

Piotr Dominik

Szkoła Główna Turystyki i Rekreacji w Warszawie
e-mail: p.dominik@vistula.edu.pl

ZNACZENIE ŻYWNOŚCI TRADYCYJNEJ W KSZTAŁTOWANIU POZIOMU I JAKOŚCI ŻYCIA JEJ KONSUMENTÓW

THE IMPORTANCE OF TRADITIONAL FOOD IN SHAPING THE LEVEL AND QUALITY OF LIFE OF ITS CONSUMERS

DOI: 10.15611/pn.2017.483.04

JEL Classification: Z320, Q180

Streszczenie: W pracy przedstawiono przegląd literatury i wyniki własnych badań. Obecnie jedzenie jest coraz bardziej dostępne dla człowieka, jego cena jest zróżnicowana i łatwiej jest zaspokajać podstawowe potrzeby współczesnego człowieka. Przemysł spożywczy oferuje możliwość zakupu w przystępnej cenie produktów masowych produkowanych w dużych fabrykach. Alternatywą dla tego rodzaju żywności jest tradycyjna żywność, która wykorzystuje naturalne surowce, a proces produkcji nie narusza ich jakości. Konsumenty stawiają produktom żywnościowym coraz większe wymagania, chcą, by poprawiały ogólną kondycję, zmniejszały ryzyko chorób cywilizacyjnych i wspomagały zdrowie. Żywność stanowi też stale przedmiot badań, rozwoju i modyfikacji, jest udoskonalana pod kątem różnych, nieznanych dotąd zastosowań. Celem publikacji jest analiza znaczenia tradycyjnej żywności w kształtowaniu jakości życia konsumentów. Z badań wynika, że konsumenci wybierają żywność tradycyjną z uwagi na specyficzny smak, jakość, wygląd, wartość odżywczą, zdrowie oraz bezpieczeństwo. Wymienione czynniki wyboru wydają się być istotne głównie z uwagi na związek żywności tradycyjnej z codzienną konsumpcją, a nie tylko z okazjonalnym i świątecznym charakterem.

Słowa kluczowe: żywność tradycyjna, jakość życia, zdrowie, kultura, tożsamość.

Summary: The paper presents a review of the literature and the results of own research. Nowadays food is more and more available to a man, its price is varied to cater to the basic needs of a modern man. The food industry offers the opportunity to buy at an affordable price food in bulk produced in large factories. An alternative to this type of food is the food which makes use of natural raw materials, and which production process does not compromise its quality. It is becoming more and more traditional nowadays. Consumers are increasingly demanding as it comes to food products, they want them to become more functional, improve overall health, reduce the risk of civilization diseases, and support health. Food is also a continual object of research, development and modification, refined for various and unknown applications. The

purpose of the publication is to analyze the importance of traditional foods in shaping the quality of life of consumers. Research shows that consumers choose traditional foods because of their specific taste, quality, appearance, nutrition, health and safety. These factors of choice seem to be important mainly because of the relationship between traditional food and daily consumption, and not only because of occasional and festive character.

Keywords: traditional food, quality of life, health, culture, identity.

1. Wstęp

Bazując na poglądzie R. Kolmana, że jakość życia to stopień zaspokajania ludzkich potrzeb, można założyć, że w zależności od tego, jaką rolę żywność i żywienie odgrywają w życiu danego człowieka, tak postrzega on żywność i to, czy jej rodzaj ma dla niego znaczenie [Kolman 2000]. Konsumenci wybierają żywność tradycyjną z uwagi na specyficzny smak, jakość, wygląd, wartość odżywczą, zdrowie oraz bezpieczeństwo. Wymienione czynniki wydają się być istotne głównie dlatego, że żywność tradycyjna coraz częściej jest wybierana podczas codziennych zakupów, a nie tylko okazjonalnie i od święta.

Sposób wytwarzania żywności tradycyjnej stanowi przeciwwagę dla masowej produkcji żywności, poddawanej postępującej chemizacji. Dzięki temu konsumenci mogą dokonać wyboru między różnymi rodzajami żywności. Wraz ze wzrostem świadomości konsumenta oraz zasobności jego portfela zaobserwowano zwiększone zainteresowanie żywnością naturalną, lokalną i tradycyjną, która jest produkowana w sposób zrównoważony, a najlepiej ekologiczny. Konsumenci interesują się coraz częściej pieczywem tradycyjnym, np. produkowanym z mąki orkiszowej na naturalnym zakwasie, czy przetworami mięsnymi tradycyjnie peklowanymi i wędzonymi z rodzimych ras zwierząt.

2. Pojęcie jakości życia

Początek zainteresowania pojęciem jakości życia można datować na czasy starożytne. Już od czasów myślicieli takich jak Hipokrates czy Arystoteles badacze na gruncie filozofii oraz medycyny próbowali dociec, co jest fundamentem szczęśliwego, satysfakcjonującego życia. Dla Hipokratesa życie szczęśliwe wyrażać się miało poprzez stan wewnętrznej równowagi. Natomiast według Arystotelesa najważniejszym celem miało być dążenie do eudajmonii, a zatem możliwie najwyższego osiągalnego dobra, które miało być gwarancją szczęścia. W filozofii chrześcijańskiej, szczególnie w wiekach średnich, panowało przekonanie, iż najważniejszym celem ludzkiej egzystencji jest życie pełne poświęcenia, częstokroć przepełnione cierpieniem i ascezą, po którym jednak – po śmierci, czeka nagroda, czyli życie wieczne. Pojęcie szczęścia nieobce było także filozofom wywodzącym się ze Wschodu. W Chinach wyrażać się ono miało poprzez równowagę pomiędzy pierwiastkami Yang i Yin. W filozofii buddyjskiej stan ten miał być osiągalny dzięki mitycznej nirwanie.

