

Dr hab. inż. Agnieszka Filipiak-Florkiewicz, prof. UR
Katedra Technologii Gastronomicznej i Konsumpcji
Wydział Technologii Żywności
Uniwersytet Rolniczy im. Hugona Kołłątaja w Krakowie

Kraków, 30.05.2019 r.

Recenzja
pracy doktorskiej mgr inż. Jacka Czarneckiego
„Komunikowanie prozdrowotnych właściwości innowacyjnej żywności pochodzenia
zwierzęcego w kontekście obowiązujących przepisów prawnych”,
wykonanej pod kierunkiem prof. dr hab. Krystyny Gutkowskiej
w Katedrze Organizacji i Ekonomiki Konsumpcji
Wydziału Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji
Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie

Podstawę formalną wykonania recenzji stanowi pismo Dziekana Wydziału Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie z dnia 29.04.2019 r., zgodnie z Uchwałą Rady Wydziału podjętą w dniu 17.04.2019 r.

Dynamiczne zmiany w zakresie potrzeb i oczekiwań konsumentów wymuszają na producentach żywności konieczność stosowania interdyscyplinarnej wiedzy w celu skutecznego kreowania nowych produktów. Ponadto, duża konkurencja na rynku oraz zmieniające się często trendy w obszarze żywności i żywienia stanowią kolejne wyzwania. Bardzo ważnym czynnikiem, mającym wpływ na efektywność i przewagę konkurencyjną przedsiębiorstwa jest jego innowacyjność. Może ona dotyczyć trzech obszarów: produktu, procesu technologicznego oraz organizacji pracy. Z punktu widzenia konsumenta, który często decyzje zakupowe podejmuje dopiero stojąc przed sklepową półką, ważną rolę w finalnym wyborze produktu żywnościowego pełnią informacje zawarte na opakowaniu.

Zgodnie z ogólnoswiatowymi tendencjami, rynek żywności funkcjonalnej od kilkunastu lat jest jednym z najbardziej dynamicznie rozwijających się rynków detalicznych. Badania dotyczące preferencji konsumenckich wskazują, iż akceptacja żywności funkcjonalnej nie jest

bezwarunkowa. Wpływa na nią wiele czynników, wśród których wymienić należy m.in. sposób komunikowania efektu zdrowotnego.

Warto zwrócić uwagę, że wśród wielu produktów innowacyjnych wprowadzanych na rynek każdego dnia, jedynie nieliczne wchodzi na stałe do oferty. Jednym z powodów są zapewne nieodpowiednie/niewystarczające działania promocyjne, pozwalające na zaprezentowanie ich składu i właściwości prozdrowotnych, a – jak wskazuje wiele badań – konsumenci są skłonni do wprowadzania nowych produktów do swojej diety, ale pod warunkiem, iż zmiana ta przyniesie im korzyści (w aspekcie szeroko rozumianego zdrowia). Te niezwykle dynamiczne warunki funkcjonowania wymagają od przedsiębiorców nowych umiejętności, które są konieczne, aby skorzystać z możliwości rozwoju w segmencie żywności funkcjonalnej. Jednocześnie przed podmiotami inwestującymi na rynku produktów prozdrowotnych stoją poważne wyzwania badawcze, a w tym przede wszystkim identyfikacja składników funkcjonalnych i ocena ich działania fizjologicznego, rozważenie ich biodostępności oraz wpływu nośnika i procesów przetwórczych na skuteczność aplikacji.

W tym kontekście wybór tematu przez Pana mgr inż. Jacka Czarneckiego wzbudza moje uznanie. Jest on niewątpliwie zasadny, zarówno z poznawczego, jak i aplikacyjnego punktu widzenia. Dogłębne rozpoznanie oczekiwań konsumentów może bowiem przesądzić o powodzeniu lub porażce wprowadzenia na rynek nowego produktu.

