

prof. dr hab. inż. Agnieszka Filipiak-Florkiewicz
Katedra Technologii Produktów Roślinnych
i Higieny Żywności
Wydział Technologii Żywności
Uniwersytet Rolniczy im. H. Kołłątaja w Krakowie

Kraków, 24.05.2021 r.

Recenzja
rozprawy doktorskiej mgr inż. **KATARZYNY NIEWIADOMSKIEJ**
"ZACHOWANIA POLSKICH KONSUMENTÓW WOBEC
DZICZYZNY- DIAGNOZA I PROGNOZY",

wykonanej pod kierunkiem **dr hab. MAŁGORZATY KOSICKIEJ-
GĘBSKIEJ, prof. SGGW**
w Katedrze Badań Rynku Żywności i Konsumpcji, Instytutu Nauk o Żywieniu
Człowieka
Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie

Podstawę formalną wykonania recenzji stanowi pismo Przewodniczącej Rady Dyscypliny Technologia żywności i żywienia, Pani prof. dr hab. Krystyny Gutkowskiej (z dnia 28.04.2021 r.), zgodnie z uchwałą Rady Dyscypliny podjętą w dniu 16.04.2021 roku.

Przedstawiona do recenzji rozprawa doktorska mgr inż. Katarzyny Niewiadomskiej oparta jest o cykl 5 publikacji naukowych, opatrzonych wspólnym tytułem „Zachowania polskich konsumentów wobec dziczyzny - diagnoza i prognoza”.

W skład cyklu wchodzi następujące publikacje:

1. **Kwiecińska K.**, Kosicka-Gębska M., Gębski J. (2016). Wyzwania dla rozwoju rynku dziczyzny w Polsce. Zeszyty Naukowe SGGW w Warszawie - Problemy Rolnictwa Światowego, 16(3), 251-260.
2. **Kwiecińska K.**, Kosicka-Gębska M., Gębski J. (2017). Wpływ tradycji rodzinnych na zachowania konsumentów wobec dziczyzny. Studia Ekonomiczne. Zeszyty Naukowe Uniwersytetu Ekonomicznego w Katowicach, 330, 86-95.
3. **Kwiecińska K.**, Kosicka-Gębska M., Gębski J. (2015). Poziom bezpieczeństwa jako czynnik warunkujący konsumpcję dziczyzny. Problemy Higieny i Epidemiologii, 96(3), 594-597.
4. **Kwiecińska K.**, Kosicka-Gębska M., Gębski J., Gutkowska K. (2015). Prediction of the conditions for the consumption of game by Polish consumers. Meat Science, 131, 28-33.
5. **Kwiecińska K.**, Kosicka-Gębska M., Gębski J., Gutkowska K., Jeżewska-Zychowicz M., Sułek M. (2020). Game Meat Consumption—Conscious Choice or Just a Game? Foods, 9(10), 1357.

Dane bibliometryczne cyklu publikacji: MNiSW - 137 pkt., IF = 7,218.

Wszystkie publikacje są współautorskie (3-5 autorów), z udziałem Doktorantki (zgodnie z przedstawionymi oświadczeniami) wynoszącym od 55 do 70%. Publikacje stanowiące osiągnięcie naukowe mgr inż. Katarzyny Niewiadomskiej zostały opublikowane zarówno w polskich, jak i renomowanych zagranicznych czasopismach (Meat Science, Foods), co dowodzi ich wysokiego poziomu naukowego. Tu chciałabym wyrazić uznanie dla decyzji Doktorantki oraz współautorów o opublikowaniu wyników badań w czasopismach krajowych. Często, pod presją zdobywania kolejnych punktów, naukowcy decydują się na publikowanie tylko w języku angielskim, w zagranicznych wydawnictwach. To automatycznie ogranicza dostępność prac dla szerokiego grona odbiorców w Polsce, co z racji podjętego tematu jest szczególnie ważne.

