
AUTOREFERAT OPIS DOROBKU I OSIĄGNIĘĆ NAUKOWYCH

DR INŻ. MONIKA RADZYMIŃSKA

Katedra Towaroznawstwa i Badań Żywności
Wydział Nauki o Żywności
Uniwersytet Warmińsko-Mazurski w Olsztynie
10-719 Olsztyn, plac Cieszyński 1
tel. 89 523 37 13
e-mail: mradz@uwm.edu.pl

OLSZTYN 2017

SPIS TREŚCI

I.	DANE OSOBOWE _____	3
II.	POSIADANE DYPLOMY, STOPNIE NAUKOWE _____	3
III.	DOTYCHCZASOWE ZATRUDNIENIE W JEDNOSTKACH NAUKOWYCH _____	4
IV.	WSKAZANIE OSIĄGNIĘCIA WYNIKAJĄCEGO Z ART. 16 UST. 2 USTAWY Z DNIA 14 MARCA 2003 R. O STOPNIACH NAUKOWYCH I TYTULE NAUKOWYM ORAZ O STOPNIACH I TYTULE W ZAKRESIE SZTUKI (DZ. U. 2016 R. POZ. 882 ZE ZM. W DZ.U. Z 2016 R. POZ. 1311) _____	5
A.	TYTUŁ OSIĄGNIĘCIA NAUKOWEGO, WYDAWNICTWO, MIEJSCE I ROK WYDANIA, AUTOR _____	5
B.	CHARAKTERYSTKA MONOGRAFII STANOWIĄCEJ OSIĄGNIĘCIE NAUKOWE _____	5
	1. UZASADNIENIE WYBORU TEMATU _____	5
	2. STRUKTURA MONOGRAFII _____	7
	3. CEL NAUKOWY, TEZA, HIPOTEZY BADAWCZE _____	8
	4. MATERIAŁ I METODY BADAŃ _____	10
	5. OSIĄGNIĘTE WYNIKI WRAZ ZE WSKAZANIEM MOŻLIWOŚCI ICH WYKORZYSTANIA _____	13
V.	OMÓWIENIE POZOSTAŁYCH OSIĄGNIĘĆ NAUKOWO-BADAWCZYCH _____	19
VI.	PODSUMOWANIE DOROBKU NAUKOWO-BADAWCZEGO _____	26

I. DANE OSOBOWE

Imię i nazwisko: Monika Radzymińska

██

██

██

██

II. POSIADANE DYPLOMY, STOPNIE NAUKOWE

- 1999** Dyplom ukończenia studiów wyższych na Wydziale Nauki o Żywności Akademii Rolniczo-Technicznej im. Michała Oczapowskiego w Olsztynie (obecnie Uniwersytet Warmińsko-Mazurski w Olsztynie) na kierunku technologia żywności i żywienie człowieka w zakresie technologia produktów roślinnych, dokumentujący uzyskanie tytułu magistra inżyniera w dniu 14 czerwca 1999 r. Dyplom nr 5058 został wydany 3 sierpnia 1999 r.
- 2003** Świadectwo ukończenia trzysemestralnych studiów podyplomowych w zakresie przygotowania pedagogicznego na Wydziale Pedagogiki i Wychowania Artystycznego Uniwersytetu Warmińsko-Mazurskiego w Olsztynie z dnia 10 lipca 2003 r.
- 2004** Dyplom doktora nauk ekonomicznych w zakresie towaroznawstwa, nadany uchwałą Rady Wydziału Administracyjnego Akademii Morskiej w Gdyni z dnia 18 listopada 2004 r., na podstawie przeprowadzonej rozprawy doktorskiej pt. *Badanie zależności między jakością zdrowotną mleka i produktów mlecznych a liczbą (ilością) i zawartością (stężeniem) obcych związków chemicznych*, przygotowanej pod opieką naukową prof. dr hab. Stefana S. Smoczyńskiego. Recenzentami rozprawy byli: prof. dr hab. Zofia Cichoń, Akademia Ekonomiczna w Krakowie (obecnie Uniwersytet Ekonomiczny w Krakowie) oraz prof. dr hab. inż. Piotr Przybyłowski, Akademia Morska w Gdyni. Dyplom nr 9/A został wydany 15 grudnia 2004 r.

2005 Świadectwo ukończenia dwusemestralnych studiów podyplomowych w zakresie pozyskiwania środków unijnych dla rozwoju regionalnego na Wydziale Nauk Ekonomicznych Uniwersytetu Warmińsko-Mazurskiego w Olsztynie z dnia 12 lutego 2005 r.

2012 Dyplom ukończenia dwusemestralnych studiów podyplomowych w zakresie menedżer badań naukowych i prac rozwojowych organizowanych przez Polską Fundację Ośrodków Wspomagania Rozwoju Gospodarczego „OIC Poland” oraz Wyższą Szkołę Ekonomii i Innowacji w Lublinie z dnia 8 lutego 2012 r.

III. DOTYCHCZASOWE ZATRUDNIENIE W JEDNOSTKACH NAUKOWYCH

1.12.1999-18.11.2004 - doktorantka w Instytucie Towaroznawstwa i Oceny Jakości Żywności (obecnie Katedra Towaroznawstwa i Badań Żywności), Wydział Nauki o Żywności, Uniwersytet Warmińsko-Mazurskiego w Olsztynie

1.04.2005 - obecnie adiunkt w Katedrze Towaroznawstwa i Badań Żywności, Wydział Nauki o Żywności, Uniwersytet Warmińsko-Mazurski w Olsztynie

w tym:

26.08.2013-23.02.2014 - urlop macierzyński

22.09.2014-28.02.2015 - urlop dla poratowania zdrowia

1.10.2008-31.08.2011 - adiunkt w Wyższej Szkole Agrobiznesu w Łomży, Wydział Rolniczo-Ekonomiczny, kierunek Towaroznawstwo

1.10.2011-20.09.2012 - pracownik naukowo-dydaktyczny w Wyższej Szkole Agrobiznesu w Łomży, Wydział Rolniczo-Ekonomiczny, kierunek Towaroznawstwo

IV. WSKAZANIE OSIĄGNIĘCIA WYNIKAJĄCEGO Z ART. 16 UST. 2 USTAWY Z DNIA 14 MARCA 2003 R. O STOPNIACH NAUKOWYCH I TYTULE NAUKOWYM ORAZ O STOPNIACH I TYTULE W ZAKRESIE SZTUKI (DZ. U. 2016 R. POZ. 882 ZE ZM. W DZ. U. Z 2016 R. POZ. 1311)

A. TYTUŁ OSIĄGNIĘCIA NAUKOWEGO, WYDAWNICTWO, MIEJSCE I ROK WYDANIA, AUTOR

Jako osiągnięcie naukowe w rozumieniu art. 16 ust. 1 i 2 ustawy z dnia 14 marca 2003 r. o stopniach naukowych i tytule naukowym oraz o stopniach i tytule w zakresie sztuki (Dz. U. 2016 r. poz. 882 ze zm. w Dz. U. z 2016 r. poz. 1311) wskazuję monografię:

„Konsument na rynku żywności lokalnej – studium empiryczne”

wydaną przez Wydawnictwo Uniwersytetu Warmińsko-Mazurskiego w Olsztynie, Olsztyn 2016, ss. 190

Autor: **Monika Radzymińska**

Recenzentami wydawniczymi monografii byli: prof. dr hab. Krystyna Gutkowska, Szkoła Główna Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie; dr hab. inż. Mariola Kwasek, Państwowy Instytut Badawczy w Warszawie.

B. CHARAKTERYSTYKA MONOGRAFII STANOWIĄCEJ OSIĄGNIĘCIE NAUKOWE

1. Uzasadnienie wyboru tematu

Od kilku lat w krajach uprzemysłowionych obserwuje się wzrost zainteresowania żywnością lokalną, zarówno organów rządowych, władz lokalnych, jak i konsumentów. W ramach polityki realizowanej na poziomie krajowym i lokalnym w niektórych państwach podjęto wiele czynności zmierzających do zwiększenia podaży tej żywności i popytu na nią. Uruchomiono plany działania na rzecz jej wspierania oraz dostosowano uregulowania prawne zmierzające do wzmocnienia krótkich łańcuchów dostaw. Produkcja żywności lokalnej związana z działaniami zmierzającymi do minimalizacji stopnia przetworzenia, możliwie pełnego zachowania składników odżywczych, maksymalizacji udziału naturalnych surowców i ograniczenia stosowania dodatków do żywności będzie miała uprzywilejowaną pozycję w pozyskiwaniu dotacji w nowej perspektywie finansowej UE realizowanej w latach 2014–

2020. Żywność lokalna kategoryzowana jako żywność wysokiej jakości wpisuje się na listę krajowych inteligentnych specjalizacji oraz w przypadku wielu województw – regionalnych inteligentnych specjalizacji. Zaplanowane na poziomie krajowym działania w ramach PROW na lata 2014–2020 dają możliwości finansowego wsparcia operacji na rzecz rozwoju rynków zbytu i promowania produktów i usług lokalnych.

Dla rozwoju sektora żywności lokalnej duże znaczenie ma wyposażenie producentów oraz innych podmiotów zainteresowanych ekspansją lokalnych systemów żywnościowych w użyteczną wiedzę, którą można by było wykorzystać w przygotowaniu oferty rynkowej i strategiach komunikowania marketingowego.

