

**Katarzyna Kwiecińska, Małgorzata Kosicka-Gębska, Jerzy Gębski**

*Szkoła Główna Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie*

## **ZAINTERESOWANIE POLSKICH KONSUMENTÓW DZICZYZNĄ JAKO PRZECIWWAGA DLA MIĘSA POCHODZĄCEGO OD ZWIERZĄT Z CHOWU PRZEMYSŁOWEGO**

*POLISH CONSUMERS' INTEREST OF GAME MEAT AS A COUNTERWEIGHT  
TO MEAT FROM ANIMALS FARMED INDUSTRIALLY*

**Słowa kluczowe: dziczyzna, poziom spożycia, zainteresowanie, zrównoważone leśnictwo**

*Key words: game, the level of consumption, interest in sustainable forestry*

*JEL codes: Q1, Q13, Q16*

**Abstrakt.** Celem artykułu jest ocena poziomu gotowości polskich konsumentów do zwiększenia spożycia dziczyzny w najbliższych 2 latach oraz poznanie najistotniejszych dla badanych cech dziczyzny, które mogą wpłynąć na podjęcie decyzji o jej spożywaniu. Wykorzystano dane pochodzące z ogólnopolskiego badania ilościowego zrealizowanego w 2013 roku na podstawie kwestionariusza wywiadu osobistego. Badanie przeprowadzono na próbie 1000 dorosłych mieszkańców Polski. Stwierdzono, że co drugi respondent (53%), który do tej pory nie spożywał dziczyzny, wykazuje gotowość do wzrostu poziomu jej konsumpcji w najbliższych 2 latach. Większą skłonnością do zwiększenia spożywania dziczyzny charakteryzowali się mężczyźni, mieszkańcy dużych miast, osoby bardziej wykształcone w wieku od 31-40 lat. Konsumentami cenią mięso pochodzące z dzikich zwierząt ze względu na składniki odżywcze, ekologiczne pochodzenie oraz smak.

### **Wstęp**

W obliczu postępujących zmian klimatycznych i kurczenia się dostępu do zasobów naturalnych, świat, Europa, a także Polska potrzebują wprowadzenia zmian w zakresie produkcji, konsumpcji i przechowywania. Jedną z takich propozycji jest strategia przyjęta przez Komisję Europejską w 2012 roku, dotycząca zrównoważonego wykorzystania zasobów odnawialnych pt. „Innowacje w służbie zrównoważonego wzrostu: biogospodarka dla Europy” [Gołębiowski 2013]. Istotną funkcją biogospodarki jest ograniczenie negatywnego wpływu produkcji na środowisko naturalne, co jest zgodne z założeniami rolnictwa zrównoważonego [Czyżewski 2012].

W ostatnich latach coraz częściej zwraca się uwagę na zagrożenia dla środowiska naturalnego będące następstwem przemysłowego chowu zwierząt. Jak dowodzi Raport Chatham House [*Changing climate... 2015*], to właśnie produkcja mięsa przyczynia się do niekorzystnych zmian klimatycznych. Odchody produkowane przez zwierzęta hodowlane sięgają 16,6 mld t rocznie i są głównym źródłem zanieczyszczenia powietrza i wody. Gazy powstające w wyniku procesów trawiennych zwierząt, a w szczególności bydła i owiec stanowią ok. 15% światowej emisji gazów cieplarnianych. Zużycie wody przez przemysł hodowlany przekracza o ponad 8% globalne zużycie wody przez ludzi. Produkcja zwierzęca jest jedną z głównych przyczyn zanieczyszczenia wód i zubożenia środowiska naturalnego. Złe warunki panujące na fermach są przyczyną rozprzestrzeniania się chorób wśród zwierząt, w tym świńskiej grypy (H1N1), ptasiej grypy (H5N1), pryszczycy i choroby BSE.

