Kraków, 10.03.2022 r.

Dr hab. inż. Michał Halagarda, prof. UEK
Katedra Jakości Produktów Żywnościowych
Instytut Nauk o Jakości i Zarządzania Produktem
Uniwersytet Ekonomiczny w Krakowie

RECENZJA ROZPRAWY DOKTORSKIEJ

mgr inż. Magdy Śniegockiej-Dworak
pt. „Determinanty rozwoju rynku produktów tradycyjnych i regionalnych oraz czynniki wpływające na jakość tych produktów"
wykonanej pod kierunkiem dr hab. inż. Aleksandry Wilczyńskiej, prof. UMG oraz dr inż. Agnieszki Palki

Przedstawiona do recenzji rozprawa liczy łącznie z załącznikami 162 strony. Praca składa się ze wstępu, pięciu rozdziałów, podsumowania i wniosków, spisu literatury, spisu rysunków i tabel oraz załączników, a także streszczenia. Cytowana w pracy literatura obejmuje 127 pozycji, z czego tylko 18 to publikacje obcojęzyczne. Dodatkowo Autorka wykorzystała 15 aktów prawnych i 19 stron internetowych. Jedynie 19 pozycji literaturowych to publikacje z ostatnich pięciu lat (podana statystyka może być niepełna, gdyż w niektórych opisach bibliograficznych nie podano roku wydania).

Wyselekcjonowany zestaw oryginalnych źródeł obejmuje większość krajowych publikacji. Niestety pominięto kilka istotnych światowych pozycji literaturowych dotyczących tematyki związanej z żywnością tradycyjną i regionalną. Dobór literatury można jednak uznać za trafny i świadczący o wystarczającej znajomości piśmiennictwa dotyczącego tematyki pracy doktorskiej.

Praca ma charakter teoretyczno-empiryczny. Wyróżnić w niej można dwie części: literaturową (rozdziały 1-2), liczącą 54 strony i badawczą (rozdziały 3-5), liczącą 69 stron. Praca jest merytorycznie spójna i posiada logiczny układ treści przy zachowaniu odpowiednich proporcji objętościowych.

W pracy Autorka podejmuje problematykę rozwoju polskiego rynku żywności regionalnej i tradycyjnej. Głównym celem była identyfikacja czynników determinujących konsumpcję i wytwarzanie produktów tradycyjnych oraz regionalnych, a także weryfikacja różnic w jakości pomiędzy tego typu wyrobami a produktami konwencjonalnymi na przykładzie przetworów mięsnych. Praca wpisuje się w obszar badawczy Nauk o zarządzaniu i jakości.

Część literaturowa napisana jest w przemyślany sposób i w zasadzie dowodzi znajomości podjętej w pracy tematyki, choć pojawiają się pewne nieścisłości i błędy o charakterze merytorycznym.

Wstęp wprowadza w zagadnienia poruszane w pracy. Wskazując przyczyny podjęcia badań Autorka zwraca uwagę na powiększanie się rynku produktów tradycyjnych i regionalnych, nieliczne publikacje dotyczące omawianej tematyki oraz brak wyników analiz, których celem było porównanie jakość produktów tradycyjnych i konwencjonalnych. Ponadto Doktorantka wskazuje, iż badania zrealizowano głównie na terenie powiatu tczewskiego ze względu na niewielką liczbę wytwarzanych w tym rejonie produktów tradycyjnych. W tym miejscu chciałbym prosić doktorantkę o wyjaśnienie tej kwestii. Zwykle bowiem wybiera się obszar o największej liczbie produktów lub reprezentatywny dla kraju. Ponadto chciałbym zwrócić uwagę na fakt, iż badania których celem było porównanie jakości żywności tradycyjnej i konwencjonalnej można znaleźć w literaturze np.:

- Halagarda M., Kędzior W., Pyrzyńska E. (2018). Nutritional Value and Potential Chemical Food Safety Hazards of Selected Polish Sausages as Influenced by their Traditionality, Meat Science,139: 25-34;
- Halagarda M., Kędzior W., Pyrzyńska E., Kudełka W. (2018). Fatty Acid Compositions of Selected Polish Pork Hams and Sausages as Influenced by Their Traditionality. Sustainability, 10(11): 1-13;
- Halagarda M., Kędzior W., Pyrzyńska E. (2017). Nutritional Value and Potential Chemical Food Safety Hazards of Selected Traditional and Conventional Pork Hams from Poland. Journal of Food Quality, 2017: 1-10;

- Garbowska B., Radzymińska M., Jakubowska D. (2013). Influence of the origin on selected determinants of the quality of pork meat products. Czech Journal of Food Sciences, 31: 547-552,

przy czym ostatnie z przykładowych źródeł jest powoływane przez Doktorantkę w niniejszej rozprawie. Chciałbym również zaznaczyć, iż nie istnieje Lista Produktów Tradycyjnych i Regionalnych. Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi prowadzi Listę Produktów Tradycyjnych. Ponadto Autorka we wstępie znacząco upraszcza kryteria uznania produktu za tradycyjny lub regionalny. W moim odczuciu należałoby zrezygnować w tym miejscu z omawiania tego zagadnienia. Chciałbym również zapytać Autorki dlaczego wskazuje region Kaszub jako konkurencyjny w stosunku do regionu Kociewie w kontekście wytwarzania żywności tradycyjnej/regionalnej?

W kolejnych rozdziałach Doktorantka przedstawia informacje dotyczące rynku żywności tradycyjnej i regionalnej, świadomości konsumentów na temat żywności, kwestii związanych z jakością żywności, a także próbuje zdefiniować produkty regionalne i tradycyjne. Ponadto omawia zagadnienia związane z prawodawstwem polskim i europejskim w zakresie żywności regionalnej i tradycyjnej, a także przedstawia informacje na temat dobrowolnych systemów jej rejestracji. Autorka analizuje także etapy cyklu życia produktu tradycyjnego i regionalnego.

Oceniając część literaturową chciałbym podkreślić, że Autorka wykazała się wystarczającą znajomością zagadnień dotyczących prezentowanej tematyki, a także umiejętnością ich syntetycznego przedstawiania. Korzystała z wystarczająco szerokiego spektrum pozycji literaturowych, których dobór i aktualność jest odpowiednia do poruszanych zagadnień. W tym miejscu chciałbym jednak prosić Autorkę o wyjaśnienie kilku kwestii:

1. Na stronie 13 Autorka pisze o żywności „o wysokich standardach". Czy Doktorantka miała na myśli żywność o wysokiej jakości? Jeśli nie, to pytanie brzmi o wysokich standardach czego?
2. Na stronie 14 Doktorantka wskazuje na cele wprowadzenia Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012. Robi to jednak w bardzo uproszczony sposób. Prosiłbym o rozwinięcie tego zagadnienia.
3. Na stronie 15 Autorka informuje czytelnika, iż „polskie produkty charakteryzuje wysoka jakość, zarówno w procesie pozyskiwania surowców, jak i ich przetwarzania". Zdanie nie jest do końca poprawne stylistyczne, ale co bardziej istotne brak jest źródła dla poparcia tej tezy.

