

Tüketicilerin Sakatat Tüketimi ve Tercihi

Saime KÜÇÜKKÖMÜRLER^a  Atakan KOLUMAN^b 

^aOsmaniye Korkut Ata Üniversitesi, Kadirli Meslek Yüksek Okulu, Osmaniye/Türkiye. (saimekkl@hotmail.com)

^bAnkara Hacı Bayram Veli Üniversitesi, Lisansüstü Eğitim Enstitüsü, Ankara/Türkiye. (atakankoluman@gmail.com)

ÖZ

Makale Geçmişi

Gönderim Tarihi:

30.01.2021

Kabul Tarihi:

25.03.2021

Anahtar Kelimeler

Sakatat Tüketimi

Sakatat Tercihi

Sakatat Yemekleri

Makale Kategorisi: Araştırma Makalesi

Günlük diyet içerisinde hayvansal gıdalar dengeli beslenmede kilit rol oynamaktadır. Beslenmede ürünlerin çeşitlenmesi hem lezzet açısından önemli rol oynamakta hem de günlük gereksinim demir, kalsiyum, A-vitamini ve B grubu vitaminleri açısından zengin gıda maddeleridir. Ete göre sakatat tüketimi azdır. Bu bağlamda çalışmanın amacı tüketicilerin, sakatat tüketimi ve tercihi ve tercihini etkileyen etmenler saptamaya çalışmıştır. Araştırmanın amacı doğrultusunda sakatat tüketen 411 katılımcıdan elde edilen veriler 2020 yılında, anket yolu ile elde edilerek, incelenmiş ve analiz edilmiştir. Katılımcıların % 56'sı akşam öğününde, % 27'sinin gece vakti % 61,6'sı kış mevsiminde sakatat yemeklerini tüketmektedirler. En çok tercih edilen sakatat yemekleri 'Ciğer Şiş', 'Kokoreç' ve 'Kelle Paça' dir. Yapılan Mann-Whitney U Testi sonucunda sakatat tüketim sıklıklarının ve sakatat harcamalarının cinsiyet değişkeni açısından istatistiksel açıdan anlamlı şekilde farklılaştığı tespit edilmiştir. Tüketicilerin cinsiyetleri ile harcama ortalamaları arasında istatistiksel açıdan anlamlı bir fark tespit edilmiştir.

ABSTRACT

Article History

Received

30.01.2021

Accepted:

25.03.2021

Keywords

Offal Consumption

Offal Preference

Offal Foods

Article Type: Research Paper

Animal foods play a key role in a balanced diet in the daily diet. Diversification of products in nutrition plays an important role in terms of taste and daily requirement are foods rich in iron, calcium, vitamin A and B group vitamins. The consumption of offal is less than meat. In this context, the aim of the study is to determine the factors affecting the consumption and preference of offal. In line with the purpose of the study, the data obtained from 411 participants who consumed offal were obtained through a questionnaire, examined and analyzed. 56% of the participants consume offal meals in the evening meal, 27% at night, and 61.6% in the winter season. The most preferred offal dishes are 'Liver Shish', 'Kokoreç' and 'Kelle Paça'. As a result of the Mann-Whitney U Test, it was determined that the frequency of consumption of offal and the consumption of offal differed statistically significantly in terms of the gender variable. A statistically significant difference was found between the gender of consumers and their average expenditure.

***Sorumlu Yazar/ Corresponding Author:** Saime KÜÇÜKKÖMÜRLER

E-Posta: saimekkl@hotmail.com

Önerilen Atf/ Suggested Citation: Küçükkömürlü, S. ve Koluman, A. (2021). Tüketicilerin Sakatat Tüketimi ve Tercihi. *Journal of Recreation and Tourism Research*, 8(1), 120-143.

1. Giriş

Gıdanın insan yaşamı için sosyo-kültürel bir özelliğe sahip olması, insanın gıda arayışındaki evrimi içerisinde toplumların oluşması gibi gıda ve insan arasında kültürel bir yapıya zemin oluşturmuştur. Bu ilerlemeler sonucunda zaman içerisinde insanın beslenmesinde ki çeşitlilik artmış ve artan çeşitliliğe bağlı olarak yeni yöntem ve teknikler keşfedilmiştir. Bu sayede gıdanın niceliğinde ve niteliğinde yaşanan gelişim yeni pişirme teknikleri ile birleştiğinde farklı coğrafyalarda mutfak kültürlerinin oluşumunu desteklemiştir (Özdemir ve Dülger, 2019; Cömert ve Özkaya, 2014; Oğuz ve Unur, 2018).

Kadim toplumlarda zirai ürünlerin gelişiminden önce tüketilen hayvansal ürünlerin başında et ve et ürünleri gelirken bunlara ek olarak hayvanın yenilebilir diğer organ yahut parçaları olan ‘sakatatlar’ beslenme açısından mutfak kültürleri içerisinde ve gastronomi alanında yadsınamaz bir yere sahiptir (Laurent, 2016). Sağlıklı beslenmede, hayvansal kaynaklı gıda maddeleri iyi kaliteli proteinlerin önemli kaynakları olarak tanımlanmaktadır. Özellikle, iyi kaliteli protein kaynakları olmasına rağmen, günümüzde sakatatlardan yeterince yararlanılmadığı düşünülmektedir (Baysal, 2014; Dumanlı, 2013).

Geleneksel Türk mutfağı incelendiğinde sakatatların Türk mutfak kültüründe oldukça önemli ve geniş bir yeri olduğu görülebilir. Sakatatların ateş üzerinde veya topraktan yapılmış tandırılarda pişirilerek tüketildiği bilinmektedir. Eski Türklerin beslenmesinde hayvansal gıdaların yanında buğday unundan yaptıkları ekmekler ve lapalar kullanılmaktadır. Ayrıca Orta Asya Türkleri buldukları bölgelerdeki mevsimine uygun meyvelerden ve sebzelerden faydalanmışlardır. Bu sayede dönemin şartları içerisinde var olan besin grupları ve öğelerini beslenmelerine kazandırmışlardır. Hayvansal gıdalar arasında olan sakatat ürünleri beslenmelerine katkı sağlamış ve günümüz Anadolu Türklerinin mutfağı içerisinde miras olarak taşınmıştır (Özdemir ve Dülger, 2019).

Bu bilgiler ışığında geçmişte de tüketilen iyi kaliteli aminoasitler, vitaminler ve mineral maddeler bakımından oldukça zengin olan sakatatların günümüz beslenme alışkanlığı içerisinde yerinin saptanmasının beslenme alışkanlıklarımıza yeni bir bakış kazandıracığı düşünülmektedir. Bu amaç doğrultusunda yapılan araştırma, tüketicilerin, sakatat tüketimi ve tercihini değerlendirmeyi amaçlamaktadır.

2. Kavramsal Çerçeve

2.1. Sakatat Tanımı ve Sakatat Çeşitleri

Sakatat kavramı için alan yazın incelendiğinde, fazla tanım yer almamakta öz şekliyle kas ve kemik dışındaki kasaplık hayvanın yenebilen iç organları ve bağırsakları olarak tanımlanmaktadır. Hayvan karkas olarak ayrılmadan önce çıkarılan iç organlar ve dış kısımlarına sakatat denmektedir. Sakatatlar hayvanın canlı ağırlığının yaklaşık %20 sini oluşturmaktadır (Özkaya vd, 2015; Mullen ve Alvarez,2016). Zotte ve arkadaşları (2017) çalışmalarında; eti, bir hayvanın karkasından gelen eti ve sakatatı şeklinde tanımlamışlardır. Sakatat terimini ise iç organlar ve kan dâhil olmak üzere karkas dışındaki taze et manasında ifade etmişlerdir. Buna karşın Avustralya-Yeni Zelenda Gıda Standartları (FSANZ) sakatatı ve eti ayrı olarak tanımlamış sakatatı et olarak kabul etmemişlerdir (Warner vd, 2017).

