Uniwersytet Przyrodniczy w Poznaniu

Katedra Biochemii i Biotechnologii

ul. Dojazd 11

60-632 Poznań

tel. +48 61 848 72 02

e-mail: kbib@up.poznan.pl

Poznań, 14. 07. 2026 r.

Prof. UPP dr hab. Joanna Zeyland

Katedra Biochemii i Biotechnologii

Uniwersytet Przyrodniczy w Poznaniu

Recenzja rozprawy doktorskiej mgr Dominiki Sikory

pt. Akceptacja i bezpieczeństwo produktów opartych o białko owadzie i mięso produkowane pozaustrojowo: badania przekrojowe, sensoryczne i analityczne

Ogólna charakterystyka pracy

Rozprawa doktorska mgr Dominiki Sikory została zrealizowana w Zakładzie Medycyny Środowiskowej Uniwersytetu Medycznego im. Karola Marcinkowskiego w Poznaniu pod kierunkiem prof. dr hab. n. med. i n. o zdr. Piotra Rzymskiego. Praca została przygotowana w formie cyklu powiązanych tematycznie publikacji naukowych, a przedstawiona do oceny jako opracowanie obejmujące rozdziały dotyczące cyklu prac stanowiących rozprawę doktorską, aktywności naukowej Autorki, wstępu teoretycznego, założeń rozprawy, omówienia publikacji wchodzących w skład cyklu, dyskusji, podsumowania, wniosków, bibliografii, streszczeń w języku polskim i angielskim oraz załączników zawierających publikacje, oświadczenia współautorów oraz orzeczenie Komisji Bioetycznej.

Na rozprawę składa się pięć oryginalnych prac naukowych opublikowanych w latach 2023–2026 w renomowanych czasopismach. Łączny współczynnik wpływu IF publikacji wchodzących w skład cyklu wynosi 20,8, a ich sumaryczna punktacja MNiSW – 410 punktów:

1. Sikora Dominika, Rzymski Piotr. Disgust or curiosity? Acceptance of edible insects as food alternative in Poland. European Food Research and Technology, 2025: Vol., nr, [s. 1-12], doi: 10.1007/s00217-025-04673-6
2. Sikora Dominika, Rzymski Piotr. Assessment of the potential nutritional value of cell-cultured chicken meat in light of European dietary recommendations. Journal of Food Composition and Analysis, 2024: Vol. 135, art. 106663 [s. 1-8], doi: 10.1016/j.jfca.2024.106663
3. Sikora Dominika, Rzymski Piotr. The heat about cultured meat in Poland: a crosssectional acceptance study. Nutrients, 2023: Vol. 15, nr 21, art. 4649 [s. 1-14], id. art. 4649, doi: 10.3390/nu15214649
4. Sikora Dominika, Proch Jędrzej, Niedzielski Przemysław, Rzymski Piotr. Elemental content of the commercial insect-based products available in the European Union. Journal of Food Composition and Analysis, 2023: Vol. 121, art. 105367 [s. 1-9], id. art. 105367, doi: 10.1016/j.jfca.2023.105367
5. Sikora Dominika, Wawrzynowicz Michał, Rzymski Piotr. The impact of ingredient disclosure on the sensory perception and purchase intent of cricket-flour-enriched bread among young adult women, 2026: doi.org/10.1108/BFJ-10-2025-1388

Na podstawie oświadczeń współautorów oraz informacji zawartych w publikacjach należy stwierdzić, że udział mgr Dominiki Sikory w powstaniu prac stanowiących rozprawę doktorską był znaczący i obejmował wszystkie kluczowe etapy procesu badawczego. Doktorantka była odpowiedzialna za opracowanie koncepcji badań, przygotowanie metodologii, przeprowadzenie badań eksperymentalnych i ankietowych, analizę statystyczną oraz interpretację uzyskanych wyników. Odpowiadała za opracowanie danych i wizualizację wyników. Współautorzy pełnili przede wszystkim funkcje związane z nadzorem naukowym, zapewnieniem zasobów badawczych oraz redakcją końcowych wersji artykułów. Na szczególne podkreślenie zasługuje fakt, że we wszystkich publikacjach wchodzących w skład rozprawy doktorskiej mgr Dominika Sikora występuje jako pierwszy autor oraz autor korespondencyjny, co jednoznacznie wskazuje na jej wiodącą rolę w planowaniu, realizacji i opracowaniu badań oraz potwierdza samodzielność naukową Doktorantki. Przedstawione oświadczenia autorów oraz zakres wykonanych prac pozwalają stwierdzić, że wkład mgr

Dominiki Sikory w powstanie publikacji stanowiących podstawę rozprawy doktorskiej był dominujący i w pełni uzasadnia uznanie ich za osiągnięcie naukowe Doktorantki.