Dokonany przegląd literatury krajowej i światowej w obszarze badań konsumenckich prowadzonych w odniesieniu do żywności lokalnej ujawnił, że:

- w literaturze zagranicznej badania dotyczące postaw konsumenta na rynku żywności lokalnej są opisywane w zdecydowanie szerszym zakresie niż w piśmiennictwie polskim;
- w prezentowanych pracach zagranicznych badaczy można odnaleźć jedynie nieliczne koncepcje modelowe ukazujące istotne zmienne wyjaśniające postawy konsumentów względem żywności lokalnej w sferze behawioralnej;
- w większości opracowań badacze odnoszą się do żywności lokalnej, pomijając poszczególne kategorie produktów lokalnych – w literaturze artykułowana jest potrzeba prowadzenia badań w różnych kategoriach produktowych;
- niewiele uwagi poświęcono charakterystyce konsumentów deklarujących zakup żywności lokalnej;
- badania segmentacyjne opierające się na zróżnicowanych kryteriach, pozwalające na scharakteryzowanie grup nabywców oraz potencjalnych nabywców żywności lokalnej, są podejmowane stosunkowo rzadko;
- z powodu braku wyczerpującej dyskusji w literaturze naukowcy rekomendują rozszerzenie badań z tego obszaru w szerszym układzie podmiotowym, tak aby możliwe było porównanie wyników między krajami o podobnym poziomie rozwoju.

W obliczu istniejącej luki poznawczej w literaturze polskiej, a jednocześnie zwiększającej się liczby działań oraz inicjatyw na rzecz rozwoju lokalnych systemów żywnościowych, podjęcie badań dotyczących postaw konsumentów na rynku żywności lokalnej uznano za mające istotne znaczenie zarówno z punktu widzenia walorów poznawczych, jak i ze względu na ich aplikacyjny charakter.

2. Struktura monografii

Praca składa się z pięciu rozdziałów oraz podsumowania i wniosków.

W **rozdziale pierwszym** omówiono zagadnienie żywności lokalnej na podstawie źródeł literaturowych. Przedstawiono dyskusję na temat znaczenia rozwoju lokalnych systemów żywnościowych i krótkich łańcuchów dostaw. Wskazano instrumenty prawne, finansowe oraz inicjatywy wspierające rozwój sektora żywności lokalnej. Okazuje się, że w państwach członkowskich UE brakuje jednoznacznej definicji żywności lokalnej i krótkich łańcuchów dostaw, które miałyby zastosowanie w szerokim zakresie systemów produkcji, przetwarzania, obrotu i dystrybucji żywności lokalnej. Ponadto odniesiono się do aktualnego stanu badań konsumenckich dotyczących rynku żywności lokalnej prowadzonych przez ośrodki akademickie i jednostki naukowe, ukazując główne obszary eksploracji w tym zakresie.

W **rozdziale drugim** najpierw przedstawiono cel pracy i hipotezy badawcze, następnie skupiono się na metodologicznych aspektach przeprowadzonych badań. Ukazano założenia badawcze, dokonano operacjonalizacji pojęć i scharakteryzowano kolejne etapy procesu badawczego. Zawarto tu również opis prób badawczych oraz wykorzystanych metod badawczych.

W **rozdziałach trzecim, czwartym i piątym** zaprezentowano i przeanalizowano wyniki przeprowadzonych własnych badań empirycznych. Rozdziały te podporządkowano realizacji wyznaczonego celu oraz weryfikacji hipotez badawczych. W rozdziale trzecim zaprezentowano wyniki badań o charakterze eksploracyjnym, tj. jakościowym, które pozwoliły na rozpoznanie komponentów postawy konsumentów wobec żywności lokalnej. Przedstawiono zwyczaje związane z decyzjami nabywczymi żywności lokalnej oraz opinie i przekonania wyrażane względem żywności lokalnej. Określono sposób jej definiowania i ukazano wyobraźalny wizerunek żywności lokalnej, w porównaniu z innymi kategoriami żywności: regionalnej, tradycyjnej i konwencjonalnej. Wyniki badań jakościowych były podstawą do opracowania narzędzi badawczych użytych w dalszych badaniach ilościowych. W rozdziałach czwartym i piątym przedstawiono wyniki badań ilościowych. Najpierw przedstawiono procedurę walidacji użytych narzędzi badawczych, prezentując wyniki oceny trafności oraz rzetelności poszczególnych użytych w kwestionariuszu skal. Na podstawie wyników badań empirycznych zidentyfikowano i scharakteryzowano grupy konsumentów zróżnicowanych pod względem częstotliwości zakupu żywności lokalnej, czynników decydujących o jej wyborze i kierunków prezentowanych postaw. Ponadto rozpoznano nastawienie konsumentów względem atrybutów produktów lokalnych oraz określono siłę zależności między komponentami postawy wobec żywności lokalnej. Wykorzystanie regresji

logistycznej, analizy skupień, wielowymiarowej analizy regresji liniowej i analizy ścieżkowej pozwoliło na zaproponowanie dopasowanych do danych empirycznych modeli, na podstawie których wyłoniono istotne dla postaw konsumentów wobec żywności lokalnej predyktory.

W **podsumowaniu i wnioskach** pracy przedstawiono najważniejsze rezultaty badań w odniesieniu do celu głównego i hipotez pracy. Wskazano w nim również ograniczenie przeprowadzonych badań oraz zwrócono uwagę na pożądane kierunki dalszych badań w tym zakresie.

3. Cel naukowy, teza, hipotezy badawcze

Głównym celem pracy była charakterystyka postaw konsumentów wobec wybranych produktów lokalnych oraz zaproponowanie modeli ukazujących istotne dla tych postaw predyktory.

Zgodnie z zaadaptowaną w pracy definicją postawy wobec żywności lokalnej scharakteryzowano na podstawie trzech elementów:

- komponent poznawczy odnosił się do opinii i przekonań konsumentów wyrażanych względem żywności lokalnej, sposobu jej definiowania oraz rynkowej identyfikacji;
- komponent emocjonalny dotyczył tworzenia wyobraźnego wizerunku żywności lokalnej w porównaniu z innymi kategoriami żywności oraz wartościującego/oceniającego nastawienia konsumentów względem produktów lokalnych i ich atrybutów;
- komponent behawioralny odnosił się do miejsc dokonywania zakupów, częstotliwości nabywania żywności lokalnej, deklarowanej intencji zakupu żywności lokalnej.

Zrealizowanie celu pracy wymagało uzyskania odpowiedzi na następujące pytania badawcze:

- jak w grupie konsumentów nabywających produkty lokalne jest rozumiane i definiowane pojęcie żywności lokalnej oraz jaki jest stosunek emocjonalny do tej żywności?
- jak konsumenci postrzegają wizerunek żywności lokalnej na tle innych kategorii żywności?
- jakie atrybuty są przypisywane żywności lokalnej?
- jakie czynniki decydują o wyborze żywności lokalnej i czy konsumenci dokonujący zakupu żywności lokalnej są zróżnicowani pod względem czynników wyboru?
- jaki zestaw cech charakteryzuje profil „stałego” i „sporadycznego” nabywcy żywności lokalnej?

- jakie zmienne warunkują pozytywne, neutralne i negatywne postawy wobec żywności lokalnej?
- czy istnieją silne i istotne związki między komponentami postawy wobec żywności lokalnej?
- które zmienne są istotnymi predyktorami wyjaśniającymi postawy wobec żywności lokalnej?

Przedstawiony cel pracy oraz analiza aktualnych opublikowanych w literaturze przedmiotu badań stały się podstawą do wyłonienia wielu czynników (zmiennych), które uznano za ewentualne predyktory (uwarunkowania) mogące mieć związek z postawami konsumentów na rynku żywności lokalnej. Wyodrębnione czynniki sklasyfikowano oraz zaproponowano koncepcyjne modele badań.

Przyjęto następującą tezę: postawy wobec żywności lokalnej w grupie konsumentów ją nabywających są powiązane z postrzeganiem i zachowaniem względem kwestii środowiskowych związanych z produkcją żywności, nastawieniem prozdrowotnym, przywiązaniem do tradycji, nastawieniem wobec żywności konwencjonalnej, przekonaniem etnocentrycznymi, nastawieniem względem nowych, nieznanych produktów oraz zmiennymi wynikającymi ze struktury społecznej konsumentów.

W nawiązaniu do celu głównego i tezy badawczej sformułowano następujące hipotezy badawcze:

H1: w świadomości konsumentów nabywających produkty lokalne zaznacza się brak jednoznacznych kryteriów wyodrębnienia, definiowania i postrzegania żywności lokalnej na tle kategorii żywności regionalnej i tradycyjnej;

H2: konsumenci dokonujący zakupu żywności lokalnej są zróżnicowani pod względem czynników wyboru produktów, wśród których ważną rolę odgrywają względy społeczne związane ze wspieraniem lokalnej gospodarki.

H3: częstotliwość zakupu żywności lokalnej jest powiązana z uwarunkowaniami wynikającymi ze struktury społecznej oraz uwarunkowaniami psychospołecznymi.

