

ORDU İLİNDE TÜKETİCİLERİN PEYNİR TÜKETİM ALIŞKANLIKLARI

Zekai TARAKÇI¹, Mehmet BÖLÜK^{1*}, Muhammet KARAAĞAÇ¹

¹Ordu Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, Ordu

ÖZET

Bu çalışma, Ordu il merkezindeki bireylerin peynir ve peynir çeşitleri tüketim alışkanlıklarının tespiti amacı ile tesadüfi olarak seçilen 120 kişi ile yürütülmüştür. Verilerin değerlendirilmesinde, SPSS paket programı kullanılmıştır. Sonuç olarak bireylerin % 88.3'ü beyaz peynir, % 86.7'si kaşar peynir, %60.8'i tulum peyniri, % 57.5'i lor peyniri ve % 50.0'si krem peyniri tükettikleri belirlenmiştir. Bireylerin, peynir ile birlikte en fazla içecek olarak çayı (% 85.8) tercih etmekte. Bireyler peynir satın alırken en fazla, son kullanma tarihine (% 47.5) dikkat etmişlerdir. Ayrıca, peynir fiyatı normal bulanların oranı % 50 olmuştur.

Anahtar kelimeler: Beyaz peynir, kaşar peynir, tulum peynir, lor peynir, krem peynir.

CHEESE CONSUMPTION HABITS OF CONSUMERS IN ORDU CITY

ABSTRACT

This study was carried out to determine cheese and cheese types consumption habits of the 120 people living in the city of Ordu. SPSS software was used for the evaluation of the data. As a result, it was determined that consume 88.3% of individuals white cheese, kashar cheese for 86.7%, 60.8% of tulum cheese, 50.0% lor cheese and 57.5% of cream cheese. Individuals, cheese most preferred drink tea they consumed next to the types (85.8%), respectively. Individuals, as most drinks tea with cheese (85.8%) have preferred. While most individuals purchase cheese, expiration dates (47.5%) were paying attention. Furthermore, the proportion of normal cheese rate found was 50%.

Keywords: White cheese, kashar cheese, tulum cheese, lor cheese, cream cheese

1. GİRİŞ

Türkiye'de üretilen peynirin yaklaşık %4-5'i modern fabrika veya büyük işletmelerde üretilmekte; geri kalan kısmı (%95-96) genellikle hijyenik koşullar altında elde edilmeyen sütün, ilkel sayılabilecek üretim yerlerinde, işlenmesiyle elde edilmektedir. Çoğu zaman da ekonomik olmamasından dolayı normal olgunlaşma süresini tamamlamadan ve denetimden yoksun bir şekilde pazarlanmaktadır [1,2,3].

*mboluk07@hotmail.com

Türkiye'deki peynir çeşitlerinin tüketimdeki payının % 85-89'unu beyaz salamura, kaşar ve tulum peynirleri, geri kalan % 11-15'ini de çeşitli yöresel peynirler oluşturmaktadır [4]. Ülkemizde yöre koşullarına, özellikle kültürel alışkanlıklara, doğa şartları ile hayvan tür ve ırklarının farklılığına bağlı olarak alışlagelen farklı yapım teknikleriyle çeşitli yöresel peynirler üretilmektedir. Sütün üretiminde uygulanan teknik işlemlere bağlı olarak türleriyle birlikte 130'dan fazla yöresel ve bölgesel peynir çeşidi bulunmaktadır. Her biri de kendine özgü kimyasal ve duyuşsal niteliklere, özellikle lezzet, tekstür ve görünüme sahiptir [5].

Dünyada 2000'den fazla peynir çeşidi olduğu bilinmektedir. Bunlardan birçoğu yalnızca belirli bir coğrafi bölgede üretilmekte ve üretildiği yerde tüketilmektedir. Türkiye'de 50'den fazla çeşit peynir üretilmekte, bunların en popüler olanları Beyaz, Kaşar ve Tulum peynirleridir. Türkiye İstatistik Kurumu'nun verilerine göre, üretilen peynirlerin yaklaşık % 60'ını Beyaz peynir, % 15'ini Kaşar ve % 15'ini ise Tulum ile Mihaliç peynirleri oluşturmaktadır. Kalan % 10'luk kısmını ise diğer yöresel peynirler paylaşmaktadır [6]. Beyaz peynir; koyun, inek veya keçi sütünden yapılan, salamurada bekletilerek hazırlanan beyaz renkli bir peynirdir. Beyaz peynir, Türkiye ve komşu ülkelerinde en çok tercih edilen peynir türüdür. Özellikle kahvaltı sofralarının vazgeçilmez bir unsuru olan beyaz peynir; börek, pide, makarna ve diğer hamur işlerine lezzet vermek için de kullanılır [7].

