

Z kuşağının su ürünleri tüketim tercihleri ve gıda güvenliği bilinç düzeyinin belirlenmesi

Furkan COŞKUN, Hande DOĞRUYOL

Cite this article as:

Coşkun, F., Doğruiyol, H. (2025). Z kuşağının su ürünleri tüketim tercihleri ve gıda güvenliği bilinç düzeyinin belirlenmesi. Food and Health, 11(2), 156-172. <https://doi.org/10.3153/FH25013>

İstanbul Üniversitesi, Su Bilimleri
Fakültesi, Balıkçılık ve Su Ürünleri
İşleme Teknolojisi Bölümü, Gıda
Güvenliği Anabilim Dalı, İstanbul,
Türkiye

ORCID IDs of the authors:

F.C. 0009-0004-7286-7890

H.D. 0000-0002-0856-3823

Submitted: 21.11.2024

Revision requested: 30.01.2025

Last revision received: 13.03.2025

Accepted: 14.03.2025

Published online: 20.03.2025

Correspondence:

Hande DOĞRUYOL

E-mail: dogruiyol@istanbul.edu.tr



© 2025 The Author(s)

Available online at
<http://jfh.sscientificwebjournals.com>

ÖZ

Günümüzde genç yaş aralığında bulunan Z kuşağının, içine doğdukları teknolojik ve sosyolojik gelişmeler göz önüne alındığında, değişen çağın bu neslin tüketim alışkanlıkları, karar alma kalıpları ve değer yargılarını etkilediği gözlenmektedir. Bu çalışma, Z kuşağını temsil eden 18-27 yaş arasındaki 197 bireyin katılımıyla gerçekleştirilmiştir. Çevrimiçi platform üzerinden yapılan ve 33 adet soru içeren anket, katılımcıların demografik özelliklerini, su ürünleri özelinde tüketim tercihlerini ve gıda güvenliği bilinç düzeyini belirleme amacı taşımıştır. Nicel bir araştırma olarak desenlenmiş ve betimsel yöntem kullanılmıştır. Z kuşağının çoğunlukla ayda en az bir kez su ürünleri tükettiği (%26), hamsi gibi küçük yağlı balıkları tercih ettiği (%46) ve besin takviyesi kullanmadığı (%81) belirlenmiştir. Sosyal medya etkinliğine bakıldığında %81'inin su ürünleriyle ilgili içerik üreticilerini takip etmedikleri, sadece %36'sının sosyal medyada gördüklerini uygulamaya çalıştıkları tespit edilmiştir. Su ürünlerini genellikle evde tükettikleri (%63) ve klasik pişirme dışında işlenmiş su ürünlerini tercih etmedikleri (%32) belirlenmiştir. Tüketmeyi tercih etmedikleri durumlarla tüketimi artırmaya yönelik yaklaşımları da incelenmiştir. Gıda güvenliği hakkında %34'ü bilgi sahibi olduğunu ifade etse de sorulara verilen yanıtlarla bilinçli tüketiciler olduklarını göstermişlerdir. Sürdürülebilirliğin sağlanması bakımından farkındalık seviyelerinin çok yüksek olduğu bulunmuştur. Z kuşağının su ürünleri tüketim tercihlerini ve gıda güvenliği farkındalık düzeylerini anlamak gelecekteki çalışmalara da ışık tutacaktır.

Anahtar Kelimeler: Z kuşağı, Jenerasyon, Gıda güvenliği, Su ürünleri, Tüketim

ABSTRACT

Determining the seafood consumption preferences and food safety awareness of generation Z

Generation Z is in the young age group today. Considering the technological and sociological developments, the changing era affects their consumption habits, decision-making patterns and value judgments. This study was conducted with 197 individuals between the ages of 18-27, representing Generation Z. The online survey included 33 questions and aimed to determine the demographic characteristics of the participants, their consumption preferences for seafood products and their level of food safety awareness. It was designed as quantitative research, and a descriptive method was used. It was determined that Generation Z mostly consumed seafood once a month (26%), preferred small oily fish such as anchovies (46%) and did not use dietary supplements (81%). Regarding social media activity, 81% did not follow content creators related to seafood and only 36% tried to imitate what they saw on social media. It was determined that they usually consume seafood at home (63%) and do not prefer processed seafood products other than classical cooking (32%). They were conscious and well-informed about food safety (34%). Their awareness of ensuring sustainability was also high. Understanding the seafood consumption preferences and food safety awareness of Generation Z will shed light on future studies.

Keywords: Generation Z, Food safety, Seafood, Consumption

Giriş

Su ürünleri, en eski çağlardan beri insanların tükettiği besin kaynaklarından biridir. Lezzetinin yanı sıra yüksek protein, çoklu doymamış yağ asitleri, vitamin ve mineraller içermesi ile sağlığa birçok faydası olduğu bilinmektedir (Jayasekara ve diğ., 2020). Kaliteli ve sindirilebilir proteinler ile birçok esansiyel aminoasidi içermesi bakımından besleyici özellikleriyle dikkat çekmektedir (Usydus ve diğ., 2009). Özellikle, omega-3 yağ asitlerinden EPA ve DHA içermesi sebebiyle birçok sağlık sorununu önleme potansiyeline sahiptir. Sağlıklı yaşam şeklinin bir parçası olarak omega-3 kaynağı olan su ürünlerine beslenmede yer verilmesi oldukça önemli olup haftada en az iki kez tüketilmesi uzmanlarca önerilmektedir (Mol ve Coşansu, 2022). Bağışıklık sistemi hastalıkları, koroner kalp hastalığı, yüksek tansiyon, meme kanseri, kolon kanseri ve diyabet gibi hastalıklardan koruma sağlamakta, beyin ve göz sağlığını da olumlu etkilemektedir (Lund, 2013; Liu ve Ralston, 2021).

Su ürünleri tüketim açısından oldukça fazla türe sahiptir ve işlendiğinde tüketim çeşitliliği daha da zenginleşir (Allshouse ve diğ., 2003). Günümüzde, gıda sektöründeki çeşitlilik ve sağlıklı beslenme bilinci, ürün kalitesini korumanın bir gereklilik haline gelmesine neden olmuştur (Mol ve Coşansu, 2022). Oldukça hızlı bozulan yapısı ile dayanıksız gıdalar sınıfında olan su ürünlerinde gıda güvenliğinin sağlanması, insanların sağlıklı ve besleyici gıda ürünlerine güvenle erişebilmesi için çok önemlidir. Bu, gıdanın üretiminden sofraya gelene kadarki süreçte kontaminasyon, bozulma, kirlenme gibi risklerin tamamen yok edilmesi veya asgari düzeye indirilmesi olarak ifade edilmektedir (El Sheikha ve Xu, 2017). Toplumdaki gıda güvenliği bilinç düzeyinin artması, gıda kaynaklı hastalıkların neden olduğu sosyal ve ekonomik kayıpların azalması anlamına da gelmektedir. Ancak toplumun farklı kesimlerinin gıda işleme, tüketim ve saklama şekilleri ile gıda güvenliği algı ve anlayışları da farklı olup etnik köken, cinsiyet, yaş, eğitim düzeyi, gelir ve çeşitli tüketici özelliklerine göre değişiklik göstermektedir (Bolek, 2020).

Toplumsal kuşak farklılıkları, günümüzde yaşam tarzlarını ve davranışlarını etkileyen en önemli faktörlerden biridir. Jenerasyon veya nesil olarak da ifade edilebilen kuşak kavramı, dilimizde aynı zaman aralığında doğan bireylerin oluşturduğu toplulukları ifade eder (Deniz ve Gemlik, 2022). Günümüzde jenerasyonları gruplandırmak için genel olarak kabul gören altı farklı zaman aralığı bulunmaktadır. Bunlardan ilki, Sessiz Kuşak (1925-1945) adı verilen 2. Dünya Savaşı'nın zorlu döneminin ekonomik ve sosyal olumsuzluklarını deneyimlemiş bir kuşaktır. Ardından gelen Bebek Patlaması Kuşağı (1946-1964), savaş sonrası artan nüfusu kapsamaktadır

(Aka, 2018). Kronolojik olarak üçüncü sıradaki X Kuşağı (1964-1979), siyasi, sosyal ve ekonomik zorluklarla karşılaştığı için "kayıp nesil" olarak anılmaktadır (Pekel ve diğ., 2020). Dördüncü sıradaki Milenyum ya da Y kuşağı (1979-1994), öğrenmeyi seven, iletişim teknolojileriyle iç içe, değişime önem veren bir nesildir (Kuyucu, 2017; Pekel ve diğ., 2020). Y kuşağının ardından gelen Z kuşağının doğum tarihleri konusunda farklı bilim insanları farklı görüşler belirtmektedir (Özkan ve Solmaz, 2017). Kuyucu (2017)'ya göre 1995 sonrası doğanları temsil etmekte, Pratminingsih ve diğ., (2021)'ne göre 1997-2012 yılları arasını, Goh ve Lee (2018)'ye göre ise 1995-2009 yılları arasında doğmuş bireyleri temsil etmektedir. Z kuşağı, içinde bulundukları dönemin teknolojik gelişmeleriyle büyüdüğü için "İnternet Kuşağı" veya "Yeni Nesil" olarak da adlandırılır (Pekel ve diğ., 2020). Bu nesil, tüm zamanların teknik olarak en gelişmiş nesli olarak kabul edilmektedir (Sramkova ve Sirotiakova, 2021). Son olarak da Alfa jenerasyonu, hala büyümekte olan 2010 yılı ve sonrası doğan bireyleri ifade etmektedir (Demirel, 2021).

Özellikle gıda tercihleri ve beslenme şekilleri konusunda Z kuşağı bireyleri, diğer kuşaklardan farklı tercihler yapabilmekte ve farklı beklentiler içine girebilmektedir (Dilber ve Dilber, 2021). Genç yaş profilinde yer alan Z kuşağı bireyleri (Özkan ve Solmaz, 2017), teknolojik ve sosyolojik gelişmelerin içine doğduğundan, bu gelişmelerin tüketim alışkanlıkları, karar verme biçimleri ve değer yargıları üzerinde etkisi kaçınılmazdır (Gümüş, 2019). Z kuşağı, önemli bir tüketici grubu olarak karşımıza çıkmakta ve onların su ürünleri tüketim tercihlerini ve gıda güvenliği farkındalık düzeylerini anlamak ve üzerine çalışmalar yapmak oldukça önemlidir. Türkiye'de Z kuşağı bireylerinin sayısının artması, gıda üreticileri ve satıcılarının bu kuşağın tüketim tercihlerini ve gıda güvenliği farkındalıklarını göz önünde bulundurmalarını gerektiren önemli bir faktördür (Özkan ve Solmaz, 2017).

Bu çalışmada 1990'lı yılların sonları ile 2000'li yılların başlarında doğan ve "Z Kuşağı" olarak ifade edilen lisans ve üzeri düzeyde eğitim almış neslin su ürünleri tüketim tercihlerini ve gıda güvenliği bilinç düzeylerini belirlemek için bir anket çalışması yapılmıştır. Z kuşağı tüketicilerin su ürünleri satın almadaki motivasyonları, algıları, tutumları ve davranışsal niyetlerini belirlemek amaçlanmıştır. Ülkemizdeki genç neslin sağlıklı ve güvenli bir şekilde su ürünleri tüketmeye yönelik davranışlarının araştırılması ve bilgi düzeyinin belirlenmesi, gelecekte Z kuşağı ile yapılacak olan çalışmalara katkı sağlayacaktır.