Warto podkreślić, że w części badawczej wykorzystano efekty badań przeprowadzonych w ramach projektu „BIOŻYWNOSĆ – innowacyjne, funkcjonalne produkty pochodzenia zwierzęcego”, współfinansowanego z Europejskiego Funduszu Rozwoju Regionalnego.

Podstawowym celem pracy było opracowanie rekomendacji do tworzenia komunikatów marketingowych, dotyczących innowacyjnych produktów pochodzenia zwierzęcego, spełniających kryteria żywności o podwyższonej jakości, walorach prozdrowotnych i wartości odżywczej, a jednocześnie zgodnych z obowiązującymi przepisami w tym zakresie. Ponadto Doktorant zrealizował 5 celów szczegółowych, tj.:

- ✓ rozpoznał sposób rozumienia pojęcia żywności funkcjonalnej/prozdrowotnej oraz kluczowych cech świadczących o funkcjonalności/prozdrowotności tej kategorii żywności;
- ✓ określił skalę, częstotliwość i uwarunkowania zakupów produktów o charakterze funkcjonalnym/prozdrowotnym (w tym produktów o zmienionym składzie);
- ✓ wskazał preferowane walory prozdrowotne produktów pochodzenia zwierzęcego oraz skuteczne sposoby ich komunikowania;

- ✓ ocenił zainteresowanie zakupem żywności funkcjonalnej/prozdrowotnej pochodzenia zwierzęcego;
- ✓ oraz określił segment/segmenty konsumentów zainteresowanych ofertą produktów pochodzenia zwierzęcego o podwyższonej: jakości, walorach zdrowotnych, wartości odżywczej, spełniających kryteria żywności funkcjonalnej oraz innowacji oczekiwanych przez tych konsumentów.

Na bazie ww. celów mgr inż. Jacek Czarnecki sformułował hipotezę, iż *konsumenci ceniąc w żywności przede wszystkim jej smakowitość i odpowiedni do jej walorów poziom cen, wykazują średni poziom zainteresowania podwyższaniem jej jakości w rozumieniu zwiększenia atrybutów zdrowotnych, odżywczych i cech funkcjonalnych, przy czym treści komunikatów marketingowych mogących skłonić ich do zwiększonego zainteresowania tego typu żywnością muszą bazować na benefitach naturalności i zdrowotności, za co konsumenci są też skłonni zapłacić wyższą cenę.*

W mojej opinii, cel i hipotezy (główna i szczegółowe) pod względem merytorycznym zostały sformułowane poprawnie.

Zakres pracy obejmował zarówno część teoretyczną, jak i empiryczną oraz aplikacyjną. W części teoretycznej Doktorant dokonał przeglądu literatury dotyczącej żywności funkcjonalnej/prozdrowotnej, analizy danych wtórnych dotyczących badań rynku oraz dostępnych informacji na temat prognoz rozwoju tego segmentu rynku. W części empirycznej natomiast przedstawił wyniki badań pierwotnych, zarówno ilościowych, jak i jakościowych. Oceniając tę część rozprawy, czuję niedosyt odnośnie informacji o wkładzie pracy Doktoranta w realizację tak obszernych badań w ramach projektu „BIOŻYWNOSĆ – innowacyjne, funkcjonalne produkty pochodzenia zwierzęcego”.

W kolejnym podrozdziale mgr inż. Jacek Czarnecki przedstawił metodologię przeprowadzonych badań, w tym szczegółowe informacje dotyczące analizy statystycznej uzyskanych rezultatów.

W „Przeglądzie literatury”, Doktorant przedstawił charakterystykę żywności funkcjonalnej obejmującą nie tylko jej definicję czy klasyfikację, ale także postawy konsumentów i producentów wobec tej grupy produktów. Ważne elementy tej części rozprawy stanowi omówienie determinantów akceptacji żywności innowacyjnej w kontekście jej funkcjonalnego charakteru, jak również wymagań prawnych odnośnie żywności funkcjonalnej, jej znakowania, ze szczególnym uwzględnieniem umieszczania na opakowaniu oświadczeń żywieniowych i zdrowotnych.