Podkreśla się, że liczba ludności świata będzie systematycznie wzrastać, osiągając w 2050 roku 9 mld mieszkańców. Rosnąca populacja będzie wymagała coraz więcej żywności, a wiele krajów stanie przed dylematem zwiększenia produkcji żywności. Ogólnosiwiatowy wzrost gospodarczy, zwłaszcza w krajach o dużym przyroście demograficznym, prowadzi do wzrostu zamożności mieszkańców świata, wyższego popytu na żywność, zmian we wzorcach konsumpcji żywności,

w których zaczyna dominować spożycie mięsa i jego przetworów [Westhoek i in. 2011]. Prognozuje się, że zapotrzebowanie na konsumpcję mięsa na świecie wzrośnie o 75% do 2050 roku [*Changing climate...* 2015].

W Polsce spożycie mięsa na jednego mieszkańca w 2014 roku wynosiło 73,9 kg. Polski konsument, pomimo zmieniających się wzorców konsumpcji i zwyczajów żywieniowych, jest nadal zwolennikiem mięsa wieprzowego, które stanowi około 54% konsumpcji mięsa ogółem. Krajowy popyt na mięso wieprzowe stosunkowo słabo reaguje na zmiany dochodów ludności, jak również cen. Na kolejnym miejscu plasuje się spożycie drobiu, które wynosi 27,4 kg/osobę/rok. Spożycie wołowiny waha się na poziomie 1,7 kg/osobę/rok [*Rynek Mięsa* 2015], a dziczyzny – 0,08 kg/osobę/rok [Górecka, Szmańko 2010, Schulp i in. 2014].

Chcąc ograniczyć poziom spożywania wieprzowiny i drobiu, zarówno na świecie, jak i w Polsce poszukuje się alternatywnych rodzajów mięsa, które nie pochodzą z produkcji przemysłowej. Jedną z propozycji jest mięso pochodzące od zwierząt dziko żyjących w naturalnych warunkach [Hoffman, Wiklund 2006]. Mięso zwierząt łownych, to surowiec należący do kategorii żywności naturalnej, bez dodatków chemicznych stosowanych w przemyśle spożywczym.

W Polsce podstawowe źródło dziczyzny stanowią zwierzęta z populacji dziko żyjących, głównie: jelenie, sarny, dziki, daniela i zające, a z ptactwa: bażanty i kuropatwy [Dziedzic 2014]. Warunki geograficzne kraju sprzyjają rozwojowi łowiectwa. Lasy zajmują 29,2% terytorium kraju i dostarczają od 12 do 14 tys. t dziczyzny rocznie. Polska należy do głównych europejskich producentów i eksporterów tego mięsa [Hoffman, Wiklund 2006]. Zgodnie z zasadą zrównoważonego rozwoju obszarów leśnych, współczesne leśnictwo jest przede wszystkim formą ochrony przyrody, której celem jest dostosowanie liczby zwierząt dziko żyjących do zmieniającego się środowiska i jest elementem ochrony środowiska przyrodniczego [Daszkiewicz i in. 2013].

Dziczyzna charakteryzuje się nie tylko wyjątkowym smakiem, ale także wysoką wartością odżywczą. Zawiera mało tłuszczu i cholesterolu, bogata jest zaś w pełnowartościowe białko, witaminy i składniki mineralne [Wolf-Maier i in. 2004]. Idealnie nadaje się jako produkt wspomagający dietę odchudzającą [Zin, Znamirska 2001]. Spożywanie mięsa jelenia, dzika lub sarny wykazuje silną korelację z powstawaniem chorób sercowo-naczyniowych. Wzrost spożycia dziczyzny zmniejsza ryzyko zawałów serca i udarów [Migdał 2007].

Dziczyzna jest bardzo cenionym surowcem mięsnym również ze względu na to, że nie zawiera substancji dodatkowych, którymi wzbogaca się pasze zwierząt hodowlanych. Rządko może zawierać pozostałości ołowiu pochodzące ze srutu. Mięso to może być niebezpieczne dla zdrowia człowieka, gdy przed spożyciem nie zostanie poddane badaniom weterynaryjnym.