Alan yazında ki tanımlardan yola çıkarak başlıca sakatat türleri; Ayak-paça, bağırsak, beyin, böbrek, karaciğer, dalak, dil, gömlek yağı, işkembe, mide, yumurta, uykuluk, yürek olarak sıralanabilir. Ürünlerin dayanım süresinin ve gıda hijyeni açısından hassas ve çeşidinin fazla olması sebebiyle Türk Gıda Kodeksi ‘sakatat’ ürünlerine bazı kaideler getirmiştir. İlgili tebliğ; ‘‘Türk Gıda Kodeksi Taze Et, Hazırlanmış Et ve Hazırlanmış Et Karışımları Tebliği(tebliğ No:2000/5) Sakatat ; ‘*kanatlılar dışında et tanımında belirtilen hayvanlardan elde edilen karaciğer, böbrek, beyin, dalak, testis, yürek, dil yemek borusu dış kırmızı kas eti, diyafram kası, işkembe, barsak, paça, dil ve kelle gibi organ ve organ parçalarını; ayrıca kanatlı hayvanlardan elde edilen safra kesesi alınmış karaciğer, yürek, boşaltılmış iç zarı çıkartılmış taşlık ve parçalanma sırasında ortaya çıkan kanatlı derisi*’.’ olarak geçmektedir.

Florek vd. (2012) ineklerin sakatatlarının kimyasal bileşimi ve doğal özellikleri ile ilgili çalışmalarında alternatif olarak sakatatları kırmızı grup ve beyaz grup şeklinde sınıflandırmışlardır. Kenya standartları incelendiğinde, sakatat şartnamesinde yenilebilir sakatat, karkasın insan tüketimine uygun olan kısımları şeklinde ifade edilmiştir. Kümes hayvanları dışındaki küçükbaş ve büyük baş hayvanların sakatatları; kırmızı sakatat, yeşil sakatat ve beyaz sakatat olarak bir gruplandırma yapılarak birbirinden ayrılmıştır (Kenya Standartları, 2017). Türk mutfağında da sakatatlar kırmızı ve beyaz olmak üzere ikiye ayrılmaktadır. Kırmızı sakatatlar içerisinde ciğer, kalp, böbrek, dil, kelle ve kuyruk yer alırken beyaz sakatatlar grubunda işkembe, beyin, uykuluk, yumurta ve paça yer almaktadır. Dünya üzerinde diğer milletlerin sakatat ürünleri tükettiği bilinmektedir (Megep, 2011). Görüldüğü üzere sakatatlar için yenilebilir organlar, özel etler, taze et gibi ifadeler kullanılmıştır. Literatürde sakatatlar için oldukça az tanıma yer verilmiştir. Ulusların kültürlerinin farklılık göstermesinin mutfak

kültürlerine yansımaları görmekteyiz. Bu farklılıklar sakatatların sınıflandırılmasında da ortaya çıkabilmektedir.

Sakatatların bozulmalara karşı hassas olduğu bilinmekte ve bu nedenle taze olarak tüketilmektedirler. Sakatatlar için başlıca kalite unsurları kesim sırasında sakatatın hayvandan alınması, hayvanın sağlığı, sakatatın dağıtım ve depolama koşulları, kesim ile tüketim arasında geçen süre şeklinde sayılabilir. Genel olarak kırmızı sakatatların saklanması bir günü geçmezken beyaz sakatatlar çiğ olarak bir gün pişirilerek iki güne kadar muhafaza edilebilmektedir (Coyle, 2017). Patterson ve Gibbs (1979) yenilebilir büyükbaş sakatatlarının vakumlu paketlenerek muhafaza edilmesi üzerine yaptıkları çalışmalarında sakatatların muhafaza koşullarının iyileştirilmesi adına sonuçlar elde etmişlerdir. Normal koşullarda yenilebilir sakatatlar nispeten dayanıksızdır. Araştırmacılar kesim sonrası karkastan ayrılan organlar dondurularak muhafaza edilebilir olduğu sonucuna ulaşmışlardır. Bu sayede sakatatın raf ömrü uzatılarak ticari anlamda fayda sağlanabilmektedir. Normal koşullar altında vakumlanan sakatatlar 1⁰C ($\pm 1^0$) 2-3 haftalık bir saklama süresi elde edilebildiği görülmüştür.

Hayvansal gıdalardan olan sakatat tüketimi ve tercihini inceleyen bu çalışmada sakatatların insan beslenmesindeki yenebilen türleri için besin değerleri aşağıda tablo halinde verilmiştir.

Tablo 1. Bazı Hayvansal Ürünlerin Yenebilen 100 Gramlarındaki Kolesterol Miktarı (Baysal, 2014)

Yiyecek	Kolesterol(mg)
Beyin	2000
Böbrek	375
Karaciğer	300
Yürek	150
Kuzu eti(kemiksiz)	70
Koyun eti(kemiksiz)	65
Dana eti(kemiksiz)	90
Sığır eti(kemiksiz)	70

Kolesterol bir lipit türüdür. İnsan vücudunda karaciğer yardımı ile üretimi gerçekleşir ve vücut fonksiyonlarının yerine getirilmesinde elzemdir (Baysal, 2014). Tablo 1. incelendiğinde sığır, koyun, kuzu ve dana etlerinin kemiksiz bölümlerinin 100 gramlarındaki kolesterol miktarının tabloda verilen sakatatlardan daha düşük miktarda olduğu görülmektedir. Sakatatlar özellikle beyin kolesterol açısından oldukça zengin bir gıda maddesidir.

Tablo 2. Bazı Sakatatların ve Sığır Etinin 100 Gramlarındaki Sodyum ve Potasyum Değerleri (Baysal, 2014)

Yiyecek	Sodyum (mg)	Potasyum (mg)
Beyin	125-150	200-250
Böbrek	150-175	200-225
Yürek	100-110	225-240
Karaciğer	115-120	450-460
Sığır eti	39-64	336-436

Tablo 3. Bazı Hayvansal Ürünlerin Yenebilen 100 Gramlarındaki Demir Değerleri(Baysal, 2014)

Yiyecek	Demir (mg)
Karaciğer	8-10
Dalak	8-10
Kuzu eti(kemiksiz)	1,9-2,3
Koyun eti(kemiksiz)	1,9-2,3
Dana bonfile	2-2,5
Sığır eti(kemiksiz)	2,3-2,6

Sodyum ve potasyum vücut sıvılarının vücutta meydana getirdiği basıncı ve kandaki asit-baz dengesini sağlamaktadır. Bunun yanında sodyum ve potasyum miktarlarının hipertansiyon üzerinde etkisi bulunmaktadır (Geleijnse ve diğerleri, 2003). Normal bir beslenmede günlük sodyum alımı 3-7 gram arasında iken potasyum alımı 2-4 gram arasında giderilebilir. Sodyum için günlük güvenli alım miktarı 2.4, potasyum için 3.5 gram olarak belirtilmiştir (Baysal, 2014). Tablo 2’de görüldüğü gibi, etlere göre sodyum ve potasyum açısından oldukça zengin gıda maddeleridir.

Günlük diyetteki demir alım miktarı insan beslenmesinde vazgeçilmezdir. Pek çok enzimin yapısı ve faaliyeti için etkili olmasının yanı sıra oksijenin taşınmasında, enerji üretiminde ve proteinin sentezlenmesinde katkısı bulunur. Günlük besinsel demir gereksinimi erkeklerde 1 mg, adolesanlarda 2-3 mg, kadınlarda 2-3 mg ve gebelerde 3-4 mg olarak belirtilmiştir (Ülkü, 2001). Tablo 3. incelendiğinde sakatat türlerinden karaciğer ve dalak 100 gramındaki demir miktarı günlük diyet ile kazanılan küçükbaş ve büyük baş hayvan etlerinin 100 gramındaki değerinden daha yüksektir.