Dziczyzna czyli mięso pozyskane ze zwierząt łownych, których w Polsce mamy 31 gatunków, charakteryzuje się wyższą zawartością białka ogólnego, a niższą zawartością tłuszczu w porównaniu z najczęściej spożywanymi gatunkami mięsa. Dziczyzna cechuje się również unikatowymi cechami sensorycznymi. Badania konsumenckie potwierdzają dużą smakowitość, kruchość i intensywność jej smaku. Mięso pozyskane ze zwierząt dziko żyjących charakteryzuje się niewielkim ubytkiem masy po obróbce termicznej, co powoduje, iż jest ono bardziej soczyste. Mimo to w Polsce mięso pozyskane ze zwierząt łownych nie jest zbyt popularne. Do podstawowych barier zakupu i konsumpcji dziczyzny należą brak tradycji rodzinnych konsumpcji tego rodzaju mięsa, nieumiejętność przygotowania go jak również wysoka cena i niska dostępność. Dla wielu konsumentów niebagatelną rolę mogą także odgrywać względy etyczne wynikające z istoty polowania.

Z wyżej wymienionych powodów znaczna część mięsa pozyskanego ze zwierząt dziko żyjących w Polsce trafia do innych krajów europejskich, gdzie popyt na nie jest znacząco większy. Ze względu na rosnącą liczbę zwierząt łownych w kraju, także w Polsce obserwuje się jednak powolny wzrost zainteresowania dziczyzną, która coraz częściej trafia do restauracyjnego menu czy do supermarketów.

Mając powyższe na uwadze, wybór tematu dotyczącego zachowań konsumentów wobec dziczyzny uważam za zasadny i pożądany, zarówno z poznawczego, jak i aplikacyjnego punktu widzenia. Dogłębne rozpoznanie postaw konsumentów jest istotne zarówno dla producentów dziczyzny, sektora gastronomicznego, handlu, jak i samych konsumentów.

Opracowanie zawierające cykl 5 publikacji obejmuje:

- Oświadczenia promotora i autorki rozprawy doktorskiej.
- Streszczenia w językach: polskim i angielskim.

- Wykaz publikacji stanowiących rozprawę doktorską.
- Spis treści.
- Uzasadnienie podjęcia tematu rozprawy doktorskiej.
- Cel i zakres pracy.
- Hipotezy badawcze.
- Materiał i metodyka badań własnych.
- Omówienie wyników prezentowanych w publikacjach.
- Stwierdzenia i wnioski.
- Spis literatury.
- Spis tabel.
- Aneks zawierający oświadczenia współautorów publikacji oraz publikacje stanowiące rozprawę doktorską.

W rozdziale "Uzasadnienie podjęcia tematu rozprawy doktorskiej" mgr inż. Katarzyna Niewiadomska bardzo szczegółowo scharakteryzowała nie tylko skład chemiczny i cechy dziczyzny, ale również zachowania konsumentów w stosunku do konsumpcji mięsa jako takiego, w tym pozyskanego ze zwierząt dziko żyjących. Doktorantka wskazała że zarówno zachodnioeuropejscy, jak i polscy konsumenci, siłą tradycji i przyzwyczajenia włączają mięso do codziennej diety, co znacząco utrudnia podjęcie decyzji o ograniczeniu jego konsumpcji. Ponadto dla społeczności, w których spożywanie mięsa stanowi wyznacznik statusu społecznego, rezygnacja z jego spożywania oznaczać może utratę pozycji. Dla części osób rezygnacja z wyrobów mięsnych jest odrzuceniem swojej tożsamości kulturowej. Wśród konsumentów, pomimo zmieniających się zaleceń żywieniowych oraz modeli żywienia, dużą grupę stanowią ci, którzy z konsumpcji mięsa zrezygnować nie chcą lub nie potrafią. Część z nich rozważa natomiast zmianę struktury diety mięsnej, polegającą np. na zastąpieniu mięsa o wysokiej zawartości tłuszczu (m.in. wieprzowiny), innym rodzajem mięsa, o korzystniejszym profilu kwasów tłuszczowych w tym np. dziczyzną. Mgr inż. Katarzyna Niewiadomska słusznie podkreśla, że ideą substytucji jest zmiana składu diety, nie zaś zwiększenie konsumpcji mięsa ogółem.

W dalszej części Doktorantka przedstawia wartość odżywczą dziczyzny podkreślając, że mięso pochodzące ze zwierząt żyjących w naturalnych warunkach posiada wiele cech mających pozytywny wpływ na zdrowie i funkcjonowanie człowieka, co potwierdzają liczne badania dotyczące kompozycji białek, tłuszczów czy składników mineralnych w tkankach. Doktorantka wskazuje także, że dziczyzna, jako produkt spożywczy, zasługuje na uwagę także przez pryzmat roli jaką odgrywała w polskiej tradycji kulinarnej na przestrzeni dziejów.