Kaşar peyniri; koyun, inek veya keçi sütünden yapılan sarı renkli sert bir peynirdir. Türkiye ve Yunanistan'da tüketilir. Kaşar peyniri, **kahvaltılarda** kendi başına yenebildiği gibi sandviç içinde veya rendelenerek **makarna** veya **pidelere** lezzet vermek için de kullanılır. Taze kaşar yapıldıktan kısa süre sonra tüketilir. Eski kaşar ise yapıldıktan sonra altı ay buzdahane çuvalda bekletilerek eskitilir. Bu sayede lezzet kazanan kaşar peyniri, eğer saf koyun sütünden yapılmışsa 3 yıl saklanabilir [8]. Tulum peyniri; hayvan postu içinde yapılan, **Türkiye'nin** çeşitli yörelerine özgü peynirlere verilen adıdır. Kıl keçisi tulumlarına basılan peynir, %75-80 nem oranına sahip mağaralarda iki veya üç ay bekletilmektedir. Tulum peyniri Türkiye'nin çeşitli yerlerinde büyük farklılıklar göstermektedir. Konya, Bingöl, Erzincan, Elazığ, Tunceli ve Erzurum bölgelerinde üretilen tulum peynirine Erzincan tulumu veya Şavak peyniri adı verilir. Çankırı ve Çorum bölgelerinde yapılan tulum peyniri kargı tulumu adıyla anılır. Ayrıca **Ege bölgesinde** yapılan salamuralı bir tulum peyniri çeşidi vardır ki İzmir tulumu olarak bilinse de aslında **Bergama**'ya ait bir peynirdir. Ayrıca Erzincan'ın **Kemah** ilçesi Koçkar köyü yaylasında tulum peyniri üretilmektedir [9].

Türkiye'de üretilen sütün yaklaşık %23.0'u peynir yapımında kullanılmaktadır. Üretilen peynirlerin %85.0'den fazlasını sırasıyla beyaz, kaşar ve tulum peyniri oluşturmaktadır [10].

Lor, yumuşak kıvamlı peynir altı suyunun pıhtılaştırılması ile elde edilen bir süt ürünüdür. Kısa ömürlüdür. Tuzlu veya tuzsuz olarak üretilebilir. En uygunu kaşar yapımı sırasında ortaya çıkan peynir altı suyundan elde edilenidir. Çünkü kaşar yapılırken haşlama sırasında peynir altı suyuna bir miktar süt yağı da geçer. Çeşitli yemeklerde, kahvaltıda ve tatlılarda kullanılır [11].

Krem peyniri; **krema** ya da krema ile **süt** karışımından yapılarak bekletilmeden tüketilen **yumuşak** ve pürüzsüz bir **peynir**dir. Rengi **beyaza** yakındır; yumuşak bir tadı vardır. Süzme (Hollanda tipi) peynire çok benzer, ama kaymağı alınmış ya da yağsız süttten yapılan süzme peynirden daha çok yağ içerir. Yağ oranı yüksek olan başka peynirler için de krem peynir adı kullanılır. Özellikle ABD'de sevilen bir sandviç

malzemesi olan krem peynir, çeşitli pasta ve tartlarda kullanılır. Yumuşak kıvamı sayesinde diğer peynirlere oranla daha pratik bir tüketimi vardır [12]. Konu ile ilgili değişik bölgelerde yapılan bazı önemli çalışmalar aşağıda verilmiştir:

Yüzbaşı vd. [13] tarafından yapılan çalışmada Ankara İli Keçiören İlçesi Şefkat Mahallesinde yaşayan hane halklarının süt ve süt ürünleri tüketim durumu araştırılmıştır. Ankara İli Keçiören İlçesi Şefkat Mahallesinde fert başına ortalama süt ve süt ürünleri tüketiminde peynir tüketimi 1.38 kg/ay peynir olarak tespit edilmiştir.

