

Dżemy warzywno-owocowe jako nowa oferta dla konsumentów

Vegetable and Fruit Jams as a New Choice for Consumers

mgr inż. Justyna Kadzińska*, mgr inż. Anna Jasiczek*, mgr inż. Dominika Niemczuk*, dr inż. Stanisław Kalisz**, dr inż. Sabina Galus*

* Katedra Inżynierii Żywności i Organizacji Produkcji, ** Katedra Technologii Żywności, Zakład Technologii Owoców i Warzyw, Wydział Nauk o Żywności, SGGW, Warszawa

Dynia jako surowiec do produkcji dżemów

Źródło: materiały własne

Składamy serdeczne podziękowania inż. Khrystynie Burbilovich za pomoc przy realizacji niniejszego projektu

Słowa kluczowe: dżem, dynia, warzywa, owoce

Key words: jam, pumpkin, vegetables, fruit

The aim of this work was to develop a recipe of pumpkin-fruit jams in six flavour. Then the consumer evaluation of received products was carried. Consumers indicated pumpkin-peach-orange jam as the best one while the worst one was pumpkin-orange-lemon jam. A brief overview of commercial jams from foreign markets was shown in this paper. The benefits of pumpkin as a potential raw material of sweetened fruit and vegetables preserves were also discussed paying attention to innovation of such a solution.

Celem pracy było opracowanie receptury dżemów dyniowo-owocowych w sześciu wersjach smakowych, a następnie semikonsumencka ocena otrzymanych produktów. Konsumentów wskazali jako najlepszy dżem dyniowo-brzoskwiniowo-pomarańczowy, natomiast najgorzej oceniony został dżem dyniowo-pomarańczowo-cytrynowy. W niniejszej pracy dokonano krótkiego przeglądu oferty handlowej dżemów z rynków zagranicznych. Omówiono również zalety dyni jako potencjalnego surowca do słodzonych przetworów warzywno-owocowych, zwracając uwagę na innowacyjność takich rozwiązań.

Wprowadzenie

Udział dżemów w Polskim rynku słodkich przetworów owocowych sięga aż 67%. Oznacza to, że Polacy mając do wyboru szeroką ofertę produktów słodzonych, takich jak np.: marmolady, konfitury, powidła i owoce do ciast, najchętniej jednak sięgają po dżemy. Najczęściej wybierane są dżemy o smaku truskawkowym, wiśniowym, brzoskwiniowym oraz czarnej porzeczki [1]. Na rynku światowym dżemy także mają duże znaczenie i w przeważającej większości są to dżemy z owoców. W innych krajach europejskich można kupić m.in. dżemy malinowe, jeżynowe, figowe, ananasowe z mango, pomarańczowe czy też pomarańczowe z imbirem [2, 3].

Natomiast poza granicami Unii Europejskiej oferta dżemów jest znacznie szersza, szczególnie pod względem różnorodności zastosowanego surowca. Na Karaibach dostępne są dżemy imbirowe, ze słodkich ziemniaków, kokosowe, bananowe, z papai, liczi lub guawy [4]. W Syrii natomiast rynek oferuje dżemy morwowe i różane [5]. Na rynkach światowych, oprócz dżemów owocowych możemy również spotkać dżemy warzywne. Przykładowo, w Portugalii konsument ma w tym względzie wybór pomiędzy dżemem marchwiowym, pomidorowym czy dyniowym z migdałami [6]. Dżemy na bazie warzyw znajdują również coraz szersze uznanie w gospodarstwach domowych. W Polsce gospodynie domowe przygotowują dżemy z cukinii czy pomidorów. W RPA zaś popularne są dżemy z ogórków [7]. Ciekawym surowcem do produkcji dżemów, o niewykorzystanym potencjale, wydaje się być dynia.

Niedoceniona dynia

Według ustaleń archeologów dynia znana była Indianom zamieszkującym dzisiejsze obszary Meksyku już 10 000 lat p.n.e. Pełniła ona wówczas rolę nie tylko pożywienia, ale była również źródłem lekarstw, obiektem kultu, a także inspiracją dla twórców naczyń. Do Europy warzywo to przywędrowało najprawdopodobniej wraz z Hiszpanami w XVI w. W Polsce dynia olbrzymia znana jest od dawna, natomiast inne odmiany tego warzywa przywiezione zostały z Włoch po II wojnie światowej [8]. Obecnie w Polsce uprawiane są głównie dwa gatunki dyni, tj. dynia olbrzymia

(*Cucurbita maxima* Duch.) i dynia zwyczajna (*Cucurbita pepo* L.). Część jadalną stanowią zarówno miąższ, jak i nasiona dyni [9].