4. Na stronie 15 Doktorantka wskazuje, iż konsument ma możliwość śledzenia produktu na każdym etapie jego życia. Mam pewne wątpliwości i w związku z tym prosiłbym o szersze wyjaśnienie tej kwestii.
5. Na stronie 17 Autorka mylnie wskazuje, iż kaloryczność to zawartość energii lub składników odżywczych. Proszę o sprostowanie.
6. Na stronie 19 Doktorantka wskazuje, że produkty konwencjonalne obarczone są dużą dozą niepewności, a nawet braku zaufania konsumentów. Prosiłbym, o rozwiniecie tej myśli oraz powołanie się na stosowne źródła literaturowe.
7. Na stronie 19 linie 8-12 – zdanie sugeruje, że w przypadku produktów tradycyjnych mogą występować problemy z bezpieczeństwem żywności. Należałoby szerzej omówić tą kwestię.
8. Na stronie 21 Autorka informuje, iż produkty tradycyjne są propagowane wśród konsumentów poprzez liczne akcje promocyjne. Brakuje jednak przykładów.
9. Na stronie 27 Doktorantka wskazuje, że środki ochrony produktów tradycyjnych i regionalnych mają pełnić rolę gwaranta. Powstaje pytanie: gwaranta czego?
10. Autorka mylnie wskazuje, że podstawą prawną zapewnienia produktom tradycyjnym i regionalnym ochrony w Unii Europejskiej są Rozporządzenia Rady UE nr 510/2006 i 509/2006. Rozporządzenia te zostały bowiem zastąpione przez Rozporządzenie nr 1151/2012.
11. Na stronie 32 Autorka informuje, iż jabłka grójeckie czekają na rejestrację. Nie jest to prawda, gdyż produkt ten jest zarejestrowany, a jedynie modyfikacja jego specyfikacji czeka na rejestrację.
12. Nie jest prawdą również, że w przypadku Gwarantowanych Tradycyjnych Specjalności wymagana jest 25-letnia tradycja wytwarzania (str. 33). Proszę o korektę.
13. Na stronie 34 Autorka sugeruje, iż twaróg wędzony jest produktem zarejestrowanym jako Gwarantowana Tradycyjna Specjalność. Produkt ten oczekuje na rejestrację.
14. Na stronie 43 Doktorantka wskazuje, iż surowce do produkcji artykułów żywnościowych powinny charakteryzować się „naturalną zdolnością reologiczną". Co Autorka ma na myśli?
15. Na stronie 48 linia 5 – nie bardzo wiem, co Autorka miała na myśli. Proszę o wyjaśnienie.
16. Na jakiej podstawie Doktorantka wnioskuje, iż na rynek zostały wprowadzone podrobione produkty? (str. 50)
17. Co Autorka rozumie poprzez „użytkowość" produktów żywnościowych? (str. 50)

18. Jakie informacje są zagwarantowane poprzez uczestnictwo w systemie wyróżniania produktów tradycyjnych i regionalnych? (str. 51)
19. Dlaczego Doktorantka w rozdziale 2.2 skupia się jedynie na konkretnym przykładzie produktów tradycyjnych, którym są mięso i przetwory mięsne?
20. Na stronie 56 Autorka wskazuje, iż regulacje, które omawia we wcześniejszym fragmencie tekstu, dotyczą przede wszystkim przedsiębiorstw sektora spożywczego. W takim razie jakiego jeszcze?

Część empiryczną (II) pracy rozpoczyna rozdział 1, w którym Autorka przedstawiła cele i hipotezy pracy. Przyznam, że wprowadzenie do rozdziału jest dość kontrowersyjne. Dlaczego Doktorantka uważa, że brakuje przepisów, które uregulowałby procesy produkcyjne produktów tradycyjnych i regionalnych? Wszak rozporządzenie nr 1151/2012 dotyczy właśnie tych kwestii.

