

Marie Gabryšová

Uniwersytet Śląski w Karwinie, Czechy

JAKOŚĆ ŻYWNOŚCI – ATUT KONKURENCYJNOŚCI CZY NIEWIADOMA?

1. Wstęp

Cele tworzenia jednolitego rynku to m.in. zapewnienie swobodnego obrotu produktami żywnościowymi, zlikwidowanie technicznych barier hamujących przepływ towarów, wspieranie uczciwych praktyk handlowych, przyspieszenie badań naukowych oraz wykorzystanie ich rezultatów w wytwarzaniu nowych, lepszych jakościowo artykułów żywnościowych.

Dla Wspólnoty Europejskiej bezpieczeństwo żywności jest bardzo ważnym zagadnieniem, i to nie tylko ze względu na poprawę stanu zdrowia ludności, ale również z powodów czysto ekonomicznych. Wspólnota Europejska jest jednym z największych na świecie producentów żywności, a zyski z tego tytułu stanowią poważną pozycję w budżetach krajów należących do Unii Europejskiej.

Wyzwaniem XXI wieku jest zaangażowanie państw członkowskich, w tym oczywiście również i rządów, we wspieraniu uczestników sektora rolno-żywnościowego, którzy ponoszą odpowiedzialność za codzienne stosowanie i spełnianie wymogów bezpieczeństwa żywności. Każdy kraj prowadzi politykę żywnościową dotyczącą produkcji, przetwórstwa, obrotu, importu, a także eksportu żywności. Głównym celem tej polityki jest zapewnienie społeczeństwu odpowiedniej ilości bezpiecznej żywności, czyli takiej, która jest – najogólniej mówiąc – bezpieczna dla zdrowia człowieka.

Bezpieczeństwo żywnościowe ma oczywiście szeroki zakres. Obejmuje ono fizyczną i ekonomiczną dostępność żywności, która spełnia określone warunki zdrowotności. Osiągnięcie bezpieczeństwa żywnościowego uwarunkowane jest spożywaniem żywności bezpiecznej, a więc takiej, która nie jest szkodliwa dla zdrowia, tzn. nie zawiera skażeń mikrobiologicznych lub chemicznych. Mówiąc obrazowo, jest bez-

pieczna w całym procesie produkcji żywności, tj. od przygotowania gleby pod produkcję surowca aż do gotowej do spożycia żywności na talerzu [Pastusiak 2003].

2. Żywność ekologiczna jako bardziej jakościowa żywność

Ekspert z Komisji Kodeksu Żywnościowego FAO/WHO uznają, iż wymogi odnoszące się do żywności wytwarzanej metodami ekologicznymi wyróżniają ją spośród pozostałych produktów rolniczych tym, że jawny sposób produkcji jest tu istotną częścią identyfikacji, oznakowania i reklamy. W rezultacie tych działań uzyskuje się produkty żywnościowe, które cechują się wysokimi walorami jakościowymi i zdrowotnymi, przy jednocześnie minimalnej eksploatacji zasobów naturalnych i zachowaniu bioróżnorodności. W rolnictwie ekologicznym obowiązuje zasada kontroli procesu wytwarzania, a nie produktu.

Zdaniem prof. M. Górnego [Agroglobal, strona internetowa], żywność pochodząca z atestowanych gospodarstw ekologicznych oraz z kontrolowanych przetwórci, które wykorzystują ekologiczne surowce, dobrej jakości wodę i naturalne dodatki spożywcze, ma najwyższą jakość. Uznaje się jednocześnie, że żywność wysokiej jakości to taka, dzięki której możliwe jest nie tylko podtrzymanie procesów przemiany materii w organizmie, ale także zachowanie dobrego zdrowia. Również eksperci z Departamentu Rozwoju Rolnictwa podają, że na całym świecie żywność wyprodukowana w gospodarstwach i zakładach przetwórczych metodami ekologicznymi uznawana jest za gwarantującą wysoką jakość żywienia i ważny element profilaktyki zdrowotnej społeczeństwa.