Şahin vd. [14] tarafından Van ilinde 196 aile ile yapılan anket çalışmasında, ailelerin sosyoekonomik durumları ve süt ve süt ürünleri tüketim davranışları incelenmiştir. Van ili kentsel alanda ailelerin aylık ortalama süt ürünleri tüketimlerinde peynir ve peynir çeşitlerinin ortalama tüketimi 1.6 kg beyaz peynir, 0.5 kg kaşar peyniri, 0.3 kg tulum peyniri, 5.9 kg otlu peynir ve 1.1 kg çökelektir. Ayrıca çalışmada, süt ürünlerini satın alırken tüketicilerin dikkat ettikleri en önemli kriterlerin tazelik, fiyat ve hijyen olduğu tespit edilmiştir.

Andiç vd. [15] tarafından yapılan çalışmada, Van ili kentsel alanda süt tüketimi incelenmiştir. Van ili kentsel alanda yaşayan 167 aileden Nisan-Mayıs 2000 tarihleri arasında anket yöntemi ile toplanan veriler araştırmanın materyalini oluşturmuştur. Van ili kentsel alanda ailelerin yıllık ortalama süt ürünleri tüketimlerinde peynir ve peynir çeşitlerinin ortalama tüketimi 17.4 kg beyaz peynir, 6.2 kg kaşar peyniri, 3.7 kg tulum peyniri, 74.6 kg otlu peynir ve 12.9 kg çökelektir.

Tarakçı vd. [16] tarafından yapılan çalışmada Yüzüncü Yıl Üniversitesi lisans öğrencilerinin içme sütü tüketim alışkanlıklarını incelenmiştir. Araştırma sonuçlarına göre, öğrencilerin çoğu (225 kişi) peynir çeşitlerinden beyaz peyniri (ortalama haftalık 524 g) tüketmektedirler. Peynir çeşitlerinden ikinci sırayı bölgenin önemli bir ürünü olan Otlu peynir tüketimi (107 kişi ve ortalama 575 g) almaktadır. En az tüketilen peynir grubu ise yabancı peynirlerdir. Öğrencilerin genel olarak tam yağlı peynirler ile yağsız peynirleri tüketmekten kaçındıkları ortaya çıkmıştır. Öğrencilerin çoğu, hayvansal yağlarda bulunan kolesterolün zararı hakkında yeterli bilgiye sahip değildirler. Öğrenciler süt ürünlerinin fiyatlarını genelde pahalı bulmaktadırlar.

Uzunöz ve Gülşen [17] tarafından yapılan Gaziosmanpaşa Üniversitesi'nin farklı fakültelerinde ve yüksekokullarında eğitim gören öğrencilerinin içme sütü tüketim alışkanlıklarını incelemişlerdir. Yapılan anket sonuçlarına göre öğrencilerin, %69'u taze peyniri tüketmeyi severken, %31'i olgunlaşmış peyniri tüketmeyi sevdiğini belirtmişlerdir. Ankete katılan öğrencilerin vermiş oldukları cevaplara göre %5.67'sinin yağsız, %42.33'unun az yağlı, %23'ünün yağlı ve %29'unun da tam yağlı peyniri tüketmeyi sevdiğini belirlenmiştir.

Çetinkaya [18] tarafından yapılan Kafkas Üniversitesi'nin farklı birimlerindeki eğitim gören öğrencilerinin içme sütü tüketim alışkanlıkları incelenmiştir. Yapılan anket sonuçlarına göre öğrencilerin %46.9'unun peynir tükettiği tespit edilmiştir.

Şimşek ve Açıkgöz [19] tarafından yapılan benzer bir çalışmada, Süleyman Demirel Üniversitesi'nde eğitim gören öğrencilerinin süt ürünleri tüketim alışkanlıklarını incelenmiştir. Yapılan anket sonuçlarına göre öğrencilerin, %36.2'si (n=362) az yağlı peyniri, %32.2'si (n=322) yağlı, %27.4'ü (n=274) tam yağlı ve %4.2'si (n=42) yağsız peyniri tercih etmektedir. Ayrıca en çok tercih edilen peynir çeşidinin beyaz peynir olduğu saptanmıştır.

