

Anna Murawska

Wydział Zarządzania

Uniwersytet Technologiczno-Przyrodniczy w Bydgoszczy

Czynniki wpływające na konsumpcję produktów mlecznych w polskich gospodarstwach domowych

Wstęp

Przez kilkanaście ostatnich lat spożycie żywności w Polsce uległo zasadniczym przemianom ilościowym i jakościowym, a w przyszłości będzie podlegało zapewne dalszym modyfikacjom. Zmiany te mają różnorodne konsekwencje. Po pierwsze wpływają na gospodarkę kraju i jego środowisko naturalne, a po drugie nie są obojętne dla zdrowia człowieka [Laskowski 2008]. Nie zawsze zważając na konsekwencje dla zdrowia, gospodarki czy środowiska naturalnego, konsument wybiera, zakupuje i spożywa te produkty, które najlepiej zaspokajają jego potrzeby. Niezaspokojone potrzeby uruchamiają cały proces podejmowania decyzji, a motywacje określają konkretne zachowania konsumentów.

W związku z tym, że zagadnienia dotyczące konsumpcji są wieloaspektowe i są analizowane z różnych perspektyw, na zakup i spożycie pożywienia wpływa wiele różnych uwarunkowań. Przykładowo w literaturze można spotkać się z poglądem, że konsument dokonuje wyborów i konsumpcji produktów żywnościowych pod wpływem trzech grup czynników: zewnętrznych oddziałujących na niego z otoczenia (bodźce marketingowe), wewnętrznych wynikających z jego osobowości oraz indywidualnych uwarunkowań społeczno-kulturowych i ekonomicznych, a także czynników związanych z sytuacją zakupu [Figiel i in. 2001]. Z kolei Gutkowska i Ozimek [2009] wymieniają tzw. bodźce wewnętrzne: odczuwanie głodu, łaknienie oraz bodźce zewnętrzne, a wśród nich czynniki ekonomiczne, takie jak: podaż, cena, dochód, wydatki i ich struktura oraz zasobność gospodarstwa domowego. Wśród uwarunkowań wpływających na konsumpcję żywności wymienia się również czynniki klimatyczne, kulturo-

we, społeczne, psychologiczne czy postęp naukowo-techniczny [Bertrandt i in. 2009]. Jeżewska-Zychowicz [2004] wśród czynników wpływających na zachowania żywieniowe wymienia dwa środowiska, a mianowicie fizyczne oraz społeczne. Wśród uwarunkowań pierwszego środowiska autorka wyróżnia cechy geograficzne otoczenia oraz cechy biologiczne i demograficzne konsumenta. Z kolei wśród uwarunkowań środowiska społecznego zostały wyodrębnione cechy psychologiczne i społeczno-zawodowe jednostki oraz cechy ekonomiczne i społeczno-kulturowe środowiska.

Podobnie jak w przypadku innych dóbr żywnościowych, również na konsumpcję produktów mlecznych wpływają czynniki związane ze środowiskami fizycznym, społecznym i kulturowym oraz czynniki osobiste, takie jak preferencje smakowe czy świadomość zdrowotna, a także czynniki różnicujące i charakteryzujące gospodarstwa domowe, w tym przynależność do grupy społeczno-ekonomicznej, posiadane dochody, typ biologiczny rodziny oraz miejsce zamieszkania konsumentów.

Mleko i produkty mleczne – walory odżywcze

Mleko – wydzielane przez gruczoły mleczne samic udomowionych ssaków, odgrywa ważną rolę w żywieniu ludzi na całym świecie, z tym że w różnych jego rejonach dominuje mleko innych gatunków zwierząt. W Europie i Polsce jest to mleko krowie, w mniejszym zakresie owcze i kozie. W wyniku poddania mleka działaniu specjalnych kultur bakteryjnych otrzymuje się z niego fermentowane napoje: jogurt (naturalny lub z różnymi dodatkami), kefir, zakwas, kumys itp., a stosując technikę wirowania – śmietanki o różnej zawartości tłuszczu. Dodając do mleka substancje żelujące i aromaty, otrzymuje się z niego kremy deserowe i budynie. Do podstawowych produktów mlecznych należą też produkowane z ukwaszonego mleka sery twarogowe i twarożki o różnej konsystencji, smaku i zawartości tłuszczu. Odrębną dużą grupę produktów mlecznych stanowią sery podpuszczkowe dojrzewające, które najogólniej dzielą się na: twarde, topione i pleśniowe [Gawęcki i Woźniewicz 2010].