Według U. Sołtysiak [Agroglobal, strona internetowa], wyróżnikiem żywności wyprodukowanej ekologicznie jest jej szczególna jakość. Składają się na nią standardowe cechy, takie jak jakość zewnętrzna (sensoryczna), wartość technologiczna (przetwórcza, użytkowa), skład odżywczy, jakość zdrowotna (poziom zanieczyszczeń). Dla żywności ekologicznej charakterystyczny jest ponadto potencjał biologicznego oddziaływania w organizmie konsumenta.

Jak twierdzą eksperci z MRiRW (Dokument 1, 1999), dotychczasowe wyniki badań wskazują, że produkty z gospodarstw ekologicznych zawierają więcej wartościowych składników. Ekoprodukty zawierają więcej witamin, cukrów, skrobi, białka, a także więcej suchej masy w porównaniu z pochodzącymi z uprawy konwencjonalnej, zwłaszcza o intensywnej produkcji. Produkty rolnictwa ekologicznego mają lepsze właściwości przechowalnicze niż płody rolnictwa konwencjonalnego. Zawartość metali ciężkich, azotanów, azotynów, aflatoksyn, pozostałości pestycydów w żywności ekologicznej jest znacznie poniżej dopuszczalnych norm lub nie jest w ogóle wykrywana. Stankiewicz [Agroglobal, strona internetowa] podaje, że 93% badanych warzyw i owoców z gospodarstw ekologicznych nie zawierało wykrywalnych ilości pestycydów, a w 7% ich pozostałość była poniżej dopuszczalnej normy. Natomiast 49% warzyw i owoców z upraw konwencjonalnych nie

zawierało wykrywalnych pozostałości pestycydów, a w 48% odnotowana ich ilość była poniżej dopuszczalnej normy, zaś 3% przekraczało ją. Na podstawie wyników własnych i badań zachodnich E. Rębiałkowska (SGGW, Warszawa) stwierdziła wyższą jakość zdrowotną i sensoryczną ziemioplodów ekologicznych. Odnotowano w nich wyższą zawartość witaminy C i niższą zawartość azotu ogółem niż w surowcach rolnictwa konwencjonalnego.

Surowce rolnictwa ekologicznego zawierają więcej suchej masy niż surowce pochodzące z chemicznych upraw, a co za tym idzie w tkankach ekologicznych warzyw i owoców jest więcej składników mineralnych i witamin. W małych główkach ekologicznej kapusty w 100 g surowca jest ok. 96 mg witaminy C, a w kapuście z upraw intensywnie nawożonych tylko 49 mg. Z wyższą zawartością suchej masy wiąże się również lepsza zdolność przechowalnicza. Warzywa z upraw intensywnie nawożonych azotanami zawierają więcej wody w komórkach oraz posiadają wysoką aktywność enzymatyczną, co przyspiesza ich gnienie i obniża ogólną odporność na infekcje podczas przechowywania. Na przykład straty w trakcie przechowywania ziemniaków konwencjonalnych wynosiły 27%, a ekologicznych – 14%.