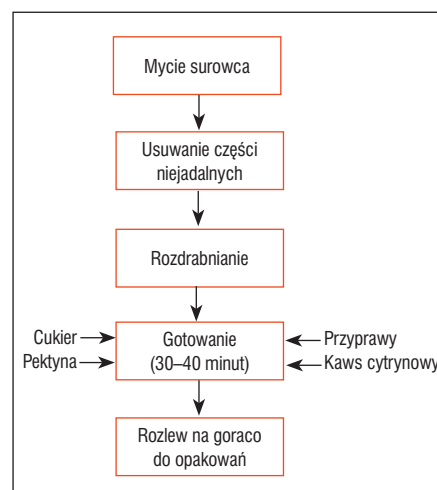
W ostatnich latach obserwuje się stopniowy wzrost zainteresowania dynią, co przede wszystkim wynika z małej wartości kalorycznej jej miąższu (32 kcal/100 g świeżej masy). Zawartość tłuszczu jest śladowa i sięga 0,3%. Podstawowym składnikiem dyni są węglowodany, przede wszystkim glukoza i sacharoza [10]. Niewczas i Mitek [11] badając zmiany zawartości sacharydów podczas przechowywania owoców dyni olbrzymiej, określili zawartość cukrów ogółem oraz cukrów redukujących odpowiednio na poziomie 27,28–56,61 g/100 g s.s. oraz 9,84–46,23 g/100 g s.s. Zauważono, że zarówno czas zbioru, jak i odmiana mają wpływ na zawartość cukrów. Stosunek sacharozy do cukrów prostych (glukozy i fruktozy) zależy od zawartości skrobi. W odmianach niskoskrobiowych (0,2–3,0 g skrobi/100 g świeżej masy) obserwuje się mniejszą zawartość sacharozy, natomiast w odmianach wysokoskrobiowych (do 9,5 g skrobi/100 g świeżej masy) mniej jest glukozy oraz fruktozy.

O wartości odżywczej dyni decyduje również wysoka zawartość karotenoidów, przede wszystkim β -karotenu, będącego prekursorem witaminy A, ale również luteiny i zeaksantyny odpowiadających za prawidłowe widzenie [12]. Badania wykazały, że dieta bogata w karotenoidy zmniejsza ryzyko nowotworów płuc, choroby wieńcowej oraz chorób skóry i dróg moczowych [13]. Na szczególną uwagę zasługuje również fakt, iż metale ciężkie w dyni nie kumulują się (fot.) [9].

Materiał i metodyka pracy

Materiał badawczy stanowiła jedna z odmian dyni olbrzymiej – odmiana *Bambino*. W opracowaniu receptury dżemów dyniowych zastosowano również dodatek owoców takich, jak: ananas, brzoskwinia, jabłko, cytryna, pomarańcza oraz przypraw, wśród których znalazły się cynamon, goździk i imbir. Celem zastosowania tych dodatków było nadanie wyrazistego, intensywnego smaku i zapachu, zmiana barwy, potencjalne wzbogacenie produktu w substancje prozdrowotne oraz uszlachetnienie produktu. Wszystkie surowce podstawowe zostały zakupione w lokalnym markecie. W przypadku ananasa i brzoskwiń zastosowano dostępne w handlu owoce w syropie. Wyprodukowano dżemy o ekstrakcie 38% i kwasowości 0,5%, zaś udział dyni i owoców w produkcie stanowił 50% dżemu. Wśród wyprodukowanych dżemów znalazły się produkty o następujących smakach:

- dyniowo-ananasowy,
- dyniowo-pomarańczowo-cytrynowy,
- dyniowo-pomarańczowo-cytrynowy z imbirem,
- dyniowo-jabłkowo-cytrynowy z goździkami,
- dyniowo-jabłkowo-pomarańczowy z cynamonem,
- dyniowo-brzoskwiniowo-pomarańczowy.



Rys. 1. Schemat technologiczny produkcji dżemu

Na rysunku 1 przedstawiono uproszczony schemat technologiczny otrzymywania badanych produktów.

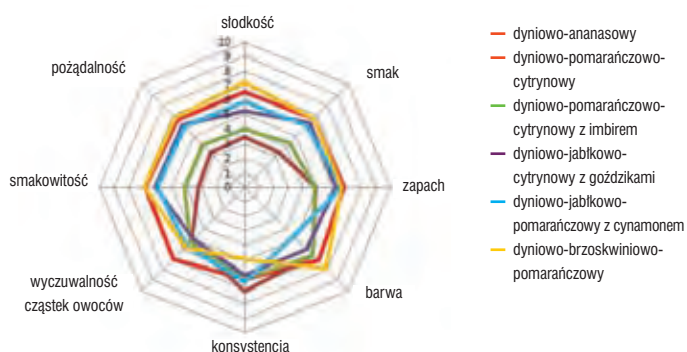
Przeprowadzono ocenę semikonsumencką wyprodukowanych dżemów na grupie 30 osób w wieku 20–25 lat. Oceniano 8 wyróżników jakości sensorycznej dżemów: słodkość, smak, zapach, barwę, konsystencję, wyczuwalność cząstek owoców, smakowitość oraz pożądalność.

