

## **OCENA**

**osiągnięć naukowo-badawczych, dydaktycznych, organizacyjnych, współpracy międzynarodowej oraz osiągnięcia naukowego (rozprawy habilitacyjnej) pt. „Towaroznawcze i konsumenckie aspekty jakości przypraw” dr inż. Joanny Newerli-Guz w związku z postępowaniem o nadanie stopnia doktora habilitowanego w dziedzinie nauk ekonomicznych w dyscyplinie towaroznawstwo**

### **Formalno-prawne i merytoryczne podstawy wykonania recenzji**

1. Pismo nr RWPiT-621/2018 Dziekana Wydziału Przedsiębiorczości i Towaroznawstwa, Akademii Morskiej w Gdyni, prof. dr. hab. Andrzeja S. Grzelakowskiego z dnia 26.09.2018 r.
2. Pismo nr BCK-II-L-7205/18 Sekretarza Centralnej Komisji do Spraw Stopni i Tytułów, prof. dr hab. Bronisława Sitka z dnia 11.09.2018 r.
3. Ustawa z dnia 14 marca 2003 r. o stopniach naukowych i tytule naukowym oraz o stopniach i tytule w zakresie sztuki (Tekst jedn.: Dz.U. z 2017 r. poz. 1789).
4. Rozporządzenie Ministra Nauki i Szkolnictwa Wyższego z dnia 1 września 2011 r. w sprawie kryteriów oceny osiągnięć osoby ubiegającej się o nadanie stopnia doktora habilitowanego (Dz.U. z 2011 r. Nr 196, poz. 1165).
5. Rozporządzenie Ministra Nauki i Szkolnictwa Wyższego z dnia 19 stycznia 2018 r. w sprawie szczegółowego trybu i warunków przeprowadzania czynności w przewodzie doktorskim, w postępowaniu habilitacyjnym oraz w postępowaniu o nadanie tytułu profesora (Dz.U. z 2018 r. poz. 261).
6. Rozporządzenie Ministra Nauki i Szkolnictwa Wyższego z dnia 8 sierpnia 2011 r. w sprawie obszarów wiedzy, dziedzin nauki i sztuki oraz dyscyplin naukowych i artystycznych (Dz.U. z 2011 r. Nr 179, poz. 1065).

### **Materiały otrzymane do oceny**

1. Poświadczona kopia dokumentu stwierdzającego posiadanie stopnia naukowego doktora.
2. Autoreferat obejmujący opis dorobku i osiągnięć naukowych w języku polskim i w języku angielski.
3. Wykaz opublikowanych prac naukowych wraz oświadczeniami współautorów publikacji niewchodzących w skład osiągnięcia.
4. Informacja o osiągnięciach dydaktycznych i sprawowanej opiece nad doktorantami w charakterze promotora pomocniczego, współpracy z instytucjami naukowymi, odbytych stażach krajowych i zagranicznych w ośrodkach akademickich oraz działalności popularyzującej naukę w języku polskim.
5. Wykaz oraz kserokopie 10 wybranych publikacji.

6. Egzemplarz osiągnięcia naukowego.
7. Dane kontaktowe.
8. Elektroniczna wersja wniosku wraz z załącznikami oraz elektroniczne wersje publikacji niewchodzących w skład osiągnięcia (płyta CD).

*Dokumentacja, będąca podstawą oceny, nie jest w pełni zgodna z wymaganiami określonymi w Rozporządzeniu Ministra Nauki i Szkolnictwa Wyższego z dnia 19 stycznia 2018 r. w sprawie szczegółowego trybu i warunków przeprowadzania czynności w przewodzie doktorskim, w postępowaniu habilitacyjnym oraz w postępowaniu o nadanie tytułu profesora (Dz.U. z 2018 r. poz. 261), przywołanym przez Centralną Komisję do Spraw Stopni i Tytułów, ale jej zakres i stopień szczegółowości pozwala na sporządzenie recenzji.*

### **Informacja o Habilitantce i Jej rozwoju naukowym i zawodowym**

Pani dr inż. Joanna Newerli-Guz jest absolwentką Wydziału Administracyjnego Wyższej Szkoły Morskiej w Gdyni (obecnie Uniwersytet Morski w Gdyni), na którym w roku 1997 uzyskała dyplom magistra inżyniera w specjalności towaroznawstwo i ładunkoznawstwo. W latach 1997-2005 zatrudniona była na stanowisku asystenta w Katedrze Towaroznawstwa i Ładunkoznawstwa (obecnie Katedra Towaroznawstwa i Zarządzania Jakością Uniwersytetu Morskiego w Gdyni) Wydziału Administracyjnego Wyższej Szkoły Morskiej/Wydziału Przedsiębiorczości i Towaroznawstwa Akademii Morskiej w Gdyni. Stopień naukowy doktora nauk ekonomicznych w zakresie towaroznawstwa uzyskała 30 maja 2005 roku na podstawie decyzji Rady Wydziału Przedsiębiorczości i Towaroznawstwa Akademii Morskiej w Gdyni po publicznej obronie rozprawy doktorskiej pt. „Żywność ekologiczna a świadomość polskich producentów i konsumentów”.

Od 2005 roku dr inż. Joanna Newerli-Guz była zatrudniona na stanowisku adiunkta (do 2016 r.), a następnie starszego wykładowcy (do 2017 r.) w Katedrze Towaroznawstwa i Zarządzania Jakością na Wydziale Przedsiębiorczości i Towaroznawstwa Akademii Morskiej w Gdyni. Obecnie jest zatrudniona na stanowisku asystenta w Katedrze Towaroznawstwa i Zarządzania Jakością, na Wydziale Przedsiębiorczości i Towaroznawstwa Uniwersytetu Morskiego w Gdyni.