Mleko i przetwory mleczne należą do szczególnie cennych produktów w żywieniu człowieka. Są to pokarmy o bardzo urozmaiconym składzie, dostarczające szerokiej gamy niezbędnych składników budulcowych i regulujących. Mleko i produkty mleczne stanowią konieczny element zbilansowanej diety. Produkty te w aktualnych polskich zaleceniach żywieniowych w postaci piramidy zdrowego żywienia i aktywności fizycznej zajmują trzecie miejsce wśród grup produktów żywnościowych zalecanych do spożycia, po warzywach i owocach oraz produk-

tach zbożowych, co oznacza, że powinny być dla każdego człowieka ważnym składnikiem codziennej diety [IŻŻ 2016].

Częstotliwość spożycia mleka i produktów mlecznych związana jest głównie z zapotrzebowaniem na składniki mineralne, jakimi są wapń i fosfor. Mleko i jego produkty dostarczają ponadto białka o dużej wartości biologicznej, witaminy z grupy B (głównie B₂) i witaminę D oraz potas. Osoby dorosłe powinny wybierać produkty mleczne o obniżonej zawartości tłuszczu. Mleko odtłuszczone nie zawiera witaminy A i D, ilość wapnia, witaminy B₂ i białka nie zmienia się [Jarosz i in. 2012].

Mleko i przetwory mleczne do diety dostarczają 60–70% wapnia. Za wystarczającą zawartość wapnia w dietach, czyli taką, która pokryje potrzeby każdego dziecka, eksperci uznają 300–400 mg dla niemowląt do ukończenia pierwszego roku życia, dla dzieci w wieku przedszkolnym – 500–700 mg, a dla dzieci z młodszych klas szkoły podstawowej (7–9 lat) – 800 mg. Od 10. do 18. roku życia zapotrzebowanie to zwiększa się do 1300 mg dziennie. Aby pokryć zapotrzebowanie organizmu na wapń, dzieci i młodzież powinni wypijać 4–5 szklanek mleka dziennie [Rogalska-Niedźwiedź i Charzewska 2008]. Zaleca się, aby produkty z tej grupy były spożywane trzy razy dziennie przez dzieci w wieku szkolnym, a przez osoby dorosłe – dwa razy dziennie [PFPŻ 2016, Portal Spożywczy 2016].

Spożywanie mleka i produktów mlecznych przynosi wiele korzyści zdrowotnych dzieciom oraz osobom dorosłym, jednakże z badań prowadzonych w Polsce wynika, że zawartość wapnia w dietach generalnie jest zbyt mała i, w zależności od środowiska i wieku konsumenta, pokrywa od około 50 do 90% norm [Rogalska-Niedźwiedź i Charzewska 2008]. Konsumpcja odpowiedniej ilości produktów mlecznych, zwłaszcza przez dzieci i młodzież, jest konieczna, gdyż wapń jest niezbędny do prawidłowego wzrostu i budowy kości, a także do utrzymywania odpowiedniej masy kostnej. Białko wysokowartościowe obecne w mleku i produktach mlecznych stanowi źródło aminokwasów, które są elementem budulcowym wszystkich tkanek organizmu. Funkcją witaminy D w organizmie jest utrzymanie prawidłowego stężenia wapnia i fosforu, a tym samym wspomaganie budowy kości [PFPŻ 2016].