2. MATERYAL VE METOT

Bu çalışmanın verileri Ordu ilinde bulunan ve tesadüfi olarak seçilen 120 kişiden elde edilmiştir. Anket Mart ve Nisan aylarında yapılmıştır. Araştırmanın amacı anlatıldıktan sonra kişilere anket verilmiştir ve doldurmaları istenmiştir. Elde edilen veriler SPSS 17.0 istatistik programında değerlendirilerek ki-kare testi uygulanmıştır.

3. BULGULAR VE TARTIŞMA

Bireylerin sosyal ve ekonomik yapısı

Anket yapılan tüketicilerin cinsiyet durumları incelendiğinde, %55.0'i erkek, %45.0 ise kadın olduğu saptanmıştır. Anket yapılan bireylerin %15.8'i 15-18 yaş aralığında, %15.0'i 19-24 yaş aralığında, %23.3'ü 25-35 yaş aralığında, %26.7'si 36-49 yaş aralığında ve %19.2'si ise 50 yaşın üzerindedir. Yapılan ankette, bireylerin %5.8'i ilköğretim mezunu, %5.8'i ortaokul mezunu, %33.3'ü lise mezunu, %8.3'ü yükseköğretim mezunu ve %46.7'sinin de üniversite mezunu olduğu saptanmıştır. Anket yapılan bireyler çeşitli meslek gruplarından oluşmaktadır. Bireylerin %29.2'si öğrenci, %20.0'si esnaf, %30.0'u memur, %1.7'si çiftçi, %6.7'si emekli ve %12.5'inin diğer meslek grupları olduğu saptanmıştır. Ankete katılan bireylerin %9.2'sinin düşük gelir grubunda(2000 TL ve daha az), %57.5'inin orta gelir grubunda(2000- 3000 TL) ve %33.3'ünün yüksek gelir grubunda(3000 TL'den daha fazla) bulunduğu saptanmıştır.

Tüketicilerin beyaz peynir tüketim tercihleri

Bireylerin, 'Beyaz Peynir tüketmeyi seviyor musunuz?' sorusuna %88.3'ü "evet, seviyorum", %11.7'si ise "hayır, sevmiyorum" cevabını vermiştir. 'Beyaz Peynir tüketmeyi sevmiyorsanız nedeni nedir?' sorusuna %7.1'i " kokusunu sevmiyorum", %35.7'si "tadını sevmiyorum", %7.1'i "alerjim var" ve %50.0'si ise "diğer sebepler" olarak cevap vermiştir (Tablo 1). 'Günde ne kadar beyaz peynir tüketiyorsunuz?' sorusuna %38.7'si bir kibrit kutusu kadar tüketiyorum, %43.4'ü iki kibrit kutusu kadar tüketiyorum, %17.0'si iki kibrit kutusundan fazla tüketiyorum ve %0.9'u ise hiç tüketmiyorum cevabını vermiştir. Yüzbaşı vd. [13] tarafından Ankara'da yapılan çalışmada ailelerin peynir tüketimi 1.38 kg/ay olarak belirlenmiştir. Şahin vd. [14] tarafından Van ilinde 196 aile ile yapılan çalışmada ise aylık ortalama 1.6 kg beyaz peynir tüketildiği belirlenmiştir. Andiç vd. [15] tarafından yapılan Van ilinde yapılan çalışmada ise yıllık ortalama beyaz peynir üretimi 17.4 kg olarak belirlenmiştir. Tarakçı vd. [16] tarafından Yüzüncü Yıl Üniversitesi'nde yapılan çalışmada ise öğrencilerin ortalama haftalık 524 g beyaz peynir tükettiği belirlenmiştir. 'Beyaz peyniri hangi yağ oranında tüketmeyi tercih ediyorsunuz?' sorusuna %10.4'ü "beyaz peyniri yağsız tüketiyorum", %35.8'i "beyaz peyniri az yağlı tüketiyorum", %25.5'i "beyaz peyniri yağlı tüketiyorum" ve %28.3'ü ise "beyaz peyniri tam yağlı tüketiyorum" cevabını vermişlerdir. Uzunöz ve Gülşen [17] tarafından Gaziosmanpaşa Üniversitesi'nde yapılan çalışmada ise öğrencilerin %5.67'si yağsız, %42.33'ü az yağlı, %23'ü yağlı ve %29'u da tam yağlı peyniri tüketmeyi sevdiğini belirlenmiştir. Şimşek ve Açıkgöz [19] tarafından Süleyman Demirel Üniversite'sinde yapılan benzer bir çalışmada ise öğrencilerin, %36.2'si az yağlı peyniri, %32.2'si yağlı, %27.4'ü tam yağlı ve %4.2'si yağsız peyniri tercih ettiği belirlenmiştir. 'Beyaz Peyniri hangi

