

*Mirosława Karpińska-Tymoszczyk, Marzena Danowska-Oziewicz,
Anna Draszanowska, Lidia Kurp, Agnieszka Skwarek*

ANALIZA POSTAW KONSUMENTÓW WOBEC ŻYWNOŚCI PROBIOTYCZNEJ

Katedra Żywienia Człowieka, Uniwersytet Warmińsko-Mazurski w Olsztynie
Kierownik: Prof. dr hab. inż. L. Wądołowska

Celem pracy było zbadanie postaw studentów UWM w Olsztynie wobec żywności probiotycznej. Badania przeprowadzono w oparciu o opracowany kwestionariusz ankiety. Uzyskane wyniki wykazały, że młodzież akademicka prawidłowo kojarzyła żywność probiotyczną z produktami mlecznymi zawierającymi bakterie fermentacji mlekowej. Respondenci deklarowali dość częste jej spożycie i najczęściej spożywanym produktem tego typu był jogurt. Studenci kupując takie produkty najczęściej kierowali się ich walorami odżywczymi i smakowymi.

Hasła kluczowe: probiotyki, żywność funkcjonalna, postawy konsumenckie, studenci.

Key words: probiotics, convenient food, consumer attitudes, students.

Zmiany w stylu życia konsumentów oraz coraz większa wiedza dotycząca wpływu zbilansowanej diety na zdrowie człowieka przyczyniły się do rozwoju segmentu żywności funkcjonalnej. Konsument coraz częściej zwraca uwagę na takie cechy żywności jak zdrowotność i wartość odżywcza (1). Na polskim rynku żywności funkcjonalnej największą popularnością cieszą się mleczne produkty probiotyczne, takie jak jogurty i desery jogurtowe (2, 3). Probiotyki mają korzystny wpływ na organizm w przypadku niektórych chorób układu pokarmowego, alergii oraz w stanach zmniejszonej odporności organizmu. Nie będąc lekami są jednak pomocne zarówno w leczeniu, jak i profilaktyce wielu chorób (4, 5).

Produkty probiotyczne są znane już od dawna, ale dopiero obecnie z powodu zwiększonej świadomości żywieniowej społeczeństwa, stają się naprawdę popularne. Stąd też celem badań była analiza postaw konsumentów wobec tego typu żywności.

MATERIAŁ I METODY

Badania przeprowadzono wśród 190 studentów Uniwersytetu Warmińsko-Mazurskiego w Olsztynie. Grupę badaną stanowili studenci dwóch wydziałów: Nauki o Żywności oraz Biologii i Biotechnologii pierwszego stopnia kształcenia. Jako narzędzie badawcze zastosowano opracowany kwestionariusz ankiety. Pytania zawarte w ankiecie dotyczyły wiedzy na temat żywności probiotycznej, częstości jej

spożycia, preferencji wobec produktów z tej grupy oraz czynników warunkujących jej konsumpcję i zakup. Jako cechy socjodemograficzne różnicujące respondentów wykorzystano płeć, wydział, rok studiów oraz sytuację materialną.

Zebrane dane przedstawiono jako częstość odpowiedzi respondentów. Wpływ czynników socjodemograficznych na odpowiedzi badanych analizowano testem Chi-kwadrat Pearsona przy poziomie istotności $p < 0,05$ z wykorzystaniem programu STATISTICA.

WYNIKI I ICH OMÓWIENIE

Z przeprowadzonych badań wynika, że studenci Uniwersytetu Warmińsko-Mazurskiego pochodzący zarówno z Wydziału Nauki o Żywności, jak i Wydziału Biologii i Biotechnologii posiadali wiedzę na temat żywności probiotycznej. Analiza statystyczna wykazała istotną zależność pomiędzy znajomością terminu „żywność probiotyczna” a rokiem studiów (tab. I). Zdecydowanie wyższy odsetek respondentów, którzy znali termin „żywność probiotyczna”, odnotowano wśród studentów trzeciego (92,4%) niż z pierwszego (59,0%) i drugiego roku studiów (50,8%). Uzyskane wyniki częściowo korespondują z badaniami *Mojka i Biel* (6), z których wynika, że studenci posiadali wiedzę na temat probiotyków, ale była ona zróżnicowana w zależności od kierunku studiów. W niniejszych badaniach większość respondentów ogółem (60,0%) uznała żywność probiotyczną za żywność zawierającą bakterie fermentacji mlekowej i kojarzyła ją przede wszystkim z produktami mlecznymi. Większość ankietowanych (72,6%) wskazała, że produkty probiotyczne mają korzystny wpływ na zdrowie człowieka poprzez działanie immunomodulacyjne. 46,3% respondentów uważało, że tego typu żywność poprawia odporność organizmu, a 13,7% nie miało zdania na jej temat.