Do oceny dżemów zastosowano metodę skalowania, w której wykorzystano 10-stopniową skalę z oznaczeniami brzegowymi [14]. Przed przystąpieniem do oceny osoby zostały przeszkolone, w jaki sposób oceniać produkty z wykorzystaniem wyżej wspomnianej metody.

Analizę statystyczną przeprowadzono za pomocą pakietu Statistica 10.0. Jednoczynnikową analizę wariancji (ANOVA) wykonano testem post-hoc Tuckey'a na poziomie istotności $p = 0,05$.

Wyniki

Otrzymane wyniki przeprowadzonej oceny semikonsumenckiej uzyskanych dżemów przedstawiono w postaci wykresu radarowego (rys. 2).



Rys. 2. Średnia ocena wybranych wyróżników jakości dżemów dyniowo-owocowych

W tabeli przedstawiono średnie wartości ocenianych wyróżników jakości dżemów dyniowo-owocowych.

Średnie wartości wybranych wyróżników jakości dżemów dyniowo-owocowych; 1 – dyniowo-ananasowy, 2 – dyniowo-pomarańczowo-cytrynowy, 3 – dyniowo-pomarańczowo-cytrynowy z imbirem, 4 – dyniowo-jabłkowo-cytrynowy z goździkami, 5 – dyniowo-jabłkowo-pomarańczowy z cynamonem, 6 – dyniowo-brzoskwińniowo-pomarańczowy

Dżem	Słodkość	Smak	Zapach	Barwa	Konsystencja	Wyczuwalność cząstek	Smakowitość	Pożądalność
1	6,56 ^{cd}	6,65 ^c	6,76 ^b	7,11 ^{bc}	6,29 ^b	6,94 ^a	6,81 ^b	6,60 ^b
2	3,44 ^a	3,39 ^a	4,82 ^a	6,61 ^{bc}	7,10 ^b	5,19 ^a	3,19 ^a	3,35 ^a
3	4,04 ^{ab}	4,30 ^{ab}	4,76 ^a	6,55 ^{bc}	6,28 ^b	5,31 ^a	4,18 ^a	4,15 ^a
4	5,27 ^{bc}	6,30 ^c	6,21 ^{ab}	5,95 ^{ab}	6,03 ^{ab}	5,05 ^a	6,14 ^b	6,10 ^b
5	5,85 ^{cd}	5,95 ^{bc}	6,65 ^b	4,70 ^a	6,54 ^b	5,65 ^a	5,98 ^b	5,90 ^b
6	7,25 ^d	6,69 ^c	6,63 ^b	7,84 ^c	4,91 ^a	5,83 ^a	6,89 ^b	6,73 ^b

Wartości średnie oznaczone tym samym indeksem literowym (^{a-d}) w obrębie kolumny nie różnią się statystycznie istotnie na poziomie istotności $p = 0,05$

Po przeanalizowaniu uzyskanych wyników stwierdzono statystycznie istotne różnice w słodkości, smaku, zapachu, barwie, konsystencji, smakowitości oraz pożądalności poszczególnych dżemów na poziomie istotności 0,05. Jednocześnie nie stwierdzono statystycznie istotnych różnic pod względem wyczuwalności cząstek.

Wśród sześciu ocenianych dżemów, dżem o smaku dyniowo-brzoskwińniowo-pomarańczowym uzyskał najwyższą średnią liczbę punktów dla następujących wyróżników: słodkość, smak, barwa, smakowitość oraz pożądalność, co oznacza, że pięciu wyróżnikom na osiem ocenianych przyznano najwyższą liczbę punktów. Przy czym należy zauważyć, że dżem dyniowo-brzoskwińniowo-pomarańczowy uzyskał najmniejszą średnią liczbę punktów za konsystencję w porównaniu z pozostałymi dżemami.

Spośród uzyskanych produktów najniżej oceniono dżem o smaku dyniowo-pomarańczowo-cytrynowym. W dżemie tym najniżej oceniono aż cztery wyróżniki spośród ośmiu, tj. słodkość, smak, smakowitość i pożądalność. Natomiast konsystencja tego dżemu została oceniona najwyższej spośród wszystkich dżemów.

Jednocześnie wykazano, że dla dżemu dyniowo-pomarańczowo-cytrynowego i dżemu dyniowo-pomarańczowo-cytrynowego z dodatkiem imbiru stwierdzono brak istotnej statystycznej różnicy dla wszystkich ocenianych wyróżników jakości. Analiza statystyczna uzyskanych wyników nie wykazała istotnego wpływu dodatku imbiru na zmianę jakości sensorycznej tych dżemów. Imbir ma bardzo wyrazisty smak, jednak mógł on być maskowany przez inne składniki, również posiadające intensywny smak i zapach, takie jak np. cytryna.

