bir erişim sağlamak ve çeşitli demografik özelliklere sahip kişileri dahil etmek için çalışmada çok çeşitli katılım stratejileri kullanılmıştır. Anket, Facebook, X ve LinkedIn, Instagram gibi sosyal medya platformlarında dağıtılmış ve çok sayıda Türkiye’deki devlet ve vakıf üniversitelerinin beslenme ve diyetetik alanlarından mezun ve aktif olarak çalışan katılımcıya ulaşılmaya çalışılmıştır. Anket örneği ek-2’de yer almaktadır. Çalışma süresince toplam 181 aktif çalışan diyetisyenden yanıt toplanmış olup bu sayı ankete en az 3 dakika ayıran ve dikkatli bir şekilde anketi dolduran katılımcılardan oluşmaktadır.

4.2. Çalışma Grubu

Araştırmanın çalışma grubunu Türkiye’deki devlet ve vakıf üniversitelerinin beslenme ve diyetetik alanlarından mezun, aktif olarak çalışan diyetisyenler oluşturmaktadır. Çalışmaya katılan diyetisyenlerin cinsiyet, yaş, çocuk, mezun olunan üniversite, eğitim durumu ve meslekteki görev süresi değişkenlerine yönelik sayı (n) ve yüzde (%) tablosu Tablo 4.1.’ de verilmiştir.

Tablo 4.2. Araştırmanın çalışma grubunu oluşturan diyetisyenlerin değişkenlere göre dağılımı

Demografik Değişkenler	Kategoriler	Sayı	Yüzde
Cinsiyet	Kadın	153	84,5
	Erkek	28	15,5

Tablo 4.2. Devamı

Yaş	25 yaş altı	54	30
	26-30 yaş	78	43,3
	31-35 yaş	29	16,1
	36-40 yaş	9	5
	41 yaş üstü	10	5,6
	Cevaplanmayan	1	
Çocuk	Evet	25	13,96
	Hayır	154	86,04
	Cevaplanmayan	2	
Mezun Olunan Üniversite	Devlet üniversitesi	97	53,6
	Özel/Vakıf	84	46,4
Eğitim Durumu	Lisans	139	76,37
	Yüksek Lisans	37	20,33
	Doktora	5	2,80
Meslekteki Görev Süresi	0-5 Yıl	141	77,90
	6-10 Yıl	23	12,71
	11-15 Yıl	8	4,42
	16-20 Yıl	5	2,76
	20 Yıl üstü	3	1,66
	Cevaplanmayan	1	
Yaşanılan Şehir	Karadeniz Bölgesi	24	13,33
	İç Anadolu Bölgesi	34	18,89
	Ege Bölgesi	17	9,44
	Marmara Bölgesi	67	37,22
	Doğu Anadolu Bölgesi	9	5,00
	Güneydoğu Anadolu Bölgesi	7	3,89
	Akdeniz Bölgesi	19	10,56
	Yurtdışı	2	1,11
	Cevaplanmayan	2	

Tablo 4.2.'ye bakıldığında çalışmaya toplam 181 diyetisyenin katıldığı, 153'ünün kadın ve 28'inin erkeklerden oluştuğu görülmektedir. Çalışmaya katılan diyetisyenlerin 54'ü 25 yaş altı, 78'i 26-30 yaş arası, 29'u 31-35 yaş arası, 9'u 36-40 yaş arası ve 10'u 41 yaş üstü kişilerden oluşmaktadır ve 1 kişi yaş sorusuna cevap vermemiştir. Ankete katılanların 25'inin çocuğu olduğu ve 154'ünün çocuk sahibi olmadığı görülmektedir ve 2 kişi çocuk sorusuna cevap vermemiştir. Katılımcıların 97'si Devlet Üniversitesinden, 84'ü Vakıf veya Özel Üniversiteden mezun olduğunu, 139'u Lisans, 37'si Yüksek Lisans, 5'i Doktora mezunu olduğunu belirtmişlerdir. Ankete katılan diyetisyenlerin meslekte 141'i 0-5 yıl, 23'ü 6-10 yıl, 8'i 11-15 yıl, 5'i 16-20 yıl, 3'ü 20 yıl üstü, süre ile görev yaptıklarını belirtmişlerdir ve 1 kişi meslekteki görev süresi sorusuna cevap vermemiştir. Ankete katılan diyetisyenler yaşadığınız şehir sorusuna verdikleri yanıtlar ise bölgelere göre gruplandırılmış olup; 24'ü Karadeniz Bölgesi'nde, 34'ü İç Anadolu Bölgesi'nde, 17'si Ege Bölgesi'nde, 67'si Marmara Bölgesi'nde, 9'u Doğu Anadolu Bölgesi'nde, 7'si Güneydoğu Anadolu Bölgesi'nde, 19'u Akdeniz Bölgesi'nde, 2'si yurtdışında yaşadıkları tespit edilmiştir ve 2 kişi yaşadıkları şehir sorusuna cevap vermemiştir.

4.3.İstatistiksel Analiz

Sinop Üniversitesi Rektörlüğü'nden alınan Etik Kurul Onayı ile Eylül-Aralık 2024 tarih aralığında, Türkiye'deki devlet ve vakıf üniversitelerinin beslenme ve diyetetik alanlarından mezun, aktif olarak çalışan 250 diyetisyene anket gönderilmiş, anketlerden 181 tanesine dönüş sağlanmıştır. Anketlerin geri dönüş oranı %72,4 olup araştırma için yeterli olduğu görülmüştür.

Araştırma ölçeği hazırlandıktan sonra ifadelerin anlaşılabilirliği ve okunabilirliği bakımından 55 kişiyle ön test yapılmış, geri dönüşlere istinaden düzeltmeler gerçekleştirildikten sonra anketin uygulanması aşamasına geçilmiştir. Elde edilen veriler SPSS 21 istatistiki analiz programı aracılığı ile test edilmiştir. Verilerin yorumlanabilmesi için aritmetik ortalama, standart sapma, faktör analizi ve boyutların katılımcılar tarafından algılanabilirlik düzeyini ölçmek için ise bağımsız örneklem KMO (Kaiser-Meyer-Olkin) ve Bartlett's Test gerçekleştirilmiştir.

Araştırmaya katılan diyetisyenlerin diyet listelerinde su ürünleri kullanımı ile ilgili tutumlarına etki eden boyutları algılama düzeyleri ile demografik özellikler arasında herhangi bir fark olup olmadığını tespit etmek için Levene testi ardından da ANOVA testi yapılmıştır. Levene testi

varyansların eşitliğinin test edilmesi için yapılan t-testi veya ANOVA gibi istatistiksel testleri kullanmadan önce yapılan bir ön adımdır (Nordstokke & Colp, 2014).

Yapılan faktör analizleri sonucunda anket soruları altı ana başlık altında toplanmıştır. Bu başlıklar; Ambalajlı ve İthal Su Ürünlerine Yönelik Güvenlik ve Tercih Algısı (F1), Su Ürünleri Hakkında Beslenme ve Diyetisyen Görüşleri (F2), Su Ürünlerine Yönelik Bilgi ve Farkındalık Algısı (F3), Su Ürünleri Sağlık Riskleri ve Besin Güvenliği (F4), Su Ürünleri Tüketiminde Danışan Odaklı Yaklaşım (F5), Beslenme ve Diyetetik Eğitimi Kapsamında Su Ürünleri Bilgisi (F6) şeklinde isimlendirilmiştir.



5. BULGULAR

Bu bölümde çalışmanın veri analiz sonucunda elde edilen bilgilere yer verilmiştir.

5.1. Katılımcıların Su Ürünleri Tüketimi ile İlgili Bilgileri

Bu kısımda katılımcıların su ürünleri tüketimi ile ilgili ifadelerine verdikleri yanıtların istatistiklerine yer verilmiştir.

5.1.1. “Su Ürünlerini Ne Sıklıkla Tüketiyorsunuz?” İfadesine Katılımcıların Verdikleri Cevapların Dağılımı

“Su ürünlerini ne sıklıkla tüketiyorsunuz?” ifadesine katılımcıların %3,31’i (n=6) hiç, %44,75’i (n=81) ayda 1, %36,46’sı (n=66) haftada 1, %11,60’ı (n=21) haftada 2 ve %3,87’si (n=7) her gün cevabını vermişlerdir. Bu verilere göre katılımcıların büyük çoğunluğu su ürünlerini ayda 1 kez tükettiği sonucuna varılmaktadır.

Tablo 5.1.1. Su ürünlerini ne sıklıkla tüketiyorsunuz?

	<i>f</i>	%
Her Gün	7	3,87
Haftada 2	21	11,60
Haftada 1	66	36,46
Ayda 1	81	44,75
Hiç	6	3,31
Toplam	181	100

5.1.2. “Balık Dışında Tükettiğiniz Su Ürünleri Var Mı?” İfadesine Katılımcıların Verdikleri Cevapların Dağılımı

“Balık dışında tükettiğiniz su ürünleri var mı?” ifadesine katılımcıların %66,30’u (n=120) hayır, %33,70’i (n=61) evet cevabını vermiştir. Elde edilen veriler, katılımcıların büyük çoğunluğunun balık dışında su ürünlerini tüketmediğini göstermektedir.

Tablo 5.1.2. Balık dışında tükettiğiniz su ürünleri var mı?

	<i>f</i>	%
Evet	61	33,70
Hayır	120	66,30
Toplam	181	100

5.1.3. “Cevabınız Evet ise Tükettiğiniz Su Ürünlerini Yazar Mısınız?” İfadesine Katılımcıların Verdikleri Cevapların Dağılımı

“Balık dışında tükettiğiniz su ürünleri var mı?” ifadesine evet cevabını veren (n=61) kişiden, “Cevabınız evet ise tükettiğiniz su ürünlerini yazar mısınız?” ifadesine cevap verenlerin %73,77’si (n=45) kalamar, %72,13’ü (n=44) karides, %34,43’ü (n=21) ahtapot, %31,15’i (n=19) midye, %9,84’ü (n=6) yengeç, %3,28’i (n=2) havyar, %1,64’ü (n=1) surumi, %3,28’i (n=2) istiridye, %3,28’i (n=2) deniz börülcesi %1,64’ü (n=1) ıstakoz cevabını vermiştir. Elde edilen verilere göre balık dışında su ürünleri tüketenlerin büyük çoğunluğunun %73,77’si (n=45) kalamar ve %72,13’ü (n=44) karides tükettiği tespit edilmiştir.

Tablo 5.1.3. Cevabınız evet ise tükettiğiniz su ürünlerini yazar mısınız?

SU ÜRÜNLERİ	<i>f</i>	%
Kalamar	45	73,77
Karides	44	72,13
Ahtapot	21	34,43
Midye	19	31,15
Yengeç	6	9,84
Havyar	2	3,28
Surumi	1	1,64
Istiridye	2	3,28
Deniz Börülcesi	2	3,28
Istakoz	1	1,64

5.1.4. “Diyette Su Ürünleri Tüketimi Hakkındaki Düşünceleriniz Nelerdir?” İfadesine Katılımcıların Verdikleri Cevapların Dağılımı

“Diyette su ürünleri tüketimi hakkındaki düşünceleriniz nelerdir?” ifadesine katılımcıların %80,12’si (n=145) Yararlı Olduğunu Düşünüyorum, %0,55’i (n=1) Yarar/Zarar Konusunda Bilgim Yok, %19,33’ü (n=35) Yarar Zarar Dengesi Kapsamında Tüketmeye Çalışıyorum cevabını vermiştir. Elde edilen veriler katılımcıların büyük çoğunluğunun diyetle su ürünleri tüketiminin yararlı olduğunu düşündüğünü göstermektedir.

Tablo 5.1.4. Diyetle su ürünleri tüketimi hakkındaki düşünceleriniz nelerdir?

	<i>f</i>	%
Yararlı Olduğunu Düşünüyorum	145	80,12
Zararlı Olduğunu Düşünüyorum	-	0
Yarar/Zarar Konusunda Bilgim Yok	1	0,55
Yarar Zarar Dengesi Kapsamında Tüketmeye Çalışıyorum	35	19,33
Diğer	-	0
Toplam	181	100

5.1.5. “Eğitim Döneminde Su Ürünleri Hakkında Bir Ders İşlediniz Mi?” İfadesine Katılımcıların Verdikleri Cevapların Dağılımı

“Eğitim döneminde su ürünleri hakkında bir ders işlediniz mi?” ifadesine katılımcıların %54,14’ü (n=98) hayır, %45,86’sı (n=83) evet cevabını vermiştir. Elde edilen veriler, katılımcıların büyük çoğunluğunun eğitim döneminde su ürünleri hakkında bir ders işlemediğini göstermektedir.

Tablo 5.1.5. Eğitim döneminde su ürünleri hakkında bir ders işlediniz mi?

	<i>f</i>	%
Evet	83	45,86
Hayır	98	54,14
Toplam	181	100

5.1.6. “Su Ürünleri Hakkında Eğitimin Gerekli Olduğunu Düşünüyor Musunuz?” İfadesine Katılımcıların Verdikleri Cevapların Dağılımı

“Su ürünleri hakkında eğitimin gerekli olduğunu düşünüyor musunuz?” ifadesine katılımcıların %12,70’i (n=23) hayır, %87,30’u (n=158) evet cevabını vermiştir. Elde edilen veriler, katılımcıların büyük çoğunluğu diyetisyenlik meslek müfredatında su ürünleri hakkında eğitimin gerekli olduğunu düşünmektedir.

Tablo 5.1.6. Su ürünleri hakkında eğitimin gerekli olduğunu düşünüyor musunuz?

	<i>f</i>	%
Evet	158	87,30
Hayır	23	12,70
Toplam	181	100

5.1.7. “Danışanlarınızın Diyet Listelerinde Balığa Ne Kadar Sıklıkla Yer Veriyorsunuz?” İfadesine Katılımcıların Verdikleri Cevapların Dağılımı

“Danışanlarınızın diyet listelerinde balığa ne kadar sıklıkla yer veriyorsunuz?” ifadesine katılımcıların %1,10’u (n=2) hiç, %7,74’ü (n=14) ayda 1, %69,06’sı (n=125) haftada 1, %22,10’u (n=40) haftada 2 cevabını vermişlerdir. Bu verilere göre katılımcı diyetisyenlerin büyük çoğunluğunun danışanlarının diyet listelerinde ayda 1 kez balığa yer verdiği sonucuna varılmaktadır.

Tablo 5.1.7. Danışanlarınızın diyet listelerinde balığa ne kadar sıklıkla yer veriyorsunuz?

	<i>f</i>	%
Her Gün	-	0
Haftada 2	40	22,10
Haftada 1	125	69,06
Ayda 1	14	7,74
Hiç	2	1,10
Toplam	181	100

5.1.8. “Danışanlarınızın Diyet Listelerinde Balık Dışı Su Ürünlerine Ne Kadar Sıklıkla Yer Veriyorsunuz?” İfadesine Katılımcıların Verdikleri Cevapların Dağılımı

“Danışanlarınızın diyet listelerinde balık dışı su ürünlerine ne kadar sıklıkla yer veriyorsunuz?” ifadesine katılımcıların %64,09’u (n=116) hiç, %24,31’i (n=44) ayda 1, %6,63’ü (n=12) haftada 1, %2,76 (n=5) haftada 2 ve %2,21 (n=4) her gün cevabını vermişlerdir. Bu verilere göre katılımcı diyetisyenlerin büyük çoğunluğu danışanlarının diyet listelerinde balık dışında su ürünlerini hiç yazmadıkları sonucuna varılmaktadır.

Tablo 5.1.8. Danışanlarınızın diyet listelerinde balık dışı su ürünlerine ne kadar sıklıkla yer veriyorsunuz?

	<i>f</i>	%
Her Gün	4	2,21
Haftada 2	5	2,76
Haftada 1	12	6,63
Ayda 1	44	24,31
Hiç	116	64,09
Toplam	181	100

5.2. Ambalajlı ve İthal Su Ürünlerine Yönelik Güvenlik ve Tercih Algısı (F1) Boyutuna İlişkin İfadelere Yönelik Cevapların Dağılımı

5.2.1. “Marketlerde Satılan Balık Kroketler, Kaplanmış Su Ürünleri Güvenlidir” İfadesine Katılımcıların Verdikleri Cevapların Dağılımı

“Marketlerde satılan balık kroketler, kaplanmış su ürünleri güvenlidir.” ifadesine katılımcıların %18,78’i (n=34) kesinlikle katılmıyorum, %32,60’ı (n=59) katılmıyorum, %34,81’i (n=63) kararsızım, %11,05’i (n=20) katılıyorum ve %2,76’sı (n=5) tamamen katılıyorum cevabını vermişlerdir. Katılıyorum ve tamamen katılıyorum cevabını veren 25(20+5) kişi toplam katılımcıların %13,8’ini oluşturmaktadır. Bu verilere göre katılımcıların %13,8’inin marketlerde satılan balık kroketler, kaplanmış su ürünlerini güvenli buldukları sonucuna varılmaktadır.

Tablo 5.2.1. Marketlerde satılan balık kroketler, kaplanmış su ürünleri güvenlidir

	<i>f</i>	%
Tamamen Katılıyorum	5	2,76
Katılıyorum	20	11,05
Kararsızım	63	34,81
Katılmıyorum	59	32,60
Kesinlikle Katılmıyorum	34	18,78
Toplam	181	100

5.2.2. “Marketlerde Satılan Donuk İthal Balıkları Güvenlidir” İfadesine Katılımcıların Verdikleri Cevapların Dağılımı

“Marketlerde satılan donuk ithal balıkları güvenlidir.” ifadesine katılımcıların %9,94’ü (n=18) kesinlikle katılmıyorum, %19,34’ü (n=35) katılmıyorum, %45,86’sı (n=83) kararsızım, %20,99’u (n=38) katılıyorum ve %3,87’si (n=7) tamamen katılıyorum cevabını vermişlerdir. Katılmıyorum ve kesinlikle katılmıyorum cevabını veren 53 (18+35) kişi toplam katılımcıların %29,28’ini oluşturmaktadır. Kararsızım yanıtını veren 83 kişi ise toplam katılımcıların %45,86’sını oluşturmaktadır. Bu verilere göre katılımcıların büyük çoğunluğunun marketlerde satılan donuk ithal balıkları güvenliğinden emin olmadıkları sonucuna varılmaktadır.

Tablo 5.2.2. Marketlerde satılan donuk ithal balıkları güvenlidir

	<i>f</i>	%
Tamamen Katılıyorum	7	3,87
Katılıyorum	38	20,99
Kararsızım	83	45,86
Katılmıyorum	35	19,34
Kesinlikle Katılmıyorum	18	9,94
Toplam	181	100

5.2.3. “Balık Halleri Yerine Zincir Marketlerde Satılan Ambalajlı Su Ürünleri Tercih Edilmelidir” İfadesine Katılımcıların Verdikleri Cevapların Dağılımı

“Balık halleri yerine zincir marketlerde satılan ambalajlı su ürünleri tercih edilmelidir.” ifadesine katılımcıların %7,74’ü (n=14) kesinlikle katılmıyorum, %27,62’si (n=50) katılmıyorum, %40,33’ü (n=73) kararsızım, %16,57’si (n=30) katılıyorum ve %7,74’ü (n=14) tamamen katılıyorum cevabını vermişlerdir. Katılmıyorum ve kesinlikle katılmıyorum cevabını veren 64 (50+14) kişi toplam katılımcıların %35,35’ini oluşturmaktadır. Kararsızım yanıtını veren 73 kişi ise toplam katılımcıların %40,33’ünü oluşturmaktadır. Bu verilere göre katılımcıların büyük çoğunluğunun balık halleri yerine zincir marketlerde satılan ambalajlı su ürünleri tercih etme konusunda kararsız oldukları sonucuna varılmaktadır.