W mojej opinii, poziom merytoryczny przeglądu piśmiennictwa, jego wieloaspektowość i szczegółowość świadczą o doskonałej znajomości tematu. W tym miejscu chciałabym zauważyć, że mgr inż. Jacek Czarnecki nie unikał (co często się zdarza, a nie zawsze jest zasadne) wykorzystania piśmiennictwa z lat 80. i 90. ubiegłego stulecia. Przedstawienie poglądów, wyników badań i wniosków na przestrzeni lat pozwala na lepsze zrozumienie mechanizmów rynkowych, ewolucji świadomości konsumenta, postrzegania roli innowacji (także w kontekście żywności i żywienia). Z drugiej jednak strony należy pamiętać, że porównywanie aktualnych zachowań konsumentów na dynamicznie rozwijającym się rynku żywności z danymi sprzed 10 i więcej lat wymaga uznania i wyraźnego zaznaczenia innych realiów w starszych publikacjach z omawianego zakresu.

Doktorant zawarł opis wyników badań wraz z ich dyskusją na ponad 100 stronach maszynopisu, bogato ilustrując uzyskane rezultaty tabelami, wykresami i rycinami.

Jako pierwsze w tym rozdziale, mgr inż. Jacek Czarnecki przedstawił i omówił wyniki badań ilościowych dotyczących postrzegania przez konsumentów cech produktów pochodzenia zwierzęcego. Rozdział ten rozpoczyna szczegółowa charakterystyka badanej populacji. W dalszej części przedstawione zostały poglądy badanej grupy na temat żywności i żywienia, miejsce zakupu żywności pochodzenia zwierzęcego, jak również częstotliwość spożywania tego rodzaju produktów. Bardzo interesujące wyniki zawarto w rozdziale 4.1.5. (Rozumienie wysokiej jakości i wartości odżywczej produktów pochodzenia zwierzęcego). W mojej opinii kluczowe jest stwierdzenie, iż konsumenci (generalnie) negatywnie oceniają dodawanie do żywności różnych składników, zwłaszcza tych, których nie znają oraz nie wiedzą, jakie skutki zdrowotne mogą wywoływać. Z aplikacyjnego punktu widzenia jest to informacja niezwykle istotna dla przedsiębiorców chcących wprowadzić/rozszerzyć asortyment oferowanych przez siebie produktów. Nie do przecenienia jest również świadomość tego faktu dla pracowników biorących udział w badaniach B+R.

Kolejne podrozdziały przedstawiają wyniki badań dotyczących zachowań konsumentów wobec innowacyjnych produktów pochodzenia zwierzęcego, wraz ze wskazaniem cech oraz wyznaczników wysokich walorów zdrowotnych ww. produktów. Omawiając rynek żywności funkcjonalnej, nie sposób pominąć kwestii ekonomicznych. Ciągłe bowiem dla znacznej liczby konsumentów cena produktu jest czynnikiem decydującym o jego zakupie. W tym kontekście odpowiedź na pytanie, czy konsument jest skłonny zapłacić więcej za produkt o podwyższonej jakości ma istotne znaczenie.

W rozdziale 4.2. mgr inż. Jacek Czarnecki szczegółowo przedstawił postawy i zachowania wobec innowacyjnych produktów mięsnych w świetle badań ilościowych oraz przeanalizował

wyniki z rezultatami uzyskanymi przez innych autorów. Za szczególnie interesujące uważam wyniki dotyczące oceny konceptów produktów funkcjonalnych w kontekście wyników badań jakościowych. Do bardzo wartościowych elementów tej części badań zaliczam wskazania w zakresie komunikacji dotyczącej badanych konceptów. W pogłębionych wywiadach grupowych uczestniczyli konsumenci stosujący szczególną dietę (tzw. „dietozależni”) oraz grupa referencyjna. Zogniskowane wywiady grupowe prowadzone były przez wyspecjalizowanego badacza/moderatora, który nadzorował przebieg dyskusji i ukierunkowywał rozmowę, pomagając w dochodzeniu do konkluzji, zgodnie z zaplanowanym scenariuszem. Przebieg dyskusji grupowej był rejestrowany, a podstawą interpretacji wyników była pogłębiona analiza przebiegu wywiadu, zarchiwizowana w formie transkryptów.