H4: predyktorami postaw (ocenianych w wymiarze emocjonalnym/poznawczo-emocjonalnym) wobec żywności lokalnej są cechy wynikające ze struktury społecznej oraz cechy psychospołeczne. Na podstawie wymiaru emocjonalnego/poznawczo-emocjonalnego postawy i jego predyktorów można prognozować intencje zakupu żywności lokalnej.

Realizacja celu oraz weryfikacja przyjętych hipotez wymagała przeprowadzenia badań polegających na:

- eksploracji opinii i przekonań konsumentów dotyczących żywności lokalnej;

- określeniu operatu pojęć jakimi posługują się konsumenci w stosunku do żywności lokalnej, tradycyjnej, regionalnej i konwencjonalnej oraz konfrontacji wyobrażeń dotyczącej poszczególnych rodzajów żywności;
- ustaleniu atrybutów żywności lokalnej oraz określeniu ich wymiarowości;
- ustaleniu czynników decydujących o zakupie produktów lokalnych oraz określeniu ich wymiarowości;
- identyfikacji i scharakteryzowaniu grup konsumentów zróżnicowanych pod względem prezentowanych postaw;
- określenie siły zależności między komponentami postawy wobec żywności lokalnej;
- wyłonieniu istotnych predyktorów w wyjaśnianiu postaw konsumentów wobec żywności lokalnej.

4. Materiał i metody badań

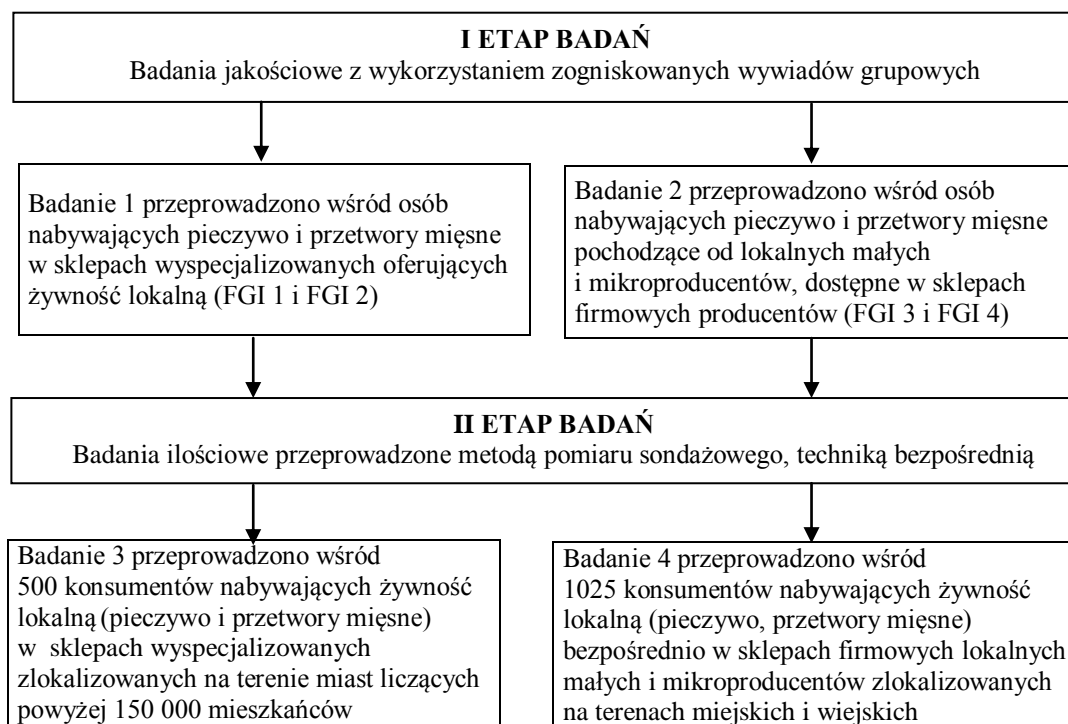
Wykorzystany w pracy materiał badawczy stanowiły wyniki czterech badań empirycznych zrealizowanych w dwóch etapach, w których zastosowano dwa odrębne metodologicznie podejścia: jakościowe oraz ilościowe (rys. 1).

Zgodnie z przyjętymi w pracy założeniami postawy konsumentów wobec żywności lokalnej:

- zbadano wyłącznie w grupie osób będących nabywcami tej kategorii produktów,
- oceniono w odniesieniu do pieczywa i przetworów mięsnych. Produkty te zostały wytypowane ze względu na: dostępność ofertową związaną ze znaczącym ich udziałem w asortymencie żywności lokalnej oferowanej przez lokalne małe i mikroprzedsiębiorstwa, racjonalność przeprowadzenia badań, podjętą wcześniej eksplorację związaną z tymi kategoriami produktów.

Na podstawie wyników dokonanej wcześniej¹ rynkowej charakterystyki żywności produkowanej w sposób niemasowy przez lokalne małe i mikroprzedsiębiorstwa z branży piekarniczej oraz mięsnej, przeprowadzonych wywiadów w przedsiębiorstwach oraz analizy terytorialnego łańcucha dostaw na potrzeby badań zaadaptowano dwie definicje żywności lokalnej oraz przeprowadzono badania (zarówno w pierwszym jak i drugim etapie) w dwóch grupach konsumentów nabywających żywność lokalną mieszczącą się w kategoriach tych dwóch definicji.

¹ Projekt badawczy MNiSW pt. *Kompleksowa ocena jakości surowców oraz produktów lokalnych i regionalnych dostępnych na rynku warmińsko-mazurskim w oparciu o jakość zdrowotną oraz opinię konsumentów*, nr N N312 261035.



FGI 1, FGI 2, FGI 3, FGI 4 - zogniskowane wywiady grupowe

Rysunek 1. Schemat procesu badawczego

Źródło: badania własne.

Badania przeprowadzono wśród dwóch grup konsumentów:

- 1) konsumentów miejskich będących klientami sklepów wyspecjalizowanych oferujących w sprzedaży żywność lokalną (pieczywo i przetwory mięsne) wyprodukowaną przez mikroprzedsiębiorstwa przynależne do regionalnej sieci Dziedzictwa Kulinarne (badanie 1 i badanie 3);
- 2) konsumentów miejskich i wiejskich będących klientami sklepów firmowych, lokalnych małych i mikroproducentów pieczywa i przetworów mięsnych (badanie 2 i badanie 4).

Respondenci uczestniczący w badaniu 1 i 3 byli nabywcami żywności lokalnej (pieczywa, przetworów mięsnych) zdefiniowanej jako: produkty produkowane przez mikroprzedsiębiorstwa będące członkami regionalnej sieci Dziedzictwa Kulinarne, powstające w sposób niemasowy, wytwarzane z lokalnych surowców (gwarantowane przez producenta lokalne pochodzenie surowców), tradycyjnymi metodami wytwarzania, dostępne w sprzedaży pośredniej lub bezpośredniej, skierowane na rynek lokalny (produkowane i sprzedawane na terenie powiatu lub sąsiadujących powiatów).

Z kolei uczestnicy badania 2 i 4 byli nabywcami żywności lokalnej (pieczywa, przetworów mięsnych) zdefiniowanej jako: produkty produkowane przez lokalnych małych producentów

(małe i mikroprzedsiębiorstwa), powstające w sposób niemasowy, dostępne w sprzedaży pośredniej lub bezpośredniej, skierowane na rynek lokalny (produkowane i sprzedawane na terenie powiatu lub sąsiadujących powiatów).

Przeprowadzone badania jakościowe z wykorzystaniem zogniskowanych wywiadów grupowych badania pozwoliły na rozpoznanie zmiennych, które mogą być istotne z punktów widzenia charakterystyki i typologii postaw konsumentów wobec żywności lokalnej oraz weryfikację hipotezy 1. Wyniki badań jakościowych stały się źródłem wiedzy wykorzystanej w projektowaniu badań ilościowych. W badaniach ilościowych wykorzystano poddane procedurze walidacji dwa autorskie kwestionariusze wywiadu. Zebrany materiał empiryczny uzyskany na podstawie przeprowadzonych dwóch badań ilościowych poddano analizie statystycznej, wykorzystując następujące metody:

- analizę czynnikową metodą głównych składowych oraz analizę rzetelności skal na podstawie współczynników α Cronbacha – analizy te przeprowadzono w początkowym etapie analizy danych, w celu oceny liczby wymiarów i rzetelności wykorzystanych w narzędziu badawczym skal;
- analizę skupień hierarchiczną aglomeracyjną metodą Warda oraz niehierarchiczną metodą grupowania k -średnich – analizy te wykorzystano w celu uzyskania informacji o istniejących różnicach między konsumentami w odniesieniu do czynników decydujących o wyborze produktów lokalnych wyłonionych na podstawie analizy głównych składowych (weryfikacja hipotezy 2);
- analizę regresji logistycznej – wykorzystano do weryfikacji koncepcyjnego modelu badań, przewidując prawdopodobieństwo z jakim zestaw zmiennych objaśniających wpłynie na częstotliwość zakupu żywności lokalnej – zmienna objaśniana (weryfikacja hipotezy 3);
- wielowymiarową analizę regresji liniowej – umożliwiła zbudowanie dopasowanego do danych empirycznych modelu, na którego podstawie oszacowano potencjał badanych zmiennych objaśniających do wyjaśniania postaw (wymiar emocjonalny/poznawczo-emocjonalny) konsumentów wobec żywności lokalnej – zmienna objaśniana (weryfikacja hipotezy 4);
- analizę ścieżkową – wykorzystano do weryfikacji hipotetycznego modelu strukturalnego ukazującego bezpośredni i pośredni wpływ predyktorów na intencję zakupu żywności lokalnej (weryfikacja hipotezy 4).

