

Prof. dr hab. inż. Mariusz Florek

*Katedra Oceny Jakości i Przetwórstwa Produktów Zwierzęcych  
Wydział Nauk o Zwierzętach i Biogospodarki  
Uniwersytet Przyrodniczy w Lublinie*

## Recenzja

**rozprawy doktorskiej mgr inż. Dominiki Teresy Mesinger  
pt. „Identyfikacja postaw i zachowań polskich konsumentów wobec dziczyzny oraz  
optymalizacja warunków jej przechowywania w kontekście zmian w zarządzaniu  
łowiectwem i promocji zrównoważonej konsumpcji”**

**wykonanej pod kierunkiem dr hab. inż. Anety Ociecek, prof. UMG**

**Wydział Zarządzania i Nauk o Jakości  
Uniwersytet Morski w Gdyni**

Podstawę formalno-prawną opinii stanowi Uchwała Rady Naukowej Wydziału Zarządzania i Nauk o Jakości Uniwersytetu Morskiego w Gdyni z dnia 5 października 2023 r. (znak pisma: RWZNJB-511/2023 z dnia 12.10.2023 r.). Uchwała została poprzedzona wszczęciem w dniu 21 czerwca 2023 r. postępowania o nadanie stopnia doktora Pani mgr inż. Dominice Teresie Zawadzkiej (z d. Mesinger) na podstawie przedłożonej rozprawy doktorskiej pt. „Identyfikacja postaw i zachowań polskich konsumentów wobec dziczyzny oraz optymalizacja warunków jej przechowywania w kontekście zmian w zarządzaniu łowiectwem i promocji zrównoważonej konsumpcji” w dziedzinie nauk społecznych w dyscyplinie nauki o zarządzaniu i jakości.

Niniejsza recenzja została opracowana na podstawie wymagań zawartych w art. 187\* Ustawy z dnia 20 lipca 2018 r. Prawo o szkolnictwie wyższym i nauce (Dz. U. 2018 poz. 1668,

---

\* Art. 187. 1. Rozprawa doktorska prezentuje ogólną wiedzę teoretyczną kandydata w dyscyplinie albo dyscyplinach oraz umiejętność samodzielnego prowadzenia pracy naukowej lub artystycznej; 2. Przedmiotem rozprawy doktorskiej jest oryginalne rozwiązanie problemu naukowego, oryginalne rozwiązanie w zakresie zastosowania wyników własnych badań naukowych w sferze gospodarczej lub społecznej albo oryginalne dokonanie artystyczne; 3. Rozprawę doktorską może stanowić praca pisemna, w tym monografia naukowa, zbiór opublikowanych i powiązanych tematycznie artykułów naukowych, praca projektowa, konstrukcyjna, technologiczna, wdrożeniowa lub artystyczna, a także samodzielna i wyodrębniona część pracy zbiorowej; 4. Do rozprawy doktorskiej dołącza się streszczenie w języku angielskim, a do rozprawy doktorskiej przygotowanej w języku obcym również streszczenie w języku polskim. W przypadku gdy rozprawa doktorska nie jest pracą pisemną, dołącza się opis w językach polskim i angielskim.

z późn. zm.). Kierując się tymi kryteriami oceniono kluczowe wymagania, potwierdzające czy przedłożona dysertacja:

1) prezentuje ogólną wiedzę teoretyczną osoby ubiegającej się o nadanie stopnia doktora w określonej dyscyplinie;

2) wykazuje umiejętność samodzielnego prowadzenia pracy naukowej przez osobę ubiegającą się o nadanie stopnia doktora;

3) stanowi oryginalne rozwiązanie problemu naukowego, oryginalne rozwiązanie w zakresie zastosowania wyników własnych badań naukowych w sferze gospodarczej lub społecznej.

Ponadto, oceniono dodatkowe elementy rozprawy, jak jej struktura i treści, które mogą świadczyć i potwierdzać dobre przygotowanie edytorskie prezentowanych badań, zarówno pod względem językowym, jak i staranności oraz kompletności manuskryptu.

### **Ocena i uzasadnienie wymagań ustawowych dla rozpraw doktorskich**

#### **1) Ocena ogólnej wiedzy teoretycznej Doktorantki w przedmiotowej dyscyplinie**

Treści zaprezentowane w recenzowanej rozprawie przez Doktorantkę potwierdzają wysoki poziom zarówno ogólnej, jak i specjalistycznej wiedzy teoretycznej w dyscyplinie nauki o zarządzaniu i jakości, z podkreśleniem jej charakteru interdyscyplinarnego (rozdziały teoretyczne 1–4 ujęte w przeglądzie piśmiennictwa). Lektura tej części rozprawy, jak również sposób przedstawienia aktualnej wiedzy na temat stanu gospodarki łowieckiej i sytuacji na specyficznym rynku dziczyzny w złożonej sytuacji gospodarczej i społecznej w Polsce, przekonują, że są to zagadnienia bardzo bliskie Doktorantce. Należy docenić wnikliwe i kompleksowe zaprezentowanie uwarunkowań postaw i zachowań konsumentów żywności, co umożliwiło Doktorantce w dalszej części modelowo dopracować narzędzia badawcze w zakresie eksploracji sensorycznej. Po dogłębnym zapoznaniu się z przedmiotową problematyką podejmuje Ona próbę rozwiązania wieloaspektowego problemu precyzując cel i zakres badań oraz hipotezy badawcze.

