

Streszczenie

Coraz większe zainteresowanie współczesnego człowieka własnym zdrowiem, a co za tym idzie również aktywnością fizyczną i prawidłowym żywieniem oraz rosnąca świadomość konsumentów stanowią wyzwanie dla producentów żywności. Konsumentom coraz częściej interesują się napojami naturalnymi i prozdrowotnymi, na co odpowiadają współcześni producenci, oferując napoje zawierające różnorodne surowce roślinne. Jednakże na polskim rynku występuje ograniczona ilość tego typu napojów, a przykładem występującej luki asortymentowej jest brak napojów izotonicznych na bazie surowców roślinnych, szczególnie surowców lokalnych.

Zainteresowanie napojami wykazują również światowi naukowcy, którzy podejmują się badań dotyczących tematyki napojów funkcjonalnych. Jednakże zagadnieniem napojów izotonicznych na bazie surowców roślinnych interesowali się pojedynczy z nich, a prace badawcze często dotyczyły surowców obcego pochodzenia.

Powyższe aspekty wskazały na występującą lukę badawczą i uzasadniły prowadzenie badań, których celem było opracowanie napojów izotonicznych na bazie surowców roślinnych, zawierających substancje aktywne biologicznie oraz analizę zainteresowania konsumentów takimi napojami. Przyjęto cztery hipotezy badawcze:

Hipoteza I: Na rynku istnieje zapotrzebowanie na napoje izotoniczne na bazie surowców roślinnych.

Hipoteza II: Wybrane lokalne surowce roślinne znajdują zastosowanie w przygotowaniu bazy napojów izotonicznych.

Hipoteza III: Wykorzystanie do przygotowania bazy napoju izotonicznego surowiec roślinny zwiększa potencjał funkcjonalny napoju.

Hipoteza IV: Wykorzystanie surowców roślinnych jako bazy napoju izotonicznego determinuje jego akceptację przez konsumentów.

Zakres pracy obejmował sześć etapów, w których zastosowano różne metody badawcze i statystyczne. W ramach postępowania badawczego przeprowadzono badanie opinii, postaw i zachowań konsumentów napojów izotonicznych, ocenę cech fizykochemicznych wyciągów z surowców roślinnych, soków i prototypowych napojów, analizę sensorycznej jakości opracowanych innowacyjnych napojów izotonicznych, badania fizykochemiczne kluczowych parametrów decydujących o jakości napojów izotonicznych oraz o ich potencjalnym działaniu prozdrowotnym, a także ocenę konsumenckiej akceptacji opracowanych napojów.

Zaobserwowano, że konsument jest zainteresowany napojami izotonicznymi na bazie naturalnych składników i barwników, a w szczególności na bazie soków owocowych, herbaty i powszechnie znanych ziół i kwiatów. Wykazano, że możliwe jest wykorzystanie surowców roślinnych, w tym surowców lokalnych, do opracowania na ich bazie napojów izotonicznych. Potwierdzono, że wykorzystanie surowców roślinnych jako bazy napoju zwiększa jego potencjał prozdrowotny poprzez zwiększony potencjał przeciwutleniający. Wykazano, że napoje izotoniczne na bazie naparu z mięty pieprzowej oraz na bazie soku jabłkowego były napojami najwyżej akceptowanymi przez potencjalnych konsumentów, przy czym ten drugi został przez nich zaakceptowany dopiero po uzyskaniu informacji na temat jego składu. Równocześnie stwierdzono, że konsument w wyborze napoju izotonicznego i jego akceptacji kieruje się głównie jakością sensoryczną produktu, a informacja o wykorzystanym surowcu roślinnym nie miała dużego wpływu na akceptację ogólną innowacyjnych napojów izotonicznych. Przeprowadzone badania pozwoliły również na otrzymanie dwóch modeli prognostycznych o zastosowaniu praktycznym (modelu zachowań konsumenta i modelu akceptacji napojów izotonicznych).

Przedstawione wyniki i ich analiza posiadają wartość aplikacyjną. Mogą one stanowić cenną wiedzę dla producentów napojów izotonicznych i być wykorzystane do skutecznego zarządzania produktem oraz podejmowania właściwych działań marketingowych i sprzedażowych. Dodatkowo mogą być cenne w kontekście tworzenia napojów o właściwej osmolalności i jakości organoleptycznej.