Materyal ve Metot

Araştırma, Türkiye'nin Afyonkarahisar, Ankara, Antalya, Aydın, Batman, Bolu, Burdur, Bursa, Çanakkale, Denizli, Diyarbakır, Edirne, Giresun, Isparta, İstanbul, İzmir, Karabük, Kayseri, Kocaeli, Konya, Kütahya, Malatya, Mersin, Muş, Trabzon, Uşak ve Zonguldak illerinde yaşamakta olan 1996-2005 yılları arasında doğmuş 18 yaş ve üzeri gönüllü olan 197 yetişkin Z kuşağı bireyi ile gerçekleştirilmiştir. Türkiye'nin 2023 yılı toplam nüfusu 85 372 377 kişi olup bunun %15.1'ini genç nüfus oluşturmaktadır. Genç nüfusun ise %69.7'si 18 yaş üzeri Z kuşağı bireyleridir (8 985 187 kişi) (TÜİK, 2023). Örneklem büyüklüğü, %95 güven aralığında ve %7 hata payı ile belirlenmiştir. Gerekli minimum örneklem sayısı 196 kişi olup, Büyüköztürk ve diğ. (2016) tarafından önerilen formüller kullanılarak hesaplanmıştır. Veriler, belirlenen bu örneklem büyüklüğüne ulaşılmasının ardından değerlendirilmiştir. Öğrenim düzeyleri lisans veya lisansüstü öğrencileri ile mezunları kapsamaktadır. Çalışmada, Z kuşağı bireylerinin su ürünleri tüketim tercihleri ve gıda güvenliği bilinç düzeyinin belirlenmesi amaçlanmıştır.

Kolayda örneklem yoluyla veri toplanmıştır. Kolayda örneklem yöntemi en kolay erişebilen bireylerden veri toplanan ve olasılığa dayalı olmayan bir örneklem yöntemidir. Seçilen örneklem evreni temsil etme gücü sınırlı olsa da bu yöntem hızlı, kolay ve ekonomik olması sebebiyle tercih edilmiştir (Büyüköztürk ve diğ., 2016). Nicel bir araştırma olarak desenlenmiştir. Betimsel yöntem kullanılmıştır. Betimsel araştırma modeli, geçmişteki veya mevcut durumları gerçekte olduğu gibi betimlemeyi amaçlayan bir araştırma yaklaşımıdır. İncelenen olay, kişi veya nesneyi kendi şartlarıyla etkileme çabasına girmeden tanımlamaya çalışılır (Karasar, 2007). Örneklemden alınan veriler sayısal sonuçlar sağlamıştır.

Çalışmada, amaca uygun olarak hazırlanan ve 33 adet soru içeren anket, bireylere Google Forms platformu üzerinden çevrimiçi (online) olarak gerçekleştirilmiştir. Anketin, dünyada en çok kullanılan mesajlaşma uygulaması olan WhatsApp üzerinden gruplara gönderilerek iletilmesi ve kişilere ulaşması sağlanmıştır (Çeken ve diğ., 2017). Ulaşılabilen üniversite öğrencileri ve onların arkadaş çevresinden olan kişiler içerisinde anket formunu tamamlamayanlar ve eksik cevaplayanlar elenerek nihai sayıya ulaşılmıştır. Anket formunun hazırlanmasında Türkiye'de daha önce gıda güvenliği ile ilgili yapılmış çalışmalardan faydalanılmıştır (Özkan ve Solmaz, 2017; Mol ve diğ., 2018; Dilber ve Dilber, 2021). Anket, üç temel kısımdan oluşmaktadır. İlk kısımda katılımcıların demografik özelliklerini incelemek amacıyla 6 soru yer almaktadır. Anketin ikinci kısmında, katılımcıların su ürünleri özelinde tüketim tercihlerini belirlemek amacıyla 19 soru bulunmaktadır. Anketin üçüncü ve son kısmı ise katılımcıların

gıda güvenliği bilinç düzeyini belirlemek için hazırlanan 7 soru içermektedir. Kapsam geçerliliğini sağlamak amacıyla Su Bilimleri Fakültesi Gıda Güvenliği Anabilim Dalı ve Eğitim Fakültesi Eğitim Bilimleri Bölümünde görev yapan iki farklı öğretim üyesinden uzman görüşü alınmıştır. Anket formunda yer alan soruların, araştırmanın amacına uygunluk bakımından değerlendirilmesi ve gerekli görülen düzeltmelerin yapılması sağlanmıştır. Çalışma Nisan – Haziran 2023 tarihleri arasında yürütülmüştür.

Sorular çoktan seçmeli veya çoklu yanıtlıdır. Katılımcıların görüş ve bilgi düzeyi tespitine yönelik sorularda ise beşli Likert tipi ölçek kullanılmıştır. Ankete verilen yanıtların ortalaması hesaplanmıştır. Ortalama ($\bar{x}$) değer 3 puan ve üzerinde ise katılımcıların görüşü olumlu, altında ise olumsuz olarak değerlendirilmiştir. Uygun betimsel değerler ise nitel ve nicel değişkenler için verilmiş olup nitel değişkenler frekans (f) ve yüzde (%) ile gösterilmiştir. Çalışmada toplanan verilerin çözümlenmesinde SPSS 22.0 paket programı kullanılmıştır.

Çalışma için Etik Kurul Onayı, İstanbul Üniversitesi, Sosyal ve Beşeri Bilimler Araştırmaları Etik Kurulu Başkanlığı tarafından 26.05.2023 tarih ve 1781325 sayılı kararı ile uygun görülerek verilmiştir.

Bulgular ve Tartışma

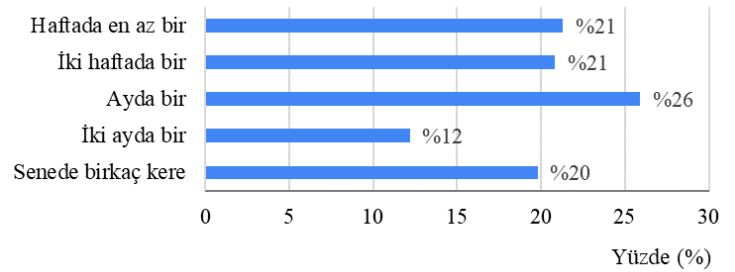
Sosyo-Demografik Özellikler

Ankete Türkiye'nin farklı illerinden toplam 197 kişi katılım sağlamıştır. Katılımcıların sosyo-demografik verilerinin dağılımı Tablo 1'de sunulmuştur. Buna göre ankete katılanların %62 ile çoğunluğu kadın, %37'si erkektir ve %1'i de cinsiyet belirtmek istememiştir. Yaş dağılımları incelendiğinde katılımcıların %43'ünün 18-21 yaş arasında, %40'ının 22-24 yaş arasında ve %17'sinin de 25-27 yaş aralığında olduğu belirlenmiştir. Eğitim düzeyi verileri incelendiğinde ise büyük çoğunluğun (%72) üniversite öğrencisi olduğu saptanmıştır. Katılımcının %20'si mühendislik, %16'sı fen bilimleri ve matematik ile sağlık bilimleri, %13'ü ziraat, orman ve su ürünleri ve %10'u eğitim bilimleri temel alanında eğitim aldıklarını beyan etmişlerdir. Aylık hane gelir düzeyine bakıldığında en çok asgari ücret üzerinde (62 kişi) ve yüksek gelir (63 kişi) düzeyinde bulunduklarını bildirmişlerdir. Elli kişi orta gelir grubunda olduğunu, 22 kişi ise asgari ücretin altında haneye gelir girdiğini ifade etmiştir (Tablo 1). 29/12/2022 tarih ve 32058 sayılı Resmî Gazete (2023)'de yayınlanan karar ile 01/01/2023-31/12/2023 tarihleri arasındaki bir günlük normal çalışma karşılığı asgari ücretin 333,60 TL olarak tespit edildiği açıklanmış olup aylık kazanç alt sınırı net 8.506,80 TL'dir.

Tablo 1. Ankete katılan bireylerin sosyo-demografik özellikleri**Table 1.** Socio-demographic characteristics of the participants

Özellik		Frekans (f)	Yüzde (%)
Cinsiyet	Kadın	122	62
	Erkek	73	37
	Belirtmek istemeyen	2	1
Yaş ($\bar{x} = 22$)	18 – 21	85	43
	22 – 24	79	40
	25 – 27	33	17
Eğitim düzeyi	Lisans eğitimi görüyor	142	72
	Lisans mezunu	39	20
	Lisansüstü eğitim görüyor	14	7
	Yüksek lisans / Doktora mezunu	2	1
Temel eğitim alanı	Eğitim Bilimleri	19	10
	Fen Bilimleri ve Matematik	32	16
	Filoloji	2	1
	Güzel Sanatlar	7	4
	Hukuk	11	6
	İlahiyat	7	4
	Mimarlık, Planlama ve Tasarım	8	4
	Mühendislik	40	20
	Sağlık Bilimleri	31	16
	Sosyal, Beşeri ve İdari Bilimler	13	7
	Spor Bilimleri	2	1
	Ziraat, Orman ve Su Ürünleri	25	13
Aylık hane geliri	Asgari ücret altı (0 – 8.510 TL)	22	11
	Asgari ücret üzeri (8.510 – 17.000 TL)	62	31
	Orta (17.000 – 25.000 TL)	50	25
	Yüksek (25.000 TL üzeri)	63	32
Toplam		197	100

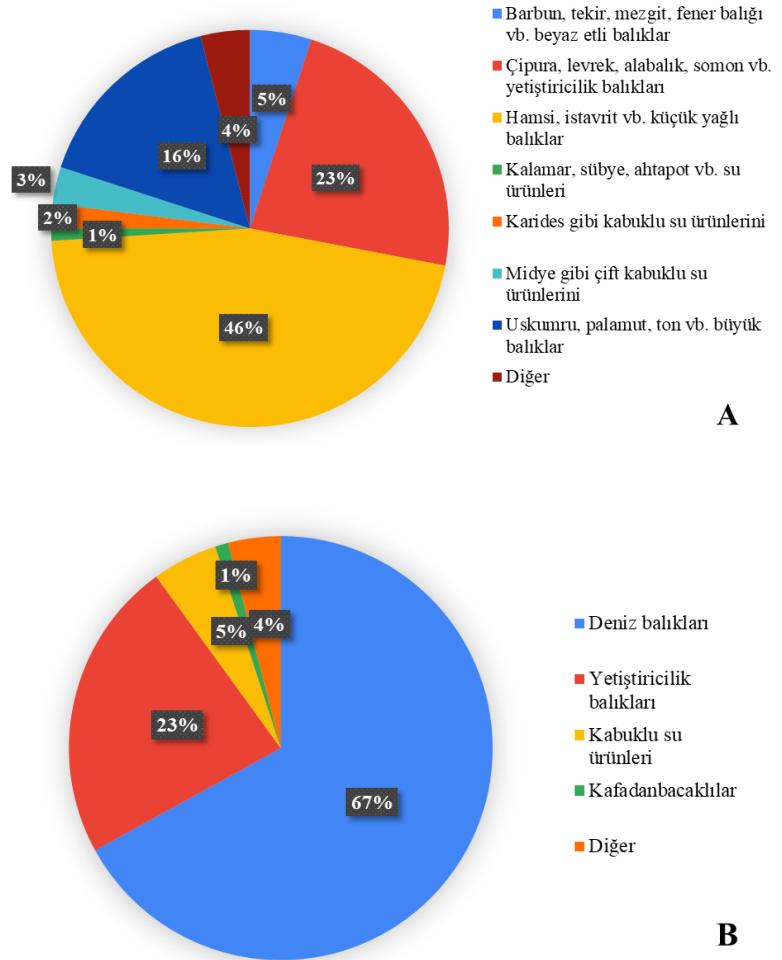
Katılımcıların ana yemek olarak su ürünleri tüketim sıklıkları incelendiğinde, en yüksek oran %26 ile ayda bir kez tüketenlere aittir. Bunu, haftada en az bir ve iki haftada bir kez tüketenler takip etmekte olup oranlarının eşit (%21) olduğu tespit edilmiştir. Katılımcıların %20'si senede sadece birkaç kere tüketirken, en düşük oran iki ayda bir (%12) yanıtı verenlere aittir (Şekil 1). İzmir ve Ankara'da yürütülmüş bir anket çalışmasında, balık tüketim sıklığı incelendiğinde katılımcıların çoğunun (%25) bu illerde sırasıyla haftada bir kez ve on beş günde bir kez balık tükettiği belirlenmiştir (Saygı ve diğ., 2015).