Tablo 4. Bazı Hayvansal Gıdaların Yenebilen 100 Gramlarının Sağladığı Enerji Ve Besin Değerleri (Baysal, 2014)

Gıda Türü	Enerji (kcal)	Karbonhidrat (g)	Protein (g)	Yağ (g)	Kalsiyum (mg)	Vitamin C (g)
Sığır eti	240	0,0	18,7	18,2	8,0	0,0
Koyun eti	265-270	0,0	17,0	21,0	7,0	0,0
Beyin	125	1,2	10,3	8,6	12,0	14,0
Yürek	115-120	2,0	16,5	4,5	10,0	4,0
Böbrek	130-135	0,8	16,0	7,0	13,0	12,0
Karaciğer	130-135	4,5	20,0	4,0	10,0	20,0
Dil	190-195	0,5	16,2	16,2	12,0	0,0

Tablo 5. Bazı Hayvansal Gıdaların Yenebilen 100 Gramlarındaki Vitamin Değerleri (Baysal, 2014; Biel ve diğerleri, 2019)

Gıda türü	Vitamin A (IU)	Vitamin B1 (mg)	Vitamin B2 (mg)	Niasin (mg)	Vitamin C (mg)
Sığır eti	0	0,06	0,16	4,30	0,00
Koyun eti	0	0,10	0,20	2,00	0,00
Beyin	500	0,25	0,24	3,20	14,00
Yürek/Kalp	40	0,30	0,90	6,00	4,00
Böbrek	1000	0,35	2,50	7,00	12,00
Karaciğer	25000	0,30	3,00	13,00	20,00
Dil	0	0,10	0,30	4,00	0,00

Karaciğer, A vitamini, folik asit, demir ve çinko bakımından yüksek besin değerine sahiptir. A vitamini göz sağlığı, demir ve çinko kalp sağlığı ve kandaki hemoglobin düzeyini arttırmak için iyi bir kaynaktır. Beyin, omega 3 yağ asitleri içermekte, kalp içeriğinde folat, demir, çinko ve selenyum açısından zengin kaynak oluşturmakta ayrıca B2, B6 ve B12 vitamini kaynağıdır. Bunlara ek olarak iyi bir antioksidan kaynağı ve yaşlanma karşıtı olarak bilinen koenzim Q10 yine kalp içerisinde bulunmaktadır. Bu bilgiler ışığında sakatat etlerinin bazı vitamin ve besin maddeleri bakımından zengin hayvansal gıda kaynağı olduğu sonucuna ulaşılabılır (Seymour, 2017; Coyle,2017).

Hayvanların sakatatlarının içerisindeki makro ve mikro elementlerin karşılaştırılmasını amaçlayan bir çalışmada ise organik üretim koşullarında yetiştirilen 20 buzağı, 20 sığır ve 20 kuzu deney malzemesi olarak kullanılmıştır. Elde edilen sonuçlardan, en yüksek protein içeriği

%20,71 ile sığır eti iken dana etinde %17,47, kuzu etinde ise %18,25 olarak tespit edilmiştir. Kuzunun karaciğerinde protein değeri % 20,4, sığır karaciğerinde %20,3 oranında yüksek protein değerine rastlanmıştır. Sakatatların makro elementlerinin de incelendiği çalışmada en yüksek kalsiyum (Ca) içeriği sığır beyrinde (43,0 mg/ 100g), en yüksek fosfor(P) değeri sığır kalbinde (42,0 mg / 100 g), en yüksek sodyum içeriği sığır (Na) böreklerinde (185,0 mg / 100g) görülmüştür. (Biel, Czerniawska-Piątkowska, & Kowalczyk, 2019). Yapılan çalışma sonucunda sakatat etlerinin ve hayvan kas dokularının bazı besin içerikleri bakımından yüksek değerlere sahip olduğu sonucuna ulaşılabilir. Beslenme içerisinde yenebilen kas dokularına ek olarak sakatat ürünlerini günlük diyet içerisine dâhil ederek iyi kaliteli aminoasitler, vitaminler ve mineral maddeler bakımından faydalanmak mümkündür.

Sakatat etlerinin besin değeri açısından zengin hayvansal gıda kaynağı oluşturmasına karşın içerdikleri kolesterol ve doymuş yağ miktarları günlük diyetle tüketimine dikkat edilmesi gereken önemli noktalar. Popüler inanışın aksine kolesterol ve doymuş yağın günlük diyet içerisinde önemli olduğu ancak tüketim miktarlarına dikkat edilmesi gerektiği görüşü dikkat çekmektedir. Amerikan Kalp Derneği doymuş yağ miktarının günlük kalori alımının %5-6 oranını geçmemesi gerektiğini yetişkin bireylere önermektedir (heart.org. 2020).

Literatürde bazı sakatat etlerinin kas dokularına kıyasla zengin bir eser element kaynağı olduğu sonucuna varılabilir. Bu açıdan, ekonomik nedenlerle (kârlılık), organ etleri insan beslenmesi için ticari olarak kullanımının yaygınlaşması olasıdır. İşlenmiş ve işlenmemiş sakatatlar vücuttaki dokular ve kaslar (vitaminler ve elementler) tarafından kullanılmak üzere rekabetçi besin olarak değerlendirilebilir.

2.2. Türk Mutfağında Sakatat

Kıl çadırlarda konar-göçer bir yaşam tarzına sahip Orta Asya Türk kavimleri beslenme ihtiyaçlarını hayvansal gıdalardan karşılamışlardı. Besinlerinin temelini buğday, süt, koyun eti, keçi eti, sığır eti, kırmızı et, kımız oluşturmuştu. Göçebe yaşamın sonucu olarak tarımsal faaliyetlerinin çok sınırlı olması meyve ve sebze tüketimini kısıtlamıştı. Bu nedenle hayvancılığın gelişmesi ve hayvansal ürünlere olan gereksinim oldukça fazlaydı (Baysal, 1990). Kış koşullarında gıda temininde yaşanabilecek güçlükler nedeniyle sonbahar mevsiminde kurban edilen hayvanın etlerinin saklanabilmesi için kendi yağı ile kavrulan et, toprak kaplara basılarak saklanmaktaydı. Et ürünlerinin fiziksel ve kimyasal yapısı nedeniyle bozulmaların önüne geçebilmek için muhafaza yöntemlerinden konserve yapma ve kurutma yöntemleri Türkler tarafından kullanılan başlıca gıda muhafaza yöntemlerindedir. (Memiş ve Ersoy, 2017).

Yerleşik hayata geçmeden önce göçebe toplumların genellikle yaşamlarını devam ettirebilecek gıda teminini avcılık, toplayıcılık, nadiren hayvancılık yaparak geçirdikleri bilinmektedir. Bu sebeptendir ki insan beslenmesinde temel gıda maddeleri arasında hayvansal besinlerin önemli bir yeri olduğu aşikârdır. Özellikle Orta Asya ve Anadolu topraklarında var olmuş medeniyetler de dâhil olmak üzere birçok mutfak kültüründe et ve et ürünleri çok sık tercih edilmiştir. Türk mutfak kültüründeki hayvansal gıdalar incelendiğinde sakatatlar, Orta Asya Türk toplumlarının temel besinleri arasındaydı. Orta Asya Türklerinde, kesilen hayvanın eti yanında özellikle ciğer, kelle, dalak, yürek, böbrek, işkembe, beyin ve kalın bağırsağın kullanıldığı bilinmektedir. Hayvanın hem eti hem de sakatat kısımları genellikle topraktan yapılan kuyularda veya ateş üzerinde çevirerek pişirilmiştir (Solmaz ve Altınar, 2018, Baysal, 1990). Sakatat tüketiminin Orta Asya'dan Anadolu topraklarına aktarıldığının ispatını Selçuklular dönemi mutfak kültüründe de görmekteyiz. Orta Asya'da olduğu gibi Selçuklular da yürek, karaciğer, böbrek gibi sakatatların yine ateş üzerinde veya tandır ocaklarında pişirerek tüketmişlerdir (Demirgöl,2018). Bu bilgiler ışığında sakatat yemeklerinin gelenek içerisinde Türk mutfağından kopmadığını ve pişirme tekniklerinin gelişmesi ile yanında reçetelerin de mutfak kültürüne eklenerek süregeldiği bilinmektedir.

Hayvansal gıdaya olan ihtiyacın fazla olması ve kurban edilen canlıya saygı duyulması sebebiyle tüketilebilen ve muhafaza edilemeyen tüm parçaları değerlendirilmiştir. Bu değerli ürünlerin başında sakatatlar gelmektedir. Koyun ve keçi gibi küçükbaş hayvanların karaciğeri, kellesi, yüreği, böbrekleri, işkembesi, beyni, bağırsakları, dalağı tüketilmekteydi. Ateş üzerinde doğrudan kızdırılarak tüketildiği gibi toprak kuyularda tandır kullanılarak da pişirilirdi (Sürücüoğlu ve Özçelik, 2007). Bu süreç içerisinde göçlerin ve farklı kültürler ile gerçekleşen etkileşim sonucunda sakatat dolmaları, salataları ve şiş kebapları yapılarak zenginleşerek geniş bir yelpazeye ulaşmıştır. Sakatatın mutfak içerisinde kullanımı nesilden nesle aktarılarak Selçuklu ve Osmanlı döneminde de devam etmiş günümüze kadar ulaşmıştır (Akın ve diğerleri, 2015).