W Polsce, w obecnych czasach, nie ma tradycji spożywania dziczyzny, chociaż jest to mięso o korzystnych walorach odżywczych i powinno stanowić istotny składnik urozmaicającej posiłki mięsne. W opracowaniach naukowych zwraca się uwagę, że na niską konsumpcję dziczyzny mogą mieć wpływ czynniki, takie jak: niewystarczająca dostępność surowca, specyficzny smak i wysoka cena [Szczepaniak i in. 2004, Popczyk 2012]. Z badań Hanny Nagalskiej i Krystyny Rejman [2014] wynika, że dla osób niejadących dziczyzny najpoważniejszymi barierami były: niska dostępność tego mięsa w sprzedaży, brak zwyczaju jego spożywania oraz wysokie ceny produktów żywnościowych z dziczyzny.

Celem opracowania była ocena poziomu gotowości polskich konsumentów do zwiększenia spożycia dziczyzny w najbliższych 2 latach oraz poznanie najistotniejszych dla badanych cech dziczyzny, które mogą wpłynąć na podjęcie decyzji o jej spożyciu.

### **Material i metodyka badań**

Do realizacji podjętego celu badawczego wykorzystano dane pochodzące z ogólnopolskiego badania ilościowego zrealizowanego w 2013 roku na podstawie kwestionariusza wywiadu osobistego. Badanie przeprowadzono na próbie 1000 dorosłych mieszkańców Polski. Z tej próby badawczej 494 badanych to konsumenci, którzy deklarowali spożywanie dziczyzny. Pozostali badani to osoby niespożywające dziczyzny. Szczegółową demograficzną charakterystykę badanej populacji przed-

Tabela 1. Charakterystyka badanej próby

Table 1. Characteristics of the sample

Wyszczególnienie/Specification	Ogółem/ Total [%] N = 1000	Respondenci/Respondents [%]	
		spożywający dzczyzną/consume game n = 494	niespożywający dzczyzny/not consume game n = 506
Płeć/Gender:			
– kobieta/woman	52,70	54,08	45,92
– mężczyzna/man	47,30	44,19	55,81
Wykształcenie/Education:			
– podstawowe/basic	5,00	58,00	42,00
– zawodowe/vacational	7,40	55,75	44,25
– średnie/medium	41,00	52,93	47,07
– wyższe/higher	36,60	41,26	58,74
Wiek [lata]/Age [years]:			
do/to 20	24,90	42,17	57,83
– 21 30	18,40	40,76	59,24
– 31 40	19,60	54,59	45,41
– 41 50	17,50	56,00	44,00
– 51 60	13,20	55,30	44,70
– > 61	6,40	56,25	43,75
Miejsce zamieszkania/Place of residence:			
– miasto/city	83,70	49,10	50,90
– wieś/village	16,30	50,92	49,08

Źródło: badania własne

Source: own study

stawiono w tabeli 1. Badanie przeprowadzono w 16 województwach, proporcjonalnie do liczby ich mieszkańców. Obróbce statystycznej poddano poglądy 506 konsumentów niespożywających dziczyzny. Do oceny poziomu gotowości polskich konsumentów do zwiększenia spożycia dziczyzny w ciągu najbliższych 2 lat zastosowano skalę 5-stopniową, gdzie ocena 1 oznaczała brak zamiaru jej spożycia, a ocena 5 – najwyższy poziom deklarowanej chęci spożycia. W celu poznania najistotniejszych dla badanych cech dziczyzny, które mogą wpłynąć na decyzje o jej spożyciu wytypowano 7 cech, których poziom ważności oceniono w skali 5-punktowej, gdzie ocena 1 – to najmniej ważna cecha mięsa, a ocena 5 – najważniejsza cecha mięsa.