5. Osiągnięte wyniki wraz ze wskazaniem możliwości ich wykorzystania

Zaprezentowana w pracy analiza wyników empirycznych badań własnych pozwoliła na osiągnięcie głównego celu pracy. Dokonano charakterystyki postaw konsumentów na rynku wybranych produktów lokalnych (pieczywa i przetworów mięsnych). Zgodnie z zaadaptowaną w pracy definicją postawy wobec żywności lokalnej rozpoznano na podstawie trzech komponentów: poznawczego, emocjonalnego i behawioralnego. Opracowano dopasowane do danych empirycznych modele bazujące na regresji logistycznej, analizie skupień, wielowymiarowej analizie regresji liniowej oraz analizie ścieżkowej – ukazujące istotne dla tych postaw predyktory.

W badaniach o charakterze eksploracyjnym ustalono, że w świadomości konsumenta nabywającego żywność lokalną istnieje podział na żywność masową/konwencjonalną oraz alternatywną, a wśród niej na lokalną, tradycyjną i regionalną. Stwierdzono, że postrzeganie żywności lokalnej opiera się na dwóch wizerunkach. Z jednej strony postrzegana jest jako żywność ekskluzywna, bardzo wysokiej jakości, droga, bardzo bliska żywności tradycyjnej – dotyczy to żywności dostępnej w sklepach wyspecjalizowanych. Z drugiej zaś strony jest postrzegana jako swojska, zwyczajna, codzienna, charakteryzująca się jednak ponadstandardową jakością w porównaniu z żywnością konwencjonalną – odnosi się to do produktów dostępnych w sklepach firmowych lokalnych producentów.

Wykorzystując technikę personifikacji ustalono charakterystyki osobowościowe poszczególnych kategorii żywności (lokalna, regionalna, tradycyjna i konwencjonalna), ujawniając klarowne i dosyć przejrzyste różnice między nimi. Przedstawione w pracy informacje dotyczące przekonań konsumentów wyrażanych względem żywności lokalnej i jej wizerunku na tle innych kategorii żywności są cennym źródłem informacji dla lokalnych producentów z branży spożywczej oraz podmiotów działających na rzecz rozwoju lokalnych systemów żywności i mogą być wykorzystane w komunikacji marketingowej. Dane stanowią wytyczne co do treści przekazu komunikacyjnego, którego bohaterowie powinni się skupiać na relacjach międzyludzkich.

Z kolei na podstawie zastosowanych technik wspomagających stwierdzono niejednoznaczność w określeniu przynależności konkretnych produktów do kategorii żywności lokalnej, regionalnej i tradycyjnej. Wskazuje to brak umiejętności odróżniania żywności lokalnej od tych kategorii żywności i trudności w jej rynkowej identyfikacji.

Wykazano, że konsumenci definiują żywność lokalną na podstawie miejsca produkcji oraz miejsca sprzedaży, odległość między miejscem produkcji a dostępnością tych produktów jest jednak określana niejednoznacznie. Zdaniem badanych wspólne obszary poszczególnych

kategorii żywności (szczególnie odległość produkcja–sprzedaż) powodują, że część z nich może być jednocześnie lokalna i regionalna lub lokalna i tradycyjna. Określenia „żywność lokalna” i „żywność regionalna” były dla niektórych respondentów tożsame, z kolei według innych, żywność regionalna obejmowała szerszy zakres. W celu wyeliminowania dezorientacji konsumentów właściwe staje się więc podjęcie działań w kierunku wypracowania i przyjęcia jednolitej koncepcji, jasno określającej podstawowe kryteria decydujące o uznaniu produktu żywnościowego za lokalny.

Stwierdzony w badaniach jakościowych pozytywny wizerunek żywności lokalnej potwierdzono w badaniach ilościowych. Żywność lokalna była postrzegana przez zintegrowany zespół cech, wśród których dominowały atrybuty związane z jakością tych produktów: ograniczona ilość dodatków i konserwantów, naturalny skład, gwarantowana jakość, zdrowotność i bezpieczeństwo, tradycyjne metody wytwarzania. Cechy te mogą być traktowane jako wskazówka dla producentów odnośnie do oczekiwań wobec tej żywności. Główny wysiłek przedsiębiorstwa produkującego żywność lokalną powinien się zatem koncentrować na rzetelnym projektowaniu produktów, z uwzględnieniem metod produkcji minimalizujących wpływ na pierwotne cechy surowców. Wyróżniające się atrybuty produktów lokalnych, dające przewagę tym produktom nad żywnością konwencjonalną, stanowią wartość dodaną produktu i powinny być wykorzystane w konstruowaniu przekazu marketingowego. Konieczne jest również popularyzowanie żywności lokalnej z odwołaniem się do korzyści społecznych wynikających z jej nabywania i środowiskowych – związanych z produkcją i dystrybucją.

W badaniach jakościowych i ilościowych wykazano, że w przypadku konsumentów nabywających żywność lokalną w sklepach wyspecjalizowanych negatywne nastawienie wobec żywności konwencjonalnej może się przekładać na pozytywne postawy wobec żywności lokalnej. Na poziomie emocjonalnym żywność masowa wzbudzała w tej grupie dystans, a jej wizerunek był mało atrakcyjny, bezosobowy, narzucający. Postrzegana była jako: gorszej jakości, niezdrowa, mało smaczna. Z kolei stwierdzono, iż konsumenci nabywający żywność lokalną w sklepach firmowych małych lokalnych producentów, mimo przekonań o nieatrakcyjności atrybutów produktowych żywności konwencjonalnej, nie prezentowali negatywnego nastawienia emocjonalnego oraz behawioralnego względem tej żywności.

Analiza wyników przeprowadzonych badań i weryfikacja zawartych w pracy hipotez pozwoliły na sformułowanie następujących wniosków:

1. Żywność lokalna, regionalna, tradycyjna i konwencjonalna są postrzegane przez konsumentów w sposób wyraźnie zróżnicowany. Z perspektywy konsumenta występują jednak wspólne obszary żywności lokalnej, regionalnej i tradycyjnej, które nie pozwalają na jednoznaczne definiowanie żywności lokalnej i jej rynkową identyfikację. W świadomości konsumentów w obrębie żywności lokalnej zarysowują się dwie grupy produktów lokalnych zróżnicowane pod kątem jakości i ceny (weryfikacja hipotezy 1).

2. Modele segmentacyjne wykazały zróżnicowanie konsumentów pod względem czynników wyboru produktów lokalnych (weryfikacja hipotezy 2).

- W obrębie osób nabywających żywność lokalną w sklepach wyspecjalizowanych czynnikami różnicującymi konsumentów były: jakość zdrowotna produktów, aspekty etyczne (w kontekście etyki społecznej – chęci wspierania lokalnej gospodarki) oraz cechy funkcjonalne (w rozumieniu wygody zakupu i łatwej dostępności). Ustalono, że cechy organoleptyczne były skorelowane z jakością zdrowotną i względami społecznym. W wyodrębnionych czterech skupieniach określonych jako: „wielokierunkowo zaangażowani”, „lokalnie zaangażowani”, „umiarkowanie zaangażowani” i „lokalnie niezaangażowani” najważniejszymi czynnikami różnicującymi wybory żywności lokalnej były względy społeczne oraz wygoda zakupu i dostępność, a w mniejszym stopniu atrybuty produktowe związane ze zdrowotnością. Najliczniej byli reprezentowani „wielokierunkowo zaangażowani”, którzy najsilniej, w porównaniu z pozostałymi segmentami, byli zmotywowani dążeniem do społecznie odpowiedzialnej konsumpcji.
- Czynniki predysponującymi do zakupu zarówno lokalnego pieczywa, jak i przetworów mięsnych, w grupie konsumentów będących klientami sklepów firmowych lokalnych małych producentów, były: jakość zdrowotna produktów, cechy organoleptyczne oraz pochodzenie (polskie/regionalne) i dostępność. Wyróżniono cztery skupienia konsumentów różniące się pod kątem ważności czynników wartościujących zakup, które w przypadku nabywców pieczywa nazwano: „wielokierunkowo zdeterminowani”, „ukierunkowani smakosze”, „etnocentrycznie ukierunkowani”, „niezdeterminowani”, natomiast nabywców przetworów mięsnych: „wielokierunkowo zdeterminowani”, „etnocentrycznie ukierunkowani”, „ukierunkowani smakosze”, „umiarkowani etnocentrycy”.