**Şekil 1.** Katılımcıların ana yemek olarak su ürünleri tüketim sıklıkları**Figure 1.** Frequency of participants' consumption of seafood as a main meal

Katılımcıların en çok hangi su ürünlerini tükettikleri araştırıldığında, %46 ile hamsi, istavrit vb. küçük yağlı balıklar ve %23 ile çipura, levrek, somon vb. yetiştiricilik balıklarını çoğunlukla tükettikleri anlaşılmaktadır. En düşük tüketim oranları ise midye gibi çift kabuklular (%3), karides gibi kabuklular (%2) ve kalamar, sübye, ahtapot vb. kafadanbacaklı su ürünlerinde (%1) tespit edilmiştir (Şekil 2A). Konya ilinde %48 hamsi ve %8 levrek ve sazan balığı (Bolat ve Cevher, 2018), Burdur'da tatlı su balığı olarak %67 alabalık, deniz balığı olarak ise %77,3 hamsi ve %73,1 istavrit tercih edilmekte (Orhan ve Yüksel, 2010), Afyonkarahisar'da %81,38 ile hamsi en çok tercih edilen balık olmakta, hamsi dışında %44,88 ile alabalık katılımcıların ikinci tercihi konumunda ve %1,49 somon en az tercih edilen balık türü olarak karşımıza çıkmaktadır (Yiğit ve diğ., 2020). Bununla birlikte Ankara'da deniz balığı olarak en çok %27,3 oranında hamsi, tatlı su balığı olarak ise %56,9 oranında alabalık tercih edilmektedir (Yüksel ve Diler, 2019). Uşak ilinde %36 ile hamsinin (Kuşat ve Şahan, 2021), Osmaniye ilinde ise %61,2 ile hamsi ve %1,2 ile sazanın (Küçük ve diğ., 2022) en çok tercih edilen türler olduğu göze çarpmaktadır. Yapılan çalışmalarda, deniz balıklarından en çok hamsinin tercih edildiğini göstermektedir. Bunun başlıca sebepleri arasında lezzetini yanı sıra hamsinin daha bütçe dostu oluşu ve kolay erişilebilmesinden kaynaklandığı tahmin edilmektedir (Kuşat ve Şahan, 2021). Çalışmada, en çok tüketilen türlerin çoğunlukla çipura, levrek, alabalık gibi kültür balıkları olduğu, Ankara ilinde hamsinin daha fazla tercih edildiği bildirilmiştir (Saygı ve diğ., 2015).

Anketin bir diğer sorusu olan ülkemizdeki "beslenme alışkanlığında çok sık yer almayan istiridye, karides, yengeç, ıstakoz vb. kabuklu su ürünlerinin tüketiminin, insanların sosyal statülerini gösterdiğini düşünüyor musunuz" sorusunda Z kuşağının %71'i evet, %29'u ise hayır yanıtını vererek sosyal statü belirtisi olmadığını düşündüklerini belirtmiştir.

Su ürünlerinden elde edilen besin takviyelerinin alımı araştırıldığında ise Z kuşağının %80'inin bu ürünleri kullanmadığı saptanmıştır. Besin takviyesi alan kesimin de sıklıkla omega-3 açısından zengin balık yağı ürünlerini (%81) tercih ettikleri görülmektedir. Bunun yanında spirulina (%17) ve krill (%3) yağı gibi ürünler bilinirliğinin az olması sebebiyle Z kuşağı bireyleri arasında rağbet görmemektedir.



Şekil 2. Katılımcıların tükettiği su ürünlerinin dağılımı: (A) belirli türlere göre ve (B) kaynaklarına göre

Figure 2. Distribution of frequently consumed seafood by: (A) certain species and (B) origin

Sosyal Medya ve İnternetin Su Ürünleri Tüketimindeki Etkisi

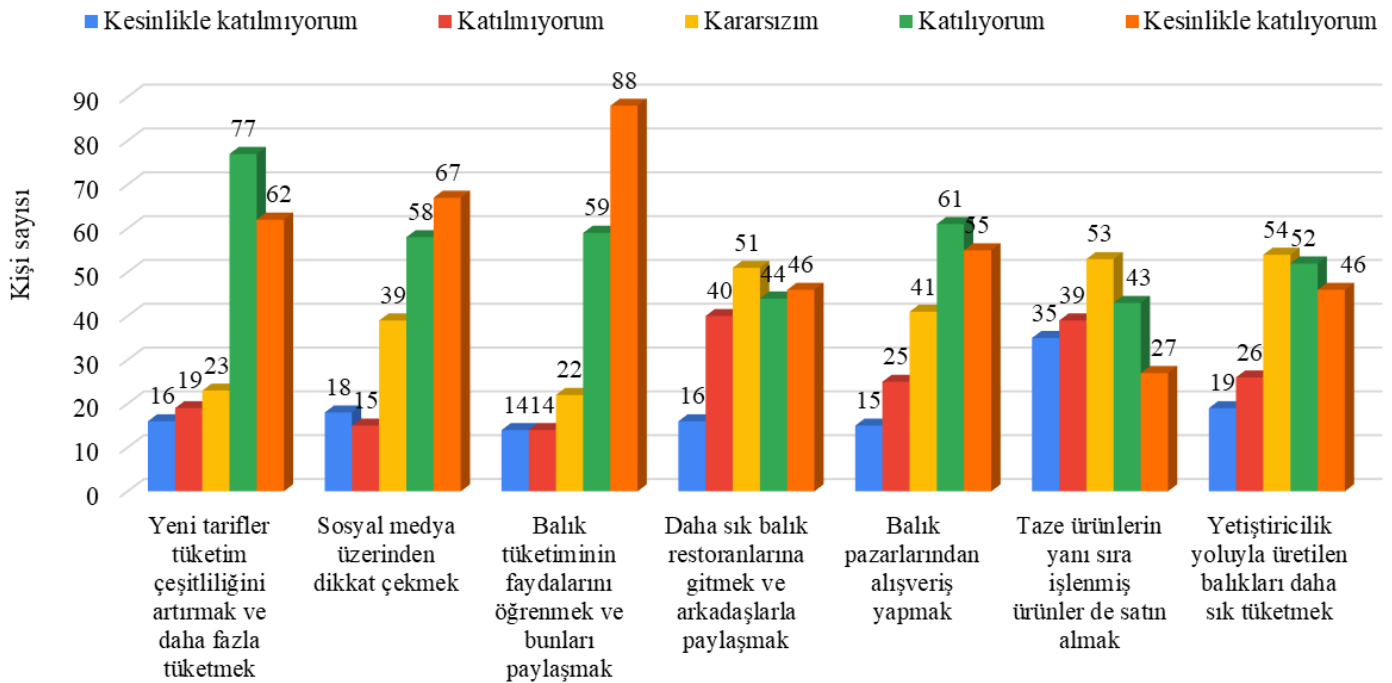
Katılımcıların su ürünleri satış, hazırlama, pişirme ve servis edilmesine dair sosyal medya hesaplarını ve içerik üreticilerini (Facebook/Instagram/Pinterest/TikTok/Twitter/Youtube vd.) takip etme durumları araştırıldığında, içeriklerin genç neslin ilgisini çekmediği ve katılımcıların %81'inin bu içerikleri takip etmedikleri tespit edilmiştir. Ayrıca sosyal medyada gördüklerini uygulama konusunda Z kuşağının %64'ünün kayıtsız kaldığı belirlenmiştir. Geriye kalan katılımcılar ise sosyal medyada su ürünlerine dair gördükleri hazırlama, pişirme, servis etme yöntemlerini denediklerini bildirmişlerdir. Polya ve Mate (2021) ise Z kuşağının (%70), Y kuşağına

(%30) göre çok daha fazla oranda sosyal medyada beslenme bloglarını ve *influencer*ları takip ettiklerini bildirmiştir.

Z kuşağı katılımcıları daha önce tatmadıkları veya tüketmedikleri balık ve diğer su ürünlerini satın almadan/denemeden önce büyük çoğunlukla arkadaşlarının, ailesinin ve çevresinin önerilerini (%52) dikkate aldıklarını belirtmişlerdir. Bunun yanı sıra bilgi kaynağı olarak balıkçılara danışmayı (%26) da tercih etmektelerdir. Sosyal medya hesaplarına bakmayı (%13), internet araştırmaları yapmayı (%2), yazılı ve görsel reklamlara (%7) göre satın almayı ise daha az tercih etmektedirler.

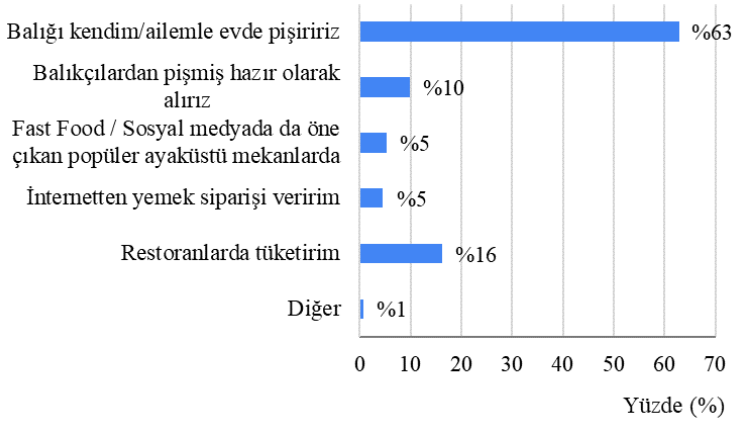
Su ürünleri tüketiminin artması için yeni tariflerin araştırılarak ürün çeşitliliğini artırmak, beslenmede bunlara daha fazla yer vermek hususunda Z kuşağı katılımcıları arasında bir fikir çoğunluğu mevcuttur. Bunun yanı sıra, tüketim artışı sağlamak için sosyal medya üzerinden dikkat çekme gerekliliğine 125 kişi katılmıştır. Ayrıca balık tüketiminin faydalarının öğrenilip paylaşılması, balık restoranlarına sıkça gitmek, balık pazarlarından alışveriş yapmak, işlenmiş ürünlerin de tüketimde yer alması ve menşei yetiştiricilik olan su ürünlerinin de tüketilmesi konularına ağırlık verilmesi gerektiği düşünülmektedir (Şekil 3).

Su ürünleri temininde kullanılan kanalların dağılımı incelendiğinde, en az satın almanın internet alışveriş sitelerinden çevrimiçi olarak (%6) yapıldığı anlaşılmıştır. Bunu zincir marketler (%14) ve pazarlardan (%27) satın alma takip etmiştir. En çok tercih edilen satın alma şekli ise balıkçılardan (%52) temin olarak ifade edilmiştir (Şekil 4). Benzer çalışmalara bakıldığında katılımcıların Ankara’da %28 pazar yeri ile %25 balık halinden ve Çanakkale’de %30 pazar yeri ile %29 balık halinden tercih edilmekte (Bayraktar ve diğ., 2019) olduğu belirlenmiştir. Ankara’da yapılan bir başka çalışmada %42,7 süpermarketten (Yüksel ve Diler, 2019), Konya’da %53 balık hali ile %24 marketlerden (Bolat ve Cevher, 2018) tercih edildiği gözlenmiştir. Afyonkarahisar ilinde %67,97 ile pazar yerleri (Yiğit ve diğ., 2020), Osmaniye’de %64,7 ile balık hali (Küçük ve diğ., 2022), Uşak’ta %58 oranında pazarlar (Kuşat ve Şahan, 2021), Dakka ve Çitağong’ta yapılan çalışmada %84,7 pazar yerleri (Hoque ve diğ., 2022) ve İstanbul’da %73,9 ile pazar yerleri en çok tercih edilen satın alma kanalları olarak belirlenmiştir (Mol ve diğ., 2018). Bizim çalışmamızda Z kuşağı satın almak için en çok balıkçılara giderken, benzer çalışmalarda pazar yerlerinin oldukça fazla tercih edilmesi göze çarpmaktadır.