#### **2) Ocena umiejętności samodzielnego prowadzenia pracy naukowej przez Doktorantkę**

Umiejętność samodzielnego prowadzenia pracy naukowej została potwierdzona przez Doktorantkę zrealizowaną kompleksowo i konsekwentnie triangulacyjną procedurą badawczą (rozdział 6 i 7), poczynszy od jej teoretycznego przygotowania, poprzez

wykorzystanie narzędzi i badań empirycznych, zastosowanie specjalistycznych metod analizy statystycznej, i finalizując całe postępowanie formułowaniem wniosków (Podsumowanie i wnioski), mając świadomość z jednej strony występujących ograniczeń przeprowadzonych badań (str. 179), a z drugiej przekonywujących zalet (str. 180, Mocne strony). Badania empiryczne miały charakter zarówno eksploracji pilotażowych, jak i badań właściwych w trudnej i wymagającej szczególnego przygotowania kwerendzie społecznej związanej z opracowaniem kwestionariuszy ankietowych.

**3) Ocena rozwiązania problemu naukowego przez Doktorantkę pod względem oryginalności**  
Doktorantka po wnikliwym rozpoznaniu aktualnych luk poznawczych, metodycznych i badawczych (str. 67) w oparciu o aktualne krajowe i światowe piśmiennictwo (patrz wymieniony wyżej pkt 1), sprecyzowała cel badawczy oraz sformułowała i zwizualizowała 4 hipotezy badawcze (rozdział 5) w celu autorskiego i oryginalnego rozwiązania zidentyfikowanego problemu w sensie naukowym i eksperymentalnym. Podsumowując wyniki badań własnych i prezentując wnioski Doktorantka dowiodła, że cele rozprawy zostały osiągnięte. Jednocześnie uzyskane wyniki badań własnych i postulowane propozycje zmian systemowych mogą stanowić przesłankę do ich wykorzystania w sferze gospodarczo-społecznej w zakresie zarządzania łowiectwem (konkluzje 4 i 5, str. 178).

### **Podsumowanie**

Przedstawiona do recenzji rozprawa doktorska autorstwa mgr inż. Dominiki Teresy Mesinger, zrealizowana pod opieką naukową dr hab. inż. Anety Ociecek, prof. UMG, jest opracowaniem na wysokim poziomie naukowym i praktycznym. Wyniki badań zrealizowanych w ocenianym osiągnięciu naukowym stanowią oryginalne rozwiązanie problemu naukowego dotyczącego identyfikacji postaw i zachowań konsumentów względem dziczyzny (na przykładzie mięsa dzika) oraz poziomu akceptacji jej jakości sensorycznej. Przyjęte w dysertacji hipotezy zostały prawidłowo przetestowane, a wszystkie założone cele zostały zrealizowane. Biorąc pod uwagę istotę badanych zależności, przyjęte metody i narzędzia badawcze, jak również potencjał aplikacyjny, niewątpliwie oceniana praca doktorska kwalifikuje się do dyscypliny nauki o zarządzaniu i jakości. Należy podkreślić, że uzyskane wyniki pomimo pewnych ograniczeń, pozwoliły również zdefiniować nowe problemy i ukierunkować dalsze prace badawcze w celu poszukiwania innych zależności

uwzględniając poszerzony materiał doświadczalny. Przedstawione wyniki posiadają zatem wymierną wartość poznawczą, porównawczą i aplikacyjną o charakterze interdyscyplinarnym. Biorąc pod uwagę powyższe fakty stwierdzam, że oceniana dysertacja spełnia wszystkie wymagania ustawowe<sup>†</sup> przewidziane dla rozpraw doktorskich.

