

Anna AUGUSTYŃSKA-PREJSNAR¹
Małgorzata ORMIAN²
Grażyna GAJDEK³

OPINIA STUDENTÓW NA TEMAT ROLI JAKOŚCI MIĘSA KURCZĄT RZEŹNYCH W ICH DECYZJACH NABYWCZYCH

Jakość mięsa jest jednym z kluczowych czynników przy podejmowaniu decyzji nabywczych. Zapewnienie konsumentowi żywności wysokiej jakości z gwarancją bezpieczeństwa zdrowotnego jest warunkiem niezbędnym do budowania pozycji rynkowej. Znajomość roli jakości mięsa w decyzjach nabywczych ma istotne znaczenie w warunkach konkurencji i nadwyżki podaży. Celem pracy było poznanie opinii studentów na temat roli jakości w decyzjach nabywczych mięsa kurcząt rzeźnych. W artykule omówiono rolę jakości w podejmowaniu decyzji nabywczych oraz rolę różnych grup czynników kształtujących jakość mięsa kurcząt rzeźnych. Przedstawiono wyniki badań ankietowych na temat czynników uwzględnianych przy podejmowaniu decyzji nabywczych, opinii na temat jakości mięsa kurcząt rzeźnych oraz czynników wpływających na wzrost spożycia. W opinii badanych respondentów głównym powodem przy podejmowaniu decyzji nabywczych była cena produktu (96,09%), znaczny wpływ na decyzje zakupu mięsa kurcząt rzeźnych miał wygląd produktu (94,14%) oraz barwa mięsa (70,7%). Ponadto dla kobiet ważnymi czynnikami przy podejmowaniu decyzji nabywczych były walory odżywcze (81,08%) i obecność widocznego tłuszczu i walory dietetyczne (po 81,98%). W grupie mężczyzn na decyzje o zakupie mięsa kurcząt rzeźnych miała wpływ głównie aktualna promocja (88,10%), łatwość przyrządzenia (85,71%) oraz opinia o sklepie (82,14%). Badani respondenci wysoko ocenili jakość mięsa kurcząt rzeźnych oferowanych na rynku. W opinii studentów niższa cena mięsa drobiowego oraz wzrost dochodów mogłaby przyczynić się do jego większego spożycia.

Słowa kluczowe: jakość, decyzje nabywcze, mięso, kurczęta rzeźne, studenci.

WSTĘP

Na mocno nasyconym rynku artykułów żywnościowych kwestia jakości ma duże znaczenie. Zapewnienie jakości żywności jest problemem złożonym. Wynika to z faktu, że konsument wraz ze wzrostem poziomu wiedzy jest bardziej świadomy i przywiązuje większą wagę do jakości kupowanej żywności. Wymaga to od producentów podejmowania określonych wyzwań. W branży mięsnej stosuje się wiele zintegrowanych systemów zapewnienia

¹ Dr inż. Anna Augustyńska-Prejsnar, Katedra Produkcji Zwierzęcej i Oceny Produktów Drobiarskich, Wydział Biologiczno-Rolniczy, Uniwersytet Rzeszowski, ul. Zelwerowicza D9, 36-601 Rzeszów, tel.: (17) 7855351; e-mail: augusta@univ.rzeszow.pl (autor korespondencyjny).

² Dr inż. Małgorzata Ormian, Katedra Produkcji Zwierzęcej i Oceny Produktów Drobiarskich, Wydział Biologiczno-Rolniczy, Uniwersytet Rzeszowski, ul. Zelwerowicza D9, 36-601 Rzeszów.

³ Dr inż. Grażyna Gajdek, Zakład Polityki Regionalnej i Gospodarki Żywnościowej, Wydział Biologiczno-Rolniczy, Uniwersytet Rzeszowski, ul. Zelwerowicza D9, 36-601 Rzeszów.

bezpieczeństwa produkcji żywności umożliwiających śledzenie procesu produkcyjnego mięsa i jego produktów na każdym etapie łańcucha dostaw od producenta do konsumenta⁴.

Mięso drobiowe jest cennym składnikiem diety człowieka. W Polsce jego spożycie systematycznie wzrasta. Szacuje się, że popyt na mięso drobiowe rośnie z każdym rokiem, przeciętnie o 2%. Mięso drobiowe pochodzi z udomowionych gatunków drobiu: kur, gęsi, kaczek i indyków. Najpopularniejszym surowcem rzeźnym są kurczęta brojlery, które w skali światowej stanowią 86% ptaków ubijanych na mięso. W ostatnich latach zmiany w popycie mięsa kurcząt brojlerów mają charakter bardzo dynamiczny⁵. Specyfiką produktu mięsnego jest jego krótka trwałość, dlatego też ten segment artykułów żywnościowych charakteryzuje się dużą częstotliwością nabywania. Jednym ze sposobów obserwowania zachowań nabywczych i uzyskania informacji o jakości mięsa jest prowadzenie badań ankietowych. Ponadto młodzi konsumenci stanowią znaczny segment rynkowy w Polsce⁶. Są to istotne powody do przeprowadzenia badań na tej grupie konsumentów.