Od najdawniejszych czasów starano się określać najistotniejsze jednostkowe cele, których realizowanie miało prowadzić do satysfakcjonującego życia. Próbowano także odnaleźć wskazówki, jak osiągnąć ten cel. Analizy badaczy wieków przeszłych koncentrowały się na tajnikach koncepcji, którą dziś można określić mianem wysokiej jakości życia.

Współcześnie wzrastające zainteresowanie jakością życia przypada na lata pięćdziesiąte ubiegłego stulecia. Wówczas koncepcję tę coraz częściej stosowano w dziedzinach takich jak ekonomia, polityka społeczna, medycyna, socjologia czy psychologia. W latach sześćdziesiątych i siedemdziesiątych XX w. pojęcie ujmowane było przede wszystkim w perspektywie ilościowej i znajdowało zastosowanie w badaniach poziomu zaspokojenia jednostkowych oraz ponadjednostkowych potrzeb. Starano się ustalić poziom konsumpcji rozmaitych dóbr – „minimalny poziom socjalny”, niezbędny do zaspokojenia podstawowych potrzeb rodziny.

Na przełomie lat siedemdziesiątych i osiemdziesiątych XX w. zarówno na Zachodzie, jak i w Polsce badacze coraz częściej wykorzystywali pojęcie jakości życia do pomiarów socjologicznych oraz psychologicznych. Mniej więcej w tym samym czasie jakość życia stała się obiektem zainteresowania w naukach medycznych. Lekarze próbowali dociec, dlaczego subiektywne poczucie jakości życia osób z chronicznymi, częstokroć nieuleczalnymi chorobami powodującymi znaczne ograniczenia w funkcjonowaniu na co dzień, bywa wyższe aniżeli osób w pełni zdrowych. Zauważono wówczas, iż satysfakcjonujące cele leczenia nie muszą oznaczać wysokiej jakości życia. Na gruncie nauk społecznych analizowano poziom jakości życia, łącząc ją z takimi kategoriami, jak styl życia, poczucie podmiotowego dobrostanu czy też zadowolenie z warunków oraz możliwości zaspokajania najistotniejszych życiowych potrzeb. W naukach społecznych dotąd nie opracowano akceptowanej przez wszystkich, uniwersalnej definicji obiektywnie pojmowanej jakości życia. Badacze starają się raczej poddawać to pojęcie konceptualizacji, biorąc pod uwagę przede wszystkim kontekst jego użycia oraz cel prowadzonych badań. W celu uporządkowania istniejących w naukach społecznych definicji proponuje się podzielić je na cztery grupy. Do pierwszej będą należały definicje nazwane „egzystencjalnymi”, do drugiej definicje skupiające się na zadaniach, które można określić mianem „życiowych”, trzecia grupa sytuuje jakość życia w kategorii potrzeb, czwarta zaś to te definicje, które wyróżniają obiektywny i subiektywny nurt jakości życia, uwzględniając jednocześnie koncepcję potrzeb. Jak podaje Trzebiatowski [Trzebiatowski 2011], do definicji, które można przypisać do grupy pierwszej, można zaliczyć między innymi propozycje B. Suchodolskiego, T. Tomaszewskiego, L. Nordenfelta i S. Kowalika. Cechą charakterystyczną wspomnianych koncepcji jest fakt różnicowania przez badaczy dwóch życiowych orientacji – „mieć” i „być”. Według B. Suchodolskiego badania jakości życia powinny skupić się wokół prób odpowiedzi na pytanie „jakim być?”. Autor zauważa, iż genezy pojęcia można poszukiwać w dociekaniach jednego z przedstawicieli szkoły krytycznej E. Fromma, który w swoich analizach przeciwstawiał dwa rodzaje jednostkowych życiowych motywacji, pra-

gnienie istnienia rozumianego jako cel autoteliczny oraz pragnienia posiadania, które stanowić miało o jakości ludzkiej egzystencji. Zdaniem Suchodolskiego w opozycyjnych dyspozycjach „być” czy „mieć” można odnaleźć „(...) dwa odmienne rodzaje odniesienia do siebie i świata, dwa różne typy charakteru, które mając status pierwotny” [Trzebiatowski 2011].

3. Żywność i żywienie wyznacznikiem jakości życia

Niedożywienie jest niebezpieczne i może zagrażać życiu, podobnie ma się sprawa z przejadaniem się. Przez stulecia, od czasu narodzin rolnictwa mieszkańcy Ziemi zazwyczaj obawiali się głodu. Pod koniec XX w. pojawił się w niektórych społeczeństwach problem przejadania się. Nawet w wielu krajach rozwijających się, gdy tylko odsunięto bezpośrednie zagrożenie głodem, dało o sobie znać nowe niebezpieczeństwo – otyłość [Tannahill 2014].