Będąc pracownikiem Wyższej Szkoły Morskiej w Gdyni oraz Akademii Morskiej w Gdyni dr inż. Joanna Newerli-Guz pełniła funkcję wykładowcy wizytującego w Hochschule Bremerhaven (22.05.2011-28.05.2011), odbyła również staż w laboratorium J.S. Hamilton Poland LTD Sp. z o. o. (01.02.2012-31.07.2012) oraz w firmie WASTO (16.10.2012-12.12.2012). Poza tym uczestniczyła w projekcie dotyczącym komercjalizacji wyników badań oraz kreowania postaw przedsiębiorczych zrealizowanym w Akademii Morskiej w Gdyni (01.04.2012-31.05.2012).

*Analiza ścieżki zawodowej Habilitantki pozwala stwierdzić, że konsekwentnie zajmowała się problematyką z zakresu szeroko rozumianej nauki o jakości, do której przynależy dyscyplina naukowa towaroznawstwo, koncentrująca się na badaniach nad jakością towarów (produktów i usług) zarówno w ujęciu techniczno-przyrodniczym jak również konsumenckim. Ponadto Habilitantka podejmowała*

*próby poszukiwania obszarów wspólnych pomiędzy działalnością naukową a działalnością w obszarze biznesu.*

### **Ocena osiągnięcia naukowego**

Jako osiągnięcie naukowe dr inż. Joanna Newerli-Guz wskazała monografię pt. „Towaroznawcze i konsumenckie aspekty jakości przypraw”, wydaną przez Wydawnictwo Akademii Morskiej w Gdyni, liczącą łącznie 193 strony, w czym 30 stron stanowi bibliografia, spisy rysunków i tabel oraz streszczenie w języku angielskim.

Wątpliwości moich nie budzi przynależność podjętej problematyki do obszaru zainteresowania towaroznawstwa jako dyscypliny naukowej, zajmującej się jakością towarów. Towaroznawstwo koncentruje się przede wszystkim na inherentnych właściwościach różnych grup towarów ale również uwzględnia stosunek konsumenta do tych właściwości, wyrażający się poprzez badania nad zachowaniami, postawami, preferencjami czy też akceptacją konsumentów wobec towarów. Jakość towaru bowiem (niezależnie od tego czy jest nim produkt czy usługa) z całą pewnością nie powinna być sprowadzana jedynie do parametrów „technicznych”, które można zdefiniować normatywnie. Powinna być badana jako wypadkowa mierzalnych cech biofizykochemicznych ale także parametryzowalnych czynników związanych z dość szerokim spektrum reakcji konsumenta na ten towar. Konsument jest bowiem ostatnim ale jednocześnie najważniejszym ogniwem pozwalającym na kreowanie i ocenę jakości towarów. Jak stwierdziła prof. Nina Baryłko-Pikielna „tylko taka żywność ma wartość odżywczą, która zostanie spożyta”. W świetle tego stwierdzenia badania nad jakością towarów, którymi konsumenci nie są zainteresowani również nie mają sensu praktycznego. W tym kontekście podjęty, w przedstawionym do oceny osiągnięciu naukowym dr inż. Joanny Newerli-Guz, problem jest interesujący i stanowi nowatorskie ujęcie badań nad jakością.

Przyprawy są grupą towarową, która zyskuje coraz większe znaczenie w obrocie międzynarodowym, w handlu detalicznym ale także jest istotnym składnikiem w żywieniu człowieka. Sygnalizowany w tytule pracy problem badawczy dotyczący jakości przypraw w ujęciu wypadkowym/sumarycznym, łączącym jakość „techniczną” z jakością postrzeganą przez konsumenta ma naturę istotną dla postępu nauki jako właściwości cywilizowanego człowieka. Pojęcie jakości, choć definiowane na przestrzeni wieków, nie doczekało się jeszcze powszechnie akceptowalnej formy. Badania nad jakością nie mogą i nie powinny rozmyć się jednak pomiędzy poszczególnymi dyscyplinami tylko z tego powodu, że jakością poniekąd zajmują się wszyscy i dla wszystkich powinna być ona ważna. Systematyczny postęp w naukach o jakości powinien doprowadzić do powstania masy krytycznej, która pozwoli na radykalny skok cywilizacyjny i osiągnięcie takiego poziomu naukowego jaki charakteryzuje już obecnie badania ilościowe.

Gdyby nie matematyka nauki ilościowe byłyby w innym miejscu niż są obecnie. Podejście ilościowe, tak zaawansowane i wszechstronnie wykorzystywane w pracach naukowych, potrzebowało

ponad 5 tysięcy lat aby osiągnąć dzisiejszy poziom operacyjny. Żeby „oderwać” liczbę od przedmiotu, który ona charakteryzuje, aby liczba stała się abstrakcją, żeby ją zdefiniować, nadać jej określone walory potrzeba było systematycznej pracy i twórczego podejścia matematyków (od starożytnych Mezopotamczyków do współczesnych), choć liczby i działania na nich wykorzystują wszyscy. Definicja liczby zaakceptowana w świecie nauki pojawiła się dopiero w XX wieku. W naukach o jakości jest zatem jeszcze bardzo wiele do zrobienia.

Wątpliwości moich nie budzi aktualność podjętego problemu, zarówno w kontekście wybranego obiektu badań (przypraw), jak również połączenia ujęcia technicznego i konsumenckiego w badaniach nad jakością tego obiektu, które było jak sądzę w zamierzeniu Autorki istotą tej pracy. W świetle tych stwierdzeń tytuł pracy uważam za prawie poprawnie sformułowany (powinien wskazywać raczej środki przygotowawcze niż przyprawy) i sytuujący ją w zakresie nauk o jakości towarów, będących produktami spożywczymi.