1. ROLA JAKOŚCI W PODEJMOWANIU DECYZJI NABYWCZYCH

Wybór produktów mięsnych i częstotliwość nabywania są uwarunkowane osobistymi, indywidualnymi kryteriami wyboru. Zachowania żywieniowe konsumentów odzwierciedlają wpływ różnych czynników i postępowań zaspokajających potrzeby żywieniowe. Mogą one dotyczyć sfery wyrobu produktu, sposobu przechowywania, miejsca zakupu, planowania posiłku i szeroko rozumianej jakości produktów⁷.

Jakość produktu to złożone pojęcie i kluczowy czynnik brany pod uwagę przy podejmowaniu decyzji nabywczych na mocno nasyconym rynku artykułów żywnościowych. Składa się na nią wiele cech samego produktu, jak i niektóre cechy pozostałych elementów marketingu mix. Ważnymi czynnikami kształtującymi optymalny poziom jakości produktów jest według normy PN- EN ISO⁸ jest koordynacja i analiza wszystkich działań podejmowanych na rzecz jakości, prowadzenie różnego rodzaju badań i ocen oraz współzależność tych czynników. Wymagania jakościowe to wyrażenie potrzeb lub ich przełożenie na zbiór wymagań wyrażonych ilościowo lub jakościowo odnoszących się do właściwości w celu umożliwienia jego realizacji i sprawdzenia.

Konsument dąży do posiadania produktu o najlepszej jakości, przy określonych możliwościach ekonomicznych i technologicznych⁹. Jakość w ujęciu technicznym określana jest z pominięciem odbiorcy, a dokumentem odniesienia w tym wypadku są: norma, standard, projekt. Wysoka jakość techniczna wyrobu zakłada, że produkt w niewielkim stopniu różni

⁴ K. Choroszy, K. Tereszkiwicz, *Zarządzanie higieną i jakością mięsa oraz jego przetworów*, „Modern Management Review” 20 (2013), s. 11.

⁵ A. Augustyńska-Prejsnar, M. Ormian, G. Gajdek, *Wybory rynkowe mięsa kurcząt brojlerów w opinii studentów*, „Journal of Agribusiness and Rural Development” 3/33 (2014), s. 5.

⁶ J. Kicińska, *Psychologiczno-społeczne determinanty zachowań młodych nabywców na rynku dóbr konsumpcyjnych*, „Journal of Agribusiness and Rural Development” 4/14 (2009), s. 86.

⁷ M. Grębowiec, *Rola jakości w podejmowaniu decyzji nabywczych przez konsumentów na przykładzie rynku mięsa i wędlin*, „Journal of Agribusiness and Rural Development” 1/35 (2015), s. 39.

⁸ PN-EN ISO 9000: 2015-10, *Systemy zarządzania jakością - Podstawy i terminologia*.

⁹ T. Trziszka, Z. Dobrzański, *Zarządzanie jakością w produkcji żywności w aspekcie bezpieczeństwa zdrowotnego*, „Zeszyty Naukowe Akademii Rolniczej we Wrocławiu” 505 (2004), s. 266.

się od modelu przyjętego jako pierwowzór doskonałości¹⁰. Traktowanie jakości w ujęciu technicznym i technologicznym produktu sprowadza się do zapewnienia poziomu zgodności z wymaganiami, jakie określa prawo normujące zasady produkcji i wprowadzania do obrotu, a także stopień uwolnienia od błędów wyrobów¹¹. W tym rozumieniu odpowiedzialność za jakość wyrobu spoczywa na producencie żywności, który przez wprowadzanie odpowiednich systemów zapewnienia jakości buduje zaufanie u konsumentów, natomiast rola państwa polega na ustanawianiu przepisów prawa żywnościowego i powoływaniu odpowiednich organów nadzoru celem jego przestrzegania¹². System jakości to struktura organizacyjna, procedury, procesy i zasoby niezbędne do zarządzania jakością¹³. W przemyśle mięsnym podstawą wprowadzenia systemu zapewnienia jakości zdrowotnej są procedury Dobrej Praktyki Produkcyjnej (GMP) i Dobrej Praktyki Higienicznej (GHP), zwane potocznie procedurami pre- HACCP. Aby uzyskać właściwą jakość surowca mięsnego i ograniczyć zagrożenia bezpieczeństwa zdrowotnego, podejmuje się wiele działań na etapie hodowli, są one określane jako Dobra Praktyka Rolnicza (GAP). Głównym celem systemu HACCP jest zapewnienie bezpieczeństwa zdrowotnego produktów, poprzez wykrywanie i eliminowanie zagrożeń w procesie produkcyjnym, w czasie i miejscu ich powstawania. HACCP wraz z Dobrą Praktyką Produkcyjną, Higieniczną oraz Weterynaryjną stanowią kompleksowy system zarządzania bezpieczeństwem zdrowotnym oraz zarządzania jakością¹⁴. Stanowią sformalizowane narzędzia stosowane przy produkcji lub obrocie żywności, które dają gwarancję uzyskania możliwie najwyższej jakości zdrowotnej żywności i jej bezpieczeństwa, a tym samym spełnienia oczekiwanych potrzeb konsumenta. Obejmują one stosowanie w procesach produkcyjnych odpowiednich technik, metod i procedur zapewniających właściwy stopień bezpieczeństwa i jakości produkowanej żywności¹⁵.