### **Ocena wyboru tematu i obszaru badawczego dysertacji**

Tytuł rozprawy, jej zakres problemowy i multidyscyplinarność, wskazują jednoznacznie na nowatorski charakter podjętych badań, wymuszający tym samym skomplikowanego procesu metodologicznego i eksperymentalnego. Podjęty przez Doktorantkę złożony problem związany z jednej strony z zarządzaniem pozyskania mięsa zwierząt łownych/dziko żyjących (dżicyzny), będącym produktem ubocznym prowadzonej gospodarki łowieckiej (jako gałęzi gospodarki narodowej, leśnej lub rolnej) i funkcjonowania łowiectwa (jako zrzeszenia członków Polskiego Związku Łowieckiego, PZŁ), a z drugiej strony jakością wprowadzanej na rynek dżicyzny, jako czynnika wpływającego na kształtowanie się postaw i zachowań polskich konsumentów pozostaje aktualna. W krajowej literaturze problematyka ta poruszana jest sporadycznie i ma charakter przyczynkowy, o czym świadczą zidentyfikowane przez Doktorantkę luki badawcze (pkt. 5.4). Może być to związane z jednej strony z niskim statystycznym spożyciem dżicyzny, która w Polsce ma znaczenie mięsa niszowego, a z drugiej strony z „elitarnym” pozyskaniem dżicyzny przez członków PZŁ. Tym samym grono konsumentów takiego mięsa jest bardzo ograniczone, aczkolwiek wymienione wcześniej uwarunkowania nie wyczerpują wszystkich czynników determinujących znaczenie i poziom konsumpcji dżicyzny w Polsce. Swoją opinię w tym zakresie Doktoranta przedstawiła częściowo w rozdziale 2.3 (Wykorzystanie dżicyzny w Polsce). Taka problematyka jest natomiast stale poruszana w międzynarodowych opracowaniach naukowych, na temat roli dżicyzny jako jednego z elementów w stale ewoluującej koncepcji zrównoważonej konsumpcji mięsa na świecie. Szczególnie w Europie zjawisko to związane jest z dość progresywną zmianą nawyków żywieniowych polegających na ograniczeniu lub nawet zaniechaniu spożycia mięsa czerwonego ze względu na troskę o stan środowiska lub dobrostan zwierząt. Dlatego też, wszelkie prace podejmujące taką złożoną problematykę są

---

<sup>†</sup> Zgodnie z Art. 187.4. Ustawy ... do rozprawy doktorskiej w dokumentacji towarzyszącej dołączono oprócz streszczenia w języku polskim, również streszczenie w języku angielskim.



szczególnie wartościowe i uzasadnione merytorycznie. Zatem recenzowana rozprawa i uzyskane wyniki wypełniają lukę poznawczą w tym zakresie i posiadają interdyscyplinarne znaczenie aplikacyjne z punktu widzenia funkcjonowania życia społecznego w stale zmieniających się warunkach społeczno-ekonomicznych.

### Ocena założeń badawczych i metodologii badań

Doktorantka zidentyfikowała 3 luki w zakresie: 1) poznawczym, 2) metodycznym i 3) badawczym<sup>‡</sup>. Cel główny rozprawy stanowiła identyfikacja postaw i zachowań konsumentów wobec dziczyzny oraz poziomu jej akceptacji sensorycznej. Dodatkowo sformułowano 4 cele szczegółowe<sup>§</sup>, rozszerzające cel główny, a następnie do tak zdefiniowanych celów pracy przyjęto do weryfikacji 4 hipotezy badawcze<sup>\*\*</sup>, które przedstawiono słownie i zwizualizowano graficznie (Rys. 9–12). Oprócz powyższych bardzo ambitnych założeń Doktorantka podkreśliła również znaczenie przeprowadzonych badań własnych dla reprezentowanej dyscypliny w kontekście jej nowych subdyscyplin w obszarze: zarządzania organizacją (na podstawie charakterystyki funkcjonowania Polskiego Związku Łowieckiego), na poziomie operacyjnym zarządzania jakością (optymalizacja sposobu przechowywania mięsa i metod jego przygotowania), na poziomie funkcjonalnym zarządzania produkcją, usługami i technologią (uzyskanie produktu potencjalnie lepiej akceptowalnego i pożądanego przez konsumenta).

---

<sup>‡</sup> Luka poznawcza – brak informacji na temat przyczyn prowadzących do niezagospodarowania polskiej dziczyzny w kraju pozyskania. Luka metodyczna – brak narzędzia do identyfikacji postaw i zachowań polskich konsumentów wobec dziczyzny. Luka badawcza – nieliczne badania postaw i zachowań polskich konsumentów wobec dziczyzny, prowadzone na niewielkich populacjach przy użyciu nie zwalidowanych narzędzi.

<sup>§</sup> C1. Identyfikacja związku pomiędzy postawami wobec dziczyzny, a poziomem neofobii żywnościowej i skłonnością do poszukiwania różnorodności w żywności. C2. Identyfikacja uwarunkowań niskiego poziomu spożycia dziczyzny w kontekście postaw względem tego mięsa. C3. Ocena poziomu akceptacji sensorycznej dziczyzny. C4. Rekomendacje zmian w zarządzaniu łowiectwem w kontekście promocji zrównoważonej konsumpcji.

<sup>\*\*</sup> H1. Wysoki poziom neofobii żywnościowej i niska skłonność respondentów do poszukiwania różnorodności w żywności koreluje dodatnio z negatywnymi postawami wobec mięsa zwierząt dzikich. H2. Unikanie spożywania dziczyzny uwarunkowane jest negatywnymi postawami wobec jej bezpieczeństwa i walorów odżywczych oraz łowiectwa. H3. Niski poziom konsumpcji dziczyzny jest uwarunkowany jej specyficzną charakterystyką sensoryczną w powiązaniu z wysoką ceną. H4. Modyfikacja warunków organizacyjno-techniczno-przechowalniczych obrotu mięsa zwierząt dzikich korzystnie wpływa na zmianę cech sensorycznych, prowadząc do poprawy jego profilu sensorycznego.