Autorka wskazuje, że głównym celem rozprawy było zbadanie lokalnego rynku produktów tradycyjnych i regionalnych oraz analiza czynników wpływających na rozwój produkcji i dystrybucji żywności tradycyjnej i regionalnej w wybranych powiatach województwa pomorskiego. Dla zrealizowania celu pracy Doktorantka sformułowała cztery zadania badawcze oraz postawiła pięć następujących hipotez merytorycznych:

1. Respondenci uważają, że produkty tradycyjne i regionalne charakteryzują się dobrą jakością.
2. Niski poziom edukacji oraz brak świadomości konsumentów z regionu Kociewia sprawia, iż nie identyfikują i nie rozróżniają oznaczeń żywności tradycyjnej, niemniej jednak deklarują, iż chętnie nabywają produkty tradycyjne i regionalne posiadające odpowiednie oznaczenia.
3. Przypuszcza się, że lokalni wytwórcy żywności są zainteresowani wyróżnianiem swoich produktów poprzez nadawanie im oznaczeń produktów tradycyjnych i regionalnych.
4. Zakłada się, że jakość wybranych produktów tradycyjnych i regionalnych (określana jako zgodność z wymaganiami) nie odbiega od jakości ich konwencjonalnych odpowiedników.
5. Cechą odróżniającą produkty tradycyjne od konwencjonalnych jest jakość sensoryczna.

W mojej opinii hipoteza druga jest zbyt rozbudowana i przez to trudna do weryfikacji. Ponadto hipoteza trzecia i czwarta zostały sformułowane w niewłaściwy sposób, sugerujący pewne przypuszczenia/założenia.

W rozdziale 2 drugiej części pracy Autorka przedstawiła informację na temat metodyki wykorzystanej w badaniach empirycznych. Warto podkreślić dość dobre przygotowanie programu badawczego, którego realizacja wymagała od Doktorantki dużego zaangażowania. Metody badań w dużej mierze zostały przedstawione poprawnie i wyczerpująco. Mam wątpliwość czy na pewno Doktorantka korzystała z celowego doboru próby badawczej (np. str. 65). Doktorantka wymiennie stosuje też pojęcia produktu regionalnego i tradycyjnego. Wszak charakter tych produktów może być różny. Ponadto jedna z ankiet dotyczyła tylko produktów regionalnych, inna zaś tylko tradycyjnych. Skąd taka rozbieżność? Ponadto w związku z tą kwestią sugerowałbym lepszą organizację przedstawienia wyników badań, aby jasno było wskazane jakich produktów dotyczyła analiza.

Zastanawiam się w jaki sposób ankieta dotycząca znajomości potraw tradycyjnych przybliżyła Doktorantkę do realizacji celu rozprawy? Prosiłbym o wyjaśnienie przyczyn podjęcia tych badań.

W rozdziale 2.4 Autorka wskazała, że do badań zostały wybrane produkty tradycyjne zakupione w sklepie firmowym producenta legitymującego się certyfikatem Europejskiej Sieci Regionalnego Dziedzictwa Kulinarnego. Czy jednak to nie sam produkt powinien być opatrzony stosownym certyfikatem? Dlaczego Doktorantka nie zdecydowała się na wybór produktu tradycyjnego wpisanego na Listę Produktów Tradycyjnych MRiRW? Istotne byłoby też przedstawienie charakterystyki grupy analizującej wyroby pod kątem sensorycznym. W pracy brakuje również informacji na temat liczby powtórzeń analiz. Wszak przetwory mięsne charakteryzuje duża zmienność w zależności od pochodzenia surowca, a nawet pory roku. Prosiłbym o wyjaśnienie jaką metodą analizowano zawartość tłuszczu: Gerbera czy ekstrakcyjną przedstawioną w normie PN-ISO 1444:2000?

W rozdziale 3 drugiej części pracy Doktorantka przedstawia i omawia wyniki badań własnych. Uzyskane przez Autorkę dane pozwoliły na weryfikację opinii producentów na temat bezpieczeństwa produktów oferowanych do sprzedaży bezpośredniej oraz na ocenę zainteresowania producentów rejestracją żywności tradycyjnej oraz regionalnej. Moje wątpliwości w kontekście założeń pracy budzi celowość weryfikacji kwestii dotyczących bezpieczeństwa żywności. Prosiłbym o wskazanie przyczyn podjęcia się analizy tego

zagadnienia w pracy. Doktorantka zweryfikowała również wiedzę konsumentów na temat żywności regionalnej oraz zbadała ich zainteresowanie i opinie jej dotyczące. Kolejne badania weryfikowały wiedzę na temat produktów tradycyjnych i regionalnych, a trzecia ankieta konsumencka sprawdzała znajomość potraw tradycyjnych i była przeprowadzona wśród mieszkańców regionu Kociewie.