Şekil 3. Su ürünleri tüketiminin artmasında etkili olabilecek faktörlere verilen yanıtlar

Figure 3. Responses regarding factors that could influence the increase in seafood consumption



Şekil 4. Z kuşağı katılımcıları arasında su ürünleri tüketim yöntemlerinin dağılımı

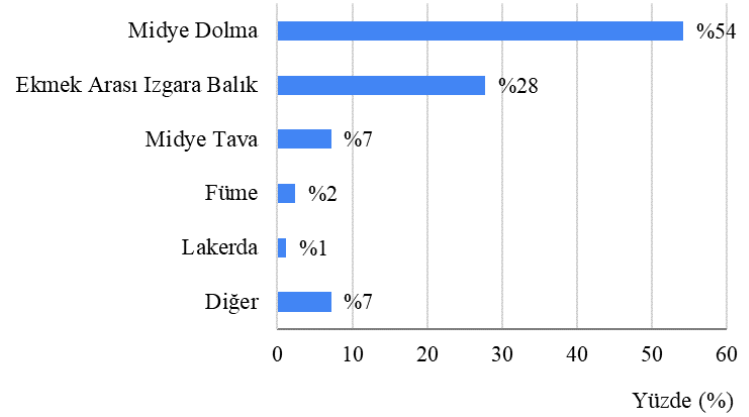
Figure 4. Distribution of seafood consumption methods among Gen Z participants

Su ürünleri tüketim şekillerine bakıldığında Z kuşağının %63'lük büyük çoğunluğu, bu gıdaları evde kendisinin veya ailesinin pişirmeyi tercih ettiğini ifade etmiştir. Restoranlarda tüketim ise en popüler ikinci tercih olarak göze çarpmaktadır. Diğer yöntemler olan su ürünlerini internette çevrimiçi yemek siparişi vererek, *fast food* olarak popüler ayaküstü mekânlarda tüketmeyi ve/veya balıkçılardan pişmiş hazır olarak almayı çok tercih etmedikleri belirlenmiştir (Şekil 4).

Benzer çalışmalarda da evlerde yapılan tüketimin daha fazla olduğu görülmekte olup bu oranlar Konya'da %77 (Bolat ve Cevher, 2018), Ankara'da %76,3 (Yüksel ve Diler, 2019), ve Osmaniye'de %64,5 (Küçük ve diğ., 2022) olarak tespit edilmiştir. ABD'de yapılan bir çalışmada da birden çok parametrede %58-80 ile evde tüketimin sıkça tercih edildiği bildirilmiştir (Hicks ve diğ., 2008). Ankara'da katılımcıların %28'i büfede (fast food) %26'sı restoranda, %14'ü ev ve %32'si ise hepsinde; Çanakkale'de ise %32'si büfede (fast food), %16'sı evde, %18'i restoranda ve %34'ü hepsinde balık tüketmeyi tercih ettiklerini bildirmiştir (Bayraktar ve diğ., 2019).

İşlenmiş Su Ürünlerini Tüketim Tercih

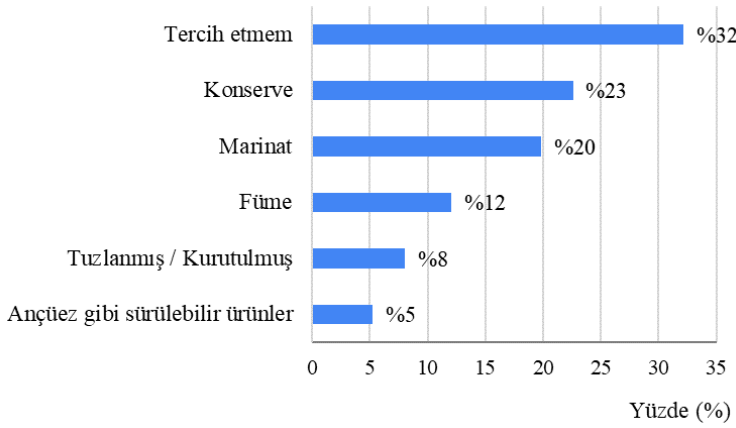
Katılımcıların, son yıllarda hızlı tüketime yönelik popüler olan midye dolma, midye tava, ekmek arası ızgara / füme / kızarmış balık, lakerda vb. su ürünlerini, ayaküstü satış yerlerinde tüketmeyi %60 oranında tercih etmedikleri tespit edilmiştir. Geriye kalan kesim ise çoğunlukla midye dolmayı tükettiklerini bildirmiştir. Bunu ekmek arası balık ve midye tava takip etmiştir. Katılımcılar arasında füme ürünleri ve lakerdayı işaretleyenlerin ise oldukça az olduğu görülmektedir (Şekil 5).



Şekil 5. Hızlı tüketilen ürünlerin dışarıda tüketilme durumu

Figure 5. Distribution of frequently consumed seafood by participants

Katılımcıların klasik pişirme yöntemleri dışında tercih ettikleri işlenmiş su ürünlerine bakıldığında Z kuşağının bu tür işlenmiş ürünleri genelde tercih etmediği (%32), tercih edenlerden ise %23'ünün konserve, %20'sinin ise marine edilmiş ürünleri severek tükettikleri belirlenmiştir. Füme, tuzlanmış / kurutulmuş ürünler ve ançüz gibi ekmeğe sürülebilen ürünler ise oldukça az tercih edilmektedir (Şekil 6). Ankara ve Çanakkale illerinde gerçekleştirilen çalışmada katılımcıların toplamda %47 oranında taze balık tüketimini tercih ettiği, genel tüketim tercihlerinde ise %24 donmuş ve %13 oranında konserve balık tükettikleri belirlenmiştir (Bayraktar ve diğ., 2019). Bununla birlikte Afyonkarahisar'da %95,65 ile taze balık tercih edilirken, dondurulmuş ve diğer işlenmiş su ürünlerinin "önemsenmeyecek derecede" tercih edildiği belirtilmiştir (Yiğit ve diğ., 2020). Ankara'da yapılan bir diğer çalışmada %81,7 taze balık tercih edilirken, %5,2 ile dondurulmuş, %3,5 konserve ürünler tercih edilmiştir (Yüksel ve Diler, 2019). Osmaniye'de %97,7 taze, %1,8 konserve, %0,5 salamura tüketilmekte iken (Küçük ve diğ., 2022), Uşak'ta bu oranlar %95,9 taze, %1,8 konserve, %1,6 tuzlanmış, %0,7 salamura şeklindedir (Kuşat ve Şahan, 2021). Burdur'da birden fazla tercih yapılabilen soruda katılımcıların %99,2'sinin taze, %11,3'ünün konserve, %9,4'ünün dondurulmuş, %0,8'inin füme tercih ettiği (Orhan ve Yüksel, 2010), Yozgat'ta %97,7 taze %1 konserve (Sağlam ve Samsun, 2018), Trabzon ve Giresun'da %95,14 taze, %1,62 konserve salamura gibi ürünler (Aydın ve Karadurmuş, 2013) ve Çanakkale'de konserve, tuzlanmış ve kurutulmuş ürünlere kıyasla %94-97 oranında taze balık öncelikli tercih edildiği anlaşılmıştır (Çolakoğlu ve diğ., 2006). Ordu ve Samsun illerinde ise katılımcılar sırasıyla %96,8 ve %90,6 oranında işlenmiş su ürünlerini tercih etmediklerini bildirmişlerdir (Güvenin ve Sağlam, 2020).



Şekil 6. İşlenmiş su ürünleri tercihleri

Figure 6. Processed seafood preferences

Suşi ve saşimi gibi pişirilmeden hazırlanan ürünlerin tüketilmesi konusunda Z kuşağı katılımcılarının verdiği dönütler incelendiğinde, tüketmem diyenler %57’lik kısmı temsil ederken, tüketmeyi tercih edenler %43’lük kesimdir.

Katılımcıların Su Ürünleriyle İlgili Bilgi Düzeyleri

Ankete katılan Z kuşağı bireylerinin %4’ü su ürünlerinin besin değerleri ve sağlığa faydaları hakkında bilgi sahibi olduklarını belirtirken, %23’lük bir kesim bu konu hakkında çok az bilgiye sahip olduklarını, %55’lik kesim orta düzeyde bilgi sahibi olduğunu ve %18’lik bir kesim ise çok fazla bilgi sahibi olduğunu ve bu konuları araştırdığını belirtmişlerdir. Bu durum balık tüketiminin önemi açısından bilinçli katılımcıların varlığını göstermektedir. Benzer çalışmalarda bakıldığında Konya ilinde balığın besin değeri hakkında bilgi sahibi olanların %62’lik bir kesim olduğu belirtilirken (Bolat ve Cevher, 2018), Afyonkarahisar’da öğrencilerin %65,92’si balığın sağlık açısından önemine vurgu yapmakta (Yiğit ve diğ., 2020) ve Osmaniye ilinde yapılan benzer bir çalışmada katılımcıların %68,4’ü balığın besin değeri hakkında bilgi sahibi olduğunu belirtmiştir (Küçük ve diğ., 2022). Ankara ve Çanakkale ilindeki katılımcılar ise balık tüketimini %29 sağlıklı olması ve %26 besleyici olması sebebiyle gerçekleştirdiklerini belirtmişlerdir (Bayraktar ve diğ., 2019).

Su ürünlerinin satın alımında dikkat edilen faktörler incelendiğinde katılımcıların %43’ünün görünüş, koku, etin sıklığı gibi tazelik kriterlerine dikkat ettiği görülmektedir. Bir diğer parametre olan fiyat ise katılanlardan %24’ünün dikkat ettiği önemli bir unsur olarak göze çarpmaktadır. Bunun yanında ürünün menşesine (yetiştiricilik veya doğal kaynaklı olması) dikkat edenler %12, ürünlerde gıda güvenliği belgesi arayan %7, ambalajlama şekline önem verenler %9, ürünün popüler

olmasına özen gösterenler %5 iken diğer faktörlere önem verenlerin oranı %1 olarak belirlenmiştir. Afyonkarahisar’da dikkat edilen kriterler, %90,5 tazelik, %24,39 fiyat, %19,55 dış görünüşü ve %15,49 oranında doğal veya kültür balığı oluşu şeklinde sıralanmaktadır (Yiğit ve diğ., 2020). Konya ilinde anket katılımcılarının %71’i balık satın alımı yaparken tazeliği önemli bir kriter olarak görmektedir (Bolat ve Cevher, 2018). Ankara’da ilinde yapılan bir çalışmada katılımcıların tazelik kriterlerinden deri parlaklığına %22’sinin, solungaçlara %27’sinin ve gözlerle %26’sının baktığı ve %25’inin de satıcıya güvenerek satın aldığı belirlenmiştir. Çanakkale’de ise katılımcıların deri parlaklığına %24’ünün, solungaçlara %29’unun, ve gözlerle %28’inin baktığı ve %19’unun satıcıya güvenerek aldığı bildirilmiştir (Bayraktar ve diğ., 2019). Yine Ankara’da %20,4 oranında balığın gözlerine bakarak, %10,5 oranında satıcı tavsiyeleriyle, %1,8’lik bir kesim yetiştiricilik balığı olmasına özen göstererek karar verdiklerini bildirmişlerdir (Yüksel ve Diler, 2019). Osmaniye’de katılımcıların %73’ü tazeliğe %2,5’i fiyata bakarken (Küçük ve diğ., 2022), Dakka ve Çitağong’ta yapılan bir çalışmaya göre %41,09 üretim şekli, %36,36 güvenlik kontrol bilgisi, %15,34 menşei ve %7,2 fiyata dikkat edildiği belirlenmiştir (Hoque ve diğ., 2022).