Dodatek cynamonu do dżemu dyniowo-jabłkowo-pomarańczowego wpłynął niekorzystnie na barwę dżemu, powodując brązowienie produktu. Zmiany barwy produktu powodowane dodatkiem cynamonu odbierane były przez niektórych badanych jako cząstki przypalonego dżemu i traktowane jako wada. Tym samym średnia liczba punktów dla tego wyróżnika jakości sensorycznej była najmniejsza dla dżemu dyniowo-jabłkowo-pomarańczowego z dodatkiem cynamonu. Barwa jest bowiem bardzo ważnym wyróżnikiem decydującym o wyborze produktu. Konsument dokonując zakupu dżemu nie ma możliwości ocenić jego smaku czy zapachu, dlatego sugeruje się barwą, szczególnie gdy produkt znajduje się w opakowaniu szklanym.

Pożądalność jest bardzo ważnym wyróżnikiem na etapie prób technologicznych, kiedy przeprowadzane są oceny organoleptyczne. Pozwala ona wybrać produkt, który najbardziej będzie odpowiadał konsumentowi. Wśród sześciu badanych dżemów, najwyższą pożądalnością charakteryzowały się dżemy o smaku dyniowo-brzoskwińniowo-pomarańczowym oraz dyniowo-ananasowym, zaś najmniejszą dżem dyniowo-pomarańczowo-cytrynowy.

Analizując wyniki oceny organoleptycznej otrzymanych produktów, można stwierdzić, że wady produktów determinowane są przez odczuwalną słodkość oraz kombinację składników kształtujących smakowitość produktu. Zbyt długie gotowanie dżemów wpływa niekorzystnie m.in. na ich barwę, natomiast zbyt krótka obróbka termiczna decyduje o niewłaściwej konsystencji i złym wysyceniu produktu cukrem.

Warto również podkreślić, że osoby oceniające stwierdzały, że smak dyni jest niewyczuwalny. Zatem dynia stanowiła jedynie bazę (wypełniacz, masę) o wysokiej wartości odżywczej, natomiast nośnikiem smaku, zapachu były pozostałe składniki o wyrazistym profilu smakowo-zapachowym.

Innowacyjność obciążona ryzykiem

Pomimo swojej wysokiej plenności i wartości odżywczej dynia nie cieszy się dużym zainteresowaniem producentów żywności, jak i konsumentów, co wynika przede wszystkim z jej niekorzystnych cech sensorycznych. Rozwiązaniem tego problemu może być tworzenie mieszanek dyni z innymi surowcami. Nawirska-Olszańska i in. [15] oceniali jakość dżemów z dyni, które wzbogacone zostały pigwowcem, dereniem oraz truskawkami. Zauważyli, że atrakcyjność dżemów na skutek wprowadzenia owoców pigwy, derenia i truskawek wzrastała, co oznacza, iż surowce te mogą być z powodzeniem wykorzystane dla nadania przetworom z dyni nowych, pożądanых cech.

Wzrost świadomości żywieniowej, rosnące zainteresowanie żywnością funkcjonalną, a z drugiej strony wzrost tempa i zmiana stylu życia powodują, że konsumenci coraz chętniej sięgają po produkty dotąd im nieznanne. Postępująca globalizacja wszelkich sfer życia jest przyczyną rosnącej konkurencji na rynku produktów spożywczych, zatem producenci prześcigają się w innowacjach produktowych. Obecnie działalność innowacyjna firm polegająca na wprowadzaniu nowych, a czasem przypomnianiu zapomnianych surowców w atrakcyjnym połączeniu, staje się coraz ważniejszym determinantem rozwoju przedsiębiorstwa, chociaż pamiętać należy, że każde takie działanie obciążone jest pewnym ryzykiem i powinno być poprzedzone odpowiednimi badaniami rynku [1].

Podsumowanie

Przeprowadzona ocena konsumencka dżemów wykazała, że najbardziej pożądanymi smakami dżemów był dżem dyniowo-brzoskwińniowo-pomarańczowy oraz dżem dyniowo-ananasowy. Podczas wyboru najbardziej pożądanых rodzajów dżemów konsumenci kierowali się głównie konsystencją, poziomem słodkości, smakiem oraz barwą.

Wyniki otrzymane w badaniu pozwalają przypuszczać, że polscy konsumenci stają się coraz bardziej otwarci na innowacje produktowe. Wymaga to z pewnością

Głos w dyskusji nt. OFE

Prof. dr hab. Henryk Wnorowski zachęca do lektury książki Leokadii Oręziak „*OFE katastrofa prywatyzacji emerytur w Polsce*”, wydanej przez Instytut Wydawniczy Książka i Prasa, Warszawa 2014. W poniższym tekście podaje również własne przemyślenia, a punktem wyjścia jest opinia nt. ww. pozycji wydawniczej.