Materiał źródłowy i metoda badania

Celem artykułu jest przedstawienie czynników wpływających na konsumpcję produktów mlecznych w polskich gospodarstwach domowych. Do realizacji celu wykorzystano dane pochodzące z badań budżetów gospodarstw domowych w Polsce, dodatkowo skorzystano z innych materiałów źródłowych o charak-

terze wtórnym. W analizie zachowano wyodrębnione w badaniach GUS grupy produktów mlecznych: mleko (krowie oraz innych zwierząt, świeże, pasteryzowane, UHT, homogenizowane), jogurty, twarogi (twarogi, twarożki, bryndza, typu feta i pozostałe), sery dojrzewające i topione (sery twarde, półtwarde, topione, wędzone, pleśniowe, pozostałe), napoje mleczne i inne produkty mleczne (kefir, maślanka, desery mleczne, mleko sojowe, mleko kokosowe), śmietana [GUS 2016]. W celu zobrazowania wyników badania posłużono się metodami statystyczną, opisową, porównawczą i graficzną. Aby przedstawić siłę różnicy między cechami gospodarstw domowych wpływającymi na spożycie produktów mlecznych, zaprezentowano wskaźniki zmienności (współczynnik zmienności – V_s , miarę rozstępu – R , miarę dystansu – D).

W szczególności dokonano analizy zróżnicowania konsumpcji mleka i produktów mlecznych w zależności od cech gospodarstwa domowego, takich jak:

1. Grupa społeczno-ekonomiczna (gospodarstwa domowe pracowników na stanowiskach robotniczych; nierobotniczych; rolników; pracujących na własny rachunek; emerytów; rencistów);
2. Wielkość dochodów (grupa kwintylowa I; II; III; IV; V);
3. Typ biologiczny (małżeństwa bez dzieci; małżeństwa z 1 dzieckiem na utrzymaniu; małżeństwa z dwojgiem dzieci na utrzymaniu; małżeństwa z trójgiem i więcej dzieci na utrzymaniu; matka lub ojciec z dziećmi na utrzymaniu);
4. Poziom wykształcenia „głowy” gospodarstwa domowego (wyższe; policealne; średnie zawodowe i ogólnokształcące; zasadnicze zawodowe; gimnazjalne; podstawowe ukończone; bez wykształcenia);
5. Klasa miejscowości zamieszkania (miasto o liczbie mieszkańców poniżej 20 tys., 20–99 tys.; 100–199 tys.; 200–499 tys.; 500 tys. i więcej; wieś);
6. Region (centralny; południowy; wschodni; północno-zachodni; południowo-zachodni; północny);
7. Województwo (16 województw Polski według NUTS 2) [GUS 2016].

Zróżnicowanie konsumpcji produktów mlecznych w zależności od cech gospodarstwa domowego

Według danych budżetowych GUS w Polsce w latach 2000–2015 konsumpcja mleka dynamicznie się obniżała. W 2015 roku jego spożycie wyniosło 3,15 l miesięcznie w przeliczeniu na 1 osobę w gospodarstwie domowym, co było o 41,5% mniejsze niż w 2000 roku, kiedy to było równe 5,39 l (tab. 1).

Tabela 1

Przeciętne miesięczne spożycie mleka i produktów mlecznych na 1 osobę w gospodarstwach domowych w latach 2000, 2005, 2007–2015

Wyszczególnienie	2000	2005	2007	2008	2009	2010	2011	2012	2013	2014	2015
Mleko [l]	5,39	4,43	3,84	3,64	3,51	3,51	3,42	3,41	3,35	3,26	3,15
Jogurty [l]	0,33	0,34	0,46	0,46	0,47	0,54	0,54	0,52	0,51	0,50	0,50
Sery i twarogi [kg]	0,83	0,87	0,88	0,88	0,92	0,95	0,94	0,95	0,83	0,82	0,83

Źródło: Opracowanie własne na podstawie GUS [2000–2015].

Dane pochodzące z badań budżetów gospodarstw domowych pokazują największy wzrost konsumpcji jogurtów wśród wszystkich analizowanych produktów mlecznych. Miesięczne spożycie tych produktów w 2015 roku wyniosło 0,50 l/osobę i było o 51,5% większe niż w 2000 roku, kiedy to było na poziomie 0,33 l. Konsumpcja serów i twarogów do 2012 roku dynamicznie wzrastała, od 0,83 kg/osobę w 2000 roku do 0,95 kg w latach 2010–2012. Od 2013 roku jednak spożycie tych produktów zmniejszyło się i w 2015 roku wynosiło 0,83 kg/osobę w gospodarstwie domowym – tyle samo, ile w 2000 roku (tab. 1).