Warto również podkreślić, że badania stanowiące podstawę rozprawy doktorskiej były realizowane bez dedykowanego finansowania ze środków grantowych, co w obecnych realiach prowadzenia badań naukowych stanowi istotne wyzwanie. Tym większe uznanie budzi zakres przeprowadzonych analiz, ich interdyscyplinarny charakter oraz wysoki poziom merytoryczny publikacji. Osiągnięte rezultaty świadczą nie tylko o dużym zaangażowaniu Doktorantki, ale również o samodzielności i publikacyjnej skuteczności.

Dorobek naukowy mgr Dominiki Sikory wykracza znacząco poza osiągnięcie stanowiące podstawę rozprawy doktorskiej i świadczy o dużej aktywności badawczej oraz szerokich zainteresowaniach naukowych. W okresie realizacji doktoratu Doktorantka uczestniczyła w licznych projektach prowadzonych we współpracy z krajowymi ośrodkami naukowymi. Doktorantka realizowała pionierskie badania dotyczące oznaczania stężeń związków PFAS w wodzie pitnej z okolic Poznania. Za szczególnie cenny należy uznać fakt, że aktywność naukowa Doktorantki zaowocowała współautorstwem dwunastu publikacji naukowych niewchodzących w skład cyklu doktorskiego, o łącznym współczynniku wpływu IF 55,7 oraz sumarycznej punktacji MNiSW wynoszącej 1240 punktów. Na uwagę zasługuje wysoka rozpoznawalność dorobku Doktorantki mierzona indeksem Hirscha oraz liczbą cytowań. Aktywność naukowa mgr Dominiki Sikory obejmowała również regularne prezentowanie wyników badań podczas krajowych i międzynarodowych konferencji naukowych oraz działalność popularyzatorską. Całokształt działalności naukowej mgr Dominiki Sikory należy ocenić bardzo wysoko, podkreślając zarówno różnorodność podejmowanej tematyki badawczej, jak i imponującą aktywność zawodową osiągniętą na etapie doktoranta.

Ocena merytoryczna pracy

Rozprawę doktorską otwiera liczący pięć stron wstęp teoretyczny, wzbogacony o dwie trafnie dobrane i wartościowe pod względem informacyjnym ryciny, stanowiące autorskie opracowania przygotowane na podstawie koncepcji zaczerpniętych z literatury. We wstępie Doktorantka przedstawia aktualne wyzwania związane z wpływem produkcji żywności na środowisko oraz potrzebą poszukiwania alternatywnych źródeł białka. W sposób logiczny omawia konsekwencje środowiskowe i społeczne związane z produkcją żywności pochodzenia zwierzęcego, a następnie charakteryzuje najważniejsze alternatywy, ze szczególnym

uwzględnieniem owadów jadalnych oraz mięsa komórkowego. Poszczególne zagadnienia Doktorantka przedstawia w oparciu o aktualną literaturę naukową, a wywód prowadzony jest konsekwentnie do uzasadnienia potrzeby podjęcia badań własnych. Na podkreślenie zasługuje syntetyczny charakter wprowadzenia.

Cele rozprawy zostały sformułowane jasno i pozostają w pełni zgodne z aktualnymi kierunkami badań nad zrównoważonymi systemami żywnościowymi. Doktorantka skoncentrowała się na dwóch komplementarnych obszarach: ocenie postaw konsumentów wobec nowej żywności oraz analizie bezpieczeństwa i wartości odżywczej alternatywnych źródeł białka. Takie ujęcie problematyki należy uznać za trafne.

Sformułowane zadania badawcze są konkretne, logicznie powiązane z celami pracy i odpowiadają zakresowi przedstawionych publikacji wchodzących w skład cyklu doktorskiego. Obejmują one zarówno badania ankietowe i sensoryczne, jak również analizy laboratoryjne oraz ocenę zgodności produktów (dopuszczonych do obrotu w USA) z obowiązującymi normami żywieniowymi (w UE). Przyjęty zestaw metod badawczych należy uznać za adekwatny do realizacji założonych celów.