Skąd zainteresowanie OFE?

Ostatnio było bardzo głośno wokół emerytur¹. Polacy stają przed ważną decyzją w sprawie Otwartych Funduszy Emerytalnych (OFE), stanowiących od 1999 r. przymusowy filar kapitałowy w systemie emerytalnym. Padło bardzo wiele słów, sformułowano szereg opinii, często kompletnie ze sobą sprzecznych, na dodatek padały one z ust największych autorytetów. Logika podpowiada, że jedni i drudzy nie mogli mieć jednocześnie racji, co musi rzucać cień na wiarygodność tych autorytetów. Profesor Leokadia Oręziak w swojej książce wyjaśnia szeroki kontekst reformy emerytalnej z 1999 r. w Polsce i jej konsekwencji aż do dzisiaj. W wyniku tej reformy Polska została wciągnięta w pułapkę, z której trudno będzie się wyrwać.

To prawda, że nie My (Polska) byliśmy pierwszym krajem na świecie, który wprowadził do swojego systemu emerytalnego obowiązkowy filar kapitałowy polegający na tym, że część składek pobieranych od wynagrodzeń osób pracujących, zamiast do filara repartycyjnego kierowana jest do funduszy emerytalnych, w celu inwestowania na rynku finansowym. Zarządzanie tymi publicznymi funduszami powierza się najczęściej prywatnym instytucjom finansowym, którymi zwykle są towarzystwa ubezpieczeniowe, banki lub konglomeraty finansowe łączące działalność bankową i ubezpieczeniową. Pierwszym krajem było Chile, które w 1981 r. wprowadziło fundamentalną reformę emerytalną jako element ogólnej polityki rządu generała Augusto Pinocheta. Nie spowodowało to jednak jakiejś spektakularnej eksplozji filara kapitałowego w systemach emerytalnych różnych krajów. Jeśli atuty używane przez zwolenników filara kapitałowego miałyby być prawdziwe, to należałoby się spodziewać, że poszczególne kraje masowo będą go wprowadzać do swoich systemów emerytalnych. Z analiz przeprowadzonych w ramach Banku Światowego, obejmujących stan systemów emerytalnych w 193 krajach świata w 2011 r. wynika, że obowiązkowy filar II systemu emerytalnego stworzono tylko w nielicznych krajach (jedynie w 32); 14 z nich to kraje Europy Wschodniej i Azji Centralnej, 10 z regionu Ameryki Łacińskiej i Karaibów. Warto podkreślić jest to, że filar ten został ustanowiony tylko w 3 krajach OECD.

Oznacza to, że filar II stworzono w zasadzie w krajach o niskim dochodzie, zaliczanych do grupy krajów rozwijających się. Trzy kraje OECD, które ustanowiły obowiązkowy filar II (zarządzany głównie przez instytucje państwowe), mianowicie Australia, Norwegia i Szwecja, zaliczane są do najzamożniejszych na świecie.

dokładniejszego poznania ich preferencji, a także zdecydowanie większej skali badań. Warto jednak zastanowić się nad nowymi sposobami zagospodarowania niektórych warzyw krajowych, takich jak: cukinia, marchew bądź pomidor i zaoferować je w formie dotychczas nieznannej.

Literatura

- [1] Kadzińska J., Jasiczek A., Niemczuk D., Galus S.: 2013. *Dżemy z owoców i warzyw*. Przem. Ferm. i Owoc.-Warz., 57(9), 25–26.
- [2] <http://www.stdalfour.com/index.php/en/st-dalfour-products/st-dalfour-fruits-spread> - dżemy francuskie: malinowe, jeżynowe, figowe, ananasowe z mango, pomarańczowe [dostęp 12.11.2013].
- [3] http://www.scandic-food.pl/index3.html#!/page_rozkosz - dżemy polskie: figowe, pomarańczowa z imbirem [dostęp 12.11.2013].
- [4] <http://www.denelmartinique.com/-Les-allegees-confitures-gelees-marmelades-.html> - dżemy z Karaibów: imbirowe, ze słodkich ziemniaków, kokosowe, bananowe, z papai, liczi, guawy [dostęp 12.11.2013].
- [5] <http://www.aldurra.com/Products/Jams/tabid/193/Default.aspx> - dżemy syryjskie: dyniowe, bakłażanowe i różane [dostęp 12.11.2013].
- [6] http://www.campossantos.com/index.php?option=com_virtuemart&page=shop.browse&category_id=4&Itemid=3&lang=pt - dżemy portugalskie: dyniowy z migdałami, marchwiowy, pomidorowy [dostęp 12.11.2013].

Dysponują one ogromnymi nadwyżkami budżetowymi, może poza Szwecją, której sytuacja budżetowa uległa pewnemu pogorszeniu, m.in. także z powodu utrzymania filaru II.