W części teoretycznej pracy, dotyczącej przypraw, Autorka przeprowadza uporządkowany przegląd definicji przypraw, który ujawnia istnienie chaosu i wielu nieprawidłowości związanych z precyzowaniem tego czym są przyprawy (np. w jednej z definicji przypraw używane jest słowo definiowane sic!). Uporządkowanie, przejawiające się w jednoznaczności definicji i ich wzajemnej spójności, leży u podstaw postępu naukowego, który nigdy się nie kończy. Jednocześnie Autorka przytacza najnowsze [Czarniecka-Skubina E. 2016], racjonalnie opracowane podziały środków przygotowawczych, wśród których odnaleźć można także przyprawy. W części tej poświęca również miejsce rynkowi przypraw oraz omawia funkcje przypraw i co istotne dla dalszej oceny pracy, czynniki wpływające na ich jakość.

Z kolei w części teoretycznej pracy, dotyczącej zachowań konsumentów na rynku przypraw i nie tylko w sposób bardzo skrótowy i uproszczony charakteryzuje zachowania konsumentów, które należałoby analizować zarówno pod kątem struktury potrzeb, specyficznego systemu wartości, postaw oraz stylu życia konsumentów, warunków i sposobu zaspokajania potrzeb, zwyczajów zakupowych, jak również zachowań konsumpcyjnych konsumentów. Zachowania konsumentów na rynku żywności definiowane są jako działania i sposoby postępowania, które bezpośrednio wiążą się z zaspokajaniem potrzeb żywieniowych poprzez zdobywanie dóbr według odczuwanego systemu preferencji [Gajewski 1994]. W ujęciu ekonomicznym zachowania konsumentów na rynku żywności określone są jako jeden z elementów stylu życia [Szwacka-Salmonowicz 2003]. Każdy konsument ma własną hierarchię preferencji i w związku z tym wybiera produkt, który w największym stopniu spełnia jego wymagania. Zmiany te dotyczą nie tylko pojedynczej jednostki czy grupy osób ale całego społeczeństwa. Kształtowanie się wzorców zachowań konsumenckich na rynku żywności w Polsce pozostaje pod wpływem różnorodnych czynników, choć wiodące znaczenie wciąż przypisuje się dochodom i cenom. Dokonujące się w polskim wzorcu konsumpcji zmiany stanowią pewne odwzorowanie ogólnych tendencji światowych [Szwacka 2007]. W związku z tym, że konsumenci różnie reagują na ofertę rynkową, szczególnie wyraźnie zaznacza się to w zachowaniach konsumentów w stosunku do nowego

produktu. Zachowania konsumentów na rynku są dynamiczne, ponieważ zmieniają się ich myśli, odczucia i rzeczywiste działania. Zamiast tego Autorka omawia zachowania żywieniowe, nawyki żywieniowe, zwyczaje żywieniowe i obyczaje żywieniowe, które nie stanowią jakiegokolwiek tła dla interpretacji zachowań konsumenckich wobec towaru jakim są przyprawy. W podrozdziale poświęconym postawom jawnym i utajonym Autorka dokonuje przeglądu definicji, wskazuje na pewne istotne elementy metodyczne jak chociażby wartość i natężenie postawy, które jednoznacznie wskazują, że postawy mogą być pozytywne lub negatywne i tylko w takim ujęciu interpretowane.

Zdecydowanie więcej wątpliwości budzi cel pracy, a w zasadzie brak jego jednoznacznej eksplikacji. Cel powinien wyjaśniać co było zamiarem badawczym. Habilitantka we Wprowadzeniu podała, że „W ... pracy ... przedstawiono aktualny stan wiedzy na temat wybranych aspektów towaroznawstwa przypraw i ich znaczenia w kształtowaniu jakości produktów spożywczych. Zawarto w niej oryginalne wyniki badań własnych wybranych wyróżników jakościowych trzech najpopularniejszych w Polsce przypraw oraz wyniki badań (ankietowych i neuromarketingowych) zachowania konsumentów na rynku przypraw”. Sformułowanie to sugeruje, że praca ta jest kompendium/zbiorem wiedzy na temat przypraw w zakresie wybranych ich cech oraz zachowań konsumentów względem przypraw. Brak jest natomiast jednoznacznego określenia relacji pomiędzy badanymi obszarami. Jedynym elementem wspólnym jest hasło przyprawy. W rozdziale 4 Autorka stwierdziła, że „Głównym celem podjętych badań empirycznych była ocena »jakości przyprawowej« na podstawie charakterystycznych składników ją determinujących oraz ocena potencjału przeciwutleniającego wybranych przypraw dostępnych na polskim rynku.” A zatem celem było porównanie trzech rodzajów przypraw pod kątem właściwości przeciwutleniających i kilku innych charakterystycznych składników. To zaś sugeruje, że praca jest raportem z badań. Z kolei w rozdziale 5 Autorka stwierdziła, że „Celem badań była ocena specyfiki zachowań konsumentów przypraw wobec tych produktów, ze szczególnym uwzględnieniem wpływu cech socjodemograficznych i ekonomicznych konsumentów na ich zachowanie na rynku przypraw i produktów przyprawowych oraz ocena ich postaw utajonych wobec tych produktów.” Co wskazywać może, że po raz kolejny można spodziewać się raportu z badań tym razem nad zachowaniami konsumentów. Natomiast w podrozdziale 5.3. dotyczącym badania postaw utajonych konsumentów (powinno być utajonych postaw konsumentów) wobec przypraw „Celem ... była wieloaspektowa analiza postaw badanych (jawnych i utajonych) wobec przypraw i mieszanek przyprawowych, markowych, niemarkowych oraz marek własnych.” Tym razem cel wskazuje na badania, o których do tej pory mowy nie było (postawy utajone, ale również jawne i badanie przypraw i mieszanek przyprawowych). Reasumując problemem jest niejednoznaczność celu tej pracy.