Jakość w rozumieniu ekonomicznym uzależniona jest od narzędzi marketingowych, ale także uzależniona jest od dochodu na członka rodziny oraz ceny produktu. Dochód określa poziom zamożności społeczeństwa i poszczególnych gospodarstw domowych, jednocześnie stanowiąc główny wyznacznik zaspokojenia potrzeb żywnościowych w wymiarze ilościowym i jakościowym. Cena natomiast decyduje o wartości realnej dochodów i sile nabywczej konsumentów¹⁶. Istnieje przekonanie, że im lepszą jakość ma produkt, tym jego wartość użytkowa jest wyższa, co w konsekwencji przekłada się na wysokość ceny. Jakość w ujęciu marketingowym obejmuje cechy produktu, które nabywca jest w stanie ocenić przed zakupem i które oceni już po zakupie. W literaturze przedmiotu można też znaleźć podział elementów produktu na materialne i niematerialne, funkcjonalne (komfort użytkowania, niezawodność, ekonomiczność) i niefunkcjonalne (estetyka, opakowanie, image – marka, znak jakości), a także satysfakcję z samego posiadania danego produktu¹⁷. Konsument na jakość patrzy subiektywnie, przez pryzmat własnego „ja”, własnych kryteriów

¹⁰ Z. Bosiakowski, A. Kostrzewa, *Jakość produkcji jako problem ekonomiczny*, „*Ekonomista*”, 3, (1969), s. 757.

¹¹ R. Karaszewski (red.), *Zarządzanie jakością*, Toruń 2005, s. 35-37.

¹² W. Prusak (red.), *Zarządzanie jakością. Wybrane elementy*, Poznań 2006

¹³ PN-EN ISO 9000: 2015-10, *Systemy zarządzania jakością – Podstawy i terminologia*.

¹⁴ K. Choroszy, K. Tereszkiwicz, *Zarządzanie higieną...*, s. 14.

¹⁵ T. Trziszka, Z. Dobrzański, *Zarządzanie jakością...*, s. 264.

¹⁶ J. Szwaćka (red.), *Kierunki zmian na rynku żywnościowym w Polsce*, Warszawa 2007.

¹⁷ S. Białoskurski, *Wpływ jakości produktów spożywczych na decyzje zakupowe nabywców finalnych*, „*Marketing i Rynek*” 9/32 (2011), s. 32.

oceny, własnej wiedzy i sposobów postrzegania, ponadto bierze pod uwagę zdanie ekspertów, znajomych czy liderów opinii na temat danego produktu. Każdy postrzega ją zatem nieco inaczej. Subiektywną często jakość produktów nabywca postrzega przez pryzmat ceny, którą interpretuje jako miernik atrybutów wyrobów, jakie proponuje producent. Sposób dystrybucji również może być wyznacznikiem jakości. Opakowanie również może sugerować pewien poziom jakości. Estetyczne, solidnie wykonane, może spowodować postrzeganie produktu jako wysokiej jakości, a umieszczenie różnego rodzaju znaków jakości dodatkowo może wpłynąć na decyzje konsumentów do nabycia produktu. Ocena jakości oczami konsumentów to ocena subiektywna wychodząca z założenia, że dany produkt posiada dokładnie takie cechy jakości, jakie określił konsument. Określenie obiektywnej jakości produktu spożywczego umożliwia analiza jego właściwości fizykochemicznych czy sensorycznych.

2. DETERMINANTY JAKOŚCI MIĘSA DROBIOWEGO

Drobiowy surowiec mięsny zarówno przeznaczony do handlu, jak i do przetwórstwa musi spełniać wysokie wymagania jakościowe i być w pełni identyfikowalny. Jakość mięsa jest sumą jakości technologicznej, konsumenckiej, pokarmowej oraz higienicznej. Jakość technologiczna obejmuje zespół cech istotnych dla przerobu technologicznego mięsa takich jak: kwasowość (pH), wodochłonność, zawartość białka i tłuszczu, wielkość kawałków¹⁸.