Aby osiągnąć założone cele i zweryfikować postawione hipotezy Doktorantka przeprowadziła autorskie badania, podzielone na dwa etapy. Pierwszy z nich stanowiły krajowe badania ankietowe obejmujące łącznie 3620 respondentów, którzy pozytywnie odpowiedzieli na prośbę wypełnienia autorskiego kwestionariusza ankiety, stanowiącego główne narzędzie badawcze. Badanie ankietowe zostało przeprowadzone w formie anonimowej metodą CAWI (Computer Assisted Web Interview), zgodnie z wytycznymi Deklaracji Helsińskiej. W konstrukcji kwestionariusza ankiety wykorzystano dwa walidowane konstrukty umożliwiające zidentyfikować postawy respondentów wobec żywności tzn. FNS<sup>††</sup> (Food Neophobia Scale) mierzący poziom neofobii żywnościowej i VARSEEK<sup>††</sup> (Variety Seeking Tendency Scale) jako skalę skłonności konsumentów do poszukiwania różnorodności w żywności. W celu identyfikacji postaw respondentów wobec dziczyzny (mięsa zwierząt łownych) i łowiectwa wykorzystano dwa autorskie konstrukty, odpowiednio GMAS (Game Meat Attitude Scale) i HAS (Hunting Attitude Scale), piąty konstrukt (modyfikacja<sup>§§</sup>) posłużył zbadaniu zachowań wobec dziczyzny. Tym samym pełna ankieta złożona była z pięciu konstruktów oraz metryczki socjodemograficznej. Autorskie konstrukty zostały poddane czteroetapowej walidacji (treści, odpowiedzi, statystyczna, rzetelności konstruktów). Walidacja statystyczna została przeprowadzona wykorzystując wyniki badania pilotażowego na grupie 200 respondentów, przy czym nie zostały one uwzględnione w analizie głównej. Wyniki przeprowadzonych badań autorskich Doktorantka analizowała w zależności zmiennych socjodemograficznych (płci, wieku, poziomu wykształcenia, sytuacji materialnej, subiektywnej oceny sposobu żywienia i wiedzy żywieniowej, znajomości ze środowiskiem

---

<sup>††</sup> Pliner, P., Hobden, K. (1992). Development of a scale to measure the trait of food neophobia in humans. *Appetite*, 19, s. 105-120. [https://doi.org/10.1016/0195-6663\(92\)90014-W](https://doi.org/10.1016/0195-6663(92)90014-W);

Bartkiewicz, J. (2020). Attitude toward food in aspect of risks and benefits related to the consumption of edible insects by Polish consumers. *Roczniki Państwowego Zakładu Higieny*, 71(1). <https://doi.org/10.32394/rpzh.2020.0107>.

<sup>††</sup> Van Trijp, H.C.M., Steenkamp, B.E.M. (1992). Consumers' variety seeking tendency with respect to foods: Measurement and managerial implications. *European Review of Agricultural Economics*, 19(2), s. 181-195. <https://doi.org/10.1093/erae/19.2.181>.

Bartkiewicz, J. (2020). Attitude ...

<sup>§§</sup> Mesinger, D., Ociecek, A. (2022). Nutritional behaviour of Polish respondents toward game meat, W: *The role of commodity science in quality management in a knowledge based economy Food quality*, red. A. Palka, s. 57-73.

łowieckim, faktu konsumpcji dziczyzny. Wstępna analiza statystyczna wyników została pogłębiona przeprowadzeniem obliczeń z wykorzystaniem modeli regresji wielorakiej.

Drugi etap badań obejmował udział 10 osobowego panelu ekspertów w ocenie organoleptycznej mięsa dzika i mięsa wieprzowego z wykorzystaniem metody profilowania sensorycznego. Mięso dzika pochodziło z tusz przechowywanych chłodniczo przez 2 okresy, a mięso wieprzowe stanowiło próbę kontrolną. Do badań sensorycznych szynki poddano obróbce termicznej metodą sous-vide w dwóch seriach (bez i z mieszanką przypraw do dziczyzny). W porównawczej ocenie jakości mięsa metodą profilowania sensorycznego zastosowano autorski opis deskryptorów i skalę oceny.

Na szczególne podkreślenie zasługuje bardzo przemyślane i konsekwentnie logiczne opracowanie struktury badań i przeprowadzenie badań empirycznych (pilotażowych i głównych). Świadczy to o dojrzałości naukowej Doktorantki i doskonałej organizacji warsztatu badawczego na wszystkich etapach procesu doświadczalnego. Walidację konstruktów i uzyskane dane Doktorantka analizowała statystycznie wykorzystując statystyki opisowe, analizę regresyjną i zaawansowane metody eksploracyjne. Zastosowane metody i założenia modeli analizy statystycznej nie budzą zastrzeżeń.