Ważnym elementem uzasadnienia podjęcia pracy jest także odniesienie do poziomu wiedzy i świadomości konsumentów w zakresie ekologii oraz zrównoważonej gospodarki żywnościowej. Część konsumentów kwestionuje sposób pozyskania dziczyzny, prowadzenia gospodarki łowieckiej, a także roli myśliwych. Kontrowersje budzi fakt strzelania do zwierząt, organizacji polowań indywidualnych oraz zbiorowych, charakterystycznych dla środowiska myśliwych. Niezwykle istotne jest uwzględnienie przez Doktorantkę kwestii bezpieczeństwa zdrowotnego. Zaniepokojenie konsumentów budzą np. informacje o występowaniu wśród ludzi chorób odzwierzęcych, co powszechnie kojarzone jest z konsumpcją mięsa dzikich zwierząt.

Cel główny rozprawy doktorskiej, którym była charakterystyka zachowań konsumentów wobec mięsa pozyskiwanego z dzikich zwierząt oraz analiza warunkujących je czynników, stanowiących z jednej strony bariery, a z drugiej możliwości rozwoju rynku dziczyzny w Polsce został przez Doktorantkę doprecyzowany poprzez określenie celów szczegółowych tj.:

- ✓ określenie związku między odczuwanym poziomem bezpieczeństwa i konsumpcji dziczyzny oraz wskazanie szczególnych rodzajów zagrożeń wpływających na sposób postrzegania bezpieczeństwa dziczyzny przez konsumentów;
- ✓ zidentyfikowanie motywów emocjonalnych, związanych z odczuciami konsumenta, oraz motywów racjonalnych, odnoszących się do postrzegania atrybutów jakości, wpływających na zachowania żywieniowe w odniesieniu do dziczyzny;
- ✓ wyodrębnienie istotnych czynników warunkujących obecny poziom konsumpcji dziczyzny, jak również poznanie potrzeb i oczekiwań konsumentów, których zaspokojenie mogłoby przyczynić się do wzrostu poziomu spożycia dziczyzny w przyszłości;
- ✓ charakterystyka polskiego rynku dziczyzny z perspektywy jednostek funkcjonujących w sektorze podaży oraz określenie kierunku działań warunkujących zwiększenie popularności tego rodzaju mięsa wśród konsumentów.

Zakres pracy obejmował:

1. Analizę danych wtórnych (literaturowych) w zakresie: aktualnego zainteresowania dziczyzną konsumentów w Europie; czynników potencjalnie kształtujących popularność dziczyzny, poziomu bezpieczeństwa konsumpcji z uwzględnieniem liczby przypadków zachorowań na choroby odzwierzęce oraz wyników badań dotyczących jakości tego rodzaju mięsa.

2. Analizę danych empirycznych pochodzących z dwóch badań własnych promotora pracy, w tym: a) badania ilościowego realizowanego w 2012 r. pt. „Zmiany zachowań konsumentów wobec mięsa”, celem ujawnienia najbardziej istotnych z perspektywy

konsumenta zagrożeń związanych z konsumpcją dziczyzny, a także weryfikacji, jakie działania podejmują konsumenci dziczyzny w celu przeciwdziałania zagrożeniom zdrowotnym; b) badania ilościowego „Ocena zachowań konsumentów na rynku mięsa” zrealizowanego w 2015 r., celem: identyfikacji czynników kształtujących aktualny poziom zainteresowania dziczyzną, wyodrębnienia aspektów potencjalnie skłaniających do wyboru dziczyzny w przyszłości oraz ustalenia kierunku działań prowadzących do wzrostu zainteresowania dziczyzną w przyszłości.