Tablo 5.2.3. Balık halleri yerine zincir marketlerde satılan ambalajlı su ürünleri tercih edilmelidir

	<i>f</i>	%
Tamamen Katılıyorum	14	7,74
Katılıyorum	30	16,57
Kararsızım	73	40,33
Katılmıyorum	50	27,62
Kesinlikle Katılmıyorum	14	7,74
Toplam	181	100

5.2.4. “Sağlık Kuruluşlarında Verilen Tabldot Yemekleri Ve Kantinde Su Ürünlerine Yeterince Yer Verilmektedir” İfadesine Katılımcıların Verdikleri Cevapların Dağılımı

“Sağlık kuruluşlarında verilen tabldot yemekleri ve kantinde su ürünlerine yeterince yer verilmektedir.” ifadesine katılımcıların %32,07’si (n=58) kesinlikle katılmıyorum, %33,14’ü (n=60) katılmıyorum, %16,57’si (n=30) kararsızım, %13,25’i (n=24) katılıyorum ve %4,97’si (n=9) tamamen katılıyorum cevabını vermişlerdir. Katılmıyorum ve kesinlikle katılmıyorum cevabını veren 118 (60+58) kişi toplam katılımcıların %65,19’unu oluşturmaktadır. Bu verilere göre katılımcıların büyük çoğunluğu sağlık kuruluşlarında verilen tabldot yemekleri ve kantinde su ürünlerine yeterince yer verilmediğini düşünmektedirler.

Tablo 5.2.4. Sağlık kuruluşlarında verilen tabldot yemekleri ve kantinde su ürünlerine yeterince yer verilmektedir

	<i>f</i>	%
Tamamen Katılıyorum	9	4,97
Katılıyorum	24	13,25
Kararsızım	30	16,57
Katılmıyorum	60	33,14
Kesinlikle Katılmıyorum	58	32,07
Toplam	181	100

5.3. Su Ürünleri Hakkında Beslenme ve Diyetisyen Görüşleri (F2) Boyutuna İlişkin İfadelere Yönelik Cevapların Dağılımı

5.3.1. “Su Ürünlerinin Sağlık Açısından Önemi Konulu Bir Seminere Katılmak İsterim” İfadesine Katılımcıların Verdikleri Cevapların Dağılımı

“Su ürünlerinin sağlık açısından önemi konulu bir seminere katılmak isterim. ” ifadesine katılımcıların %2,21’i (n=4) kesinlikle katılmıyorum, %4,42’si (n=8) katılmıyorum, %17,12’si (n=31) kararsızım, %43,66’sı (n=79) katılıyorum ve %32,59’u (n=59) tamamen katılıyorum cevabını vermişlerdir. Katılıyorum ve tamamen katılıyorum cevabını veren 138 (79+59) kişi toplam katılımcıların %76,24’ünü oluşturmaktadır. Bu verilere göre katılımcıların büyük çoğunluğu su ürünlerinin sağlık açısından önemi konulu bir seminere katılmak istediğini sonucuna varılmaktadır.

Tablo 5.3.1. Su ürünlerinin sağlık açısından önemi konulu bir seminere katılmak isterim

	<i>f</i>	%
Tamamen Katılıyorum	59	32,59
Katılıyorum	79	43,66
Kararsızım	31	17,12
Katılmıyorum	8	4,42
Kesinlikle Katılmıyorum	4	2,21
Toplam	181	100

5.3.2. “Türkiye’de Su Ürünleri Tüketiminin Artırılmasında Diyetisyenlerin Rolü Büyüktür” İfadesine Katılımcıların Verdikleri Cevapların Dağılımı

“Türkiye’de su ürünleri tüketiminin artırılmasında diyetisyenlerin rolü büyüktür.” ifadesine katılımcıların %1,66’sı (n=3) kesinlikle katılmıyorum, %2,21’i (n=4) katılmıyorum, %19,88’i (n=36) kararsızım, %41,45’i (n=75) katılıyorum ve %34,80’i (n=63) tamamen katılıyorum cevabını vermişlerdir. Katılıyorum ve tamamen katılıyorum cevabını veren 138 (75+63) kişi toplam katılımcıların %76,24’ünü oluşturmaktadır. Bu verilere göre katılımcıların büyük çoğunluğu Türkiye’de su ürünleri tüketiminin artırılmasında diyetisyenlerin rolü büyük olduğunu düşünmektedir.

Tablo 5.3.2. Türkiye’de su ürünleri tüketiminin artırılmasında diyetisyenlerin rolü büyüktür

	<i>f</i>	%
Tamamen Katılıyorum	63	34,80
Katılıyorum	75	41,45
Kararsızım	36	19,88
Katılmıyorum	4	2,21
Kesinlikle Katılmıyorum	3	1,66
Toplam	181	100

5.3.3. “Diyetisyenler Danışanlarına Diyet Yazarken Su Ürünleri Tüketip Tüketmek İstemediklerini Mutlaka Sorgulamalı ve Danışanlarda Oluşabilecek Alerjik Reaksiyonlara Karşı Bilgi Vermelidir” İfadesine Katılımcıların Verdikleri Cevapların Dağılımı

“Diyetisyenler danışanlarına diyet yazarken su ürünleri tüketip tüketmek istemediklerini mutlaka sorgulamalı ve danışanlarda oluşabilecek alerjik reaksiyonlara karşı bilgi vermelidir.” ifadesine katılımcıların %1,66’sı (n=3) kesinlikle katılmıyorum, %1,66’sı (n=3) katılmıyorum, %17,67’si (n=32) kararsızım, %30,95’i (n=56) katılıyorum ve %48,06’sı (n=87) tamamen katılıyorum cevabını vermişlerdir. Katılıyorum ve tamamen katılıyorum cevabını veren 143 (56+87) kişi toplam katılımcıların %79’unu oluşturmaktadır. Bu verilere göre katılımcıların büyük çoğunluğu diyetisyenlerin danışanlarına diyet yazarken su ürünleri tüketip tüketmek istemediklerini mutlaka sorgulaması ve danışanlarda oluşabilecek alerjik reaksiyonlara karşı bilgi vermesi gerektiğini düşünmektedir.

Tablo 5.3.3. Diyetisyenler danışanlarına diyet yazarken su ürünleri tüketip tüketmek istemediklerini mutlaka sorgulamalı ve danışanlarda oluşabilecek alerjik reaksiyonlara karşı bilgi vermelidir

	<i>f</i>	%
Tamamen Katılıyorum	87	48,06
Katılıyorum	56	30,95
Kararsızım	32	17,67
Katılmıyorum	3	1,66
Kesinlikle Katılmıyorum	3	1,66
Toplam	181	100

5.3.4. “Danışanlarıma Diyet Listelerinde Norveç Somonu Tüketimini Önerebilirim” İfadesine Katılımcıların Verdikleri Cevapların Dağılımı

“Danışanlarıma diyet listelerinde Norveç somonu tüketimini önerebilirim. ” ifadesine katılımcıların %1,11’i (n=2) kesinlikle katılmıyorum, %8,28’i (n=15) katılmıyorum, %20,99’u (n=38) kararsızım, %48,63’ü (n=88) katılıyorum ve %20,99’u (n=38) tamamen katılıyorum cevabını vermişlerdir. Katılıyorum ve tamamen katılıyorum cevabını veren 126 (88+38) kişi toplam katılımcıların %69,61’ini oluşturmaktadır. Bu verilere göre katılımcıların büyük çoğunluğunun danışanlarına diyet listelerinde Norveç somonu tüketimini önerebildiği sonucuna varılmaktadır.

Tablo 5.3.4. Danışanlarıma diyet listelerinde Norveç somonu tüketimini önerebilirim

	<i>f</i>	%
Tamamen Katılıyorum	38	20,99
Katılıyorum	88	48,63
Kararsızım	38	20,99
Katılmıyorum	15	8,28
Kesinlikle Katılmıyorum	2	1,11
Toplam	181	100

5.3.5. “Danışanlarımın Diyet Listelerinde Balığa Yer Verebilirim” İfadesine Katılımcıların Verdikleri Cevapların Dağılımı

“Danışanlarımın diyet listelerinde balığa yer verebilirim.” ifadesine katılımcıların %2,22’si (n=4) kesinlikle katılmıyorum, %5,52’si (n=10) katılmıyorum, %14,36’sı (n=26) kararsızım, %50,82’si (n=92) katılıyorum ve %27,08’si (n=49) tamamen katılıyorum cevabını vermişlerdir. Katılıyorum ve tamamen katılıyorum cevabını veren 141 (92+49) kişi toplam katılımcıların %77,90’nını oluşturmaktadır. Bu verilere göre katılımcıların büyük çoğunluğunun diyet listelerinde balık tüketimine yer verebildiği sonucuna varılmaktadır.

Tablo 5.3.5. Danışanlarımın diyet listelerinde balığa yer verebilirim

	<i>f</i>	%
Tamamen Katılıyorum	49	27,08
Katılıyorum	92	50,82
Kararsızım	26	14,36
Katılmıyorum	10	5,52
Kesinlikle Katılmıyorum	4	2,22
Toplam	181	100

5.4. Su Ürünlerine Yönelik Bilgi ve Farkındalık Algısı (F3) Boyutuna İlişkin İfadelere Yönelik Cevapların Dağılımı

5.4.1. “Danışanlarımın Su Ürünleri Tüketimi İle İlgili Farkındalıkları Vardır” İfadesine Katılımcıların Verdikleri Cevapların Dağılımı

“Danışanlarımın su ürünleri tüketimi ile ilgili farkındalıkları vardır.” ifadesine katılımcıların %3,31’i (n=6) kesinlikle katılmıyorum, %16,05’i (n=29) katılmıyorum, %30,38’i (n=55) kararsızım, %37,56’sı (n=68) katılıyorum ve %12,7’si (n=23) tamamen katılıyorum cevabını vermişlerdir. Katılıyorum ve tamamen katılıyorum cevabını veren 91 (68+23) kişi toplam katılımcıların %50,27’sini oluşturmaktadır. Bu verilere göre katılımcıların büyük çoğunluğu danışanlarının su ürünleri tüketimi ile ilgili farkındalığı olduğunu düşünmektedir.

Tablo 5.4.1. Danışanlarımın su ürünleri tüketimi ile ilgili farkındalıkları vardır

	<i>f</i>	%
Tamamen Katılıyorum	23	12,70
Katılıyorum	68	37,56
Kararsızım	55	30,38
Katılmıyorum	29	16,05
Kesinlikle Katılmıyorum	6	3,31
Toplam	181	100

5.4.2. “Su Ürünleri Hakkında Yeterli Düzeyde Bilgiye Sahip Olduğumu Düşünüyorum” İfadesine Katılımcıların Verdikleri Cevapların Dağılımı

“Su ürünleri hakkında yeterli düzeyde bilgiye sahip olduğumu düşünüyorum.” ifadesine katılımcıların %3,31’i (n=6) kesinlikle katılmıyorum, %15,46’sı (n=28) katılmıyorum, %27,65’i (n=50) kararsızım, %38,12’si (n=69) katılıyorum ve %15,46’sı (n=28) tamamen katılıyorum cevabını vermişlerdir. Katılıyorum ve tamamen katılıyorum cevabını veren 97 (69+28) kişi toplam katılımcıların %53,59’unu oluşturmaktadır. Bu verilere göre katılımcıların büyük çoğunluğunun su ürünleri hakkında yeterli düzeyde bilgiye sahip olduğunu düşündükleri sonucuna varılmaktadır.

Tablo 5.4.2. Su ürünleri hakkında yeterli düzeyde bilgiye sahip olduğumu düşünüyorum

	<i>f</i>	%
Tamamen Katılıyorum	28	15,46
Katılıyorum	69	38,12
Kararsızım	50	27,65
Katılmıyorum	28	15,46
Kesinlikle Katılmıyorum	6	3,31
Toplam	181	100

5.4.3. “Ülkemizde Taze Balığa Çok Rahat Erişilebilmektedir” İfadesine Katılımcıların Verdikleri Cevapların Dağılımı

“Ülkemizde taze balığa çok rahat erişilebilmektedir.” ifadesine katılımcıların %8,85’i (n=16) kesinlikle katılmıyorum, %14,92’si (n=27) katılmıyorum, %30,38’i (n=55) kararsızım, %30,93’ü (n=56) katılıyorum ve %14,92’si (n=27) tamamen katılıyorum cevabını vermişlerdir. Katılıyorum ve tamamen katılıyorum cevabını veren 83 (56+27) kişi toplam katılımcıların %45,85’ini oluşturmaktadır. Bu verilere göre katılımcıların büyük çoğunluğunun ülkemizde taze balığa çok rahat erişilebildiğini düşündükleri sonucuna varılmaktadır.

Tablo 5.4.3. Ülkemizde taze balığa çok rahat erişilebilmektedir

	<i>f</i>	%
Tamamen Katılıyorum	27	14,92
Katılıyorum	56	30,93
Kararsızım	55	30,38
Katılmıyorum	27	14,92
Kesinlikle Katılmıyorum	16	8,85
Toplam	181	100

5.5. Su Ürünleri Sağlık Riskleri ve Besin Güvenliği (F4) Boyutuna İlişkin İfadelere Yönelik Cevapların Dağılımı

5.5.1. “Su Ürünleri Ağır Metal Açısından Riskli Gıdalardır” İfadesine Katılımcıların Verdikleri Cevapların Dağılımı

“Su ürünleri ağır metal açısından riskli gıdalardır.” ifadesine katılımcıların %2,21’i (n=4) kesinlikle katılmıyorum, %11,05’i (n=20) katılmıyorum, %38,12’i (n=69) kararsızım, %37,57’si (n=68) katılıyorum ve %11,05si (n=20) tamamen katılıyorum cevabını vermişlerdir. Katılıyorum ve tamamen katılıyorum cevabını veren 88 (68+20) kişi toplam katılımcıların %48,61’ini oluşturmaktadır. Bu verilere göre katılımcıların büyük çoğunluğu su ürünlerini ağır metal açısından riskli olarak değerlendirirken (% 48,62), %38,12 sinin ise bu konuda kararsız olduğu sonucuna varılmaktadır.

Tablo 5.5.1. Su ürünleri ağır metal açısından riskli gıdalardır

	<i>f</i>	%
Tamamen Katılıyorum	20	11,05
Katılıyorum	68	37,57
Kararsızım	69	38,12
Katılmıyorum	20	11,05
Kesinlikle Katılmıyorum	4	2,21
Toplam	181	100

5.5.2. “Su Ürünleri Alerjiye Neden Olabilir” İfadesine Katılımcıların Verdikleri Cevapların Dağılımı

“Su ürünleri alerjiye neden olabilir.” ifadesine katılımcıların %1,10 (n=2) kesinlikle katılmıyorum, %15,52’si (n=10) katılmıyorum, %11,05’i (n=20) kararsızım, %50,28’i (n=91) katılıyorum ve %32,02’si (n=58) tamamen katılıyorum cevabını vermişlerdir. Katılıyorum ve tamamen katılıyorum cevabını veren 149 (58+91) kişi toplam katılımcıların %82,32’sini oluşturmaktadır. Bu verilere göre katılımcıların büyük çoğunluğu su ürünlerinin alerjiye neden olabileceğini düşünmektedir.

Tablo 5.5.2. Su ürünleri alerjiye neden olabilir

	<i>f</i>	%
Tamamen Katılıyorum	58	32,02
Katılıyorum	91	50,28
Kararsızım	20	11,05
Katılmıyorum	10	5,52
Kesinlikle Katılmıyorum	2	1,10
Toplam	181	100

5.5.3. “Su Ürünlerinin Fazla Tüketilmesi Sağlık Problemlerine Yol Açabilir” İfadesine Katılımcıların Verdikleri Cevapların Dağılımı

“Su ürünlerinin fazla tüketilmesi sağlık problemlerine yol açabilir.” ifadesine katılımcıların %1,10 (n=2) kesinlikle katılmıyorum, %11,60’ı (n=21) katılmıyorum, %18,23’ü (n=33) kararsızım, %48,07’si (n=87) katılıyorum ve %20,99’u (n=38) tamamen katılıyorum cevabını

vermişlerdir. Katılıyorum ve tamamen katılıyorum cevabını veren 125 (87+38) kişi toplam katılımcıların %69,06'sını oluşturmaktadır. Bu verilere göre katılımcıların büyük çoğunluğu su ürünlerinin fazla tüketilmesinin sağlık problemlerine yol açabileceğini düşünmektedir.

Tablo 5.5.3. Su ürünlerinin fazla tüketilmesi sağlık problemlerine yol açabilir

	<i>f</i>	%
Tamamen Katılıyorum	38	20,99
Katılıyorum	87	48,07
Kararsızım	33	18,23
Katılmıyorum	21	11,60
Kesinlikle Katılmıyorum	2	1,10
Toplam	181	100

5.6. Su Ürünleri Tüketiminde Danışan Odaklı Yaklaşım (F5) Boyutuna İlişkin İfadelere Yönelik Cevapların Dağılımı

5.6.1. “Balık Hallerinde ve Marketlerde Satılan Türk Somonu Güvenlidir” İfadesine Katılımcıların Verdikleri Cevapların Dağılımı

“Balık hallerinde ve marketlerde satılan Türk somonu güvenlidir.” ifadesine katılımcıların %1,10’u (n=2) kesinlikle katılmıyorum, %8,29’u (n=15) katılmıyorum, %45,86’sı (n=83) kararsızım, %36,46’sı (n=66) katılıyorum ve %8,29’u (n=15) tamamen katılıyorum cevabını vermişlerdir. Katılıyorum ve tamamen katılıyorum cevabını veren 81 (15+66) kişi toplam katılımcıların %44,75’ini oluşturmaktadır. Bu verilere göre katılımcıların büyük çoğunluğunun balık hallerinde ve marketlerde satılan Türk somonunun güvenliği konusunda kararsız oldukları sonucuna varılmaktadır.

Tablo 5.6.1. Balık hallerinde ve marketlerde satılan Türk somonu güvenlidir

	<i>f</i>	%
Tamamen Katılıyorum	15	8,29
Katılıyorum	66	36,46
Kararsızım	83	45,86
Katılmıyorum	15	8,29

Tablo 5.6.1. Devamı

Kesinlikle Katılmıyorum	2	1,10
Toplam	181	100

5.6.2. “Danışanlarımın Diyet Listelerinde Kabuklu Su Ürünlerine (İstiridye Vb.) Yer Verebilirim” İfadesine Katılımcıların Verdikleri Cevapların Dağılımı

Danışanlarımın diyet listelerinde kabuklu su ürünlerine (istiridye vb.) yer verebilirim.” ifadesine katılımcıların %16,02’si (n=29) kesinlikle katılmıyorum, %28,18’i (n=51) katılmıyorum, %29,28’i (n=53) kararsızım, %19,89’u (n=36) katılıyorum ve %6,63’ü (n=12) tamamen katılıyorum cevabını vermişlerdir. Katılmıyorum ve kesinlikle katılmıyorum cevabını veren 80 (51+29) kişi toplam katılımcıların %44,19’unu oluşturmaktadır. Bu verilere göre katılımcıların büyük çoğunluğunun danışanlarının diyet listelerinde kabuklu su ürünlerine (istiridye vb.) yer vermediği sonucuna varılmaktadır.

Tablo 5.6.2. Danışanlarımın diyet listelerinde kabuklu su ürünlerine (istiridye vb.) yer verebilirim

	<i>f</i>	%
Tamamen Katılıyorum	12	6,63
Katılıyorum	36	19,89
Kararsızım	53	29,28
Katılmıyorum	51	28,18
Kesinlikle Katılmıyorum	29	16,02
Toplam	181	100

5.6.3. “Dip Balıklarını (Mezgit, Kalkan) Danışanlarıma Önerebilirim” İfadesine Katılımcıların Verdikleri Cevapların Dağılımı

“Dip balıklarını (mezgit, kalkan) danışanlarıma önerebilirim.” ifadesine katılımcıların %7,18’i (n=13) kesinlikle katılmıyorum, %18,78’i (n=34) katılmıyorum, %34,81’i (n=63) kararsızım, %30,39’u (n=55) katılıyorum ve %8,84’ü (n=16) tamamen katılıyorum cevabını vermişlerdir. Katılıyorum ve tamamen katılıyorum cevabını veren 71 (55+16) kişi toplam katılımcıların %39,22’sini oluşturmaktadır. Bu verilere göre katılımcıların büyük çoğunluğunun

danışanlarına diyet listelerinde dip balıklarını (mezgit, kalkan) önerebildiği sonucuna varılmaktadır.