Autorka w swojej książce kładzie nacisk na aspekt przymusowości² filaru kapitałowego. Nie ma Ona wątpliwości, iż z punktu widzenia sektora finansowego najbardziej pożądaną cechą jest właśnie owa przymusowość (oznaczająca, że zatrudniony ma obowiązek przystąpienia do tego filaru i nie ma możliwości zrezygnowania z udziału w nim na rzecz uczestnictwa wyłącznie w pierwszym filarze). Walka o ten przymus toczyła się nawet w największych krajach na świecie. W USA już w połowie lat 90. zaczęła się wielka batalia mająca doprowadzić do ustanowienia przymusowego filaru kapitałowego. Instytucje finansowe podjęły starania o doprowadzenie do tego, by przynajmniej część składki emerytalnej zamiast do budżetu Social Security, została skierowana do prywatnych funduszy.

Niektórzy zwolennicy prywatyzacji emerytur, jak np. prestiżowy amerykański think tank – Cato Institute³, opowiadali się za tym, by państwowy system emerytalny funkcjonujący w ramach Social Security został całkowicie zastąpiony systemem prywatnym, opartym na rynku finansowym. Cato Institute podjął liczne działania, by propagować prywatyzację, starając się w szczególności pokazać, a w istocie wyolbrzymić problemy, przed jakimi stoi tradycyjny emerytalny system repartycyjny, istniejący w ramach Social Security. Autorka podkreśla, że w argumentacji i zachowaniach Instytutu z Waszyngtonu zupełnie pomija się fakt, iż przeznaczenie obecnie pobieranych składek na inwestowanie w prywatnych funduszach pozbawia istniejący obecnie system emerytalny środków na wypłatę obecnych emerytur, a w rezultacie zwiększa istniejący w nim deficyt, zwiększając ogólny poziom zadłużenia państwa. Pomija się też zupełnie fakt występowania kryzysów finansowych, mogących istotnie zmniejszyć wartość rynkową zgromadzonych aktywów finansowych na prywatnych kontach emerytalnych.

Na szczęście nic z tego lobbingu nie wyszło, jak ocenia profesor Paul Krugman (Amerykanin – laureat Nagrody Nobla z ekonomii w 2008 r.) – „dzięki Bogu mamy ciągle państwowy system emerytalny” i dodaje, że chilijski model systemu emerytalnego zastosowany w Stanach Zjednoczonych „spowodowałby kolejny wielki kryzys”. Podobnymi rezultatami zakończyły się próby wprowadzenia obowiązkowego II filara w innych krajach wysoko rozwiniętych (Niemcy, Francja, Wielka Brytania).

Istota systemu w Polsce

Warto tutaj przytoczyć istotę reformy z 1999 r. Zgodnie z art. 67 Konstytucji Rzeczypospolitej Polskiej: „Obywatel ma prawo do zabezpieczenia społecznego w razie niezdolności do pracy ze względu na chorobę lub inwalidztwo oraz po osiągnięciu ▶

- [7] <http://www.yummly.com/recipe/Cucumber-jelly-326932?columns=4&position=1%2F24> przepis na dżem ogórkowy [dostęp 12.11.2013].
- [8] Nawirska-Olszańska A.: 2011. *Przydatność owoców dyni jako surowca do przetwórstwa spożywczego*. Wyd. Uniw. Przyrodn. we Wrocławiu, Wrocław.
- [9] Świetlikowska K., Kazimierzczak R., Wasiak-Zys G.: 2006. *Surowce pochodzenia roślinnego*. Wyd. SGGW, Warszawa.
- [10] Czerwińska D.: 2003. *Zalety wielkie jak dynia*. Przegl. Gastr., 11, 10–11.
- [11] Niewczas J., Mitek M.: 2004. *Zmiany zawartości sacharydów podczas przechowywania owoców dyni olbrzymiej (Cucurbita maxima)*. Żywność. Nauka. Technologia. Jakość 3(40) Supl., 166–174.
- [12] Korzeniewska A., Sztangret J., Seroczyńska A.: 2004. *Zawartość związków karotenoidowych w owocach dyni olbrzymiej (Cucurbita maxima)*. Zeszyty Problemowe Postępów Nauk Rolniczych 497, 339–345.
- [13] Sztęrk A., Lewicki P.: 2007. *Karotenoidy i ich funkcje biologiczne*. Przem. Spoż., 64(7), 32–34.
- [14] Barytko-Pikielna N., Matuszewska I.: 2009. *Sensoryczne badania żywności: podstawy, metody, zastosowania*. Wydawnictwo Naukowe PTTŻ, Kraków.
- [15] Nawirska-Olszańska A., Kucharska A. Z., Sokół-Łętowska A., Biesiada A.: 2010. *Ocena jakości dżemów z dyni wzbogaconych pigwowcem, dereniem i truskawkami*. Żywność. Nauka. Technologia. Jakość 68(1), 40–48.