Su Ürünlerinin Tüketiminin Tercih Edilmediği Durumlar

Z kuşağı bireylerinin su ürünlerini tüketmeyi tercih etmediği durumlara göz atıldığında, bu kuşağın av sezonu dışında çoğunlukla balık tüketmediği anlaşılmaktadır (Şekil 7). Ankara ve Çanakkale’de av sezonu mevsimleri olan sonbahar, kış aylarında tüketimin artış gösterdiği görülmüştür (Bayraktar ve diğ., 2019). Konya’da katılımcılar %66 ile balığı kış mevsiminde, %18 ile sonbahar mevsiminde tüketmekte (Bolat ve Cevher, 2018), Ankara’da ise %60,2 ile kış ve %1,9 ile ilkbahar mevsimlerinde balık tüketimi en fazladır (Yüksel ve Diler, 2019). Bununla birlikte Osmaniye’de katılımcıların %53,2’si kışı, %38,9’u sonbaharı tercih ederken (Küçük ve diğ., 2022), Uşak’ta yapılan çalışmalarda katılımcıların %79,1’i kış aylarında ve %16,4’ü sonbahar aylarında balık tüketmeyi tercih ettiklerini bildirmişlerdir. Sonuçlara bakıldığında av sezonu dışında balık tüketenlerin, av sezonunda tüketenlere nazaran daha az olduğu fark edilmiştir. Çalışmamızda balık kokusundan rahatsız olup tüketmeyen katılımcıların çoğunlukta olduğu belirlenmiştir (Şekil 7). Benzer çalışmalara göz attığımızda ise, Ankara ve Çanakkale’de katılımcıların %26’sı balık kokusundan rahatsız olduğu için tercih etmezken (Bayraktar ve diğ., 2019), Afyonkarahisar’da balık tüketimine engel olan nedenlerin ilk sırasında balık kokusunun olması göze çarpmaktadır (Yiğit ve diğ., 2020). Trabzon ve Giresun’da yapılmış anketlerin sonucuna bakıldığında ise balığın tercih edilmeme sebebinin %61,11 tadı ve

kokusundan ötürü olduğu belirlenmiştir (Aydın ve Karadurmuş, 2013).

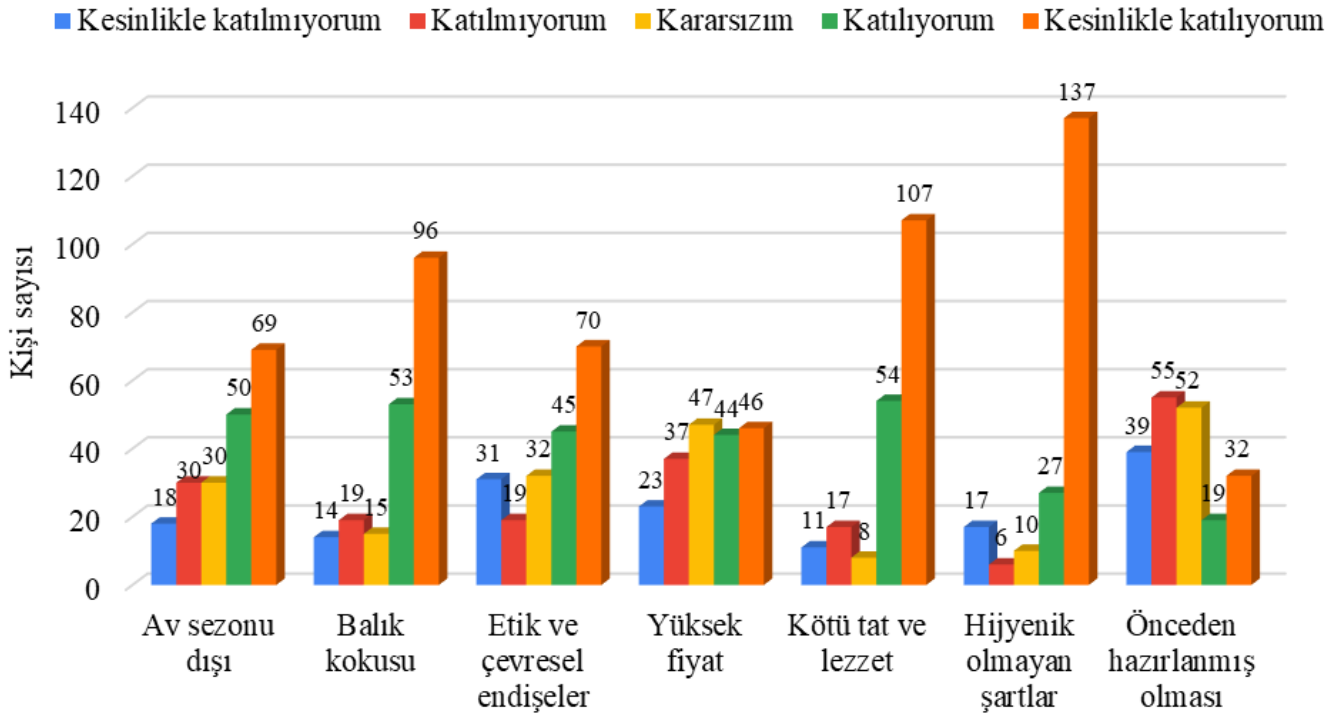
Katılımcılar, aynı zamanda etik ve çevresel nedenlerden endişe ettiklerinde de su ürünlerini tüketmemektedir (Şekil 7). Öztürk ve Tekeli (2021) de Z kuşağının besin seçim güdülerini inceledikleri çalışmalarında, katılımcıların bir ürünün etik olmasının ve çevreye duyarlılığının önemli olduğunu düşündüğünü vurgulamıştır. Çalışmada, fiyatın yüksek olması sebebiyle balık tüketmeyenler ile bu durumu engel olarak görmeyen katılımcıların sayısı dengelidir (Şekil 7). Konya’da katılımcıların %64’ü balık fiyatlarını normal karşılamakta ve %28’i pahalı bulduklarını bildirmişlerdir (Bolat ve Cevher, 2018). Bununla birlikte Trabzon ve Giresun illerinde yapılan anketlerde su ürünlerinin fiyatının tercih edilmeme sebeplerinden biri olduğu açıklanmıştır (Aydın ve Karadurmuş, 2013). ABD’de tüketimin azalmasının sebeplerinden biri %45 ile daha az satın alınabilirlik olduğu belirlenmiştir (Hicks ve diğ., 2008).

Su ürünlerini tüketirken lezzete ve hijyene önem veren katılımcıların, bunlardan mahrum olan su ürünlerini tüketmeyi tercih etmedikleri belirlenmiştir (Şekil 7). Yavuz ve diğ. (2015) de su ürünleri tüketiminde lezzetin önemli bir unsur olduğunu bildirmiştir. Araştırmamızda, su ürünleri önceden

hazırlanmış, fileto edilmiş veya ayıklanmış olduğunda tüketmeyi tercih etmeyen Z kuşağı katılımcıların sayısı tüketmeyi tercih edenlere göre azdır (Şekil 7). İstanbul’da yapılan benzer bir çalışmada da katılımcıların %21,4’ü genelde ve %27,5’i her zaman önceden dilimlenmiş veya fileto edilmiş balıkları satın almaktadır. Geriye kalan kısım ise işlenmemiş balıkları tercih etmektedir (Mol ve diğ., 2018).

Su Ürünleri Tüketimi Artırmaya Yönelik Yaklaşımlar

Su ürünleri tüketiminin artması için, balık tüketiminin faydalarının öğrenilip paylaşılmasına (147 kişi) ve yeni tariflerin araştırılarak tüketilecek ürün çeşitliliğini artırmak, beslenmede bunlara daha fazla yer vermeye (139 kişi) yönelik sorulara “Kesinlikle katılıyorum” ve “Katılıyorum” yanıtı verenlerin oranları katılmayanlardan ve kararsızlardan daha yüksektir. Bunun yanında, su ürünlerinde tüketim artışı gözlemlemek için sosyal medya araçlarının etkin kullanımı hususunda Z kuşağı katılımcıları arasında bir fikir çoğunluğu (125 kişi) mevcuttur. Öte yandan, balık restoranlarına sıkça gitmek ve arkadaşlarla paylaşmak (51 kişi) ile menşei yetiştiricilik olan su ürünlerinin de tüketilmesi konularına ağırlık vermek (54 kişi) ifadelerine en fazla “Kararsızım” yanıtı verilmiştir. Ayrıca Z kuşağı, taze ürünlerin yanı sıra işlenmiş ürünler satın almanın (74 kişi) tüketimi artıracığına katılmamaktadırlar.

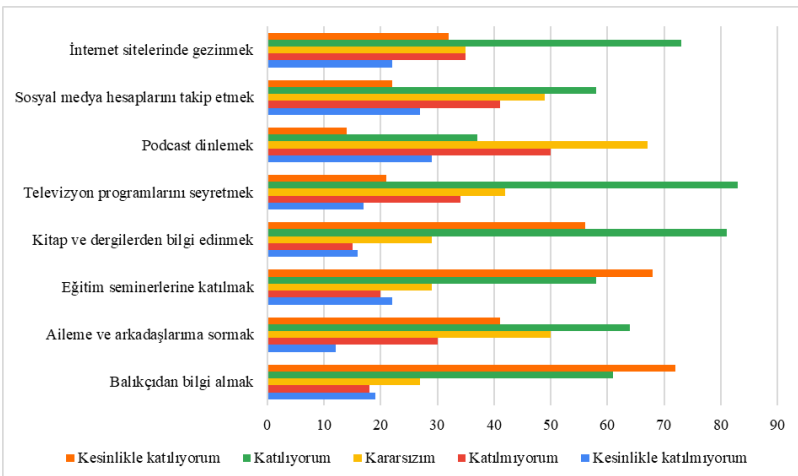


Şekil 7. Z kuşağı katılımcılarının su ürünlerini tüketmeyi tercih etmediği durumlar

Figure 7. Instances that Gen Z participants choose not to consume seafood products

Gıda Güvenliği Bilinç Düzeyi

Katılımcıların su ürünlerinin sağlıklı bir şekilde saklanması ve tüketilmesi için gıda güvenliği konusunda bilgi sahibi olup olmadıkları sorulduğunda, bilgi sahibi olmayanların %18 olduğu göze çarpmaktadır. Gıda güvenliği hakkında kısmen bilgi sahibi olduğunu düşünenler %48 iken, kesin bilgi sahibi olanlara bakıldığında ise %34'lük bir kesim olduğu belirlenmiştir. Benzer bir çalışmada görüşülen kişilerin %50'den fazlasının, "yetişkin tüketiciler tarafından gıdaların uygun bir şekilde saklanamadığını ve uygun koşulların bilinmediğini" düşündükleri aktarılmıştır (Özkaya ve diğ., 2021). ABD'de sağlık sektöründe bulunan diyetisyen hekim/beslenme uzmanları (Grup A), doktor/osteopatik tıp hekimleri (Grup B), kayıtlı hemşire/lisanslı uygulamalı hemşire/doğum hemşiresi (Grup C) meslek sınıflarına sorulan sorular neticesinde bu üç grubun su ürünleri gıda güvenliği bilinç düzeyi sırasıyla, %53A, %44B, %33C olarak belirlenmiş, %80 ve üzeri oranların ise uzmanlık derecesini yansıttığı açıklanmıştır (Hicks ve diğ., 2013). Mar Del Plata, Arjantin'de yapılmış bir çalışmada katılımcıların gıda güvenliği teorik bilgi düzeyi 10 üzerinden $6,08 \pm 2,69$ olarak belirlenmiş ve katılımcıların %58,4'ü 6 üzeri puan almıştır (Agüeria ve diğ., 2018). Bizim çalışmamız ve benzer çalışmalar incelendiğinde katılımcıların ancak yarısına yakını gıda güvenliği hakkında bilgi sahibidir. Katılımcıların gıda güvenliği ile ilgili bilgi sahibi olmak için kullandıkları kaynaklara bakıldığında internet sitelerinin kullanımı, sosyal medya hesaplarının takibi ve televizyon programlarının izlenmesinin Z kuşağı katılımcıları arasında oldukça popüler olduğu görülmektedir. Bunun yanı sıra bilgi kaynağı olarak kitap ve dergileri okuma, eğitim seminerlerine katılma, aileye, çevreye ve balıkçılara danışma da katılımcılar tarafından tercih edilirken podcast programlarını dinlemeyi çoğunlukla tercih etmediği belirlenmiştir (Şekil 8).