Tablo 5.6.3. Dip balıklarını (mezgit, kalkan) danışanlarıma önerebilirim

	<i>f</i>	%
Tamamen Katılıyorum	16	8,84
Katılıyorum	55	30,39
Kararsızım	63	34,81
Katılmıyorum	34	18,78
Kesinlikle Katılmıyorum	13	7,18
Toplam	181	100

5.7. Beslenme ve Diyetetik Eğitimi Kapsamında Su Ürünleri Bilgisi (F6) Boyutuna İlişkin İfadelere Yönelik Cevapların Dağılımı

5.7.1. “Balığın Taze Olup Olmadığını Görünüşüne Bakarak Tespiti Edilebilir” İfadesine Katılımcıların Verdikleri Cevapların Dağılımı

“Balığın taze olup olmadığını görünüşüne bakarak tespiti edilebilir.” ifadesine katılımcıların %1,66’sı (n=3) kesinlikle katılmıyorum, %6,08’i (n=11) katılmıyorum, %22,10’u (n=40) kararsızım, %51,93’ü (n=94) katılıyorum ve %18,23’ü (n=33) tamamen katılıyorum cevabını vermişlerdir. Katılıyorum ve tamamen katılıyorum cevabını veren 127 (94+33) kişi toplam katılımcıların %70,16’sını oluşturmaktadır. Bu verilere göre katılımcıların büyük çoğunluğunu balığın taze olup olmadığını görünüşüne bakarak tespit edebileceğini düşünmektedir.

Tablo 5.7.1. Balığın taze olup olmadığını görünüşüne bakarak tespiti edilebilir

	<i>f</i>	%
Tamamen Katılıyorum	33	18,23
Katılıyorum	94	51,93
Kararsızım	40	22,10
Katılmıyorum	11	6,08
Kesinlikle Katılmıyorum	3	1,66
Toplam	181	100

5.7.2. “Danışanlarımın Diyet Listelerinde Balığa Yer Verebilirim” İfadesine Katılımcıların Verdikleri Cevapların Dağılımı

“Danışanlarımın diyet listelerinde balığa yer verebilirim.” ifadesine katılımcıların %1,66’sı (n=3) kesinlikle katılmıyorum, %5,52’si (n=10) katılmıyorum, %13,26’sı (n=24) kararsızım, 30,94’ü (n=56) katılıyorum ve %48,62’si (n=88) tamamen katılıyorum cevabını vermişlerdir. Katılıyorum ve tamamen katılıyorum cevabını veren 144 (56-88) kişi toplam katılımcıların %79,55’ini oluşturmaktadır. Bu verilere göre katılımcıların büyük çoğunluğunun danışanlarının diyet listelerinde balığa yer verdiği sonucuna varılmaktadır.

Tablo 5.7.2. Danışanlarımın diyet listelerinde balığa yer verebilirim

	<i>f</i>	%
Tamamen Katılıyorum	88	48,62
Katılıyorum	56	30,94
Kararsızım	24	13,26
Katılmıyorum	10	5,52
Kesinlikle Katılmıyorum	3	1,66
Toplam	181	100

5.8. Katılımcıların Diyet Listelerinde Su Ürünleri Kullanımı İle İlgili Tutumlarına Etki Eden Boyutlara İlişkin Bulgular

Bu kısımda, araştırmanın örneklemini oluşturan katılımcıların diyet listelerinde su ürünleri kullanımı ile ilgili tutumlarına etki eden boyutların neler olduğunu tespit etmek amaçlı analizler gerçekleştirilmiştir. Bu kapsamda veriler faktör analizi, standart sapma ve aritmetik ortalamalardan faydalanarak, incelenmiştir.

5.8.1. Katılımcıların Diyet Listelerinde Su Ürünleri Kullanımı İle İlgili Tutumlarına Etki Eden Boyutların Tespitine İlişkin Açımlayıcı Faktör Analizi Bulguları

Açımlayıcı faktör analizine geçilmeden önce verilerin normalliği incelenmiştir. Basıklık (kurtosis) ve çarpıklık (skewness) katsayılarının $\pm 1,5$ aralığında bulunması, verilerin normal dağıldığını göstermektedir (Tabachnick ve Fidell, 2013).

Tablo 5.8.1.1. Katılımcıların diyet listelerinde su ürünleri kullanımı ile ilgili tutumlarına etki eden boyutların tespitine ilişkin normallik dağılımının incelenmesi

Madde No	Madde	Çarpıklık (Skewness)	Basıklık (Kurtosis)
1	Beslenme ve Diyetetik Eğitimi süresince balık ve diğer su ürünleri hakkında yeterli bilgi verilmektedir.	-,396	-,476
2	Su ürünlerini güvenli gıdalardır.	,369	,598
3	Su ürünleri alerjiye neden olabilir.	1,061	1,317
4	Su ürünlerinin fazla tüketilmesi sağlık problemlerine yol açabilir.	,661	-,029
5	Su ürünleri yoğurt ile tüketildiğinde zehirlenmeye sebep olabilir.	-,292	-,722
6	Danışanlarıma balık tüketimi konusunda yeterli bilgiyi aktarırım.	1,221	1,255
7	Çocukların okullarda su ürünleri tüketimi ile ilgili olarak bilinçlendirilmesi gerekir.	1,120	1,010
8	Yetiştiricilik balıkları tüketmekte ve danışanlarıma önermekte tereddüt edebilirim.	,285	-,132
9	Su ürünleri satın alırken tekstür, koku, renk, tazelik gibi özelliklere dikkat edilmelidir.	1,401	1,039
10	Fiyatının avantajlı olması sebebiyle su ürünlerine diyet listelerinde yer verebilirim.	,725	-,017
11	Danışanlarıma diyet listelerinde balığa yer verebilirim.	1,190	,898
12	Su ürünleri ağır metal açısından riskli gıdalardır.	,275	-,054
13	Balığın taze olup olmadığını görünüşüne bakarak tespiti edilebilir.	,758	,784
14	Danışanlarıma diyet listelerinde kabuklu su ürünlerine (4, istiridye, 2gibi) yer verebilirim.	-,169	-,789
15	Dip balıklarını (mezgit, kalkan) danışanlarıma önerebilirim.	,217	-,501
16	Danışanlarım 4 gibi kabuklu su ürünlerini tüketme konusunda eğilimlidir.	-,334	-,497
17	Çocuklar su ürünleri tüketme konusunda dikkatli olmalıdır.	,756	,449
18	Balık hallerinde ve marketlerde satılan Türk somonunu güvenlidir.	,079	,162

Tablo 5.8.1.1. Devamı

19	Su ürünlerinin sağlık açısından önemi" konulu bir seminere katılmak isterim.	,984	,990
20	Hamileler ve emzicliler su ürünlerini güvenle tüketebilir.	-,016	-,355
21	Kolesterol hastalarının diyetlerinde su ürünle güvenle yer verebilir.	,949	1,220
22	Danışanlarım diyet listelerinde su ürünlerinin yer almasını istemeyebilir.	,889	1,062
23	Türkiye’de su ürünleri tüketiminin artırılmasında diyetisyenlerin rolü büyüktür.	,883	,927
24	Danışanlarımın diyet listelerinde 2 balığa yer verebilirim.	1,047	1,288
25	Günlük ihtiyaç duyulan EPA+DHA miktarına haftada iki porsiyon yağlı balık tüketimi yeterli gelebilir.	,855	,912
26	Ülkemizde taze balığa çok rahat erişilebilmektedir.	,329	-,617
27	Diyetisyenler danışanlarına diyet yazarken su ürünleri tüketip tüketmek istemediklerini mutlaka sorgulamalı ve danışanlarda oluşabilecek alerjik reaksiyonlara karşı bilgi vermelidir.	1,123	1,125
28	Balık halleri yerine zincir marketlerde satılan ambalajlı su ürünleri tercih edilmelidir.	-,224	-,296
29	Marketlerde satılan balık kroketler, kaplanmış su ürünleri güvenlidir.	-,280	-,371
30	Marketlerde satılan donuk ithal balıkları güvenlidir.	,188	-,195
31	Danışanlarım su ürünleri tüketimi ile ilgili farkındalıkları vardır.	,322	-,443
32	Danışanlarıma diyet listelerinde Norveç somonu tüketimini önerebilirim.	,648	,188
33	Sağlık kuruluşlarında verilen tabldot yemekleri ve kantinde su ürünlerine yeterince yer verilmektedir.	-,698	-,479
34	Su ürünleri hakkında yeterli düzeyde bilgiye sahip olduğumu düşünüyorum.	,373	-,478

Veri setinin faktör analizine uygunluğunun değerlendirilmesi için Kaiser-Meyer-Olkin (KMO) örneklem yeterliliği ve Bartlett küresellik testi sonuçları incelenmiştir. Veri setinin faktör analizine uygun olduğunun kabul edilebilmesi için KMO değerinin 0,50’nin üzerinde bir değer

alması (Alpar, 2013), Bartlett Küresellik test sonucunun ise istatistiksel olarak anlamlı ($p<0,05$) olması gerekmektedir (Özdamar, 2016).

Tablo 5.8.1.2. Katılımcıların diyet listelerinde su ürünleri kullanımı ile ilgili tutumlarına etki eden boyutların tespitine ilişkin açıklayıcı faktör analizi sonuçları

Su Ürünlerinin Diyet Listelerinde Kullanımına Yönelik Tutum Ölçeği		Faktör Yükleri					
		1	2	3	4	5	6
Madde No	Ambalajlı ve İthal Su Ürünlerine Yönelik Güvenlik ve Tercih Algısı (F1)						
29	Marketlerde satılan balık kroketler, kaplanmış su ürünleri güvenlidir.	,803					
30	Marketlerde satılan donuk ithal balıkları güvenlidir.	,745					
28	Balık halleri yerine zincir marketlerde satılan ambalajlı su ürünleri tercih edilmelidir.	,698					
33	Sağlık kuruluşlarında verilen tabldot yemekleri ve kantinde su ürünlerine yeterince yer verilmemektedir.	,633					
Su Ürünleri Hakkında Beslenme ve Diyetisyen Görüşleri (F2)							
19	Su ürünlerinin sağlık açısından önemi konulu bir seminere katılmak isterim.		,645				
23	Türkiye’de su ürünleri tüketiminin artırılmasında diyetisyenlerin rolü büyüktür.		,640				
27	Diyetisyenler danışanlarına diyet yazarken su ürünleri tüketip tüketmek istemediklerini mutlaka sorgulamalı ve danışanlarda oluşabilecek alerjik reaksiyonlara karşı bilgi vermelidir.		,596				
32	Danışanlarıma diyet listelerinde Norveç somonu tüketimini önerebilirim.		,560				
24	Danışanlarıma diyet listelerinde balığa yer verebilirim.		,460				
Su Ürünlerine Yönelik Bilgi ve Farkındalık Algısı (F3)							
31	Danışanlarıma su ürünleri tüketimi ile ilgili farkındalıkları vardır.			,779			
34	Su ürünleri hakkında yeterli düzeyde bilgiye sahip olduğumu düşünüyorum.			,759			

Tablo 5.8.1.2. Devamı

26	Ülkemizde taze balığa çok rahat erişilebilmektedir.				,537			
Su Ürünleri Sağlık Riskleri ve Besin Güvenliği (F4)								
12	Su ürünleri ağır metal açısından riskli gıdalardır.					,745		
3	Su ürünleri alerjiye neden olabilir.					,711		
4	Su ürünlerinin fazla tüketilmesi sağlık problemlerine yol açabilir.					,665		
Su Ürünleri Tüketiminde Danışan Odaklı Yaklaşım (F5)								
18	Balık hallerinde ve marketlerde satılan Türk somonu güvenlidir.						,733	
14	Danışanlarımın diyet listelerinde kabuklu su ürünlerine (istiridye vb.) yer verebilirim.						,684	
15	Dip balıklarını (mezgıt, kalkan) danışanlarıma önerebilirim.						,606	
Beslenme ve Diyetetik Uygulamalarında Su Ürünleri Bilgisi (F6)								
13	Balığın taze olup olmadığı görünüşüne bakarak tespit edilebilir.							,878
11	Danışanlarımın diyet listelerinde balığa yer verebilirim.							,597
	Özdeğerler	3,251	2,475	1,651	1,501	1,375	1,159	
	Faktör Varyansı Açıklama Oranı (%)	16,257	12,376	8,257	7,505	6,873	5,795	
	Toplam açıklanan varyans (%)	57,064						
	KMO Değeri	,696						
	Bartlett Küresellik Testi	x ² =693,286 p=0.000<0,001						
	Cr. Alpha=	,710						

Çalışmanın faktör analizine uygun olup olmadığının tespit edilmesi amacıyla gerçekleştirilen Kaiser-Mayer-Olkin (KMO) testi sonucunda, KMO değerinin 0,696 çıkması örneklem büyüklüğünün faktör analizi yapmak için iyi derecede yeterli olduğu göstermektedir (Alpar, 2013). Verilere ilişkin dağılımın çok değişkenli normal dağılıma uygun olduğu (*p<0,001) ve ölçeğin güvenilir olduğu (Cronbach's Alpha=,695) görülmektedir. Faktör analizi yapılarak ortaya çıkan faktörler "Varimax" rotasyonuna tabi tutulmuştur. Yapılan faktör analizi sonucunda 34 önermenin 14'ü (1, 2, 5, 6, 7, 8, 9,10, 16, 17, 20, 21, 22, 25 numaralı maddeler) düşük faktör yük değerlerine sahip olduğundan ve birden fazla alt boyutta bulunduğundan dolayı ölçekten çıkarılmıştır. Faktör analizinde ortaya konulan boyutların toplam varyansı açıklama oranı %57,064 olduğu ve önermelerin faktör yük değerlerinin ise 0,404 ile 0,802 arasında değişim gösterdiği görülmüştür.

5.8.2. Katılımcıların Diyet Listelerinde Su Ürünleri Kullanımı İle İlgili Tutumlarına Etki Eden Boyutları Algılama Düzeylerine İlişkin Bulgular

Katılımcı diyetisyenlerin diyet listelerinde su ürünleri kullanımı ile ilgili tutumlarına etki ettiği düşünülen önermelere ilişkin faktör analizi sonrası oluşan “Ambalajlı ve İthal Su Ürünlerine Yönelik Güvenlik ve Tercih Algısı (F1)”, “Su Ürünleri Hakkında Beslenme ve Diyetisyen Görüşleri (F2)”, “Su Ürünlerine Yönelik Bilgi ve Farkındalık Algısı (F3)”, “Su Ürünleri Sağlık Riskleri ve Besin Güvenliği (F4)”, “Su Ürünleri Tüketiminde Danışan Odaklı Yaklaşım (F5)”, “Beslenme ve Diyetetik Uygulamalarında Su Ürünleri Bilgisi (F6)” boyutlarına yönelik algı düzeyleri aşağıdaki Tablo 5.8.2.’de aritmetik ortalama ve standart sapma değerleri ile belirtilmiştir.

Tablo 5.8.2. Katılımcıların diyet listelerinde su ürünleri kullanımı ile ilgili tutumlarına etki eden boyutları algılama düzeylerine ilişkin sonuçları

Önermeler		$\bar{x}$	SS
S27	Diyetisyenler danışanlarına diyet yazarken su ürünleri tüketip tüketmek istemediklerini mutlaka sorgulamalı ve danışanlarda oluşabilecek alerjik reaksiyonlara karşı bilgi vermelidir.	1,779	0,910
S32	Danışanlarıma diyet listelerinde Norveç somonu tüketimini önerebilirim.	2,199	0,903
S24	Danışanlarıma diyet listelerinde balığa yer verebilirim.	2,050	0,915
	ambalajlı su ürünleri tercih edilmelidir.		
S33	Sağlık kuruluşlarında verilen tabldot yemekleri ve kantinde su ürünlerine yeterince yer verilmemektedir.	3,740	1,185
Su Ürünleri Hakkında Beslenme ve Diyetisyen Görüşleri (F2)		1,994	0,567
S19	Su ürünlerinin sağlık açısından önemi konulu bir seminere katılmak isterim.	2,000	0,937
S23	Türkiye’de su ürünleri tüketiminin artırılmasında diyetisyenlerin rolü büyüktür.	1,945	0,886

Tablo 5.8.2. Devamı

Su Ürünlerine Yönelik Bilgi ve Farkındalık Algısı (F3)		2,615	0,815
S31	Danışanlarımın su ürünleri tüketimi ile ilgili farkındalıkları vardır.	2,597	1,010
S34	Su ürünleri hakkında yeterli düzeyde bilgiye sahip olduğumu düşünüyorum.	2,530	1,036
S26	Ülkemizde taze balığa çok rahat erişilebilmektedir.	2,718	1,156
Su Ürünleri Sağlık Riskleri ve Besin Güvenliği (F4)		2,239	0,670
S12	Su ürünleri ağır metal açısından riskli gıdalardır.	2,558	0,909
S3	Su ürünleri alerjiye neden olabilir.	1,934	0,867
S4	Su ürünlerinin fazla tüketilmesi sağlık problemlerine yol açabilir.	2,227	0,942
Su Ürünleri Tüketiminde Danışan Odaklı Yaklaşım (F5)		2,8987	,74465
S18	Balık hallerinde ve marketlerde satılan Türk somonu güvenlidir.	2,575	0,804
S14	Danışanlarımın diyet listelerinde kabuklu su ürünlerine (istiridye vb.) yer verebilirim.	3,271	1,149
S15	Dip balıklarını (mezgıt, kalkan) danışanlarıma önerebilirim.	2,851	1,057
Beslenme ve Diyetetik Uygulamalarında Su Ürünleri Bilgisi (F6)		2,008	0,742
S13	Balığın taze olup olmadığı görünüşüne bakarak tespit edilebilir.	2,210	0,869
S11	Danışanlarımın diyet listelerinde balığa yer verebilirim.	1,807	0,978

$\bar{x}$: Aritmetik Ortalama * SS: Standart Sapma

5.8.2.1. Katılımcıların Diyet Listelerinde Su Ürünleri Kullanımı İle İlgili Tutumlarına Etki Eden Boyutlar İle Demografik Özellikleri Arasındaki Farklılık Testlerine İlişkin Bulgular

Bu kısımda araştırmaya katılan diyetisyenlerin diyet listelerinde su ürünleri kullanımı ile ilgili tutumlarına etki eden boyutları algılama düzeyleri ile cinsiyet, yaş, meslek, medeni durumu ve çocuğu olup olmadığına ilişkin demografik özellikleri arasında herhangi bir fark olup olmadığına ilişkin analizler gerçekleştirilmiştir. İlgili analizlerde Levene Testi kullanılmıştır. İlgili sonuçlara ilişkin bulgular Tablolar halinde gösterilmiş ve yorumlanmıştır.

Bu kapsamda öncelikle hipoteze ilişkin katılımcı diyetisyenlerin diyet listelerinde su ürünleri kullanımı ile ilgili tutumlarına etki eden boyutları algılama düzeyleri ile cinsiyetleri arasında anlamlı bir farklılık olup olmadığına ilişkin sonuçlar aşağıdaki Tablo 5.8.2.1.'de gösterilmiştir.

Tablo 5.8.2.1. Katılımcıların diyet listelerinde su ürünleri kullanımı ile ilgili tutumlarına etki eden boyutlar ile cinsiyetleri arasındaki farklılıklara ilişkin bağımsız örneklem t-testi sonuçları

BOYUTLAR	Cinsiyet	N	$\bar{x}$	SS	Levene Testi		t	P
					F	Sig.		
Ambalajlı ve İthal Su Ürünlerine Yönelik Güvenlik ve Tercih Algısı (F1)	Kadın	153	13,47	3,024	,049	,825	-,215	,830
	Erkek	28	13,61	3,457			-,196	
Su Ürünleri Hakkında Beslenme ve Diyetisyen Görüşleri (F2)	Kadın	153	9,90	2,629	,546	,461	-,852	
	Erkek	28	10,39	3,814			-,662	,395
Su Ürünlerine Yönelik Bilgi ve Farkındalık Algısı (F3)	Kadın	153	7,96	2,463	,299	,585	1,491	
	Erkek	28	7,21	2,283			1,571	,138
Su Ürünleri Sağlık Riskleri ve Besin Güvenliği (F4)	Kadın	153	6,73	1,910	5,351	,022	,113	
	Erkek	28	6,68	2,539			,093	,926
Su Ürünleri Tüketiminde Danışan Odaklı Yaklaşım (F5)	Kadın	153	8,67	2,215	,004	,948	-,414	
	Erkek	28	8,86	2,368			-,395	,679
Beslenme ve Diyetetik Uygulamalarında Su Ürünleri Bilgisi (F6)	Kadın	153	3,96	1,468	,277	,599	-1,183	
	Erkek	28	4,32	1,565			-1,132	,238

*N: Katılımcı Sayısı * $\bar{x}$: Aritmetik Ortalama *SS: Standart Sapma

Yukarıdaki Tablo 5.8.2.1. yer alan sonuçlara göre katılımcıların cinsiyetleri ile Diyet Listelerinde Su Ürünleri Kullanımı İle İlgili Tutumlarına yönelik “Ambalajlı ve İthal Su Ürünlerine Yönelik Güvenlik ve Tercih Algısı (F1)” arasında (sig.=0,825; $p \geq 0,05$), “Su Ürünleri Hakkında Beslenme ve Diyetisyen Görüşleri (F2)” arasında (sig.=0,461; $p \geq 0,05$), “ Su Ürünlerine Yönelik Bilgi ve Farkındalık Algısı (F3)” arasında (sig.=0,585; $p \geq 0,05$), “Su

Ürünleri Sağlık Riskleri ve Besin Güvenliği (F4)” arasında (sig.=0,022; $p \geq 0,05$),” Su Ürünleri Tüketiminde Danışan Odaklı Yaklaşım (F5) “ arasında (sig.=0,948; $p \geq 0,05$), “Beslenme ve Diyetetik Uygulamalarında Su Ürünleri Bilgisi (F6)” arasında (sig.=0,599; $p \geq 0,05$) anlamlılık değeri $p > 0,05$ olduğu için farklılık bulunmamaktadır.