Tab e l a I. Znajomość terminu „żywność probiotyczna” przez respondentów w zależności od roku studiów
Table I. The knowledge of „probiotic foods” term by the respondents depending on their year of study

Odpowiedź	Respondenci [%]			Statystyka testu Chi-kwadrat
	Rok studiów			
	I	II	III	
Tak	59,0	50,8	92,4	$\chi^2 = 29,44694$ df=4 p=0,00001
Nie	16,4	22,2	1,5	
Trudno powiedzieć	24,6	27,0	6,1	

Analiza statystyczna uzyskanych odpowiedzi wykazała, że częstość spożycia produktów probiotycznych zależała od sytuacji materialnej ankietowanych (tab. II). Ankietowani najlepiej sytuowani najczęściej udzielali odpowiedzi, że spożywają produkty probiotyczne codziennie lub prawie codziennie, wysoki odsetek w tej grupie wskazał odpowiedź kilka razy w tygodniu. Najwyższe odsetki respondentów określających swoją sytuację materialną jako dobrą lub wystarczającą deklarowały spożycie tego typu produktów kilka razy w tygodniu, a określających sytuację jako złą wskazywał odpowiedź codziennie lub prawie codziennie. Największą popular-

nością wśród produktów probiotycznych cieszył się jogurt (92,6% wskazań), a następnie kefir (33,2% wskazań) oraz sery dojrzewające (31,1% wskazań). Konsumpcję serów twarogowych deklarowało 24,2% badanych, a mleko acydofilne 4,7% ankietowanych. Uzyskane rezultaty potwierdzają wyniki *Krasnowskiej* i *Salejda* (7) z których wynika, że studenci najchętniej spożywali jogurty (39,0%) i kefir (32,0%), po które sięgali codziennie (32,0%) lub kilka razy w tygodniu (36,0%). *Mojka* i *Biel* (6) wykazały, że większość studentów (55,5%) deklarowała spożywanie mlecznych napojów fermentowanych kilka razy w tygodniu, a 25,0% jadło je codziennie i najczęściej był to jogurt owocowy.

Tabela II. Częstość spożycia produktów probiotycznych przez respondentów w zależności od sytuacji materialnej

Table II. The effect of the respondents' financial situation on the frequency of consumption of probiotic foods

Częstość	Respondenci [%]				Statystyka testu Chi-kwadrat
	Sytuacja materialna				
	bardzo dobra	dobra	wystarczająca	zła	
Codziennie lub prawie codziennie	44,8	19,2	16,1	60,0	$\chi^2 = 17,36876$ df=9 $p=0,04324$
Kilka razy w tygodniu	37,9	37,2	40,3	20,0	
Kilka razy w miesiącu	6,9	23,4	19,4	20,0	
Okazjonalnie	10,3	20,2	24,2	0,0	
Nie spożywam	0,0	0,0	0,0	0,0	

Nie wykazano zależności pomiędzy analizowanymi czynnikami socjodemograficznymi a odpowiedziami badanych na temat czynników decydujących w pierwszej kolejności o spożyciu produktów probiotycznych ($p>0,05$). Większość ogółu respondentów (55,8%) udzieliła odpowiedzi, że jada produkty probiotyczne ze względu na ich smak, a połowa, że sięga po nie ze względów zdrowotnych. Wysokie odsetki wskazały jako powód konsumpcji żywności probiotycznej kolejno urozmaicenie diety (47,4%) i korzystną ich wartość odżywczą (35,3%). 23,2% respondentów jako determinantę konsumpcji produktów probiotycznych wskazało łatwą ich dostępność. Uzyskane rezultaty korespondują z wynikami badań *Krasnowskiej* i *Salejdy* (7), w których 87% respondentów wrocławskich uczelni wskazało walory smakowe jako czynnik warunkujący konsumpcję napojów mlecznych fermentowanych. Z badań *Duda-Chodak* i współpr. (8) oraz *Przysławskiego* i współpr. (9) wynika, że studenci spożywali żywność probiotyczną ze względu na jej właściwości prozdrowotne.

Dokonując zakupu produktów probiotycznych, respondenci w pierwszej kolejności wybierali takie, które odpowiadają im smakowo (35,3%) oraz charakteryzują się korzystną wartością odżywczą (38,0%). Ceną kierowało się 12,1% respondentów, a 8,4% badanych swoimi przyzwyczajeniami. Niewielki odsetek (2,0%; 1,6%; 1,1%, 1,0% i 0,5%) dokonując zakupu tego typu produktów brał pod uwagę odpowiednio markę, opinię innych osób, wielkość produktu, estetykę opakowania oraz kierował się reklamą. Zależność ta potwierdza wcześniejsze badania *Mojka* i *Biel* (1), w których wykazano, że najwyższy odsetek ankietowanych studentów uczelni

szczecińskiej przy wyborze mlecznych napojów fermentowanych kierował się również smakiem (40,0%), a zdecydowanie niższy odsetek (27,0%) wartością odżywcza. Badania *Krasnowskiej* i *Salejdy* (1) dowiodły, że wśród studentów Wrocławia, u podstaw kryteriów wyboru mlecznych napojów fermentowanych znajdowała się wartość odżywcza (93,0%), ich działanie prozdrowotne (77,0%) oraz zaufanie do producenta (77,0%).

