

Olsztyn, 03.08.2019 r.

Prof. dr hab. inż. Katarzyna M. Majewska
Katedra Przetwórstwa i Chemii Surowców Roślinnych
Wydział Nauki o Żywności
Uniwersytet Warmińsko-Mazurski w Olsztynie
Tel/Fax: +48 89 523 4170, e-mail: katarzyna.majewska@uwm.edu.pl

RECENZJA

rozprawy doktorskiej mgr inż. Moniki Kaczmarczyk

**pt.: „*Determinanty zachowań żywieniowych konsumentów produktów regionalnych
Dolnego Śląska*”**

Praca została wykonana w Katedrze Inżynierii Bioprocessowej, Wydziału Inżynieryjno-Ekonomicznego, Uniwersytetu Ekonomicznego we Wrocławiu, pod kierunkiem promotora - dr hab. inż. Małgorzaty Krzywonos, prof. UE.

Ocenę pracy doktorskiej wykonałam na zlecenie dr hab. inż. Andrzeja Okruszka, prof. UE, Dziekana Wydziału Inżynieryjno-Ekonomicznego, Uniwersytetu Ekonomicznego we Wrocławiu, (pismo z dnia 27 maja 2019 r., sygn. IE-BW.4000.3.2017).

Ocena wyboru i znaczenia podjętej tematyki badawczej

Jednym z ostatnich elementów ulegających zmianie w ciągle postępujących procesach globalizacyjnych są zwyczaje żywieniowe narodów. Globalizacja rynku żywności i swobodna migracja ludności powodują, że występuje coraz większe ujednolicenie zachowań i postaw konsumentów w skali światowej. Jednocześnie, w odpowiedzi na narzucane wzorce i standardy uniwersalnej konsumpcji i stylu życia, wśród narodów wzrasta tendencja do eksponowania własnego dziedzictwa kulturowego i kulinarnego, którego istotnym elementem są zwyczaje żywieniowe. Materialnym odzwiedleniem zwyczajów żywieniowych jest żywność regionalna. Przy czym nie są to jedynie określone lokalną tradycją i innymi uwarunkowaniami surowce, produkty spożywcze oraz przyrządzane z nich potrawy, ale także bogaty w różne treści i powiązania element historii, kultury i obyczajów danego narodu, grupy etnicznej czy społeczności lokalnej.

Regionalne produkty spożywcze stanowią bardzo ważną grupę produktów rolnych i żywnościowych w krajach Unii Europejskiej. Wytwarzanie, ochrona oraz promocja żywności regionalnej i tradycyjnej mają coraz większe znaczenie również i w Polsce. W ramach realizacji krajowej polityki jakości, produkty rolno-spożywcze pochodzące z konkretnych regionów i charakteryzujące się tradycyjną metodą produkcji mogą być wyróżnione wpisaniem na Listę

Produktów Tradycyjnych. Aktualnie znajduje się na niej łącznie ok. 1900 produktów (w tym także gotowych dań i potraw), z czego 52 produkty umieszczone na Liście pochodzą z Dolnego Śląska.

Ochrona i promocja żywności regionalnej wymagają większej edukacji społeczeństwa w tym zakresie, jak również wieloaspektowych badań tej żywności. Obejmują one: historiografię żywienia (historię kuchni i żywienia), kulturowe i regionalne uwarunkowania wyboru tego typu żywności, charakterystykę konsumentów deklarujących jej zakup, ocenę wiedzy na jej temat w społeczeństwie, analizę kanałów dystrybucji/sprzedaży tej żywności oraz ocenę metod i sposobów jej promocji.

Oprócz analiz historycznych i etnograficznych, niezbędne są różnego typu badania ankietowe, badania związane z szeroko rozumianą oceną jakości żywności regionalnej (w tym postrzegania jej jakości przez konsumentów), badania jej składu chemicznego, bezpieczeństwa zdrowotnego, wartości odżywczej, cech sensorycznych oraz weryfikacja jej autentyczności.