Günümüz Anadolu topraklarında sakatat etleri evlerin mutfaklarında, restoranlarda ve sokak lezzeti olarak tüketilmektedir. Selçuklu ve Osmanlı mutfağına olduğu gibi günümüzde de sakatalar taze olarak tüketimi gerçekleştirilmektedir. Mutfakta kullanılan pişirme tekniklerinin gelişmesi ile eskiden ateş üzerinde doğrudan pişirilerek tüketilen sakatatların yanında çorba çeşitleri, kebab çeşitleri artmış ve Türk mutfak kültürünü zenginleştirmiştir (Kızıldemir vd., 2014).

Türk mutfağı içerisinde sakatat yemekleri incelendiğinde, meyaneli çorbalar, ızgara çeşitleri, mezeler, salatalar, söğüşler, kalyeler, soteler ve kebab türleri başlıca yemek türlerindedir. Geleneksel olarak yemeklere bakıldığında *arnavut ciğeri*, meyaneli *beyin çorbası*, meze olarak *beyin salatası*, *beyin haşlama*, kabak ile yapılan *beyinli kabak kalyesi*, ızgara yöntemi ile yapılan böbrek, *işkembe dolması*, *kibe mumbar*, *ciğer sarma*, şişe takılarak közde pişirilen *ciğer şiş*, Edirne'nin *tava ciğeri*, Gaziantep mutfağının *nohutlu işkembesi*, terbiyeli *işkembe çorba*, *tiritli paça* yemeği, Bitlis yöresinden *ciğer taplama*, Alanya da işkembeden yapılan *hülüklü düğün yemeği*, Afyonkarahisar mutfağından paça ile yapılan *paçık*, karışık sakatatın yapılan *Ödemiş kebabı*, Doğu Anadolu da yapılıp tüketilen *piti kebabı*, sokak lezzeti olarak *kokoreç*, *şırdan*, *uykuluk*, *kırkat dolması* Anadolu toprakları üzerinde yapılan sakatat yemeklerindedir (Megep, 2011; Emiroğlu, 1976).

Sakatatların özellikleri incelendiğinde hazırlık aşamaları, temizleme ve ayıklama usulleri, saklama koşulları, pişme süreleri değişkenlik göstermektedir. Bu durumun temel sebebi organ etlerinin fiziksel ve kimyasal açıdan içeriklerinin farklı olmasından kaynaklanmaktadır. Geleneksel tarifler arasında yörenin ve bölgenin mutfak kültürüne bağlı olarak aynı sakatatın farklı yemeklerini görmekte mümkündür. Mumbar dolması ele alındığında iç harç olarak pirinç veya bulgur kullanılması ile birlikte Tokat bölgesinde karaciğer ve akciğer iç harca eklenmesi diğer bölgelerden farklılık göstermektedir (Megep, 2011).

Yemeklerin yanında lezzetlerini arttırmak ve aromayı kuvvetlendirmek için eşlik eden yan ürünlerin bulunması gerekebilir. Kullanılan ürünlerin yemeğin önüne geçmeden kullanılması gerekmektedir. Un, su, süt, tereyağı, yumurta sarısı ve işkembe kullanılarak yapılan işkembe çorbası genellikle tuz, kırmızıbiber, sirke ve sarımsak ilave edilerek tatlandırılıp tüketilir. Kısık ateşte uzun saatler pişen kelle paça duru şekilde tüketildiği gibi meyane yapılarak da çorba haline getirilir. Kelle paça çorbası yanında kızarmış ekmek ve yeşillikler ile tüketilir. Sokak satıcıları tarafından seyyar olarak ya da restoranlarda kokoreç servis edilmektedir. Kokoreç mangal kömüründe ızgara yapıldıktan sonra ekmek arası veya servis olarak üzerine kekik, kimyon, kırmızıbiber eklenerek tüketilmekte lezzetini arttırmak için acı turşu biberi ile servis edilmektedir (tasteatlas.com, 2020; Altunbağ ve Zencir, 2018; gastroafyon.org; 2019). Yemeklerin yanında turşu, salata, piyaz, meze, yeşillik gibi eşlik eden ürünlerin, kullanılan baharatların, içeceklerin yemeği tamamlayan unsurlar olarak değerlendirilebilir.

2.3. Dünya’da Sakatat Yemekleri

Toplumların beslenme alışkanlıkları içerisinde sadece hayvanların kas dokularının tüketiminden söz edilemez. Süt, yoğurt, peynir, kaymak, tereyağı gibi süt ve süt ürünlerinin yanında kas dokusu dışında kalan yenebilir parçalar olan organ etlerinin kullanımı da beslenme içerisinde zengin hayvansal gıdalardandır. Toplumların bazıları sakatat ürünlerini mutfak kültürlerinde geçmişten bugüne tüketirken, bazı toplumların yaşanan doğal afetler ve savaşlar sonucu yaşadıkları kıtlık durumları sonucunda sakatatları mutfakları içerisine adapte etmişlerdir. (Laurent, 2016).

Sakatatların farklı toplumlardaki yemeklerini incelediğimizde, Türkiye başta olmak üzere Kore, Romanya, İtalya, Fransa, İspanya, Meksika, gibi ülkelerin mutfaklarında sakatatların kullanıldığını görmekteyiz. İtalyanların işkembe ile yaptıkları çorba türü ‘Trippa alla Romano’ isimli yemekleri, İskoçların geleneksel olarak koyun kalbi, karaciğeri, akciğeri, soğan, yulaf ve baharatların yahni yapılarak koyun midesinde haşlanması ile elde edilen ‘Haggis’ isimli yemekleri rağbet gören yemeklerdendir. Fransızların kaz ciğeri, Meksika’da taco iç harcı olarak dana ve domuz bağırsakları kullanarak tükettikleri ‘tripas’ isimli yemek yapılmaktadır. 19. yy’da Avusturya’da sakatatların tanıtılmaya başlanmasıyla klasikleşen ‘beuschel’, Romanya’nın kuzu sakatatlarının öğütülüp gömlek yağına sarılarak kızartılmasıyla geliştirdikleri ‘drob de miel’, Kore’de pirincin eşlik ettiği ‘gopchang jeongol’ isimli işkembe yemeği dünya üzerinde tüketilen geleneksel sakatat yemekleri arasındadır. Bu örneklere ek olarak, İngiltere’de kan ve baharatlar ile yapılan kan sosisi en çok tüketilen sakatat yemeği olarak bilinmekte, Norveç’te geleneksel olarak tuzlu kek yapımında kan kullanılmaktadır. (tasteatlas.com, 2020;bbcgoodfood.com,2020).

Özetle sakatatların kullanımının farklı coğrafyalarda tüketilmesi farklı pişirme tekniklerini ve farklı malzeme kullanımlarını içermektedir. Çeşitli yöntemlerle hazırlanan sakatatlar üreticiler için yeni sunum teknikleri ve yeni reçeteler kullanmak adına örnek olabilmektedir.

3. Yöntem

Araştırmanın evrenini yiyecek içecek tüketicileri oluşturmakta, örneklemini sakatat tüketimini deneyimlemiş tüketiciler oluşturmaktadır. Bu amaçla araştırmaya katılmaya gönüllü kişilerden oluşan sakatat tüketicilerine ulaşılmıştır.

Çalışmada veri toplama aracı olarak anket formu kullanılmıştır. Kullanılan anket formu iki bölümden oluşmaktadır. Verilerin elde edilmesinde kullanılan anket formunun birinci bölümünde sakatat tüketicilerinin demografik özelliklerini (yaş, cinsiyet, gelir durumu, eğitim

düzeıı, medeni durum vb.) belirlemeye yönelik sorulara yer verilmiştir. Veri toplama formunun ikinci bölümünde literatür taraması sonucunda araştırmacılar tarafından hazırlanan tüketicilerin sakatat tüketim sıklığı, sakatat tüketim zamanı, sakatat yemekleri tercihleri ve tüketicilerin sakatat tüketim harcamalarına ilişkin sorulara yer verilmiştir.