Analizę statystyczną wyników badania ilościowego przeprowadzono wykorzystując pakiet statystyczny SAS 9.4. Wykonano tabele kontyngencji oparte o 7 cech charakteryzujących dziczyznę z takimi cechami socjodemograficznymi, jak: płeć, wiek, wykształcenie oraz miejsce zamieszkania. Zastosowano test niezależności  $\chi^2$  dla oceny związku pomiędzy analizowanymi zmiennymi. Ze względu na to, że test  $\chi^2$  daje odpowiedź, czy istnieje związek pomiędzy danymi, lecz nie pokazuje siły tego związku, wykorzystano do jego oceny współczynnik Youle'a oraz współczynnik V-Cramera. Ocena istotności każdej z 7 analizowanych cech dziczyzny przeprowadzono na podstawie średniej oceny.

## Wyniki badań

Analiza statystyczna zgromadzonego materiału empirycznego dowiodła, że 53% respondentów, którzy do tej pory nie spożywali dziczyzny wykazała się gotowością do wzrostu poziomu jej konsumpcji w najbliższych 2 latach. Zaledwie co piąty badany (19,8%) deklarował brak chęci spożycia tego rodzaju mięsa w przyszłości, przy czym wśród tej grupy jedynie 5,7% konsumentów to osoby, które zaznaczyły ocenę 1, świadczącą o ich całkowitym braku chęci do spożycia dziczyzny. Zaobserwowano, że większą skłonnością do zwiększenia spożycia dziczyzny charakteryzowali się mężczyźni, mieszkańcy dużych miast, osoby bardziej wykształ-

cone w wieku od 31-40 lat. Wyniki otrzymanych zależności znajdują potwierdzenie w badaniach międzynarodowych. Romaina Iqbal i współautorzy [2008] stwierdzili, że mężczyźni w porównaniu z kobietami wykazywali czterokrotnie wyższy poziom gotowości do konsumpcji dziczyzny. Natomiast w badaniach Janusza Kilara i współautorów [2015] nie stwierdzono, aby wskaźnik osób spożywających dziczyznę różnicowała płeć. Uwzględniając miejsce zamieszkania jako na czynnik różnicujący poziom gotowości konsumentów do spożywania dziczyzny, w badaniach Per Ljung i współautorów [2012] oraz Anke Fischer i współautorów [2012] dowiedziono, że większe zainteresowanie spożyciem mięsa pochodzącego z dzikich zwierząt wykazywali mieszkańcy wsi.

Respondenci zostali poproszeni o podanie cech dziczyzny, które mogłyby wpłynąć na podjęcie decyzji o rozpoczęciu jej spożywania. Wyodrębniono 7 istotnych cech (tab. 2). Stwierdzono, że konsumenci wykazywali się większą gotowością do konsumpcji mięsa dzikich zwierząt i doceniali je ze względu na to, że zawiera ono składniki odżywcze (średnia ocena 3,49), ma ekologiczne pochodzenie (średnia ocena 3,45), charakteryzuje się nieznanym dla konsumentów smakiem

Tabela 2. Ocena wybranych wyróżników dziczyzny mogących mieć wpływ na wzrost jej konsumpcji w ciągu najbliższych dwóch lat

*Table 2. Evaluation of selected traits game that could have an impact on the growth of its consumption in the next two years*

