

Olsztyn, 24. 03. 2022

Prof. dr hab. inż. Ryszard Żywica, prof. zw.  
Instytut Nauk o Zarządzaniu i Jakości  
Wydział Nauk Ekonomicznych,  
Uniwersytet Warmińsko-Mazurski  
w Olsztynie

Pani  
dr hab. inż. Aleksandra Wilczyńska, prof. UMG.  
Przewodnicząca Rady Naukowej Wydziału  
Zarządzania i Nauk o Jakości, Uniwersytetu  
Morskiego w Gdyni

## RECENZJA

**pracy doktorskiej pt. „Determinanty rozwoju rynku produktów  
tradycyjnych i regionalnych oraz czynniki wpływające na jakość tych produktów”  
autorstwa Pani mgr inż. Magdy Marii Śniegockiej-Dworak**

Promotor: dr hab. inż. Aleksandra Wilczyńska, prof. UMG

Promotor pomocniczy: dr inż. Agnieszka Palka

### **Podstawa wykonania recenzji:**

Recenzja wykonana została na podstawie informacji zawartej w piśmie Pani dr hab. inż. Aleksandry Wilczyńskiej, prof. UMG, Przewodniczącej Rady Naukowej Wydziału Zarządzania i Nauk o Jakości, Uniwersytetu Morskiego w Gdyni z dnia 31 stycznia 2022 roku (Znak RW2NJB – 511/2022), zgodnie z Uchwałą Rady Naukowej Wydziału Zarządzania i Nauk o Jakości, Uniwersytetu Morskiego w Gdyni z dnia 27 stycznia 2022 roku o powołaniu mnie na Recenzenta pracy doktorskiej mgr inż. **Magdy Marii Śniegockiej-Dworak**.

### **Komentarz wstępny**

Dobra i sprzyjająca zdrowiu żywność oraz odpowiednie żywienie, nie mające alternatywy dla dobra ludzkości zawsze były oczekiwane przez konsumentów w odpowiedniej ilości oraz niezbędnej jakości. Wiązało się to z zawartością pełnowartościowego oraz dobrze przyswajalnego białka, wysokoenergetycznego tłuszczu, witamin, a także mikroelementów niezbędnych w procesach metabolicznych przebiegających w organizmie człowieka. Oczywisty postęp technologiczny i początkowy zachwyty a następnie przesyty nowymi produktami, masowo produkowanej i wysoko przetworzonej żywności spowodował, że zaczęto poszukiwać produktów wytwarzanych w sposób naturalny, tradycyjny. Niski stopień przetworzenia, naturalność, brak dodatków oraz dozwolonych

substancji chemicznych sprawił, że żywność tradycyjna i regionalna wytwarzana ze specjalnych składników, dzięki tradycyjnej metodzie, cieszy się coraz szerszym zainteresowaniem. Stała się dzięki temu coraz bardziej pożądaną przez konsumentów alternatywą dla produktów żywnościowych wytwarzanych na skalę przemysłową. Odzwierciedla się to w ciągłym wzroście popytu na żywność tradycyjną w formie przetworzonych i nieprzetworzonych produktów, pochodzących ze sprawdzonego źródła, zarówno w kraju jak i za granicą.

Biorąc pod uwagę między innymi powyższe względy oraz zróżnicowaną jakość masowo produkowanej i wysoko przetworzonej żywności, Doktorantka w sposób **interesujący zaprojektowała i** przeprowadziła obszerne badania mające na celu zbadanie determinantów rynku produktów tradycyjnych i regionalnych. Następnie dokonała analizy zdefiniowanych czynników wpływających na rozwój produkcji i dystrybucji żywności tradycyjnej oraz regionalnej, co w efekcie stało się podstawą **dysertacji na stopień naukowy doktora**.

### **Charakterystyka i ocena pracy**

Przedłożona do recenzji praca obejmuje 162 strony maszynopisu w ogólnie przyjętym dla prac doktorskich układzie zawierającym: wstęp, przegląd piśmiennictwa (Rynek i jakość żywności tradycyjnej oraz regionalnej), cel badań i hipotezy badawcze, metodykę oraz organizację badań, omówienie wyników i ich dyskusję, następnie podsumowanie i wnioski oraz spis literatury, rysunków, tabel i załączników a także streszczenie w języku polskim i angielskim. Dokumentację pracy stanowią: 61 rysunków, 40 tabel, 7 załączników i obejmujący 127 pozycji wykaz cytowanego piśmiennictwa oraz 15 aktów prawnych i 19 stron internetowych. Praca jest napisana poprawnym językiem pod względem stylu i komunikatywności naukowej. Dopelnieniem tego waloru jest estetyczna szata edytorska, w tym głównie duża liczba (61) rysunków, które znacznie szybciej i bardziej przekonująco przemawiają do czytelnika niż np. tabele.