Jak wynika z danych literaturowych, na razie niewiele badań ankietowych dotyczy analizy zachowań konsumentów żywności regionalnej w aspekcie jej postrzegania jako ważnego elementu w projektowaniu diet prozdrowotnych. Ponadto, w analizie zachowań nabywczych i preferencji konsumentów żywności regionalnej dotychczas nie wykorzystywano wieloaspektowego modelu Fishbeina, który kompleksowo wyjaśnia postawy konsumenckie.

Właśnie naprzeciw takim potrzebom wychodzi recenzowana praca doktorska.

Ogólna charakterystyka pracy

Przedłożona do recenzji rozprawa doktorska stanowi dość zwięzłe opracowanie obejmujące łącznie 170 strony wydruku komputerowego, w tym 50 tabel, 18 rysunków oraz „Suplement” (w formie wzoru ankiety wykorzystywanej w badaniach empirycznych niniejszej pracy dyplomowej). W strukturze pracy umieszczono: „Spis treści”, „Streszczenie” (w języku polskim i angielskim), „Wstęp”, „Część literaturową”, „Cel i zakres pracy, hipotezy badawcze”, „Materiał i metody”, „Wyniki i ich omówienie”, „Dyskusję wyników”, „Wnioski”, „Spis literatury”, „Spis rysunków”, „Spis tabel” oraz „Suplement”. Układ pracy jest logiczny i charakterystyczny dla rozpraw dyplomowych.

Autorka umieściła w pracy łącznie aż 651 pozycji piśmiennictwa (w tym 28 pozycji stanowią źródła internetowe). Dobór piśmiennictwa jest właściwy i związany bezpośrednio z tematyką recenzowanej rozprawy doktorskiej. Zdecydowanie dominują publikacje z ostatnich 10 lat (ok. 82%). Jednocześnie, ok. 42% cytowanej literatury stanowią prace najnowsze, z ostatnich 3 lat. Natomiast piśmiennictwo obcojęzyczne (głównie w języku angielskim i niemieckim) liczy łącznie 226 pozycji, co stanowi 35% wszystkich pozycji piśmiennictwa cytowanych w pracy.

Cel i zakres pracy wynika ze wstępu oraz przeglądu piśmiennictwa związanych z jej tematyką. Jest on dobrze uzasadniony. Realizowano go poprzez przeprowadzenie kilku spójnych ze sobą etapów badań. Zakres pracy obejmował:

- analizę i ocenę wybranych aspektów wiedzy, zachowań i postaw konsumentów produktów regionalnych Dolnego Śląska;
- analizę i ocenę preferencji konsumentów wobec poszczególnych cech produktów regionalnych;
- porównanie zachowań różnych grup konsumentów (w zależności od wieku, płci, wykonywanego zajęcia, miejsca zamieszkania) wobec produktów regionalnych;
- utworzenie modelu opisującego wpływ determinantów żywnościowych na zachowania ankietowanych konsumentów.

Autorka pracy dysercyjnej sformułowała 11 hipotez badawczych, w weryfikacji których pomocne były zadane przez Nią następujące pytania:

- czy produkty regionalne są artykułami spożywczymi znanymi konsumentom, kupowanymi przez nich, a także które grupy konsumentów lepiej znają i oceniają produkty regionalne;
- jaki wpływ mają produkty regionalne na strategię promowania tzw. zdrowego stylu życia i czy są brane pod uwagę przy opracowywaniu prozdrowotnej diety przez konsumentów;
- czy konsumenci mają świadomość, że produkty regionalne należą do kategorii żywności najwyższej jakości;
- czy konsumenci stosują diety i czy są one związane ze spożyciem produktów regionalnych;
- jaki jest wpływ członków rodzin konsumentów na spożywane posiłki;
- jaka jest znajomość dolnośląskich produktów regionalnych wśród poddanych badaniom ankietowym konsumentów i czy znają oni inne polskie oraz zagraniczne produkty regionalne.