3. Przeprowadzenie badań własnych tj. badania jakościowego pt. „Analiza barier i możliwości rozwoju rynku dziczyzny w Polsce” wśród osób czynnie działających w sektorze podażowym polskiego rynku dziczyzny, celem uzyskania wiedzy na temat czynników negatywnie wpływających na zainteresowanie konsumentów dziczyzną oraz potencjału rozwojowego danego sektora branży mięsnej. Doktorantka przeprowadziła także badanie ilościowe w grupie osób spożywających dziczyznę pt. „Wpływ wybranych uwarunkowań na zachowania konsumentów wobec dziczyzny”, którego celem były: weryfikacja aktualnych preferencji konsumentów w odniesieniu do okoliczności konsumpcji dziczyzny; ocena częstości konsumpcji dziczyzny przez Polaków; poznanie głównych źródeł informacji w budowaniu wiedzy konsumentów o dziczyźnie; poznanie sposobu postrzegania atrybutów jakości dziczyzny; identyfikacja motywów emocjonalnych oraz racjonalnych kształtujących zachowania względem dziczyzny; weryfikacja istotności motywów oraz ich wpływ na zachowania wobec dziczyzny w przeszłości.

Doktorantka sformułowała hipotezę główną mówiącą, że *„Zmiana sposobu postrzegania dziczyzny przez konsumentów oraz spójne działania jednostek odpowiedzialnych za wprowadzanie dziczyzny na rynek spowodują wzrost gotowości konsumentów do zakupu i spożywania dziczyzny, a tym samym zwiększenie poziomu konsumpcji tego rodzaju mięsa w Polsce.”*, a następnie trzy hipotezy szczegółowe:

1. Poziom popytu na dziczyznę w Polsce jest efektem synergii czynników sprzyjających i ograniczających jego rozwój, przy czym do czynników ograniczających należy wysoka cena oraz niska dostępność dziczyzny, a także odczuwane przez konsumentów ryzyko związane z jej jakością, a zwłaszcza bezpieczeństwem. Czynnikiem sprzyjającym wzrostowi popytu byłoby podniesienie poziomu świadomości konsumentów w zakresie atrybutów dziczyzny, poprzez prowadzenie szerokiej akcji informacyjnej na ten temat.
2. Zainteresowanie nabywaniem i konsumpcją dziczyzny warunkują wybrane czynniki socjodemograficzne i ekonomiczne, takie jak: płeć, wiek, wykształcenie,

miejsce zamieszkania i sytuacja dochodowa konsumentów, a dodatkowym aspektem specyficznym dla danego produktu, kształtującym zainteresowanie konsumentów jest ich znajomość z myśliwymi oraz styczność z tradycjami łowieckimi.

3. Wybór dziczyzny oraz częstotliwość jej konsumpcji determinują emocjonalne motywy wyboru, związane z osiągnięciem dobrego samopoczucia w wyniku spożywania danego produktu, oraz racjonalne motywy wyboru, związane z dążeniem do osiągnięcia satysfakcji wynikającej ze spożywania żywności o określonych właściwościach i oczekiwanej jakości, przy czym motywy racjonalne silniej niż emocjonalne wpływają na zachowania żywieniowe konsumentów w odniesieniu do dziczyzny.

Ponieważ jednym z celów badań była prognoza w stosunku do zachowań konsumentów wobec dziczyzny Doktorantka postawiła tezę, że charakterystyka aktualnych zachowań konsumentów oraz wskazanie głównych barier ograniczających zainteresowanie Polaków dziczyzną, a tym samym hamujących rozwój tego segmentu rynku, pozwoli na określenie przewidywanych zachowań konsumentów wobec dziczyzny w przyszłości oraz wytyczenie kierunków działań, które podejmować należy w celu popularyzacji tego rodzaju mięsa w Polsce.

Rozdział „Materiał i metodyka badań” zawiera wyczerpujący opis badań wykonanych w ramach trzech publikacji stanowiących osiągnięcie naukowe mgr inż. Katarzyny Niewiadomskiej. Bardzo dokładnie przedstawiono charakterystykę badanych grup biorących udział w badaniach oraz metodykę badawczą, w tym analizę statystyczną. Zastosowane metody badań uznają za adekwatne do realizacji założonego celu. Warty podkreślenia jest opracowany na potrzeby drugiego badania autorskiego kwestionariusz (zmodyfikowanie Food Choice Questionnaire pod kątem specyfiki dziczyzny).

W kolejnym rozdziale „Omówienie publikacji” Doktorantka rzetelnie opisała i przedyskutowała uzyskane wyniki w oparciu o dostępną literaturę przedmiotu.