### **Ocena zawartości merytorycznej rozprawy**

Treść całej ocenianej rozprawy (część merytoryczna, bibliografia i załączniki) Doktorantka przedstawiła na 204 stronach tekstu manuskryptu, którego układ jest klasyczną triadą dla tego typu opracowań naukowych, tzn. cechuje się logiczną konsekwencją przyjętego w badaniach postępowania naukowo-poznawczego. Rozprawę doktorską tworzą:

1. Wstęp, w którym Doktorantka dokonuje wprowadzenia w problematykę badawczą, a w krótkim rysie historycznym ogólnie charakteryzuje znaczenie dziczyzny jako źródła mięsa w diecie człowieka i przedstawia rolę gospodarki łowieckiej oraz syntetycznie przedstawia główne założenia pracy;
2. Przegląd piśmiennictwa, obejmujący 54 strony maszynopisu, na który składają się 4 rozdziały poświęcone pogłębionej analizie aktualnego stanu wiedzy w zakresie charakterystyki dziczyzny, gospodarki łowieckiej w kontekście zrównoważonego rozwoju, zarządzania łowiectwem i obrotem dziczyzny w Polsce oraz uwarunkowania postaw i zachowań konsumentów wobec żywności. Szeroki zakres rozważań

teoretycznych został przez Doktorantkę bardzo dobrze przygotowany, jak również poparty licznymi i adekwatnymi odniesieniami literaturowymi dotyczącymi wszystkich interdyscyplinarnych (w tym bardzo odległych pojęciowo i koncepcyjnie) zdefiniowanych obszarów problemowych poruszanych w rozprawie. Przytacza wiele definicji, koncepcji i modeli sformułowanych na przestrzeni lat przez innych autorów, z jednej strony zachowując obiektywizm naukowy, a z drugiej wskazując te które są Jej najbliższe.

3. Część koncepcyjno-metodologiczna (str. 64–95), w której Doktorantka formułuje cel główny i cele szczegółowe oraz hipotezy badawcze, przedstawia założenia dotyczące znaczenia badań dla przedmiotowej dyscypliny naukowej oraz identyfikuje luki poznawcze (rozdział 5). Kolejny rozdział (6) zawiera założenia metodyczne, w tym charakterystykę badanej próby i narzędzia badawczego, procedury walidacji, różnicowania postaw konsumentów i oceny sensorycznej oraz założenia i metody analizy statystycznej, niezbędne do prawidłowego rozwiązania badanego problemu.
4. Część z wynikami badań empirycznych, stanowiący rozdział 7 (str. 96–159), w którym zawarto wyniki walidacji statystycznej dwóch konstruktów (GMAS i HAS), rezultaty wstępnej identyfikacji postaw respondentów i pogłębionej (socjodemograficznej) identyfikacji ich uwarunkowań, wyniki identyfikacji zachowań respondentów wobec dziczyzny, modele uwarunkowań postaw wobec dziczyzny i uwarunkowań jej konsumpcji oraz wyniki analizy sensorycznej mięsa wieprzowego i mięsa z dzika. Wyniki przedstawiono w bardzo czytelnych i komunikatywnych tabelach i na wykresach. Ich omówienie i interpretacja są prawidłowe i prezentują autorską bardzo przemyślaną i wyważoną ocenę Doktorantki dla stwierdzonych zależności. Doktorantka w pełni odpowiedziała na wszystkie pytania badawcze. Negatywnie zweryfikowała dwie pierwsze hipotezy (1 i 2) wykazując, że negatywne postawy respondentów wobec mięsa zwierząt dzikich nie były uwarunkowane neofobią żywnościową i skłonnością do poszukiwania różnorodności w żywności. Unikanie mięsa zwierząt dzikich przez konsumentów nie było związane z negatywnymi postawami wobec zagrożeń związanych z jego bezpieczeństwem, walorami odżywczymi czy sposobem pozyskania. Pozytywnie zweryfikowano natomiast dwie następne hipotezy (3 i 4) dowodząc, że niska konsumpcja dziczyzny związana była przede wszystkim z brakiem jego akceptacji sensorycznej oraz wysoką ceną. Na



podstawie uzyskanych wyników Doktorantka konkluduje, że profil sensoryczny dziczyzny można modyfikować poprzez wprowadzenie zmian w zarządzaniu łowiectwem o charakterze organizacyjno-technologiczno-przechowalniczym.