Hazırlanan veri toplama formu Google ‘form’ bölümünden elektronik ortama aktarılarak 2020 yılının Temmuz, Ağustos ve Eylül aylarında uygulanmıştır. Katılımcıların yanıtları elektronik ortamdan alınarak istatistiksel analizleri yapmak üzere SPSS paket programına aktarılmıştır. Araştırmacılar tarafından literatür taraması sonucu hazırlanan veri toplama formu ile 411 gönüllü katılımcının sakatat tüketimi ve tercihine yönelik geçerli anket verisine ulaşılmıştır.

Veri toplama formu ile elde edilen veriler SPSS paket programı yardımı ile istatistiksel testler uygulanarak çözümlenmiştir. Analizlerde tanımlayıcı istatistiksel yöntemler ve kategorik olan cinsiyet ve medeni durum değişkenlerinin karşılaştırılmalı analizlerinde Mann-Whitney U testi uygulanmıştır. Normal dağılım göstermeyen gruplarda değişkenlerin analizinde Kruskal-Wallis H testi kullanılmıştır.

H1: Tüketicilerin sakatat tüketim sıklıkları cinsiyet değişkenine göre farklılık göstermektedir.

H2:Tüketicilerin sakatat tüketim harcamaları cinsiyet değişkenine göre farklılık göstermektedir.

H3:Tüketicilerin sakatat tüketim sıklıkları medeni durum değişkenine göre farklılık göstermektedir.

H4:Tüketicilerin sakatat tüketim harcamaları medeni durum değişkenine göre farklılık göstermektedir.

H5:Tüketicilerin sakatat tüketim harcamaları eğitim seviyesi değişkenine göre farklılık göstermektedir.

H6:Tüketicilerin sakatat tüketim sıklıkları eğitim seviyesi değişkenine göre farklılık göstermektedir.

4. Bulgular

Çalışmanın verileri ile yapılan analizler doğrultusunda katılımcıların demografik özellikleri Tablo 6’da gösterilmiştir

Tablo 6. Katılımcıların Demografik Özellikleri

	Demografik Değişkenler	n	%
Cinsiyet	Kadın	186	45,3
	Erkek	225	54,7
Yaş	18-24	154	37,4
	25-30	169	41
	31-40	51	12,4
	41 ve üzeri	37	9,2
Medeni Durum	Evli	116	28,2
	Bekâr	295	71,8
Eğitim Durumu	Okuryazar	7	1,7
	İlkokul Mezunu	4	1
	Ortaokul Mezunu	8	1,9
	Lise Mezunu	70	17
	Ön Lisans	47	11,4
	Lisansüstü	275	66,9
Gelir Durumu	İhtiyaçlarımın tümünü rahatlıkla karşılayabiliyorum,	95	23,1
	İhtiyaçlarımın büyük bir kısmını karşılayabiliyorum,	187	45,5
	Zorunlu olan ihtiyaçlarımı karşılayabilecek düzeydeyim,	103	25,1
	Zorunlu ihtiyaçlarımı karşılamakta güçlük çekiyorum,	18	4,4
	Zorunlu ihtiyaçlarımın çok az kısmını karşılayabiliyorum,	8	1,9
Meslek	Kamu Personeli	66	16,1
	Özel Sektör Çalışanı	134	32,6

	Serbest Meslek	21	5,1
	Çalışmıyor	65	15,8
	Öğrenci	111	27
	Diğer	14	3,4
Bölge	Marmara	43	10,5
	Karadeniz	35	8,5
	İç Anadolu	148	36
	Ege	51	12,4
	Akdeniz	94	22,9
	Doğu Anadolu	17	4,1
	Güney Doğu Anadolu	23	5,6

Tablo 6. incelendiğinde katılımcıların % 54,7'sinin erkek, % 41'inin 25-30 yaş aralığında olduğu, % 71,8'inin bekâr olduğu, % 66,9'unun eğitim durumunun lisansüstü olduğu tespit edilmiştir. Katılımcıların % 32,6'sının özel sektör çalışanı olduğu görülürken, %45,5'i gelir durumunu 'İhtiyaçlarımın büyük bir kısmını karşılayabiliyorum.' şeklinde yanıtlamıştır. Katılımcıların %36'sının İç Anadolu bölgesinden %22,9'unun Akdeniz bölgesinden olduğu görülmektedir.

Tablo 7. Katılımcıların Sakatat Tüketim Sıklıkları ve Aylık Sakatat Harcaması

	Sıklık	Kadın (n)	Erkek (n)	n	%
Aylık Sakatat Tüketim Sıklığı*	1	97	61	158	38,4
	2	37	47	84	20,4
	3	25	36	61	14,8
	4	14	32	46	11,2
	5+	13	49	62	15,1

**Aylık en düşük tüketim sıklığı '1', en yüksek tüketim sıklığı '25'dir.*

	Harcama	Kadın (n)	Erkek (n)	n	%
Aylık Sakatat Tüketimi İçin Yapılan Harcama Ortalaması**	1-50 ₺	107	103	210	51,1
	51-100 ₺	54	70	124	30,2
	101-150 ₺	15	16	32	7,8
	151-200 ₺	4	14	17	4,1
	201 ₺+	6	22	28	6,8

***Aylık en düşük harcama miktarı '5 ₺', en yüksek harcama miktarı '500 ₺'dir.*

Araştırmaya katılan tüketicilerin bir ayda sakatat tüketme sıklığına ilişkin verdikleri cevaplar incelendiğinde % 38,4'ünün ayda bir kez sakatat tükettiği sonucuna ulaşılırken % 20,4'ünün aylık ortalama tüketim miktarı iki kez olduğu görülmektedir. Katılımcıların % 51,1'i 1-50₺ arasında harcama yaptığı gözlemlenmiş olup sakatat tüketimi için minimum 5₺, maksimum 500₺ harcadığı sonucuna ulaşılmıştır.

Tablo 8. Katılımcıların Tüketim Zamanlarına Göre Sakatat Tercih Sıklıkları

Öğünlük Tercih					
	Sabah	Öğle	İkindi Vakti	Akşam	Gece
n	28	19	23	230	111
%	6,8	4,6	5,6	56,0	27,0

Mevsimlik Tercih				
	Yaz Mevsimi	Kış Mevsimi	Sonbahar Mevsimi	İlkbahar Mevsimi
n	83	253	49	26
%	20,2	61,6	11,9	6,3

Sakatat yemeklerinin tüketim zamanlarını tespit etmek amacıyla katılımcılara sorular yöneltilmiştir. Tablo 8. incelendiğinde katılımcıların verdikleri yanıtlar doğrultusunda % 56'sı gününü öğünleri içerisinde akşam öğününde, % 27'sinin gece vakti sakatat yemeklerini tükettiği görülmektedir. Araştırmaya katılan katılımcıların mevsime göre tüketim sıklığı içerisinde % 61,6'sı kış mevsiminde tüketmeyi daha fazla tercih ettiği sonucu saptanmıştır.

Tablo 9. Katılımcıların Sakatat Yemekleri Tercihi

	Hiç Tercih Etmem		Nadiren Tercih Ederim		Bazen Tercih Ederim		Sık Tercih Ederim		Çok Sık Tercih Ederim	
	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%
İşkembe Çorbası	166	40,4	56	12,9	56	13,6	45	10,9	91	22,1
Kelle Paça Çorbası	126	30,7	56	13,6	62	15,1	53	12,9	114	27,7
Kokoreç	88	21,4	45	10,9	55	13,4	68	16,5	155	37,7
Uykuluk- Badem	225	54,7	73	17,8	39	9,5	23	5,6	51	12,4
Mumbar Dolması	208	50,6	53	12,9	53	12,9	34	8,3	63	15,3
Arnavut Ciğeri	123	29,9	41	10,0	73	17,8	63	15,3	111	27,0
Nohutlu İşkembe	262	63,7	54	13,1	49	11,9	17	4,1	29	7,1
Şırdan	232	56,4	59	14,4	39	9,5	27	6,6	54	13,1
Kelle Söğüş	224	54,5	47	11,4	54	13,1	38	9,2	48	1,7
Beyin Söğüş	244	59,4	51	12,4	48	11,7	27	6,6	41	10,0
Dalak Izgara	231	56,2	56	13,6	55	13,4	31	7,5	38	9,2
Ciğer Şiş	92	22,4	35	8,5	68	16,5	60	14,6	156	38,0
Dana Dil	263	64,0	56	13,6	45	10,9	19	4,6	28	6,8
Yumurta Kebabı	301	73,2	48	11,7	26	6,3	14	3,4	22	5,4
Yürek Şiş	222	54,0	50	12,2	53	12,9	33	8,0	53	12,9
Şeftali Kebabı	272	66,2	45	10,9	42	10,2	19	4,6	33	8,0
Böbrek Kavurma	223	54,3	48	11,7	53	12,9	28	6,8	59	14,4

Tablo 9. incelendiğinde geleneksel Türk sakatat yemeklerini görmekteyiz. Katılımcıların sakatat yemekleri tercihinde %38 ‘Ciğer Şiş’, %37,7 ‘Kokoreç’ ve %27,7 ‘Kelle Paça’ yemekleri çok sık tercih edilmektedir. Katılımcılar arasında %73,2’si ‘Yumurta Kebabı’, %66,2’si gömlek yağından yapılan ‘Şeftali Kebabı’ ve %64’ü ‘Dana Dil’ yemeklerini ‘hiç tercih etmem’ şeklinde yanıtlamıştır.