Pewien niedostatek formalny stanowi brak wyraźnego wyodrębnienia hipotez badawczych. Wprawdzie z treści rozdziału „Założenia rozprawy doktorskiej" można pośrednio odczytać postawione hipotezy badawcze, a w jednym z obszarów Doktorantka wprost wskazuje na hipotezę dotyczącą wpływu informacji o obecności składników owadzich na ocenę sensoryczną produktu, jednak pozostałe hipotezy nie zostały sformułowane w sposób jednoznaczny. Z metodologicznego punktu widzenia wskazane byłoby ich wyraźne przedstawienie w postaci syntetycznych zdań twierdzących, co ułatwiłoby powiązanie celów, metod oraz uzyskanych wyników badań. Uwaga ta ma jednak charakter porządkujący i nie wpływa istotnie na wartość merytoryczną ocenianej rozprawy. W związku z powyższym zwracam się do Doktorantki z prośbą o sformułowanie głównych hipotez badawczych, które stanowiły podstawę planowania i realizacji opisanych badań.

Zastosowane piśmiennictwo zostało dobrane właściwie i adekwatnie do zakresu badań. Obejmuje aktualne publikacje naukowe, kluczowe prace podstawowe oraz źródła dotyczące regulacji prawnych i raporty instytucji międzynarodowych. Dobór literatury świadczy o dobrej orientacji Doktorantki w aktualnym stanie wiedzy i umiejętności właściwego wykorzystania źródeł w interpretacji wyników badań.

Pierwsze dwie publikacje wchodzące w skład cyklu doktorskiego poświęcone są aktualnej problematyce społecznej akceptacji alternatywnych źródeł białka. Podjęta tematyka ma znaczenie zarówno poznawcze, jak i praktyczne. Skuteczne wdrażanie nowych produktów żywnościowych zależy nie tylko od ich wartości odżywczej oraz bezpieczeństwa, ale przede wszystkim od poziomu akceptacji społecznej. Na uznanie zasługuje duża liczebność badanej grupy, która umożliwiła przeprowadzenie wiarygodnych analiz statystycznych. Warto podkreślić również szeroki zakres ocenianych zmiennych (czynniki demograficzne, środowiskowe, psychologiczne, cechy osobowości). Szczególnie interesującym elementem procesu badawczego było wykorzystanie polskiej adaptacji testu TIPI (TIPI-PL), co pozwoliło na ocenę związku pomiędzy cechami osobowości a gotowością do akceptacji nowych produktów spożywczych.

Wyniki przedstawionych badań dostarczają cennych informacji dotyczących postaw polskich konsumentów. Interesującą obserwacją jest wyraźnie większa akceptacja mięsa komórkowego niż owadów jadalnych jako produktu spożywczego, pomimo że oba rozwiązania są przedstawiane jako alternatywy dla tradycyjnej produkcji zwierzęcej. Uzyskane dane wskazują, że w przypadku mięsa komórkowego kluczowe znaczenie mają kwestie związane z dobrostanem i postrzeganym wpływem hodowli zwierząt na środowisko. W odniesieniu do owadów jadalnych dominującą rolę odgrywają bariery emocjonalne i sensoryczne. Wnioski te są dobrze osadzone w aktualnym stanie wiedzy. W opinii Recenzentki pewnym ograniczeniem jest struktura badanej grupy. Wśród respondentów zdecydowanie dominowały kobiety (78%), osoby z wyższym wykształceniem oraz mieszkańcy miast (85%). Taka charakterystyka próby może ograniczać możliwość pełnej ekstrapolacji wyników na całą populację. Proszę zatem o szersze omówienie przez Doktorantkę potencjalnego wpływu nadreprezentacji kobiet, osób z wyższym wykształceniem i mieszkańców miast na uzyskane rezultaty.

Warto odnotować, że badanie przeprowadzono z wykorzystaniem kwestionariusza internetowego, co jest obecnie powszechnie stosowaną metodą pozyskiwania danych w badaniach społecznych. Jak w przypadku większości badań tego typu, również i w tym przypadku nie można całkowicie wykluczyć możliwego wpływu samoselekcji respondentów. W ocenie Recenzentki ograniczenie to nie podważa jednak wiarygodności przedstawionych wyników i powinno być rozpatrywane jako naturalna konsekwencja przyjętej metodologii.