5. Dyskusja, stanowiąca rozdział 8 (str. 160–174), w której Doktorantka przedyskutowała uzyskane wyniki badań własnych wykorzystując zarówno rezultaty uzyskane przez autorów krajowych jak i zagranicznych, wykazując podobieństwa i różnice w uwarunkowaniach wzorców konsumpcji dziczyzny na świecie.
6. Część ostatnia to podsumowanie i wnioski; w tym rozdziale Doktorantka dokonała rekapitulacji wyników uzyskanych badań empirycznych i weryfikacji hipotez oraz sformułowała 5 wniosków, wskazując jednocześnie na istniejące ograniczenia przeprowadzonych badań, jak również ich mocne atrybuty. Część ta zawiera również rekomendacje w zakresie proponowanych zmian w procesie zarządzania łowiectwem w Polsce.
7. Wykaz bibliografii, zawierający 258 pozycji literatury wykorzystanej do przygotowania rozprawy (nie uwzględniając niezbędnej korekty). Dobór przedmiotowej literatury obejmował wszystkie aspekty problemowe poruszane w dysertacji. Oceniając źródła informacji wykorzystane w rozprawie przez Doktorantkę należy podkreślić, że pochodzą one zarówno z literatury krajowej, jak i zagranicznej, przy czym 65% stanowią prace autorów obcojęzycznych, pozostałe 35% to źródła polskojęzyczne. Najnowsze pozycje (opublikowane po roku 2018) stanowią 30%, a 33% zostało wydanych w latach 2008–2017, co wskazuje, że dominują pozycje aktualne, tym samym Doktorantka przedstawiła najnowszy stan wiedzy w przedmiotowym obszarze badawczym, uwzględniając w tym także 6 prac z udziałem Autorki ocenianej rozprawy.
8. Na podkreślenie zasługuje zamieszczenie w manuskrypcie spisu wykorzystanych w tekście skrótów, spisu 34 tabel i spisu 43 rysunków, świadczących o sumienności Doktorantki i dbałości o przygotowanie edytorskie rozprawy. Ponadto w celu lepszego zilustrowania i ułatwienia interpretacji uzyskanych wyników Doktorantka wykorzystwała w tabelach powtarzalny system barw i zamieściła pełny kwestionariusz autorskiej ankiety.

## Redakcja pracy

Generalnie, ogólna ocena rozprawy pod kątem redakcyjnym jest bardzo wysoka. Pomimo szerokiej i złożonej problematyki Doktorantka zachowała spójny system pojęciowy oraz właściwą terminologię. Praca jest napisana starannie, poprawnie pod względem językowym, bez błędów merytorycznych i większych uchybień ortograficznych i stylistycznych, tym samym lektura (opracowania liczącego łącznie ponad 200 stron) nie była wyczerpująca. Świadczy to o dużej umiejętności logicznej prezentacji stwierdzonych zjawisk i zależności, a więc o dojrzałym warsztacie pisarskim Doktorantki.

## Komentarz do wniosków i rekomendacji

O ile nie wnoszę uwag co do interpretacji i poprawności wnioskowania Doktorantki w zakresie badań związanych z postawami i akceptacją konsumentów względem dziczyzny (wnioski 1–3), to chciałbym skomentować treść wniosków 4 i 5, które w mojej opinii połączone są związkiem przyczynowo skutkowym. W rekomendacjach rozprawy Doktorantka wskazuje, że „(...) określenie postaw i zidentyfikowanie uwarunkowań zachowań respondentów wobec dziczyzny oraz wdrożenie rekomendowanych modyfikacji procesu zarządzania łowiectwem w obszarze organizacyjno-technologiczno-przechowalniczym mogą stworzyć dogodne warunki do podniesienia w Polsce poziomu spożycia dziczyzny, co wpisze się w koncepcję zrównoważonej konsumpcji” (pkt 5, str. 178). Zarządzanie jakością dziczyzny (na przykładzie mięsa dzika) poprzez zmiany organizacyjno-technologiczne w zarządzaniu łowiectwem w celu jej większego wykorzystania na rynku krajowym i tym samym potencjalne zwiększenie jej spożycia przez polskich konsumentów jest jednak w mojej opinii wyzwaniem bardzo trudnym do osiągnięcia. Wynika to bowiem przede wszystkim z charakteru „środowiska produkcji” mięsa zwierząt łownych oraz warunków jego pozyskania (okres łowiecki) i łańcucha dostaw dziczyzny na rynek konsumencki. Nie wolno również zapominać o wymaganiach higienicznych, jakie stawiane są dla produktów zwierzęcych (począwszy od produkcji pierwotnej) wprowadzanych na rynek przez wspólnotowe prawo żywnościowe<sup>\*\*\*</sup> i jego implementację do legislacji krajowej<sup>+++</sup>, z uwzględnieniem

---

<sup>\*\*\*</sup> Rozporządzenie (WE) nr 178/2002 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 28 stycznia 2002 r. ustanawiające ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego, powołujące Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności oraz ustanawiające procedury w zakresie bezpieczeństwa żywności (Dz.U. L 031 z 1.2.2002 ze zm.);  
<sup>+++</sup> Rozporządzenie (WE) nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie

zasadniczego celu tzn. zapewnienia bezpieczeństwa zdrowotnego żywności na wszystkich etapach jej produkcji, przetwarzania i dystrybucji. Tym samym konieczne jest uwzględnienie w całym postępowaniu związanym z obrotem dziczyzny tego warunku, który nie podlega negocjacji. W innym miejscu podsumowania Doktorantka wskazuje, że „Należy zrezygnować z oskórowania tusz bezpośrednio po ich pozyskaniu” (str. 176), co wymaga wyjaśnienia przez Autorkę, ponieważ skórowanie (i podział tuszy) w łowisku jest zabronione. Generalnie tusza zwierzyny grubej powinna pozostać nieoskórowana aż do chwili jej zbadania przez urzędowego lekarza weterynarii w ramach badania poubojowego tusz zwierząt łownych (w zakładach obróbki dziczyzny).