kıvamda tüketmeyi tercih ediyorsunuz?' sorusuna %30.2'si "sert kıvamda tüketiyorum", %69.8'i ise "yumuşak kıvamda tüketiyorum" cevabını vermiştir. 'Beyaz Peynir alışverişinizi nereden yapıyorsunuz?' sorusuna %90.6'sı market, %7.5'i şarküteri ve %1.9'u ise diğer şekilde cevap vermiştir.

Tablo 1. Tüketicilerin beyaz peynir tüketim tercihleri

	Erkek		Kadın		Toplam	
	Sayı	%	Sayı	%	Sayı	%
Beyaz peynir tüketmeyi						
Seviyor	58	48.3	48	40.0	106	88.3
Sevmiyor	8	6.7	6	5.0	14	11.7

Tüketicilerin kaşar peyniri tüketim tercihleri

Bireylerin, 'Kaşar Peyniri tüketmeyi seviyor musunuz?' sorusuna %86.7'si "evet seviyorum", %13.3'ü ise "hayır sevmiyorum" cevabını vermiştir (Tablo 2). 'Kaşar Peyniri tüketmeyi sevmiyorsanız nedeni nedir?' sorusuna %6.3'ü "kokusunu sevmiyorum", %37.5'i "tadını sevmiyorum", %6.3'ü "alerjim var" ve %50.0'si ise "diğer sebepler" olarak cevap vermiştir. 'Günde ne kadar kaşar peyniri tüketiyorsunuz?' sorusuna %68.3'ü "bir kibrit kutusu kadar tüketiyorum", %21.2'si "iki kibrit kutusu kadar tüketiyorum", %5.8'i "iki kibrit kutusundan fazla tüketiyorum" ve %4.8'i ise "hiç tüketmiyorum" cevabını vermiştir. Şahin vd. [14] tarafından Van ilinde 196 aile ile yapılan çalışmada ise aylık ortalama 0.5 kg kaşar peyniri tüketildiği belirlenmiştir. 'Kaşar Peyniri hangi kıvamda tüketmeyi tercih ediyorsunuz?' sorusuna %77.9'u "taze olarak tüketiyorum", %22.1'i ise "olgunlaşmış (eski kaşar) halini tüketiyorum" cevabını vermiştir. 'Kaşar Peynir alışverişinizi nereden yapıyorsunuz?' sorusuna %90.4'ü "market", %5.8'i "şarküteri" ve %3.8'i ise "diğer" şekilde cevap vermiştir.

Tablo 2. Tüketicilerin kaşar peyniri tüketim tercihleri

	Erkek		Kadın		Toplam	
	Sayı	%	Sayı	%	Sayı	%
Kaşar peyniri tüketmeyi						
Seviyor	43	35.9	30	25.0	73	60.9
Sevmiyor	23	19.1	24	20.0	47	39.1

Tüketicilerin tulum peyniri tüketim tercihleri

Bireylerin, 'Tulum Peyniri tüketmeyi seviyor musunuz?' sorusuna %60.8'i "evet, seviyorum", %39.2'si ise "hayır, sevmiyorum" cevabını vermiştir (Tablo 3). 'Tulum Peyniri tüketmeyi sevmiyorsanız nedeni nedir?' sorusuna %38.3'ü "kokusunu sevmiyorum", %38.3'ü "tadını sevmiyorum" ve %23.4'ü ise "diğer sebepler" olarak cevap vermiştir. 'Günde ne kadar tulum peyniri tüketiyorsunuz?' sorusuna %68.5'i "bir kibrit kutusu kadar tüketiyorum", %19.2'si "iki kibrit kutusu kadar tüketiyorum", %5.5'i "iki kibrit kutusundan fazla tüketiyorum" ve %6.8'i ise "hiç tüketmiyorum" cevabını vermiştir. Şahin vd. [14] tarafından Van ilinde 196 aile ile yapılan çalışmada