W gospodarkach rozwiniętych otyłość, paradoksalnie, stała się problemem zwłaszcza ludzi ubogich. Nawet najgłodniejsi ludzie decydują, co jeść, a czego nie jeść. Na te wybory wpływa mnóstwo czynników – od ekonomicznych po etyczne, lecz tylko mała ich część bezpośrednio wiąże się z pytaniem, co jest najlepsze dla życia. Jedzenie może zapewnić zadowolenie, rozkosze podniebienia i poczucie sytości, niekoniecznie dostarczając energii niezbędnej do wykonywania pracy lub zwiększenia masy ciała.

Oprócz swojej podstawowej roli żywieniowej, produkty żywnościowe na przestrzeni wieków odgrywały różne role, np. środka płatniczego, były podstawą rytuałów religijnych, stanowiły bodziec do realizowania polityki kolonialnej. Wspólne spożywanie posiłków cementuje rodzinę, stwarza dobrą atmosferę w relacjach międzyludzkich, a także w kontaktach międzynarodowych, w tym dyplomatycznych. Niebagatelny wpływ ma żywność, a zwłaszcza produkty regionalne, na rozwój turystyki. Pojawił się nowy rodzaj turystyki – turystyka kulinarna, a wiele produktów turystycznych jako komponent swojej oferty zawiera prezentację regionalnych produktów żywnościowych. Powszechnie znane są też produkty turystyczne oparte głównie na określonym produkcie spożywczym, np. enoturystyka – szlakiem producentów win czy też święto piwa Oktoberfest.

Obecnie konsumenci stawiają produktom żywnościowym coraz większe wymagania, chcą, by były bardziej funkcjonalne, poprawiały ogólną kondycję człowieka, zmniejszały ryzyko chorób cywilizacyjnych i wspomagały zdrowie. Żywność jest też stale przedmiotem badań, rozwoju i modyfikacji, udoskonala się ją pod kątem różnych, także nieznanych dotąd zastosowań. Pełni rolę w walce o czas, co jest ważne z rosnącym tempem życia i poszukiwaniem żywności wygodnej w użyciu. Należy też zdawać sobie sprawę, że masowo produkowana żywność może stać się przedmiotem zamachu terrorystycznego, walki politycznej lub dezorganizacji życia społecznego [Wiśniewska 2005].

Ta niebagatelna rola żywności w życiu człowieka stwarza konieczność zapewnienia jej odpowiedniej jakości tak, aby na stół konsumenta trafiła żywność zgodna z jego wymaganiami i zaspokajała najbardziej podstawową potrzebę – prawo do bezpiecznego produktu.

4. Żywność jako nośnik cennych wartości

We współczesnej kulturze, w której doszło do eksplozji konsumeryzmu, wszystko zdaje się obracać wokół naczelnej zasady produkowania i konsumowania. Jedzenie, podobnie jak większość produktów przeznaczonych do konsumpcji, jest wytwarzane po to, aby je „zżyć”. Stało się przez to towarem mogącym dostarczać przyjemności, choć przyjemności dość ryzykownej. Współczesny człowiek otrzymuje bowiem sprzeczne komunikaty związane z jedzeniem. Z jednej strony mówi mu się, żeby jeść, bo jedzenie może być właśnie źródłem przyjemności, z drugiej strony poucza się go: nie jedz, bo jedzenie, zwłaszcza nadmierne, grozi fatalnymi konsekwencjami. W ten sposób „w ramach porządku posttradycyjnego pojawia się nieskończenie wiele możliwości, i to nie tylko w odniesieniu do sposobów działania, ale także sposobów, na jakie przed jednostką «świat stoi otworem». Życie człowieka w ponowoczesnym świecie to w związku z tym, jak zauważa Gordon Mathews, życie w obrębie supermarketu kultury, życie bez korzeni i prawd, którymi można się kierować, bycie zdany na własne, kształtowane przez rynek gusta” [Żakowska-Biemans, Kuc 2009].

Żywność tradycyjna jest postrzegana przez konsumentów europejskich bardzo pozytywnie. W badaniach porównawczych przeprowadzonych w sześciu krajach Europy, w tym w Polsce, konsumenci dokonywali oceny wybranych atrybutów żywności, takich jak: smak, w tym również powtarzalny smak, wygląd, zdrowotność, bezpieczeństwo, wartość odżywcza, wpływ na środowisko, wpływ na lokalną gospodarkę oraz dostępność, poziom cen i czas poświęcany na przygotowanie posiłków. Uzyskane wyniki wskazują, że istnieją różnice kulturowe w wartościowaniu atrybutów żywności tradycyjnej [Żakowska-Biemans 2012].

Zainteresowanie żywnością tradycyjną wpisuje się w nowe trendy postępowania konsumentów na rynku żywności, implikowane dążeniem do zachowania i ekspozowania wartości wynikających z dziedzictwa kulturowego. Termin „żywność tradycyjna” obejmuje różne kategorie produktów żywnościowych, wyróżniające się atrybutami wynikającymi ze specyficznych cech surowców, metod przetwarzania i miejsca pochodzenia.