Tablo 5.8.2.2. Katılımcıların diyet listelerinde su ürünleri kullanımı ile ilgili tutumlarına etki eden boyutlar ile çocuk sahibi olma arasındaki farklılıklara ilişkin Bağımsız Örneklem T-Testi Sonuçları

BOYUTLAR	Çocuk	N	$\bar{x}$	SS	Levene Testi			
					F	Sig.	t	P
Ambalajlı ve İthal Su Ürünlerine Yönelik Güvenlik ve Tercih Algısı (F1)	Evet	25	14,24	2,728	,213	,645	1,347	,180
	Hayır	154	13,34	3,136			1,490	
Su Ürünleri Hakkında Beslenme ve Diyetisyen Görüşleri (F2)	Evet	25	10,12	2,369	,476	,491	,302	
	Hayır	154	9,94	2,907			,350	,763
Su Ürünlerine Yönelik Bilgi ve Farkındalık Algısı (F3)	Evet	25	8,00	2,582	,477	,491	,319	
	Hayır	154	7,83	2,433			,306	
Su Ürünleri Sağlık Riskleri ve Besin Güvenliği (F4)	Evet	25	7,16	1,795	,761	,384	1,098	,750
	Hayır	154	6,69	2,021			1,196	
Su Ürünleri Tüketiminde Danışan Odaklı Yaklaşım (F5)	Evet	25	9,32	1,773	1,499	,222	1,526	
	Hayır	154	8,59	2,277			1,826	,274
Beslenme ve Diyetetik Uygulamalarında Su Ürünleri Bilgisi (F6)	Evet	25	3,56	,870	4,544	,034	- 1,657	
	Hayır	154	4,09	1,561			- 2,473	

*N: Katılımcı Sayısı * $\bar{x}$: Aritmetik Ortalama *SS: Standart Sapma

Yukarıdaki Tablo 5.8.2.2. yer alan sonuçlara göre katılımcıların çocuk sahibi olma durumları ile Diyet Listelerinde Su Ürünleri Kullanımı İle İlgili Tutumlarına yönelik “Ambalajlı ve İthal Su Ürünlerine Yönelik Güvenlik ve Tercih Algısı (F1)” arasında (sig.=0,645; $p \geq 0,05$), “Su Ürünleri Hakkında Beslenme ve Diyetisyen Görüşleri (F2)” arasında (sig.=0,491; $p \geq 0,05$), “Su Ürünlerine Yönelik Bilgi ve Farkındalık Algısı (F3)” arasında (sig.=0,491; $p \geq 0,05$), “Su Ürünleri Sağlık Riskleri ve Besin Güvenliği (F4)” arasında (sig.=0,384; $p \geq 0,05$), “Su Ürünleri Tüketiminde Danışan Odaklı Yaklaşım (F5)” arasında (sig.=0,222; $p \geq 0,05$), anlamlılık değeri $p > 0,05$ olduğu için farklılık bulunmamaktadır.

Diğer taraftan katılımcıların çocuk sahibi olmalarının “Beslenme ve Diyetetik Uygulamalarında Su Ürünleri Bilgisi (F6)” (sig.=0,034; $p < 0,05$) arasında anlamlılık değeri $p < 0,05$ olduğu için farklılık bulunmaktadır. Bu veriler çocuk sahibi olmayan katılımcıların ($\bar{x}=4,09$), çocuk sahibi olan katılımcılara ($\bar{x}=3,56$) oranla “Beslenme ve Diyetetik Uygulamalarında Su Ürünleri Bilgisi (F6)” daha yüksek olduğunu göstermektedir.

Tablo 5.8.2.3. Katılımcıların diyet listelerinde su ürünleri kullanımı ile ilgili tutumlarına etki eden boyutlar ile mezun olunan üniversite arasındaki farklılıklara ilişkin bağımsız örneklem t-testi sonuçları

BOYUTLAR	Mezun Olduğunuz Üniversite	N	$\bar{x}$	SS	Levene Testi		t	P
					F	Sig.		
Ambalajlı ve İthal Su Ürünlerine Yönelik Güvenlik ve Tercih Algısı (F1)	Devlet Ü.	97	3,335	,742	1,071	,302	-,709	,479
	Özel/Vakıf	84	3,416	,805			-,705	
Su Ürünleri Hakkında Beslenme ve Diyetisyen Görüşleri (F2)	Devlet Ü.	97	2,088	,616	1,042	,309	2,432	,016
	Özel/Vakıf	84	1,885	,486			2,474	
Su Ürünlerine Yönelik Bilgi ve Farkındalık Algısı (F3)	Devlet Ü.	97	2,797	,789	,046	,831	3,320	,001
	Özel/Vakıf	84	2,400	,796			3,318	

Tablo 5.8.2.3. Devamı

	Devlet Ü.	97	2,206	,631	1,625	,204	-,715	,475
	Özel/Vakıf	84	2,277	,714			-,709	
Su Ürünleri Tüketiminde Danışan Odaklı Yaklaşım (F5)	Devlet Ü.	97	2,975	,761	,029	,866	1,505	,134
	Özel/Vakıf	84	2,809	,719			1,511	
Beslenme ve Diyetetik Uygulamalarında Su Ürünleri Bilgisi (F6)	Devlet Ü.	97	2,010	,657	3,776	,054	,039	,969
	Özel/Vakıf	84	2,006	,834			,039	

*N: Katılımcı Sayısı * $\bar{x}$: Aritmetik Ortalama *SS: Standart Sapma

Yukarıdaki Tablo 5.8.2.3’de yer alan sonuçlara göre katılımcıların Üniversite mezuniyet durumu ile Diyet Listelerinde Su Ürünleri Kullanımı İle İlgili Tutumlarına yönelik “Ambalajlı ve İthal Su Ürünlerine Yönelik Güvenlik ve Tercih Algısı (F1)” arasında (sig.=0,302; $p \geq 0,05$), “Su Ürünleri Sağlık Riskleri ve Besin Güvenliği (F4)” arasında (sig.=0,204; $p \geq 0,05$), “Su Ürünleri Tüketiminde Danışan Odaklı Yaklaşım (F5)” “ arasında (sig.=0,866; $p \geq 0,05$), Beslenme ve Diyetetik Uygulamalarında Su Ürünleri Bilgisi (F6)” (sig.=0,54; $p \geq 0,05$) anlamlılık değeri $p > 0,05$ olduğu için farklılık bulunmamaktadır. Katılımcıların üniversite mezuniyetlerinin “Su Ürünleri Hakkında Beslenme ve Diyetisyen Görüşleri (F2)” arasında (sig.=0,309; $p < 0,05$) arasında anlamlılık değeri $p < 0,05$ olduğu için farklılık bulunmaktadır. Bu veriler devlet üniversitesi mezunu olan katılımcıların ($\bar{x}=2,088$), Özel/Vakıf üniversitesi mezunu olan katılımcılara ($\bar{x}=1,885$) oranla “Su Ürünleri Hakkında Beslenme ve Diyetisyen Görüşleri (F2)” daha yüksek olduğunu göstermektedir. Ayrıca “Su Ürünlerine Yönelik Bilgi ve Farkındalık Algısı (F3)” arasında (sig. =0,831; $p < 0,05$),) arasında anlamlılık değeri $p < 0,05$ olduğu için farklılık bulunmaktadır. Bu veriler devlet üniversitesi mezunu olan katılımcıların ($\bar{x}=2,797$), Özel/Vakıf üniversitesi mezunu olan katılımcılara ($\bar{x}=2,400$) oranla Su Ürünlerine Yönelik Bilgi ve Farkındalık Algısı (F3)” daha yüksek olduğunu göstermektedir.

Tablo 5.8.2.4. Katılımcıların diyet listelerinde su ürünleri kullanımı ile ilgili tutumlarına etki eden boyutlar ile balık dışında tükettikleri su ürünleri arasındaki farklılıklara ilişkin bağımsız örneklem t-testi sonuçları

BOYUTLAR	Balık Dışında Tükettiğiniz Su Ürünleri	N	$\bar{x}$	SS	Levene Testi		t	P
					F	Sig.		
Ambalajlı ve İthal Su Ürünlerine Yönelik Güvenlik ve Tercih Algısı (F1)	Evet	60	3,533	,808	,174	,677	2,076	,039
	Hayır	120	3,283	,737			2,013	
Su Ürünleri Hakkında Beslenme ve Diyetisyen Görüşleri (F2)	Evet	60	1,870	,462	2,051	,154	- 2,136	,034
	Hayır	120	2,059	,606			- 2,334	
Su Ürünlerine Yönelik Bilgi ve Farkındalık Algısı (F3)	Evet	60	2,455	,773	,581	,447	- 1,935	,055
	Hayır	120	2,702	,824			- 1,977	
Su Ürünleri Sağlık Riskleri ve Besin Güvenliği (F4)	Evet	60	2,161	,684	,018	,892	- 1,153	,251
	Hayır	120	2,283	,663			- 1,141	
Su Ürünleri Tüketiminde Danışan Odaklı Yaklaşım (F5)	Evet	60	2,711	,817	1,831	,178	- 2,366	,019
	Hayır	120	2,986	,690			- 2,237	

Tablo 5.8.2.5. Devamı

Beslenme ve Diyetetik Uygulamalarında Su Ürünleri Bilgisi (F6)	Evet	60	1,925	,8378	1,505	,222	-	,256
	Hayır	120	2,058	,6866			-	
							1,139	
							1,067	

*N: Katılımcı Sayısı * $\bar{x}$: Aritmetik Ortalama *SS: Standart Sapma

Yukarıdaki Tablo 5.8.2.4.'de yer alan sonuçlara göre katılımcıların balık dışında tükettikleri su ürünleri ile Diyet Listelerinde Su Ürünleri Kullanımı İle İlgili Tutumlarına yönelik “Su Ürünlerine Yönelik Bilgi ve Farkındalık Algısı (F3)” arasında (sig.=0,447; $p \geq 0,05$), “Su Ürünleri Sağlık Riskleri ve Besin Güvenliği (F4)” arasında (sig.=0,82; $p \geq 0,05$), “Su Ürünleri Tüketiminde Danışan Odaklı Yaklaşım (F5)” arasında (sig.=0,178; $p \geq 0,05$), “Beslenme ve Diyetetik Uygulamalarında Su Ürünleri Bilgisi (F6)” (sig.=0,222; $p \geq 0,05$ anlamlılık değeri $p > 0,05$ olduğu için farklılık bulunmamaktadır.

Katılımcıların balık dışında tükettikleri su ürünleri ile “Su Ürünleri Hakkında Beslenme ve Diyetisyen Görüşleri (F2)” arasında (sig. =0, 677; $p < 0,05$) arasında anlamlılık değeri $p < 0,05$ olduğu için farklılık bulunmaktadır. Bu veriler balık dışında su ürünleri tüketen katılımcıların ($\bar{x}=3,533$), tüketmeyen katılımcılara ($\bar{x}=3,283$) oranla “Su Ürünleri Hakkında Beslenme ve Diyetisyen Görüşleri (F2)” daha yüksek olduğunu göstermektedir. Ayrıca “Su Ürünleri Hakkında Beslenme ve Diyetisyen Görüşleri (F2)” arasında (sig. =0, 154; $p < 0,05$), arasında anlamlılık değeri $p < 0,05$ olduğu için farklılık bulunmaktadır. Bu veriler balık dışında su ürünleri tüketmeyenler yönünde daha yüksektir.

Tablo 5.8.2.6. Katılımcıların diyet listelerinde su ürünleri kullanımı ile ilgili tutumlarına etki eden boyutlar ile su ürünleri hakkında ders alma durumlarındaki farklılıklara ilişkin bağımsız örneklem t-testi sonuçları

BOYUTLAR	Su ürünleri hakkında bir ders işlediniz mi?	N	$\bar{x}$	SS	Levene Testi		t	p
					F	Sig.		
Ambalajlı ve İthal Su Ürünlerine Yönelik Güvenlik ve Tercih Algısı (F1)	Evet	83	3,292	,816	,813	,368	- 1,299	,196
	Hayır	98	3,441	,728			- 1,287	
Su Ürünleri Hakkında Beslenme ve Diyetisyen Görüşleri (F2)	Evet	83	1,954	,485	1,155	,284	-,878	
	Hayır	98	2,028	,629			-,897	,381
Su Ürünlerine Yönelik Bilgi ve Farkındalık Algısı (F3)	Evet	83	2,570	,896	2,906	,090	-,680	
	Hayır	98	2,653	,741			-,669	
Su Ürünleri Sağlık Riskleri ve Besin Güvenliği (F4)	Evet	83	2,184	,648	,116	,734	- 1,009	,497
	Hayır	98	2,285	,688			- 1,014	
Su Ürünleri Tüketiminde Danışan Odaklı Yaklaşım (F5)	Evet	83	2,767	,762	1,353	,246	- 2,212	
	Hayır	98	3,010	,713			- 2,200	,314
Beslenme ve Diyetetik Uygulamalarında Su Ürünleri Bilgisi (F6)	Evet	83	1,904	,7048	,464	,497	- 1,755	,081
	Hayır	98	2,097	,7654			- 1,768	

*N: Katılımcı Sayısı * $\bar{x}$: Aritmetik Ortalama *SS: Standart Sapma

Yukarıdaki Tablo 5.8.2.5.'de yer alan sonuçlara göre katılımcıların eğitimleri sırasında su ürünleri ile ilgili bir ders alma durumlarındaki farklılıklara göre Diyet Listelerinde Su Ürünleri

Kullanımı İle İlgili Tutumlarına yönelik “Ambalajlı ve İthal Su Ürünlerine Yönelik Güvenlik ve Tercih Algısı (F1)” arasında (sig.=0,368; $p \geq 0,05$), “Su Ürünleri Hakkında Beslenme ve Diyetisyen Görüşleri (F2)” arasında (sig.=0,284; $p \geq 0,05$), “ Su Ürünlerine Yönelik Bilgi ve Farkındalık Algısı (F3)” arasında (sig.=0,090; $p \geq 0,05$), “Su Ürünleri Sağlık Riskleri ve Besin Güvenliği (F4)” arasında (sig.=0,734; $p \geq 0,05$), “Beslenme ve Diyetetik Uygulamalarında Su Ürünleri Bilgisi (F6)” arasında (sig.=0,497; $p \geq 0,05$) anlamlılık değeri $p > 0,05$ olduğu için farklılık bulunmamaktadır.

Katılımcıların eğitimleri sırasında su ürünleri ile ilgili bir ders almaları ile “Su Ürünleri Tüketiminde Danışan Odaklı Yaklaşım (F5)” arasında (sig. =0, 246; $p < 0,05$) arasında anlamlılık değeri $p < 0,05$ olduğu için farklılık bulunmaktadır. Bu veriler eğitim almayan katılımcıların ($\bar{x}=3,010$), eğitim alan katılımcılara ($\bar{x}=2,767$) oranla “Su Ürünleri Tüketiminde Danışan Odaklı Yaklaşım (F5)” puanı daha yüksek olduğunu göstermektedir.

Tablo 5.8.2.7. Katılımcıların diyet listelerinde su ürünleri kullanımı ile ilgili tutumlarına etki eden boyutlar ile su ürünleri hakkında eğitimin gerekli olduğunu düşünme durumlarındaki farklılıklara ilişkin bağımsız örneklem t-testi sonuçları

BOYUTLAR	Su ürünleri hakkında eğitimin gerekli olduğunu düşünüyor musunuz?	N	$\bar{x}$	SS	Levene Testi		t	p
					F	Sig.		
Ambalajlı ve İthal Su Ürünlerine Yönelik Güvenlik ve Tercih Algısı (F1)	Evet	155	3,338	,786	1,070	,302	-1,060	,291
	Hayır	23	3,521	,665			-1,201	
Su Ürünleri Hakkında Beslenme ve Diyetisyen Görüşleri (F2)	Evet	155	1,970	,552	2,285	,132	-,719	,473
	Hayır	23	2,060	,639			-,644	

Tablo 5.8.2.8. Devamı

Su Ürünlerine Yönelik Bilgi ve Farkındalık Algısı (F3)	Evet	155	2,580	,8145	,635	,426	- 1,036	,302
	Hayır	23	2,768	,774			- 1,076	
Su Ürünleri Sağlık Riskleri ve Besin Güvenliği (F4)	Evet	155	2,258	,658	1,481	,225	,561	,575
	Hayır	23	2,173	,751			,509	
Su Ürünleri Tüketiminde Danışan Odaklı Yaklaşım (F5)	Evet	155	2,853	,757	1,791	,183	- 2,033	,044
	Hayır	23	3,188	,566			- 2,517	
Beslenme ve Diyetetik Uygulamalarında Su Ürünleri Bilgisi (F6)	Evet	155	2,023	,7694	,951	,331	,919	,359
	Hayır	23	1,870	,5481			1,178	

*N: Katılımcı Sayısı * $\bar{x}$: Aritmetik Ortalama *SS: Standart Sapma

Yukarıdaki Tablo 5.8.2.6.’da yer alan sonuçlara göre Su ürünleri hakkında eğitimin gerekli olduğunu düşünme durumlarındaki farklılıklarına göre Diyet Listelerinde Su Ürünleri Kullanımı İle İlgili Tutumlarına yönelik “Ambalajlı ve İthal Su Ürünlerine Yönelik Güvenlik ve Tercih Algısı (F1)” arasında (sig.=0,302; $p \geq 0,05$), “Su Ürünleri Hakkında Beslenme ve Diyetisyen Görüşleri (F2)” arasında (sig.=0,132; $p \geq 0,05$), “ Su Ürünlerine Yönelik Bilgi ve Farkındalık Algısı (F3)” arasında (sig.=0,426; $p \geq 0,05$), “Su Ürünleri Sağlık Riskleri ve Besin Güvenliği (F4)” arasında (sig.=0,225; $p \geq 0,05$), “Beslenme ve Diyetetik Uygulamalarında Su Ürünleri Bilgisi (F6)” arasında (sig.=0,331; $p \geq 0,05$) anlamlılık değeri $p > 0,05$ olduğu için farklılık bulunmamaktadır.

Katılımcıların Su ürünleri eğitimin gereklilik durumu ile “Su Ürünleri Tüketiminde Danışan Odaklı Yaklaşım (F5)” arasında (sig.=0,183; $p < 0,05$) “arasında anlamlılık değeri $p < 0,05$ olduğu için farklılık bulunmaktadır. Bu veriler eğitimin gerekli olmadığını düşünen katılımcıların ($\bar{x}=3,188$), eğitim alan katılımcılara ($\bar{x}=2,853$) oranla “Su Ürünleri Tüketiminde Danışan Odaklı Yaklaşım (F5)” puanı daha yüksek olduğunu göstermektedir.