Tablo 10. Katılımcıların Sakatattan Yapılan Yemek Grubu Tercihleri

	Hiç Tercih Etmem		Nadiren Tercih Ederim		Bazen Tercih Ederim		Sık Tercih Ederim		Çok Sık Tercih Ederim	
	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%
Sakatattan Yapılan Mezeler	154	37,5	72	17,5	66	16,1	42	10,2	77	18,7
Sakatattan Yapılan Salatalar	193	47,0	80	19,5	64	15,6	25	6,1	49	11,9
Sakatattan Yapılan Çorbalar	88	21,4	36	8,8	69	16,8	62	15,1	156	38,0
Sakatattan Yapılan Dolmalar	165	40,1	63	15,3	43	10,5	54	13,1	86	20,9
Sakatattan Yapılan Ana Yemekler	105	25,5	51	12,4	74	18,0	62	15,1	119	29,0

Araştırmaya katılanların sakatat ürünleri tüketim tercihleri Tablo 10 .'da verilmiştir. Tüketicilerin %38,0'i sakatattan yapılan çorbaları çok sık tercih ettiği, %29'nun sakatattan yapılan ana yemekleri çok sık tercih ettiği görülmektedir. Araştırmaya katılanların %47'si sakatattan yapılan salataları, %40,1' sakatattan yapılan dolmaları hiç tercih etmediği sonucuna ulaşılmaktadır.

Tablo 11. Katılımcıların Sakatat Yemeklerinde Pişirme Yöntemleri Tercihi

	Hiç Tercih Etmem		Nadiren Tercih Ederim		Bazen Tercih Ederim		Sık Tercih Ederim		Çok Sık Tercih Ederim	
	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%
Suda pişirme yöntemi ile	120	29,2	64	15,6	99	24,1	42	10,2	86	20,9
Kuru ısıda pişirme yöntemi ile	56	13,6	35	8,5	82	20,0	79	1,2	159	38,7

Eraslan (2013) pişirme yöntemleri kitabında yiyecekleri üretimlerine göre sulu ısıda pişirme ve kuru ısıda pişirme olarak ikiye ayırmaktadır. Su, fond, stock veya buhar gibi sıvılar içerisinde yiyecek malzemenin pişirilmesi sulu ısı olarak bilinmektedir. Sulu ısı yöntemleri arasında haşlama, poşe etme, buharda pişirme yöntemleri bulunmaktadır. Kuru ısı, ısının hava, yağ, metal veya yayılım yoluyla malzemeye aktarılmasına denir. Sote etme, ızgara yapma, rosto tekniği ve fırınlama kuru ısı yoluyla pişirme yöntemleridir.

Araştırmanın katılımcılarının %38,7'si sakatat ürünlerini kuru ısıda pişen yemekleri çok sık tercih ettikleri Tablo 11.'de görülmektedir. Buna karşın suda pişirme yöntemini hiç tercih etmem şeklinde yanıtlayan katılımcıların %29,2 oranında olduğu tespit edilmiştir.

Tablo 12. Katılımcıların Sakatat Tüketimi Tercihi

	Hiç Tercih Etmem		Nadiren Tercih Ederim		Bazen Tercih Ederim		Sık Tercih Ederim		Çok Sık Tercih Ederim	
	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%
Sokak lezzeti olarak	90	21,9	33	8,0	47	11,4	58	14,1	183	44,5
Restoranda veya lokantada	86	20,9	33	8,0	56	13,6	70	17,0	166	40,4

Sakatat yemekleri tencere yemeği olarak evlerin mutfaklarında yapıp tüketildiği gibi ticari olarak işletmelerde tüketicilerin hizmetine sunulmaktadır. Katılımcıların ticari olarak tercihlerinin incelemek açısından ilgili ifadelerle verdikleri yanıt neticesinde % 44,5' i sokak lezzeti olarak , % 40,4'ü restoran veya lokantalarda sakatat yemeklerini çok sık tercih ettiği görülmektedir.

Tablo 13. Tüketicilerin Sakatat Eti Özellikleri Tercihi

	Önemsiz		Az Önemli		Orta Derecede Önemli		Önemli		Çok Önemli	
	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%
Yağ Oranı	84	20,4	33	8	116	28,2	85	20,7	93	22,6
Koku	39	9,5	25	6,1	67	16,3	94	22,9	186	45,3
Renk	62	15,1	23	5,6	88	21,4	72	17,5	166	40,4
Fiyat	61	14,8	85	20,7	151	36,7	57	13,9	57	13,9
Tazelik	24	5,8	4	1	34	8,3	61	14,8	288	70,1

Literatürde sakatat etleri renkleri, verimlilikleri, yağ miktarları, tazelikleri, paketlenme koşulları, kokuları, tatları, fiyatları, sululuk oranları ve görünüşleri ile değerlendirilmektedirler (Alao ve diğerleri, 2018). Katılımcıların sakatat eti özellikleri bakımından tercihleri Tablo 13.' de görülmektedir. Tablo incelendiğinde katılımcıların verdiği yanıtlara göre sakatat ürünlerinin tazeliği %70,1, sakatatın rengi %40,4, sakatatın kokusu %45,3 düzeyinde tüketicileri için çok önemli olarak görülmektedir. Sakatatın yağ oranı %28,2 düzeyinde orta derecede önemlilik gösterirken, fiyat sakatatlar için %36,7 oranında orta derecede önemlilik göstermiştir.

4.1. Hipotezlerin Testi

Tablo 14. Katılımcıların Cinsiyetleri ile Tüketim Sıklıkları ve Harcama Ortalaması Arasındaki Farklılığın İncelenmesi

	Sakatat Tüketim Sıklığına Göre	Sakatat Harcama Ortalamasına Göre
Mann-Whitney U	14047,5	17176
Wilcoxon W	31438,5	34567
Z	-5,951	-3,156
Asymp. Sig. (2- tailed)	0,000	0,002

Gruplanan değişkenler: Cinsiyet

Katılımcıların cinsiyetleri ile sakatat tüketim sıklıkları arasındaki farklılığın incelenmesi amacıyla Mann-Whitney U testi yapılmıştır. Tablo 13.'de görüldüğü üzere tüketicilerin sakatat tüketim sıklıklarının cinsiyet değişkenine göre 0,000 önem düzeyinde farklılık göstermiş *H1* hipotezi kabul edilmiştir. Diğer bir ifade ile tüketicilerin cinsiyetleri ile sakatat tüketim sıklığı arasında istatistiksel açıdan anlamlı fark tespit edilmiştir ($p < 0.05$).

Çalışmaya katılan tüketicilerin cinsiyetleri ile aylık sakatat harcama ortalamaları arasında farklılığın varlığının test etmek için Mann-Whitney U testi yapılmıştır. Bu sonuçlara göre 0,002 önem düzeyinde istatistiksel olarak anlamlı bir fark ortaya çıkmıştır ($p < 0.05$). Diğer bir ifade ile tüketicilerin cinsiyetleri ile harcama ortalamaları arasında istatistiksel açıdan anlamlı fark tespit edilmiş *H2* hipotezi kabul edilmiştir.