Trudny do miarodajnego oszacowania jest również przeciętny poziom krajowej konsumpcji dziczyzny, który wg źródeł literaturowych wynosi kilkadziesiąt gramów *per capita/rok*.

Jednocześnie Doktorantka słusznie zwraca uwagę, że konieczne jest przeprowadzenie badań na większej grupie ludzi, tzn. reprezentatywnej dla Polski, w celu formułowania ogólniejszych wniosków, tak aby szerzej określić uwarunkowania dla stwierdzonych zjawisk oraz ustalić trendy specyficzne dla krajowej populacji konsumentów dziczyzny. Stwierdzenie to jest w pełni zasadne, jednocześnie wskazuje na wyważoną i obiektywną postawę Doktorantki względem własnych badań.

### Uwagi

Z obowiązku recenzenta pragnę zwrócić uwagę, na następujące spostrzeżenia dotyczące przedmiotowej dysertacji.

- Szkoda, że Doktorantka nie omówiła/zdefiniowała w przeglądzie piśmiennictwa zjawiska neofobii, bowiem po raz pierwszy termin ten pojawia się w celach szczegółowych, zaś pełne

---

higieny środków spożywczych (Dz.U. L 139 z 30.4.2004 ze zm.); Rozporządzenie (WE) nr 853/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. ustanawiającym szczególne przepisy dotyczące higieny w odniesieniu do żywności pochodzenia zwierzęcego (Dz.U. L 139 z 30.4.2004 ze zm.); Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2017/625 z dnia 15 marca 2017 r. w sprawie kontroli urzędowych i innych czynności urzędowych przeprowadzanych w celu zapewnienia stosowania prawa żywnościowego i paszowego oraz zasad dotyczących zdrowia i dobrostanu zwierząt, zdrowia roślin i środków ochrony roślin (Dz.U. L 95/1 z 7.4.2017 ze zm.).

\*\*\* Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2020 r. poz. 2021 ze zm.); Ustawa z dnia 16 grudnia 2005 r. o produktach pochodzenia zwierzęcego (Dz.U. 2006 nr 17 poz. 127 ze zm.)

wyjaśnienie odnajdujemy dopiero w rozdziale 6.2.3. poświęconym konstruktowi FNS. Bez szkody merytorycznej, część informacji z tego rozdziału można przenieść do części teoretycznej.

- Nie negując ani nie umniejszając zacytowania poz. Baryłko-Pikielna (1975) i Samotyja i in. (2020) szkoda, że Doktorantka nie posiłkowała się wytycznymi zawartymi w Polskich Normach (PN-EN ISO) w zakresie analizy sensorycznej.

- Pewien niedosyt informacyjny związany jest z metodycznym opisem prób mięsa ocenianego w ramach badań sensorycznych. Jaka była liczba prób? Jak wyglądała próba poddana obróbce termicznej, czy była to cała szynka (element zasadniczy z kością/bez kości), czy też zespół pewnych mięśni np. zrazowa (element kulinarny), czy może konkretny mięsień np. półbłoniasty (*Semimembranosus*)? Proszę o wyjaśnienie. Jak aplikowano mieszankę przyprawową do mięsa?

Czy wstępnie oceniono mięso wieprzowe w kierunku ewentualnego występowania odchyień jakościowych (np. wady PSE, mięsa kwaśnego)? Pytanie w kontekście oceny barwy mięsa wieprzowego jako „jasne” w badaniu sensorycznym (str. 154). Z większą ostrożnością formułowałbym także stwierdzenia związane z wpływem przypraw na profil sensoryczny mięsa.

Proszę również o ustosunkowanie się/komentarz do następujących stwierdzeń:

- str. 20: „Zatem jeśli mięso przechowywane jest bezpośrednio po uboju przez długi czas w warunkach chłodniczych w temperaturze 4°C, to nie mogą swobodnie zachodzić korzystne zmiany przede wszystkim w zakresie pH, ale również w pewnym stopniu w zakresie wartości cech hydratacyjnych.”

- str. 39 i 40: „Zatem również oddziaływanie dziczyzny na środowisko jest na tyle neutralne, że nieracjonalnym jest jej eksport.” i dalej „Dziczyznę można, a wręcz należy wykorzystać w kraju pozyskania.” oraz „...należy podkreślić, że eksport dziczyzny, która jest bezsprzecznie surowcem wartościowym, należy uznać za działanie skrajnie nieracjonalne, niezgodne ani z koncepcją zrównoważonego rozwoju, ani zrównoważonej konsumpcji.” czy „Obecnie dziczyzna eksportowana jest do krajów ościennych, co należy uznać za działanie nieekologiczne.” (str. 177) – bowiem opinie te mają charakter restrykcyjny i ograniczają wolność działalności gospodarczej;