Celem badania opisanego w pierwszej publikacji była przedstawienie obrazu polskiego rynku dziczyzny z perspektywy jednostek funkcjonujących w sektorze podażowym oraz wskazanie kierunków działań warunkujących zwiększenie popularności tego rodzaju mięsa wśród konsumentów. Wyniki pochodziły z ogólnopolskiego badania jakościowego prowadzonego przez agencję badawczą w grupie 63 osób zajmujących się pozyskaniem, przetwórstwem i handlem dziczyzną. W badaniu zastosowano celowy dobór próby. Kluczowe kryterium stanowiła pozycja lub rola, jaką respondent pełnił w organizacji/przedsiębiorstwie

oraz wiek powyżej 18 roku życia. Z uwagi na duże rozproszenie i nierównomierne występowanie przedsiębiorstw i organizacji związanych z produkcją i handlem dziczyzną na terenie Polski, nie uwzględniono kryterium geograficznego. Jak wykazała Doktorantka w opinii badanych, rynek dziczyzny w Polsce jest zaniedbany i niedoceniany, choć daje możliwości rozwoju przy zwiększeniu nakładów pracy i środków finansowych. Respondenci twierdzili, że mięso i wyroby z dziczyzny są trudno dostępne dla konsumentów. Miejscami gdzie można zaopatrzyć się w dziczyznę i jej przetwory są głównie sklepy wielkopowierzchniowe oraz specjalistyczne. Do ważnych wniosków z badań zaliczyć można wskazanie dziczyzny jako produktu sezonowego oraz określenie czynników warunkujących niską popularność dziczyzny. Zdaniem respondentów są to głównie wysokie ceny produktów, ich mała dostępność oraz niedostateczny poziom wiedzy konsumentów na temat walorów żywieniowych dziczyzny, przydatności kulinarnej i sposobów przygotowania potraw. Prezentowane w publikacji wyniki badania jakościowego pozwoliły na pozytywną weryfikację pierwszej hipotezy szczegółowej, potwierdzając istotne znaczenie dostępności oraz ceny dziczyzny w budowaniu popytu na ten rodzaj mięsa. W tym miejscu warto zaznaczyć, że badanie postaw oraz opinii producentów, myśliwych, dostawców, przetwórców dziczyzny, a także osób zajmujących się jej sprzedażą, jest pierwszym tego typu opracowaniem.

Za bardzo interesujące uważam wyniki przedstawione w publikacji nr 2, której celem było zdefiniowanie wpływu tradycji i zwyczajów wyniesionych z domu rodzinnego na zachowania żywieniowe osób spożywających dziczyznę. Zagadnienie to Doktorantka analizowała w oparciu o wyniki dwóch badań empirycznych: jakościowego oraz ilościowego. W pierwszym badaniu wykorzystaną metodą był pogłębiony wywiad indywidualny, oparty na autorskim scenariuszu wywiadu. Wyniki badania w formie transkryptów z nagrań wywiadów poddano analizie. Odpowiedzi respondentów skategoryzowano, łącząc słowa wspólne w zbiory. Dla grup wskazań określono „współczynnik wskazań” stanowiący iloraz liczby odpowiedzi danej kategorii oraz liczby respondentów z uwzględnieniem rodzaju grupy roboczej, do której zakwalifikowano respondenta. Drugie badanie to ogólnopolskie badanie ilościowe, przeprowadzone z udziałem 450 konsumentów dziczyzny. Zrealizowano je z wykorzystaniem metody CATI – wywiadów telefonicznych wspomaganym komputerowo. Liczebność próby w województwach odzwierciedlała sytuację demograficzną ludności zgodnie z danymi GUS.

Jak wykazała Autorka przeprowadzone badania jakościowe dowodzą, że tradycje rodzinne są jednym z najistotniejszych czynników wpływających na zachowania żywieniowe w odniesieniu do dziczyzny. Przekazy nieformalne determinują także sposób postrzegania

łowiectwa, myślistwa i samych myśliwych. Z kolei na podstawie wyników badania ilościowego prowadzonego wśród konsumentów dziczyzny, Doktorantka stwierdziła, że osoby spożywające dziczyznę, jedynie w niewielkim stopniu zauważają związek między tradycjami wyniesionymi z domu rodzinnego a spożywaniem tego rodzaju mięsa. Wpływ tradycji rodzinnych na aktualne zachowania konsumentów odczuwają istotnie statystycznie częściej osoby w wieku 55 lat i więcej. Zarówno badanie jakościowe, jak i ilościowe dowiodło, że łatwiejszy dostęp do mięsa dzikich zwierząt mają osoby zajmujące się myślistwem, przetwórstwem, handlem dziczyzną, a także członkowie ich rodzin oraz osoby z bliskiego kręgu znajomych.