Realizując część empiryczną pracy Doktorantka najpierw opracowała (umieszczony w „Suplemencie”) kwestionariusz badania ankietowego z 45 pytaniami, zarówno otwartymi, jak i zamkniętymi, jednokrotnego lub wielokrotnego wyboru. Zawierał on także pytania w pięciostopniowej skali, za pomocą której można było zbadać natężenie badanej cechy u respondenta. Właściwe badania ankietowe zostały przeprowadzone po uprzednim przeprowadzeniu badań pilotażowych, mających na celu przede wszystkim sprawdzenie przydatności opracowanej ankiety oraz zweryfikowanie poprawności stosowanej metody badawczej. Badania ankietowe zrealizowano w okresie od października 2017 r. do marca 2018 r., techniką CAWI (Computer Assisted Web Interviews) oraz rozprawdzając papierowe arkusze na terenie Dolnego Śląska. Na podstawie charakterystyki demograficznej badanej populacji (mieszkańców Dolnego Śląska), określono liczebność próby do planowanych badań ankietowych, która wyniosła 384 osoby. Uwzględniono również właściwe proporcje w liczebności kobiet

i mężczyzn poddanych ankiecie (odpowiednio: 52.9% i 47.1%), wynikające z powyższej charakterystyki demograficznej. Wyniki zebrane od respondentów zostały poddane szczegółowej analizie statystycznej, niezbędnej do ich interpretacji i dyskusji. W analizie danych wykorzystano m.in. test zgodności χ^2 , skalę V-Cramera, testy U-Manna-Whitneya i Kruskala-Wallisa, obliczono współczynnik korelacji liniowej Pearsona, średnią arytmetyczną i medianę, współczynnik korelacji wielorakiej, współczynnik rzetelności α -Cronbacha. W badaniu postaw ankietowanych konsumentów wobec żywności regionalnej wykorzystano wieloaspektowy model Fishbeina, umożliwiającą analizę wielu zmiennych wpływających na te postawy.

Analiza statystyczna wyników badań ankietowych została zrealizowana przy użyciu programu PQStat (wersja 1.6.4) oraz programu MS OFFICE (Excel 2007).

Wszystkie tabele i rysunki przedstawiające uzyskane wyniki badań są wykonane starannie. Niewątpliwie zaplanowanie sposobu jak najlepszej prezentacji sporej liczby danych wymagało dużego nakładu pracy. Recenzowana rozprawa doktorska jest napisana w sposób zrozumiały i w większości poprawny pod względem stylistycznym.

Szczegółowa ocena pracy

Umieszczone na początku rozprawy doktorskiej „Streszczenie” w języku polskim (str. 5) oraz „Summary” w języku angielskim (str. 6) syntetycznie prezentują cel i treść pracy oraz główne wnioski. We „Wstępie” (str. 7-15) mgr inż. Monika Kaczmarczyk przedstawiła uzasadnienie podjętego tematu badań, również w aspekcie zainteresowania konsumentów tzw. zdrowym stylem życia i dostępności literatury przedmiotu w tym zakresie (zarówno polskiej, jak i obcojęzycznej). Przeanalizowała publikacje naukowe i opracowania/publikacje popularno-naukowe wydane w 2017 roku, dotyczące różnych diet i zasad tzw. zdrowego odżywiania. Rezultaty tej analizy (opis pozycji literaturowych z przyporządkowanymi kategoriami i rodzajami diet, których dotyczą) przedstawiła w bardzo obszernej Tabeli 1, zamieszczonej na 4 stronach „Wstępu”. Na podstawie przeglądu powyższej literatury stwierdziła, że brakuje w nim pozycji poruszających tematykę regionalnych i tradycyjnych produktów spożywczych, w tym opisu diet bazujących na tego typu produktach.

Przegląd piśmiennictwa naukowego dokonany przez Autorkę w „Części literaturowej” (str. 16-43) podkreślił istotne znaczenie podjętej przez Nią problematyki badawczej. Doktorantka omówiła genezę ponownego zainteresowania spożywczymi produktami regionalnymi i tradycyjnymi po II wojnie światowej, ich definicje, rolę w promowaniu poszczególnych państw i regionów w aspekcie turystyki kulinarnej, ich pozycję wśród innych artykułów żywnościowych, sposoby ochrony prawnej tej kategorii produktów w UE. Przedstawiła postawy, oczekiwania i powody konsumpcji tych produktów przez współczesnych konsumentów w erze globalizacji.