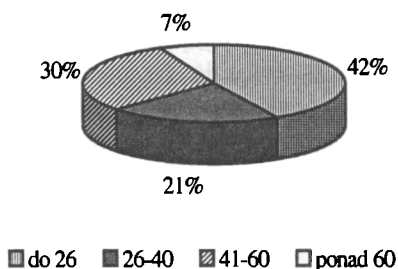
Dowodzono również większej wartości zdrowotnej ekoproduktów. W badaniach na królikach stwierdzono następujący współczynnik przeżycia: u żywionych witaminizowaną paszą granulowaną przeżyło 50% młodych w miocie, u żywionych świeżą paszą z upraw konwencjonalnych 49%, u żywionych świeżą paszą z upraw ekologicznych 73%. W licznych badaniach stwierdzono ponadto, że podawane oddzielnie witaminy nie są w stanie poprawić jakości pasz. Liczne wartości składające się na jakość biologiczną żywności ekologicznej zostały udokumentowane nie tylko badaniami chemiczno-analitycznymi. Najważniejsze dla wielu konsumentów kryteria – smak i zapach – także dowodzą wyższości ekoproduktów. Sztucznie nawożone, hodowane bezglebowo na wacie szklanej (tzw. hydrouprawy) z dozowanymi nawozami syntetycznymi i środkami uodparniającymi, mogą smakować jak zabarwiona celuloza. Jednakże wielu konsumentów przyzwyczaiło się już do mdłych, sztucznie dojrzewianych owoców, do neutralnych w smaku warzyw szklarniowych i wodnistego, kurczącego się mięsa z chowu masowego. Zmiany w odczuwaniu smaku stanowią niekiedy przeszkodę w przestawianiu się na żywność produkowaną metodami ekologicznymi. Jednak coraz więcej nabywców na nowo odkrywa jej prawdziwy smak i dlatego sięga po produkty ekologiczne.

Wybór produktów rolnictwa ekologicznego stanowi dla konsumentów okazję do świadomego realizowania postawy wobec narastających problemów skażenia środowiska i żywności. Opowiedzenie się za żywnością ekologiczną stwarza sytuację, w której klient o rozwiniętej świadomości ekologicznej jednocześnie realizuje cele konsumpcyjne oraz umacnia pozycję ekonomiczną producenta. Tak więc wybór ekoproduktów, poza zaspokojeniem potrzeb konsumpcyjnych, kształtuje dodatkowo postawę ekologiczną konsumenta, lub odwrotnie: człowiek o wysokiej świadomości ekologicznej nieprzypadkowo sięga po żywność ekologiczną. Dlate-

go ważne jest, aby podkreślać nie tylko walory zdrowotne i smakowe żywności ekologicznej, należy ujmować w całość zachowania konsumenckie i postawę ekologiczną, które realizują się w wyborze żywności ekologicznej, oraz eksponować funkcje edukacyjne systemu jej produkcji [Rutkowska 2005, s. 17-21].

3. Zainteresowanie żywnością ekologiczną w świetle badań

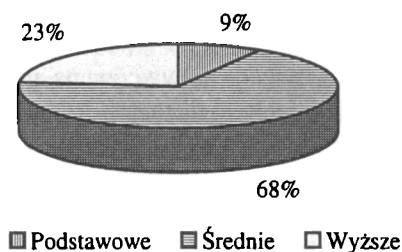
By zbadać, jakim zainteresowaniem cieszy się zdrowa jakościowa żywność wśród klientów, poproszono 150 respondentów o wyrażenie swego zdania na ten temat. Badania przeprowadzono w różnych częściach Republiki Czeskiej na początku bieżącego roku (styczeń 2006). Wśród badanych znalazło się 85 kobiet i 65 mężczyzn w różnych wiekowych przedziałach (rys. 1).



Rys. 1. Wiekowe przedziały klientów

Źródło: opracowanie własne.

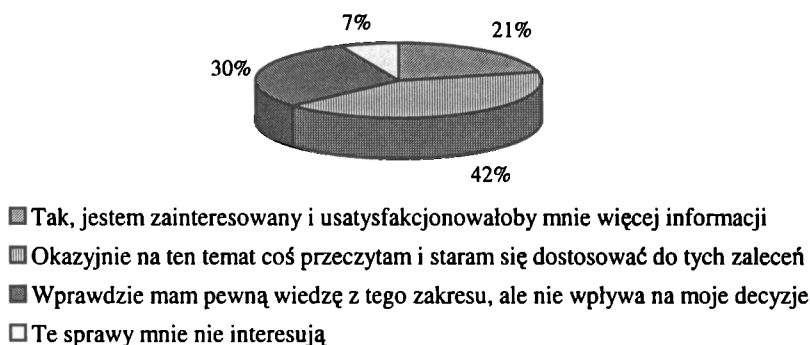
W trakcie badań zadbano też o to, by zgromadzić opinie ludzi o różnym wykształceniu. Wśród klientów proszonych o wypowiedzi tuż przed supermarketami znajdowali się najczęściej ludzie z średnim wykształceniem. Do tej grupy zaliczono też część studentów naszej uczelni, będących zaledwie na drugim roku studiów.