ise aylık ortalama 0.3 kg tulum peyniri tüketildiği belirlenmiştir. 'Tulum Peyniri hangi yağ oranında tüketmeyi tercih ediyorsunuz?' sorusuna %26.0'sı "tulum peynirini yağsız tüketiyorum", %37.0'sı "tulum peyniri az yağlı tüketiyorum", %27.2'i "tulum peynirini yağlı tüketiyorum" ve %9.6'sı ise "tulum peynirini tam yağlı tüketiyorum" cevabını vermiştir. 'Tulum Peynir alışverişinizi nereden yapıyorsunuz?' sorusuna %84.9'u "market", %6.8'i "şarküteri", %5.5'i "pazar" ve %2.7'si ise "diğer" şeklinde cevap vermiştir.

Tablo 3. Tüketicilerin tulum peyniri tüketim tercihleri

Tulum peyniri tüketmeyi	Erkek		Kadın		Toplam	
	Sayı	%	Sayı	%	Sayı	%
Seviyor	58	48.3	46	38.3	104	86.6
Sevmiyor	8	6.6	8	6.6	16	13.3

Tüketicilerin lor peyniri tüketim tercihleri

Bireylerin, 'Lor Peyniri tüketmeyi seviyor musunuz?' sorusuna %57.5'i "evet, seviyorum", %42.5'i ise "hayır, sevmiyorum" cevabını vermiştir (Tablo 4). 'Lor Peyniri tüketmeyi sevmiyorsanız nedeni nedir?' sorusuna %5.9'u "kokusunu sevmiyorum", %68.6'sı "tadını sevmiyorum" ve %25.5'i ise "diğer sebepler" olarak cevap vermiştir. 'Lor Peynirini ne sıklıkla tüketiyorsunuz?' sorusuna %10.3'ü "günde bir tüketiyorum", %34.6'sı "haftada bir tüketiyorum" ve %55.1'i ise "ayda bir tüketiyorum" cevabını vermiştir. 'Lor Peynirini ne şekilde tüketiyorsunuz?' sorusuna %14.1'i "sade tüketiyorum", %67.9'u "börek ile tüketiyorum", %6.4'ü "salata ile tüketiyorum" ve %11.5'i ise "diğer şekillerde tüketiyorum", cevabını vermiştir. 'Lor Peynir alışverişinizi nereden yapıyorsunuz?' sorusuna %80.8'i "market", %5.1'i "şarküteri", %9.0'u "pazar" ve %5.1'i ise "diğer" şeklinde cevap vermiştir.

Tablo 4. Tüketicilerin lor peyniri tüketim tercihleri

Lor peyniri tüketmeyi	Erkek		Kadın		Toplam	
	Sayı	%	Sayı	%	Sayı	%
Seviyor	37	30.8	32	26.7	69	57.5
Sevmiyor	29	24.1	22	18.3	51	42.5

Tüketicilerin krem peynir tüketim tercihleri

Bireylerin, 'Krem Peyniri tüketmeyi seviyor musunuz?' sorusuna %50.0'si "evet, seviyorum", %50.0'si ise "hayır, sevmiyorum" cevabını vermiştir (Tablo 5). 'Krem Peyniri tüketmeyi sevmiyorsanız nedeni nedir?' sorusuna %1.7'si "kokusunu sevmiyorum", %25.0'i "tadını sevmiyorum", %46.7'si "sağlıklı bulmuyorum" ve %26.7'si ise "diğer sebepler" olarak cevap vermiştir. 'Krem Peynirini ne sıklıkla tüketiyorsunuz?' sorusuna %21.7'si "günde bir kez tüketiyorum", %46.7'si "haftada bir kez tüketiyorum" ve %31.7'si ise "ayda bir kez tüketiyorum" cevabını vermiştir.

