



MERSİN

DENİZ TİCARETİ

Aralık 2007 • Yıl 16 • Sayı 187



Nükleer Santralin Yer Seçimine Tepki: Akkuyu Doğru Tercih Değil

TÜDAV, Küresel Isınmaya Dikkat Çekti: Ya Denizlerde Bayrak Göstereceğiz, Ya da Karaya Hapsolacağız

Ülkemizde Su Ürünleri Üretimi ve Tüketimi

Kabotajda ÖTV'siz Yakıt Uygulamaları

ÜLKEMİZDE SU ÜRÜNLERİ ÜRETİMİ VE TÜKETİMİ

> Ar. Gör. Nuray ÇİFTÇİ* Doç. Dr. Bedii CİCİK*

Sağlıklı büyüme ve gelişmenin olmazsa olmazlarından birisi de temel besin maddelerinin (Protein, Karbonhidrat, Lipid) günlük olarak belirli düzeylerde alınmasını gerektirir. Özellikle protein gereksinimi karasal ve denizel kaynaklardan sağlanmaktadır. İnsan nüfusundaki hızlı artış, doğrudan yada dolaylı bir şekilde besin kaynaklarında azalmalara neden olmuştur. Nüfus artışının özellikle protein kaynakları üzerine doğrudan etkisi sayısal artışa paralel olarak tüketimin artması bunun bir sonucu olarak da arzın talebi karşılayamaması şeklindedir.

Son 50 yıla kadar başlıca geliri tarım ve hayvancılık olan ülkemizde endüstriyel yatırım ve barınma problemlerini çözmek amaçlı otlak, mera ve tarım alanlarının tahrip edilmesi, çevre kirliliği tarımın yanı sıra hayvancılığı da olumsuz yönde etkilemiş ve karasal protein kaynaklarının üretiminde önemli düşmelere neden olmuştur. Bu durum sadece ülkemiz için söz konusu olmayıp, global bir problem haline gelmiş ve çoğu ülkeyi yeni hayvansal protein kaynakları arayışına yöneltmiştir. Bu arayış dikkatlerin su ürünleri üzerinde yoğunlaşmasına neden olmuştur. Bu bağlamda gelişmiş ülkeler su ürünleri kaynaklarının korunması ve sürdürülebilirliği için ortak politikalar üretmeye başlamışlardır. Çünkü su ürünlerinin yaşam ortamları nedeniyle tek bir ülkeye ait olmaması, yine insan faktörüne bağlı olarak sucul ortamların sürekli kirlenmesi, stokların yenilenmesine olanak tanımayan aşırı ve yasak avcılık bu politikaların geliştirilmesinde etkili olmuştur.

Üç tarafı denizlerle çevrili ülkemizde belirli bir su ürünleri politikası bulunmadığı gibi su ürünleri üretimimizin oldukça düşük olduğu görülür. Dünya su ürünleri üretimi 1999 yılı itibarıyla toplamda 120 milyon ton olup, bunun yaklaşık 30 milyon tonu yetiştiricilikten geriye kalan 90 milyon tonu ise avcılıktan sağlanmaktadır. Avcılık yolu ile su ürünleri üretiminin yaklaşık %44'nü Çin, Peru, Japonya, ABD ve Rusya gerçekleştirmektedir. Yine Danimarka, İspanya, İngiltere, Fransa, İtalya ve Hollanda gibi Avrupa Birliği üyesi ülkelerin üretimdeki payı da oldukça yüksektir.

Ülkemizde ise toplam su ürünleri üretimi 637.000 ton olup bunun da yaklaşık 523.000 tonunu avcılık yolu ile üretim oluşturmaktadır. Avcılık yolu ile üretimde bölgelerimize baktığımızda %72'nin Karadeniz'den, %16'nın Marmara, %8'nin Ege ve %4'nün Akdeniz bölgesinden sağlandığı görülür. Ülkemiz denizlerinin sıcaklık ve tuzluluk düzeylerinin farklılık göstermesi tür çeşitliliğinin fazla olmasına neden olmaktadır. Bu gün Karadeniz'de 250, Marmara denizinde 200, Ege denizinde 300 Akdeniz de ise 500 su ürünleri türü bulunmaktadır. Bunlar içerisinde ekonomik öneme sahip olanların sayısı ise yaklaşık olarak 100'dür. Verilerden de anlaşılacağı üzere 8333 km kıyı şeridinde sahip, üç tarafı denizlerle çevrili ülkemizde avcılık yolu ile su ürünleri üretiminin toplamda AB üyesi ülkelere, Akdeniz bölgesinin ise diğer bölgelerden oldukça düşük olduğu görülür.