Cecha dziczyzny/ <i>Game feature</i>	Rozkład ocen/ <i>Distribution of ratings [%]</i>					Średnia/ <i>Average</i>	Płeć/ <i>Gender</i>	Wiek/ <i>Age</i>	Wykształcenie/ <i>Education</i>	Miejsce zamieszkania/ <i>Place of residence</i>
	1	2	3	4	5					
Zawartość składników odżywczych/ <i>Content of nutrients</i>	1,1	5,4	52,4	36,0	5,1	3,49	$p < 0001$	$p=0,736$	$p=0,0002$	$p=0,801$
							$j=0,168$	$j=0,125$	$j=0,171$	$j=0,040$
							$Vc=0,136$	$Vc=0,062$	$Vc=0,264$	$Vc=0,040$
Nieznany smak/ <i>Unknown taste</i>	6,1	9,0	39,6	26,2	19,0	3,43	$p < 0001$	$p=0,003$	$p<0001$	$p=0,337$
							$j=0,281$	$j=0,204$	$j=0,351$	$j=0,067$
							$Vc = 0,281$	$Vc=0,102$	$Vc=0,203$	$Vc=0,067$
Ekologiczne pochodzenie/ <i>Organic origin</i>	2,4	9,9	38,7	38,3	10,7	3,45	$p = 0,0001$	$p=0,424$	$p=0,0001$	$p=0,082$
							$j = 0,343$	$j=0,143$	$j=0,221$	$j=0,091$
							$Vc = 0,243$	$Vc=0,071$	$Vc=0,270$	$Vc=0,091$
Brak modyfikacji genetycznych/ <i>No genetic modification</i>	2,2	9,6	46,5	33,1	8,7	3,37	$p= 0,084$	$p=0,615$	$p=0,427$	$p=0,500$
							$j = 0,090$	$j=0,132$	$j=0,110$	$j=0,057$
							$Vc = 0,090$	$Vc=0,066$	$Vc=0,063$	$Vc=0,057$
Krajowe pochodzenie/ <i>Origin</i>	36,0	28,6	27,1	2,9	5,4	2,13	$p=0,455$	$p=0,953$	$p=0,0210$	$p=0,611$
							$j=0,060$	$j=0,103$	$j=0,154$	$j=0,051$
							$Vc=0,060$	$Vc=0,051$	$Vc=0,089$	$Vc=0,051$
Brak sztucznych dodatków/ <i>No artificial additives</i>	19,9	12,5	29,1	13,2	25,3	3,12	$p=0,559$	$p=0,873$	$p=0,985$	$p=0,249$
							$j=0,054$	$j=0,114$	$j=0,062$	$j=0,073$
							$Vc=0,054$	$Vc=0,057$	$Vc=0,036$	$Vc=0,073$
Pozyskiwane z poszanowaniem praw zwierząt/ <i>Obtained with respect for animal rights</i>	14,8	14,5	33,6	18,8	18,3	3,11	$p=0,512$	$p=0,164$	$p=0,476$	$p=0,952$
							$j=0,057$	$j=0,161$	$j=0,107$	$j=0,026$
							$Vc=0,057$	$Vc=0,080$	$Vc=0,062$	$Vc=0,026$

Źródło: badanie własne

Source: own study

(średnia ocena 3,43) oraz że nie zostało poddane modyfikacjom genetycznym (średnia ocena 3,37). Otrzymane wyniki świadczą o tym, że współcześni konsumenci mają podobne wymagania zarówno do dziczyzny, jak i do pozostałej żywności. Zwracają uwagę, na jej pozytywny wpływ na zdrowie przez dostarczanie odpowiednich składników odżywczych [MacRea i in. 2005], produkcję zgodną z zasadami zrównoważenia środowiska, w zgodzie z zasadami ekologii [Dransfield 2003] i wysoki poziom jakości [Hutchison i in. 2010, Kosicka-Gębska, Gębski 2014]. Badania wykonane na Podkarpaciu potwierdziły, że najważniejszym czynnikiem skłaniającym konsumentów do spożywania dziczyzny jest jej wartość odżywcza, a także smak [Kilar i in. 2015].

Kobiety oraz osoby deklarujące średni i wyższy poziom wykształcenia istotnie statystycznie częściej wskazywały na zawartość składników odżywczych w dziczyźnie oraz na ekologiczne pochodzenie mięsa jako na wyróżniki będące podstawą podejmowania decyzji przez badanych o zapoczątkowaniu jej konsumpcji w najbliższych 2 latach. Nieznany smak dziczyzny częściej był zachętą do jej spróbowania przez mężczyzn do 30. roku życia, jak również dla osób z podstawowym poziomem wykształcenia.