W ocenie konsumenckiej jakość mięsa w punkcie sprzedaży określa barwa tuszki i mięsa, stopień umięśnienia, zawartość tłuszczu, zapach, wielkość porcji, cena, a w momencie konsumpcji cechy sensoryczne (zapach, smak, soczystość, kruchość). Barwa mięsa jest zasadniczym czynnikiem decydującym o zakupie produktu. Konsumenty na podstawie barwy mięsa oceniają świeżość, a także jakość produktu. Barwa świeżego mięsa drobiowego jest kształtowana przez stężenie barwników hemowych oraz ich stan chemiczny i zależy od rodzaju mięśnia, postępowania przyżyciowego i poubojowego. Ważnym czynnikiem jakości związanym z konsumencką satysfakcją spożywania mięsa i produktów mięsnych jest tekstura. Podstawowym wyróżnikiem tekstury mięsa w ocenie konsumenckiej jest kruchość, która zależy m.in. od gatunku, płci, wieku, rodzaju, składu i struktury tkanki mięśniowej, a także temperatury i metody obróbki termicznej. Dobrą kruchość mięsa drobiowego uzyskuje się z surowca wysokiej jakości przy równoczesnym prawidłowym sterowaniu przemianami poubojowymi. Mięso drobiu młodego, w szczególności kurcząt brojlerów, jest bardziej kruche od mięsa ptaków starszych ze względu na mniejszą grubość włókienek mięśniowych i brak twardości kolagenowej¹⁹. Wrażenie ogólnej smakowitości mięsa drobiowego jest bardzo ważnym odczuciem, na które składają się wrażenie smaku i zapachu. Smakowitość mięsa uzależniona jest od zawartości i profilu kwasów tłuszczowych w tłuszczu śródmięśniowym oraz proteoglikanów i glikoproteidów tkanki łącznej. Duże znaczenie w kształtowaniu smaku i zapachu mięsa ma temperatura i rodzaj obróbki termicznej. Mięso i produkty z mięsa drobiu grzebiącego charakteryzują się delikatnym

¹⁸ K. Choroszy, K. Tereszkiwicz, *Zarządzanie higieną...*, s. 12.

¹⁹ A. Orkusz, *Czynniki kształtujące jakość mięsa drobiu grzebiącego*, „Nauki Inżynierskie i Technologie” 1/16 (2015), s. 53-54.

smakiem i aromatem, co pozwala na dowolne profilowanie smakowości przygotowywanych z nich potraw²⁰.

Jakość pokarmowa związana jest z wartością odżywczą mięsa, na którą ma wpływ zawartość białka i jego skład aminokwasowy, zawartość tłuszczu i rodzaj kwasów tłuszczowych, zawartość witamin i związków mineralnych. Mięso drobiu grzebiącego jest dobrym źródłem pełnowartościowego białka, w skład którego wchodzi wszystkie aminokwasy egzogenne oraz aminokwasy endogenne. Tłuszcze zawarte w mięsie drobiowym są łatwiej przyswajalne w porównaniu do innych rodzajów mięs. Niski udział lipidów, w których nienasycone kwasy tłuszczowe stanowią ponad 60% ogólnej zawartości, niska wartość energetyczna oraz zawartość cholesterolu i kolagenu sprawiają, że wykazuje wysoką wartość odżywczą i dietetyczną. Charakteryzuje się również wysoką stawnością, wynoszącą ponad 94%. Mięso drobiowe posiada wiele cech funkcjonalnych, które przypisuje się białkom mięśniowym i miofibrylarnym. Wymaga krótkiej obróbki termicznej, co jest cechą cenioną przez konsumentów.

Jakość higieniczna związana jest z jakością mikrobiologiczną i obecnością w mięsie pozostałości po lekach oraz dodatkach paszowych. Dominującą grupą mikroorganizmów związaną z psuciem się chłodzonego mięsa są bakterie z rodzaju *Pseudomonas*, *Lactobacillus* i rodziny *Enterobacteriaceae*, dlatego też mogą być one dobrym wskaźnikiem stanu mikrobiologicznego mięsa drobiowego, ułatwiającym prognozowanie jego okresu trwałości²¹.

3. CEL I METODY BADAŃ

Celem pracy było poznanie opinii studentów na temat roli jakości w decyzjach nabywczycych mięsa kurcząt rzeźnych.