Şekil 8. Katılımcıların bilgi edinme araçları

Figure 8. Information sources of the participants

Katılımcıların su ürünlerini tüketirken gıda güvenliği açısından endişe ettikleri durumlar incelendiğinde, gıda zehirlenmesi riski, balığın taze olmaması, balıkta bulunabilecek ağır metal ve diğer zararlı maddeler öne çıkmaktadır. Bununla birlikte pişirilme yöntemleri ve sofraya gelene kadar bulunabileceği hijyenik olmayan ortamlarda oluşabilecek sağlık riskleri ve alerjik reaksiyon oluşma riski de tüketicilerin çok yüksek endişeli oldukları konular arasında yer almaktadır. Paketli su ürünlerinin içerebilecekleri katkı maddeleri çoğunluk için dikkat edilmesi gereken bir noktayken, basında çıkan uzman röportajları, sosyal medyada çıkan haberler ve çiftlik balıklarına verilen yemler çoğu katılımcının orta seviyede endişe duyduğu gıda güvenliği konuları olarak göze çarpmaktadır (Tablo 2). Dakka ve Çitagong'ta (Bangladeş) yapılan anket çalışmasında katılımcıların %60'ı pestisit kalıntıları hususunda pek endişeli gözükmemekte, balık yemindeki katkı maddeler ve renk yapıcı kimyasallar konusunda %70'ten fazla katılımcı yine az endişeli ve koruyucu kullanılması konusunda da katılımcıların %40'ı çok endişeli olduklarını bildirmişlerdir (Hoque ve diğ., 2022). Bir başka çalışmada ankete katılanlardan %30'luk bir kesim patojenler ve alerjenlerin en büyük gıda güvenliği tehdidi olduğunu düşünmektedir. Bunun dışında cıvanın varlığından bahseden %57'lik bir kesim de mevcut olmakla birlikte somonda yapay renklendirme kirleticiler ve hastalık riskinden de endişe edilmektedir (Hicks ve diğ., 2008). Bu bilgilere dayanarak farklı çalışmalarda katılımcıların benzer konularda endişe duydukları gözlenmektedir.

Su ürünleri tüketiminde oluşabilecek gıda kaynaklı hastalıklardan korunmak için aldıkları önlemler sorulduğunda Z kuşağının sıklıkla balıklarını güvenilir yerlerden almayı (175 kişi), pişirmeden hemen önce temizlemeyi (172 kişi), su ürünlerini hazırlarken ve temizlerken ellerini, kullandıkları araç ve gereçleri temiz tutmayı (177 kişi) tercih ettiklerini belirtmektedirler. Bununla birlikte su ürünlerini yeterince pişirdiklerini (176 kişi), pişirdikten sonra hemen tükettiklerini (173 kişi) ve tüketemedikleri ürünleri buzdolaplarında saklamayı da (134 kişi) genellikle tercih ettikleri anlaşılmaktadır. Gıda kaynaklı hastalıklarla karşılaşıldığında doktora başvurmayı ihmal etmeyen Z kuşağının (163 kişi), paketli su ürünlerini satın alırken de son kullanma tarihi ve üretim tarihini de (178 kişi) göz önünde bulundurmayı da öncelik haline getirdikleri anlaşılmaktadır. Osmaniye'de yapılan ankette katılımcıların %94,2'si satın aldığı balığı hemen tüketirken, %2,8'i buzdolabında ve %3'ü derin dondurucuda muhafaza ettiklerini bildirmişlerdir (Küçük ve diğ., 2022). İstanbul'da yapılan çalışmada katılımcıların %58,2'si ambalajlı ürünlerin son kullanma tarihine göz atmayı ihmal etmemektedir (Mol ve diğ., 2018). Mar Del Plata'da katılımcıların %85'inden fazlası hijyen ve sanitasyon uygulamalarının önemine vurgu

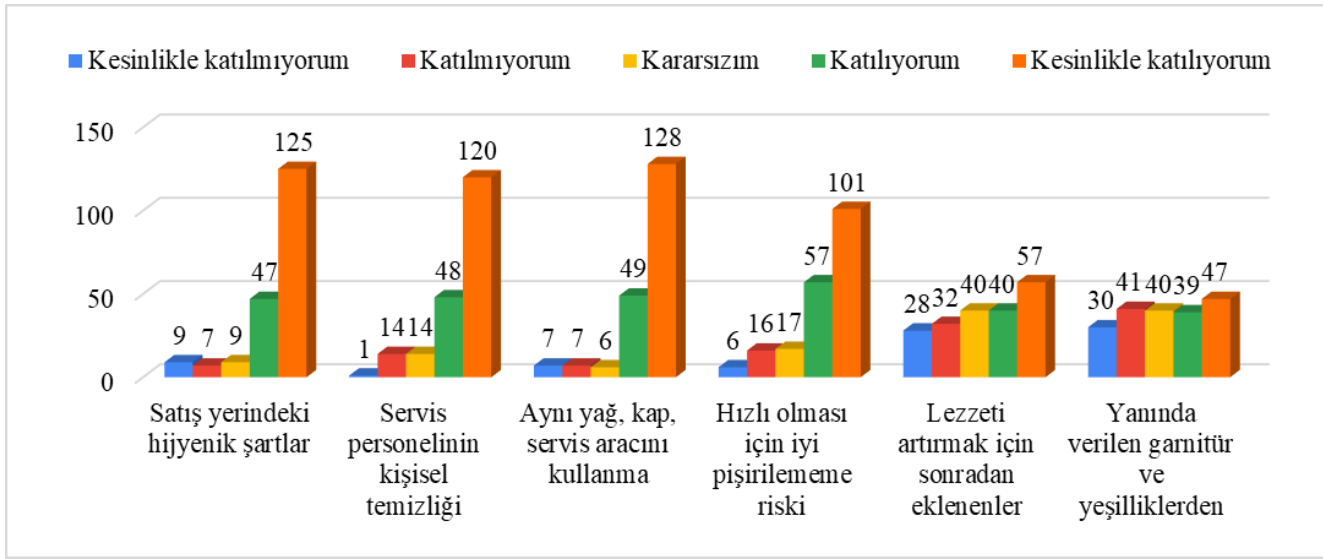
yapmaktadır (Agüeria ve diğ., 2018). Guangdong, Çin’de yapılan bir çalışmada ise katılımcıların %95,32’si gıdaları işlerken ellerini temiz tutmaya özen göstermektedir (Liu ve diğ., 2015). Brezilya’daki bir çalışmada depo çalışanlarının %58,8’i su ürünlerine dokunmadan önce her zaman ellerini yıkadıklarını belirtirken, balıkçılar ise %37,5 oranında her zaman ellerini temiz tuttuklarını belirtmişlerdir (Zanin ve diğ., 2015). Bizim çalışmamızda ise katılımcıların büyük bir çoğunluğu ellerini ve pişirme araçlarını temiz tutmayı, su ürünlerini pişirmeden önce temizlemeyi, pişirilen su ürünlerini hemen tüketmeyi, tüketilemeyen su ürünlerini buzdolabında muhafaza etmeyi ve paketli ürünlerin son kullanma tarihini kontrol etmeye özen göstermektedir. Bu açıdan diğer çalışmalardaki katılımcılar ile gıda güvenliği konusunda benzer eğilimler gösterdiği anlaşılmıştır.

Su ürünleri tüketirken tercih edilen ayaküstü mekanlar ve “fast food” zincirlerinde, tüketimden dolayı oluşabilecek sağlık risklerinin kaynakları hakkında Z kuşağı katılımcılarının birçoğu, satış yerindeki hijyenik şartlardan (tezgâh temizliği, bıçak, kesme tahtası, ekipman temizliği vb.), servis personelinin kişisel temizliğinden (eldiven kullanımı, kıyafet temizliği vb.), aynı yağ, kap, servis araçlarının kullanımından kaynaklanabileceğini düşünmektedir. Hızlı hizmet verebilmek için yeterince pişirilmemiş olması da çoğunluğun sağlık riski olarak gördükleri bir durumdur. Bununla birlikte lezzet artırıcı olarak kullanılan baharat, sos vb. ürünlerden, yanında verilen garnitür ve yeşilliklerden de kaynaklanabileceği hususunda kararsız kesim de fazla olmasına rağmen bu durumları risk kaynağı olarak gören katılımcıların sayısı da benzerdir (Şekil 9).

Tablo 2. Katılımcıların gıda güvenliği konularındaki endişe düzeyleri (1: Çok az, 2: Az, 3: Orta, 4: Yüksek, 5: Çok Yüksek)

Table 2. Participants' levels of concern regarding food safety (1: Very low, 2: Low, 3: Moderate, 4: High, 5: Very high)

İfade	Frekans (f)					Ort.	Yüzde (%)				
	1	2	3	4	5		1	2	3	4	5
Balığın taze olmaması	9	10	39	52	67	3.5	4.6	5.1	19.8	26.4	34.0
Balıkta ağır metal vd. zararlı maddeler	4	18	30	51	94	4.1	2.0	9.1	15.2	25.9	47.7
Gıda zehirlenmesi riski	11	15	24	37	110	4.1	5.6	7.6	12.2	18.8	55.8
Çiftlik balıklarına verilen yemler	23	27	53	49	45	3.3	11.7	13.7	26.9	24.9	22.8
Alerjik reaksiyonlar	24	25	28	56	64	3.6	12.2	12.7	14.2	28.4	32.5
Balığın yanlış pişirilmesiyle sağlık riskleri	15	24	39	52	67	3.7	7.6	12.2	19.8	26.4	34.0
Sofraya gelene kadar hijyenik olmayan koşullar	9	12	30	55	91	4.1	4.6	6.1	15.2	27.9	46.2
Paketli su ürünlerinin içerebildiği katkı maddeleri	19	22	43	54	59	3.6	9.6	11.2	21.8	27.4	29.9
Basında çıkan uzman kişilerin röportajları	26	31	56	39	45	3.2	13.2	15.7	28.4	19.8	22.8
Sosyal medyada çıkan haberler	31	32	56	43	35	3.1	15.7	16.2	28.4	21.8	17.8



Şekil 9. Ayaküstü yeme-içme yerlerinde oluşabilecek sağlık riskleri hakkındaki yanıtlar

Figure 9. Responses for health risks arising from fast food restaurants

Katılımcıların su ürünlerinde gıda güvenliğine dair bilgi düzeyleri Tablo 3'te sunulmaktadır. Çoğu katılımcının, balıkta tüm mikrobiyal gıda güvenliği risklerinin giderilmesi için pişirme yönteminin kullanılabileceği konusunda kararsız olduğu veya olumsuz düşündüğü görülmüştür. Çapraz kontaminasyon bilgisine yönelik olan soruda, balığın ayıklandığı bıçak ile pişmiş balık kesilerek servis edilebilir ifadesine çoğunlukla katılmadıklarını belirtmişlerdir. Ayrıca, dondurulmuş balığın çözündürülüp tüketilmediği takdirde tekrar dondurularak saklanmasına kesinlikle katılmayanların sayısı çoğunluktadır. Bununla birlikte denizlerden toplanan midyelerin, yetiştiricilik usulüyle üretilen midyelere kıyasla daha güvenli olduğunu düşünen katılımcıların sayısı oldukça fazladır. Çiğ su ürünlerinde (sushi, saşimi vb.) parazit bulunabilme riskine yönelik olan soruya verilen yanıtlar değerlendirildiğinde ise kararsız olanların oldukça fazla olduğu dikkat çekmiştir. Katılımcıların kararsız olduğu bir başka durum ise histamin intoleransına yönelik bilgilerinin değerlendirilmek istendiği su ürünleri ile yoğurt gibi süt ürünlerinin birlikte tüketilmesi konusudur. Bu konu hakkında bilgi eksikliği olduğu göze çarpmaktadır. Bunun yanında, çok balık tüketmenin kötü kolesterolü artırıcı bir neden olmaması konusunda kararsız olan Z kuşağı katılımcıları, konserve ürünlerini satın alırken sızıntı ve bombaj olmamasına dikkat etmektedirler (Tablo 3). Çin'de yapılan çalışmada ankete katılanların %90'ından fazlası pişmiş yiyecekler ile çiğ yiyeceklerin karışmaması gerektiğini ve etin sebzelerle birlikte yıkanamayacağı görüşünde olduklarını belirtmişlerdir (Liu ve diğ., 2015).