Z obowiązku recenzenta wskazuję pewne aspekty i spostrzeżenia dotyczące rozdziału „Wyniki badań własnych i ich dyskusja”, które wymagają doprecyzowania bądź komentarza Autora:

- ✓ celowe jest podanie informacji, czy Doktorant był moderatorem badań, czy też pełnił w nich inną rolę;
- ✓ uzupełnienie tabel/wykresów o wyniki analizy statystycznej lub przygotowanie odrębnej tabeli zawierającej ww. informacje ułatwiłoby interpretację uzyskanych rezultatów;
- ✓ konieczne jest używanie jednoznacznych określeń typu „nieistotną statystycznie” zamiast „lekką (przewagę)”.

Ostatni rozdział dysertacji to „Podsumowanie i wnioski”. W tej części pracy Doktorant trafnie zebrał najważniejsze rezultaty uzyskane w efekcie przeprowadzonych badań. W mojej opinii, wypunktowanie wniosków będących odpowiedzią na postawione hipotezy badawcze zwiększyłoby przejrzystość tego rozdziału.

Powyższe uwagi krytyczne nie umniejszają wartości recenzowanej rozprawy i nie mają wpływu na jej jednoznacznie wysoką, pozytywną ocenę. Wskazanie ich jest niejako obowiązkiem recenzenta i wskazówkami na etapie przygotowania publikacji oraz ewentualnej dalszej pracy naukowej.

Ocena formalna pracy

Układ pracy jest typowy dla rozpraw doktorskich o charakterze empirycznym. Oceniana praca jest podzielona na 5 rozdziałów w logicznej kolejności. Ponadto, zamieszczono w niej streszczenie (w języku polskim i angielskim), a także wykaz piśmiennictwa. W aneksie zamieszczono wykorzystane w badaniach kwestionariusze oraz scenariusz moderacji. Procedurę poszczególnych etapów badań zaprezentowano na schemacie, natomiast wyniki

przedstawiono w 19 tabelach oraz na 49 wykresach i 6 rycinach. Doktorant skorzystał z 200 pozycji bibliograficznych, obejmujących zarówno publikacje naukowe (w tym wiele anglojęzycznych), akty prawne, jak i opinie naukowe. Podkreślam trafny dobór źródeł.

Praca napisana jest przejrzystie i ładną polszczyzną, a nieliczne błędy o charakterze technicznym, świadczą o jej starannym przygotowaniu.

Wniosek końcowy

Przedstawiona do oceny rozprawa stanowi wartościowe opracowanie naukowe, świadczące o dobrym przygotowaniu merytorycznym i metodycznym Doktoranta. Na uznanie zasługuje wybór tak ważnej, a zarazem mało rozpoznanej tematyki. Podkreślić należy przy tym potencjał aplikacyjny uzyskanych rezultatów, nie tylko dla producentów i konsumentów żywności, ale także naukowców zajmujących się innowacyjną żywnością na etapie projektowania jej składu i weryfikacji właściwości prozdrowotnych.

Nieliczne uwagi/spostrzeżenia zawarte w recenzji (mające często charakter dyskusyjny) nie umniejszają wartości merytorycznej rozprawy. Stwierdzam, że praca Pana mgr inż. Jacka Czarneckiego spełnia wymagania stawiane aktualnie dysertacjom doktorskim i wnioskuje do Wysokiej Rady Wydziału Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie o dopuszczenie Pana mgr inż. Jacka Czarneckiego do dalszych etapów przewodu doktorskiego.

Agnieszka Filipiak-Prokles