Rys. 2. Wykształcenie respondentów

Źródło: opracowanie własne.

Badanym postawiono podstawowe pytanie: czy są oni zainteresowani wpływem żywności na ich stan zdrowotny oraz kondycję fizyczną? Jak wynika z następnego rysunku, zdecydowana większość badanych (42%) stwierdziła, iż od czasu do czasu przeczytają pewne informacje na ten temat i starają się tę wiedzę wykorzystać. Jednak znaczna grupa respondentów (30%) przyznała, iż posiada pewną wiedzę, ale nie kieruje się danymi zaleceniami. Część badanych (21%) wyraziła chęć uzyskania dalszych informacji na temat zdrowej żywności.



Rys. 3. Zainteresowanie wpływem odżywiania na stan zdrowotny

Źródło: opracowanie własne.

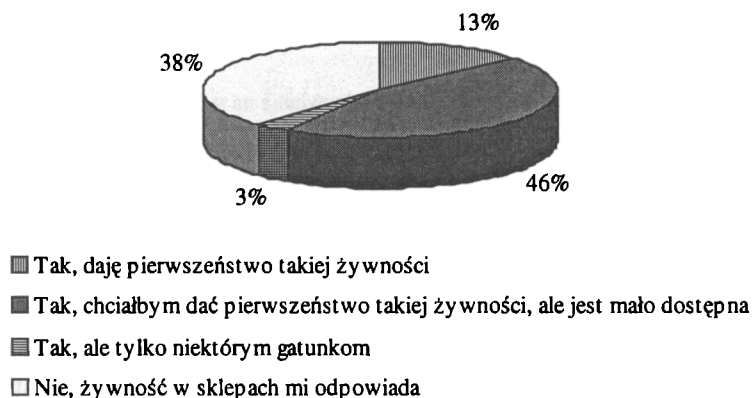
Badanych poproszono też o podanie kolejności (w skali od 1 do 10) najbardziej preferowanych właściwości żywności. Dla 53% najważniejszym elementem jest smak żywności. Na drugim miejscu uplasowała się cena, na trzeciej pozycji zaś znalazł się wygląd estetyczny żywności. O niepełnej wiedzy badanych świadczą też wypowiedzi, w których konsumenci deklarują, iż obecność lub nieobecność chemicznych środków konserwujących nie jest dla nich ważnym elementem wpływającym na ich decyzje zakupu żywności. W podobny sposób respondenci nie dostrzegają też wpływu ekologicznych warunków produkcji na jakość żywności. Szczegółowe wyniki opinii respondentów zawiera tab. 1.

Pomimo wykazanej w badaniach ograniczonej wiedzy na temat wpływu jakości żywności na zachowanie dobrego zdrowia, spora grupa badanych (46%) zadeklarowała chęć preferencji żywności ekologicznej. Przeszkodę w realizacji swych zamiarów upatrują w ograniczonym dostępie do żywności ekologicznej. Równocześnie nieznacznie mniejsza liczba respondentów (38%) orzekła, iż nie jest zainteresowana żywnością ekologiczną, a asortyment oferowany w sklepach uważa za odpowiedni. Tylko 13% badanych poszukuje obecnie żywności ekologicznej i świadomie preferuje jej konsumpcję.