İstanbul'daki çalışmada ise çiğ ve pişmiş balıklar için aynı kap kullananların ve kullanmayanların sayısının birbirine oldukça yakın olduğu bildirilmiştir. Bununla birlikte çözündürülmüş balığın tekrar dondurulmasına olumsuz bakanların %60,7'lik bir kesim olduğu belirlenmiştir (Mol ve diğ., 2018).

Sürdürülebilir Su Ürünleri Tüketimi

Katılımcıların sürdürülebilirlik hakkındaki yanıtlarına bakıldığında, su ürünlerinin önemine vurgu yapan genç nesil, sağlıklı bir nesil ve beslenme için tüketim miktarı ve sıklığının önemli ($\bar{x} = 4.2$) olduğuna değinmiştir. Bununla birlikte, balık avlanma boylarının gıda sürdürülebilirliği ($\bar{x} = 4.2$) açısından ve çevre dostu yetiştiricilik uygulamalarının su ürünlerinde çevresel sürdürülebilirliğin sağlanması ($\bar{x} = 4.3$) bakımından önemli olduğuna katılan katılımcıların çok yüksek sayıda olduğu tespit edilmiştir (Tablo 4). Z kuşağı bireyleri, gıda tüketiminin çevre üzerindeki etkileri konusunda endişeli olup sürdürülebilir tüketim uygulamalarını benimsemenin her zaman kolay olmadığını, "sürdürülebilir" gıda ürünlerinin fiyatının daha yüksek olduğunu ve bunu karşılayamadıklarını düşünmeleri veya satın alma kararlarının ebeveynleri veya başkalarına bağlı olması olduğunu belirtmiştir (Orea-Giner ve Fuste-Forne, 2023). Polya ve Mate (2021) de yaptıkları çalışmada, Z kuşağı bireylerinin neredeyse yarısının (%49,8) sürdürülebilir gıda tercihlerinde bulunmaya çalıştığını tespit etmiştir.

Tablo 3. Katılımcıların su ürünlerinde gıda güvenliğine dair bilgi düzeyleri (1: Kesinlikle katılmıyorum, 2: Katılmıyorum, 3: Fikrim yok, 4: Katılıyorum, 5: Kesinlikle katılıyorum)**Table 3.** Level of participants' knowledge on the seafood safety (1: Strongly disagree, 2: Disagree, 3: No idea, 4: Agree, 5: Strongly agree)

İfade	Frekans (f)					Ort. $\bar{x}$	Yüzde (%)				
	1	2	3	4	5		1	2	3	4	5
Balıktaki tüm mikrobiyal gıda güvenliği riskleri pişirme ile giderilebilir.	42	53	64	24	14	2.6	21.3	26.9	32.5	12.2	7.1
Balığın ayıklandığı bıçak ile pişmiş balık kesilerek servis edilebilir.	103	48	22	10	14	1.9	52.3	24.4	11.2	5.1	7.1
Dondurulmuş balık çözündürülüp tüketilmediğinde, tekrar dondurularak saklanabilir.	105	39	22	19	12	2.0	53.3	19.8	11.2	9.6	6.1
Denizlerden toplanan midyeler en az yetiştiricilik yoluyla elde edilenler kadar güvenlidir.	60	51	59	15	12	2.3	30.5	25.9	29.9	7.6	6.1
Suşi gibi çiğ balık içeren ürünlerde parazit bulunabilir.	10	22	60	45	60	3.6	5.1	11.2	30.5	22.8	30.5
Balık ile birlikte yoğurt yenebilir.	36	50	45	41	25	2.8	18.3	25.4	22.8	20.8	12.7
Çok balık tüketmek kötü kolesterolü artırır.	15	32	102	27	21	3.0	7.6	16.2	51.8	13.7	10.7
Konserve ürünleri satın alırken bombaj ve sızıntı olmasında sakınca yoktur.	130	27	12	11	17	1.8	66.0	13.7	6.1	5.6	8.6

Tablo 4. Katılımcıların su ürünleri ve sürdürülebilirlik hakkındaki görüşleri (1: Kesinlikle katılmıyorum, 2: Katılmıyorum, 3: Fikrim yok, 4: Katılıyorum, 5: Kesinlikle katılıyorum)**Table 4.** Participants' awareness on seafood and sustainability (1: Strongly disagree, 2: Disagree, 3: No idea, 4: Agree, 5: Strongly agree)

İfade	Frekans (f)					Ort. $\bar{x}$	Yüzde (%)				
	1	2	3	4	5		1	2	3	4	5
Sağlıklı bir nesil ve beslenme için su ürünlerinin tüketim miktarı ve sıklığının önemli olduğunu düşünüyorum.	9	13	13	50	112	4.2	4.6	6.6	6.6	25.4	56.9
Balık avlanma boylarının gıda sürdürülebilirliği açısından önemli olduğunu düşünüyorum.	7	14	20	49	107	4.2	3.6	7.1	10.2	24.9	54.3
Çevre dostu yetiştiricilik uygulamalarının su ürünlerinin çevresel sürdürülebilirliği açısından önemli olduğunu düşünüyorum.	9	11	9	54	114	4.3	4.6	5.6	4.6	27.4	57.9

Sonuç

Bu çalışma, Z kuşağı katılımcıların su ürünleri ve gıda güvenliği konusundaki bilgi düzeylerini ve tutumlarını incelemeyi amaçlamıştır. Z kuşağı katılımcıların çoğu, ayda bir kez su ürünleri tüketmeyi tercih etmektedir. En çok tercih ettikleri türler ise hamsi, istavrit vb. küçük yağlı balıklar ile çipura, levrek, somon vb. kültür balıklarıdır. Klasik pişirme yöntemleri dışında işlenmiş su ürünlerini genelde tercih etmedikleri, tercih edenlerden ise çoğunun konserve, ürünleri tükettikleri belirlenmiştir. Su ürünleri ile ilgili satış, hazırlama, pişirme ve servisine dair sosyal medya hesaplarını ve içerik üreticilerini de takip etmedikleri tespit edilmiştir. Çoğu katılımcı sos-

yal medyada gördüklerini uygulamasa da geriye kalanlar sosyal medyada su ürünlerine dair gördükleri hazırlama, pişirme, servis etme şekillerini denemektedir.

Z kuşağı katılımcıların çoğu, su ürünlerinin sağlıklı bir şekilde saklanması ve tüketilmesi için gıda güvenliği konusunda bilgi sahibi olduklarını beyan etmiştir. Gıda güvenliği ile ilgili bilgi edinmek amacıyla internet sitelerinin kullanımının, sosyal medya hesaplarının takibinin ve televizyon programlarının izlenmesinin tercih edildiği belirlenmiştir. Gıda güvenliği açısından endişe ettikleri durumlar incelendiğinde ise balığın taze olmaması ve gıda zehirlenmesi riski, balıkta bulunabilecek ağır metal ve diğer zararlı maddeler öne çıkmaktadır. Ortaya çıkabilecek gıda kaynaklı hastalıklardan

korunmak için ise su ürünlerini güvenilir yerlerden almak, pişirmeden hemen önce temizlemek, hazırlarken ve temizlerken ellerini, kullandıkları araç ve gereçleri temiz tutmak gibi önlemler aldıklarını bildirmişlerdir. Katılımcıların su ürünleri ilgili mikrobiyal gıda güvenliği risklerinin doğru pişirme yöntemleri ile giderilmesi konusunda kararsız veya olumsuz görüşlere sahiptir. Çapraz kontaminasyon ve dondurulup çözülürmüş balıkların tekrar dondurulmaması hususunda ise bilgi sahibi oldukları belirlenmiştir. Öte yandan çiğ su ürünlerinde parazit riski gibi konularda bilgi eksiklikleri gözlemlenmiştir. Konserve ürünleri satın alırken dikkatli olan katılımcılar, balık tüketiminin kötü kolesterol üzerindeki etkisi konusunda belirsizlik yaşamaktadır.

Sonuç olarak Z kuşağının su ürünleri tüketim tercihleri ve gıda güvenliği bilinç düzeyini belirlemek için yapılan bu çalışmada ülkemizin çeşitli illerinde ve dünyanın farklı ülke, farklı şehirlerinde yapılan benzer çalışmalarla olan benzerliği dikkat çekmiştir. Bununla birlikte balık ve diğer su ürünlerinin tüketim sıklığının artması için çocuklardan başlamak üzere bir farkındalık yaratmak ve su ürünü tüketim kültürünü yaygınlaştırmak önemli bir hedef olmalıdır. Böyle bir kültürü yaygınlaştırırken gıda güvenliğinin önemi de göz ardı edilmemelidir. Bu sayede güvenli gıda tüketimi algısının genç nesillere aşılması sağlanmalıdır.

Etik Standartlar ile Uyumluluk

Çıkar çatışması: Yazarlar, bu yazı için gerçek, potansiyel veya algılanan çıkar çatışması olmadığını beyan etmişlerdir.

Etik izin: Bu çalışma İstanbul Üniversitesi, Sosyal ve Beşeri Bilimler Araştırmaları Etik Kurulu Başkanlığı'nın 26.05.2023 tarih ve 1781325 sayılı kararı ile uygun görülmüştür.

Veri erişilebilirliği: Veriler talep üzerine yazarca sağlanacaktır.

Finansal destek: Bu araştırmanın yürütülmesinde finansal destek alınmamıştır.

Teşekkür: Çalışmanın şekillenmesinde emeklerini asla esirgemeyen K. Begüm DOĞRUYOL ALADAK'a teşekkürü bir borç biliriz.

Açıklama: -

Kaynaklar

Agüeria, D.A., Terni, C., Baldovino, V.M., Civit, D. (2018). Food safety knowledge, practices and attitudes of fishery workers in Mar del Plata, Argentina. *Food Control*, 91, 5-1.

<https://doi.org/10.1016/j.foodcont.2018.03.028>

Aka, B. (2018). Bebek patlaması, X ve Y kuşağı yöneticilerin örgütsel bağlılık düzeylerinin kamu ve özel sektör farklılıklarına göre incelenmesi: Bir araştırma. *Süleyman Demirel Üniversitesi Vizyoner Dergisi*, 9(20), 118-135.

<https://doi.org/10.21076/vizyoner.341626>

Allshouse, J., Buzby, J.C., Harvey, D., Zorn, D. (2003). International trade and seafood safety, In International Trade and Food Safety; Buzby, J.C., Ed.; United States Department of Agriculture Agricultural Economic Report Number 828, USA, 100(120), pp 109-124.