Wyniki prezentowane w publikacji pozwoliły na weryfikację drugiej hipotezy szczegółowej w zakresie stwierdzonego wpływu relacji z myśliwymi oraz styczności z tradycjami łowieckimi na zainteresowanie konsumentów dziczyzny.

Celem trzeciej publikacji stanowiącej dysertację doktorską było wykazanie związku między percepcją bezpieczeństwa dziczyzny i częstotliwości jej konsumpcji oraz identyfikacja czynników ryzyka związanych ze spożywaniem mięsa dzikich zwierząt. Do realizacji podjętego celu wykorzystano dane pochodzące z ogólnopolskiego badania ilościowego, przeprowadzonego w ramach projektu badawczego Narodowego Centrum Nauki. Przeprowadzone badanie dowiodło, że istotnymi statystycznie czynnikami determinującymi częstotliwość spożywania dziczyzny są płeć, wykształcenie oraz miejsce zamieszkania konsumenta. W badaniu Doktorantka zidentyfikowała również istotne aspekty warunkujące niską częstotliwość spożywania dziczyzny, spośród których za kluczowy uznano brak przekonania o bezpieczeństwie jej spożywania. Co warte odnotowania ocena dotycząca bezpieczeństwa dziczyzny była istotnie statystycznie skorelowana z subiektywną oceną poziomu wiedzy żywieniowej badanych. Stwierdzono, że konsumenci oceniający lepiej własną wiedzę żywieniową wykazywali mniejsze obawy o bezpieczeństwo konsumpcji dziczyzny. Bardzo interesujące i ważne z poznawczego punktu widzenia są wyniki dotyczące postrzegania zagrożeń wynikających z konsumpcji dziczyzny. Respondenci uważali dziczyznę za produkt mało bezpieczny żywieniowo ze względu na możliwość występowania w mięsie zagrożeń mogących wpłynąć na pogorszenie stanu zdrowia. Do najważniejszych zagrożeń zaliczono m.in.: włośnicę, modyfikacje genetyczne mięsa, występowanie hormonów oraz toksoplazmozę. O ile pierwsze i drugie zagrożenie wydaje się oczywiste i świadczy o wysokiej świadomości konsumentów to pozostałe dwa są zaskakujące i nieuzasadnione. Bowiem w kontekście sposobu reprodukcji zwierząt z gatunków łownych, gdzie za jedyny przejaw ingerencji człowieka uznać można, dokonywaną w ramach gospodarki łowieckiej, redukcję liczby osobników określonego wieku oraz o specyficznych cechach osobniczych, niepożądanych w

danej populacji. Standardowo nie stosuje się także antybiotyko- i hormono-terapii. W pełni zgadzam się z Doktorantką, że powszechna prezentacja uzyskanych wyników oraz ich objaśnienie w odniesieniu do specyficznych cech dziczyzny mogłoby pozytywnie wpłynąć na poczucie bezpieczeństwa konsumentów. Wyniki przedstawione w publikacji trzeciej pozwoliły na zweryfikowanie 1 (w części dotyczącej znaczenia bezpieczeństwa w konsumpcji dziczyzny) i 2 hipotezy szczegółowej (w części dotyczącej wpływu cech socjodemograficznych na konsumpcję dziczyzny).