Tablo 15. Katılımcıların Medeni Durumları ile Tüketim Sıklıkları Arasındaki Farklılığın İncelenmesi

	Sakatat Tüketim Sıklığına Göre	Sakatat Harcama Ortalamasına Göre
Mann-Whitney U	15401,0	12030,5
Wilcoxon W	59061,0	55690,5
Z	-1,635	-4,729
Asymp. Sig. (2-tailed)	0,102	0,000

Grup Değişkenleri: Medeni Durum

Katılımcıların medeni durumları ile sakatat tüketim sıklıkları arasındaki farklılığın incelenmesi amacıyla Mann-Whitney U testi yapılmıştır. Tablo 14.'de görüldüğü üzere tüketicilerin sakatat tüketim sıklıklarının medeni durum değişkenine göre 0,102 önem düzeyinde farklılık göstermemiş olup *H3* hipotezi reddedilmiştir. Diğer bir ifade ile tüketicilerin medeni durumları ile sakatat tüketim sıklığı arasında istatistiksel açıdan anlamlı bir fark yoktur ($p > 0.05$).

Çalışmaya katılan tüketicilerin medeni durumları ile aylık sakatat harcama ortalamaları arasında farklılığın varlığının test etmek Mann-Whitney U testi yapılmıştır. Bu sonuca göre 0.000 önem düzeyinde istatistiksel olarak anlamlı bir fark ortaya çıkmış olup H_4 hipotezi kabul edilmiştir.

Tablo 16. Katılımcıların Eğitim Durumları ile Tüketim Sıklıkları ve Harcama Ortalaması Arasındaki Farklılığın İncelenmesi

	Eğitim Durumu	n	χ^2	df	p
Harcama	Okuryazar	7	6,616	5	0,251
	İlköğretim	4			
	Ortaöğretim	8			
	Lise	70			
	Ön Lisans	47			
	Üniversite ve üstü	275			
	Toplam	411			
	Eğitim Durumu	n	χ^2	df	p
Tüketim	Okuryazar	7	10,620	5	0,059
	İlköğretim	4			
	Ortaöğretim	8			
	Lise	70			
	Ön Lisans	47			
	Üniversite ve üstü	275			
	Toplam	411			

Grup Değişkenleri: Eğitim Durumu

Normal dağılım göstermeyen üç veya daha fazla sayıda grubun arasındaki farklılığın anlamlılığını test etmek amacıyla tüketicilerin eğitim seviyeleri ile sakatat tüketim sıklıkları ve harcama ortalamaları için Kruskal Wallis-H testi uygulanmıştır. Tablodan anlaşılacağı gibi, tüketicilerin eğitim seviyesi ile sakatat tüketim harcamaları arasında anlamlı bir fark olmayıp H_5 hipotezi reddedilmiştir. Tablo 15. incelendiğinde tüketicilerin sakatat tüketim sıklıkları ile eğitim seviyeleri arasında istatistiksel açıdan 0,059 düzeyinde anlamlı bir fark olmadığı tespit edilmiş olup H_6 hipotezi reddedilmiştir.

5. Sonuç

Sakatat ürünleri her bir mutfak kültürü içerisinde farklı değerlendirilmektedir. Bir kültür içerisinde tüketilmeyen sakatat ürünü diğer mutfak kültürü içerisinde değer görmekte ve tüketilebilmektedir. Uygulanan reçeteler arasında çeşitlilik gözlenmektedir. Bu çeşitliliğin başlıca sebeplerinden organ etlerinin farklı olması gelmektedir. Sakatatların besin değerleri açısından büyükbaş ve küçükbaş kırmızı eti ile kıyaslandığında değerli hayvansal ürünler olması

demografik özellikler açısından tüketimi ve tercihinin incelenmesi açısından önemli görülmektedir.

Bu çalışma evrenini sakatat tüketimini deneyimlemiş tüketicilerden oluşan ve çalışmaya katılmaya gönüllü olan 411 tüketiciden elde edilen veriler yardımıyla oluşturulmuştur. Sakatat tüketicilerinin demografik özellikleri incelendiğinde, katılımcıların % 54,7'sinin erkeklerden oluştuğu, % 41'inin 25-30 yaş aralığında olduğu, %71,8'inin bekâr olduğu, % 66,9'unun lisansüstü eğitim düzeyinde eğitilmiş oldukları, % 45,5'inin gelir durumunun *ihtiyaçlarının büyük bir kısmını rahatlıkla karşılayabiliyorum* şeklinde olduğu, % 32,6'sının özel sektörde çalıştığı ve % 36'sının İç Anadolu bölgesinden katılım gösterdiği bilinmektedir. Bu sonuçlardan hareketle sakatat tüketicilerinin büyük çoğunluğunun lisansüstü mezunu bekâr erkeklerden oluştuğu ifade edilebilir.

Sakatat tüketicilerinin zamana göre tüketim özellikleri incelendiğinde katılımcıların % 56'sı en çok akşam öğününde, % 61,6'sının mevsimler içerisinde en çok kış aylarında sakatat tükettikleri görülmektedir. Tüketicilerin aylık ortalama tüketimlerine bakıldığında % 38,4'ü 1 sefer tüketirken aylık ortalama en fazla tüketim 25 kez olarak tespit edilmiştir. Sakatat tüketimi için aylık harcama ortalaması 1-50 ₺ arasında olan katılımcıların oranı % 51,1 olarak bulunmuş en fazla harcama ortalaması 500 ₺ olarak kaydedilmiştir.

Sakatat tüketim sıklıklarının cinsiyet değişkenine göre farklılık göstermiş olduğu sonucuna ulaşılmış olup bu farkın yanı sıra sakatat harcama ortalamalarının cinsiyet değişkenine göre farklılık gösterdiği tespit edilmiştir. Katılımcıların medeni durumları ile sakatat tüketim sıklıkları ve sakatat tüketim harcama ortalamaları ile yapılan fark testleri sonucunda sakatat tüketim sıklıklarının bekâr evli arasında bir farkın olmadığı bunun yanı sıra tüketicilerin medeni durumları ile sakatat tüketmeye ilişkin aylık harcama ortalamalarının bekar evli arasında farklılık gösterdiği görülmektedir.

Ayrıca tüketicilerin eğitim seviyeleri ile sakatat tüketim harcamaları arasında fark olmadığı görülmüş buna ek olarak tüketicilerin eğitim seviyeleri ile sakatat tüketim sıklıkları arasında da bir fark tespit edilmemiştir.

Alao ve arkadaşlarının (2018) sakatat tercihinin etkileyen faktörlerin incelendiği çalışmalarında, tüketicilerin tükettikleri sakatat türünde seçici davrandıkları belirtilmiş olup karaciğer %94,1, iştak %78,2 ve bağırsak %68,8 oranından son üç ayda en çok talep edilen ve tüketilen sakatat ürünleri olarak saptanmıştır. Bu sonuçlar Tablo 9.' da sunulan veriler ile kıyaslandığında katılımcıların sakatat yemekleri tercihleri arasından 'çiğir şiş' yemeğini %38'inin çok sık tercih

ettiği ve %14,6'sının sık tercih ettiği , 'kokoreç' yemeğini %37,7'sinin çok sık tercih ettiği ve %16,5'inin sık tercih ettiği görülmektedir. Araştırma bölgelerinin ve katılımcıların demografik özellikleri farklılık gösterse de karaciğer ve bağırsak ürünlerinin tercih edilmesi noktasında uyumluluk göstermektedir.

Sakatatların tercihinde önemli bir unsur olarak görülen 'tazelik' yapılan çalışmada katılımcıların verdiği yanıtlara göre %70,1 düzeyinde çok önemli olarak yanıtlanmıştır. Bu sonuç Alao ve arkadaşlarının (2018) yaptığı çalışmada tüketicilerin sakatat satın alma kararındaki önemi açısından sakatatın tazeliğinin ana faktör olması sonucu ile uyum göstermektedir.

Alao ve arkadaşlarının (2018) sakatat tercihlerini inceledikleri çalışmalarında 'fiyat' sakatat etinin kalitesinde önemli özellikler arasında sunulmuş olup yapılan çalışmanın katılımcıları tarafından fiyatın sakatat yemeye veya satın almaya katkıda bulunan güçlü bir faktör olduğu gözlenmiştir. Bu sonuç doğrultusunda tüketicilerin sakatat tüketimini ve tercihini inceleyen bu çalışmada katılımcıların yanıtlarından %36,7'sinin sakatatın fiyatının orta derecede önemli olduğu, %20,7'si için az önemli olduğu tespit edilmiştir. Bu veriler ışığında sakatatın fiyat özelliğinin farklılık gösterdiği tespit edilmiştir. Bu duruma sebep olarak farklı demografik özelliklerin etkili olduğu söylenebilir.