Tablo 5. Tüketicilerin krem peynir tüketim tercihleri

Krem peynir tüketmeyi	Erkek		Kadın		Toplam	
	Sayı	%	Sayı	%	Sayı	%
Seviyor	30	25.0	30	25.0	60	50.0
Sevmiyor	36	30.0	24	20.0	60	50.0

Tüketicilerin peynir ve çeşitlerinin tüketimi hakkındaki genel tutumları

Bireylerin, 'Peynir veya peynirli ürünleri hangi içeceklerle tüketmeyi tercih edersiniz?' sorusuna %5.0'si "sade olarak tüketiyorum", %85.8'i "çay ile tüketiyorum", %1.7'si "kahve ile tüketiyorum", %3.3'ü "meyve suyu ile tüketiyorum" ve %4.2'si ise "diğer şekillerde tüketiyorum" cevabını vermiştir. 'Peynir alırken dikkat ettiğiniz hususlar nelerdir?' sorusuna %7.5'i "renk", %47.5'i "son kullanma tarihi", %12.5'i "fiyat", %21.7'si "marka", %5.0'i "ambalaj" ve %5.8'i ise "diğer" cevabını vermiştir (Tablo 6). Şahin vd. [14] tarafından Van ilinde 196 aile ile yapılan çalışmada ise süt ürünlerini satın alırken tüketicilerin dikkat ettikleri en önemli kriterlerin tazelik, fiyat ve hijyen olduğu tespit edilmiştir. 'Peynir fiyatlarını nasıl buluyorsunuz?' sorusuna %49.2'si "pahalı buluyorum", %50.0'i "normal buluyorum" ve %0.8'i ise "ucuz buluyorum" cevabını vermiştir. Ayrıca, 'Ordu'nun yöresel peynirleri hakkında bilginiz var mı?' sorusuna %46.7'i "evet, biliyorum", %53.3'ü ise "hayır, bilmiyorum" cevabını vermiştir. 'Ordu'nun yöresel peynirlerinden daha çok hangisini tüketmeyi seviyorsunuz?' sorusuna %11.7'si "peynirli küp çökeleği", %7.5'i "çiğ süt çökeleği", %5.0'i "küp çökeleği", %14.2'si "yağlı peynir", %4.2'si "Ünye çökeleği", %5.0'i "kuru-keş" ve %52.5'i ise "hiçbirini tüketmiyorum" cevabını vermiştir.

Tablo 6. Tüketicilerin peynir ve çeşitlerinin tüketimi hakkındaki genel tutumları

Peynir ile birlikte içecek tüketimi	Erkek		Kadın		Toplam	
	Sayı	%	Sayı	%	Sayı	%
Sade	1	0.8	5	4.2	6	5.0
Çay	61	50.8	42	35.0	103	85.8
Kahve	1	0.8	1	0.8	2	1.6
Meyve suyu	1	0.8	3	2.5	4	3.3
Diğer	2	1.7	3	2.5	5	4.2

Peynir satın alırken hangi hususa bakılır

Peynir satın alırken hangi hususa bakılır	Erkek	Kadın	Toplam
	Sayı	%	Sayı
Renk	7	5.8	2
Son k. tarihi	28	23.3	29
Fiyat	12	10.0	3
Marka	12	10.0	14
Ambalaj	3	2.5	3
Diğer	4	3.3	3

4. SONUÇ VE ÖNERİLER

Ordu il merkezindeki bireylerin peynir ve peynir çeşitleri tüketim alışkanlıklarının tespiti amacı ile tesadüfi olarak seçilen 120 kişi ile yürütülen bu çalışmada; bireylerin

%88.3'ü beyaz peynir, %86.7'si kaşar peyniri, %60.8'i tulum peyniri, %57.5'i lor peyniri ve %50.0'si krem peyniri tükettikleri belirlenmiştir. Bireylerin, peynir çeşitlerini tüketirken en çok tercih ettikleri içecek çay (%85.8) olmuştur. Bireylerin peynir ve peynir çeşitlerini satın alırken en çok son kullanma tarihine (%47.5) dikkat etmişlerdir. Ayrıca, peynir çeşitlerinin fiyatlarını normal bulanların oranı ise %50 olduğu tespit edilmiştir.