Publikacja czwarta przedstawiała wyniki badań, których celem było wyodrębnienie istotnych czynników warunkujących obecny poziom konsumpcji dziczyzny, jak również poznanie potrzeb i oczekiwań konsumentów, których zaspokojenie mogłoby przyczynić się do wzrostu poziomu spożycia dziczyzny w przyszłości. Metodę ilościową zastosowaną w badaniu stanowił wspomagany komputerowo wywiad internetowy – CAWI. Dobór próby miał charakter celowy, badanie było kierowane do 1000 pełnoletnich mieszkańców Polski deklarujących, że są konsumentami mięsa (494 respondentów deklarowało spożywanie dziczyzny). Spośród zmiennych opisujących cechy socjodemograficzne konsumentów, na postawie modelu predykcji wyróżniono płeć, wiek, miejsce zamieszkania, subiektywną ocenę dochodów rodziny, ocenę sposobu żywienia oraz ocenę wiedzy żywieniowej respondenta jako czynniki istotnie statystycznie wpływające na postawy wobec konsumpcji dziczyzny. Dla przykładu w przypadku płci respondentów, na każdym poziomie istotności Doktorantka zauważyła, że szansa spożywania dziczyzny przez kobiety jest o 56% mniejsza, niż przez mężczyzn, zachowując pozostałe zmienne na stałym poziomie. Do bardzo cennego wniosku z przeprowadzonych badań należy zaliczyć fakt, że wykorzystany model regresji logistycznej pozwala na przewidywanie zachowań polskich konsumentów związanych ze spożywaniem dziczyzny, a jednocześnie ukazuje możliwości (szanse) oraz potencjalne bariery jej konsumpcji.

Ostatnia, piąta z cyklu publikacji miała na celu identyfikację motywów emocjonalnych, wpływających na decyzje konsumentów o wyborze dziczyzny, a także ujawnienie motywów racjonalnych, determinujących sposób postrzegania atrybutów dziczyzny oraz decyzje o jej konsumpcji. W oparciu o uzyskane wyniki zweryfikowano również zależność między kluczowymi motywami, a częstością konsumpcji mięsa dzikich zwierząt. Do weryfikacji celu dotyczącego znaczenia motywów emocjonalnych wykorzystano dane pochodzące z pierwszej części kwestionariusza badawczego, bazującej na dostosowanym do potrzeb badania kwestionariuszu FCQ (autorstwa Steptoe, 1995). Opisane w publikacji wyniki uważam za bardzo ważne i mające istotny wkład w rozwój dyscypliny technologia żywności i żywienia.

Spośród 19 czynników kojarzonych przez konsumentów z jakością dziczyzny, największy istotnie statystycznie wpływ na częstotliwość jej spożywania miał smak. Co ciekawe, chociaż jednym z kluczowych czynników kształtujących smak dziczyzny jest gatunek zwierzęcia, zmienna ta nie została uznana za statystycznie istotną w modelu predykcji. Istotnymi atrybutami dziczyzny, wpływającymi na wzrost częstotliwości jej spożywania przez konsumentów, są z kolei niska zawartość tłuszczu w mięsie oraz jego wartość odżywcza. Wnioski te mają charakter aplikacyjny gdyż ujawnione w badaniu preferencje konsumentów względem mięsa o niskiej zawartości tłuszczu, wskazują producentom dziczyzny potencjalne treści przekazu/komunikacji marketingowej, ze szczególnym uwzględnieniem korzystnego składu chemicznego oraz wartości odżywczej. Spośród zmiennych opisujących emocjonalne motywy wyboru dziczyzny, za statystycznie istotne uznano także poczucie znajomości produktu. Wyniki analizy danych uzyskanych w opisywanym badaniu ujawniły różnice w poziomie istotności motywów o odmiennym charakterze. Stwierdzono, że kierowanie się motywami racjonalnymi, związanymi bezpośrednio z oceną parametrów jakości, predysponuje konsumentów do częstszego włączania dziczyzny do codziennej diety. Z kolei w przypadku osób kierujących się motywami emocjonalnymi szanse wyboru dziczyzny spośród innych mięs są mniejsze. Rezultaty przeprowadzonych badań pozwoliły Doktorantce na potwierdzenie trzeciej hipotezy szczegółowej.

Po szczegółowym omówieniu publikacji stanowiących rozprawę doktorską mgr inż. Katarzyna Niewiadomska zamieściła najważniejsze stwierdzenia i wnioski odnoszące się do postawionych hipotez badawczych.

Ostatni rozdział opracowania to „Spis piśmiennictwa”, który zawiera 107 pozycji literaturowych, z czego większość pochodzi z ostatnich 10 lat. Piśmiennictwo zostało starannie opracowane i dobrze dobrane.

Niezależnie od faktu, iż publikacje stanowiące rozprawę doktorską ukazały się w renomowanych czasopismach i były recenzowane, szczegółowa analiza przedstawionego opracowania nasuwa pewne wątpliwości, które z obowiązku recenzenta zmuszona jestem przedstawić w formie uwag krytycznych.