Wyniki badań zostały omówione wyczerpująco i z wykorzystaniem metod statystycznych. Brakuje jednak odniesień do wyników podobnych badań, które zaprezentowano w literaturze światowej. Ponadto na stronie 104 Doktorantka wskazuje, iż przyczyną odrzucenia znacznej części ankiet było błędne zrozumienie poleceń przez respondentów. Sugeruję, aby w przyszłość Autorka przed badaniami właściwymi zawsze wykonywała badania pilotażowe pozwalające na skorygowanie błędów, które mogą się pojawić w kwestionariuszu ankietowym.

W dalszej części pracy Autorka porównała dwa wybrane rodzaje wędzonek i dwa rodzaje kiełbas tradycyjnych i ich konwencjonalnych odpowiedników. Wzięła pod uwagę zarówno parametry sensoryczne, jak i ich wartość odżywczą. W przypadku badań laboratoryjnych brakuje przedstawienia wyników analiz profilowania sensorycznego kiełbas. Jaka jest tego przyczyna? Na stronie 121 Autorka wskazuje, że testy akceptacji konsumenckiej były prowadzone w oparciu o mierzalną punktację. Czy zatem punktacja może być niemierzalna? Dlaczego Doktorantka w Tabeli 37 przedstawia średnie wyniki oceny sensorycznej dla kiełbas tradycyjnych i konwencjonalnych, podczas gdy w Tabeli 36 podaje wyniki osobno dla polędwicy i szynki? Brakuje informacji na temat barwy kiełbas. Dlaczego Doktorantka zdecydowała się na prezentację wyników analiz fizykochemicznych na wykresach? Skutkuje to brakiem informacji na temat wielkości odchyleń standardowych oraz wyników analizy statystycznej. Dlaczego Doktorantka nie zweryfikowała różnic w zawartości fosforu pomiędzy produktami tradycyjnymi i konwencjonalnymi? Wszak to jeden z podstawowych parametrów mogących różnicować te dwie grupy wyrobów. W mojej opinii Doktorantka zbyt pobieżnie omawia wyniki dotyczące zawartości azotanów. Temat ten jest interesujący i ma dość szeroki kontekst, zarówno z perspektywy legislacyjnej, jak i konsumenckiej. Moje duże wątpliwości budzą wyniki oceny zawartości białka. Proszę spojrzeć chociażby na artykuł przeglądowy mojego autorstwa (Halagarda M., Wójciak K. (2022). Health and Safety Aspects of Traditional European Meat Products: a Review. Meat Science, 184: 1-26).

W wyniku przeprowadzonych badań Autorka ustaliła, iż producenci są zainteresowani rejestracją swoich produktów jako tradycyjne lub regionalne. Konsumenci z kolei wykazują chęć nabywania żywności tradycyjnej i regionalnej, głównie ze względu na sprawdzone pochodzenie. Najczęściej nabywają wędliny, jaja, nabiał oraz warzywa i ich przetwory. Czynnikami motywującymi do zakupu jest wysoka jakość tego typu produktów. Pomimo, iż konsumenci potrafili prawidłowo wskazać definicję produktów regionalnych, nie umieli oni prawidłowo zidentyfikować oznaczeń nadawanych tego typu produktom. Na przykładzie wybranych wędlin i kiełbas Autorka stwierdziła, że pomiędzy żywnością tradycyjną i konwencjonalną nie ma większych różnic dotyczących wartości odżywczej. Niemniej jednak produkty tradycyjne charakteryzują się istotnie lepszą jakością sensoryczną w stosunku do ich konwencjonalnych odpowiedników. W podsumowaniu i we wnioskach brakuje jednak konkretnego odniesienia się do postawionych hipotez i informacji na temat ich przyjęcia bądź odrzucenia.