Tablo 5.8.2.9. Katılımcıların diyet listelerinde su ürünleri kullanımı ile ilgili tutumlarına etki eden boyutlar ile katılımcıların yaş grupları arasındaki farklılıklara ilişkin one –way anova testi sonuçları

BOYUTLAR	Grup	N	$\bar{x}$	SS	F	Sig.
Ambalajlı ve İthal Su Ürünlerine Yönelik Güvenlik ve Tercih Algısı (F1)	25 yaş altı	54	3,329	0,731	1,25 4	,290
	26-30yaş arası	78	3,279	0,833		
	31-35 yaş arası	29	3,638	0,653		
	36-40 yaş arası	9	3,472	0,795		
	41 yaş üstü	10	3,450	0,762		
	Toplam	180	3,371	0,773		
Su Ürünleri Hakkında Beslenme ve Diyetisyen Görüşleri (F2)	25 yaş altı	54	1,874	0,449	1,05 8	,379
	26-30yaş arası	78	2,044	0,654		
	31-35 yaş arası	29	2,000	0,499		
	36-40 yaş arası	9	2,111	0,567		
	41 yaş üstü	10	2,160	0,617		
	Toplam	180	1,996	0,569		
Su Ürünlerine Yönelik Bilgi ve Farkındalık Algısı (F3)	25 yaş altı	54	2,531	0,690	1,34 4	,255
	26-30yaş arası	78	2,671	0,875		
	31-35 yaş arası	29	2,678	0,915		
	36-40 yaş arası	9	2,963	0,676		
	41 yaş üstü	10	2,200	0,689		
	Toplam	180	2,619	0,816		
Su Ürünleri Sağlık Riskleri ve Besin Güvenliği (F4)	25 yaş altı	54	2,049	0,562	2,95 2	,022
	26-30yaş arası	78	2,261	0,700		
	31-35 yaş arası	29	2,310	0,666		
	36-40 yaş arası	9	2,481	0,603		
	41 yaş üstü	10	2,733	0,798		
	Toplam	180	2,243	0,671		
Su Ürünleri Tüketiminde Danışan Odaklı Yaklaşım (F5)	25 yaş altı	54	2,765	0,681	2,22 9	,068
	26-30yaş arası	78	2,863	0,785		
	31-35 yaş arası	29	2,977	0,630		
	36-40 yaş arası	9	3,519	0,648		
	41 yaş üstü	10	2,933	0,783		
	Toplam	180	2,889	0,735		

Tablo 5.8.2.7. Devamı

Beslenme ve Diyetetik Uygulamalarında Su Ürünleri Bilgisi (F6)	25 yaş altı	54	1,972	0,723	,606	,659
	26-30yaş arası	78	2,077	0,773		
	31-35 yaş arası	29	1,914	0,835		
	36-40 yaş arası	9	2,167	0,559		
	41 yaş üstü	10	1,800	0,483		
	Toplam	180	2,008	0,745		

N: Katılımcı Sayısı $\bar{x}$: Aritmetik Ortalama *SS: Standart Sapma

Yukarıdaki Tablo 5.8.2.7.'de yer alan sonuçlara göre katılımcıların yaşları ile “Ambalajlı ve İthal Su Ürünlerine Yönelik Güvenlik ve Tercih Algısı (F1)” arasında (sig.=0,290; $p \geq 0,05$); “Su Ürünleri Hakkında Beslenme ve Diyetisyen Görüşleri (F2)” arasında sig.=0,379; $p \geq 0,05$); “Su Ürünlerine Yönelik Bilgi ve Farkındalık Algısı (F3)” arasında (sig.=0,255; $p \geq 0,05$); “ Su Ürünleri Tüketiminde Danışan Odaklı Yaklaşım (F5)” (sig.=0,068; $p \geq 0,05$); “ Beslenme ve Diyetetik Uygulamalarında Su Ürünleri Bilgisi (F6)” (sig.=0,659; $p \geq 0,05$); arasında anlamlılık değeri $p > 0,05$ olduğu için farklılık bulunmamaktadır.

Tablo 5.8.2.10. Katılımcıların diyet listelerinde su ürünleri kullanımı ile ilgili tutumlarına etki eden boyutlar ile katılımcıların meslekteki süreleri arasındaki farklılıklara ilişkin one-way anova testi sonuçları

BOYUTLAR	Meslek Süreleri	N	$\bar{x}$	SS	F	Sig.
Ambalajlı ve İthal Su Ürünlerine Yönelik Güvenlik ve Tercih Algısı (F1)	0-5 yıl	141	3,348	0,806	0,892	0,470
	6-10 yıl	23	3,413	0,642		
	11-15 yıl	8	3,375	0,482		
	16-20 yıl	5	4,000	0,848		
	20 yıl üstü	3	3,250	0,433		
	Toplam	180	3,374	0,773		
Su Ürünleri Hakkında Beslenme ve Diyetisyen Görüşleri (F2)	0-5 yıl	141	1,955	0,479	1,508	0,202
	6-10 yıl	23	2,191	0,943		
	11-15 yıl	8	2,050	0,674		
	16-20 yıl	5	2,360	0,385		
	20 yıl üstü	3	1,800	0,346		
	Toplam	180	1,998	0,567		

Tablo 5.8.2.8. Devamı

Su Ürünlerine Yönelik Bilgi ve Farkındalık Algısı (F3)	0-5 yıl	141	2,570	0,777	2,311	0,060
	6-10 yıl	23	3,000	0,910		
	11-15 yıl	8	2,750	0,922		
	16-20 yıl	5	2,533	0,989		
	20 yıl üstü	3	1,778	0,509		
	Toplam	180	2,619	0,816		
Su Ürünleri Sağlık Riskleri ve Besin Güvenliği (F4)	0-5 yıl	141	2,199	0,636	1,191	0,317
	6-10 yıl	23	2,362	0,797		
	11-15 yıl	8	2,167	0,756		
	16-20 yıl	5	2,733	1,011		
	20 yıl üstü	3	2,556	0,192		
	Toplam	180	2,239	0,672		
Su Ürünleri Tüketiminde Danışan Odaklı Yaklaşım (F5)	0-5 yıl	141	2,832	0,729	1,500	0,204
	6-10 yıl	23	3,058	0,851		
	11-15 yıl	8	3,333	0,504		
	16-20 yıl	5	3,200	0,767		
	20 yıl üstü	3	3,111	1,018		
	Toplam	180	2,898	0,747		
Beslenme ve Diyetetik Uygulamalarında Su Ürünleri Bilgisi (F6)	0-5 yıl	141	1,989	0,750	1,524	0,197
	6-10 yıl	23	2,304	0,780		
	11-15 yıl	8	1,625	0,443		
	16-20 yıl	5	2,000	0,612		
	20 yıl üstü	3	1,833	0,577		
	Toplam	180	2,011	0,744		

*N: Katılımcı Sayısı * $\bar{x}$: Aritmetik Ortalama *SS: Standart Sapma

Yukarıdaki Tablo 5.8.2.8.'da yer alan sonuçlara göre katılımcıların meslekteki görev süreleri ile “Ambalajlı ve İthal Su Ürünlerine Yönelik Güvenlik ve Tercih Algısı (F1)” arasında (sig.=0,470; $p \geq 0,05$); “Su Ürünleri Hakkında Beslenme ve Diyetisyen Görüşleri (F2)” arasında sig.=0,202; $p \geq 0,05$); “Su Ürünlerine Yönelik Bilgi ve Farkındalık Algısı (F3)” arasında (sig.=0,060; $p \geq 0,05$); “ Su Ürünleri Tüketiminde Danışan Odaklı Yaklaşım (F5)” (sig.=0,204; $p \geq 0,05$); “Su Ürünleri Sağlık Riskleri ve Besin Güvenliği (F4)” arasında sig.=0,317; $p \geq 0,05$); “Beslenme ve Diyetetik Uygulamalarında Su Ürünleri Bilgisi (F6)” (sig.=0,197; $p \geq 0,05$); arasında anlamlılık değeri $p > 0,05$ olduğu için farklılık bulunmamaktadır.

Tablo 5.8.2.11. Katılımcıların diyet listelerinde su ürünleri kullanımı ile ilgili tutumlarına etki eden boyutlar ile katılımcıların su ürünleri tüketim sıklıkları arasındaki farklılıklara ilişkin one-way anova testi sonuçları

BOYUTLAR	Su Ürünleri Tüketim Sıklığı	N	$\bar{x}$	SS	F	Sig.
Ambalajlı ve İthal Su Ürünlerine Yönelik Güvenlik ve Tercih Algısı (F1)	Her gün	7	3,214	1,237	,541	,705
	Haftada 2 kez	21	3,250	0,901		
	Haftada 1	66	3,439	0,743		
	Ayda 1	81	3,386	0,722		
	Hiç	6	3,083	0,736		
	Toplam	181	3,373	0,771		
Su Ürünleri Hakkında Beslenme ve Diyetisyen Görüşleri (F2)	Her gün	7	2,029	0,571	1,074	,371
	Haftada 2 kez	21	1,867	0,842		
	Haftada 1	66	1,918	0,508		
	Ayda 1	81	2,079	0,522		
	Hiç	6	2,100	0,603		
	Toplam	181	1,994	0,567		
Su Ürünlerine Yönelik Bilgi ve Farkındalık Algısı (F3)	Her gün	7	2,333	1,262	4,527	,002
	Haftada 2 kez	21	2,159	0,680		
	Haftada 1	66	2,631	0,724		
	Ayda 1	81	2,671	0,793		
	Hiç	6	3,611	1,020		
	Toplam	181	2,615	0,815		
Su Ürünleri Sağlık Riskleri ve Besin Güvenliği (F4)	Her gün	7	2,048	0,870	,558	,694
	Haftada 2 kez	21	2,190	0,904		
	Haftada 1	66	2,308	0,633		
	Ayda 1	81	2,198	0,623		
	Hiç	6	2,444	0,621		
	Toplam	181	2,239	0,671		

Tablo 5.8.2.9. Devamı

Su Ürünleri Tüketiminde Danışan Odaklı Yaklaşım (F5)	Her gün	7	2,190	0,813	3,06 6	,018
	Haftada 2 kez	21	2,651	0,785		
	Haftada 1	66	3,045	0,674		
	Ayda 1	81	2,889	0,732		
	Hiç	6	3,111	0,958		
	Toplam	181	2,899	0,745		
Beslenme ve Diyetetik Uygulamalarında Su Ürünleri Bilgisi (F6)	Her gün	7	2,643	1,069	2,27 4	,063
	Haftada 2 kez	21	2,214	0,930		
	Haftada 1	66	1,886	0,631		
	Ayda 1	81	1,988	0,729		
	Hiç	6	2,167	0,606		
	Toplam	181	2,008	0,743		

*N: Katılımcı Sayısı * $\bar{x}$: Aritmetik Ortalama *SS: Standart Sapma

Yukarıdaki Tablo 5.8.2.9.'da yer alan sonuçlara göre katılımcıların su ürünleri tüketme sıklığı ile “Ambalajlı ve İthal Su Ürünlerine Yönelik Güvenlik ve Tercih Algısı (F1)” arasında (sig.=0,705; $p \geq 0,05$); “Su Ürünleri Hakkında Beslenme ve Diyetisyen Görüşleri (F2)” arasında sig.=0,371; $p \geq 0,05$); “Su Ürünleri Sağlık Riskleri ve Besin Güvenliği (F4)” arasında sig.=0,694; $p < 0,05$), “ Beslenme ve Diyetetik Uygulamalarında Su Ürünleri Bilgisi (F6)” (sig.=0,063; $p \geq 0,05$); arasında anlamlılık değeri $p > 0,05$ olduğu için farklılık bulunmamaktadır.

“Su Ürünlerine Yönelik Bilgi ve Farkındalık Algısı (F3)” arasında (sig.=0,002; $p < 0,05$); “Su Ürünleri Tüketiminde Danışan Odaklı Yaklaşım (F5)” (sig.=0,018; $p < 0,05$) boyutlarında anlamlılık değeri $p < 0,05$ olduğu için farklılık bulunmaktadır. Söz konusu boyutlar içerisindeki farklılıkların tespit edilmesi için yapılan çoklu karşılaştırmalar ile ilgili Tukey (hsd) testi sonuçları aşağıdadır.

Tablo 5.8.2.12. Katılımcıların diyet listelerinde su ürünleri kullanımı ile ilgili tutumlarına etki eden boyutlarda (f3-f5) çoklu karşılaştırma tukey (hsd) testi sonuçları

Su ürünlerine Yönelik Bilgi ve Farkındalık Algısı (F3)	Su Ürünleri Tüketim	Su Ürünlerini tüketim sıklığı	Aritmetik Ortalama Farkı (I-J)	Standart Hata	Anlam (p)
	Her gün	Haftada 2 kez	0,175	0,342	0,986
		Haftada 1	-0,298	0,312	0,875
		Ayda 1	-0,337	0,309	0,811
		Hiç	-1,277*	0,437	0,031
	Haftada 2 kez	Her gün	-0,175	0,342	0,986
		Haftada 1	-0,473	0,197	0,119
		Ayda 1	-0,512	0,192	0,063
		Hiç	-1,452*	0,363	0,001
	Haftada 1	Her gün	0,298	0,312	0,875
		Haftada 2 kez	0,473	0,197	0,119
		Ayda 1	-0,039	0,130	0,998
		Hiç	-,979*	0,335	0,031
	Ayda 1	Her gün	0,337	0,309	0,811
		Haftada 2 kez	0,512	0,192	0,063
		Haftada 1 ya da 2	0,039	0,130	0,998
		Hiç	-,940*	0,332	0,041
	Hiç	Her gün	1,277*	0,437	0,031
		Haftada 2 kez	1,452*	0,363	0,001
		Haftada 1 ya da 2	,979*	0,335	0,031
		Ayda 1	,940*	0,332	0,041

Tablo 5.8.2.10. Devamı

Su Ürünleri Tüketiminde Danışan Odaklı Yaklaşım (F5)	Her gün		-0,460	0,318	0,597
		Haftada 2 kez			
		Haftada 1	-,854*	0,289	0,029
		Ayda 1	-0,698	0,287	0,111
		Hiç	-0,921	0,405	0,159
	Haftada 2 kez	Her gün	0,460	0,318	0,597
		Haftada 1	-0,395	0,182	0,199
		Ayda 1	-0,238	0,178	0,670
		Hiç	-0,460	0,337	0,650
	Haftada 1	Her gün	,854*	0,289	0,029
		Haftada 2 kez	0,395	0,182	0,199
		Ayda 1	0,157	0,121	0,694
		Hiç	-0,066	0,310	1,000
	Ayda 1	Her gün	0,698	0,287	0,111
		Haftada 2 kez	0,238	0,178	0,670
		Haftada 1	-0,157	0,121	0,694
		Hiç	-0,222	0,308	0,951
	Hiç	Her gün	0,921	0,405	0,159
		Haftada 2 kez	0,460	0,337	0,650
		Haftada 1	0,066	0,310	1,000
		Ayda 1	0,222	0,308	0,951

Yukarıda Tablo 5.8.2.10.'de yer alan test sonucuna göre; Su Ürünlerine Yönelik Bilgi ve Farkındalık Algısı (F3) boyutu, su ürünleri tüketme sıklığı hiç ($3,666 \pm 1,020$) ile her gün ($2,333 \pm 1,262$), haftada 2 kez ($2,159 \pm 0,680$), haftada 1 ya da 2 kez ($2,631 \pm 0,721$), ayda 1 ($2,671 \pm 0,793$) grupları arasında anlamlı farklılık tespit edildi. Su Ürünleri Tüketiminde Danışan Odaklı Yaklaşım (F5) boyutu su ürünleri tüketme sıklığı her gün ($2,190 \pm 0,813$) ile haftada 1-2 kez ($3,045 \pm 0,674$) grupları arasında anlamlı farklılık tespit edildi.

Tablo 5.8.2.13. Katılımcıların diyet listelerinde su ürünleri kullanımı ile ilgili tutumlarına etki eden boyutlar ile katılımcıların diyet listelerinde balığa yer verme durumları arasındaki farklılıklara ilişkin one –way anova testi sonuçları

BOYUTLAR	Diyet Listelerinde Balığa Yer Verme	N	$\bar{x}$	SS	F	Sig.
Ambalajlı ve İthal Su Ürünlerine Yönelik Güvenlik ve Tercih Algısı (F1)	Haftada 2	40	3,381	0,794	,498	,684
	Haftada 1	125	3,370	0,789		
	Ayda 1	14	3,285	0,562		
	Hiç	2	4,000	0,353		
	Toplam	181	3,372	0,771		
Su Ürünleri Hakkında Beslenme ve Diyetisyen Görüşleri (F2)	Haftada 2	40	1,795	0,513	2,684	,048
	Haftada 1	125	2,034	0,591		
	Ayda 1	14	2,257	0,308		
	Hiç	2	1,700	0,424		
	Toplam	181	1,994	0,567		
Su Ürünlerine Yönelik Bilgi ve Farkındalık Algısı (F3)	Haftada 2	40	2,483	0,837	2,792	,042
	Haftada 1	125	2,611	0,806		
	Ayda 1	14	2,833	0,701		
	Hiç	2	4,000	0,000		
	Toplam	181	2,615	0,815		
Su Ürünleri Sağlık Riskleri ve Besin Güvenliği (F4)	Haftada 2	40	2,275	0,754	1,826	,144
	Haftada 1	125	2,275	0,642		
	Ayda 1	14	1,905	0,576		
	Hiç	2	1,667	0,943		
	Toplam	181	2,239	0,671		
Su Ürünleri Tüketiminde Danışan Odaklı Yaklaşım (F5)	Haftada 2	40	2,842	0,857	,485	,693
	Haftada 1	125	2,939	0,688		
	Ayda 1	14	2,714	0,923		
	Hiç	2	2,833	0,707		
	Toplam	181	2,899	0,745		

Tablo 5.8.2.11. Devamı

Beslenme ve Diyetetik Uygulamalarında Su Ürünleri Bilgisi (F6)	Haftada 2	40	1,988	0,873	,900	,443
	Haftada 1	125	1,980	0,705		
	Ayda 1	14	2,321	0,696		
	Hiç	2	2,000	0,000		
	Toplam	181	2,008	0,742		

*N: Katılımcı Sayısı * $\bar{x}$: Aritmetik Ortalama *SS: Standart Sapma

Yukarıdaki Tablo 5.8.2.11.'de yer alan sonuçlara göre Diyet Listelerinde Balığa Yer Verme Sıklıkları ile “Ambalajlı ve İthal Su Ürünlerine Yönelik Güvenlik ve Tercih Algısı (F1)” arasında (sig.=0,684; $p \geq 0,05$); “Su Ürünleri Sağlık Riskleri ve Besin Güvenliği (F4)” arasında sig.= 0,144; $p < 0,05$), “ Su Ürünleri Tüketiminde Danışan Odaklı Yaklaşım (F5)” (sig.=0,693; $p \geq 0,05$) “ Beslenme ve Diyetetik Uygulamalarında Su Ürünleri Bilgisi (F6)” (sig.=0,443; $p \geq 0,05$); arasında anlamlılık değeri $p > 0,05$ olduğu için farklılık bulunmamaktadır.

“Su Ürünleri Hakkında Beslenme ve Diyetisyen Görüşleri (F2)” arasında (sig.=0,048) “Su Ürünlerine Yönelik Bilgi ve Farkındalık Algısı (F3)” (sig.=0,042), $p < 0,05$ olduğu için farklılık bulunmaktadır. Söz konusu boyutlar içerisindeki farklılıkların tespit edilmesi için yapılan çoklu karşılaştırmalar ile ilgili Tukey (Hsd) testi sonuçları aşağıdadır.