- W każdym zaproponowanym modelu segmentacyjnym można odnaleźć grupy konsumentów wielokierunkowo zmotywowanych, dla których w wyborze produktów lokalnych są tak samo ważne i istotne atrybuty produktowe i względy społeczne związane ze wspieraniem lokalnej gospodarki („wielokierunkowo zaangażowani”) oraz atrybuty produktowe i polskie/regionalne pochodzenie („wielokierunkowo zdeterminowani”). Konsumenti przynależni do tych skupień są w pełni świadomi walorów oferowanych produktów oraz korzyści związanych z ich nabywaniem. W odniesieniu do większości pozostałych segmentów jawi się potrzeba skierowania przekazu marketingowego ujmującego racjonalne argumenty przemawiające na korzyść decyzji nabywczych. Komunikaty powinny eksponować walory produktowe oraz korzyści społeczno-gospodarcze wynikające z produkcji, nabywania i konsumpcji żywności w ujęciu lokalnym.
- Wykazano, że istnieją segmenty skupiające konsumentów nabywających żywność lokalną, mimo bariery związanej z jej dostępnością i wygodą zakupu (blisko miejsca zamieszkania). Dla większości konsumentów jednak warunkiem nabywania tych produktów jest ich dostępność w pobliżu miejsca zamieszkania. Zasadnicze znaczenie ma więc podejmowanie działań na rzecz rozwoju lokalnych systemów żywnościowych i krótkich łańcuchów dostaw. W wypracowaniu i wdrażaniu działań prowadzących do zwiększenia dostępności żywności lokalnej inspirujące są praktykowane w innych krajach innowacyjne systemy dostaw.

3. Weryfikując hipotezę 3, stwierdzono, że:

- cechy psychospołeczne oraz uwarunkowania wynikające ze struktury społecznej, mimo różnicowania stałych i sporadycznych konsumentów żywności lokalnej nabywanej w sklepach wyspecjalizowanych, nie okazały się istotnymi prognostykami częstotliwości zakupu;
- najsilniejsze rozbieżności w cechach charakteryzujących stałych i sporadycznych nabywców żywności lokalnej w sklepach firmowych małych lokalnych producentów występowały w wymiarze emocjonalnym postawy wobec żywności lokalnej oraz czynnikach wyboru produktów związanych z ich pochodzeniem i dostępnością oraz cechami organoleptycznymi. Zmienne te okazały się istotne w szacowaniu prawdopodobieństwa częstotliwości zakupu lokalnego pieczywa i przetworów mięsnych. W związku z tym w świetle zaproponowanych modeli bazujących na regresji logistycznej należy oczekiwać, że osoby charakteryzujące się bardziej pozytywną postawą wobec żywności lokalnej w sferze afektywnej, ceniące atrybuty

organoleptyczne tych produktów, ich dostępność i polskie/regionalne pochodzenie mogą zostać jej stałymi nabywcami.

4. Zgodnie z opracowanymi, dopasowanymi do danych empirycznych, modelami bazującymi na wielowymiarowej analizie regresji linowej i analizie ścieżkowej (weryfikacja hipotezy 4) udowodniono, że:

- predyktorami postaw (ocenianych w wymiarze poznawczo-emocjonalnym) konsumentów wobec żywności lokalnej nabywanej w sklepach wyspecjalizowanych są: nastawienie prozdrowotne, przekonania etnocentryczne, świadomość kwestii środowiskowych związanych z produkcją żywności, przywiązanie do tradycji oraz negatywne nastawienie wobec żywności konwencjonalnej. Zmienne te pośrednio przez wymiar poznawczo-emocjonalny oddziałują na intencję zakupu żywności lokalnej. Z kolei wymiar poznawczo--emocjonalny postawy jest trafnym predyktorem w prognozowaniu intencji zakupu żywności lokalnej;
- w przypadku konsumentów nabywających żywność lokalną w sklepach firmowych lokalnych małych producentów na podstawie skonstruowanego modelu bazującego na wielowymiarowej analizie regresji linowej zmiennymi oddziałującymi na sferę emocjonalną postawy są: nastawienie prozdrowotne, przekonania etnocentryczne i świadomość kwestii środowiskowych związanych z produkcją żywności. Ze względu jednak na słabe dopasowanie modelu należy traktować go z ostrożnością. Ponadto w tej grupie badanych nie potwierdzono zdolności zmiennych wyjaśniających wymiar emocjonalny postawy do szacowania intencji zakupu żywności lokalnej.

5. Zmienne wynikające ze struktury społecznej okazały się nieistotne w przypadku każdego modelu dopasowanego do danych empirycznych. Należy zatem sądzić, że cechy demograficzne i socjoekonomiczne nie odgrywają istotnej roli w wyjaśnianiu postaw wobec żywności lokalnej wśród konsumentów ją nabywających. Zakładając, że badane grupy respondentów odzwierciedlają strukturę konsumentów nabywających żywność w sklepach wyspecjalizowanych oraz sklepach firmowych małych lokalnych producentów, można przyjąć, że osoby kupujące żywność lokalną cechują się w większości bardzo dobrą (grupa nabywców żywności w sklepach wyspecjalizowanych) i dobrą (grupa nabywców w sklepach firmowych małych lokalnych producentów) sytuacją dochodową.

Zaprezentowane w pracy modele empiryczne ukazujące istotne predyktory wyjaśniające postawy konsumentów na rynku lokalnego pieczywa i przetworów mięsnych oraz rozważania i wyniki badań nad konceptualizacją żywności lokalnej, przypisywanymi jej atrybutami, czynnikami decydującymi o jej wyborze, stanowią źródło wiedzy użytecznej dla małych

lokalnych przedsiębiorstw z branży spożywczej, gremiów i decydentów działających na rzecz wspierania lokalnych systemów żywności, zwłaszcza organów sektora publicznego. Przedstawione w monografii wyniki badań wyznaczają ważne kierunki oddziaływania na konsumentów i mogą być asumptem do dyskusji oraz rozważań podczas opracowania strategii komunikowania marketingowego żywności lokalnej. Z kolei dla naukowców mogą stać się inspiracją do doskonalenia koncepcji teoretycznych oraz konstruowania nowych modelowych ujęć uwzględniających zmieniające się realia i potrzeby rynku.

Podsumowując, wkład monografii wskazanej jako osiągnięcie naukowe w rozwój dyscypliny towaroznawstwo, został odzwierciedlony:

- poprzez wykazanie istoty znaczenia rozwoju lokalnych systemów żywnościowych i krótkich łańcuchów dostaw;
- w pogłębionej, wychodzącej poza dotychczasowy dorobek prezentowany w opracowaniach naukowych, analizie i dyskusji dotyczącej aktualnego stanu badań konsumenckich odnoszących się do rynku żywności lokalnej oraz w wykazaniu istnienia luki badawczej w podjętym temacie;
- w przeprowadzeniu czterech badań empirycznych wykorzystujących opracowane autorskie narzędzia badawcze (scenariusz moderacji i zwalidowane kwestionariusze wywiadu);
- w zidentyfikowaniu i scharakteryzowaniu grup konsumentów zróżnicowanych pod względem prezentowanych postaw wobec żywności lokalnej;
- poprzez opracowanie dopasowanych do danych empirycznych modeli (bazujących na regresji logistycznej, analizie skupień, wielowymiarowej analizie regresji linowej oraz analizie ścieżkowej) ukazujących predyktory istotne z punktu widzenia postaw konsumentów wobec wybranych produktów lokalnych;
- w warstwie aplikacyjnej: możliwości wykorzystania uzyskanych wyników badań jakościowych i ilościowych w przygotowaniu oferty rynkowej i w opracowaniu strategii komunikowania marketingowego żywności lokalnej.

V. OMÓWIENIE POZOSTAŁYCH OSIĄGNIĘĆ NAUKOWO-BADAWCZYCH

Z chwilą podjęcia studiów doktoranckich moja działalność naukowa i kierunki prowadzonych prac były spójne z programem badań realizowanych w Instytucie Towaroznawstwa i Oceny Jakości Żywności (obecnie Katedra Towaroznawstwa i Badań Żywności). W początkowych latach mojej pracy naukowej uczestniczyłam w badaniach dotyczących analizy zawartości składników odżywczych i obcych szkodliwych związków chemicznych (kontaminatów) w pobieranych duplikatach całodziennych racji pokarmowych, głównie studenckich, w których wykazano nieprawidłowości mogące być przyczyną problemów zdrowotnych (Załącznik 4, punkt IID: 1, 2, 3, 57).

Równolegle prowadziłam badania do pracy doktorskiej mieszczące się w zakresie dyscypliny towaroznawstwo, których celem była ocena jakości zdrowotnej mleka i produktów mlecznych na podstawie obecności wybranych kontaminantów. Po ukończeniu studiów doktoranckich rozpoczęłam pracę w Katedrze Towaroznawstwa i Badań Żywności. Podjęte zadania dydaktyczne oraz odbyte staże w przedsiębiorstwach zajmujących się badaniem rynku i opinii społecznej (Załącznik 4, punkt IIIA: 1, 2) przyczyniły się do rozszerzenia mojej działalności naukowej o kolejny obszar badań konsumenckich na rynku żywności, który stał się przedmiotem eksploracji do chwili obecnej.

Moje zainteresowania naukowowo-badawcze umiejscowione w obszarze dyscypliny naukowej towaroznawstwo skupiają się wokół trzech następujących nurtów:

1. Analiza i ocena jakości produktów spożywczych pochodzenia zwierzęcego i roślinnego.
2. Postawy i zachowania konsumentów:
 - wobec zagrożeń i ryzyka związanego z bezpieczeństwem żywności,
 - względem żywienia i wybranych grup produktów spożywczych.
3. Wykorzystanie metrologii konsumenckiej w projektowaniu innowacyjnych wyrobów.