Polskie gospodarstwa domowe łącznie na mleko i inne produkty mleczne w 2015 roku przeznaczały 30 zł miesięcznie, przy czym największe wydatki były ponoszone na sery dojrzewające i topione (8 zł) oraz mleko (7 zł). Udział wydatków na produkty mleczne w wydatkach na żywność ogółem wynosił 12,4%, przy czym konsekwentnie najwięcej wydano na sery dojrzewające i topione (3,2%) oraz mleko (2,9%).

Analizując wydatki na produkty mleczne w zależności od grupy społeczno-ekonomicznej, do której zaliczone jest gospodarstwo domowe, można stwierdzić, że istnieją wyraźne różnice w ich poziomie, co potwierdzają obliczone współczynniki zmienności V_s , R i D (tab. 2). Największe wydatki na całą grupę produktów mlecznych ponoszą gospodarstwa domowe emerytów, w których miesięcznie 1 osoba wydaje na nie 35 zł. Spośród badanych produktów mlecznych na mleko najwięcej przeznaczają gospodarstwa domowe rolników oraz emerytów (9 zł), na jogurty – pracowników na stanowiskach nierobotniczych (5 zł), na twarogi – gospodarstwa emerytów (8 zł), na sery dojrzewające i topione – pracowników na stanowiskach nierobotniczych i pracujących na własny rachunek (9 zł), na śmietanę – gospodarstwa emerytów i rencistów (4 zł), a na napoje i inne produkty mleczne – gospodarstwa domowe pracowników na stanowiskach nierobotniczych (4 zł) – tabela 2.

Tabela 2

Przeciętne miesięczne wydatki na żywność oraz mleko i produkty mleczne na 1 osobę w gospodarstwach domowych według grup społeczno-ekonomicznych oraz miary zróżnicowania wydatków w 2015 roku

Produkty	Gospodarstwa domowe								Miary zróżnicowania		
	ogółem	pracowników na stanowiskach robotniczych	pracowników na stanowiskach nierobotniczych	rolników	pracujących na własny rachunek	emerytów	rencistów	udział wydatków*			
	przeciętne miesięczne wydatki [zł] na								%	<i>V_s</i>	<i>R</i>
Żywność	239	204	246	226	242	297	264	100,0	10,9	93	1,5
Mleko i inne produkty mleczne, w tym:	30	25	33	26	31	35	31	12,4	13,5	10	1,5
mleko	7	6	6	9	6	9	8	2,9	13,9	2	1,4
jogurty	4	3	5	3	4	4	3	1,5	18,2	2	1,8
twarogi	5	4	6	4	6	8	6	2,2	20,9	4	2,0
sery dojrzewające i topione	8	6	9	5	9	8	7	3,2	16,8	4	1,7
śmietana	3	2	2	3	2	4	4	1,1	20,8	2	1,7
napoje i inne produkty mleczne	3	3	4	2	3	3	3	1,3	20,9	2	2,1

*Udział wydatków na produkty mleczne w wydatkach na żywność ogółem [%]; *V_s* – współczynnik zmienności [%]; *R* – miara rozstępu [l lub kg], *D* – miara dystansu [-].

Źródło: Obliczenia własne na podstawie GUS [2015, 2016].

Przynależność do grupy społeczno-ekonomicznej, łącząca się z głównym źródłem uzyskiwanych dochodów, jest jednym z czynników, który różnicuje nie tylko wydatki ponoszone na zakup produktów mlecznych, co zostało wykazane we wcześniejszych rozważaniach, ale również wpływa na poziom konsumpcji tychże produktów. Innymi czynnikami, które istotnie stymulują, bądź ograniczają poziom spożycia produktów mlecznych, jest faza rozwojowa rodziny (typ biologiczny gospodarstwa domowego) oraz poziom dochodów (przynależność do grupy kwintylowej), co potwierdzają obliczone współczynniki zmienności *V_s*, *R* i *D* (tab. 3).