Trzecia publikacja cyklu poświęcona została ocenie wartości odżywczej oraz bezpieczeństwa mięsa komórkowego dopuszczonego do obrotu na rynku amerykańskim.

Praca stanowi jedno z pierwszych opracowań podejmujących analizę składu autoryzowanego produktu mięsa komórkowego, a jej wyniki mogą mieć znaczenie dla nauki, ale przede wszystkim dla instytucji regulacyjnych. Publikacja prowokuje liczne refleksje, które prezentuję w dalszej części recenzji.

Analiza oparta została na danych pochodzących z dokumentacji przedstawionej przez producenta w ramach procesu notyfikacyjnego FDA. Takie podejście jest w pełni zrozumiałe ze względu na ograniczoną dostępność produktów mięsa komórkowego, niemniej warto pamiętać, że Doktorantka nie miała możliwości niezależnej weryfikacji składu badanego produktu. Interesujące byłoby zatem poznanie opinii Doktorantki, w jakim stopniu ograniczenie to może wpływać na interpretację wyników. Na uwagę zasługuje również fakt, że badanie dotyczyło produktu jednego producenta i dwóch wariantów technologicznych. Doktorantka wskazuje na ten aspekt, dlatego należy podkreślić konieczność dalszego monitorowania postępów i zmian technologicznych w produkcji mięsa komórkowego.

Wartościowym elementem pracy jest analiza zawartości pierwiastków toksycznych. Doktorantka wskazała na wyższe stężenia niektórych metali ciężkich w porównaniu z mięsem konwencjonalnym, przy jednoczesnym nieprzekraczaniu norm bezpieczeństwa. Wyniki te niewątpliwie zasługują na uwagę i dalsze badania w celu ustalenia źródła tych pierwiastków w wysoce kontrolowanych warunkach produkcji. Wartościowym spostrzeżeniem jest również wskazanie zmienności składu pomiędzy poszczególnymi partiami produktu. Zagadnienie to może mieć znaczenie dla przyszłej standaryzacji procesów produkcyjnych i jakości wyrobów końcowych. Jednocześnie nasuwa się pytanie, czy obserwowana zmienność jest charakterystyczna dla samej technologii mięsa komórkowego, czy też wynika z jej wczesnego etapu rozwoju i może ulec ograniczeniu wraz z dalszą optymalizacją procesów produkcyjnych. Interesujące byłoby również odniesienie uzyskanych wyników do zmienności obserwowanej w produkcji mięsa konwencjonalnego, gdzie skład odżywczy może różnić się pomiędzy producentami, rasami zwierząt, warunkami chowu czy poszczególnymi partiami produktu. Pozwoliłoby to lepiej ocenić, na ile zaobserwowana zmienność stanowi specyficzne ograniczenie technologii mięsa komórkowego, a na ile jest zjawiskiem naturalnie występującym również w tradycyjnej produkcji żywności pochodzenia zwierzęcego.

Refleksję wzbudza także końcowa ocena decyzji FDA. Doktorantka przedstawia argumenty przemawiające za potrzebą bardzo wnikliwej oceny tego typu produktów przez europejskie instytucje regulacyjne, co należy uznać za w pełni uzasadnione. Jednocześnie

warto pamiętać, że proces oceny prowadzony przez FDA obejmuje szereg aspektów wykraczających poza skład odżywczy i zawartość wybranych zanieczyszczeń, w tym ocenę procesu technologicznego oraz bezpieczeństwa produkcji.

Nasuwające się u czytelnika refleksje świadczą o wysokim potencjale dyskusyjnym i poznawczym publikacji. Doktorantka podjęła temat społecznie istotny i wciąż słabo rozpoznany naukowo. Przedstawione wyniki mogą stanowić punkt wyjścia do dalszych badań, a sama publikacja wnosi wartościowy wkład do rozwijającej się dyskusji. Przedstawione wnioski są odważne i skłaniają do dalszych przemyśleń, choć niektóre z nich mogłyby zostać osadzone w szerszym kontekście ograniczeń wynikających z charakteru wykorzystanych danych. Recenzentka skłonna jest postrzegać tę śmiałość interpretacyjną jako przejaw naukowej dociekliwości, zaangażowania oraz ambicji badawczej Doktorantki, które niewątpliwie stanowią istotny atut młodego naukowca.