Ze względu na podejmowaną tematykę i różnorodność metod analitycznych, większość prac naukowo-badawczych realizowałam współpracując z innymi pracownikami nauki.

Analiza i ocena jakości produktów spożywczych pochodzenia zwierzęcego i roślinnego

Wśród opracowań mieszczących się w wyżej wymienionym nurcie znajdują się prace będące rezultatem badań podjętych w dysertacji doktorskiej, dotyczące oceny jakości zdrowotnej mleka i produktów mlecznych oraz będące ich kontynuacją w odniesieniu do innych grup produktów spożywczych. Wysoka jakość zdrowotna żywności definiowana jest obecnością składników odżywczych i nieobecnością składników mających niekorzystny wpływ na organizm człowieka. W pracach (praca doktorska, Załącznik 4, punkt IIA: 1, 5; punkt IID: 42,

58) określiłam stopień narażenia konsumenta produktów mlecznych na wybrane kontaminanty (ołów, kadm, Σ DDT, γ HCH, PCB, azotany (V), azotany (III), cez 137). Wykazałam obecność w produktach licznych związków o potencjalnie szkodliwym działaniu, które z punktu widzenia ustawodawstwa nie stanowią zagrożenia zdrowotnego. Ustaliłam, że konsumenci zarówno latem, jak i zimą narażeni są na pobranie podobnych stężeń obcych związków chemicznych wraz z mlekiem i produktami mlecznymi. Podałam rozważeniu, czy wobec faktu jednoczesnego występowania zanieczyszczeń chemicznych, jako stałych składników żywności, oraz ciągłego narażenia konsumenta na niewielkie stężenia tych związków istnieje podstawa do niepewności. Zasugerowałam, iż poziomy licznych zanieczyszczeń żywności ze względu na powszechny i ciągły charakter narażenia, jak i fakt opóźnionego działania, nie mogą być lekceważone i powinny być brane pod uwagę przy szacowaniu skutków zdrowotnych oraz ustalaniu akceptowanych poziomów tych związków w żywności.

W kolejnych badaniach (Załącznik 4, punkt IID: 4), wykorzystując informacje o średnim spożyciu mleka i produktów mlecznych na osobę w gospodarstwie domowym określiłam wartość dziennego pobrania miedzi i cynku z tymi produktami przez polskiego konsumenta. Równolegle podjęłam badania jakości zdrowotnej warzyw wyprodukowanych w regionie Warmii i Mazur (Załącznik 4, punkt IIA: 3; punkt IID: 5), ustalając śladowe skażenie ołowiem, kadmem azotanami (V), azotanami (III), co może mieć znaczenie w ukierunkowaniu tego regionu w rozwój rolnictwa zrównoważonego i produkcji żywności ekologicznej.

Ukazane w pracach (Załącznik 4, punkt IID: 6, 43) trendy rynkowe związane z tendencją odchodzenia części konsumentów europejskich od kupowania towarów żywnościowych wytworzonych w wyniku uprzemysłowienia i rosnącym znaczeniem lokalnego pochodzenia produktów żywnościowych w wyborach konsumenckich stały się inspiracją do podjęcia razem z zespołem pod kierunkiem prof. dr hab. Stefana S. Smoczyńskiego badań, w ramach projektu MNiSW (Załącznik 4, punkt II I: 1), których celem była kompleksowa ocena jakości surowców oraz produktów lokalnych i regionalnych dostępnych na rynku warmińsko-mazurskim. Projekt składał się z zadań badawczych obejmujących utworzenie bazy danych o produktach lokalnych, ocenę ich jakości na podstawie wybranych wyróżników oraz rozpoznanie postaw konsumentów wobec żywności lokalnej. Jako wykonawca projektu uczestniczyłam w badaniach identyfikacyjnych wybranych grup produktów lokalnych wytwarzanych przez lokalnych producentów, w tym mięsa i wyrobów mięsnych oraz zboża i produktów zbożowych, mleka i przetworów mlecznych, realizowanych we wstępnym etapie

projektu (Załącznik 4, punkt IID: 10, 11, 12, 13, 14, 47). Na podstawie pierwszego etapu utworzono bazę danych o produktach i producentach, która była podstawą do realizacji dalszych badań. Prezentowana w autoreferacie monografia pt. *Konsument na rynku żywności lokalnej – studium empiryczne* wskazana jako osiągnięcie naukowe jest rezultatem badań zapoczątkowanych w ramach projektu badawczego i kontynuowanych po jego zakończeniu.

Realizując zadania badawcze wynikające z projektu w ramach wyżej wymienionego nurtu wspólnie z innymi pracownikami nauki dokonałam również analizy i oceny:

- jakości zdrowotnej (w tym wartości odżywczej i zawartości obcych, szkodliwych i toksycznych związków chemicznych) pieczywa żytniego i mieszanego wyprodukowanego przez lokalne mikroprzedsiębiorstwa (Załącznik 4, punkt IIA: 7; punkt IID: 48, 61, 62);
- jakości zdrowotnej (w tym wartości odżywczej, ze szczególnym uwzględnieniem profilu kwasów tłuszczowych oraz zawartości obcych, szkodliwych i toksycznych związków chemicznych) mięsa wieprzowego i jego przetworów wyprodukowanych przez lokalne mikroprzedsiębiorstwa (Załącznik 4, punkt IIA: 8; punkt IID: 52, 54);
- jakości sensorycznej pieczywa żytniego i mieszanego (Załącznik 4, punkt IID: 21, 49) oraz wybranych przetworów mięsnych (Załącznik 4, punkt IID: 51);
- jakości serów podpuszczkowych dojrzewających wyprodukowanych z mleka krowiego, koziego i owczego przez lokalne mikroprzedsiębiorstwa, w zakresie stopnia ich dojrzałości (Załącznik 4, punkt IID: 41).

Analiza wyników dotyczących identyfikacji wybranych grup produktów lokalnych oraz oceny ich jakości na podstawie wybranych wyróżników wykazała zróżnicowanie jakości asortymentu dostępnego na lokalnym rynku. W większości prac dokonano porównania wyróżników jakości zdrowotnej i sensorycznej produktów lokalnych z dostępnymi na rynku produktami konwencjonalnymi, których nazwy handlowe nawiązywały do tradycji. Dowiedziono, że producenci żywności konwencjonalnej deklarując tradycyjny charakter otrzymywania produktów i ponadstandardową ich jakość niejednokrotnie wprowadzają w błąd konsumenta. W wielu przypadkach produkty konwencjonalne nie wykazywały cech typowych dla produktów wytwarzanych w oparciu o metody tradycyjne. Ustalono również, iż jakość sensoryczna produktów lokalnych jest zróżnicowana, ale zdecydowanie lepsza w porównaniu z jakością produktów konwencjonalnych. Podsumowanie części uzyskanych wyników w ramach zrealizowanego projektu przedstawiono w pozycji (Załącznik 4, punkt IID: 23), w której rozważono także możliwość odtwarzania produkcji tradycyjnej w kontekście innowacyjności oferty rynkowej. Ponadto w ramach omawianego obszaru

badawczego wraz z innymi naukowcami współuczestniczyłam w badaniach oceny wybranych wyróżników jakości produktów z mięsa drobiowego (Załącznik 4, punkt IID: 53).

Postawy i zachowania konsumentów wobec zagrożeń i ryzyka związanego z bezpieczeństwem żywności

Zaistniałe na przestrzeni lat kryzysy żywnościowe wywoływały wzrost niepokoju wśród konsumentów znacznie nadwyrężając ich zaufanie do znajdującej się na rynku żywności, uwydatniając tym samym potrzebę badań nad aspektami postrzegania ryzyka i zachowań konsumentów w obliczu zagrożeń. Studia w tym zakresie są szczególnie cenne w kontekście uniknięcia bądź zminimalizowania strat, w tym zdrowotnych i ekonomicznych, mogących się pojawić w obliczu ujawnionych przez środki masowego przekazu zagrożeń związanych z żywnością.

W ramach omawianego nurtu wspólnie z dr Dominiką Jakubowską prowadziłam badania, których efektem jest cykl publikacji. W wyniku badań literaturowych powstały prace przeglądowe ukazujące rolę konsumenta w procesie zapewnienia bezpieczeństwa żywności oraz wybrane aspekty postrzegania bezpieczeństwa mięsa i jego przetworów przez konsumentów (Załącznik 4, punkt IID: 22, 44). W kolejnych pracach zaprezentowano wyniki badań dotyczące oceny wiedzy i postrzegania przez konsumentów zagrożeń związanych z żywnością (Załącznik 4, punkt IID: 17, 60). Percepcja zagrożeń żywności wśród młodych konsumentów koncentrowała się wokół dwóch składowych: substancji pochodzenia chemicznego oraz biologicznego. Wyodrębniono dwa segmenty młodych konsumentów zróżnicowane pod kątem percepcji zagrożeń. Zdecydowanie liczniejszy był segment reprezentowany przez osoby bardziej świadome obecności chemicznych zagrożeń niż biologicznych w żywności. Dowiedziono, iż konsumenci mają niski poziom wiedzy dotyczącej istniejących zagrożeń, co wskazuje na potrzebę edukacji konsumenckiej w tym zakresie. W sytuacji kryzysów żywnościowych często niewiedza jest przyczyną percepcji zagrożeń jako większych, znacznie bardziej niebezpiecznych, od tych postrzeganych przez ekspertów z dziedziny bezpieczeństwa, co skutkuje błędnymi decyzjami nabywczymi.