Gerek ülke bazında gerekse bölge bazında su ürünleri üretimindeki



düşüklüğün nedenleri şu şekilde sıralanabilir. Dünya su ürünleri üretiminde önemli paya sahip olan ülkelerin okyanuslarda avcılık yapan av filolarının yanı sıra avlanan ürünleri işleyip değerlendiren av filolarına sahip olması. Bölgemizde çarpık kentleşme sonucu evsel atıkların denizi kirletmesi, Bakü-Tiflis-Ceyhan boru hattı ve uluslararası Mersin Limanı nedeniyle bölgede deniz trafiğinin oldukça yoğun olması. Kamu hizmetlerindeki yetersizlik, teşvik desteklemelerindeki yanlış yönlendirmeler balıkçılık filosu ve av gücünde kontrolsüz büyümeye neden olmuş buda av stoklarına zarar vermiştir. Su ürünleri alanındaki mesleki ve ekonomik örgütlerin küçük olması, sorunların çözümünde etkili olamamaları.

Denize kıyıları olan ülkemizde su ürünleri üretiminin yanı sıra tüketiminin de oldukça düşük olması konuyla zıtlık oluşturmaktadır. Öyle ki kişi başına yıllık su ürünleri tüketimi yaklaşık 6.7 kg. dir. Esas olarak bu durumun temelinde toplumumuzda hayvansal protein kaynağı olarak su ürünleri tüketim kültürünün olmaması yer almaktadır. Başlangıçta da belirtildiği gibi ülkemizde yakın zamana kadar karasal hayvancılığın yaygın olması, protein gereksiniminin bu yolla sağlanmasına neden olmuş ve başka kaynaklara yönelme ihtiyacı belirmemiştir. Diğer bir ifade ile bu durum su ürünleri tüketim kültürünün gelişmesine ket vurmuştur. Oysa ki ülkemizin yarısı büyüklüğündeki Japonya da hayvansal protein kaynağının tümünü su ürünlerinin oluşturduğu görülür. Ülke topraklarının tarım ve hayvancılığa elverişli olmaması bu durumu zorunlu kılmış ve kültür olarak yerleşmesine neden olmuştur.

Sağlık açısından ele alındığında karasal ve denizel protein kaynaklarının oldukça farklı olduğu görülür. Her şeyden önce kırmızı et başlıca kolesterol kaynağı olup, aşırı miktarda tüketimi kalp ve damar hastalıklarının gelişmesine neden olur. Diğer taraftan başta balık olmak üzere su ürünlerinin doymamış yağ asitleri, mineraller, vitamin ve vitamin öncüsü maddeler bakımından oldukça zengin olması sağlıklı yaşam için tüketilmelerini gerektirir.

Su ürünleri tüketiminin düşüklüğünün toplum ile paylaşıldığında çeşitli nedenlere dayandırıldığı görülür. Bunlar arasında pahalı olması, damak alışkanlığının olmaması ve tüketilen türlerin yeterince bilinmemesi sayılabilir. Ülkemizde tüketime sunulan su ürünlerinin oldukça pahalı olması, stokların koruma ve kontrolündeki yetersizlikten, kirlilik artışı ve aşırı avcılığa bağlı stoklardaki azalmadan kaynaklandığı olasıdır. Su ürünleri tüketimindeki düşüklüğün diğer bir nedeni de daha önce belirtildiği üzere alışkanlıklara bağlı olarak su ürünlerini alırken nelere dikkat edilmesinin, nasıl saklanması gerektiğinin ve hangi mevsimde hangi türlerin tüketilmesinin bilinmemesinden de kaynaklanabilir. Balık etini kırmızı etten ayıran en önemli özelliklerden biri de çok çabuk okside olup bozulmasıdır. Bu nedenle balık gibi su ürünlerini taze yada tazeliğini korurken tüketmek gerekir. Balıklarda birkaç özelliğe bakarak taze bayat ayrımı kolayca yapılabilir. Öncelikle taze balıklarda göz, parlak ve dışı doğru bombeli olur. Bayat balıklarda ise göz donuk renkli olur, içe çökmüş durumdadır. Diğer bir kriter pullu balıklarda derinin gergin ve parlak olmasıdır. Pulsuz balıklarda süre ilerledikçe parlaklık kaybolur ve karın bölgesinde deride büzülmeler meydana gelir. Yine balık baş taraftan tutulup sarkıtıldığında taze balıklar belirgin bir diriliği korurken, bayat olanlar elastik bir durum gösterir. En iyi ayırt edici özelliklerden biri de solungaçların rengi ve balığın kokusudur. Taze balıklarda solungaçlar canlı kırmızı renkte olup, kokusuzdur. Bayatlamış olanlarda ise solungaçların rengi canlılığını kaybeder ve asidik koku hissedilir. Pullu balıklarda vücut yüzeyine el sürüldüğünde pul gelmemesi de tazelik göstergesidir. Eğer pul kolayca deriden ayrılıyorsa bu bayatlığa işaret eder.