Streszczenie rozprawy doktorskiej jest napisane poprawnie. Przedstawia motywy podjęcia tematu, cele pracy i główne wnioski. Zauważono jedynie powtórzenie słowa „są" (str. 159, linia 12) oraz mówiąc o wynikach badań laboratoryjnych lepiej było użyć liczby mnogiej tj. „analiz fizykochemicznych" zamiast „analizy fizyko-chemicznej".

Rozprawa w dużej mierze jest napisana poprawnym językiem, a przeprowadzona dyskusja i wnioskowanie świadczą o dojrzałości naukowej Doktorantki. W pracy występują nieliczne błędy językowe (np. str. 9 linie 21-23 oraz 27, str. 45 linie 5-6, str. 50 linie 4-5, str. 55 linie 8-9, str. 55 linie 11-13 należy zmienić styl zdania; str. 16 linia 19 „odpowiednią cenę" nie „odpowiednia cena"; str. 16 linia 21 zamiast „są to" „są to m. in."; str. 17 akapit 2. powtórzenie „znajomości"; str. 20 linia 3 brak „w"; str. 42 linia 11 nie „autentyczny związek", a „autentycznego związku"; str. 42 linia 26 nie „a" a „aby", str. 43 linia 13 nie „tras" a „trans", str. 43 linia 16 nie rozpoczyna się zdań od liczb, brak odstępu między zdaniami; str.45 linia 2 „systemem" nie „system"; str. 47 linia 1 brak słowa „jest") i edytorskie (na końcu linii pozostawione jednoliterowe spójniki i przyimki np. str. 8, linie 8 i 10, str. 12 linia 1, etc.; braki odstępów między wyrazami np. str. 10 linia 5). Ponadto sugerowałbym stosowanie numeracji ciągłej rozdziałów.

W znacznej mierze Autorka w swoich rozważaniach poprawnie wykorzystuje literaturę przedmiotu, a cytowania zredagowane są w sposób poprawny. Niemniej jednak, niektóre akapity wymagają podania stosownego źródła np. str. 21 ostatni akapit, str. 49 drugi akapit oraz

pierwsze zdanie trzeciego akapitu 3, str. 50 drugi akapit, str. 98 pierwszy akapit. Dodatkowo w niektórych pozycjach bibliograficznych brakuje roku wydania.

Ocena ogólna i wniosek końcowy

Przedstawione przeze mnie powyżej uwagi oraz pytania nie umniejszają mojej dobrej oceny wartości recenzowanej rozprawy. Mgr inż. Magda Śniegocka-Dworak przeprowadziła szereg badań, a uzyskane informacje, wraz z ich autorską analizą stanowiły podstawę do sformułowania wielu ważnych wniosków, które dokumentują realizację celu pracy i weryfikują przyjęte hipotezy badawcze. Zaprezentowana rozprawa doktorska wzbogaca wiedzę dotyczącą rynku produktów regionalnych i tradycyjnych w Polsce.

Uważam zatem, że recenzowana praca doktorska pod względem merytorycznym i formalnym w wystarczającym stopniu spełnia wymogi stawiane rozprawom na stopień naukowy doktora, zgodnie z przepisami o stopniach i tytułach naukowych. Wnioskuję zatem do Rady Wydziału Zarządzania i Nauk o Jakości Uniwersytetu Morskiego w Gdyni o jej przyjęcie i dopuszczenie mgr inż. Magdy Śniegockiej-Dworak do dalszych etapów przewodu doktorskiego.

KIEROWNIK KATEDRY
Jakości Produktów Żywnościowych
Michał Halagarda
Prof. UEK dr hab. Inż. Michał Halagarda