Badania przeprowadzono w pierwszym kwartale 2016 roku. Grupę respondentów stanowili studenci Uniwersytetu Rzeszowskiego w wieku 20–25 lat (średnia wieku 22 lata). Uzyskano 256 prawidłowo wypełnionych ankiet, w których respondenci potwierdzili, że są nabywcami i konsumentami mięsa kurcząt rzeźnych. W badanej populacji respondentów 67,18% stanowiły kobiety, a 32,81% mężczyźni. Narzędziem badawczym był autorski kwestionariusz wywiadu, zweryfikowany w badaniu próbnym. Pierwszą jego część stanowiła metryczka (podstawowe dane socjoekonomiczne), natomiast drugą pytania wielokrotnego wyboru, typu zamkniętego, które dotyczyły opinii na temat jakości mięsa kurcząt rzeźnych, istotności czynników przy podejmowaniu decyzji nabywczycych oraz czynników wpływających na wzrost spożycia mięsa kurcząt rzeźnych. Analizy zebranego materiału dokonano metodą opisową. Wyniki badań własnych konfrontowano z wynikami badań prowadzonych przez innych autorów.

4. WYNIKI I OMÓWIENIE

Znajomość czynników decydujących o zakupie mięsa ma istotne znaczenie w warunkach konkurencji i nadwyżki podaży. Czynniki wpływające na decyzje zakupu mięsa kur-

²⁰ Ż. Zdanowska-Sąsiadek, M. Michalczyk, M. Marcinkowska-Lesiak, K. Damazia, *Czynniki kształtujące jakość sensoryczną mięsa drobiowego*, „Bromatologia i Chemia Toksykologiczna” 46/3 (2013), s. 345.

²¹ A. Orkusz, *Czynniki kształtujące...*, s. 49.

cząt rzeźnych w opinii studentów przedstawiono w tabeli 1. W opinii badanych respondentów znaczny wpływ na decyzje zakupu mięsa kurcząt rzeźnych miał wygląd produktu (94,14% wskazań). Ten wybór miał większe znaczenie w grupie kobiet (95,93%). W badaniach Kosickiej-Gębskiej i Gębskiego²² badających wpływ wyróżników jakości mięsa na podejmowane decyzje o zakupie mięsa drobiowego wygląd ogólny miał znaczenie dla 62,20% respondentów (dorosłych mieszkańców Polski) Jak podaje Orkusz²³ krytycznym wyróżnikiem jakości mięsa surowego jest wygląd zewnętrzny, na który składa się min. barwa mięśni i skóry, stopień otłuszczenia i krwawych wybroczyn. W opinii badanych respondentów barwa mięsa miała znaczenie dla 70,7%, a obecność widocznego tłuszczu dla 64,06% ankietowanych. Te cechy jakościowe miały większe znaczenie w grupie kobiet. Zdaniem Kicińskiej²⁴ czynnikiem wpływającym na zachowania nabywcy konsumenta jest płeć. W badaniach własnych wykazano, że dla kobiet również ważnymi czynnikami przy podejmowaniu decyzji nabywczych były walory odżywcze (81,98% wskazań) i walory dietetyczne (76,74% wskazań). W grupie mężczyzn na decyzję o zakupie mięsa kurcząt rzeźnych miała wpływ głównie aktualna promocja (88,10% wskazań), łatwość przyrządzania (85,71% wskazań) oraz opinia o sklepie (82,14% wskazań). Z badań Nowaka i Trziszki²⁵ wynika, że cechy sensoryczne i dostępność produktu były najczęściej uwzględnianymi atrybutami przy zakupie mięsa drobiowego. Opakowanie jako zewnętrzna część produktu tworzy jego wizerunek, jest nośnikiem informacji i reklamy²⁶. Według ankietowanych studentów atrakcyjność opakowania (71,48% wskazań) jest czynnikiem, który mógłby znacząco wpłynąć na decyzje nabywcze. W badaniach własnych wykazano, że dostępność produktu i przyzwyczajenie stanowiły po około 70% wskazań badanych respondentów. Zaufanie do znaku firmowego (marki) powinno być ważnym atutem dla przedsiębiorstwa zabiegającego o pozyskanie klientów w warunkach konkurencji na rynku. Marka gwarantuje bowiem, że produkt będzie miał określoną i zawsze identyczną jakość, co może przyczynić się do podjęcia decyzji zakupu²⁷. Jednak ten czynnik okazał się dla badanej grupy studentów przy podejmowaniu decyzji nabywczych czynnikiem mniej ważnym (12,11% odpowiedzi).