5. Koncepcje definiowania jakości żywności

Znajdująca się na rynku żywność – podobnie jak inne towary – przeznaczona jest dla konsumenta [Chabiera 2012]. Żywność jest jednak towarem specyficznym, gdyż odgrywa rolę fizjologiczną (biotechnologiczną), jako niezbędne źródło energii i skład-

ników odżywczych, a także ze względu na jej kluczowy wpływ na zdrowie człowieka, który może być zarówno pozytywny, jak i negatywny. Konsument jest więc nie tylko „adresatem żywności”, którą wybiera i za którą płaci; jest on także tym, który ostatecznie ponosi wszelkie ryzyko zdrowotnych konsekwencji spożycia żywności.

Uprzemysłowienie i znaczne zwiększenie skali produkcji żywności może spowodować, że przypadkowo zanieczyszczony produkt żywnościowy pojawi się na półkach supermarketów i może zagrozić zdrowiu lub życiu wielu konsumentów. Ponadto od jakości zdrowotnej żywności zależy zdrowie społeczeństwa, a nieodpowiednia jakość żywności i żywienia może być przyczyną wzrostu umieralności na choroby układu krążenia, nowotworowe i inne. Dlatego też rządy poszczególnych krajów powinny realizować określoną politykę żywienia, aby zapewnić tzw. żywieniowy dobrostan. Według WHO (Światowej Organizacji Zdrowia) polityka żywienia to wzajemnie spójny, skoordynowany zestaw celów i działań prowadzonych na podstawie mandatu rządowego w celu zapewnienia dobrego zdrowia społeczeństwa przez udostępnienie bezpiecznej żywności i żywienia.

Na żywieniowy dobrostan składa się ciągłość zaopatrzenia w żywność, wiedza konsumenta i jego edukacja w tym zakresie oraz odpowiednia jakość żywności, którą charakteryzują [Chabiera 2012]:

- akceptacja konsumenta, w tym atrakcyjność sensoryczna, zgodność z kulturą żywienia, tradycje (również religijne), wygoda w przyrządzaniu, wielkość opakowania, możliwość dozowania, trwałość. Cechy te producent może kształtować dowolnie, gdyż nie są regulowane przepisami prawa.
- jakość żywieniowa, w tym zawartość składników odżywczych w odpowiedniej ilości i proporcjach. Producent może wzbogacać żywność w odpowiednie składniki, co podlega przepisom prawa żywnościowego.
- bezpieczeństwo, nieobecność lub nieprzekroczenie dozwolonej ilości substancji obcych w żywności, nieobecność mikroorganizmów chorobotwórczych i powodujących zatrucia pokarmowe. Jest to regulowane przepisami prawa żywnościowego.

Termin „jakość” można stosować z przymiotnikami takimi jak „niska”, „dobra”, „doskonała”. Wymagania w tym przypadku oznaczają nie tylko „wymagania klientów”, ale innych zainteresowanych stron, mogą to być np. przepisy prawa, władza lokalna itp. Powyższa definicja jest na tyle ogólna, że z powodzeniem może być zastosowana do produktów spożywczych i sprecyzowania, co rozumie się przez pojęcie wymagań w przypadku żywności (mogą to być wymagania prawa żywnościowego, tradycja żywieniowa, wymagania organizmu, wygoda w przygotowaniu do spożycia itd.).

P.A. Luning i współautorzy [2005] uważają, że „produkty rolno-spożywcze jako takie nie mają jakości, mają natomiast cechy fizyczne, które są postrzegane przez konsumenta jako jakościowe”. Cechy jakości produktów spożywczych dzielą na wewnętrzne i zewnętrzne. Cechy wewnętrzne są bezpośrednio związane z właściwościami fizycznymi produktu spożywczego, zalicza się do nich bezpieczeństwo,

wartość odżywcza, aspekt zdrowotny, właściwości sensoryczne, wygodę w użyciu, niezawodność (odpowiedni skład, zgodność z deklarowaną masą). Do cech zewnętrznych zaliczają się te związane z parametrami produkcji oraz oddziaływanie na środowisko czy wpływ marketingu. Nie muszą one bezpośrednio wpływać na fizyczne właściwości, ale mogą mieć znaczenie dla akceptacji produktu przez konsumenta [Luning, Macelis, Jongen 2005].

Według Baryłko-Pikielnej jakość wszystkich produktów spożywczych określają trzy grupy cech jakościowych: zdrowotność, atrakcyjność sensoryczna, dyspozycyjność. W każdej z tych grup można wydzielić szereg jakości cząstkowych [Świdorski 1999].

Podobnie definiuje jakość żywności Szczucki: „jakość artykułu spożywczego to stopień zdrowotności, atrakcyjności sensorycznej i dyspozycyjności w szerokim konsumenckim i społecznym zakresie znaczeniowym, istotnym tylko w granicach możliwości, wyznaczonych przewidywanymi dla tych produktów surowcami, technologią i ceną”. Zalewski opracował definicję jakości, zgodnie z którą na określenie jakości żywności składają się „wszystkie wartości określające wartość użytkową produktu, a więc w przypadku żywności będzie to jakość organoleptyczna, wartość odżywcza, bezpieczeństwo oraz wygoda” [Wiśniewska 2005].