Demografik özelliklerin sakatata ilişkin tüketici tercihlerini önemli ölçüde etkilediği görülmüştür. Sakatat yemekleri toplumun her kesiminden tüketicilere hitap edebilmektedir. Özellikle yenilebilir ve sağlıklı sakatat tedariki için sıkı denetim ve değerlendirme uygulanmalı ve sürdürülmelidir. Sakatat ürünlerinin çeşitliliği ve besin değerleri açısından hayvansal gıdalar arasında ikame ürün olma potansiyeli nedeniyle sakatatların gastronomik bir unsur olarak mutfak kültürü içerisinde vurgulanması gerekmektedir.

Sakatatlar besin değerleri açısından oldukça zengin gıda maddeleridir. Bu nedenle beslenme alışkanlıklarımız arasında daha fazla yer alması gereken gıda maddeleridir. Bu çalışmada elde edilen veriler ürünlerinin tüketimine ilişkin sonraki çalışmalara katkı sağlayacağı düşünülmektedir. Çalışmada elde edilen veriler ışığında, benzer hipotezlerin gelecek çalışmalarda kullanılması ile bu alanda yapılan çalışmalara katkı sağlayacaktır. Farklı örneklem gruplarına yönelik sakatat ürünlerine yönelik tutum, beklenti, algı vb. konularının araştırılması ile sakatat ürünlerinin gastronomi boyutunun incelenmesi ile literatüre katkı sağlayacağı ön görülmektedir.

Kaynakça

- AHS, American Heart Association. “The Skinny on Fats”. Erişim 21.09.2020.
<https://www.heart.org/>
- Akın, G., Özkoçak, V., Gültekin, T. (2015). Geçmişten Günümüze Geleneksel Anadolu Mutfak Kültürünün Gelişimi. *Antropoloji* , (30) , 33-52.
- Alao, Babatunde O.; Falowo, Andrew B.; Chulayo, Amanda; Muchenje, Voster. 2018. "Consumers' Preference and Factors Influencing Offal Consumption in Amathole District Eastern Cape, South Africa" *Sustainability* 10, no. 9: 3323.
- Altunbağ, E. ve Zencir, E. (2018). Türk ve Akdeniz Yemeklerinde Sirke Kullanımı, *Journal of Gastronomy Hospitality and Travel*, 1(2), 45-54.
- Baysal, A. (1990). *Beslenme Kültürümüz*. Ankara, Türkiye, Kültür Bakanlığı.
- Baysal, A. (2014). *Beslenme*. Ankara, Türkiye, Hatiboğlu Yayınevi.
- BBC Good Food, ‘All You Need to Know about Black Pudding’, erişim tarihi: 21 Ekim 2020.
Web:<https://www.bbcgoodfood.com/howto/guide/all-you-need-know-about-black-pudding>
- Biel, W., Czerniawska-Piątkowska, E., & Kowalczyk, A. (2019). Offal Chemical Composition from Veal, Beef, and Lamb Maintained in Organic Production Systems. *Animals: an open access journal from MDPI*, 9(8), 489.
- Coyle, D. “Are Organ Meats Healty?” Erişim 19.09.2020.
<https://www.healthline.com/nutrition/organ-meats>.
- Cömert, M. ve Durlu Özkaya, F . (2014). Gastronomi Turizminde Türk Mutfağının Önemi. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 2 (2) , 62-66.
- Demirgöl, F. (2018). Çadırdan Saraya Türk Mutfağı. *Uluslararası Türk Dünyası Turizm Araştırmaları Dergisi*, 3 (1) , 105-125.
- Dumanlı, P. (2013). *As A Food Culture In Istanbul Cusine*. Istanbul Bilgi University Institute of Social Sciences. Master Thesis.
- Durlu Özkaya, F., Çosansu, S. Ve Ayhan K. (2015). *Her Yönüyle Gıda*. İzmir, Türkiye. Sidas Medya.
- Emiroğlu, K., A. (1976). *Abdullah Usta Yemek Kitabı: Alaturka ve Alafaranga*. Ankara, Türkiye. Başkent Yayınevi.

- Eraslan, N. (2013). *Pişirme Yöntemleri*. Ankara, Türkiye, Nobel Akademik Yayıncılık.
- Florek, M., Litwińczuk, Z., Skalecki, P., Kędzierska-Matyseka, M. and Grodzicki, T. (2012). Chemical Composition and Inherent Properties of Offal from Calves Maintained under Two Production Systems. *Meat Science*, 90(2), 402-409.
- Gastro Afyon, ‘Yemek Tariflerimiz’, erişim tarihi: 5 Ocak 2021. Web: <https://gastroafyon.org/iskembe-corbasi/>
- Geleijnse, J.M., Kok, F.J. and Grobbee, D.E. (2003). Blood Pressure Response to Changes in Sodium and Potassium Intake: A Metaregression Analysis of Randomised Trials. *Journal of Human Hypertension* ,17, 471-480.
- Kenya Bureau of Standards (KEBS), Kenya Standard, Offal – Specification, second edition, 2017.
- Kızıldemir, Ö. Öztürk, E. Sarmaşık, M. (2014). Türk Mutfak Kültürünün Tarihsel Gelişiminde Yaşanan Değişimler. *AİBÜ Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 14(3), 191-210.
- Laurent, C. (2016). The Good, the Bad and the Ugly: the Allure of Offal Cuisine in Japan. (www.researchgate.net adresinden alınmıştır.)
- Memiş, E. ve Esoy, Y. (2007) Geleneksel Gıda Muhafaza Yöntemleri. *Uluslararası Asya ve Kuzey Afrika Çalışmaları Kongresi*, Ankara, 877-892.
- Mullen, M. A. and Alvarez, C. (2016). Offal and Composition. *Encyclopedia of Food and Health*, 152-157.
- Oğuz, S, Unur, K . (2018). Gastronomi Turizminde Gelişmişlik Göstergeleri Ölçeği: Geliştirilmesi, Geçerliliği ve Güvenilirliği. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 6 (1), 409-429.
- Özdemir, G, Dülger Altınır, D. (2019). Gastronomi Kavramları Ve Gastronomi Turizmi Üzerine Bir İnceleme. *Erzincan Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 12 (1) , 1-14.
- Patterson, Y., J. and Gibbs, A., P. (1976). Vacuum-Packaging of Bovine Edible Offal. *Meat Science*, 3(3), 209-222.
- Seymour, T. Are Organ Meats Good for You?. (erişim tarihi: 21.09.2020);2017, <https://www.medicalnewstoday.com/articles/319229>.
- Solmaz, Y. ve Altınır-Dülger, D. (2018). Türk Mutfak Kültürü ve Beslenme Alışkanlıkları Üzerine Bir Değerlendirme. *Safran Kültür Ve Turizm Araştırmaları Dergisi*, 1(3), 108-124.

- Sürücüoğlu, S, M. ve Özçelik, Ö, A. (2007). Türk Mutfak Ve Beslenme Kültürünün Tarihsel Gelişimi. *Uluslararası Asya ve Kuzey Afrika Çalışmaları Kongresi*, Ankara, 1289-1310.
- Taste Atlas, ‘Where to eat the best offal dish in the World?’, erişim tarihi: 11 Aralık 2020. Web: <https://www.tasteatlas.com/offal>
- Türk Gıda Kodeksi Taze Et, Hazırlanmış Et Ve Hazırlanmış Et Karışımları Tebliğinde Değişiklik Yapılması Hakkında Tebliğ Resmi Gazete: 17.03.2001-24345.
- Ülkü, B. (2001). Demir Eksikliği Anemisi: Klinik Hematolojinin ABC’si. *İ.Ü. Cerrahpaşa Tıp Fakültesi Sürekli Tıp Eğitimi Etkinlikleri, Anemiler Sempozyumu*, İstanbul, 23-32.
- Warner, D.R., Bittner, P.E. and Ashman, H. (2017) What is meat in Australia?. *Animal Frontiers*, 7(4), 48-52.
- Yiyecek İçecek Hizmetleri, *Türk Mutfağına Özgü Et ve Sakatat Yemekleri*, 811ORK057, MEGEP, T.C. Milli Eğitim Bakanlığı, 2011.
- Zotte, D. A., Brugiapaglia, A. and Cullere, M. (2017). What is meat in Italy?. *Animal Frontiers*, 7(4), 63–70.