- str. 87: „Proces dojrzewania mięsa wieprzowego prowadzony był zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa.” – proszę o wskazanie źródła;
- i dalej „Pierwszy sposób przygotowania mięsa dzika obejmował dojrzewanie tuszy zrealizowane analogicznie do dojrzewania tusz wieprzowych.” – proszę doprecyzować na czym polegały analogie;
- oraz „Zatem mięso wieprzowe i mięso jednej tuszy dzika dojrzewano jedynie do ustąpienia skurczu pośmiertnego.” – proszę o wyjaśnienie kiedy zaczyna się i kiedy kończy proces dojrzewania mięsa;
- a następnie „Takie działanie miało na celu umożliwienie działania enzymów rozkładających kwas mlekowy i upodobnienie mięsa dzika do mięsa wieprzowego.” – proszę wskazać/wymienić takie związki.
- str. 91: moją wątpliwość budzi zdefiniowanie dwóch miar statystycznych tj. średniej arytmetycznej i odchylenia standardowego;
- str. 173: Za Kożuch (2020) „Wskazane szanse są niewątpliwie istotne, jednakże jeśli sytuacja w Polsce związana z rynkiem dziczyzny nie ulegnie zmianie, to wykorzystana zostanie jedynie ta ostatnia (tzn. ww. duże zainteresowanie polską dziczyzną w Europie Zachodniej), co w efekcie znacząco obniży jakość mięsa i spowoduje zwiększone zanieczyszczenie środowiska”.

#### Drobne uchybienia edytorskie

- w spisie treści brakuje pkt 6.6. Metody statystyczne
- str. 21: „przegród łącznotkankowych” raczej omięsnych lub błon
- str. 39: „wliczone w cenę” raczej w koszty
- str. 49: „3.2.4. Sztuczne uzupełnianie populacji” raczej kontrolowane czy nadzorowane; „sztucznej hodowli fermowej” chyba chodzi o wspomaganie hodowli lub po prostu o hodowlę fermową
- str. 153: „Eksperci mieli do oceny cechy tj.: zapach, ...” lepiej brzmi „Eksperci oceniali zapach, ...”
- str. 167, 9 w. od góry: zbyteczny „(2022)”

#### Bibliografia

- niepełne dane bibliograficzne w poz. 6, 15–16, 63, 67, 75, 154, 157, 180, 229–230, 249
- błędne dane w poz. 42, 86, 214
- w bibliografii brakuje następujących pozycji:
  - „WMA 2013” wymienionej na str. 69,
  - Opalińska i in. (2017) na str. 166,
  - Gaviglio i in. (2017) i Ranucci i in. (2021) na str. 2017

- w wykazie są pozycje, dla których nie odnalazłem cytowań w tekście

35. Clark, T.J., Hebblewhite, M. (2021).

51. Doherty, T.S., Ritchie, E.G. (2017).

91. Hindrikson i in. (2017).

Powyższe uwagi o charakterze komentarza w żadnej mierze nie umniejszają wymiernej wartości naukowej przedłożonej do oceny rozprawy doktorskiej.

### **Wniosek końcowy**

Oceniana rozprawa doktorska w postaci autorskiej dysertacji to oryginalne rozwiązanie zdefiniowanego problemu naukowego, stanowiące istotny wkład do aktualnego stanu wiedzy naukowej. Jednocześnie osiągnięcie jednoznacznie wskazuje na kompleksową teoretyczną wiedzę Kandydatki w dyscyplinie *nauki o zarządzaniu i jakości* oraz umiejętność samodzielnego prowadzenia pracy naukowej. Tym samym rozprawa doktorska pani mgr inż. Dominiki Teresy Mesinger odpowiada w pełni warunkom określonym w art. 187 Ustawy z dnia 20 lipca 2018 r. Prawo o szkolnictwie wyższym i nauce (Dz. U. 2018 poz. 1668, z późn. zm.). Wnoszę zatem do Rady Naukowej Wydziału Zarządzania i Nauk o Jakości Uniwersytetu Morskiego w Gdyni o przyjęcie dysertacji i dopuszczenie pani mgr inż. Dominiki T. Mesinger do obrony rozprawy doktorskiej.

Jednocześnie biorąc pod uwagę nowatorskie i profesjonalne podejście prezentowanych badań w zakresie oceny zachowań polskich konsumentów względem dziczyzny i jej akceptacji, autorską koncepcję badawczo-eksperymentalną, a przede wszystkim zgromadzony materiał badawczy w oparciu o przeprowadzone autorskie badania ankietowe obejmujące ponad 3500 respondentów, jak również kompleksowy zakres badań empirycznych i sposób rozwiązania zidentyfikowanego problemu naukowego wykraczający poza dyscyplinę nauki o zarządzaniu i jakości, wnoszę o wyróżnienie przedmiotowej rozprawy doktorskiej stosowną nagrodą przewidzianą w postępowaniu prowadzonym przez Radę Naukową Wydziału Zarządzania i Nauk o Jakości Uniwersytetu Morskiego w Gdyni.

  
Prof. dr hab. inż. Mariusz Florek

Lublin, dn. 10 grudnia 2023 r.