Kolejnym elementem oceny pracy była ocena jej hipotez badawczych, które zostały sformułowane odrębnie dla każdej z jej części (właściwości przypraw, zachowania konsumentów, postawy konsumentów) i stanowią trzy absolutnie niezależne byty. Nie ma jakiegokolwiek związku pomiędzy założeniami przyjętymi w badaniu jakości przypraw wynikającej z ich właściwości

inherentnych, a założeniami dotyczącymi zachowań, czy postaw konsumentów wobec nich, co jak mi się wydawało miało stanowić istotę tej pracy. Ponadto stwierdzam, że sformułowane założenia są dość zaskakujące. Po pierwsze przyjęcie założenia powinno opierać się na merytorycznych i logicznych przesłankach. Jakiego zatem związku oczekiwano zakładając (str. 42), że istnieje zależność między marką przyprawy a zawartością wybranych składników „sensorycznych/organoleptycznych” lub polifenoli czy też aktywnością przeciwutleniającą? W jaki sposób cena przyprawy może wpływać na zawartość wybranych składników warunkujących jej »wartość przyprawową«? W części teoretycznej Autorka scharakteryzowała dość poprawnie czynniki wpływające na inherentne właściwości przypraw (funkcjonalne i użytkowe) i zgodnie z oczekiwaniami nie było wśród nich marki ani ceny.

Po drugie przyjęte założenia powinny odnosić się do badanego obszaru. Dlatego też w części poświęconej badaniu zachowań konsumentów nie należy formułować hipotez, które zachowań nie dotyczą np. (str. 92) „Istnieje różnica pomiędzy zachowaniami jawnymi i utajonymi konsumentów przypraw.” - przecież jawne i utajone są postawy nie zaś zachowania; (str. 105) „Opakowanie i sposób przechowywania przypraw jest dla konsumentów elementem istotnym w ich wykorzystaniu.”; „Różnorodność oferty rynkowej przypraw w opinii badanych jest wystarczająca.”; „Konsumentom utożsamiają przyprawy głównie z produktami roślinnymi, nadającymi smak i zapach produktom spożywczym.” Połowa z postawionych hipotez (6) nie odnosi się zatem do zachowań, brak im elementarnej spójności z pojęciem, którego badaniu miały służyć.

To samo zastrzeżenie dotyczy trzeciego obszaru zrealizowanych badań, które obejmować miały badanie utajonych postaw konsumentów, a przyjęte założenia powinny odnosić się do badanego obszaru. W tym miejscu należy odwołać się do definicji tego czym są postawy. Otóż pod pojęciem postawy rozumieć należy stosunek wobec dowolnego obiektu (człowieka, przedmiotu, zdarzenia, idei), który jest względnie stałą skłonnością do pozytywnego lub negatywnego nastawienia człowieka do tego obiektu. Ustosunkowanie to może mieć zarówno charakter emocji, jak również chłodnej oceny obiektu. Postawa wobec obiektu może kształtować się od skrajnie negatywnej do skrajnie pozytywnej. Specyficzną właściwością postawy jest jej znak (pozytywny lub negatywny) oraz natężenie (większe lub mniejsze) [Mądrzycki 1997, Wojciszke 2008]. Błędem zatem jest formułowanie hipotezy brzmiącej następująco: „Na poziomie jawnym konsumenci wybierają częściej przyprawy, natomiast ich postawa niejawną jest bardziej pozytywna wobec mieszanek przyprawowych.”; „Na poziomie utajonym konsumenci wybierają przyprawy markowe częściej niż przyprawy marek własnych.” Autorka ewidentnie myli postawę za zachowaniem na co wskazuje używanie czasownika „wybierają”. „Wybieranie czegoś” wskazuje jednoznacznie na zachowanie w określony sposób. Wybieranie nie może być taktowane jako przejaw określonej postawy (która może być pozytywna lub negatywna), ale właśnie zachowania. W badaniu postaw jawnych odnieść się (poprzez wyrażenia: „zgadzam się całkowicie” .... „nie zgadzam się całkowicie”) należy do pewnych stwierdzeń a nie „wybierać coś”. Z kolei w badaniu postaw utajonych badaniu podlega czas i sposób reakcji na badany bodziec.

Następnym elementem oceny pracy był przegląd metod badawczych użytych w analizie poszczególnych jej elementów. Zastrzeżeń nie budzi wybór metod analitycznych służących oszacowaniu charakterystycznych składników (piperyna, kumaryna, olejki eteryczne, polifenole) oraz aktywności przeciwutleniającej. Natomiast dziwi wykorzystanie do statystycznej interpretacji danych pierwotnych i oceny badanych parametrów jednocześnie takich miar jak zakres, średnia i odchylenie standardowe oraz mediana szczególnie w przypadku gdy badanie jednego obiektu odbywało się jednokrotnie i obejmowało zaledwie trzy powtórzenia (str. 55 tab. 4.4; str. 57 tab. 4.5; str. 69 tab. 4.10; str. 84 tab. 4.16).

Poza tym w rozdziale poświęconym metodyce badania zachowań konsumentów względem przypraw przedstawiono niepełny wzór ankiety składającej się z 37 elementów, wśród których poza elementami jej metryki, 11 dotyczyło zachowań (5, 10, 11-13, 20, 26, 27-28, 29-30), a 5 (6, 7, 19, 21, 24) względnie można uznać za dotyczące zachowań lub raczej służących interpretacji zachowań. Pozostałe elementy dotyczyły wiedzy (1, 2, 3, 4, 9, 22, 23), preferencji (8, 25) i według deklaracji Autorki również badania jawnych postaw konsumentów (14-18) względem przypraw. Najwięcej zastrzeżeń budzi zbiór elementów ankiety określonych przez Autorkę jako „pytania” dotyczące badania postaw (14-18), jak można się tylko domyślać, jawnych. Zastrzeżenia moje obejmują następujące kwestie: (a) elementy ankiety służące badaniu postaw nie zostały podane (brak konkretnych stwierdzeń, względem których określano intensywność „zgody”, będącej istotą badania postaw); (b) elementy te, niezależnie od tego czym są: pytaniami czy stwierdzeniami, nie są specyficznym narzędziem o określonej użyteczności, służącym temu celowi; (c) jest ich zbyt mało (zadeklarowano 5 a w trakcie analizy wyeliminowano 1) aby mogły posłużyć do określenia postaw; (d) Autorka określiła je jako pytania, a powinny mieć charakter stwierdzeń; na koniec zaś (e) według Autorki (str. 130) dotyczyć miały oceny różnorodności rynku przypraw, a nie postaw. Ostatnia część metodyczna pracy poświęcona badaniu utajonych postaw konsumentów została opisana względnie wyczerpująco, niepotrzebnie zaś pojawiają się w niej dygresje dotyczące badania postaw jawnych, które niczego nie wyjaśniają, ponieważ metody ich badania nie zostały właściwie opisane. Jednocześnie nie określono w jaki sposób podjęto próbę interpretacji wzajemnych zależności pomiędzy jawnymi i utajonymi postawami reprezentowanymi przez konsumentów. Nie wiadomo nawet czy badania zostały przeprowadzone na tej samej populacji.