Tablo 5.8.2.14. Katılımcıların diyet listelerinde su ürünleri kullanımı ile ilgili tutumlarına etki eden boyutlarda (f2-f3) çoklu karşılaştırma tukey (hsd) testi sonuçları

Su Ürünleri Hakkında Beslenme ve Diyetisyen Görüşleri (F2)	Diyet listelerinde balığa yer verme	Tüketim Sıklığı	Aritmetik Ortalama Farkı (I-J)	Standart Hata	Anlam (p)
	Haftada 2	Haftada 1	-0,239	0,101	0,090
		Ayda 1	-0,462*	0,173	0,041
		Hiç	0,095	0,404	0,995

Tablo 5.8.2.12. Devamı

Su Ürünleri Hakkında Beslenme ve Diyetisyen Görüşleri (F2)	Haftada 1	Haftada 2	0,239	0,101	0,090
		Ayda 1	-0,224	0,157	0,487
		Hiç	0,334	0,397	0,836
	Ayda 1	Haftada 2	0,462*	0,173	0,041
		Haftada 1	0,224	0,157	0,487
		Hiç	0,557	0,422	0,550
	Hiç	Haftada 2	-0,095	0,404	0,995
		Haftada 1	-0,334	0,397	0,836
		Ayda 1	-0,557	0,422	0,550
Su Ürünlerine Yönelik Bilgi ve Farkındalık Algısı (F3)	Haftada 2	Haftada 1	-0,127	0,146	0,819
		Ayda 1	-0,350	0,250	0,499
		Hiç	-1,517*	0,582	0,049
	Haftada 1	Haftada 2	0,127	0,146	0,819
		Ayda 1	-0,223	0,226	0,759
		Hiç	-1,389	0,573	0,076

Tablo 5.8.2.12. Devamı

Su Ürünlerine Yönelik Bilgi ve Farkındalık Algısı (F3)	Ayda 1	Haftada 2	0,350	0,250	0,499
		Haftada 1	0,223	0,226	0,759
		Hiç	-1,167	0,608	0,223
	Hiç	Haftada 2	1,517*	0,582	0,049
		Haftada 1	1,389	0,573	0,076
		Ayda 1	1,167	0,608	0,223

Yukarıda Tablo 5.8.2.12.'de yer alan test sonucuna göre; Su Ürünleri Hakkında Beslenme ve Diyetisyen Görüşleri (F2) boyutu Diyet listelerinde balığa yer verme sıklığı haftada 2 ($1,795 \pm 0,513$) ile ayda 1 ($2,257 \pm 0,308$) grupları arasında anlamlı farklılık tespit edildi. Su Ürünlerine Yönelik Bilgi ve Farkındalık Algısı (F3) boyutu, haftada 2 ($2,483 \pm 0,837$) ile hiç ($4,000 \pm 0,000$) grupları arasında anlamlı farklılık tespit edildi.

Tablo 5.8.2.15. Katılımcıların diyet listelerinde su ürünleri kullanımı ile ilgili tutumlarına etki eden boyutlar ile katılımcıların diyet listelerinde balık dışındaki su ürünlerine yer verme durumları arasındaki farklılıklara ilişkin one –way anova testi sonuçları

BOYUTLAR	Diyet Listelerinde, Balık Dışındaki Su Ürünlerine Yer Verme	N	$\bar{x}$	SS	F	Sig.
Ambalajlı ve İthal Su Ürünlerine Yönelik Güvenlik ve Tercih Algısı (F1)	Haftada 2	4	3,688	1,008	1,12 4	,347
	Haftada 1	5	3,200	1,304		
	Ayda 1	12	2,979	1,014		
	Hiç	44	3,449	0,758		
	Toplam	116	3,381	0,714		

Tablo 5.8.2.13. Devamı

Su Ürünleri Hakkında Beslenme ve Diyetisyen Görüşleri (F2)	Haftada 2	181	3,373	0,771	,329	,858
	Haftada 1	4	1,950	0,526		
	Ayda 1	5	2,080	0,415		
	Hiç	12	1,917	0,478		
	Toplam	44	1,927	0,429		
Su Ürünlerine Yönelik Bilgi ve Farkındalık Algısı (F3)	Haftada 2	116	2,026	0,629	3,417	,010
	Haftada 1	181	1,994	0,567		
	Ayda 1	4	3,250	0,877		
	Hiç	5	2,200	0,837		
	Toplam	12	2,139	0,658		
Su Ürünleri Sağlık Riskleri ve Besin Güvenliği (F4)	Haftada 2	44	2,417	0,716	1,528	,196
	Haftada 1	116	2,736	0,829		
	Ayda 1	181	2,615	0,815		
	Hiç	4	2,000	0,720		
	Toplam	5	2,800	0,767		
Su Ürünleri Tüketiminde Danışan Odaklı Yaklaşım (F5)	Haftada 2	12	2,361	0,822	3,145	,016
	Haftada 1	44	2,114	0,622		
	Ayda 1	116	2,259	0,661		
	Hiç	181	2,239	0,671		
	Toplam	4	2,667	0,861		
Beslenme ve Diyetetik Uygulamalarında Su Ürünleri Bilgisi (F6)	Haftada 2	5	2,400	1,382	2,213	,069
	Haftada 1	12	2,528	0,870		
	Ayda 1	44	2,720	0,689		
	Hiç	116	3,034	0,689		
	Toplam	181	2,899	0,745		

*N:Katılımcı Sayısı * $\bar{x}$: Aritmetik Ortalama *SS: Standart Sapma

Yukarıdaki Tablo 5.8.2.13.'de yer alan sonuçlara göre Diyet listelerinde, balık dışındaki su ürünlerine yer verme durumları ile “Ambalajlı ve İthal Su Ürünlerine Yönelik Güvenlik ve Tercih Algısı (F1) “arasında (sig.=0,347; $p \geq 0,05$); “Su Ürünleri Hakkında Beslenme ve Diyetisyen Görüşleri (F2)” arasında (sig.=0,858; $p \geq 0,05$; Su Ürünleri Sağlık Riskleri ve Besin Güvenliği (F4) arasında (sig.=0,196; $p \geq 0,05$); “ Beslenme ve Diyetetik Uygulamalarında Su Ürünleri Bilgisi (F6)” (sig.=0,069; $p \geq 0,05$); arasında anlamlılık değeri $p > 0,05$ olduğu için farklılık bulunmamaktadır.

Su Ürünlerine Yönelik Bilgi ve Farkındalık Algısı (F3) (sig.=0,010) ve Su Ürünleri Tüketiminde Danışan Odaklı Yaklaşım (F5) (sig.=0,016) boyutlarında $p<0,05$ olduğu için farklılık bulunmaktadır. Söz konusu boyutlar içerisindeki farklılıkların tespit edilmesi için yapılan çoklu karşılaştırmalar ile ilgili Tukey (hsd) testi sonuçları aşağıdadır.

Tablo 5.8.2.16. Katılımcıların diyet listelerinde su ürünleri kullanımı ile ilgili tutumlarına etki eden boyutlar (f3-f5) içerisindeki farklılıkların tespit edilmesi için çoklu karşılaştırma ile ilgili tukey (hsd) testi sonuçları

Su Ürünlerine Yönelik Bilgi ve Farkındalık Algısı (F3)	Diyet Listelerinde, Balık Dışındaki Su Ürünlerine Yer Verme	Tüketim Sıklığı	Aritmetik Ortalama Farkı (I-J)	Standart Hata	Anlam (p)
	Her gün	Haftada 2	1,050	0,533	0,284
		Haftada 1	1,111	0,458	0,114
		Ayda 1	0,833	0,415	0,265
		Hiç	0,514	0,404	0,707
	Haftada 2	Her gün	-1,050	0,533	0,284
		Haftada 1	0,061	0,423	1,000
		Ayda 1	-0,217	0,375	0,978
		Hiç	-0,536	0,363	0,579
	Haftada 1	Her gün	-1,111	0,458	0,114
		Haftada 2	-0,061	0,423	1,000
		Ayda 1	-0,278	0,259	0,819
		Hiç	-0,597	0,241	0,100
	Ayda 1	Her gün	-0,833	0,415	0,265
		Haftada 2	0,217	0,375	0,978
		Haftada 1	0,278	0,259	0,819
		Hiç	-0,319	0,141	0,160
	Hiç	Her gün	-0,514	0,404	0,707
		Haftada 2	0,536	0,363	0,579
		Haftada 1	0,597	0,241	0,100
		Ayda 1	0,319	0,141	0,160

Tablo 5.8.2.14. Devamı

Su Ürünleri Tüketiminde Danışan Odaklı Yaklaşım (F5)	Her gün	Haftada 2	0,267	0,488	0,982
		Haftada 1	0,139	0,420	0,997
		Ayda 1	-0,053	0,380	1,000
		Hiç	-0,368	0,370	0,858
	Haftada 2	Her gün	-0,267	0,488	0,982
		Haftada 1	-0,128	0,387	0,997
		Ayda 1	-0,320	0,343	0,884
		Hiç	-0,634	0,332	0,316
	Haftada 1	Her gün	-0,139	0,420	0,997
		Haftada 2	0,128	0,387	0,997
		Ayda 1	-0,192	0,237	0,927
		Hiç	-0,507	0,221	0,151
	Ayda 1	Her gün	0,053	0,380	1,000
		Haftada 2	0,320	0,343	0,884
		Haftada 1	0,192	0,237	0,927
		Hiç	-0,315	0,129	0,109
	Hiç	Her gün	0,368	0,370	0,858
		Haftada 2	0,634	0,332	0,316
		Haftada 1	0,507	0,221	0,151
		Ayda 1	0,315	0,129	0,109

“Su Ürünleri Sağlık Riskleri ve Besin Güvenliği (F4)” (sig.=0,022; $p<0,05$); anlamlılık değeri $p<0,05$ olduğu için farklılık bulunmaktadır. Söz konusu boyutlar içerisindeki farklılıkların tespit edilmesi için yapılan çoklu karşılaştırmalar ile ilgili Tukey (hsd) testi sonuçları aşağıdadır.

Tablo 5.8.2.17. Su ürünleri sağlık riskleri ve besin güvenliği (f4) boyutu ile yaş grupları arasındaki farklılıklara ait tukey hsd testi sonuçları

Su Ürünleri Sağlık Riskleri Ve Besin Güvenliği (F4)	Yaş	Yaş Grupları	Aritmetik Ortalama Farkı (I-J)	Standart Hata	Anlam (p)
	25 yaş altı	26-30 yaş arası	-0,211	0,116	0,367
		31-35 yaş arası	-0,261	0,151	0,421
		36-40 yaş arası	-0,432	0,237	0,362
		41 yaş üstü	-,683*	0,226	0,024
	26-30yaş arası	25 yaş altı	0,211	0,116	0,367
		31-35 yaş arası	-0,050	0,143	0,997
		36-40 yaş arası	-0,221	0,231	0,875
		41 yaş üstü	-0,473	0,221	0,207
	31-35 yaş arası	25 yaş altı	0,261	0,151	0,421
		26-30yaş arası	0,050	0,143	0,997
		36-40 yaş arası	-0,171	0,251	0,960
		41 yaş üstü	-0,423	0,241	0,403

Tablo 5.8.2.15. Devamı

	36-40 yaş arası	25 yaş altı	0,432	0,237	0,362
		26-30yaş arası	0,221	0,231	0,875
		31-35 yaş arası	0,171	0,251	0,960
		41 yaş üstü	-0,252	0,302	0,920
	41 yaş üstü	25 yaş altı	,683*	0,226	0,024
		26-30yaş arası	0,473	0,221	0,207
		31-35 yaş arası	0,423	0,241	0,403
		36-40 yaş arası	0,252	0,302	0,920

*SS: Standart Sapma

Test sonucuna göre; Su Ürünleri Sağlık Riskleri ve Besin Güvenliği (F4) boyutu, 25 yaş altı ($2,049 \pm 0,562$) ile 41 yaş ve üzeri ($2,733 \pm 0,798$) grupları arasında anlamlı farklılık tespit edildi.

6. TARTIŞMA VE SONUÇ

Bu çalışmada, Türkiye genelinde görev yapmakta olan diyetisyenlerin su ürünlerini diyet listelerinde kullanıma yönelik tutumları değerlendirilmiştir. Üç tarafı denizlerle çevrili olmasına rağmen Türkiye’de su ürünleri tüketimi dünya ortalamasının gerisindedir. Bu durumun nedenlerini tespit ederek, diyetisyenler aracılığıyla toplumda farkındalık oluşturmak, çalışmanın temel amacını oluşturmaktadır.

Elde edilen bulgular, diyetisyenlerin büyük çoğunluğunun balık tüketimini haftalık olarak önerdiğini, ancak balık dışı su ürünlerinin kullanım sıklığının oldukça düşük olduğunu göstermiştir. Katılımcıların %91,16’sı danışanlarının diyet listelerinde balığa haftada 1 veya 2 kez yer verdiğini belirtmiş; buna karşın %64,09’u balık dışı su ürünlerini hiç önermemektedir. Diyetisyenlerin danışanlarına balık önerme oranının yüksek olduğu, ancak balık dışı su ürünlerinin kullanımında belirgin bir düşüklük olduğu görülmektedir. Bu durum, su ürünlerinin farklı türleri hakkında bilgi eksikliği, beslenme alışkanlıkları ya da kültürel tercihler gibi nedenlerle tüketimin sınırlandığını göstermektedir.

Çalışma sonuçları, balık, kroket ve benzeri ürünlerin katılımcılar tarafından %51,38 oranında güvensiz olarak değerlendirildiğini ortaya koymuştur. Aynı zamanda donuk, ithal su ürünleri tüketimi konusunda katılımcıların %45,86’sı kararsız, %24,86’sı güvenli olarak değerlendirmiştir. Bu durum, ambalajlı işlenmiş ve donuk ürünlere karşı mesleki bir temkin olduğunu düşündürmektedir. Katılımcılar balık temini için balık halleri yerine zincir marketi tercih etme konusunda %40,33 oranla çekimser/kararsız yaklaşırken, %35,35 oranla ise katılmadıklarını ifade etmişlerdir. Bu konudaki tercihlerin net olmadığı ve geleneksel kaynaklara daha fazla güven duyulduğu tespit edilmiştir.

Çalışma sonuçları, katılımcıların danışanlarına diyet listelerinde Norveç somonunu %48,6 oranla önerdiğini göstermektedir. Tüketimde yerli su ürünlerine yönelimin desteklenmesi gerektiği görülmektedir. Katılımcıların %48,62’si su ürünlerini ağır metal açısından riskli kabul ederken, %38,12’si kararsız olduklarını ve %82,32’si su ürünlerinin alerjiye neden olabileceğini düşündüğünü ifade etmiştir. Bu durumun, su ürünleri tüketim önerilerinde çekimserliğe neden olabileceğini düşündürmektedir. Çalışma sonuçları, katılımcı diyetisyenlerin %79’unun diyet listelerinde su ürünlerinin alerjik etkilerine dikkat edilmesi gerektiğini düşündüklerini ortaya çıkarmıştır. Bu sonuç, (Demiray ve Yorulmaz, 2023)’ın halk sağlığı bakış açısıyla hazırladığı obezite yönetimi çalışmasında da yer verilen su ürünlerinin fayda-risk dengesini yönetme vurgusunu desteklemektedir.

Bununla birlikte, daha sık su ürünleri tüketen katılımcıların bilgi ve danışan odaklı yaklaşımlarının (F5) daha yüksek olduğu ($p=0,018 < 0,05$) tespit edilmiştir. Bu durum, su ürünleri tüketen katılımcıların tüketim önerisi konusunda daha aktif ve bilinçli olduğunu göstermektedir.

Faktör analizi sonuçlarına göre elde edilen alt boyutlar incelendiğinde, en yüksek ortalama “Ambalajlı ve İthal Su Ürünlerine Yönelik Güvenlik ve Tercih Algısı (F1)” boyutunda ($\bar{x}=3,373$), en düşük ortalama ise “Beslenme ve Diyetetik Uygulamalarında Su Ürünleri Bilgisi (F6)” ($\bar{x}=2,008$) boyutunda gözlenmiştir. Bu durum, diyetisyenlerin su ürünlerinin güvenliği konusunda daha bilinçli olduklarını, ancak mesleki uygulamalarda bilgi eksikliklerinin var olduğunu düşündürmektedir.

Bununla birlikte, katılımcı diyetisyenlerin %87,30’u su ürünleri hakkında eğitim alınması gerektiğini belirtmektedir. Bu durum, mesleki eğitim sürecinde su ürünlerine yönelik bilgi eksikliği yaşandığını göstermektedir. (Baygut ve Bilici, 2021) de, toplu beslenme sistemlerinde sürdürülebilirlik açısından balık gibi su ürünlerinin daha fazla yer alması gerektiğini savunarak eğitim eksikliğine dikkat çekmektedir.

Anket sonuçları, devlet üniversitesi mezunu olan katılımcıların ($\bar{x}=2,088$) puanlarının, özel/vakıf üniversitesi mezunu olan katılımcılara ($\bar{x}=1,885$) oranla “Su Ürünleri Hakkında Beslenme ve Diyetisyen Görüşleri (F2)” açısından ($p=0,016 < 0,05$) daha yüksek olduğunu göstermiştir. Ayrıca devlet üniversitesi mezunu olan katılımcıların ($\bar{x}=2,797$), özel/vakıf üniversitesi mezunlarına ($\bar{x}=2,400$) göre “Su Ürünlerine Yönelik Bilgi ve Farkındalık Algısı (F3)”nın daha yüksek olduğu ($p=0,001 < 0,05$) tespit edilmiştir.

Beslenme ve Diyetetik eğitiminde müfredatın sürekli güncellenmesi ve standardizasyonu, mezunların bilgi düzeylerini doğrudan etkilemektedir. (Demirel, 2015), Beslenme ve Diyetetik lisans eğitiminin müfredat, staj ve saha uygulamaları açısından farklılıklar gösterdiğini ve bu durumun mezunların profesyonel yeterliliklerini etkileyebileceğini belirtmiştir. Ayrıca (Alexandropoulou, 2022), sürdürülebilir beslenme yaklaşımlarında su ürünlerinin çevresel etkilerle birlikte değerlendirilmesi gerektiğini savunarak, diyetisyenlerin sürdürülebilirlik boyutunda da eğitilmesi gerektiğine dikkat çekmiştir.

Katılımcıların meslekteki görev süreleri ile alt boyutlar arasında anlamlı bir fark bulunmamıştır. Bu durum, mesleki deneyimin su ürünleriyle ilgili tutum ve bilgi düzeyine anlamlı bir etkisinin olmadığını göstermektedir.

Çalışmadaki bulgular, (Balaban, 2023)’ın Bursa bölgesinde yapmış olduğu çalışmayla da örtüşmektedir. Balaban’ın çalışmasından elde ettiği veriler, bireylerin su ürünlerini tüketme

konusundaki istekliliğinin sağlık endişeleri ve bilgi yetersizliğinden etkilendiğini göstermektedir. Aynı şekilde (Alkan vd., 2018), yaşam boyu sağlıklı beslenme için balık tüketiminin önemine dikkat çekerken, toplum genelinde bu bilginin yeterince yaygın olmadığını vurgulamıştır.

Çalışmaya katılanların çocuk sahibi olma durumlarına göre beslenme ve diyetetik uygulamalarında su ürünleri bilgisi değerlendirildiğinde, çocuk sahibi olmayan diyetisyenlerin bilgi düzeylerinin daha yüksek olduğu tespit edilmiştir. Bu bulgu, ilk bakışta beklenmedik gibi görünse de yaş faktörü dikkate alındığında anlam kazanmaktadır. Çocuk sahibi olmayan diyetisyenlerin çoğunlukla yeni mezun ve daha genç yaş gruplarında olduğu, dolayısıyla güncel eğitim müfredatına daha aşina olduklarını düşündürmektedir. Bununla birlikte çocuk sahibi olan diyetisyenlerin yaş ortalamasının daha yüksek olması, bilgi düzeylerinin güncelliğini etkileyebileceğini; yaşla birlikte eğitimde edinilen bilgilerin güncelliğini yitirmesi ve mesleki gelişim faaliyetlerine katılımın azalmasının bilgi düzeyinde düşüşe neden olabileceğini düşündürmektedir.

Çalışmada Türkiye’de görev yapan diyetisyenlerin bölgesel dağılıma göre su ürünleri kullanım tutumları değerlendirilmiş olup; Marmara ve Karadeniz bölgelerinde su ürünleri tüketiminin önerme sıklığı yüksekken, İç ve Doğu Anadolu Bölgelerinde daha düşüktür. Çalışmada elde edilen bu bulgu literatürle de uyumludur. (Balaban, 2023), Bursa’da su ürünleri tüketiminin yüksek olduğunu; taze tüketimin yaygın ve hamsinin en çok tercih edilen tür olduğunu bildirmiştir. Bu bulgular, çalışmadaki Marmara Bölgesi’ndeki su ürünleri tüketimine yönelik yüksek önerme oranlarını desteklemektedir. (Güvenin ve Sağlam, 2020), Karadeniz Bölgesi’nde hamsi tüketiminin öne çıktığını, ancak kırmızı etin daha sık tercih edildiğini saptamıştır. Bu durum, Karadeniz’de balık kültürünün güçlü olmasına rağmen, tüketimde çeşitliliğin sınırlı kaldığını düşündürmektedir. Doğu Anadolu’dan Erzincan örneğiyle (Karakaya, 2020), su ürünleri tüketiminin düşük, fiyatların yüksek ve erişimin sınırlı olduğunu vurgulamıştır. Benzer şekilde, Van ilinde yapılan bir çalışmada da taze balığa erişim zorluğu ve restoran yetersizliği, tüketimi azaltan etkenler arasında gösterilmiştir (Terin ve Keskin, 2021). (Girgin ve Nayir, 2024) ise Ege Bölgesi’nde balığın beyaz etten sonra tercih edildiğini, ancak tüketim oranının beklentinin altında kaldığını ortaya koymuştur. Bu da kültürel faktörlerin ve damak tadının önemli belirleyiciler olduğunu göstermektedir.