Siła wpływu poszczególnych cech charakteryzujących gospodarstwa domowe jest różna w zależności od rodzaju produktu mlecznego. Zauważono, że determinantą najsilniej różnicującą poziom konsumpcji mleka jest źródło uzyskiwanych dochodów i w konsekwencji tego przynależność do grupy

Tabela 3

Intensywność* cech gospodarstw domowych wpływających na zróżnicowanie poziomu spożycia produktów mlecznych w Polsce w 2015 roku

Wyszczególnienie	Grupa społeczno-ekonomiczna	Grupa kwintylowa	Typ biologiczny	Wykształcenie osoby odniesienia	Klasa miejscowości zamieszkania	Region	Województwo
Współczynnik zmienności – V_s [%]							
Mleko	15.3	2.8	8,5	7,4	9,0	7,9	10,6
Jogurty	16,8	26.3	12,5	24,2	14,0	9.9	13,9
Twarogi	19,6	27,6	30.1	16,9	13,4	8.5	13,6
Sery dojrzewające i topione	12,9	20,3	12,1	17,0	11,6	9.1	13,0
Śmietana	21,7	11,4	29.0	10.0	10,1	15,9	21,8
Miara rozstępu – R							
Mleko [l]	1.4	0.3	0,8	0,7	1,0	0,8	1,3
Jogurty [kg]	0,3	0.4	0,2	0,3	0,2	0.1	0,2
Twarogi [kg]	0,3	0,4	0.4	0,2	0,2	0.1	0,2
Sery dojrzewające i topione [kg]	0,2	0.3	0,2	0,2	0,2	0.1	0,2
Śmietana [l]	0,2	0,1	0.3	0.1	0,1	0,2	0,3
Miara dystansu – D [-]							
Mleko	1.5	1.1	1,3	1,2	1,4	1,3	1.5
Jogurty	1,7	2.4	1,5	1,8	1,6	1.3	1,6
Twarogi	1,9	2,4	2.4	1,5	1,6	1.3	1,8
Sery dojrzewające i topione	1,6	1.9	1,5	1,6	1,4	1.4	1,6
Śmietana	1,8	1,4	2.1	1.3	1,4	1,5	2,1

*Intensywność została oceniona na podstawie wartości współczynników i miar zróżnicowania (V_s – współczynnik zmienności, R – miara rozstępu, D – miara dystansu), pogrubione i podkreślone w wierszach zostały wartości oznaczające największe i najmniejsze zróżnicowanie, tym samym intensywność (znaczenie) danej cechy gospodarstwa domowego, jako czynnika różnicującego poziom przeciętnego miesięcznego spożycia produktów mlecznych na 1 osobę w gospodarstwie domowym.

Źródło: Jak w tabeli 2.

społeczno-ekonomicznej. Poziom konsumpcji jogurtów oraz serów dojrzewających i topionych jest uzależniony od wielkości uzyskiwanych dochodów oraz przynależności do określonej grupy kwintylowej. Konsumpcję twarogów i śmietany determinuje typ biologiczny gospodarstwa domowego.

Tabela 4

Charakterystyka gospodarstw domowych o największym i najmniejszym spożyciu mleka i produktów mlecznych w 2015 roku