Doktorantka omówiła również programy rządowe i organizacji pozarządowych wspierające tzw. zdrowy styl życia jako motywację do kształtowania zachowań konsumenckich. W oparciu o literaturę przedmiotu przedstawiła najważniejsze makrotrendy w odniesieniu do zachowań konsumentów, w tym tzw. prozdrowotne trendy konsumenckie w odniesieniu do produktów regionalnych. Omówiła pierwotną i kolejne wersje Piramidy Zdrowego Żywienia (jako nowy trend zbilansowanej diety), sugerując opracowanie tego typu piramidy w oparciu o dolnośląskie produkty regionalne. Doktorantka uzasadnia taki pomysł stwierdzeniem, że (cytuje) „...jest wśród nich dużo artykułów charakteryzujących się dużą zdrowotnością...”. Bardzo proszę Autorkę o odpowiedź na czym polega ta „zdrowotność”, jak ją rozumieć w tym kontekście? Czy znane są Doktorantce badania dotyczące wartości odżywczej dolnośląskich produktów regionalnych i tradycyjnych? Czy przeprowadzano badania tej kategorii produktów spożywczych z Dolnego Śląska, związane z ich udokumentowanym klinicznie wpływem na poprawę stanu zdrowia konsumentów? Zdaniem recenzentki, tylko potwierdzone odpowiednimi badaniami właściwości prozdrowotne żywności regionalnej uprawniają do powyższego stwierdzenia. W innym przypadku można jedynie ostrożnie stwierdzić, że produkty te mogą być potencjalnie prozdrowotne.

Ponadto, jeszcze komentując treść podrozdziałów „Części literaturowej” uważam, że znacznie lepiej byłoby, gdyby Doktorantka w podrozdziale 1.1.3 zatytułowanym „Dolnośląskie produkty regionalne jako idea zachowania tradycji na Dolnym Śląsku” przedstawiła również krótką charakterystykę (może w postaci tabelarycznej, podobnie jak zestawienie piśmiennictwa na temat diet w Tabeli 1) wszystkich dolnośląskich produktów regionalnych i tradycyjnych, z podziałem na ich poszczególne kategorie. Trochę szkoda również, że w „Części literaturowej” pracy Autorka jednak znacznie bardziej skoncentrowała się na tematyce związanej z dietami i zasadami tzw. zdrowego odżywiania niż na tematyce związanej bezpośrednio z charakterystyką dolnośląskich produktów regionalnych i tradycyjnych oraz z ich szeroko rozumianą jakością. Wzmianki o nich na stronach 41-42, w kontekście propozycji opracowania tzw. „piramidy dolnośląskiej” to stanowczo za mało. Szczególnie zważywszy na temat recenzowanej pracy doktorskiej.

Zwracam również uwagę na dwa najistotniejsze błędy edytorskie w tej części pracy:

- na stronie 25 (wiersz 13 od dołu), zamiast „wagi produktu” powinno być napisane „masy produktu”,
- na stronie 42 (wiersz 1 od dołu) zamiast „minerałów” lepiej byłoby napisać „związków mineralnych”.

Cel i zakres pracy oraz hipotezy badawcze (str. 44-47) są sformułowane poprawnie. Materiał i metodyka badań, w tym sposób statystycznego opracowania wyników (str. 48-57) opisane są raczej dokładnie, dobór metodyki badań również nie budzi zastrzeżeń. Jednak

prosiłabym Doktorantkę o bardziej szczegółową informację na temat respondentów badań wstępnych/pilotażowych (próby testowej ankiety, n=15) oraz wyników tych badań.