Przedmiotem analiz w ramach dalszych prac mieszczących się wyżej wymienionym nurcie było ryzyko związane z zagrożeniem bezpieczeństwa mięsa i przetworów mięsnych. W publikacjach z tego zakresu ocenie poddano determinanty postrzeganego ryzyka (Załącznik 4, punkt IID: 24, 59). Ustalono (Załącznik 4, punkt IID: 16), że wiek wpływa generalnie na wszystkie determinanty postrzeganego ryzyka. Na podstawie analizy skupień wyodrębniono dwa segmenty konsumentów różniące się m.in. poziomem wiedzy,

świadomości i obaw związanych z zagrożeniami bezpieczeństwa przetworów mięsnych. W kolejnym etapie (Załącznik 4, punkt IID: 50) dokonano klasyfikacji konsumentów pod kątem rodzajów postrzeganego ryzyka. Wyodrębniono trzy segmenty konsumentów zróżnicowane w zakresie postrzegania strat związanych z ryzykiem zdrowotnym i psychologicznym. W badaniach (Załącznik 4, punkt IID: 28, 29) ukazano również stosowane przez konsumentów sposoby minimalizowania ryzyka. Stwierdzono, że wybór produktów gwarantowanej jakości i lojalność wobec marki są uznawane przez konsumentów jako najważniejsze metody zmniejszające ryzyko związane z bezpieczeństwem mięsa i przetworów mięsnych. Kolejne prace skupiały się na decyzjach nabywczych konsumentów mięsa i jego przetworów, w sytuacji pojawienia się informacji o zagrożeniu. W pracy (Załącznik 4, punkt IID: 18) określono wpływ cech demograficznych na postrzegane przez konsumentów rodzaje ryzyka, metody jego minimalizowania oraz prawdopodobieństwo ponownego nabycia produktów, w sytuacji pojawienia się informacji o zagrożeniu. Z kolei w pracy (Załącznik 4, punkt IIA: 6) ustalono zależności między postrzeganym przez konsumentów ryzykiem a stosowanymi metodami jego zmniejszania oraz prawdopodobieństwem ponownego zakupu mięsa w obliczu pojawiających się informacji o zagrożeniu. Badania w omawianym obszarze kontynuowano wśród młodych polskich, brytyjskich i belgijskich konsumentów. Efektem tych badań są prace (Załącznik 4, punkt IID: 9, 15, 20), w których wykazano zróżnicowanie postaw i zachowań konsumentów, w zależności od narodowości. Zachowania konsumentów poinformowanych o zagrożeniu mogą przybierać dwie formy: jako kontynuacja działań obarczonych ryzykiem bądź rezygnacja z zakupu produktu. W związku z tym podjęto próbę zidentyfikowania profilu potencjalnego nabywcy mięsa w obliczu informacji o zagrożeniu (Załącznik 4, punkt IID: 26). Na podstawie deklarowanych intencji dotyczących decyzji nabywczych mięsa i przetworów mięsnych, w hipotetycznym założeniu, zakładającym, że pojawiły się informacje o zagrożeniu wśród konsumentów wyłoniono „odważnych”, „sceptyków” oraz „zdecydowanie nieufnych”. Grupy konsumentów scharakteryzowano uwzględniając postrzeganie zagrożeń, ryzyko związane z konsekwencjami ich działania, sposoby minimalizowania ryzyka i cechy demograficzne respondentów. W pracy (Załącznik 4, punkt IID: 27) wskazano istotne predyktory prawdopodobieństwa zakupu mięsa przez młodych konsumentów w obliczu informacji o zagrożeniu bezpieczeństwa mięsa. Na podstawie dopasowanego do danych modelu regresji logistycznej wykazano, że osoby niżej oceniające straty związane z ryzykiem zdrowotnym i psychologicznym, nabywające produkty

gwarantowanej jakości i w wyższej cenie są bardziej skłonni nabywać mięso i przetwory mięsne w momencie informacji o zagrożeniu.

Zaprezentowane badania oprócz waloru poznawczego mają walor aplikacyjny. Otrzymane wyniki mogą być wykorzystane przy formułowaniu i promowaniu strategii zarządzania ryzykiem dla wszystkich uczestników łańcucha dostaw żywności – producentów, sprzedawców, ustawodawców i konsumentów.

Ponadto w moim dorobku w obszarze badań konsumenckich znajdują się również prace, przedstawiające dane o charakterze ilościowym i jakościowym, będące źródłem wiedzy na temat postaw i zachowań konsumentów względem żywienia, wobec wybranych grup produktów spożywczych, marnowania żywności oraz postaw i zachowań proekologicznych (Załącznik 4, punkt IIA: 2, punkt IID: 7, 8, 19, 25, 30, 31, 32, 33, 34, 36, 39, 40, 45, 55, 56).

Wykorzystanie metrologii konsumenckiej w projektowaniu innowacyjnych wyrobów

Zrealizowane w tym nurcie badania miały charakter użyteczny. Działalność naukowa prowadzona przeze mnie w tym zakresie dotyczyła praktycznego wykorzystania wyników badań konsumenckich.

W wyniku współpracy z przedsiębiorstwami przemysłu spożywczego wypracowałam propozycje innowacji produktowych. Zaproponowane innowacyjne produkty były wynikiem przełożenia wymagań i oczekiwań konsumentów (metrologia konsumencka) na praktyczne rozwiązania technologiczne dotyczące oferty gastronomicznej i piekarniczej (Załącznik 4, punkt IID: 35). Jedną z wypracowanych przez mnie propozycji *Innowacje związane z potrawami kuchni wegańskiej* została wyłoniona w konkursie na najlepszą propozycję innowacyjnego rozwiązania (Załącznik 4, punkt III: 2).

Kolejne zainteresowania badawcze w zakresie omawianego nurtu związane były z opracowaniem praktycznych aspektów produkcji wyrobów piekarniczych i cukierniczych akceptowanych przez konsumentów o udokumentowanej wysokiej wartości odżywczej i wysokich walorach prozdrowotnych. Wspólnie z zespołem badawczym pod kierunkiem dr inż. Ewy Siemianowskiej oraz we współpracy z przedsiębiorstwem prowadzącym działalność piekarsko-cukierniczą zrealizowałam z tego zakresu dwa projekty badawcze (Załącznik 4, punkt II I: 2, 3). Podjęte w tym kierunku badania mieściły się w obszarze badań podstawowych na rzecz rolnictwa ekologicznego w zakresie przetwórstwa produktów roślinnych i zwierzęcych metodami ekologicznymi.

W ramach badań pt. *Badania nad opracowaniem optymalnej technologii produkcji wyrobów cukierniczych na bazie mąki ze starych gatunków pszenic z wykorzystaniem pozostałości*

z przetwórstwa owocowego opracowano receptury, technologię wypieku, a następnie wypieczono różne warianty wyrobów cukierniczych na bazie mąk prastarych gatunków pszenicy (samopsza, płaskurka, orkisz ozimy, orkisz jary) z dodatkiem 10, 20 i 30% owocowych wyłoków poprodukcyjnych (truskawka, malina, aronia, czarna porzeczka, jabłko). W wyniku przeprowadzonych badań ustalono, jaki rodzaj i procentowy udział owocowych wyłoków poprodukcyjnych oraz zastosowanie jakich mąk prastarych gatunków pszenicy pozwala na uzyskanie wyrobów cukierniczych o odpowiedniej świeżości i wydłużonej trwałości, z zachowaniem parametrów sensorycznych (Załącznik 4, punkt IIE: 2). Wykazano, że wykorzystanie owocowych wyłoków, jako pozostałości z przetwórstwa owocowego, może być alternatywą w produkcji kruchych ciastek. Ich dodatek do kruchych ciastek powodował podniesienie aktywności antyoksydacyjnej, a tym samym uzyskanie walorów prozdrowotnych tych wyborów. Ustalono, iż dodatek wyłoków owocowych w sposób zróżnicowany wpływał na twardość ciastek, ale nie powodował znacznego pogorszenia ich parametrów sensorycznych i przechowalniczych. Stwierdzono, że możliwe jest uzyskanie ciastek z dodatkiem owocowych wyłoków o lepszych właściwościach sensorycznych, w porównaniu ze standardem (ciastka bez dodatku wyłoków z mąki pszenicy zwyczajnej). Wśród opracowanych receptur wytypowano warianty pozwalające na otrzymanie ciastek kruchych cechujących się lepszym ogólnym wrażeniem sensorycznym, w porównaniu ze standardem oraz najbardziej preferowane przez młodych konsumentów. Wybrane wyniki badań przedstawiono w publikacjach (Załącznik 4, punkt IID: 37, 38). Kolejny przygotowany maszynopis zawierający wyniki z projektu został przedłożony do czasopisma znajdującego się w bazie JCR.