- ▶ wieku emerytalnego”. System emerytalny stanowi zatem jeden z elementów systemu zabezpieczenia społecznego i powinien służyć zapewnieniu środków do życia osobom, które nie są w stanie uzyskiwać dochodów z pracy ze względu na podeszły wiek. Do 1999 r. funkcjonował w Polsce repartycyjny system emerytalny (składki osób pracujących, a dodatkowo także podatki, finansują bieżące wypłaty emerytur) o zdefiniowanym świadczeniu, a wynikające z niego zobowiązania będą jeszcze realizowane przez kilka dziesięcioleci.

Od 1999 r. funkcjonują w Polsce równoległe dwa systemy emerytalne, stary i nowy. Przynależność do jednego lub drugiego wyznacza data urodzenia ubezpieczonego. Ten nowy system składa się z dwóch publicznych filarów o charakterze obowiązkowym: pierwszy to zmodyfikowany filar repartycyjny, a drugi to filar kapitałowy. Na podstawie art. ustawy z 13 października 1998 r. o systemie ubezpieczeń społecznych, wprowadzona została zasada, że płacona do Zakładu Ubezpieczeń Społecznych (ZUS) składka emerytalna, wynosząca 19,52% od miesięcznego wynagrodzenia pracownika (w całym roku od kwoty nie większej niż 30-krotność miesięcznej średniej płacy) jest dzielona następująco:

- 12,22% kieruje się do filara I i przeznaczona na wypłaty świadczeń obecnym emerytom,
- 7,30% (czyli 37,4% całej składki emerytalnej) trafia do OFE, stanowiących drugi obowiązkowy filar (kapitałowy) systemu emerytalnego.

OFE – konsekwencje dla finansów publicznych

Dalsze rozumowanie Autorki jest bardzo proste. Tak istotny ubytek składki w ZUS spowodował konieczność jej uzupełnienia (refundacji) przez budżet państwa, w przeciwnym wypadku wypłaty świadczeń obecnym emerytom byłyby zagrożone. Transfery do OFE są więc wydatkiem budżetowym. Ponieważ Polska nie miała nadwyżek budżetowych, zatem by pokryć w ZUS ubytek składki idącej do OFE, konieczne okazało się zaciągnięcie przez rząd dodatkowego długu publicznego. Zdaniem prof. L. Oręziak, w całym okresie od 1999 do 2012 r. z powodu OFE⁴ powstał dodatkowy dług publiczny na kwotę 279,4 mld zł, co stanowiło na koniec 2012 r. 17,5% PKB, czyli ponad 1/3 całego państwowego długu publicznego.

Obrońcy OFE często podkreślali, że fundusze stanowią solidnego kupca rządowych papierów dłużnych. Trzeba podkreślić, że OFE nabywały tylko część skarbowych papierów dłużnych emitowanych z ich powodu, czyli z powodu konieczności pokrycia w ZUS ubytku składki. Na resztę rząd musiał znaleźć innych nabywców. Gdyby nie było OFE, tych papierów w ogóle nie trzeba byłoby emitować, a OFE nie musiałyby ich kupować.

Konieczność likwidacji OFE

Wreszcie, w rozdziale szóstym, autorka zadaje pytanie: kiedy Polska uwolni się od OFE? Na początku przytacza opinię prof. Stanisława Owsiaka z przycygo-

wanej na zlecenie Sejmu RP opinii z 15 marca 2011 r. do projektu ustawy o zmianie systemu ubezpieczeń społecznych, przewidującej redukcję składki przekazywanej przez ZUS do OFE, który stwierdził: „Zmiany te powinny być dalej idące, bardziej radykalne – likwidujące OFE. Uwzględniając jednak ograniczenia polityczne, za kompromisowe rozwiązania można uznać przynajmniej zawieszenie na okres 5 lat przekazywanie w całości składki do OFE. Wszystkie inne rozwiązania, a w szczególności stopniowe przywracanie proporcji na korzyść OFE w następnych latach, co przewiduje projekt reformy, jest powielaniem popełnionych błędów”. Tak krytyczna opinia na temat przedłużania tego systemu nie jest wcale odosobniona.

Podstawową trudnością na drodze do uwolnienia Polski od OFE jest zdecydowany sprzeciw instytucji i osób z sektora finansowego oraz powiązanych z nimi instytucji, będących głównymi beneficjentami OFE. W dniu 6 grudnia 2013 r. Sejm uchwalił ustawę wprowadzającą zmiany w zasadach funkcjonowania OFE, która w jakimś sensie jest próbą ograniczenia negatywnych skutków reformy z 1999 r. Droga wybrana do realizacji tego celu jest jednak skomplikowana, a jej rezultaty trudno przewidzieć. Wprowadzone powyższą ustawą zmiany w filarze kapitałowym oznaczają, że filar ten będzie nadal istniał i będzie źródłem problemów finansów publicznych. Składka będzie dobrowolna (dla tych, którzy wybiorą OFE) oraz mniejsza (2,92% miesięcznego wynagrodzenia), jednak i tak spowoduje w ZUS ubytek, który musi zostać pokryty długiem publicznym.