Tabela 1. Kolejność ważności właściwości produktów decydujących o zakupach

Właściwości	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Smak	79	33	13	12	5	2	1	2	1	2
Wygląd estetyczny	17	33	32	16	15	10	13	4	5	5
Cena	18	34	37	12	16	10	9	7	5	2
Możliwość szybkiego przygotowania	2	12	14	21	16	19	21	21	18	6
Marka producenta	3	4	12	21	19	29	21	19	12	10
Reklama	1	0	3	9	14	18	19	14	20	52
Przyzwyczajenie	14	8	10	25	21	22	11	19	11	9
Wartość odżywcza	5	13	20	12	18	14	22	28	11	7
Nieobecność chemicznych środków konserwujących	8	6	6	15	13	11	20	19	39	13
Pochodzenie z ekologicznie czystych regionów	3	7	3	7	13	15	13	17	28	44

Źródło: opracowanie własne.



Rys. 4. Preferencja żywności ekologicznej

Źródło: opracowanie własne.

4. Podsumowanie

Prace naukowe oraz badania fachowców jednoznacznie dowodzą, iż jakość żywności jest decydującym, wielowymiarowym elementem. Ekoprodukty mają wyższą jakość zdrowotną i sensoryczną. Odnotowano w nich wyższą zawartość witamin, cukrów, skrobi, białka, składników mineralnych, a także więcej suchej masy w porównaniu z produktami pochodzącymi z uprawy konwencjonalnej. Takie produkty mają też lepsze właściwości przechowalnicze.

Te właściwości to niepodważalny atut konkurencyjny. Dlaczego więc żywność ekologiczna nie cieszy się odpowiednim zainteresowaniem, a jej producenci należątymi zyskami? Badania przeprowadzone wśród obywateli Republiki Czeskiej wyraźnie wskazują na poważny brak wiedzy, nawet wśród osób z wyższym wykształceniem. Można wnioskować, iż polskie społeczeństwo nie różni się zasadniczo w tej kwestii. Warto zatem pomyśleć o współpracy środowisk rolniczych i ośrodków doradczych na rzecz skutecznej promocji zdrowej żywności ekologicznej. „Wśród wielu zadań doradztwa bardzo ważnym jest upowszechnienie wszelkich form działania zespołu producentów. Współdziałanie rolników daje bowiem możliwość lepszej i efektywniejszej pracy oraz jest warunkiem skutecznej rywalizacji z silną konkurencją” [Zawisza, Kentzer 2004, s. 141].

Jakościowa zdrowa żywność może nie tylko wyraźnie wpłynąć na zachowanie dobrego zdrowia i jakości życia, ale może też być elementem konkurencyjności, pod warunkiem że będzie szeroko udostępniona wiedza, uruchomiona odpowiednia i wiarygodna promocja produktów ekologicznych i zacieśni się współpraca środowisk rolniczych oraz przetwórców ze środowiskiem medycznym i doradczym.

Literatura

Agroglobal, <http://www.agro.com.pl/ekojak.htm>.

Pastusiak L., Strona internetowa konferencji *Jakość i bezpieczeństwo żywności wyzwaniem XXI wieku*, 25 lutego 2003. <http://www.senat.gov.pl/K5/Agenda/SEMINAR/030225.htm>.

Rutkowska J., *Dlaczego żywność ekologiczna?* „Optymalnik”, czerwiec 2005.

Zawisza S., Kentzer K., *Doradztwo rolnicze jako wsparcie zarządzania zrównoważonym rozwojem agrobiznesu*, [w:] *Zarządzanie zrównoważonym rozwojem obszarów wiejskich*, red. S. Zawisza, ATR, Bydgoszcz 2004.

FOODSTUFFS QUALITY – COMPETITIVE STRENGTH OR UNKNOWN FACTOR?

Summary

Safe food is an important issue for the European Community. That is why one from the targets how to create integrated market is not only securing free foodstuffs trade, but also producing qualitatively better food. But the research results show that unfamiliarity with the problems of food quality influence the quality of life presenting the fact that consumers do not properly appreciate high-quality food and therefore it is low competitive.