M. Wiśniewska opracowała charakterystykę grup cech produktów żywnościowych, które mogą łącznie lub każda z osobna decydować o wyborze tego produktu przez konsumenta; są to: walory organoleptyczne, funkcjonalność, trwałość, niezawodność, bezpieczeństwo, innowacyjność, przyjazność dla środowiska i ekologiczność, ekskluzywność, marka jako gwarancja jakości, prezentacja, koszt nabycia, dostępność/zapewnienie kontaktu z klientem, dodatki [Wiśniewska 2005].

Precyzyjne zdefiniowanie jakości żywności nie jest łatwe, a w przedstawionych wyżej definicjach autorzy wymieniają cały szereg parametrów jakościowych produktów spożywczych i klasyfikują je z punktu widzenia określonego wpływu na konsumenta (np. wartości odżywcze, skład chemiczny, właściwości sensoryczne, wykorzystanie w marketingu, trwałość, niezawodność itp.). Wszyscy autorzy zwracają uwagę na to, że żywność powinna być bezpieczna.

Bezpieczeństwo żywności oznacza, że nie spowoduje ona uszczerbku na zdrowiu konsumenta, jeżeli będzie przygotowana i/lub spożywana zgodnie z zamierzonym zastosowaniem. Bezpieczna żywność to taka, która nie jest toksyczna i nie ma właściwości zakaźnych [Gawęcki, Mossor-Pietraszewska 2007].

6. Charakterystyka żywności tradycyjnej

Istotnym elementem charakteryzującym żywność tradycyjną jest to, iż jest wytwarzana w danym miejscu i na podstawie tradycyjnych receptur. Wiele naturalnych produktów żywnościowych charakteryzuje się korzystnymi żywieniowo właściwościami, aczkolwiek pełne określenie wartości odżywczej żywności tradycyjnej jest bardzo trudne. Produkty tradycyjne, pochodzące z gospodarstw rolnych, słusznie

są postrzegane przez konsumentów jako wyższej jakości, ponieważ wytwarzane są najczęściej metodami pracochłonnymi, z naturalnych surowców, bez dodatku konserwantów i ulepszaczy, o niepowtarzalnych cechach sensorycznych. Dla przykładu produkty pochodzące od owiec i kóz, takie jak mleko, mięso oraz ich przetwory, mają wysoką wartość odżywczą i dietetyczną i spełniają kryteria stawiane żywności funkcjonalnej. Wytwarzane w sposób tradycyjny zdrowe pieczywo w diecie człowieka to przede wszystkim to produkowane z ciasta na zakwasie, pozbawione dodatków chemicznych, polepszaczy czy spulchniaczy. Tradycyjne zsiadłe mleko również posiada wiele właściwości prozdrowotnych. Zwiększenie spożycia żywności naturalnej, nisko przetworzonej i o wysokiej wartości żywieniowej niewątpliwie ograniczy ryzyko powstawania wielu chorób, między innymi układu krążenia czy nowotworów. Należy zatem prowadzić badania w celu określenia wartości odżywczej produktów tradycyjnych z różnych grup żywności oraz wyjaśnienia wpływu tych produktów na zdrowie człowieka.

Przez pojęcie „produkt tradycyjny” rozumie się „produkty rolne i środki spożywcze oraz napoje spirytusowe, których jakość lub wyjątkowe cechy i właściwości wynikają ze stosowania tradycyjnych metod produkcji, za które uważa się metody wykorzystywane od co najmniej 25 lat” (art. 47 ust. 1 ustawy o rejestracji i ochronie nazw i oznaczeń produktów rolnych i środków spożywczych oraz o produktach tradycyjnych). Jak podają Winawer i Wujec [2013], żywność ma tradycyjny charakter, jeśli jest wyprodukowana z użyciem tradycyjnych surowców lub charakteryzuje się tradycyjnym składem albo charakteryzuje się sposobem produkcji lub przetwórstwa odzwierciedlającym tradycyjną metodę. Produkty takie są wpisywane na prowadzoną przez Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi listę produktów tradycyjnych. Za żywność tradycyjną uznawane są także produkty zgłoszone do Komisji Europejskiej jako chroniona nazwa pochodzenia, chronione oznaczenie geograficzne lub gwarantowana tradycyjna specjalność [Szczygielski 2013].

Aktualnie zarejestrowanych jest 1551 produktów tradycyjnych różnych rodzajów, takich jak sery i inne produkty mleczne, mięso świeże oraz produkty mięsne, warzywa i owoce, produkty rybołówstwa, wyroby piekarnicze i cukiernicze, miody, oleje i tłuszcze, gotowe dania i potrawy oraz napoje i inne produkty [www.minrol.gov.pl].

Polacy należą do konsumentów etnocentrycznych, dla których pochodzenie żywności jest ważnym kryterium podczas podejmowania decyzji o zakupie żywności [Gutkowska, Ozimek 2005]. Głównym czynnikiem skłaniającym ich do zakupu żywności tradycyjnej i regionalnej są jej walory sensoryczne oraz dążenie do zaspokojenia potrzeb związanych z poszukiwaniem nowych doznań kulinarnych [Rybowska, Chełstowska 2007; Żakowska-Biemans, Kuc 2009].