Czwarta publikacja cyklu poświęcona jest ocenie składu pierwiastkowego komercyjnych produktów zawierających owady jadalne dostępnych na rynku UE. Tematyka pracy jest aktualna i dobrze wpisuje się w prezentowany cykl publikacji. Badania stanowią logiczną kontynuację wcześniejszych analiz dotyczących postaw konsumentów wobec żywności owadziej. Szczególnie interesujące jest powiązanie wyników badań społecznych z próbą dostarczenia obiektywnych danych dotyczących jakości i bezpieczeństwa tej grupy produktów. Mocną stroną publikacji jest szeroki zakres przeprowadzonych analiz obejmujących makro- i mikroelementy oraz pierwiastki toksyczne. Należy podkreślić nowatorski charakter analiz dotyczących pierwiastków ziem rzadkich. Chociaż ich stężenia były niskie i nie przekraczały przyjętych wartości referencyjnych, Doktorantka słusznie zwraca uwagę na potrzebę dalszego monitorowania tej grupy związków.

Analizie poddano 14 produktów dostępnych na rynku UE, co należy uznać za liczbę wystarczającą do realizacji założonych celów pracy doktorskiej. Jednocześnie rynek żywności zawierającej owady dynamicznie się rozwija. Według najnowszych analiz FAO AGRIS w sprzedaży znajduje się ponad 500 produktów oferowanych przez kilkudziesięciu producentów z różnych krajów Europy. W związku z tym można by nieco szerzej omówić kryteria doboru badanych produktów oraz ograniczenia związane z możliwością uogólniania uzyskanych wyników. Z uwagi na brak dedykowanych regulacji dla produktów zawierających owady Doktorantka wykorzystała wartości graniczne obowiązujące dla innych kategorii żywności. Podejście to jest zrozumiałe i praktycznie uzasadnione, jednak wymaga ostrożności w

interpretacji. Przedstawione wyniki wskazują, że badane produkty charakteryzowały się korzystnym profilem mineralnym oraz bezpiecznym poziomem oznaczanych pierwiastków toksycznych. W ocenie Recenzentki wnioski są dobrze osadzone w wykonanych analizach i odnoszą się przede wszystkim do analizowanych produktów. Pomimo wskazanych komentarzy publikacja wnosi istotny wkład do wiedzy dotyczącej jakości i bezpieczeństwa produktów owadzich oraz stanowi wartościowy element przedstawionego cyklu doktorskiego.

Ostatnia publikacja cyklu stanowi interesujące zwieńczenie prowadzonych badań. Na podkreślenie zasługuje zastosowanie eksperymentalnego modelu badania, który umożliwił oddzielenie rzeczywistych doznań sensorycznych od wpływu wiedzy o składzie produktu. Takie podejście pozwala lepiej zrozumieć mechanizmy kształtujące akceptację nowej żywności i ma istotne znaczenie aplikacyjne. Ważnym aspektem pracy jest zestawienie wyników oceny sensorycznej z deklarowaną chęcią zakupu. Uzyskane wyniki pokazują, że sama informacja o obecności mąki ze świerszcza nie musi prowadzić do pogorszenia percepcji produktu, a reakcje konsumentów są bardziej złożone, niż wynikałoby to z deklarowanych postaw wobec owadów jadalnych. Skłania to do dalszych badań nad rolą komunikacji z konsumentem oraz sposobem prezentowania nowych produktów.

Skoncentrowanie się na kobietach jako grupie badanej znajduje uzasadnienie w wynikach uzyskanych w ramach prezentowanego cyklu. Jednocześnie interesujące byłoby poznanie opinii Doktorantki, czy podobne zależności można byłoby zaobserwować również wśród mężczyzn oraz przedstawicieli różnych grup wiekowych. Cennym rozwinięciem przedstawionych badań w przyszłości byłoby potwierdzenie uzyskanych obserwacji w analizach obejmujących większą liczbę uczestników i bardziej zróżnicowaną populację. Recenzentka ma świadomość ograniczeń organizacyjnych i finansowych, z jakimi wiąże się prowadzenie badań eksperymentalnych bez dedykowanego finansowania, dlatego uwaga ta ma charakter wyłącznie sugestii dotyczącej potencjalnych kierunków dalszych działań. Przedstawiona publikacja stanowi wartościowy wkład do badań nad akceptacją nowej żywności. Łączy dobrze zaplanowany eksperyment z praktycznym aspektem dotyczącym możliwości wdrażania produktów wzbogaconych mąką z owadów.