Kolejnym elementem analizy była ocena interpretacji wyników badań własnych. W części pracy obejmującej analizę chemiczną badanych próbek trzech rodzajów przypraw (pieprz, majeranek, cynamon) konfekcjonowanych przez różne firmy Autorka przedstawia zarówno obszerne elementy przeglądu literatury jak i wyniki badań własnych. W tej części pracy pojawia się wiele bardzo niefortunnie sformułowanych zdań, dla przykładu: (str. 56) „Wyniki analizy statystycznej potwierdziły zróżnicowanie zawartości piperyny w badanych próbkach pieprzu, pochodzenie pieprzu różnych marek wpłynęło na zawartość piperyny.” O ile można zgodzić się z tym, że pochodzenie pieprzu może mieć wpływ na zawartość piperyny, to marka pieprzu zdecydowanie takiego wpływu nie ma, a wynika

to wprost z braku związku przyczynowo-skutkowego. Dalej (str. 60) „Analiza statystyczna wykazała, że marka pieprzu wpływa na zdolność zmiatania wolnych rodników DPPH• (KW,H(21,132)=117,7261,  $p<0,001$ ).” Stwierdzenie to brzmi jeszcze bardziej kuriozalnie niż poprzednie. Jaki jest mechanizm „wpływania marki” na zdolność zmiatania wolnych rodników? Kolejnym przykładem jest stwierdzenie (str. 68) „Przeprowadzona analiza statystyczna potwierdziła, że zawartość olejków eterycznych w badanych próbkach majeranku zależy od marki produktu.” Na str. 69 „Istotnie statystyczna zależność istniała pomiędzy ceną majeranku a zawartością olejku eterycznego. Wartość współczynnika korelacji r-Pearsona wynosiła  $r=-0,3557$ , ( $p=0,013$ ).” Co wskazywałoby, że wyższa cena charakteryzuje produkty ubogie w olejek eteryczny, niższa zaś zasobne w ten składnik. Na podstawie tak opracowanych wyników sformułowano również wnioski, które sugerują, że zawartość składników warunkujących »jakość przyprawową« zależy od marki choć badanie to przeprowadzono zaledwie jednokrotnie i nie ma podstaw do stwierdzenia, że w kolejnym badaniu przyprawy tych samych marek cechowałyby się taką samą relacją stężenia związku czynnego i marki. Poza tym we wnioskach (np. nr 4) stwierdzono „... występowanie statystycznie istotnej zależności pomiędzy ceną badanych przypraw a wybranymi parametrami jakościowymi”. Oczywiście nie określono jaka była ta zależność: dodatnia czy ujemna i co to oznacza, a oznaczać może wszystko o czym świadczy wspomniany już współczynnik r-Pearsona równy  $-0,3557$ . Tego typu stwierdzeń w pracy jest wiele (str. 71, 74, 86, 88 itp.).

W części pracy obejmującej analizę zachowań respondentów wobec przypraw, ale także mieszanek przyprawowych, koncentratów przypraw i produktów przyprawowych Autorka prezentuje również obszerne elementy przeglądu literatury oraz wyniki badań własnych. Niestety w tej części pracy także pojawiają się bardzo niefortunne sformułowania, dla przykładu: „Liczba osób w gospodarstwie domowym jest również czynnikiem znacząco wpływającym na postrzeganie wybranych produktów jako przypraw.”; „Dochody badanych statystycznie istotnie wpływały na przypisanie do grupy przypraw dwóch produktów: czosnku i kardamonu.”; „Liczba osób w gospodarstwie domowym wpływała na wybór przypraw marek: Kamis, Prymat, Przyprawy Świata, natomiast miejsce zamieszkania – na wybór marki Cykoria.”; „Stwierdzono, że istnieje statystycznie istotna zależność pomiędzy kupowaniem marek: Appetita, Kamis, Orient, Prymat, Vegeta a decyzją o zakupie nowej przyprawy, bo skończyła się poprzednia. Kupujący te marki częściej kupują nową przyprawę, gdyż skończyła się poprzednia niż ci respondenci, którzy ich nie kupują.”. Przytoczone fragmenty pracy stanowią tak znaczące uchybienia względem logiki oraz merytorycznej wiedzy o zachowaniach konsumentów w odniesieniu do towarów, że nie sposób ich pominąć milczeniem.