KAYNAKLAR

- [1] İncekara A., (1992) Süt ve süt ürünleri sanayii sektörü Gıda Sanayii, 6, 17-20.
- [2] Kurdal E., (1990).Civil peynir üretimi. *Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi*,7, 115-118.
- [3] Tekinşen OC., (1983).Türkiye’de salamura beyaz peynir üretimi teknolojisinin başlıca sorunları, *Ankara Üniversitesi Veteriner Fakültesi Dergisi*, 30, 54-62.
- [4] Tekinşen KK., (2001) Maraş Peyniri Üretiminde Baskılama Ağırlığı ve Haşlama Suyu Sıcaklığının Standardizasyonu Üzerine Araştırmalar. Doktora Tezi, Selçuk Üniversitesi Sağlık Bilimleri Enstitüsü, Konya.
- [5] Tekinşen OC., Tekinşen KK., (2005). Süt ve Süt Ürünleri: Temel Bilgiler, Teknoloji, Kalite Kontrolü. Selçuk Üniversitesi Basımevi, Konya,
- [6] Hayaloğlu A.A., Türkiye’nin peynirleri; Genel bir perspektif, İnönü Üniversitesi Mühendislik Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü, Malatya
- [7] Üçüncü M. (2004). A’dan Z’ye Peynir Teknolojisi. Cilt: I, Meta Basım, Bornova/İzmir,
- [8] Tarakçı, Z., Küçüköner, E.. (2006). Changes on physicochemical, lipolysis and proteolysis of vacuum-packed Turkish Kashar cheese during ripening, *Journal of Central European Agriculture*, 7(3): 459-464.
- [9] Tarakçı Z., Ekici K., Sağdıç O. Küçüköner E. (2005).The effect of black cumin on ripening of Tulum cheese, *Archiv Für Lebensmittelhygiene*, 56, 135-139.
- [10] Tekinşen O.C., Nizamloğlu M., (1993).Yeni bir peynir tipi: Selçuklu tulum peyniri, *Türk Veteriner Hakimler Dergisi*, 5(5), 34-40.
- [11] Bakırcı İ., (1998) Tarakçı Z. Coşkun H. Van ve yöresinde üretilen otlu lorlar üzerinde bir araştırma, *Geleneksel Süt Ürünleri. V. Süt ve Süt Ürünleri Sempozyumu*, 21-22 Mayıs 1998, Bildiri kitabı, Tekirdağ, 195-204.
- [12] Demirci M., Şimşek O., Süt İşleme Teknolojisi Hasad yayıncılık ltd şti, İstanbul.
- [13] Yüzbaşı, N., Erkuş, A., Sezgin, E.. (1999). Keçiören Şefkat Mahallesinde Çeşitli Gelir Gruplarındaki Ailelerde Süt ve Süt Ürünlerinin Tüketimi, Ankara Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Süt Teknolojisi Bölümü, Tarım Ekonomisi Bölümü, Ankara.
- [14] Şahin K., Andıç S., Koç Ş., (2001). Van İli Kentsel Alanda Ailelerin Otlı Peynir ve Süt Ürünleri Alım ve Tüketim Davranışları. *Tarım Bilimleri Dergisi*, 11(2): 67-73.
- [15] Andıç S., Şahin K., Koç, Ş. (2002). Van Merkez İlçe Kentsel Alanda Süt Tüketimi, *Tarım Bilimleri Dergisi*, 12(2): 33-38.
- [16] Tarakçı Z., Selçuk Ş., Şahin K. ve Coşkun H.. (2003).Üniversite Öğrencilerinin İçme Sütü Tüketim Alışkanlıkları Üzerine Bir Araştırma, *Tarım Bilimleri Dergisi*, 13(1), 15-31.
- [17] Uzunöz M. ve Gülsen, M.. (2007). Üniversite Öğrencilerinin Süt ve Süt Ürünleri Tüketim Alışkanlıklarının Belirlenmesi, *Gıda Teknolojileri Elektronik Dergisi*, (3), 15-21.
- [18] Çetinkaya A., (2010). Kafkas Üniversitesi Öğrencilerinin İçme Sütü ve Süt Ürünlerini Tüketim Alışkanlıklarının Belirlenmesi, *Atatürk Üniversitesi Veteriner Bilimleri Dergisi*, 5 (2), 73-84,
- [19] Şimşek B., Açıkgöz İ., (2011). Üniversite Öğrencilerinin Süt Ürünleri Tüketim Alışkanlıklarının Değerlendirilmesi, *Iğdır Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Dergisi*, 1(2), 57-62.