Wyszczególnienie	Mleko [l]	Śmietana [l]	Twarogi [kg]	Jogurty [kg]	Sery dojrzewające i topione [kg]
Największe spożycie produktów mlecznych					
Grupa społeczno-ekonomiczna	gospodarstwa domowe rolników	gospodarstwa domowe emerytów		gospodarstwa domowe pracujących na stanowiskach nierobotniczych	
Grupa kwintylowa	IV		V		
Typ biologiczny	małżeństwo bez dzieci				
Wykształcenie osoby odniesienia	podstawowe, gimnazjalne		wyższe		
Klasa miejscowości zamieszkania	wieś i miasta poniżej 20 tys. mieszkańców		miasta powyżej 200–499 i 500 tys. mieszkańców		
Region	wschodni		południowo-zachodni	północny	
Województwo	podkarpackie	lubelskie	podkarpackie	pomorskie	
Najmniejsze spożycie produktów mlecznych					
Grupa społeczno-ekonomiczna	gospodarstwa domowe pracujących na własny rachunek		pracujących na stanowiskach robotniczych	gospodarstwa domowe rolników	
Grupa kwintylowa	I	I	I	I	I
Typ biologiczny	małżeństwo z 1 dzieckiem na utrzymaniu	małżeństwo z 3 i więcej dzieci na utrzymaniu			
Wykształcenie osoby odniesienia	wyższe		zawodowe lub średnie	podstawowe, gimnazjalne	
Klasa miejscowości zamieszkania	miasta powyżej 500 tys. mieszkańców		wieś		
Region	południowy	północny		wschodni	
Województwo	śląskie	wielkopolskie	warmińsko-mazurskie	świętokrzyskie	

Źródło: Jak w tabeli 2.

Z kolei mało istotny wpływ na różnice w poziomie konsumpcji analizowanych produktów mlecznych odgrywa region, lokalizacja gospodarstwa domowego, a także klasa miejscowości zamieszkania. Okazuje się równocześnie, że w przypadku konsumpcji mleka, o ile największe różnice występują w odniesieniu do grupy społeczno-ekonomicznej (źródła uzyskiwanych dochodów),

o tyle najmniejsze różnice dotyczą przynależności do grupy kwintylowej (poziom uzyskiwanych dochodów) – tabela 3.

Jak wykazano wcześniej w analizowanych typach gospodarstw domowych różniących się określonymi cechami, poziom konsumpcji produktów mlecznych zmienia się w sposób bardziej lub mniej istotny. Pomijając siłę, z jaką poszczególne cechy gospodarstw różnicują poziom konsumpcji produktów mlecznych, można dokonać również opisu gospodarstw domowych o najwyższym i najniższym poziomie konsumpcji analizowanych produktów (tab. 4).

Największe spożycie wszystkich omawianych produktów mlecznych występuje w gospodarstwach domowych o największych dochodach (IV i V grupa kwintylowa) oraz małżeństw bez dzieci. Najwięcej mleka konsumuje się w gospodarstwach domowych rolników, śmietany i twarogów w gospodarstwach emerytów, a jogurtów i serów w gospodarstwach osób pracujących na stanowiskach robotniczych. Mleko i śmietanę w największych ilościach spożywa się w gospodarstwach domowych, w których „głowa” gospodarstwa posiada wykształcenie podstawowe lub gimnazjalne. Większe spożycie twarogów, jogurtów i serów determinowane jest wyższym poziomem wykształcenia. Biorąc pod uwagę położenie gospodarstwa domowego, można stwierdzić, że najwięcej mleka i śmietany konsumują gospodarstwa domowe zlokalizowane na wsiach i w miastach o zaludnieniu poniżej 20 tys. mieszkańców, w regionie wschodnim oraz województwach podkarpackim i lubelskim, z kolei najwięcej twarogów, jogurtów i serów spożywa się w miastach o zaludnieniu powyżej 200 tys. mieszkańców, w regionach południowo-zachodnim (twarogi) i północnym (jogurty i sery) oraz województwach podkarpackim (twarogi) i pomorskim (jogurty i sery).

Najmniejsze spożycie wszystkich badanych produktów mlecznych występuje w gospodarstwach domowych o najmniejszych dochodach (należących do I grupy kwintylowej). Mleko i śmietanę w najmniejszych ilościach konsumuje się w gospodarstwach domowych osób pracujących na własny rachunek, małżeństw z jednym dzieckiem na utrzymaniu (mleko), w których „głowa” gospodarstwa domowego ma wykształcenie wyższe, w miastach o zaludnieniu powyżej 500 tys. mieszkańców, w regionach południowym i północnym oraz w województwach śląskim i wielkopolskim. Z kolei twarogi, jogurty i sery w najmniejszych ilościach konsumuje się w gospodarstwach domowych osób pracujących na stanowiskach robotniczych (twarogi) oraz rolników, w małżeństwach z trójką lub większą liczbą dzieci, w których „głowa” gospodarstwa domowego posiada wykształcenie zawodowe lub średnie (twarogi) bądź podstawowe lub gimnazjalne (jogurty i sery). Gospodarstwa te najczęściej zlokalizowane są na wsiach, w regionie wschodnim, w województwach warmińsko-mazurskim i świętokrzyskim (tab. 4).