Cena, podaż i dochody tworzą materialne warunki podejmowania określonych decyzji konsumpcyjnych i wyznaczają ramy, w których przejawia się działanie czynników psychosocjospołecznych. Cena jest dla nabywcy czynnikiem determinującym postrzeganie jakości²⁸. W Polsce jest jednym z ważniejszych kryteriów uwzględnionych w decyzjach zakupowych, dotyczących również mięsa i produktów mięsnych²⁹. Wydatki na mięso w przeciętnym polskim gospodarstwie domowym zajmują czołowe miejsce całości wydatków

²² M. Kosicka-Gębska, J. Gębski, *Wpływ wyróżników jakości mięsa na zachowania konsumentów mięsa*, „Roczniki Naukowe Stowarzyszenia Ekonomistów Rolnictwa i Agrobiznesu” t. XVI, 1 (2014), s. 102.

²³ A. Orkusz, *Czynniki kształtujące...*, s. 53.

²⁴ J. Kicińska, *Psychologiczno-społeczne...*, s. 87.

²⁵ M. Nowak, T. Trziszka, *Zachowania konsumentów na rynku mięsa drobiowego*, „Żywność. Nauka. Technologia. Jakość” 1/68 (2010), s. 117.

²⁶ J. Szwaćka (red.), *Kierunki zmian na rynku...*

²⁷ S. Żakowska-Biemans, *Żywność tradycyjna z perspektywy konsumentów*, „Żywność. Nauka. Technologia. Jakość” 3/820 (2012), s. 10-12

²⁸ K. Cyran, *Cena jako wyznacznik jakości produktów żywnościowych*, „Modern Management Review” 21 (2014), s. 52.

²⁹ A.M. Salejda, M. Korzeniowska, G. Krasowska, *Zachowania konsumentów na rynku mięsa*, „Engineering Science and Technology an International Journal” 4 /11 (2013), s. 94-109.

przeznaczanych na żywność. W opinii ankietowanych studentów (96,09% wskazań) głównym powodem przy podejmowaniu decyzji nabywczych była cena (tabela 1). Ten czynnik miał większe znaczenie w grupie mężczyzn (97,62% wskazań). W badaniach prowadzonych przez Cyrana³⁰ autor analizując związek wysokiej ceny produktów żywnościowych z ich jakością wykazał, że wysoka cena nie gwarantuje wysokiej jakości produktów żywnościowych. Największą grupę zwolenników zakładanej teorii stanowili ludzie młodzi w przedziale 18–24 lat (38% ankietowanych).

Tabela 1. Czynniki wpływające na decyzje nabywcze mięsa kurcząt rzeźnych w opinii studentów

Wyszczególnienie	Ogółem (%)	Płeć/	
		K	M
Wygląd produktu	94,14	95,93	90,48
Barwa	70,70	75,00	61,90
Zapach	55,47	50,58	65,48
Obecność widocznego tłuszczu	64,06	81,98	27,38
Termin przydatności do spożycia	58,20	58,72	57,14
Cena	96,09	95,35	97,62
Walory odżywcze	77,73	81,98	69,05
Walory dietetyczne	70,70	76,74	58,33
Dostępność produktu	69,14	67,44	72,62
Przyzwyczajenie	71,87	72,09	71,43
Łatwość przyrządzenia	67,58	58,72	85,71
Znak jakości (marka)	12,11	9,88	16,67
Metoda produkcji	24,22	10,47	52,38
Opinia o sklepie	55,86	43,02	82,14
Opinia sprzedawcy	33,59	27,91	45,24
Aktualna promocja	73,05	65,70	88,10
Atrakcyjność opakowania	71,48	67,44	79,76

Źródło: opracowanie na podstawie badań własnych.

Opinie studentów na temat jakości mięsa drobiowego prezentuje tabela 2. Badani respondenci wysoko ocenili jakość mięsa drobiowego, 60,95% badanych wskazało na bardzo dobrą jakość, a 30,08% na dobrą. Mięso powinno być pozycjonowane jako produkt o wysokiej jakości akceptowanej w procesie nabywania produktów żywnościowych, o korzystnych cechach sensorycznych i walorach odżywczych.

W ostatnich latach obserwuje się wzrost spożycia mięsa drobiowego w Polsce. Relacje cenowe drobiu do mięsa czerwonego i pozostałych produktów białka zwierzęcego są głównymi czynnikami sprzyjającymi jego konsumpcji. Pomimo stosunkowo niskiej ceny mięsa drobiowego, zdaniem ankietowanych studentów, niższa cena produktu (75,90% wskazań) jest czynnikiem, który mógłby znacząco wpłynąć na wzrost jego spożycia (tabela 3). Czynniki ten był szczególnie ważny w grupie kobiet. Według Żakowskiej-Biemans³¹, do barier zakupu żywności zalicza się wysoki poziom cen. Jak podaje Kicińska³² młodzi ludzie wy-

³⁰ K. Cyran, *Cena jako...*, s. 57.

³¹ S. Żakowska-Biemans, *Żywność tradycyjna...*, s. 5-18.