Z kolei w efekcie realizacji projektu pt. *Badania nad opracowaniem optymalnej technologii produkcji wyrobów piekarskich i cukierniczych wzbogacanych świeżymi i suszonymi owocami i warzywami spełniającego kryteria zawarte w pozycji 1256 Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 28 sierpnia 2015 r.* opracowano receptury, technologię wypieku, a następnie wypieczono wyroby piekarsko-cukiernicze, które mogłyby być przeznaczone do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty – bez dodatku sacharozy i substancji słodzących oraz substancji dodatkowych. W recepturach uwzględniono mąki zbóż: orkisz jary, orkisz ozimy, pszenica zwyczajna i gryka oraz dodatek świeżych warzyw (burak ćwikłowy czerwony i biały, dynia, marchew), świeżych jabłek i suszonych owoców (śliwka, czereśnia, truskawka, winogrono, jabłko). W wyniku przeprowadzonych badań stwierdzono, że wzbogacanie wyrobów piekarsko-cukierniczych w surowce warzywne i świeże owocowe pozwala uzyskać produkty o wysokiej wartości odżywczej i aktywności

przeciwutleniającej, ale o obniżonych parametrach przechowalniczych (Załącznik 4, punkt IIE: 3). W ramach powierzonych mi zadań byłam odpowiedzialna za dokonanie konsumentckiej oceny jakości sensorycznej wyrobów wśród uczniów szkół średnich i studentów oraz rozpoznanie postaw konsumentów wobec tych produktów. W wyniku przeprowadzonych badań stwierdzono, że młodzi konsumenci, ze względu na upodobania żywieniowe, nie są potencjalnym segmentem nabywców zaproponowanych ekologicznych wyrobów cechujących się otrzymanymi walorami sensorycznymi. Większość poddanych ocenie wyrobów nie była przez nich akceptowana i preferowana. Wyniki przeprowadzonych badań konsumentckich pozwoliły na wytypowanie produktów w umiarkowanym stopniu preferowanych i akceptowanych. W najbliższym czasie wraz z zespołem badawczym planuję przygotowanie publikacji upowszechniających wyniki projektu.

Ponadto w moim dorobku znajdują się prace (Załącznik 4, punkt II A: 4, punkt II D: 46), których powstanie było komplementarne z aktywnością dydaktyczną. W 2005 r. rozpoczęłam prowadzenie przedmiotów Metodologia przygotowania wniosków o dotację z UE oraz Programy europejskie, które stanowiły inspirację do zajęcia się kwestiami pozyskiwania środków unijnych przez przedsiębiorstwa z branży spożywczej w badaniach naukowych.

Poza wymienionymi pracami wyniki przeprowadzonych przeze mnie badań były prezentowane w formie 51 komunikatów i doniesień naukowych na 36 konferencjach naukowych krajowych i międzynarodowych.

VI. PODSUMOWANIE DOROBKU NAUKOWO-BADAWCZEGO

W tabeli 1 przedstawiono syntetyczne zestawienie dorobku publikacyjnego, którego szczegółową specyfikację zawiera załącznik 4.

Mój dorobek po uzyskaniu stopnia doktora obejmuje:

- oryginalne prace twórcze: 68 (w tym 8 opublikowano w czasopismach znajdujących się w bazie JCR);
- komunikaty i doniesienia naukowe: 47;
- dokumentację prac badawczych (sprawozdania): 3.

Znaczna część dorobku (48 publikacji) została opublikowana w renomowanych czasopismach naukowych o zasięgu międzynarodowym i ogólnokrajowym. Wśród opracowań znajdują się również publikacje opublikowane w wydawnictwach zbiorowych – jako rozdziały w monografii (14 prac) oraz referaty i materiały konferencyjne (5 prac).

Wartość naukowa dorobku publikacyjnego wynosi:

- punkty MNiSW zgodnie z aktualnym wykazem: **547**; zgodnie z rokiem wydania: **395**;
- sumaryczny impact factor według bazy JCR, zgodnie z rokiem opublikowania: **2,845**;
- liczba cytowań według bazy Web of Science (Core Collection): **24** (bez autocytowań);
- indeks Hirscha według bazy Web of Science: **2**;
- liczba cytowań według bazy Google Scholar: **67** (bez autocytowań);
- indeks Hirscha według bazy Google Scholar: **3**.

Brałam udział w realizacji czterech projektów badawczych. Rektor Uniwersytetu Warmińsko-Mazurskiego w Olsztynie przyznał mi nagrodę zespołową za osiągnięcia w dziedzinie naukowej (2008) oraz dyplomy za osiągnięcia w dziedzinie organizacyjnej (2012, 2016). Odbyłam zagraniczny staż dydaktyczny oraz uczestniczyłam w krajowych i zagranicznych wizytach studyjnych, w ramach których brałam udział w zajęciach, wykładach oraz seminariach w celu doskonalenia umiejętności dydaktycznych.

Uczestniczyłam w projektach stażowych i szkoleniowych dofinansowanych z Europejskiego Funduszu Społecznego realizowanych przez Centrum Innowacji i Transferu Technologii Uniwersytetu Warmińsko-Mazurskiego w Olsztynie. Ich celem było podniesienie świadomości, wiedzy i umiejętności pracowników sektora B+R oraz wzrost komercjalizacji rezultatów prac badawczych pod kątem zapewnienia efektywności współpracy między sektorem B+R. Na zlecenie Centrum Innowacji i Transferu Technologii Uniwersytetu Warmińsko-Mazurskiego w Olsztynie przygotowałam ekspertyzy z przeprowadzonych audytów technologicznych w przedsiębiorstwach z branży spożywczej w ramach projektu BISNEP – Business and Innovation Support Network for North-East Poland.

Brałam udział w zespołach eksperckich i konkursowych, m.in. byłam członkiem jury oceniającego najlepszą potrawę regionalną w ramach finału regionalnego konkursu „Smak Warmii, Mazur i Powiśla” organizowanego przez Urząd Marszałkowski w Olsztynie oraz członkiem jury oceniającego najlepszą potrawę regionalną w ramach konkursu „Nasze Kulinarne Dziedzictwo – Smaki Regionów” organizowanego przez Urząd Marszałkowski w Olsztynie.

Wypromowałam 24 prace magisterskie oraz 59 prac inżynierskich. Dotychczas przygotowałam recenzje 7 manuskryptów złożonych m.in. do takich czasopism, jak: European Food Research and Technology, Italian Journal of Food Sciences, Polish Journal of Natural Sciences, Journal of Agricultural Science and Food Technology, Journal of Elementology oraz LogForum.

Tabela 1. **TABELARYCZNY WYKAZ DOROBKU NAUKOWEGO ZAMIESZCZONEGO W ZAŁĄCZNIKU 4**

Kategoria	Liczba	IF ¹	Liczba cytowań ²	Punkty MNiSW ³ zgodnie z rokiem wydania		Punkty MNiSW ⁴ wg aktualnego komunikatu	
				ogółem	wg udziału	ogółem	wg udziału
Oryginalne prace twórcze przed uzyskaniem stopnia doktora							
Publikacje w czasopismach recenzowanych innych niż znajdujące się w bazie Journal Citation Reports (JCR)	1	-	-	4	0,8	-	-
Rozdziały w monografiach naukowych	1	-	-	-	-	-	-
Referaty i materiały konferencyjne	1	-	-	-	-	-	-
Oryginalne prace twórcze po uzyskaniu stopnia doktora							
Publikacje w czasopismach znajdujących się w bazie Journal Citation Reports (JCR)	8	2,531	19	72	43,2	125	77,25
Publikacje w czasopismach innych niż znajdujące się w bazie Journal Citation Reports (JCR)	40	0,314	5	258	113,30	352	166,75
Monografia stanowiąca osiągnięcie naukowe	1	-	-	20	20	25	25
Rozdziały w monografiach naukowych	14	-	-	41	18,65	45	21,25
Referaty i materiały konferencyjne	5	-	-	-	-	-	-
Sprawozdania, raporty	3	-	-	-	-	-	-
Komunikaty i doniesienia naukowe na konferencjach krajowych i międzynarodowych							
- przed uzyskaniem stopnia doktora	4	-	-	-	-	-	-
- po uzyskaniu stopnia doktora	47	-	-	-	-	-	-
Razem	125	2,845	24	395	195,95	547	290,25

¹ Impact factor według bazy Journal Citation Reports (JCR), zgodnie z rokiem opublikowania.

² Liczba cytowań według Web of Science na dzień 31 marca 2017 r.

³ Punkty MNiSW według Komunikatu Ministra Nauki i Szkolnictwa Wyższego zgodnie z rokiem opublikowania i obowiązującym na rok opublikowania Rozporządzeniem dotyczącym parametryzacji jednostek naukowych.

⁴ Punkty MNiSW według Komunikatu Ministra Nauki i Szkolnictwa Wyższego z dnia 9 grudnia 2016 r. w sprawie wykazu czasopism naukowych wraz z liczbą punktów jakie można otrzymać za publikację w danym tytule i zgodnie z obowiązującym Rozporządzeniem z dnia 12 grudnia 2016 r. w sprawie przyznawania kategorii naukowej jednostkom naukowym i uczelniom, w których zgodnie z ich statutami nie wyodrębniono podstawowych jednostek organizacyjnych.

Monika Radzyńska