Podsumowanie

Mleko i produkty mleczne należą do podstawowych składników pożywienia człowieka, a ich spożycie odgrywa ważną rolę zdrowotną. Wyniki przeprowadzonych analiz pokazują, że konsumpcja mleka w gospodarstwach domowych w Polsce od wielu lat spada, spożycie jogurtów zaś wzrasta, a serów utrzymuje się na zbliżonym poziomie.

Czynnikiem, który w największym stopniu różnicuje poziom konsumpcji produktów mlecznych w gospodarstwach domowych, jest uzyskiwany dochód. Największe spożycie produktów mlecznych występuje w gospodarstwach należących do IV i V grupy kwintylowej, a najmniejsze do I. Należy również podkreślić, że dochód gospodarstwa domowego jest czynnikiem, który w największym stopniu różnicuje poziom konsumpcji jogurtów i serów, czyli produktów najbardziej przetworzonych i najdroższych, a w najmniejszym stopniu – konsumpcję mleka. W odniesieniu do mleka czynnikiem mającym największy wpływ na poziom jego spożycia jest nie wielkość dochodów, lecz źródło ich pozyskania, czyli to, do jakiej grupy społeczno-zawodowej przynależy gospodarstwo domowe. Konsumpcja twarogów i śmietany jest determinowana przede wszystkim przez typ biologiczny rodziny. Poziom konsumpcji tych produktów spada wraz ze wzrostem liczby członków gospodarstwa domowego i dzieci na utrzymaniu.

Podsumowując, czynnikami, które w największym stopniu wpływają na poziom i strukturę konsumpcji produktów mlecznych, są: poziom dochodów konsumentów, grupa społeczno-ekonomiczna, do której przynależy gospodarstwo domowe, oraz typ biologiczny rodziny, w szczególności liczba dzieci na utrzymaniu. Znacznie mniejszą rolę w zakresie różnicowania poziomu konsumpcji produktów mlecznych odgrywa położenie gospodarstwa domowego, czyli klasa miejscowości zamieszkania, region i województwo.

Mając na uwadze istniejące tendencje i zróżnicowanie w poziomie konsumpcji produktów mlecznych w polskich gospodarstwach domowych oraz znaczącą rolę czynnika dochodowego wpływającego na spożycie przede wszystkim produktów droższych, a także wyniki innych badań pokazujących, że zawartość wapnia, głównego składnika mleka w dietach Polaków jest ograniczona, należy podkreślić, że spożywanie produktów mlecznych w zbyt małych ilościach, zwłaszcza w najbiedniejszych gospodarstwach domowych lub rodzinach wielodzietnych, może mieć niekorzystne skutki zdrowotne i w konsekwencji obniżyć jakość życia członków tych gospodarstw domowych, w szczególności dzieci.