WNIOSKI

1. Większość respondentów знаła terminu „żywność probiotyczna”, kojarzyła go z produktami mlecznymi zawierającymi bakterie fermentacji mlekowej i uważała, że produkty probiotyczne korzystnie wpływają na zdrowie człowieka, poprawiając odporność organizmu.

2. Częstość spożycia produktów probiotycznych była zależna od sytuacji materialnej ankietowanych. Ankietowani określający swoją sytuację materialną jako bardzo dobrą spożywali jogurty codziennie lub kilka razy w tygodniu. Respondenci o dobrej i wystarczającej sytuacji materialnej konsumowali tego typu produkty kilka razy w tygodniu, natomiast osoby w złej sytuacji jadały je codziennie lub prawie codziennie.

3. Czynniki determinującymi konsumpcję żywności probiotycznej najczęściej były smak, względy zdrowotne i chęć urozmaicenia diety, natomiast ich zakup warunkowały walory smakowe i odżywcze.

M. Karpińska-Tymoszczyk, M. Danowska-Oziewicz, A. Draszanowska,
L. Kurp, A. Skwarek

ANALYSIS OF CONSUMERS' ATTITUDES TOWARDS PROBIOTIC FOODS

Summary

The aim of this study was to investigate consumers' preferences and attitudes towards probiotic foods, and to analyze selected factors that determine the consumption of probiotic-rich products and purchasing decisions. A survey by questionnaire was conducted among 190 students of the University of Warmia and Mazury in Olsztyn. The results of the study indicate that the respondents had extensive knowledge of probiotic foods. The persons who described their financial situation as very good and very bad declared that they eat probiotic-rich products daily or almost every day. The respondents who described their financial situation as good and satisfactory declared that they eat probiotic foods several times a week. Most of the respondents decided on probiotic foods due to their taste, and half of the respondents appreciated the health benefits of probiotics. A high percentage of the respondents declared that they choose probiotic-rich products because they add variety to the diet and have high nutritional value.

PIŚMIENNICTWO

1. *Szymandera-Buszka K., Górecka D.*: Częstość spożycia wybranych napojów mlecznych. *Bromatol. Chem. Toksykol.*, 2009; 42(3): 688-692. – 2. *Śliwińska A., Lesiów T.*: Lody jako żywność funkcjonalna – badania konsumenckie. *Nauki Inż. Technol.*, 2013; 1(8): 65-78. – 3. *Toczek K., Glibowski P.*: Bakterie probiotyczne w żywności nowe kierunki stosowania. *Przem. Spoż.*, 2015; 69: 42-45. – 4. *Libudzisz Z., Nowak A., Socha J., Śliżewska K.*: Probiotyki – efekty zdrowotne. *Żywn. Technol. Jakość.*, 2010; 71(4):

20-36. – 5. *Kudelka W.*: Innowacyjny segment żywności wspierającej zdrowie człowieka. *Nierówności Społecz. Wzrost Gospod.* Uniwersytet Rzeszowski, 2011; 18: 290-302. – 6. *Mojka K., Biel W.*: Czynniki wpływające na wybór mlecznych napojów fermentowanych przez młodzież akademicką – doniesienie wstępne. *Hygeia*, 2012; 47(3): 371-377. – 7. *Krasnowska G., Salejda A.*: Czynniki wpływające na wybór mlecznych napojów fermentowanych przez studentów Wrocławia. *Żywn. Technol. Jakość*, 2008; 58(3): 33-46. – 8. *Duda-Chodak A., Tarko T., Satora P., Macura M.*: Produkty probiotyczne – ocena spożycia wśród studentów krakowskich uczelni. W: „Żywność projektowana. Designed food” (red. M. Walczycka, G. Jaworska, A. Duda-Chodak, L. Staruch). Wyd. OM PTTŻ, Kraków, 2011; str. 206-220. – 9. *Przysławski J., Głowka A., Bolesławska I., Kaźmierczak A., Dzieciol M.*: Preferencje i czynniki wyboru w zakresie spożycia mleka i produktów mlecznych wśród studentek poznańskich uczelni wyższych. *Bromatol. Chem. Toksykol.*, 2012; 45(3): 1024-1029.

Adres: 10-718 Olsztyn, ul. Słoneczna 45f