25 yaş altı ($\bar{x}=2,049$) ile 41 yaş üstü ($\bar{x}=2,733$) katılımcılar arasında anlamlı fark ($p=0,022 < 0,05$) olduğu tespit edilmiştir. 41 yaş üstü katılımcılar sağlık risklerini daha yüksek algılamaktadır. Bu durum, yaşın ilerlemesiyle birlikte bireylerin sağlık konusunda daha

temkinli ve bilinçli davranmaya başladığını ve risk algısının arttığını göstermektedir. Ayrıca, mesleki deneyimin veya kişisel yaşam tecrübelerinin, su ürünleri tüketimiyle ilişkili potansiyel riskleri daha fazla dikkate alma eğilimini güçlendirdiğini düşündürmektedir.

Cinsiyete göre yapılan analizlerde kadın ve erkek katılımcıların tüm alt boyutlardaki puan ortalamaları arasında istatistiksel olarak anlamlı bir fark bulunmamıştır. Bu durum, cinsiyetin tutum ve algılarda belirleyici bir etkiye sahip olmadığını göstermektedir.

Sonuç olarak, üç tarafı denizlerle çevrili bir ülkede yaşamamıza rağmen su ürünleri tüketiminin yetersiz oluşu, yalnızca halk düzeyinde değil, sağlık profesyonelleri arasında da bilgi ve tutum eksikliğine dayanmaktadır. Diyetisyenlerin teorik bilgiye sahip olmalarına karşın, uygulama sırasında çeşitli engellerle karşılaştıkları gözlenmiştir. Su ürünleri tüketimi, Türkiye’de bölgesel, sosyokültürel ve lojistik etkenlere bağlı olarak değişmekte; diyetisyenlerin önerme sıklığı da danışan talepleri, ekonomik koşullar, bölgesel erişim farklılıkları ve lojistik nedenlerle değişebilmektedir.

Artan nüfus ile birlikte açlığın küresel bir sorun haline geldiği tüm dünyada, sürdürülebilir protein kaynağı olan su ürünlerinin tüketiminin arttırılabilmesi için; üniversite düzeyinde su ürünlerine yönelik ders içeriklerinin güncellenmesi, beslenme ve diyetetik bölümlerinde bu kapsamda seçmeli dersler verilmesi, mezuniyet sonrası hizmet içi eğitimlerin planlanması, dondurulmuş su ürünlerinin lojistik, depolanma ve nakliye koşulları gibi hususlarda denetim mekanizmalarının arttırılması ve kamu spotları ile toplumun yanı sıra sağlık profesyonellerinin de bilgilendirilmesi önem arz etmektedir. Bu çok yönlü yaklaşım, diyetisyenlerin güvenle su ürünlerini önerebilmesini sağlayacak ve toplumda bu ürünlerin daha fazla yer bulmasına katkı sağlayacaktır.

KAYNAKLAR

- Alexandropoulou, I. G. (2022). Basics of Sustainable Diets and Tools for Assessing Dietary Sustainability: A Primer for Researchers and Policy Actors. *Healthcare*, 10(9). <https://doi.org/10.3390/healthcare10091668>
- Alkan, Ş. B., Taşkın, H., Ayranlı, M., & Öksüz, A. (2018). Yaşam boyu sağlıklı ve dengeli beslenme için balık tüketiminin önemi. *Food and Health*, 4(1), 43-62. <https://doi.org/10.3153/JFHS18006>
- Alpar, R. (2013). *Uygulamalı çok değişkenli istatistiksel yöntemle*. Ankara: Detay Yayıncılık.
- Balaban, D. B. (2023). Bursa Bölgesi'ndeki Tüketicilerin Su Ürünleri Tüketim Alışkanlıklarının Araştırılması. [Yayınlanmış yüksek lisans tezi, Yüksek Lisans Tezi. Bursa Uludağ Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Tarım Ekonomisi Anabilim Dalı], 83s.
- Baygut, H., & Bilici, S. (2021). Sustainability in Food Services. *Süleyman Demirel Üniversitesi Sağlık Bilimleri Dergisi*, 12(3), 422-429. <https://doi.org/10.22312/sdusbed.1022416>
- Çötel, F. T. (2024). *Su Ürünleri Tarım Ürünleri Piyasaları Raporu*. Tarım ve Orman Bakanlığı. Erişim Şubat 07 2025, <https://arastirma.tarimorman.gov.tr/tepge/Belgeler/PDF%20Tar%C4%B1m%20%C3%9Cr%C3%BCnleri%20Piyasalar%C4%B1/2024-Temmuz%20Tar%C4%B1m%20%C3%9Cr%C3%BCnleri%20Raporu/Su%20%C3%9Cr%C3%BCnleri%20Tar%C4%B1m%20%C3%9Cr%C3%BCnleri%20Piyasalar%C4%B1%20Raporu%20Temmuz>
- Demiray, G., & Yorulmaz, F. (2023). Halk Sağlığı Bakışıyla Obezite Yönetimi. *Sağlık Bilimlerinde Değer*, 13(1), 147-155. <https://doi.org/10.33631/sabd.1101432>
- Demirel, Z. B. (2015). Beslenme ve Diyetetik Eğitim Öğretiminin Standardizasyonu. *Beslenme ve Diyet Dergisi*, 43(3), 237-243. Erişim Aralık 27, 2023, <https://www.beslenmevediyetdergisi.org/index.php/bdd/article/view/151/117>
- Dhurandhar, N. V. (2021). Key Causes and Contributors of Obesity: A Perspective. *Nursing Clinics of North America*, 56(4), 449-464. <https://doi.org/10.1016/j.cnur.2021.07.007>
- Durna, M. K. (2023). Tunceli (Pertek ve Çemişgezek) ile Elazığ (Keban ve Sivrice) İlçelerinde Balık Tüketim Alışkanlıklarının Araştırılması ve Karşılaştırılması. *International Journal of Pure and Applied Sciences*, 9(2), 422-433. <https://doi.org/10.29132/ijpas.1364307>

- Dursun, F., & Gümüş, B. (2024). Fish consumption in restaurants: An investigation on planned behavior theory and food neophobia. *Ege Journal of Fisheries & Aquatic Sciences (EgeJFAS)/Su Ürünleri Dergisi*, 41(4). <https://doi.org/10.12714/egejfas.41.4.08>
- Erdoğan Sağlam, N., & Samsun, S. (2018). Yozgat İli Su Ürünleri Tüketim Alışkanlıklarının Belirlenmesi. *Süleyman Demirel Üniversitesi Eğirdir Su Ürünleri Fakültesi Dergisi*, 14(1), 9-16. <https://doi.org/10.22392/egirdir.303682>
- FAO. (2022). *The State of World Fisheries and Aquaculture 2022. Towards Blue Transformation*. Rome: FAO. Retrieved Dec 27, 2023 from <https://openknowledge.fao.org/items/11a4abd8-4e09-4bef-9c12-900fb4605a02>
- FAO. (2024). *The State of World Fisheries and Aquaculture*. Rome.: FAO. Retrieved Dec 27, 2023 from <https://openknowledge.fao.org/server/api/core/bitstreams/f985caed-cc7a-457e-8107-7ce16c6ef209/content>.
- Gawel, J. P. (2023). Barriers and drivers to increasing sustainable bivalve seafood consumption in a mas market economy. *Food Frontiers*. <https://doi.org/10.1002/fft2.282>
- Girgin, H., & Nayir, M. B. (2024). İzmir’In Kiraz, Beydağ Ve Ödemiş İlçelerindeki Su Ürünleri Tüketim Alışkanlıklarının Ve Su Ürünleri Tüketimi İle Bulaşabilen Zoonoz Hastalıklar Hakkındaki Bilgi Düzeyinin Araştırılması. *Ecological Life Sciences*, 19(4). <https://doi.org/10.12739/NWSA.2024.19.4.5A0220>
- Global Hunger Index . (2020, Nisan). *2020 Global Hunger Index By Severity, Select a country to view trends in detail*. Retrieved Dec 27, 2023 from Global Hunger Index : <https://www.globalhungerindex.org/ranking.html>
- Güvenin, O., & Sağlam, N. E. (2020). Ordu Ve Samsun’Da Su Ürünleri Tüketim Tercihleri Ve Alışkanlıklarının Karşılaştırılması. *Ege Journal of Fisheries and Aquatic Sciences*, 37(3), 259-265. <https://doi.org/10.12714/egejfas.37.3.08>
- Hınışlıoğlu, K. N., Aslanyavrusu, G., Başkan, S., & Kocatepe, D. (2024). Su Ürünleri Tüketimi, Diyet Listelerindeki Yeri ve Önemi. *Doğu Karadeniz Sağlık Bilimleri Dergisi*, 3(3), 106-118. <https://doi.org/10.59312/ebshealth.1460337>
- Kaplan, E., Buhan, E., & Yeşilayer, N. (2019). Mardin İlinde Balık Tüketim Alışkanlıklarının Belirlenmesi: Kızıltepe İlçesi Örneği. *Gaziosmanpaşa Bilimsel Araştırma Dergisi*, 8(1), 59-73.
- Karadaş, N. F. (2024). Adıyaman ve Iğdır İlleri'nde Tüketicilerin Su Ürünleri Tüketim Tercihlerinin Belirlenmesi. *Osmaniye Korkut Ata Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Dergisi*, 7(5), 2374-2392. <https://doi.org/10.47495/okufbed.1496511>

- Karakaya, E. (2020). Erzincan İli Balık Tüketim Alışkanlıklarının Belirlenmesi. *Memba Kastamonu Üniversitesi Su Ürünleri Fakültesi Dergisi*, 6(1), 18-29.
- Karakulak, Y. A. (2020). Erzurum İli Merkez İlçelerinin Su Ürünleri Tüketim Davranışları Üzerine Araştırmalar. *Acta Aquatica Turcica*, 16(2), 290-300. <https://doi.org/10.22392/actaquatr.669336>
- Kaya, Y., Duyar, H. A., & Erdem, M. E. (2004). Balık Yağ Asitlerinin İnsan Sağlığı İçin Önemi. *Ege Journal of Fisheries and Aquatic Sciences*, 21(3), 365-370.
- Kocatepe, D., Büyükkol, D. C., & Hınıslioğlu, K. N. (2025). Obesity Prevalence in World and Türkiye. *Northern Journal of Health Sciences*, 1(1), 26-32.
- Kocatepe, D., Büyükkol, D., & Öztürk, G. (2021). Selenyum. *Su Ürünleri ve Sağlık. Sinop Üniversitesi Fen Bilimleri Dergisi*, 6(2), 162-173. <https://doi.org/10.33484/sinopfdb.879034>
- Kuşat, M., & Şahan, M. (2021). Su Ürünleri Tüketim Tercihleri Üzerine Uşak İlinde Bir Anket Çalışması. *Acta Aquatica Turcica*, 7(3), 376-385. <https://doi.org/10.22392/actaquatr.848663>
- Küçük, H. Ç. (2022). Osmaniye İlinde Su Ürünleri Tüketim Alışkanlıklarının Anket Çalışması ile Belirlenmesi. *Menba Kastamonu Üniversitesi Su Ürünleri Fakültesi Dergisi*, 8(1), 39-49.
- Küçükil, Ö. (2024). Tüketim. *Dünyada ve Türkiye'de Su ürünleri Sektörü*. İzmir: zmir Kalkınma Ajansı. Erişim: 07 Şubat 2025, <https://izka.org.tr/wp-content/uploads/2024/11/DUNYADA-VE-TURKIYEDE-SU-URUNLERI-SEKTORU.pdf>
- Lund, E. K. (2013). Health benefits of; Is it just the fatty acids? *Food Chemistry*, 140(3), 413–420. <https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2013.01.034>
- Mazzocchi, A. D. (2021). Towards a More Sustainable Nutrition: Complementary Feeding and Early Taste Experiences as a Basis for Future Food Choices. *Nutrients*, 13(8), 2695. <https://doi.org/10.3390/nu13082695>
- Merdol, T. K. (2020). *Beslenme Antropolojisi*. içinde Ankara: Hedef CS Basın Yayın.
- Mina, K. F. (2007). A valid semiquantitative food frequency questionnaire to measure fish consumption. *European Journal of Clinical Nutrition*, 61(8), 1023-2031. <https://doi.org/10.1038/sj.ejcn.1602617>
- Muslu, M. (2021). Küresel İklim Krizi ve Beslenme Sorunları Karşısında Geleceğin Alternatif Besinler. *Climate and Health Journal*, 1(2), 74-81.

- Müller, O., & Krawinkel, M. (2005). *Malnutrition and health in developing countries*. 173(3). CMAJ. <https://doi.org/10.1503/cmaj.050342>
- Nordstokke, D. W., & Colp, S. M. (2014). Investigating the robustness of the nonparametric Levene test with more than two groups. 35(2), s. 361-383. *Psicológica*.
- Ongan, D., & Bozdağ, A. N. (2024). Sürdürülebilir Toplu Beslenme Sistemleri: Hedefler ve Stratejiler. *Türkiye Klinikleri Nutrition and Dietetics-Special Topics*, 10(2), 50-59.
- Oxford University Press. (1987). *Report of the World Commission on Environment and Development: Our Common Future*. United Nations. Retrieved Dec 20, 2025 from <http://www.ask-force.org/web/Sustainability/Brundtland-Our-Common-Future-1987-2008.pdf>
- Özbay, Ö., & Özoğul, F. (2020). Elazığ İli Su Ürünleri Tüketim Alışkanlıklarının Belirlenmesi. *Fen ve Mühendislik Bilimleri Dergisi*, 39(2).
- Özdamar, K. (2016). *Ölçek ve Test Geliştirme Yapısal Eşitlik Modellemesi IBM SPSS , IBM AMOS VE MINITAB Uygulamalı*. Eskişehir: Nisan Kitapevi.
- Özer, E. R., & Tekinşen, K. (2021). Akdeniz Diyeti ve Sağlık. *Akademik Et Ve Süt Kurumu Dergisi* (2), 13-23.
- Özüğür, A. K., Sarı, H. A., Gökdağ, Ö., & Atay, O. (2019). Öğrencilerin Balık Eti Tüketim Düzeyleri ve Tüketim Alışkanlıklarının Belirlenmesinde Çine MYO Örneği. *Mesleki Bilimler Dergisi*, 57-63.
- Palamutoğlu, M. İ. (2023). Sürdürülebilirlikte Sağlıklı ve Kaliteli Yaşam. *Her Yönüyle Sürdürülebilirlik* (s. 107-118). içinde Afyonkarahisar: Efe Akademi Yayınevi.
- Pekcan, A. G. (2019). Sürdürülebilir Beslenme ve Beslenme Örüntüsü: Bitkisel Kaynaklı Beslenme. *Beslenme Ve Diyet Dergisi*, 47(2), 1–10. <https://doi.org/10.33076/2019.BDD.1268>
- Pekcan, G., Şanlıer, N., & Baş, M. (2015). *Türkiye Beslenme Rehberi (TÜBER)*. Ankara.
- Selvi, K. K. (2022). Çanakkale'nin Yenice ve Bayramiç İlçelerinde Su Ürünleri Tüketiminin Değerlendirilmesi. *Acta Aquatica Turcica*, 18(1), 93-108. <https://doi.org/10.22392/actaquatr.991184>
- Seravalle, G., & Grassi, G. (2017). Obesity and Hypertension. *Pharmacological Research*(122), 1-7. <https://doi.org/10.1016/j.phrs.2017.05.013>
- SGB. (2019). *Tarım Ürünleri Piyasaları- Su Ürünleri Raporu Ocak*. Tarımsal Ekonomi ve Politika Geliştirme Enstitüsü. Erişim: 04 Şubat 2025,

<https://arastirma.tarimorman.gov.tr/tepge/Belgeler/PDF%20Tarim%20Ürünleri%20Piyasaları/2019-Ocak%20Tarim%20Ürünleri%20>

- Sivri, B. H. (2018). Su ürünleri tüketimi yönünden tüketici davranışlarının araştırılması: Mersin ili örneği. Mersin. [Yayınlanmış yüksek lisans tezi, Yüksek Lisans Tezi. Mersin Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Su Ürünleri Anabilim Dalı], 126s.
- Some, E. S. (2022). Güncel Bazı Sağlıklı Diyetlerin Çevresel Sürdürülebilirlik Perspektifleri/ Environmental Sustainability Perspectives of Some Current Healthy Diets. (B. U. Kadioğlu, Dü.) *İklim ve Sağlık Dergisi / Climate and Health Climatehealth*, 2(2), 64-68.
- Söyler, N. İ. (2021). Hastane çalışanlarının genetiği değiştirilmiş organizma (GDO), farkındalık düzeylerinin belirlenmesi: Sinop örneği. *Food and Health*, 7(1), 1-14. <https://doi.org/10.3153/FH21001>
- Şahin, K. (2019). II. *Gıda ve Sağlıklı Beslenme*. Ankara: Türkiye Bilimler Akademisi TÜBA. Erişim: 04 Şubat 2025, <https://tuba.gov.tr/files/yayinlar/raporlar/T%C3%9CBA-II%20G%C4%B1da%20ve%20Sa%C4%9Flık%C4%B1kl%C4%B1%20Beslenme%20Raporu.pdf>.
- Şen, A., & Aktaş, N. (2019). Tüketicilerin Balık Tüketim Alışkanlıkları ve Bilgi Durumlarının Belirlenmesi. *Determination of Fish Consumption Habits and Information Situations of Consumers*, 134, 141. Erişim: 04 Mart 2025, https://www.researchgate.net/profile/Alis-Sen-2/publication/348560166_TUKETICILERIN_BALIK_TUKETIM_ALISKANLIKLARI_VE_BILGI_DURUMLARININ_BELIRLENMESI/links/60cf68b6458515dc1797e41d/TUeKETICILERIN-BALIK-TUeKETIM-ALISKANLIKLARI-VE-BILGI-DURUMLARININ-BELIRLENME.
- T.C. Sağlık Bakanlığı Halk Sağlığı Genel Müdürlüğü. (2020). *Toplu Beslenme Sistemleri (Toplu Tüketim Yerleri) İçin Ulusal Menü Planlama ve Uygulama Rehberi*. Erişim: 04 Mart 2025, Halk Sağlığı Genel Müdürlüğü: https://hsgm.saglik.gov.tr/depo/birimler/saglikli-beslenme-ve-hareketli-hayat-db/Dokumanlar/Rehberler/Toplu_Beslenme_Sistemleri_Kapak.pdf
- T.C. Sağlık Bakanlığı Halk Sağlığı Kurumu. (2022). *Türkiye Beslenme Rehberi 2022*. T.C. Sağlık Bakanlığı, Halk Sağlığı Genel Müdürlüğü: Erişim: 31 Ekim 2024, <https://hsgm.saglik.gov.tr/depo/birimler/saglikli-beslenmehareketli-hayat->

- db/Rehberler/T%C3%BCrkiye%20
Beslenme%20Rehber%20(T%C3%9CBER)%202022.pdf
- Tabachnick, B. G., & Fidell, L. S. (2013). *Using multivariate statistics*. Boston,: Pearson.
- TAGEM. (2019). Su Ürünleri Sektör Politika Belgesi 2019-2023 . Ankara: Tarım ve Orman Bakanlığı Tarımsal Araştırmalar ve Politikalar Genel Müdürlüğü. Erişim: 07 Şubat 2025,
<https://www.tarimorman.gov.tr/TAGEM/Belgeler/yayin/Su%20%C3%9Cr%C3%BCnleri%20Sekt%C3%B6r%20Politika%20Belgesi%202019-2023.pdf>
- Tanır, F. Ş. (2001). Doğankent Beldesinde Bir Tekstil Fabrikasında Çalışanların Beslenme Durumu. *TTB Mesleki Sağlık Ve Güvenlik Dergisi*, 2(7), 22-25.
- Tarım Ve Orman Bakanlığı. (2020). *Su Ürünleri İstatistikleri*. Ankara: İstatistik ve Bilgi Sistemler Daire Başkanlığı. Erişim: 07 Şubat 2025,
<https://www.tarimorman.gov.tr/BSGM/Belgeler/Icerikler/Su%20%C3%9Cr%C3%BCnleri%20Veri%20ve%20D%C3%B6k%C3%BCmanlar%C4%B1/Su-%C3%9Cr%C3%BCnleri-%C4%B0statistikleri.pdf>
- TEPGE. (2024, 11). Su Ürünleri Ürün Raporu 2024. *Araştırma Yayınları 2024*. Ankara: TARIM REFORMU Genel Müdürlüğü Tarımsal Ekonomi Ve Politika Geliştirme Enstitüsü. Erişim: 07 Şubat 2025,
<https://arastirma.tarimorman.gov.tr/tepge/Belgeler/PDF%20%C3%9Cr%C3%BCn%20Raporlar%C4%B1/2024%20%C3%9Cr%C3%BCn%20Raporlar%C4%B1/Su%20%C3%9Cr%C3%BCnleri%20%C3%9Cr%C3%BCn%20Raporu%202024-403%20TEPGE.pdf>
- Terin, M., & İnaç, S. (2023). Hakkari İli Yüksekova İlçesinde Balık Tüketim Yapısı ve Tercihleri Üzerine Bir Araştırma. *Turkish Journal of Agricultural and Natural Sciences*, 10(2), 398-409. <https://doi.org/10.30910/turkjans.1248871>
- Terin, S., & Keskin, A. (2021). Hanelerin balık tüketim sıklığına etki eden faktörlerin sıralı probit model ile analizi. *Türk Tarım ve Doğa Bilimleri Dergisi*, 8(3), 671-679. <https://doi.org/10.30910/turkjans.931831>
- TÜİK. (2023, 06 01). *Türkiye Sağlık Araştırması*. Erişim: 28 Aralık, 2023, Türkiye İstatistik Kurumu: <https://data.tuik.gov.tr/Bulten/Index?p=Turkiye-Saglik-Arastirmasi-2022-49747>.