## Wnioski

Wyniki otrzymane z ilościowego badania pozwalają na stwierdzenie, że polscy konsumenci, którzy dotychczas nie spożywali dziczyzny, wykazują wysoki poziom gotowości do wzrostu poziomu jej konsumpcji w najbliższych 2 latach. Są świadomi, że jest to mięso, które zawiera odpowiednie składniki odżywcze, pochodzi od zwierząt żyjących w naturalnym środowisku, nieskazywonym substancjami dodatkowymi, jak również modyfikacjami genetycznymi.

## Literatura

- Changing climate changing diets: Pathways to lower meat consumption. 2015. Chatham House Report, 24 November 2015.
- Czyżewski Bazyli. 2012. „Produktywność zasobów w rolnictwie w Polsce wobec paradygmatu zrównoważonego rozwoju”. *Studia Ekonomiczne/Economic Studies* 2 (LXXIII): 167.
- Daszkiewicz Tomasz, Karolina Wilga, Paweł Janiszewski, Katarzyna Śmiecińska, Dorota Kubiak. 2013. „Quality comparison of meat red deer (*Cervus Elaphus* L.) harvested in Poland and Hungary”. *Żywność. Nauka. Technologia. Jakość* 4 (89): 77-89.
- Dransfield Edwin. 2003. Consumer acceptance – meat quality aspects. [W] 11<sup>th</sup> International Meat Symposium, *Consistency of quality*. 29-30 January 2003. Pretoria, South Africa.
- Dziedzic Roman. 2014. „Łowiectwo – istota, kultura, funkcjonowanie, znaczenie”. *Studia Wrocławskie* 16: 90-105.
- Fischer Anke, Camilla Sandstrom, Miguel Delibes-Mateos, Arroyo Beatriz, Degu Tadie, Deborah Randall, Fetene Hailu, Asanterabi Lowassa, Maurus Msuha, Vesna Kereži, Slaven Reljić, John Linnell, Aleksandra Majić. 2013. “On the multifunctionality of hunting – an institutional analysis of eight cases from Europe and Africa”. *Journal of Environmental Planning and Management* 56 (4): 531-552.
- Gołębiewski Jarosław. 2013. Zrównoważona biogospodarka – potencjał i czynniki rozwoju. [W] *Ekonomia dla przyszłości. Odkrywać naturę i przyczyny zjawisk gospodarczych*. IX Kongres Ekonomistów Polskich, 28-29 listopada 2013. Warszawa: Polskie Towarzystwo ekonomiczne, <http://www.pte.pl/kongres/referaty/go%20jaros%20aw/go%20biewski%20jaros%20aw%20-20zr%20potencja%20biogospodarka%20-%20potencja%20i%20czynniki%20rozwaju.pdf>, dostęp 12.01.2016.
- Górecka Justyna, Tadeusz Szmańko. 2010. „Walory żywieniowe dziczyzny”, *Magazyn Przemysłu Mięsnego* 1-2: 20-21.
- Hoffman Louw C., Edmund Wiklund. 2006. “Game and venison for the modern consumer”. *Meat Science* 74 (1): 197-208.
- Hutchison Christine L., Robert C. Mulley, Eva Wiklund, Jason S. Fleisch. 2010. “Consumer evaluation of venison sensory quality: effect of sex, body condition score and carcass suspension method”. *Meat Science* 86 (2): 311-316.