W mojej opinii, na podstawie przedstawionych oświadczeń współautorów publikacji utrudniona jest jednoznaczna ocena charakteru udziału Doktorantki w powstawaniu prac. Mając jednak na względzie, że w każdej publikacji jest ona pierwszym autorem można przypuszczać, że dotyczył on wszystkich etapów, od przeprowadzenia badań do przygotowania manuskryptów. Uważam także, że informacja o zmianie nazwiska przez Doktorantkę byłaby wskazana.

Wprowadzenie pojęcia „eksperci” w omawianiu publikacji powinno zostać wcześniej wyjaśnione. W pracy powinno unikać się sformułowań typu „... silnie ukorzeniona w tradycji ..”

Doceniam sformułowanie ambitnej hipotezy głównej jednak uważam, że zakres pracy, a także czas trwania badań nie pozwalał na jej pełną weryfikację. Przeprowadzone badania i ich upublicznienie w polskojęzycznych publikacjach stanowią natomiast wartościowy przyczynek do zwiększenia spożycia dziczyzny w Polsce. Jednocześnie nie mam wątpliwości, że w przypadku hipotez szczegółowych wszystkie zostały zweryfikowane.

Uwagi te nie odnoszą się do opublikowanych prac naukowych, których wysoka wartość nie podlega dyskusji, a do ich zaprezentowania w polskojęzycznej formie rozprawy. Sądzę, że gdyby Doktorantka ograniczyła się do krótszej, bardziej syntetycznej formy ww. prezentacji, to zapewne uniknęłyby wielu problemów edycyjnych.

Przedstawione powyżej uwagi krytyczne, o charakterze w większości porządkowym, wyjaśniającym lub dyskusyjnym, nie umniejszają wartości recenzowanej rozprawy i nie mają wpływu na jej jednoznacznie pozytywną i wysoką ocenę. Wskazanie ich jest niejako obowiązkiem recenzenta i w związku z faktem, że prace stanowiące rozprawę doktorską zostały już opublikowane, mają stanowić wskazówki w dalszej pracy naukowej i przygotowywaniu kolejnych publikacji.

Reasumując należy stwierdzić, że spójny tematycznie cykl publikacji stanowiący rozprawę doktorską, większościowego współautorstwa mgr inż. Katarzyny Niewiadomskiej jest oryginalnym i bardzo wartościowym opracowaniem dotyczącym postaw konsumentów w stosunku do dziczyzny. Chciałabym podkreślić także aplikacyjny charakter pracy, który z racji jej specyfiki może mieć bardzo szeroki zakres, od producentów i przetwórców dziczyzny, restauratorów, handlowców po samych konsumentów.

We wniosku końcowym stwierdzam, że przedstawiona rozprawa doktorska, stanowiąca spójny tematycznie cykl pięciu publikacji pod wspólnym tytułem „Zachowania polskich konsumentów wobec dziczyzny - diagnoza i prognoza”, w pełni odpowiada warunkom określonym w art. 13 ustawy z dnia 14 marca 2003 roku o stopniach naukowych i tytule naukowym oraz stopniach i tytule w zakresie sztuki w zakresie sztuki (*Dz. U. z 2017 r. poz. 1789 z późn. zm.*) oraz Rozporządzenia Ministra Nauki i Szkolnictwa Wyższego z dnia 19 stycznia 2018 r., w sprawie szczegółowego trybu i warunków przeprowadzania czynności w przewodzie doktorskim, w postępowaniu habilitacyjnym oraz w postępowaniu o nadanie tytułu profesora (*Dz. U. z 2018 r., poz. 261*).

Wnoszę zatem do Rady Dyscypliny Technologia żywności i żywienia Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie o

dopuszczenie Pani mgr inż. Katarzyny Niewiadomskiej do dalszych etapów przewodu doktorskiego.

Jednocześnie, mając na uwadze podjęcie ważnego ale i trudnego tematu badań, wysoką wartość naukową publikacji, a także wkład badań w rozwój dyscypliny technologia żywności i żywienia oraz aplikacyjny charakter pracy z pełnym przekonaniem stawiam wniosek o **wyróżnienie** rozprawy doktorskiej mgr inż. Katarzyny Niewiadomskiej.

Agnieszka Filipiak-Florkiewicz