- Umut, F., Bilgin, Ş., & İzci, L. (2022). Su Ürünleri Tüketiminin Bağışıklık Sistemi Üzerine Etkisi. *Turkish Journal of Science and Engineering*, 4(2), 130-137. <https://doi.org/10.55979/tjse.1137563>
- United Nations (a). (2023, 08 08). *Sustainable Development Summit*, Retrieved Jan 31, 2025 from Sustainable Development Goals: https://www.un.org/sustainabledevelopment/wp-content/uploads/2023/08/SustDev_Explainer.pdf
- United Nations (b). (2023). *Take Action for the Sustainable Development Goals*, Retrieved Jan 31, 2025 from Sustainable Development Goals: <https://www.un.org/sustainabledevelopment/sustainable-development-goals/>
- United Nations (c). (2023). *Goal 14: Conserve and sustainably use the oceans, seas and marine resources*, Retrieved Jan 31, 2025 from Sustainable Development Goals: <https://www.un.org/sustainabledevelopment/oceans/>
- Usta, Y., Arslanköylü, A. E., & Yılğör, E. (2007). Protein Enerji Malnutrisyonu Patofizyolojisi ve Tedavisi. *Turkiye Klinikleri J Pediatr Sc*, 3(6), 51-55.
- Üner, M. H., & Yılmaz, İ. (2020). İşçi Beslenmesi, İş Kazaları ve Üretkenlik İlişkisinin İncelenmesi. *Haliç Üniversitesi Sağlık Bilimleri Dergisi İşçi Beslenmesi*, 3(3), 169-7.
- Wanjek, C. (2005). Food at Work. *Workplace Solutions For Malnutrition, Obesity And Chronic Diseases*. Geneva: International Labour Organization. Retrieved January 17, 2025. https://www.ilo.org/sites/default/files/wcmsp5/groups/public/@dgreports/@dcomm/@publ/documents/publication/wcms_publ_9221170152_en.pdf
- WHO. (2000). *Obesity: Preventing and managing the global epidemic*. World Health Organization: Technical Report, Retrieved January 17, 2025. <https://iris.who.int/handle/10665/42330>
- WHO. (2013). baseline for implementation: global country survey 2008/2009: executive summary and survey findings. *WHO Global Plan of Action on Workers' Health (2008-2017)*, (s. 46). Geneva, Retrieved January 17, 2025 from <https://iris.who.int/bitstream/handle/10665/341021/WHO-FWC-PHE-2013.01-eng.pdf?sequence=3>
- WHO. (2018). *World Health Organization*. Retrieved Dec 28, 2023 from Noncommunicable Diseases Country Profiles: https://www.who.int/docs/default-source/ncds/9789241514620-eng.pdf?sfvrsn=48f7a45c_2

- WHO. (2020, 04 29). Nutrition. *Healty Diet, Key Facts*, Retrieved January 17, 2025 from https://www.who.int/health-topics/nutrition#tab=tab_1
- WHO. (2023). *Obestiy and overweight*. WHO, Retrieved July 04, 2025 from <https://www.who.int/news-room/fact-sheets/detail/obesity-and-overweight>
- Xue, H., Wang, Y., & Lim, H. (2020). Handbook of Eating and Drinking: Interdisciplinary Perspectives. *Global trends in obesity*, 1217-1235. https://doi.org/10.1007/978-3-030-14504-0_157
- Yangılar, F. &. (2020). Yetersiz ve Dengesiz Beslenmeyle İlişkili Sağlık Sorunları, Gıda Endüstrisindeki Teknolojik Uygulamalar ve Öneriler. *Türkiye Sağlık Bilimleri Ve Araştırmaları Dergisi*, 3(2), 61-74.
- Yiğit, H. B. (2020). Afyonkarahisar İlinde Eğitim Gören Lise Öğrencilerinin Su Ürünleri Tüketim Alışkanlıklarının Belirlenmesi. *Journal of Anatolian Environmental and Animal Sciences*, 5(2), 205-211. <https://doi.org/10.35229/jaes.688481>

EKLER

Ek 1: Etik Kurul Raporu ve ekleri

Evrak Tarih ve Sayısı: 06.04.2024-253182



T.C.
SİNOP ÜNİVERSİTESİ REKTÖRLÜĞÜ
İnsan Araştırmaları Etik Kurulu



Sayı : E-57428665-050.04-253182
Konu : 2024/49 Sayılı İnsan Araştırmaları Etik
Kurulu Kararı

06.04.2024

Sayın Kübra Nur HINISLIOĞLU

Üniversitemiz İnsan Araştırmaları Etik Kurulumuzca alınan 28.3.2024 tarih ve 2024/49 sayılı kararı yazımız ekinde gönderilmektedir.
Bilgilerini ve gereğini rica ederim.

Prof. Dr. Şakir TAŞDEMİR
Rektör

Ek:2024/49 Sayılı İnsan Araştırmaları Etik Kurulu Kararı (9 Sayfa)

Bu belge, güvenli elektronik imza ile imzalanmıştır.

Belge Doğrulama Kodu :BSFKZÖLAKİ Pin Kodu :16962 Belge Takip Adresi : <https://turkiye.gov.tr/ebd/teK=5743&eD=BSFKZÖLAKİ&eS=253182>
Adres:Korucuk Mah. Üniversite Cad. 15 Temmuz Yerleşkesi Rektörlük Binası No:21B 57010 Bilgi için: Mehmet ÇAY
Merkez:SINOP Unvanı: Bilgisayar İşletmeni
Telefon:(0 368) 271 57 68 Faks:(0 368) 271 57 70 Tel No: 1207
e-Posta:inarek@sinop.edu.tr Web: www.sinop.edu.tr
Kep Adresi: sinopuniversitesi@hs01.kep.tr



Bu belge, güvenli elektronik imza ile imzalanmıştır.



T.C.
SİNOP ÜNİVERSİTESİ REKTÖRLÜĞÜ
İnsan Araştırmaları Etik Kurulu
Karar Belgesi

Oturum Tarihi	Oturum Sayısı	Oturum Karar Sayıları
28.03.2024	3	2024/42-78

Sinop Üniversitesi İnsan Araştırmaları Etik Kurulu Prof. Dr. Erkal ARSLANOĞLU başkanlığında 28.03.2024 tarihinde 09:30-12:00 saatleri arasında toplanarak aşağıdaki kararı almıştır.

Karar Sayısı: 2024/49

Yüksek Lisans Öğrencisi Kübra Nur HINISLIOĞLU ve Prof. Dr. Demet KOCATEPE'nin 08 Mart 2024 tarihli "*Diyetisyenlerin Diyet Listelerinde Su Ürünleri Kullanımı ile İlgili Tutumlarının Belirlenmesi*" başlıklı araştırmalarına ait ekte sunulan belgeler, Üniversitemiz İnsan Araştırmaları Etik Kurulunca değerlendirilmiştir.

Araştırmanın fikri, hukuki ve telif hakları bakımından metot ve ölçeğine ilişkin sorumluluğu araştırmacılara ait olmak üzere ve "Kişisel Verilerin Korunması Kanununa" dikkat edilmesi şartıyla Üniversitemiz İnsan Araştırmaları Etik Kurulu Yönergesine "**Uygun**" olduğunun kabulüne, sonucun sorumlu araştırmacı Yüksek Lisans Öğrencisi Kübra Nur HINISLIOĞLU'ya bildirilmesine oybirliği ile karar verildi.

Ek:

- 1- Etik Kurul Başvurusu (5 Sayfa)
- 2- Aydınlatılmış Onam Formu (1 Sayfa)
- 3- Kişisel Bilgi Formu Ölçme Aracı (2 Sayfa)

Prof. Dr. Erkal ARSLANOĞLU
İnsan Araştırmaları Etik Kurulu Başkanı

Doç. Dr. Songül ÇEK
Başkan Yardımcısı

Doç. Dr. Ahmet MOR
Kurul Üyesi

Doç. Dr. İbrahim DEMİRCİ
Kurul Üyesi

Doç. Dr. Aydın ÜNAL
Kurul Üyesi

Doç. Dr. Bilge BAL ÖZKAPTAN
Kurul Üyesi

Dr. Öğr. Üyesi Neslihan ŞAHİN
Kurul Üyesi

Dr. Öğr. Üyesi Hilal KARAKUŞ
Kurul Üyesi

Bu belge, güvenli elektronik imza ile imzalanmıştır.

Belge Doğrulama Kodu :BSLKA922AU Pin Kodu :47652

Belge Takip Adresi : <https://turkiye.gov.tr/ebd?eK=5743&eD=BSLKA922AU&eS=252254>

Adres:Korucuk Mah. Üniversite Cad. 15 Temmuz Yerleşkesi Rektörlük Binası No:21B 57010 Merkez/SİNOP
Telefon:(0 368) 271 57 68 Faks:(0 368) 271 57 70
e-Posta:inarek@sinop.edu.tr İnternet Adresi:www.inarek.sinop.edu.tr
Kep Adresi:sinopuniversitesi@hs01.kep.tr

Raportör: Mehmet ÇAY
Unvan: Bilgisayar İşletmeni
Tel No: 1207



KATILIM KABUL FORMU

Değerli Katılımcı

Bu çalışma, diyetisyenlerin su ürünlerini diyet listelerinde kullanımına yönelik bilgi, tutum ve yaklaşımlarını belirleyerek ortaya konulması, eksikliklerinin giderilip farkındalığın artırılması, ülkemizdeki su ürünleri tüketimindeki azlığın nedenlerinin tespiti amacıyla planlanmıştır. Sizlerden kişisel bilgi formu ve “Su ürünlerinin diyet listelerinde kullanımına yönelik tutum ölçeği anketi” cevaplamanız beklenmektedir. Araştırmanın çalışma grubunu Türkiye’deki devlet ve vakıf üniversitelerinin beslenme ve diyetetik alanlarından mezun diyetisyenler oluşturmaktadır. Lütfen “Beslenme ve Diyetetik alanında lisans mezunu” iseniz verilen soruları ve anketi cevaplayınız.

Veriler yalnızca araştırma kapsamında değerlendirecek, kişisel bilgileriniz hiçbir şekilde paylaşılmayacaktır.

Eğer araştırmanın amacı ile ilgili verilen bu bilgiler dışında şimdi veya sonra daha fazla bilgiye ihtiyaç duyarsanız e posta (dytkubranurhınislioglu@gmail.com) ile ulaşabilirsiniz.

Saygılarımla.

Diyetisyen Kübra Nur Hınıslioğlu

Sinop Üniversitesi, Disiplinlerarası Çevre Sağlığı Anabilim Dalı

Yukarıda bilgileri paylaşılan araştırmaya katılmak istiyorum.

Tarih: / /

Adınız-Soyadınız:

İmza:

1. BÖLÜM KİŞİSEL BİLGİ FORMU

Genel Bilgiler

1. **Cinsiyet** Bayan ☐ Bay ☐

2. **Yaş** 25 yaş ve altı ☐ 26-30 yaş ☐ 31-35 yaş ☐ 36-40 yaş ☐ 41 yaş ve üstü ☐

3. **Medeni durum**

Evli ☐ Bekar ☐

4. **Çocuk**

Evet ☐ Hayır ☐

5. **Mezun Olduğunuz Üniversite**

Devlet üniversitesi ☐ Vakıf Üniversitesi ☐

6. **Eğitim durumu**

Lisans ☐ Yüksek lisans ☐

Doktora ☐

7. **Meslekteki görev süresi**

0-5 yıl ☐ 6-10yıl ☐ 11-15 yıl ☐ 26-20yıl ☐ 21 yıl ve üstü ☐

8. **Yaşadığınız şehir**

Su Ürünleri Tüketimi İle İlgili Bilgiler

9. **Su ürünlerini ne sıklıkla tüketiyorsunuz?**

a) her gün b) haftada 2 c) haftada 1 d) ayda 1 e) hiç

10. **Balık dışında tükettiğiniz su ürünleri var mı?**

a) evet b) hayır

Cevabınız evet ise tükettiğiniz su ürünlerini yazar mısınız?.....

11. **Diyette su ürünleri tüketimi hakkındaki düşünceleriniz nelerdir? (Su ürünleri tüketmiyorsanız bu soruyu geçiniz)**

a) Yararlı olduğunu düşünüyorum b) Zararlı olduğunu düşünüyorum c) Yarar/zarar konusunda bilgim yok d) Yarar zarar dengesi kapsamında tüketmeye çalışıyorum Diğer.....

12. **Eğitim döneminde su ürünleri hakkında bir ders işlediniz mi?**

a) evet b) hayır

13. Su ürünleri hakkında eğitimin gerekli olduğunu düşünüyor musunuz?

a) evet b) hayır

14. Danışanlarınızın diyet listelerinde balığa ne kadar sıklıkla yer veriyorsunuz?

a) her gün b) haftada 2 c) haftada 1 d) ayda 1 e) hiç

15. Danışanlarınızın diyet listelerinde balık dışı su ürünlerine ne kadar sıklıkla yer veriyorsunuz?

a) her gün b) haftada 2 c) haftada 1 d) ayda 1 e) hiç

**SU ÜRÜNLERİNİN DİYET LİSTELERİNDE KULLANIMINA YÖNELİK TUTUM ÖLÇEĞİ
ANKETİ**

	SORULAR	Tamamen Katılıyorum	Katılıyorum	Kararsızım	Katılmıyorum	Kesinlikle katılmıyorum
1	Beslenme ve Diyetetik lisans eğitimi süresince balık ve diğer su ürünleri hakkında yeterli bilgi verilmektedir.					
2	Su ürünlerini güvenli gıdalardır.					
3	Su ürünleri alerjiye neden olabilir.					
4	Su ürünlerinin fazla tüketilmesi sağlık problemlerine yol açabilir.					
5	Su ürünleri yoğurt ile tüketildiğinde zehirlenmeye sebep olabilir.					
6	Danışanlarıma balık tüketimi konusunda yeterli bilgiyi aktarırım.					
7	Çocukların okullarda su ürünleri tüketimi ile ilgili olarak bilinçlendirilmesi gerekir.					
8	Yetiştiricilik balıkları tüketmekte ve danışanlarıma önermekte tereddüt edebilirim.					
9	Su ürünleri satın alırken tekstür, koku, renk, tazelik gibi özelliklere dikkat edilmelidir.					
10	Fiyatının avantajlı olması sebebiyle su ürünlerine diyet listelerinde yer verebilirim.					
11	Danışanlarıma diyet listelerinde balığa yer verebilirim.					

12	Su ürünleri ağır metal açısından riskli gıdalardır.					
13	Balığın taze olup olmadığını görünüşüne bakarak tespiti edilebilir.					
14	Danışanlarımın diyet listelerinde kabuklu su ürünlerine (midye, istiridye, karides gibi) yer verebilirim.					
15	Dip balıklarını (mezgıt, kalkan) danışanlarıma önerebilirim					
16	Danışanlarım midye gibi kabuklu su ürünlerini tüketme konusunda eğilimlidir.					
17	Çocuklar su ürünleri tüketme konusunda dikkatli olmalıdır.					
18	Balık hallerinde ve marketlerde satılan Türk somonunu güvenlidir					
19	Su ürünlerinin sağlık açısından önemi konulu bir seminere katılmak isterim.					
20	Su ürünlerinin sağlık açısından önemi konulu bir seminere katılmak isterim.					
21	Kolesterol hastalarının diyetlerinde su ürünle güvenle yer verebilir.					
22	Danışanlarım diyet listelerinde su ürünlerinin yer almasını istemeyebilir.					
23	Türkiye’de su ürünleri tüketiminin artırılmasında diyetisyenlerin rolü büyüktür.					
24	Danışanlarımın diyet listelerinde haftada 2 kez balığa yer verebilirim.					
25	Günlük ihtiyaç duyulan EPA+DHA miktarına haftada iki porsiyon yağlı balık tüketimi yeterli gelebilir.					
26	Ülkemizde taze balığa çok rahat erişilebilmektedir.					
27	Diyetisyenler danışanlarına diyet yazarken su ürünleri tüketip tüketmek istemediklerini mutlaka sorgulamalı ve danışanlarda oluşabilecek alerjik reaksiyonlara karşı bilgi vermelidir.					
28	Balık halleri yerine zincir marketlerde satılan ambalajlı su ürünleri tercih edilmelidir.					

29	Marketlerde satılan balık kroketler, kaplanmış su ürünleri güvenlidir.					
30	Marketlerde satılan donuk ithal balıkları güvenlidir.					
31	Danışanlarım su ürünleri tüketimi ile ilgili farkındalıkları vardır					
32	Danışanlarıma diyet listelerinde Norveç somonu tüketimini önerebilirim					
33	Sağlık kuruluşlarında verilen tabldot yemekleri ve kantinde su ürünlerine yeterince yer verilmektedir					
34	Su ürünleri hakkında yeterli düzeyde bilgiye sahip olduğumu düşünüyorum.					

ÖZGEÇMİŞ

KİŞİSEL BİLGİLER

Ad Soyad Kübra Nur Hınıslioğlu

Doğum Tarihi

Doğum Yeri

E-posta Adresi

EĞİTİM BİLGİLERİ

Lise Kayseri Kadı Burhaneddin Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi
(Hemşirelik Bölümü) 2011

Önlisans İzmir Katip Çelebi Üniversitesi Sağlık Hizmetleri Meslek Yüksek Okulu
(Yaşlı Bakımı Bölümü) 2016

Lisans İstanbul Esenyurt Üniversitesi Sağlık Bilimleri Fakültesi
(Beslenme ve Diyetetik Bölümü) 2020

Yüksek Lisans Sinop Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü
Disiplinler Arası Çevre Sağlığı Ana Bilim Dalı

İŞ DENEYİMİ

Eylül 2011 - Ekim 2017 İzmir Atatürk Eğitim ve Araştırma Hastanesi

Ekim 2017 - Ekim 2020 Esenyurt Necmi Kadioğlu Devlet Hastanesi

Ekim 2020 - Aralık 2021 Kayseri Şehir Hastanesi

Aralık 2021 - Halen Sinop Atatürk Devlet Hastanesi

YAYINLAR, ÇALIŞMALAR

Makale Kocatepe, D., Büyükkol, D. C., & Hınıslioğlu, K. N. (2025). Obesity Prevalence in World and Türkiye. *Northern Journal of Health Sciences*, 1(1), 26-32.

Makale Hınıslioğlu, K. N., Aslanyavrusu, G., Başkan, S., & Kocatepe, D. (2024). Su Ürünleri Tüketimi, Diyet Listelerindeki Yeri ve Önemi. *Doğu Karadeniz Sağlık Bilimleri Dergisi*, 3(3), 106-118.