W części literaturowej, obejmującej 54 strony maszynopisu, Autorka, na wstępie dokonała wnikliwego przeglądu wiedzy dotyczącej charakterystyki polskiego rynku żywności oraz czynników wpływających na jego rozwój w odniesieniu do jakości żywności, jej pochodzenia oraz aktualnej świadomości i stopnia edukacji konsumenta. Następnie szczegółowo omówiła rynek żywności tradycyjnej w Polsce, ze szczególnym uwzględnieniem produktów tradycyjnych i regionalnych oraz systemu wyróżniania tego typu żywności. W drugiej (końcowej) części przeglądu piśmiennictwa Doktorantka omówiła jakość

produktów tradycyjnych w aspekcie etapów życia produktu tradycyjnego i regionalnego oraz odniosła się do problemu utożsamiania tych produktów z wysoką jakością w opinii konsumenta. Po omówieniu części teoretycznej podjętego zagadnienia Autorka przedstawiła cel główny i zadania badawcze umożliwiające jego realizację oraz prawidłowo sformułowanych i zweryfikowanych statystycznie 5 hipotez badawczych.

Część doświadczalna obejmuje logicznie zaplanowane badania przeprowadzone wśród producentów i konsumentów żywności tradycyjnej i regionalnej, w których zastosowała wiarygodną metodę badań ankietowych przeprowadzonych z wykorzystaniem autorskich kwestionariuszy. Na wstępie metodyki badań Doktorantka zamieściła schemat blokowy przedstawiający etapy realizacji badań, co sprawia, że praca okazała się bardziej przejrzystą metodycznie i tym samym bardziej czytelną.

Przedstawione w pracy wyniki badań ankietowych przeprowadzonych wśród producentów zostały przez Doktorantkę omówione głównie pod względem możliwej dystrybucji produktów tradycyjnych oraz ich zainteresowania nadawaniem tym produktom oznaczeń a także uzyskania opinii producentów na temat bezpieczeństwa produktów tradycyjnych, regionalnych. Badania ankietowe wśród konsumentów zostały natomiast omówione pod względem ich zainteresowania oraz wiedzy o produktach tradycyjnych i regionalnych. Wyniki badań przeprowadzonych wśród producentów wykazały, że mają oni pozytywne doświadczenia związane z produkcją oraz sprzedażą produktów tradycyjnych i regionalnych. Doktorantka stwierdziła również, że producenci coraz chętniej biorą udział w systemach (konkursach) wyróżniania żywności. Wyniki badań przeprowadzonych wśród konsumentów wykazały natomiast, że deklarują oni znajomość i nabywanie tego typu żywności, jednak weryfikacja ich wiedzy na temat oznaczeń związanych z żywnością tradycyjną i regionalną wykazała, że większość (ok 75% respondentów) nie potrafi prawidłowo zidentyfikować oznaczeń żywności tradycyjnej i regionalnej.

W wyniku analizy fizyko-chemicznej Autorka pracy stwierdziła, że żywność tradycyjna pod względem oznaczanych wyróżników nie różni się znacząco od żywności konwencjonalnej. Natomiast czynnikami, które w największym stopniu mogą wpłynąć na rozwój rynku produktów tradycyjnych i regionalnych jest postrzeganie tej żywności przez konsumentów. Bowiem tylko konsument świadomy walorów tego rodzaju żywności będzie jej poszukiwał i ją kupował. Wysoka jakość sensoryczna tego rodzaju produktów może być czynnikiem przesądającym o wyborach konsumenckich i decyzjach zakupowych. Świadomi tego powinni być zarówno producenci jak i osoby zajmujące się marketingiem.

Analiza organoleptyczna i wybranych fizykochemicznych parametrów jakości badanych produktów wykazała, że wartości wybranych cech organoleptycznych i parametrów objętych badaniem wędlin tradycyjnych nie różnią się istotnie od wartości cech organoleptycznych i parametrów wędlin konwencjonalnych, co według Autorki oznacza że metoda wytwarzania nie wpływa na jakość zdefiniowaną jako zgodność z wymaganiami normy. Cechą różnicującą te dwie kategorie wędlin jest ich jakość sensoryczna, która w badaniach konsumenckich została wyżej oceniona dla wędlin tradycyjnych, w porównaniu z wynikami oceny sensorycznej wędlin konwencjonalnych.

Uzyskane wyniki i ich analiza statystyczna potwierdzają zatem zarówno trafność doboru metod badawczych jak również dobrej organizacji poszczególnych etapów przeprowadzonego eksperymentu (zaplanowania) w celu określenia skuteczności zrealizowania postawionego celu i weryfikacji założonych hipotez badawczych.