³² J. Kicińska, *Psychologiczno-społeczne...*, s. 86.

wierają znaczący wpływ na decyzje zakupowe podejmowane w rodzinie, mają znaczną siłę nabywczą, a dzięki posiadanym środkom finansowym w przyszłości staną się dojrzałymi i racjonalnymi konsumentami. Według ankietowanych studentów wzrost dochodów (63,28% wskazań) jest czynnikiem, który mógłby znacząco wpłynąć na wzrost spożycia mięsa kurcząt rzeźnych, szczególnie w grupie mężczyzn. Kolejne pozycje w hierarchii determinant wzrostu spożycia stanowiły promocja/reklama (60,55% wskazań) oraz atrakcyjny wygląd produktu (57,81% wskazań). Do czynników mających małe znaczenie dla ankietowanych zostały zakwalifikowane opinia innych osób (27,73%), wielkość opakowania (21,87%) oraz większy wybór asortymentu (18,75%). Wykazano, że w opinii ankietowanych wyższa jakość produktu (32,52% wskazań) nie była czynnikiem, który mógłby znacząco oddziaływać na spożycie mięsa drobiowego. Uzyskane wyniki badań wskazują, że badani respondenci dobrze oceniają jakość mięsa kurcząt rzeźnych dostępnego w sprzedaży.

Tabela 2. Opinia studentów na temat jakości mięsa kurcząt brojlerów

Wyszczególnienie	Ogółem (%)	Sex	
		K	M
Bardzo dobra	60,95	70,35	41,67
Dobra	30,08	34,30	21,43
Niezbyt dobra	5,86	5,23	7,14
Nie mam zdania	3,12	3,49	2,38

Źródło: opracowanie na podstawie badań własnych.

Tabela 3. Czynniki wpływające na wzrost spożycia mięsa kurcząt rzeźnych w ocenie studentów

Wyszczególnienie	Ogółem (%)	Sex	
		K	M
Niższa cena	75,90	88,95	46,43
Wyższa jakość	32,42	32,56	32,14
Większy wybór asortymentu	18,75	23,25	9,52
Atrakcyjny wygląd	57,81	57,56	58,33
Wielkość opakowania	21,87	22,09	21,43
Promocja/Reklama	60,55	22,09	20,24
Większa dostępność	35,94	39,53	28,57
Opinia innych osób	27,73	32,56	17,86
Wzrost dochodów	63,28	54,65	80,95

Źródło: opracowanie na podstawie badań własnych.

5. PODSUMOWANIE

Rynek mięsa drobiowego jest przykładem rynku o postępującej dywersyfikacji, będącej odpowiedzią na preferencje konsumentów. Mięso drobiowe jest cennym składnikiem diety człowieka. W Polsce jego spożycie systematycznie wzrasta. Najpopularniejszym surowcem rzeźnym są kurczęta brojlery. Jakość produktu to kluczowy czynnik brany pod uwagę przy podejmowaniu decyzji nabywczych. Zapewnienie konsumentowi żywności wysokiej jakości z gwarancją bezpieczeństwa zdrowotnego jest warunkiem niezbędnym do budowania

pozycji rynkowej. Dzięki obowiązkowemu wdrażaniu systemu HACCP na rynku oferowane są produkty mięsne o wysokiej jakości żywieniowej i zdrowotnej, w pełni akceptowane przez konsumentów. Znajomość roli jakości mięsa w decyzjach nabywczych ma istotne znaczenie w warunkach konkurencji i nadwyżki podaży.

W opinii badanych respondentów głównym powodem przy podejmowaniu decyzji nabywczych była cena produktu (96,09%), znaczny wpływ na decyzje zakupu mięsa kurcząt rzeźnych miał wygląd produktu (94,14%) oraz barwa mięsa (70,7%). Ponadto dla kobiet ważnymi czynnikami przy podejmowaniu decyzji nabywczych były walory odżywcze (81,08%) i obecność widocznego tłuszczu oraz walory dietetyczne (po 81,98%). W grupie mężczyzn na decyzje o zakupie mięsa kurcząt rzeźnych miała wpływ głównie aktualna promocja (88,10%), łatwość przyrządzania (85,71%) oraz opinia o sklepie (82,14%). Badani respondenci wysoko ocenili jakość mięsa kurcząt rzeźnych oferowanych na rynku. W opinii studentów niższa cena mięsa drobiowego oraz wzrost dochodów mogłaby przyczynić się do jego większego spożycia.