Konsumenci wykazują pewne tradycyjne postawy wobec żywności i żywienia. Wynika to z kultywowania tradycji kulinarnych wyniesionych z domu rodzinnego. Tradycjonalizm postaw przejawia się często w opiniach konsumentów, wyrażających tęsknotę za produktami z „babcinej spiżarni”, „pachnących wędlin czy chleba”, „przy-

gotowanych według tradycyjnych receptur bez użycia substancji polepszających smak czy przedłużających termin przydatności do spożycia” [Gutkowska i in. 2009].

7. Wartość żywności tradycyjnej

Zmiana mentalności społeczeństwa i większa dbałość o zdrowie spowodowały wzrost zainteresowania żywnością wyróżniającą się jakością zdrowotną, wytworzoną z wykorzystaniem naturalnych produktów i metod produkcji oraz bez stosowania syntetycznych dodatków do żywności [Gutkowska i in. 2013]. Konsumenci analizują dostępne na rynku spożywczych produkty pod kątem ich wartości odżywczych, sposobu wytworzenia oraz czasu przechowywania. W związku z powyższym coraz chętniej wracają do smaków dzieciństwa i kupują lokalne specjały bezpośrednio od rolników czy wytwórców żywności, które są smaczne, naturalne, a przede wszystkim o znanym pochodzeniu [Szczygielski 2013].

Wiele naturalnych produktów żywnościowych charakteryzuje się korzystnymi właściwościami, które często są podnoszone do rangi prozdrowotnych [Bortnowska 2013]. Nadmierne spożywanie wysoko przetworzonej żywności przemysłowej niesie za sobą ryzyko rozwoju wielu chorób dietozależnych, takich jak otyłość, cukrzyca, miażdżyca, nadciśnienie tętnicze czy nowotwory.

Co zatem kryje się pod pojęciem „wartość odżywcza żywności”? O wartości odżywczej produktu spożywczego decyduje obecność w nim niezbędnych do funkcjonowania organizmu człowieka składników, których ilość lub biodostępność mogą ulec zmniejszeniu w wyniku stosowania między innymi złożonych procesów technologicznych [Bortnowska 2013].

W przypadku produkcji żywności tradycyjnej, która w różnych regionach wytwarzana jest według innych receptur, określenie wartości odżywczej tej żywności jest bardzo trudne. Ogólnodostępne zarówno w kraju, jak i Europie tabele składu i wartości odżywczej żywności nie zawierają danych i informacji o produktach tradycyjnych albo podają dane tylko dla pojedynczych produktów. W latach 2005-2007 w Europie prowadzono badania w ramach dofinansowanego z UE projektu EuroFIR-Nexus mające na celu pogłębienie integracji i dopracowanie europejskiej bazy danych o żywności oraz wsparcie działań badawczych dotyczących zależności między żywnością, dietą i zdrowiem [www.eurofir.org/, www.cordis.europa.eu; Przygoda i in. 2009]. W badaniach tych uczestniczyli naukowcy z Instytutu Żywności i Żywienia w Warszawie, którzy wśród różnych produktów spożywczych analizowali także produkty i potrawy zaliczane do żywności tradycyjnej.

Opublikowane przez Przygodę i in. [2009] oraz Ratkovską i in. [2009] wyniki badań dowodzą, że wprawdzie żywność tradycyjną stanowią lokalne produkty, ale nie zawsze są one zdrowsze. Zdaniem autorów wartość odżywcza codziennej diety człowieka zależy od doboru spożywanej żywności, a przedstawione wyniki stanowią badanie pilotażowe, które należałoby kontynuować na większej grupie produktów.

Często do produkcji tego rodzaju żywności wykorzystuje się stare, zapomniane gatunki i odmiany roślin czy rodzime rasy zwierząt. Wartość odżywczą produktów tradycyjnych można również podnieść, stosując składniki mineralne bądź naturalne dodatki roślinne, np. inulinę czy błonnik pochodzący z jabłek, pszenicy lub owsa.

Warto również podkreślić, że przedsiębiorstwo produkujące żywność regionalną lub tradycyjną musi przestrzegać wymagań sanitarno-weterynaryjnych i wytwarzać żywność bezpieczną dla zdrowia ludzi.

8. Omówienie wyników badań własnych

Dla potrzeb opracowania sporządzono kwestionariusz ankietowy zawierający 21 pytań w większości zamkniętych. Celem badania było uzyskanie informacji, jaki, zdaniem respondentów, wpływ na poziom i jakość życia ma żywność tradycyjna. Dla badacza ważne było również, jaką rolę odgrywa rodzaj żywności konsumowanej przez respondentów. Badanie ankietowe przeprowadzono w okresie 01.01.2017 – 01.04.2017. Ankieta prowadzona była na ulicach Warszawy, wśród studentów warszawskich uczelni oraz wśród słuchaczy warszawskich uniwersytetów trzeciego wieku.

Badanie ankietowe zostało przeprowadzone wśród czterech, różnych wiekowo grup respondentów. Kryterium rozgraniczenia grup stanowiło założenie, że w zależności od wieku, wykształcenia oraz aktywności zawodowej zmieniają się preferencje konsumentów. Każda z grup liczyła 100 osób badanych. Pierwszą grupę stanowili studenci w wieku 18–25 lat. Drugą grupę tworzyły osoby czynne zawodowo o różnym wykształceniu w wieku powyżej 25 do 35 lat. Trzecia grupa to osoby czynne zawodowo o różnym wykształceniu w wieku powyżej 35 do 60 lat. Czwartą grupę tworzyły osoby w wieku powyżej 60 do 75 lat (uczestnicy UTW). Odpowiedzi na pytania badawcze były zróżnicowane w zależności od wieku, wykształcenia, zawodu i wykonywanej pracy, jak również możliwości finansowych respondentów.