W części pracy obejmującej analizę postaw respondentów wobec przypraw Autorka dość swobodnie zamiennie stosuje takie określenia jak „zachowania”, „postawy”, „preferencje” choć są one odrębnymi kategoriami, których badanie wymaga zastosowania specyficznej dla nich metodyki. Przykładem może być zdanie (str. 149): „W postawie niejawnej nie było różnicy w zachowaniu badanych wobec przypraw i mieszanek przyprawowych,...”; (str. 153) „Postawa jawna wobec tych



przypraw, określona w badaniu ankietowym, stwierdzała powszechne wykorzystanie i ze zdecydowanie większą częstością dla pieprzu niż majeranku.”; (str. 154) „Badani przedkładali w tym badaniu majeranek nad pieprz, ....”, „Badani mieli bardzo zbliżoną postawę wobec tych produktów, żadnego z nich nie przedkładali ponad drugi.”; (str. 156) „...im badany był starszy, tym bardziej preferował przyprawy jednoskładnikowe.”; „Wyniki średniej niejawnej preferencji przypraw markowych w zależności od wieku badanych...” ; „...rośnie preferencją przypraw markowych.”; (str. 158) „Przeprowadzone badania potwierdziły również istnienie różnic pomiędzy zachowaniami jawnymi i utajonymi konsumentów przypraw.”; (str. 160) „...badani charakteryzować się będą jawną preferencją przypraw, a utajoną preferencją wobec mieszanek przyprawowych. Przeprowadzone badania potwierdziły na poziomie jawnym preferencje przypraw jednoskładnikowych oraz na poziomie niejawnym preferencje hasła „przyprawy”. Na poziomie utajonym stwierdzono jednak brak różnic w postawie wobec przypraw i mieszanek przyprawowych. Postawa niejawna nie potwierdziła preferencji mieszanek przyprawowych, lecz stawianie ich na równi z przyprawami.”; (str. 163) „Badania postaw jawnych potwierdziły zakładaną w pracy preferencje przypraw jednoskładnikowych,....”. Właściwie zestawienie tych kilku zdań wskazuje jednoznacznie na brak rozeznania w podstawowych definicjach, teoretycznym tle badań nad konsumentem na rynku towarów oraz metodyce badania i interpretacji wyników dotyczących postaw, preferencji czy też zachowań konsumentów.

*Oceniając stronę metodyczną i merytoryczną pracy pragnę zauważyć, że dość skromnie opracowanej warstwie teoretycznej (co nie zawsze musi być oceniane jako słaba jej strona) towarzyszy szereg niedociągnięć, nieścisłości i błędów, które wskazałam powyżej. Potencjał tkwiący w koncepcji pracy został pogrzebany niskim poziomem opracowania jej warstwy empirycznej. Dlatego stwierdzam, że przyjęte kryteria oceny osiągnięcia naukowego nie pozwalają na sformułowanie pozytywnej oceny tego dzieła.*

### **Ocena dorobku naukowo-badawczego (poza osiągnięciem naukowym)**

Zainteresowania naukowo-badawcze dr inż. Joanny Nawerli-Guz, których efektem są artykuły naukowe publikowane w latach 1999 - 2017, wpisują się w obszar nauk społecznych, dziedzinę nauk ekonomicznych i dyscyplinę towaroznawstwo, koncentrują się bowiem, zgodnie z tytułami prac zestawionych przez Habilitantkę, wokół takich zagadnień jak: (1) ocena i analiza jakości żywności ekologicznej, przypraw, herbatek ziołowych, produktów luksusowych, regionalnych i tradycyjnych i innych, (2) postawy i zachowania konsumentów wobec wymienionych grup produktów oraz (3) wszelkich aspektów (problemy ekologiczne, świadomość ekologiczna, ochrona środowiska Morza Bałtyckiego, walory żywności ekologicznej, opinie różnych grup konsumentów o żywności ekologicznej) związanych z żywnością ekologiczną. Przedstawiony do oceny dorobek jest bardzo heterogenny, co w mojej ocenie nie jest jego atutem. Tym samym wyłaniający się obraz zainteresowań naukowych Habilitantki jest dość niejednoznaczny. Z jednej strony zakres Jej zainteresowań jest

szeroki, z drugiej zaś brak jest wspólnego mianownika pomiędzy badanymi grupami produktów; brak jest pewnej myśli przewodniej, która wskazywałaby w jaki sposób ewoluowały zainteresowania naukowe Habilitantki, jak rozwijał się Jej warsztat naukowy oraz specyficzny dla Niej nurt badań. Większość prac Habilitantki związanych jest z żywnością i rynkiem żywności ekologicznej. Ponadto wspólnym elementem powtarzającym się w kolejnych publikacjach pozostają badania nad obciążeniem żywności azotanami (V i III) i wybranymi metalami ciężkimi, a w późniejszym okresie nad substancjami antyoksydacyjnymi i aromatycznymi żywności. Dlatego rodzi się obraz specjalisty zajmującego się zagrożeniami chemicznymi i skażeniem żywności oraz składnikami żywności o właściwościach funkcjonalnych i użytkowych. Wśród prac Habilitantki pojawiają się jednak również publikacje, których tytuły sugerują tematykę dotyczącą zachowań i postaw konsumentów wobec żywności ekologicznej, herbaty, mieszanek przyprawowych, przypraw, herbatek ziołowo-owocowych, usług kosmetycznych, produktów luksusowych, markowej odzieży i lodów. Jednocześnie w pracach tych nie pojawiają się jakiegokolwiek elementy badań wskazujące na podjęcie problematyki dotyczącej postaw konsumentów wobec badanych obiektów. Badania zaś koncentrowały się przede wszystkim na zachowaniach konsumentów. Zachodzi zatem uzasadniona obawa, że Habilitantka nie widzi różnicy między istotnie odrębnymi kategoriami jakimi są postawy i zachowania konsumentów, które zostały już stosunkowo dobrze zdefiniowane i dla badania których opracowano specyficzne i właściwe metody. W tym świetle duży niepokój budzą także tytuły niektórych publikacji oraz fragmenty autoreferatu poświęcone charakterystyce tzw. pozostałych osiągnięć naukowo-badawczych, wskazujące na wykreowanie przez Habilitantkę „nowych postaw konsumenckich” względem produktów rolnictwa ekologicznego, które sugerować mogą, że istnieją postawy inne niż pozytywne, negatywne lub ambiwalentne, wynikające wprost z metodyki badania postaw.