Literatura

- BERTRANDT J., CZAPSKI J., KORCZAK J., GAWĘCKI J., FLACZYK E., JEŻEWSKA-ZYCHOWICZ M., WEBER M., ZIÓŁKOWSKA B. i in., 2009: *Uwarunkowania sposobu żywienia się społeczeństwa*, [w:] J. Gawęcki, W. Roszkowski (red.), *Żywność człowieka a zdrowie publiczne* (3), Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa, 119–218.
- FIGIEL Sz., KOZŁOWSKI W., PILARSKI S., 2001: *Marketing w agrobiznesie. Marketing produktów żywnościowych II*, Wydawnictwo Uniwersytetu Warmińsko-Mazurskiego, Olsztyn.
- GAWĘCKI J., WOŹNIEWICZ M., 2010: *Produkty spożywcze jako źródło składników odżywczych*, [w:] J. Gawęcki (red.), *Żywność człowieka. Podstawy nauki o żywieniu*, Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa, 342–343.
- GUS, 2000–2016: *Budżety gospodarstw domowych*, Zakład Wydawnictw Statystycznych, Warszawa.
- GUTKOWSKA K., OZIMEK I., 2009: *Czynniki ekonomiczne warunkujące sposób żywienia populacji*, [w:] J. Gawęcki, W. Roszkowski (red.), *Żywność człowieka a zdrowie publiczne* (3), Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa, 119.
- IŻŻ, 2016: *Zasady prawidłowego żywienia*, Warszawa, <http://www.izz.waw.pl/pl/zasady-prawidlowego-zywienia> [dostęp: 11.04.2017].
- JAROSZ M., RESPONDEK W., WOLNICKA K., SAJÓR I., WIERZEJSKA R., 2012: *Zalecenia dotyczące żywienia i aktywności fizycznej*, [w:] M. Jarosz (red.), *Normy żywienia dla populacji polskiej – nowelizacja*, POLHEALTH, Instytut Żywności i Żywienia, Warszawa, 157.
- JEŻEWSKA-ZYCHOWICZ M., 2004: *Zachowania żywieniowe i ich uwarunkowania*, Wydawnictwo SGGW, Warszawa.
- LASKOWSKI W., 2008: *Zmiany poziomu spożycia żywności w Polsce*, Zeszyty Naukowe Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie, *Ekonomika i Organizacja Gospodarki Żywnościowej* 67, 5–14.
- PFPŻ, 2016: *Produkty mleczne*, Wydawnictwo Polskiej Federacja Producentów Żywności, Związek Pracodawców, Warszawa, <http://www.pfpz.pl/index/?id=7b780be82755701ccc69c82a3e656375> [dostęp: 11.04.2017].
- Portal Spożywczy, 2016: *Konsumpcja mleka i nabiału w Polsce – raport*, http://www.portalspozywczy.pl/raporty/konsumpcja-mleka-i-nabialu-w-polsce-raport,129195_0.html [dostęp: 28.04.2017].
- ROGAŁSKA-NIEDŹWIEDŹ M., CHARZEWSKA J., 2008: *Mleko i przetwory mleczne niezbędne w codziennej diecie dzieci w wieku szkolnym*, [w:] M. Jarosz (red.), *Zasady prawidłowego żywienia dzieci i młodzieży oraz wskazówki dotyczące zdrowego stylu życia*, Wydawnictwo Instytutu Żywności i Żywienia, Warszawa, 107.

Abstrakt

W artykule podjęto próbę określenia czynników wpływających na konsumpcję produktów mlecznych. Dodatkowo starano się określić, jaki jest obecny poziom konsumpcji produktów mlecznych i czy spożycie różni się w zależności od

charakterystycznych cech gospodarstw domowych. W artykule podjęto rozważania teoretyczne oraz empiryczne. Źródłem danych były informacje pochodzące z badań budżetów gospodarstw domowych w Polsce. W celu dokonania opisu danych zastosowano metody statystyczną, opisową i porównawczą. Konsumpcja mleka w Polsce od wielu lat spada, rośnie spożycie jogurtów, a serów utrzymuje się na zbliżonym poziomie. Nadrzędnymi czynnikami wpływającymi na poziom konsumpcji produktów mlecznych są dochody konsumentów, przynależność do grupy społeczno-ekonomicznej oraz wielkość rodziny.

Słowa kluczowe: produkty mleczne, konsumpcja, gospodarstwo domowe, czynniki, dochody

Determinants affecting the consumption of dairy products in Polish households

Abstract

The article attempts to identify factors influencing the consumption of dairy products. In addition, efforts were made to determine the current level of consumption of dairy products and whether the consumption differs depending on the characteristics of the households. Theoretical and empirical considerations were taken into account. The source of data was the information from the research of household budgets in Poland. A statistical, descriptive and comparative method was used to describe the data. For a number of years, the consumption of milk in Poland has been decreasing, the consumption of yoghurts has increased, and the cheese is on a similar level. The main factors influencing the level of consumption of dairy products are consumer income, socio-economic membership and family size.

Key words: dairy products, consumption, household, factors, income