Wśród badanych 98% respondentów wymieniło rodzaj spożywanej żywności jako wyróżnik jakości życia. 65% badanych uważało, że spożywanie żywności tradycyjnej jest czynnikiem podnoszącym jakość życia. Dla pozostałych 35% badanych żywność tradycyjna nie jest bezpieczna i mimo że zadeklarowali oni rodzaj żywności jako czynnik wpływający na jakość życia, to wśród cech predestynujących żywność do tej roli wymieniają oni cechy, które nie są typowe dla żywności tradycyjnej: nowoczesne formy żywności, łatwość w nabyciu i przygotowaniu, powszechna dostępność oraz cena nieograniczająca zakupów.

Badając zagadnienie, jaki wpływ na jakość życia ma żywność tradycyjna w porównaniu z innymi rodzajami żywności, stwierdzono, iż 75% badanych oceniło, że jest to żywność wysokiej jakości odżywczej i zdrowotnej. Te osoby kojarzą pojęcie „tradycyjny” z klasycznymi metodami produkcji żywności, bez sztucznych dodatków. 50% badanych przypisało żywności tradycyjnej cechę – autentyczna, 65% – bezpieczna, 85% – smakowita. Dla 60% badanych żywność tradycyjna to żywność

posiadająca tradycję i jest typowa dla określonego regionu lub jest związana ze świętami i obrzędami.

75% ogółu pytaných osób kupuje żywność tradycyjną okazjonalnie: z okazji świąt, podczas wyjazdów do miejsc jej pochodzenia.

Wśród badanej populacji 45% badanych poszukuje żywności tradycyjnej na rynku, kupuje ją w sprawdzonych miejscach (także korzystając z internetu), odwiedza bazyry, sklepy bądź zamawia surowce i produkty bezpośrednio u producentów. Jak się okazuje, w tej grupie znalazły się głównie osoby z przedziału wiekowego 35–60 lat (85%). Respondenci, którzy kupują żywność tradycyjną na co dzień i wykorzystują ją w codziennej diecie, to w 60% osoby z wyższym wykształceniem. 70% z tej grupy stanowią osoby posiadające rodziny (dzieci). 30% z tej grupy stanowią respondenci, którzy nie żyją w związkach i określają się jako single.

Wszyscy respondenci podkreślili, iż wybierany przez nich rodzaj żywności cechuje wyższa cena, ale stwierdzili również, że podnoszeniu jakości musi towarzyszyć podwyższona cena i jest to naturalna konsekwencja. Wśród badanych osób, które stwierdziły, że spożywanie żywności tradycyjnej jest czynnikiem podnoszącym jakość życia, tylko 45% badanych stać jest na ten, jak określili, rodzaj luksusu na co dzień. W tej populacji były osoby, dla których cena nie odgrywa roli (20%), dla pozostałej części populacji (80%) istotne jest, aby kupić tego typu żywność możliwie jak najtaniej. W tej grupie aż 70% badanych zadeklarowało, że powstrzymują się od innych zakupów (ubrań, sprzętów domowych, dóbr rozrywkowych) na korzyść nabywania „tej” żywności.

Podkreślano również (45% badanych), iż kupując i spożywając żywność tradycyjną, uczestniczy się w pewnego rodzaju elitarniej konsumpcji, gdyż sięganie po tego typu żywność nie jest masowe i wymaga dodatkowej wiedzy.

70% osób badanych wskazało powiązanie żywności tradycyjnej z określonym rodzajem żywności i żywienia się, tzn. *slow-food*, a ten z kolei ze stylem życia *slow-life*.

9. Zakończenie

Jak wynika z analizy danych literaturowych, zmiana mentalności społeczeństwa i większa dbałość o zdrowie spowodowały wzrost zainteresowania żywnością wyróżniającą się jakością zdrowotną, która została wytworzona z wykorzystaniem naturalnych produktów i metod produkcji oraz bez stosowania syntetycznych dodatków. Konsumenty są coraz bardziej świadomi jakości produktów żywnościowych, ich wartości odżywczych, sposobu wytworzenia oraz czasu przechowywania. Żywność tradycyjna jest przez nich postrzegana bardzo pozytywnie. Na podstawie badań przeprowadzonych wśród konsumentów wykazano, iż oceniają oni pozytywnie i wyróżniają w żywności tradycyjnej: smak, w tym również powtarzalny smak, wygląd, zdrowotność, bezpieczeństwo, wartość odżywczą, wpływ na środowisko, na lokalną gospodarkę oraz dostępność, poziom cen i czas poświęcany na przygoto-

wanie posiłków. Powiązanie żywności tradycyjnej ze stylem życia *slow* nie jest bez znaczenia, jest to bowiem jednocześnie wskazanie na określoną jakość tego życia, definiowaną przez pojęcie *slow-life*, u podstaw którego znajduje się zwolnione tempo życia, wykonywanych obowiązków, uważnego postrzegania otaczającego świata. Żywność tradycyjna wpisuje się w tę koncepcję. Zarówno jej powolne i uważne wytwarzanie, jak też poznawanie i smakowanie, połączone nierzadko z obrzędowością i biesiadowaniem, stwarzają nową jakość życia. Dla pewnej grupy współcześnie żyjących ludzi jest ona wartością nie do przecenienia, dla której poświęcają inne elementy otaczającego ich życia codziennego. Gdyby użyć zdania „Powiedz mi, co jesz, a powiem ci, kim jesteś”, należałoby stwierdzić, iż jakość życia jest uzależniona od sposobu odżywiania się człowieka.