Uzyskane wyniki właściwych badań ankietowych (n=384) zostały poddane przez Autorkę szczegółowej analizie statystycznej (w tym, co należy pozytywnie wyróżnić - z wykorzystaniem modelu Fishbeina), odpowiednio zilustrowane tabelami i rysunkami, a następnie omówione (str. 58-101). Doktorantka przeprowadziła dyskusję uzyskanych rezultatów badań (str. 102-117) komentując je w oparciu o cytowaną literaturę źródłową i konfrontując z danymi uzyskanymi przez inne zespoły badawcze, tak krajowe jak i zagraniczne. Mam kolejne pytanie do Autorki, dlaczego do ankiety zostało wybranych losowo 21 produktów regionalnych i tradycyjnych? Co zadecydowało o właśnie tej liczbie losowanych produktów? Uważam także, że o tym fakcie powinna być wzmianka w części metodycznej pracy, a nie jedynie w przypisie na str. 78. Ponadto, na stronie 75 (wiersze 1 i 2 od dołu), zamiast „produkty alkoholowe” powinno być napisane „napoje alkoholowe”, a zamiast „zagranicznych potraw” powinno być napisane „zagranicznych produktów”. Wina, szampan i piwa nie są potrawami – choć mogą oczywiście być składnikiem potraw lub dodatkiem do nich. W rozdziale „Dyskusja wyników”, na stronie 108 (wiersze 4-6 od góry) pozycje literaturowe dotyczące „zbóż” powinny być połączone z tymi dotyczącymi „kukurydzy”, która też jest zbożem. Zdaniem recenzentki, na stronie 114, w podrozdziale 5.4 „Dyskusji wyników”, zatytułowanym: „Rola tradycji w kształtowaniu nastawienia do produktów regionalnych”, warto było zacytować jeszcze jedną pozycję piśmiennictwa (z 2013 roku), ściśle związaną z literaturą przedmiotu pracą doktorską dr inż. Jadwigi A. Spiel, pt.: *„Charakterystyka żywieniowa oraz akceptowalność i znajomość produktów/ potraw tradycyjnych Warmii i Mazur”* (UWM w Olsztynie, Wydział Nauki o Żywności, Katedra Żywienia Człowieka).

Mgr inż. Monika Kaczmarczyk, zrealizowała założony cel badań i zweryfikowała postawione w pracy hipotezy badawcze. „Wnioski” (str. 118-119) są uzasadnione i udokumentowane wynikami. Natomiast, zdaniem recenzentki, mogłyby być lepiej sformułowane. Niektóre z nich zawierają powtarzające się treści (np. wnioski 3, 5 i 7).

Spis literatury (str. 120-155) jest przygotowany w większości starannie, jakkolwiek występują niekompletne dane dotyczące niektórych pozycji piśmiennictwa (np. brak informacji o siedzibie wydawnictwa, w przypadku pozycji książkowych).

Wniosek końcowy

Stwierdzam, że przedstawiona do recenzji rozprawa doktorska **mgr inż. Moniki Kaczmarczyk**, pt.: *„Determinanty zachowań żywieniowych konsumentów produktów regionalnych Dolnego Śląska”* ma wartość naukową. Dotyczy istotnej i aktualnej tematyki badawczej, wnosi

nowe informacje i spostrzeżenia na temat żywności regionalnej i tradycyjnej oraz jej konsumentów, a przedstawione przeze mnie uwagi krytyczne nie umniejszają jej wartości poznawczej oraz znaczenia podjętego problemu badawczego.

Uważam, że oceniana praca spełnia wymagania stawiane rozprawom doktorskim wg Ustawy z dnia 14 marca 2003 r. o stopniach naukowych i tytule naukowym oraz stopniach i tytule w zakresie sztuki (Dz. U. Nr 65, poz. 595, z późn. zm.). Doktorantka wykazała umiejętność prowadzenia badań naukowych, a także opracowania, interpretacji i dyskusji uzyskanych wyników w oparciu o aktualne piśmiennictwo z zakresu podjętej problematyki badawczej. Wnioskuje zatem do Rady Wydziału Inżynieryjno-Ekonomicznego, Uniwersytetu Ekonomicznego we Wrocławiu, o przyjęcie rozprawy doktorskiej i dopuszczenie Pani **mgr inż. Moniki Kaczmarczyk** do publicznej obrony tej pracy.

Olsztyn, 3 sierpnia 2019 r.

Małgorzata Kotaryna