Osoby, które zastanawiają się, co wybrać: ZUS czy OFE, mają nad czym się zastanawiać. Autorka recenzowanej książki nie ma żadnych wątpliwości. Twierdzi, iż każdy, kto zdecyduje się zostać w OFE, musi mieć świadomość, że nie tylko naraża swoją emeryturę na poważne ryzyko, ale zmusza siebie i resztę społeczeństwa do poniesienia kosztów tej decyzji. Kończy swoje opracowanie konkluzją, iż OFE zasługują na całkowitą i bezwarunkową likwidację.

Jeśli nawet nie przemawiają do nas argumenty prof. L. Oręziak, książkę i tak warto (powinniśmy) przeczytać, a nasz wybór na pewno będzie w większym stopniu świadomy.

Henryk Wnorowski

¹ Na początku lutego 2014 r. otwarte fundusze emerytalne oddały do ZUS 151,29 mld zł w papierach wartościowych i 1,86 mld zł w gotówce. Wśród papierów wartościowych 134 mld zł wynosi wartość obligacji skarbowych, a 17,2 mld wartość obligacji gwarantowanych przez Skarb Państwa. Obligacje skarbowe zostały przekazane do Ministerstwa Finansów, które następnie dokonało ich umorzenia. Pozostałe aktywa, a więc obligacje autostradowe, papiery wartościowe poręczone przez Skarb Państwa oraz gotówka trafiły do Funduszu Rezerwy Demograficznej. Gotówka zostanie przelana za 30 dni do Funduszu Ubezpieczeń Społecznych, czyli do kieszeni emerytów. Natomiast papiery wartościowe również zasilił FUS, ale dopiero po tym, jak zostaną upłynione, a więc zamienione na gotówkę – M. Pawlak; Otwarte fundusze emerytalne oddały do ZUS ponad 153 mld zł, „Rzeczpospolita”, 4.05.2014.

² Przymus przynależności do OFE oznacza, że członek funduszu nie ma żadnego wpływu na to, że część jego przyszłej emerytury narażona jest na ryzyko związane z ryzykiem finansowym. Ryzyko to oznacza, że przyszłe świadczenie emerytalne mające pochodzić z tych funduszy jest praktycznie nieprzewidywalne. Nie da się nawet ogólnie oszacować negatywnych skutków występowania inflacji i kryzysów finansowych w tak długim okresie jak 50 lat. Tyle bowiem, a nawet więcej, może wynosić okres dysponowania przez OFE powierzonymi im pieniędzmi ze składek emerytalnych. Dodatkowym źródłem zagrożenia dla przyszłych emerytur są opłaty pobierane przez towarzystwa emerytalne w długim okresie. Mogą one pochłonąć znaczną część składek przekazanych do funduszy.

³ Cato Institute jest co dwa lata organizatorem konkursu o Nagrodę Milтона Friedmana za promowanie wolności (wysokość nagrody wynosi 250 tys. dol.). W 2014 r. laureatem tej nagrody został prof. Leszek Balcerowicz, za osiągnięcia w promowaniu swobód obywatelskich. Nagroda zostanie wręczona 21 maja podczas gali w Nowym Jorku. – informuje „Rzeczpospolita”, 18.04.2014.

⁴ Innym aspektem funkcjonowania OFE w Polsce jest fakt, że stworzono bardzo dobre warunki dla ich ekonomii, biorąc pod uwagę opłaty i prowizje. Warunki te podsumował były premier Jan K. Bielecki. Stwierdził on, że: „Dla podatników to system niezwykle drogi, ale dla prywatnych funduszy emerytalnych lukratywnie perpetuum mobile. Zwrot z zainwestowanego kapitału dla właścicieli PTE to średnio około 20%, przy czym największe PTE osiągają rentowność powyżej 40%. W proporcji do składek emerytów, którymi zarządzają, ich wkład kapitałowy był minimalny. Większość do działania potrzebowała niewielkiego biura, kilku analityków oraz oprogramowania, które ich instytucje finansowe i tak już miały. W tym czasie Polska, finansując transfery do OFE, zwiększyła relację długu do PKB o prawie 18 punktów procentowych”. – <https://forstal.pl/artykuly/737043,bielecki-ofe-chca-sie-uwlaszczyc-na-skladkach-emerytalnych.html>

ZAPRENUMEROWAŁEŚ

**Przemysł
Fermentacyjny
i Owocowo-Warzywny**

pfiow.pl

na 2014 r.?

Zamów przez

- ▶ portal – www.sigma-not.pl
- ▶ lub w redakcji – pfiow@sigma-not.pl