Literatura

- Bortnowska G., 2013, *Promowanie żywności tradycyjnej – Slow Fish – formą edukacji prozdrowotnej*, Probl Hig Epidemiol, 94(2), s. 184-189.
- Chabiera J., 2012, *Jakość żywności*, [w:] P. Dominik (red.), *Tradycyjne produkty kulinarne jako element turystycznej atrakcyjności Mazowsza*, IWIU, Warszawa.
- Gawęcki J., Mossor-Pietraszewska T. (red. nauk.), 2007, *Kompendium wiedzy o żywności, żywieniu i zdrowiu*, Wyd. Naukowe PWN, Warszawa.
- Gutkowska K., Ozimek I., 2005, *Wybrane aspekty zachowań konsumentów na rynku żywności – kryteria zróżnicowania*, Wyd. SGGW, Warszawa.
- Gutkowska K., Sajdakowska M., Żakowska-Biemans S., Kowalczyk I., Kozłowska A., Olewnik-Mikołajewska A., 2013, *Wymagania i oczekiwania konsumentów w zakresie surowców i produktów spożywczych pochodzenia zwierzęcego*, mat. ogólnopol. konf. nauk.: BIOŻYWNOSĆ – innowacyjne, funkcjonalne produkty pochodzenia zwierzęcego, s. 7-22.
- Gutkowska K., Żakowska-Biemans S., Sajdakowska M., 2009, *Preferencje konsumentów w zakresie możliwych do zastosowania innowacji w produktach tradycyjnych*, ŻYWNOSĆ. Nauka. Technologia. Jakość, 3(64), s. 115-125.
- Kolman R., 2000, *Zespoły badawcze jakości życia*, „Problemy Jakości” 2000, nr 2, s. 2.
- Luning P.A., Marcelis W.J., Jongen W.M.F., 2005, *Zarządzanie jakością żywności, ujęcie technologiczno-menedżerskie*, Wydawnictwa Naukowo-Techniczne, Warszawa.
- Przygoda B., Kunachowicz H., Paczkowska M., Daniewski W., Sekuła Wł., 2009, *Wartość odżywcza wybranych produktów żywności tradycyjnej, cz. 1, Wartość energetyczna i zawartość składników podstawowych*, Bromatologia Chemia Toksykologia, XLII, 3, s. 231-235.
- Ratkowska B., Iwanow K., Gorczakowska A., Przygoda B., Wojtasik A., Kunachowicz H., 2009, *Wartość odżywcza wybranych produktów żywności tradycyjnej, cz. II, Zawartość składników mineralnych i witamin*, Bromatologia Chemia Toksykologia, XLII, 3, s. 236-240.
- Rybowska A., Chelstowska K., 2007, *Postawy konsumentów w stosunku do żywności regionalnej*, Roczniki Naukowe Stowarzyszenia Ekonomistów, 4(VIII), s. 166-168.
- Szczygielski M., 2013, *Rolnik producentem żywności*, [w:] Z. Winawer (red.), *Produkty regionalne i tradycyjne w krótkich łańcuchach żywności. Poradnik producentów*, Europejski Fundusz Rozwoju Wsi Polskiej, s. 17-20, 37-38.
- Świdorski F., 1999, *Towaroznawstwo żywności przetworzonej*, Wydawnictwo SGGW, Warszawa.
- Tannahill R., 2014, *Historia kuchni*, Aletheia, Warszawa.
- www.minrol.gov.pl (data dostępu: 20.04.2016).

- Trzebiatowski J., 2011, *Jakość życia w perspektywie nauk społecznych i medycznych – systematyzacja ujęć definicyjnych*. Hygeie Public Health, 46(1), s. 25-31.
- Winawer Z., Wujec H., 2013, *Produkty regionalne i tradycyjne we wspólnej Polityce Rolnej*, Wydawnictwo Europejski Fundusz Rozwoju Wsi Polskiej, Warszawa.
- Wiśniewska M., 2005, *Od gospodarstwa do stołu. Organizacja i zarządzanie jakością oraz bezpieczeństwem produktu żywnościowego*, Wydawnictwo Uniwersytetu Gdańskiego, Gdańsk.
- Żakowska-Biemans S., 2012, *Żywność tradycyjna perspektywy konsumentów*. ŻYWNOSĆ. Nauka. Technologia. Jakość, 2012, 3(82), s. 5-18.
- Żakowska-Biemans S., Kuc K., 2009, *Żywność tradycyjna i regionalna w opinii i zachowaniach polskich konsumentów*, ŻYWNOSĆ. Nauka. Technologia. Jakość, 3(64), s. 105-114.