BIBLIOGRAFIA

- [1] Augustyńska-Prejsnar A., Ormian M., Gajdek G., *Wybory rynkowe mięsa kurcząt brojlerów w opinii studentów*, „Journal of Agribusiness and Rural Development” 3/33 (2014).
- [2] Białoskurski S., *Wpływ jakości produktów spożywczych na decyzje zakupowe nabywców finalnych*, „Marketing i Rynek” 9/32 (2011).
- [3] Bosiakowski Z., Kostrzewa A., *Jakość produkcji jako problem ekonomiczny*, „Ekonomista” (1969)3.
- [4] Choroszy K., Tereszkievicz K., *Zarządzanie higieną i jakością mięsa oraz jego przetworów*, „Modern Management Review” 20 (2013).
- [5] Cyran K., *Cena jako wyznacznik jakości produktów żywnościowych*, „Modern Management Review” 21 (2014).
- [6] Grębowiec M., *Rola jakości w podejmowaniu decyzji nabywczych przez konsumentów na przykładzie rynku mięsa i wędlin*, „Journal of Agribusiness and Rural Development” 1/35 (2015).
- [7] Karaszewski R., *Zarządzanie jakością*, Towarzystwo Naukowe Organizacji i Kierownictwa „Dom Organizatora”, Toruń 2005.
- [8] Kicińska J., *Psychologiczno-społeczne determinanty zachowań młodych nabywców na rynku dóbr konsumpcyjnych*, „Journal of Agribusiness and Rural Development” 4/14 (2009).
- [9] Kosicka-Gębska M., Gębski J., *Wpływ wyróżników jakości mięsa na zachowania konsumentów mięsa*, „Roczniki Naukowe Stowarzyszenia Ekonomistów Rolnictwa i Agrobiznesu”, t. XVI, 1 (2014).
- [10] Nowak M., Trziszka T., *Zachowania konsumentów na rynku mięsa drobiowego*, „Żywność. Nauka. Technologia. Jakość” 1/68 (2010).
- [11] Orkus A., *Czynniki kształtujące jakość mięsa drobiu grzebiącego*, „Nauki Inżynierskie i Technologie” 1/16 (2015).
- [12] PN-EN ISO 9000: 2015-10. Systemy zarządzania jakością – Podstawy i terminologia.
- [13] Prusak W., *Zarządzanie jakością. Wybrane elementy*, Wydawnictwo Politechniki Poznańskiej, Poznań 2006.
- [14] Salejda A.M., Korzeniowska M., Krasowska G., *Zachowania konsumentów na rynku mięsa*, „Engineering Science and Technology, an International Journal” 4 /11 (2013).

- [15] Szwacka J., *Kierunki zmian na rynku żywnościowym w Polsce*, Wydawnictwo SGGW Warszawa 2007.
- [16] Trziszka T., Dobrzański Z., *Zarządzanie jakością w produkcji żywności w aspekcie bezpieczeństwa zdrowotnego*, „Zeszyty Naukowe Akademii Rolniczej we Wrocławiu” 505 (2004).
- [17] Zdanowska-Sąsiadek Ż., Michalczuk M., Marcinkowska-Lesiak M., Damaziak K., *Czynniki kształtujące jakość sensoryczną mięsa drobiowego*, „Bromatologia i Chemia Toksykologiczna” 46/3 (2013).
- [18] Żakowska-Biemans S., *Żywność tradycyjna z perspektywy konsumentów*. „Żywność. Nauka. Technologia. Jakość” 3/820 (2012).

STUDENTS' VIEW ON THE ROLE OF QUALITY OF SLAUGHTER CHICKEN MEAT IN THEIRS PURCHASING DECISIONS

The poultry meat market is an example of an increasingly diversifying market in response to consumers' preferences. Poultry meat is a valuable component of human diets and its consumption has steadily grown in Poland. The most common raw material for slaughter are broiler chickens. The product's quality is a crucial factor taken into consideration while making purchasing decisions. Assuring customers high quality food together with guarantees of health safety is a prerequisite for developing one's market position. Due to the mandatory implementation of the HACCP system markets are being supplied meat products of high nutritional and health quality to the full satisfaction of consumers. Knowledge on the role of meat quality in purchasing decisions is of crucial significance in competitive conditions and excess supplies.

The product price (96,09%), as well as the meat colour (70,7%) and appearance (94,14%) have, in the opinion of the respondents, significant impact on the decisions to purchase slaughter chicken meat. It was shown that important factors while making purchasing decisions by women were the nutritional qualities (81,08%), the presence of visible fat and dietary qualities (81,98%). For the men, however, their decision to purchase slaughter chicken meat was influenced by current sales promotions (88,10%), ease of preparation (85,71%) and reviews on the shop (82,14%). The respondents in the current study rated the quality of slaughter chicken meat on offer in the market very high. The low price of poultry meat as well as growing incomes could, in the respondents opinion, have contributed to its consumption.

Keywords: quality, purchase decisions, meat, slaughter chicken, students.

DOI: 10.7862/rz.2017.mmr.13

Tekst złożono w redakcji: styczeń 2017 r.

Przyjęto do druku: czerwiec 2017 r.