- Iqbal Romaina, Sonia Anand, Stephanie Ounpuu, Shofiqul Islam, Xiaohe Zhang, Sumathy Rangarajan, Jephath Chifamba, Ali Al-Hinai, Matyas Keltai, Salim Yusuf. 2008. "Dietary patterns and the risk of acute myocardial infarction in 52 countries. Results of the INTERHEART study". *Circulation* 118 (19): 1929-1937.
- Kilar Janusz, Maria Ruda, Magdalena Kilar. 2015. Konsumenckie zainteresowanie dziczyzną. [W] *Trendy w żywieniu człowieka*, red. M. Karwowska, W. Gustaw, 101-110. Kraków: Wydawnictwo Naukowe PTTŻ.
- Kosicka-Gębska Małgorzata, Jerzy Gębski. 2014. „Wpływ wyróżników jakości na zachowania konsumentów mięsa”. *Roczniki Naukowe SERIA XVI* (1): 98-104.
- Ljung Per E., Shawn J. Riley, Thomas A. Heberlein, Gö Ran Ericsson. 2012. "Eat prey and love: game-meat consumption and attitudes toward hunting". *Wildlife Society Bulletin* 36 (4): 669-675.
- MacRae John., Leona O'Reilly, Peter Morgan. 2005. "Desirable characteristics of animal products from a human health perspective". *Livestock Production Science* 94 (1-2): 95-103.
- Migdał Władysław. 2007. „Spożycie mięsa a choroby cywilizacyjne”. *Żywność. Nauka. Technologia Jakość* 6 (55): 48-61.
- Nagalska Hanna, Krystyna Rejman. 2014. „Wiedza konsumentów o dziczyźnie i zachowania nabywcze na rynku tego mięsa”. *Marketing i Rynek* 6 (CD): 488-500.
- Popczyk Bartłomiej. 2012. Problemy handlu dziczyzną. [W] *Problemy współczesnego łowiectwa w Polsce*, red. D. J. Gwiaźdzowicz, 137-150. Warszawa: Oficyna Wydawnicza G&P. ISBN 978-83-7272-275-1.
- Rynek Mięsa. Stan i Perspektywom* nr 49, październik 2015. Warszawa: Wydawnictwo IERiGŻ-PiB.
- Szczepaniak Barbara, Danuta Górecka, Ewa Flaczyk. 2004. „Nutritional habits relating to meat and meat products consumption among young people from selected regions of Poland”. *Polish Journal of Food and Nutrition Sciences* 13 (4): 421-426.
- Schulp Catharina J., Wilfried Thuiller, Peter H. Verburg. 2014. „Wild food in Europe: A synthesis of knowledge and data of terrestrial wild food as an ecosystem service”. *Ecological Economics* 105: 292-305.
- Westhoek Henk, Trudy Rood, Maurits van den Berg, Jan Janse, Durk Nijdam, Melchert Reudink, Elke Stehfest. 2011. *The Protein Puzzle*. Hague: PBL Netherlands Environmental Assessment Agency, 19, 81.
- Wolf-Maier Katarina, Richard S. Cooper, Holly Kramer, et al. 2004. "Hypertension treatment and control in five European countries, Canada and the United States". *Hypertension* 43 (1): 10-17.
- Zin Marek, Agata Znamirska. 2001. *Ocena i przetwórstwo mięsa*. Rzeszów: Wydawnictwo Mitel, 377. ISBN 83 866 343 40.

### Summary

*The aim of the publication was to assess the level of preparedness of Polish consumers to increase consumption of venison in the next 2 years and know the most important features for the test game meat, which may affect the decision about her eating. Used data from a nationwide quantitative survey realized in 2013 on the basis of a questionnaire personal interview. The survey was sent to 1,000 adult residents of Polish. It was found that every second respondent (53%), which has so far not eat venison, shows a willingness to increase the level of its consumption in the next 2 years. Greater propensity to increase consumption of venison were characterized by men, residents of large cities, higher educated people aged 31-40 years. Consumers prefer meat from wild animals because of the nutrients, organic origin and taste.*

Adres do korespondencji  
 dr hab. Małgorzata Kosicka-Gębska  
 Szkoła Główna Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie  
 Wydział Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji  
 Katedra Organizacji i Ekonomiki Konsumpcji  
 ul. Nowoursynowska 159C/104, 02-776 Warszawa  
 tel. (22) 593 71 46  
 e-mail: malgorzata\_kosicka\_grebska@sggw.pl