Dorobek naukowy Habilitantki składa się ze 126 opublikowanych prac, wśród których w pierwszym okresie działalności naukowej, to jest przed uzyskaniem stopnia doktora, dominują prace opublikowane w materiałach konferencyjnych (33), publikacje z listy MNiSW (10) oraz rozdziały w monografiach (2). Natomiast w drugim okresie działalności naukowej, a zatem po uzyskaniu stopnia doktora, dominują prace opublikowane w czasopiśmie indeksowanych przez MNiSW na liście B (50), rozdziały w monografiach (18), publikacje pełne i streszczenia w bazie WoS (5), jedna publikacja w czasopiśmie z bazy JCR oraz jedna monografia (wskazana jako osiągnięcie naukowe). Sumaryczna liczba punktów za dorobek publikacyjny podana przez Habilitantkę, łącznie z monografią wskazaną jako osiągnięcie naukowe, oszacowana w oparciu o wytyczne obowiązujące w roku ich wydania wynosi 484, a po uwzględnieniu udziału autorskiego Habilitantki wynosi 341,1. Podkreślić należy, że po uzyskaniu stopnia doktora sumaryczna wartość punktowa dorobku naukowego dr inż. Joanny Newerli-Guz osiągnęła poziom 457, a po uwzględnieniu udziału autorskiego 328,6, co uznać należy jako znaczący przyrost aktywności naukowej w porównaniu do okresu przed doktoratem. Sumaryczny Impact Factor publikacji określony według wskazań bazy JCR w roku ich opublikowania wynosi 0,968. Liczba cytowań oraz Indeks Hirscha według bazy Web of Science wynosi 0. Według

bazy Publish or Perish liczba cytowań wynosi 111 a Indeks Hirscha 4. Z kolei według bazy Google Scholar liczba cytowań wynosi 91 a Indeks Hirscha 6. Dlatego też stwierdzić można, że aktywność naukowa i publikacyjna Habilitantki uległa istotnej dynamizacji po uzyskaniu stopnia doktora, a zebrany dorobek określić można jako ilościowo znaczący.

Pani dr inż. Joanna Newerli-Guz była także współwykonawcą i wykonawcą w 9 projektach badawczych, w tym 4 przed uzyskaniem stopnia naukowego doktora i 5 po jego uzyskaniu. Projekty te finansowane były przede wszystkim ze środków Uczelni dedykowanych młodym naukowcom. Poza tym jeden z projektów miał charakter edukacyjno-badawczy i finansowany był przez Fundację Carrefour. Tematyka projektów badawczych obejmowała identyfikację czynników warunkujących wartość użytkową przypraw, determinanty jakości przypraw oraz porównawczą ocenę jakości przypraw czystych i mieszanek przyprawowych. Zrealizowane w ramach projektów badawczych prace wpisują się w obszar badań stanowiący podstawę opracowania osiągnięcia naukowego.

*Dr inż. Joanna Newerli-Guz niewątpliwie znacząco zwiększyła swój dorobek naukowy po uzyskaniu stopnia naukowego doktora. Podejmowana przez Nią problematyka jest szeroka i obejmuje wiele aspektów dotyczących badania jakości żywności w ujęciu przyrodniczo-technicznym oraz jej (jakości żywności) postrzegania przez konsumenta w tym przede wszystkim poprzez identyfikację różnic w zachowaniach konsumentów wobec żywności różnych kategorii. Rysujący się jednak obraz rozwoju naukowego Habilitantki oceniam jako niejednoznaczny, ponieważ biorąc pod uwagę liczbę punktów uzyskanych za publikacje wyników badań własnych jest on znaczący. Jednocześnie uwzględniając wkład Kandydatki w rozwój dyscypliny naukowej, obejmujący znajomość przedmiotu badań, ale także metodologii pracy naukowej, na którą składa się znajomość metod, metodyk oraz modeli opartych na znajomości definicji i relacji pomiędzy nimi, rodzą się moje poważne wątpliwości.*

*Co jest bowiem przedmiotem zainteresowań naukowych Habilitantki (właściwości funkcjonalne i użytkowe żywności określane jako jej inherentne właściwości, a może stosunek konsumenta-postawa lub jego zachowanie wobec towarów o właściwościach funkcjonalnych lub wybitnie sensorycznych)? W tym sensie dorobek jest stosunkowo rozproszony.*

*Czy wyniki Jej badań przyczyniły się do rozwoju dyscypliny czy też są jedynie zbiorem raportów z badań? W tym zakresie dorobek obejmuje zestawienia danych dotyczących właściwości przede wszystkim antyoksydacyjnych oraz zawartości wybranych metali ciężkich tudzież aktywności enzymów w kolejnych produktach oraz charakterystyki zachowań różnych grup konsumentów wobec różnych towarów.*

*Czy Habilitantka dobrze opanowała specyficzne dla obu przedmiotów swej aktywności naukowej metody badań? Stan wiedzy w dyscyplinie towaroznawstwo oparty na badaniach nad właściwościami biofizykochemicznymi żywności bardzo się rozwinął i ugruntował, co pozwalało na jego kanwie prowadzić złożone, wieloaspektowe badania z celowo przyjętymi warunkami brzegowymi. W tym samym czasie nurt badań dotyczących konsumenta i kryteriów postrzegania przez niego jakości żywności w zasadzie wychodził dopiero poza ograniczenia wynikające z początkowego chaosu*

definityjnego. To zaś można taktować jako pewne usprawiedliwienie dla potknięć, których nie udało się Habilitantce uniknąć podczas powstawania Jej dorobku. Jednocześnie stwierdzić można, że Habilitantka realizowała przede wszystkim prace na poziomie badań podstawowych. Dopiero ostatnie dzieło „Influence of the addition of selected spices on consumer acceptance and biological activity of honey” wychodzi wyraźnie poza ten zakres i wskazuje na szersze ujęcie zagadnienia.