Dyskusja oraz podsumowanie rozprawy zostały opracowane w sposób dojrzały i spójny. Na podkreślenie zasługuje umiejętność syntetycznego zestawienia wyników uzyskanych w poszczególnych publikacjach oraz ich osadzenia w kontekście współczesnych wyzwań związanych z transformacją systemów żywnościowych. Doktorantka nie ogranicza się

do przedstawienia rezultatów badań, lecz podejmuje próbę ich krytycznej interpretacji. Całość czyta się z dużym zainteresowaniem, a sposób prowadzenia dyskusji świadczy o bardzo dobrym warsztacie naukowym Autorki.

Wniosek końcowy

Podsumowując, należy stwierdzić, że rozprawa doktorska Pani mgr Dominiki Sikory stanowi wartościowe opracowanie naukowe o wysokim poziomie merytorycznym, posiadające istotne walory poznawcze i aplikacyjne. Przedstawiona dysertacja stanowi oryginalne rozwiązanie ważnego problemu naukowego, dotyczącego alternatywnych źródeł białka w żywności, poprzez kompleksowe ujęcie zagadnienia obejmujące aspekty żywieniowe, bezpieczeństwa żywności, percepcji konsumenckiej oraz oceny sensorycznej produktów. Cykl publikacji tworzących rozprawę został logicznie zaplanowany i konsekwentnie zrealizowany, a wyniki poszczególnych badań stanowią podstawę do formułowania kolejnych pytań badawczych. Analiza treści pracy pozwala stwierdzić, że Doktorantka posiada szeroką wiedzę teoretyczną w zakresie nauk o zdrowiu. Wykazała się umiejętnością krytycznej analizy piśmiennictwa, właściwego doboru metod badawczych oraz samodzielnego planowania i prowadzenia badań. Na szczególne podkreślenie zasługuje umiejętność integrowania wyników uzyskanych z różnych obszarów badawczych oraz formułowania spójnych i dobrze uzasadnionych wniosków. Uzyskane wyniki poszerzają aktualny stan wiedzy i mogą znaleźć praktyczne zastosowanie w rozwoju bezpiecznej, zrównoważonej i akceptowanej społecznie żywności przyszłości.

Przedstawiona do recenzji rozprawa doktorska spełnia zatem wymagania określone w art. 187 ustawy z dnia 20 lipca 2018 r. Prawo o szkolnictwie wyższym i nauce, ponieważ stanowi oryginalne rozwiązanie problemu naukowego, potwierdza ogólną wiedzę teoretyczną Doktorantki w dyscyplinie nauki o zdrowiu oraz świadczy o jej umiejętności samodzielnego prowadzenia pracy naukowej. W związku z powyższym wnioskuję o dopuszczenie Pani mgr Dominiki Sikory do dalszych etapów postępowania w sprawie nadania stopnia doktora w dziedzinie nauk medycznych i nauk o zdrowiu, w dyscyplinie nauki o zdrowiu.

Wniosek o wyróżnienie

W związku z przedstawioną oceną rozprawy doktorskiej Pani mgr Dominiki Sikory pragnę podkreślić jej wysoki poziom naukowy i oryginalność. Na szczególne uznanie zasługuje

interdyscyplinarne podejście do badanego problemu oraz wykorzystanie zróżnicowanych metod badawczych. Istotnym atutem rozprawy jest aplikacyjny charakter uzyskanych wyników, które mogą znaleźć zastosowanie w projektowaniu nowych produktów spożywczych, ocenie bezpieczeństwa żywności, standaryzacji procesów produkcyjnych, monitorowaniu składu i znakowania produktów oraz prowadzeniu działań edukacyjnych. Odbiorcami wyników badań mogą być zatem producenci żywności, organy nadzoru oraz podmioty odpowiedzialne za kształtowanie polityki żywieniowej.

Biorąc pod uwagę wysoki poziom merytoryczny rozprawy, dojrzałość naukową Doktorantki, oryginalność podjętej problematyki oraz potencjał aplikacyjny uzyskanych wyników, wnoszę o wyróżnienie rozprawy doktorskiej Pani mgr Dominiki Sikory jako pracy wnoszącej istotny wkład w rozwój dyscypliny nauki o zdrowiu.