Praca zakończona jest podsumowaniem i wnioskami. W podsumowaniu Doktorantka podkreśliła, że aby zapewnić dalszy rozwój rynku produktów tradycyjnych i regionalnych należy dążyć do poszerzania wiedzy konsumentów na jego temat, między innymi poprzez szkolenia, czy akcje promocyjne, które wpłyną na wypracowanie wysokiego poziomu ich świadomości o spożywczych produktach regionalnych i tradycyjnych.

#### **Uwagi do pracy:**

- Str. 70, w. 6. „Decyzję o odrzuceniu hipotezy zerowej podejmowano **w oparciu o wartość poziomą**”.  
Powinno być „Decyzję o odrzuceniu hipotezy zerowej **podjęto na podstawie wartości poziomu**”.
- Str. 71, w. 16. „Wnioskowanie prowadzono **w oparciu**” (Rozdz. 2..  
Powinno być: „Wnioskowanie prowadzono **na podstawie**”.
- Str. 71, w.14 „**W przypadku** testowania czterech wartości średniej arytmetycznej (szynki) dalszą analizę - post-hoc - wykonywano testem HSD Tukey’a.  
Powinno być, np. „**Podczas.....**” .Przypadków w badaniach naukowych nie powinno być.
- Str. 160, w. 17. „przeprowadzone wśród producentów wykazały, iż mają oni pozytywne doświadczenia związane **z wytwarzaniem oraz zbywaniem** produktów tradycyjnych i regionalnych”. W streszczeniu powinno być raczej np. „**z produkcją oraz sprzedażą .....**”

- Streszczenie pracy w języku polskim. Wystarczy napisać „**Streszczenie**”.
- Summary in English. Wystarczy napisać: „**Summary**”.
- Jeżeli streszczenie jest częścią pracy to nie ma potrzeby umieszczania tytułu pracy i nazwisk promotorów.
- Str. 129, w. 18 „jednakże w połędwicy sopockiej stwierdzono najniższą ich **wartość**.”  
Powinno być: „jednakże w połędwicy sopockiej stwierdzono najniższą ich **zawartość**.”
- Str. 127, rys. 60. Porównanie zawartość białka w wędzonkach tradycyjnych i konwencjonalnych.  
Na rysunku przedstawiono wyłącznie produkty tradycyjne.
- Str. 128, rys. 61. Porównanie zawartości białka w kielbasach tradycyjnych i konwencjonalnych.  
Na rysunku przedstawiono wyłącznie produkty konwencjonalne.
- Str. 110, rys. 34, 35. Intensywność (natężenie) smaku słodkiego. Określenie „natężenie” jest zbędne, dotyczy parametru i bardziej związane jest w fizyce z gęstością.
- Streszczenie zawiera zbyt dużo metodyki i opisów a mało konkretnych (krótko opisanych wyników badań) oraz najważniejszych konkluzji.

Przedstawione uwagi nie zmniejszają zarówno wartości merytorycznej jak i naukowej przedłożonej do recenzji pracy na stopień doktora w dziedzinie nauk ekonomicznych (aktualnie w dziedzinie nauk społecznych) w dyscyplinie towaroznawstwo (aktualnie w dyscyplinie nauki o zarządzaniu i jakości).

Podsumowując stwierdzam, że przedstawione w pracy wyniki badań i ich analiza statystyczna dotyczą ważnych i aktualnych zagadnień oraz problemów związanych z rozwojem rynku produktów tradycyjnych i regionalnych a także czynników wpływających na ich jakość i powinny być opublikowane w renomowanych czasopismach naukowych. Dodatkowym uzasadnieniem jest to, że brak publikacji i doniesień na temat jakości produktów tradycyjnych i regionalnych oraz brak badań porównujących produkty tradycyjne z konwencjonalnymi stał się podstawą podjęcia ważnych badań i przygotowania recenzowanej rozprawy dysercyjnej.

### **Wniosek końcowy**

Biorąc pod uwagę wartość merytoryczną i naukową pracy doktorskiej **Pani mgr inż. Magdy Marii Śniegockiej-Dworak** pt. „Determinanty rozwoju rynku produktów tradycyjnych i regionalnych oraz czynniki wpływające na jakość tych produktów”, co potwierdza zaprojektowanie i rozwiązanie postawionego zadania z naukową wiarygodnością, dowodzącą jednocześnie dobrego opanowania warsztatu pracy naukowej oraz przedstawienie wniosków z gruntownie przedyskutowanych wyników badań własnych stwierdzam, że przedstawiona do recenzji praca spełnia merytoryczne i ustawowe wymagania stawiane pracom doktorskim.

Fakt ten uprawnia mnie do przedłożenia Radzie Naukowej Wydziału Zarządzania i Nauk o Jakości, Uniwersytetu Morskiego w Gdyni wniosku o dopuszczenie **Pani mgr inż. Magdy Marii Śniegockiej-Dworak** do kolejnego etapu w postępowaniu doktorskim to jest do publicznej obrony.