Alınan balıklar hemen tüketilmeyecekse bazı noktalara dikkat etmek gerekir. Balıklar kış mevsiminde oda sıcaklığında (20°C) temizlenmeden 20 saat süreyle tazeliklerinden bir şey kaybetmezler. Oysaki sıcak mevsimlerde bekletme süresi bir günden fazla ise mutlaka temizlenip buzdolabında muhafaza edilmesi gerekir. Bu şekilde temizlenmiş balıklar 0-(-5)°C'de 14 gün süreyle, -18°C'ye ayarlı deep freeze de ise daha uzun süre saklanabilirler. Deep freeze'lerde saklama süresi hamsi ve sardalya gibi balıklarda 3 ay,

çipura ve lüfer gibi balıklarda 5 ay, tek başına 1 kg'dan fazla balıklarda yaklaşık 8 aydır. -25°C'de saklama süreleri yaklaşık %50 oranında artar.

Tüketmek amacıyla çözülmüş balıklar yeniden dondurulmamalıdır. Bu işlem sırasında balık eti mikroorganizma gelişimine uygun olduğundan işlem bozunma ile sonuçlanır. Balıklarda dondurma işleminden önce çok az miktarda tuzlama balık etinin diriliğini korumada yardımcı olmaktadır. Balık eti karbonhidrat içeriğinin düşük protein içeriğinin yüksek olması nedeniyle önemli bir protein kaynağını oluşturur. Protein içeriği yağlı balıklarda %22 iken yağsız balıklarda %10 dur. Balık proteinin yaklaşık %93ü vücudumuz



Ülkemizde ise toplam su ürünleri üretimi 637.000 ton olup bunun yaklaşık 523.000 tonunu avcılık yolu ile üretim oluşturmaktadır. Avcılık yolu ile üretimde bölgelerimize baktığımızda %72'nin Karadeniz'den, %16'nın Marmara, %8'nin Ege ve %4'nün Akdeniz bölgesinden sağlanıyor.

tarafından kullanılabilir. Balık eti protein içeriğinin yanı sıra fosfor, kalsiyum, iyot, flor gibi minerallerle A, B1, B2 ve D vitaminleri bakımından zengin olması nedeniyle de önemli bir besin maddesidir. Çoğu zaman tartışılan konulardan biri de hangi mevsimde hangi balık türlerinin tüketilmesi. Barbunya, tekir, levrek, kefal, lüfer, mercan, kalkan, çipura, dil, pisi ve kırlangıç balıkları jelatin içeriklerinin yüksek, yağ oranları mevsimsel değişim gösterdiğinden özellikle yağlanma dönemlerinde tüketilmeleri önerilir. Torik, palamut, uskumru, kolyoz, hamsi, sardalya ve gümüş gibi türlerin yağ içerikleri yüksek olduğundan her dönem tüketilirler.

Sonuç olarak; öncelikle su ürünleri politikamızın belirlenmesi ve uygulamaya geçilmesinin, ülkemiz insanların sağlıklı beslenebilmesi için bu konuda bilinçlendirilmesinin su ürünleri üretim ve tüketimini arttıracığı düşünülmektedir. ■

*Mersin Üniversitesi Su Ürünleri Fakültesi