Aydın, M., Karadurmuş, U. (2013). Trabzon ve Giresun bölgelerindeki su ürünleri tüketim alışkanlıkları. *Karadeniz Fen Bilimleri Dergisi*, 3(9), 57-71.

Bayraktar, S., Ergün, S., Ayvaz, Z. (2019). Ankara ve Çanakkale'de su ürünleri tüketim tercihleri ve alışkanlıklarının karşılaştırılması. *Acta Aquatica Turcica*, 15(2), 213-226.

<https://doi.org/10.22392/actaquatr.489281>

Bolat, Y., Cevher, H. (2018). Konya ili (Türkiye) su ürünleri tüketim alışkanlıkları üzerine bir anket çalışması. *Süleyman Demirel Üniversitesi Egirdir Su Ürünleri Fakültesi Dergisi*, 14(3), 241-252.

<https://doi.org/10.22392/egirdir.398151>

Bolek, S. (2020). Consumer knowledge, attitudes, and judgments about food safety: A consumer analysis. *Trends in Food Science & Technology*, 102, 242-248.

<https://doi.org/10.1016/j.tifs.2020.03.009>

Büyüköztürk, Ş., Çakmak, E.K., Akgün, Ö.E., Karadeniz, Ş., Demirel, F. (2016). Bilimsel Araştırma Yöntemleri. Pegem Akademi, Ankara. ISBN: 9789944919289

<https://doi.org/10.14527/9789944919289>

Çeken, B., Arslan, A.A., Tuğrul, D. (2017). İletişimde emojilerin kullanımı ve incelenmesi. *21. Yüzyılda Eğitim ve Toplum*, 6(16), 91-106.

Çolakoğlu, F.A., İşmen, A., Özen, Ö., Çakır, F., Yiğın, Ç., Ormancı, H.B. (2006). Çanakkale ilindeki su ürünleri tüketim davranışlarının değerlendirilmesi. *Ege Üniversitesi Su Ürünleri Dergisi*, 1(3), 387-392.

Demirel, Z.H. (2021). Çalışma hayatında geleceğin insan kaynağı: Alfa kuşağı. *OPUS Uluslararası Toplum Araştırmaları Dergisi*, 18 (Yönetim ve Organizasyon Özel Sayısı), 1796-1827.
<https://doi.org/10.26466/opus.895924>

Deniz, D., Gemlik, H.N. (2022). Z kuşağı öğrencilerinin kişilik özellikleri bağlamında iş hayatına yönelik görüşlerinin incelenmesi. *Sağlık ve Sosyal Refah Araştırmaları Dergisi*, 4(1), 1-11.

Dilber, A., Dilber, F., (2021). Z kuşağının beslenme alışkanlıklarını etkileyen faktörler. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 9(3), 2272-2285.
<https://doi.org/10.21325/jotags.2021.892>

El Sheikha, A.F., Xu, J. (2017). Traceability as a key of seafood safety: reassessment and possible applications. *Reviews In Fisheries Science & Aquaculture*, 25(2), 158-170.
<https://doi.org/10.1080/23308249.2016.1254158>

Goh, E., Lee, C. (2018). A workforce to be reckoned with: The emerging pivotal generation Z hospitality workforce. *International Journal of Hospitality Management*, 73, 20-28.
<https://doi.org/10.1016/j.ijhm.2018.01.016>

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>

Gümüş, N. (2019). Z kuşağı tüketicilerin hedonik tüketim davranışlarının demografik özellikleri bağlamında incelenmesi. *Business & Management Studies: An International Journal*, 7(5), 2177-2207.
<https://doi.org/10.15295/bmij.v7i5.1198>

Hicks, D., Pivarnik, L., Mcdermott, R. (2008). Consumer perceptions about seafood – an internet survey. *Journal of Foodservice*, 19(4), 213-226.
<https://doi.org/10.1111/j.1748-0159.2008.00107.x>

Hicks, D.T., Pivarnik, L.F., Richard, N.L., Gable, R.K., Morrissey, M.T. (2013). Assessing knowledge and attitudes

of U.S. healthcare providers about benefits and risks of consuming seafood. *Journal of Food Sciences Education*, 12(4), 75-80.
<https://doi.org/10.1111/1541-4329.12014>

Hoque, M.Z., Akhter, N., Chowdhury, M.S.R. (2022). Consumers' preferences for the traceability information of seafood safety. *Foods*, 11(12), 1675.
<https://doi.org/10.3390/foods11121675>

Jayasekara, C., Mendis, E., Kim, S.-K. (2020). Seafood in the human diet for better nutrition and health. In *Encyclopedia of Marine Biotechnology*; Kim, S.-K., Ed.; pp 2939-2959.
<https://doi.org/10.1002/9781119143802.ch131>

Karasar, N. (2007). Bilimsel araştırma yöntemi: kavramlar, ilkeler, teknikler. Nobel Akademik Yayıncılık, Ankara. ISBN978-605-5426-58-3

Kuşat, M., Şahan, M. (2021). Su ürünleri üzerine Uşak ilinde bir anket çalışması, *Acta Aquatica Turcica*, 17(3), 376-385.
<https://doi.org/10.22392/actaquatr.848663>

Kuyucu, M. (2017). Y kuşağı ve teknoloji: Y kuşağının iletişim teknolojilerini kullanım alışkanlıkları. *Gümüşhane Üniversitesi İletişim Fakültesi Elektronik Dergisi*, 2(5), 845-872.
<https://doi.org/10.19145/e-gifder.285714>

Küçük H., Çelik, M., Kadak, A.İ., Küçükgülmez, A., Ünal, H.M., Bozkurt, Z., Altunbaş, A. (2022). Osmaniye ilinde su ürünleri tüketim alışkanlıklarının anket çalışması ile belirlenmesi. *Menba Kastamonu Üniversitesi Su Ürünleri Fakültesi Dergisi*, 8(1), 39-49.

Liu, S., Liu, Z., Zhang, H., Lu, L., Liang, J., Huang, Q. (2015). Knowledge, attitude and practices of food safety amongst food handlers in the coastal resort of Guangdong, China. *Food Control*, 47, 457-461.
<https://doi.org/10.1016/j.foodcont.2014.07.048>

Liu, C., Ralston, N.V. (2021). Seafood and health: What you need to know?. In *Advances in Food and Nutrition Research*; (Vol. 97), Academic Press, pp. 275-318.
<https://doi.org/10.1016/bs.afnr.2021.04.001>

Lund, E.K. (2013). Health benefits of seafood; is it just the fatty acids?. *Food Chemistry*, 140(3), 413-420.
<https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2013.01.034>

Mol, S., Akay, K.U., Güney, G.Ç. (2018). Seafood safety at home: knowledge and practices. *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 13, 95-100.
<https://doi.org/10.1016/j.ijgfs.2018.07.003>

Mol, S., Coşansu, S. (2022). Seafood safety, potential, hazards and future perspective. *Turkish Journal of Fisheries and Aquatic Sciences*, 22(6), TRJFAS20533.
<https://doi.org/10.4194/TRJFAS20533>

Orea-Giner, A., Fusté-Forné, F. (2023). The way we live, the way we travel: generation Z and sustainable consumption in food tourism experiences. *British Food Journal*, 125(13), 330-351.
<https://doi.org/10.1108/BFJ-11-2022-0962>

Orhan, H., Yüksel, O. (2010). Burdur ili su ürünleri tüketimi anket uygulaması. *Süleyman Demirel Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi*, 5(1), 1-7.

Özkan, M., Solmaz, B. (2017). Generation Z - the global market's new consumers- and their consumption habits: generation Z consumption scale. *European Journal of Multidisciplinary Studies*, 2(5), 222-229.
<https://doi.org/10.26417/ejms.v5i1.p150-157>

Özkaya, F.T., Durak, M.G., Doğan, O., Bulut, Z.A., Haas, R. (2021). Sustainable consumption of food: framing the concept through Turkish expert opinions. *Sustainability*, 13(7), 3946.
<https://doi.org/10.3390/su13073946>

Öztürk, E., Tekeli, S. (2021). Tüketicilerin besin seçim güdülleri: Y ve Z kuşaklarının karşılaştırılması. *Pazarlama ve Pazarlama Araştırmaları Dergisi*, 14(1), 147-182.
<https://doi.org/10.15659/ppad.14.2.256>

Pratminingsih, S.A., Hayati, N.R., Sukandi, P. (2021). Defend the country: generation Z perspective. *Turkish Journal of Computer and Mathematics Education*, 12(8), 1512-1517.

Pekel, B., Çalışkan, F., Doğan, M., Öner, S., Kaya, T., Özyıldız, Z. Erbay, E. (2020). Z kuşağı öğrencilerinin iş hayatı kişilik özelliklerinin ve iş beklentilerinin belirlenmesi: Ankara Üniversitesi örneği. *Sağlık Hizmetlerinde Kuram ve Uygulama Dergisi*, 1(1), 1-9.

Polya, E., Mate, Z. (2021). The results of a primary research that investigated some aspects of conscious consumption among Millennials and generation Z. *Academy of Strategic Management Journal*, 20(6), 1-10.

Resmi Gazete (2023). 29/12/2022 tarih ve 32058 sayılı Asgari Ücret Tespit Komisyonu Kararı. <https://www.resmigazete.gov.tr/eskiler/2022/12/20221229-13.pdf> (accessed 14.11.2024)

Sağlam, N.E., Samsun, S. (2018). Yozgat ili su ürünleri tüketim alışkanlıklarının belirlenmesi. *Süleyman Demirel Üniversitesi Eğirdir Su Ürünleri Fakültesi Dergisi*, 14(1), 9-16.
<https://doi.org/10.22392/egirdir.303682>

Saygı, H., Bayhan, B., Hekimoğlu, M.A. (2015). Türkiye 'nin İzmir ve Ankara illerinde su ürünleri tüketimi. *Turkish Journal of Agriculture-Food Science and Technology*, 3(5), 248-254.
<https://doi.org/10.24925/turjaf.v3i5.248-254.258>

Sramkova, M., Sirotiakova, M. (2021). Consumer behaviour of generation Z in the context of dual quality of daily consumption products on EU market. *SHS Web of Conferences*, 92, 06038.
<https://doi.org/10.1051/shsconf/20219206038>

TÜİK. (2023). Adrese dayalı nüfus kayıt sistemi. <https://data.tuik.gov.tr/Kategori/GetKategori?p=Nufus-ve-Demografi-109>

Usydus, Z., Szlinder-Richert, J., Adamczyk, M. (2009). Protein quality and amino acid profiles of fish products available in Poland. *Food Chemistry*, 112(1), 139-145.
<https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2008.05.050>

Yavuz, G., Ataseven, Z., Gül, U., Gülaç, Z.N. (2015). Su ürünleri tüketiminde tüketici tercihlerini etkileyen faktörler: Ankara ili örneği. *Yunus Araştırma Bülteni*, 15(1), 73-82.
<https://doi.org/10.17693/yunusae.v15i21955.235746>

Yiğit, H., Baygar, T., Alparslan, Y., Özgür, E.G. (2020). Afyonkarahisar ilinde eğitim gören lise öğrencilerinin balık tüketim davranışlarının belirlenmesi üzerine bir çalışma. *Journal of Anatolian Environmental and Animal Sciences*, 5(2), 205-211.
<https://doi.org/10.35229/jaes.688481>

Yüksel, E., Diler, A. (2019). Ankara ilinde su ürünleri tüketim tercihlerinin belirlenmesi. *Aydın Gastronomy*, 3(1), 11-21.

Zanin, L.M., Da Cunha, D.T., Stedefeldt, E., Capriles, V.D. (2015). Seafood safety: knowledge, attitudes, self-reported practices and risk perceptions of seafood workers. *Food Research International*, 67, 19-24.
<https://doi.org/10.1016/j.foodres.2014.10.013>