I ostatni aspekt oceny dotyczący przystawalności merytorycznej treści dorobku naukowego Habilitantki przedstawionego w omawianych publikacjach oraz w złożonej rozprawie habilitacyjnej do dyscypliny towaroznawstwo. Odnosząc się do niego nie mam wątpliwości, że dotyczy on badań nad jakością towarów w bardzo szerokim, ale także niestety rozproszonym ujęciu.

Stwierdzam, że zgodnie z wytycznymi Rozporządzenia Ministra Nauki i Szkolnictwa Wyższego z dnia 1 września 2011 r. w sprawie kryteriów oceny osiągnięć osoby ubiegającej się o nadanie stopnia doktora habilitowanego (Dz.U. Nr 196, poz. 1165), zdefiniowane warunki oceny dorobku naukowo-badawczego zostały spełnione w stopniu brzegowo minimalnym.

#### **Ocena dorobku dydaktycznego i popularyzatorskiego i współpracy międzynarodowej**

Dr inż. Joanna Newerli-Guz jest doświadczonym nauczycielem akademickim. Realizowała wszystkie formy zajęć dydaktycznych ze studentami I i II stopnia studiów, na studiach podyplomowych oraz dla studentów Erasmus+ w zakresie takich zagadnień jak: towaroznawstwo artykułów spożywczych, biochemia żywności, ekologia w towaroznawstwie, toksykologia żywności oraz environment and human health. Odbyła także staż dydaktyczny w Bremerhaven jako wykładowca wizytujący. Podkreślić także należy, że dr inż. Joanna Newerli-Guz była do tej pory promotorem (107) i recenzentem licznych prac dyplomowych inżynierskich i magisterskich. Poza tym pełni rolę promotora pomocniczego w dwóch przewodach doktorskich prowadzonych na Wydziale Przedsiębiorczości i Towaroznawstwa Uniwersytetu Morskiego w Gdyni.

Habilitantka czynnie uczestniczy również w pracach Polskiego Towarzystwa Towaroznawczego, Polskiego Towarzystwa Technologów Żywności oraz Stowarzyszenia Ekonomistów Rolnictwa i Agrobiznesu. Jej działalność obejmuje także popularyzowanie nauki wśród dzieci i młodzieży w ramach pikników naukowych dla dzieci ze szkół podstawowych, warsztatów dla młodzieży ze szkół średnich, wykładów-szkoleń dla przedsiębiorców oraz Bałtyckiego Festiwalu Nauki.

Działalność organizacyjną Kandydatki na Wydziale Przedsiębiorczości i Towaroznawstwa Uniwersytetu Morskiego w Gdyni ocenić można jako szeroko zakrojoną i zróżnicowaną. W czasie swego zatrudnienia pełniła Ona 11-krotnie rolę członka i raz przewodniczącej komitetów organizacyjnych konferencji naukowych organizowanych przez Wydział. Ponadto 3-krotnie była współorganizatorem seminariów naukowych organizowanych we współpracy z innymi uczelniami, towarzystwami i stowarzyszeniami. Brała 3-krotnie udział w projekcie „ABC Zdrowego Żywienia”

realizowanego przez SGGW we współpracy z UR w Krakowie, UP we Wrocławiu, UWM w Olsztynie, UP w Poznaniu, UP w Lublinie oraz AWFIS w Białej Podlaskiej.

Ponadto dr inż. Joanna Newerli-Guz pełniła rolę recenzenta na zlecenie czasopisma Handel Wewnętrzny oraz w związku z przygotowaniem materiałów konferencyjnych I, II, III i IV Studenckich Dni Jakości. W tym samym czasie sprawowała także funkcje w organach kolegialnych Wydziału (RW, WKR, opiekun roku studentów kierunku towaroznawstwo) oraz uczestniczyła w działalności promocyjnej Uczelni i Wydziału na terenie kraju.

Za swe zaangażowanie w życie Uczelni oraz osiągnięcia zawodowe 7-krotnie została wyróżniona Indywidualną Nagrodą Rektora AMG, brązową odznaką „Zasłużony Pracownik Morza” oraz brązowym medalem za Długoletnią Służbę.

*Aktywność dydaktyczna, organizacyjna i współpraca międzynarodowa Kandydatki wskazuje na Jej zaangażowanie i rozwój Wydziału, Uczelni oraz środowiska naukowego zajmującego się badaniami nad jakością. Dlatego stwierdzam, że zgodnie z wytycznymi Rozporządzenia Ministra Nauki i Szkolnictwa Wyższego z dnia 1 września 2011 r. w sprawie kryteriów oceny osiągnięć osoby ubiegającej się o nadanie stopnia doktora habilitowanego (Dz.U. Nr 196, poz. 1165), zdefiniowane warunki zostały spełnione.*

#### **Wniosek końcowy**

*Pomimo pozytywnej oceny całokształtu dorobku dydaktycznego, organizacyjnego i współpracy międzynarodowej, przy jednocześnie wskazanych słabych stronach dorobku naukowo-badawczego oraz poważnych zastrzeżeniach, wynikających z błędów cechujących osiągnięcie naukowe, stwierdzam, że dr inż. Joanna Newerli-Guz spełnia warunki stawiane osobom ubiegającym się o stopień naukowy doktora habilitowanego w zakresie niewystarczającym dla nadania tego stopnia. Choć dorobek naukowy Habilitantki świadczy o Jej zainteresowaniach naukowych wpisujących się w dyscyplinę naukową towaroznawstwo i stanowi pewien wkład w rozwój dziedziny nauk ekonomicznych, wzbogacając szeroką problematykę dotyczącą jakości produktów spożywczych, jest niewystarczający dla nadania stopnia naukowego doktora habilitowanego.*

