

(ed. I. Halachmi), 65-70. **18. Sprecher D.J., Hostetler D.E., Kaneene J.B.**, 1997 – A lameness scoring system that uses posture and gait to predict dairy cattle reproductive performance. *Theriogenology* 47 (6), 1179-1187. **19. Van De Gucht T., Saeys W., Van Nuffel A., Pluym L., Piccart K., Lauwers L., Vangeyte J., Van Weyenberg S.**, 2017 – Farmers preferences for automatic lameness-detection systems in dairy cattle. *J. Dairy Sci.* 100 (7), 5746-5757. **20. Van Hertem T., Maltz E., Antler A., Romanini C.E.B., Viazzi S., Bahr C., Schlageter-Tello A., Lokhorst C., Berckmans D., Halachmi I.**, 2013 – Lameness detection based on multivariate continuous sensing of milk yield, rumination, and neck activity. *J. Dairy Sci.* 96, 4286-4298. **21. Van Hertem T., Viazzi S., Schlageter-Tello A., Bahr C., Steensels M., Romanini C.E.B., Lokhorst C., Maltz E., Halachmi I., Berckmans D.**, 2015 –

Risk factors for system performance of an automatic 3D vision locomotion monitor for cows. [In:] *Precision livestock farming applications* (ed. I. Halachmi), 45-53. **22. Van Hertem T., Viazzi S., Steensels M., Maltz E., Antler A., Alchamatis V., Schlageter-Tello A., Lokhorst K., Romanini E., Bahr C., Berckmans D., Halachmi I.**, 2014 – Automatic lameness detection based on consecutive 3D-video recordings. *Biosystems Engineering* 119, 108-116. **23. Viazzi S., Bahr C., Van Hertem T., Schlageter-Tello A., Romanini C.E.B., Halachmi I., Lokhorst C., Berckmans D.**, 2014 – Comparison of a three dimensional and two-dimensional camera system for automated measurement of back posture in dairy cows. *Computer and Electronics in Agriculture* 100, 139-147. **24. Whay H.**, 2002 – Locomotion scoring and lameness detection in dairy cattle. *In Practice* 24, 444-449.

Świnie rasy wielkiej białej polskiej i polskiej białej zwislouchej jako element Listy Produktów Tradycyjnych

Marek Babicz¹, Zbigniew Bajda²,
Anna Hammermeister²

¹Uniwersytet Przyrodniczy w Lublinie, Wydział Biologii, Nauk o Zwierzętach i Biogospodarki, Zakład Hodowli i Biotechnologii Świń

²Polski Związek Hodowców i Producentów Trzody Chlewnej „POLSUS”

W Polsce wieprzowina od wielu lat dominuje w ogólnym spożyciu mięsa, a w ostatniej dekadzie jej roczne spożycie zawiera się w przedziale od 39 do 42 kg. Konsumpcja wieprzowiny jest uwarunkowana wieloma czynnikami ekonomicznymi oraz społecznymi. W grupie najważniejszych wymienia się dostępność na rynku, stosunkowo korzystną cenę, przyzwyczajenie i tradycje rodzinne, łatwość przyrządzania oraz walory smakowe i wartość odżywczą. Rosnąca świadomość konsumentów w zakresie zdrowego odżywiania się coraz częściej ukierunkowuje zmianę wyboru kategorii wieprzowiny i jej przetworów – z produktu masowego o przeciętnej jakości na surowiec kulinarny i wędliny o wyróżniających się parametrach w zakresie wartości odżywczej. Kryteria te spełniają wyroby mięsne i wędliniarskie wpisane na krajową Listę Produktów Tradycyjnych, prowadzoną przez Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi. Według danych z 1 czerwca 2018 roku na Liście Produktów Tradycyjnych znajduje się 1814 produktów i środków żywnościowych. Trzy spośród szesnastu województw przekroczyło granicę 200 zarejestrowanych wyrobów tradycyjnych, tj. podkarpackie – 226, małopolskie – 208 i lubelskie – 203.

Według przyjętych ustaleń, za produkt tradycyjny uważany jest wyrób wytwarzany na danym obszarze zgodnie z tradycyjnymi metodami wytwarzania, stosowanymi co najmniej od 25 lat. W produkcji tego typu wyrobów mięsnych i wędli-



Fot. Locha rasy polskiej białej zwislouchej – typ współczesny (fot. Marek Gamoń)

niarskich istotnym elementem jest wysokiej jakości surowiec, związany z historią danego miejsca. Wynika to z faktu, że konsumenci zwracają szczególną uwagę na jakość i rozpoznawalność produktów tradycyjnych, które często są marką charakterystyczną dla danego kraju lub regionu, znaną również poza jego granicami. Przykładem tego typu produktów są hiszpańskie szynki długo dojrzewające czy szynki szwarcwaldzkie, wytwarzane z ras świń o historycznym znaczeniu dla tych krajów, z wykorzystaniem specjalnej procedury produkcji, cechujące się charakterystycznymi walorami organoleptycznymi i odżywczymi. Produkcja tych wyrobów, w połączeniu z doskonale zorganizowanym marketingiem i sprzedażą w wielu krajach Europy, Ameryki Północnej i Południowej, zapewniła stabilność ekonomiczną licznym podmiotom branżowym w tych regionach [13].

W produkcji polskich wyrobów tradycyjnych preferowany jest krajowy materiał rzeźny o wysokich parametrach jakościowych. Do takiego należą niewątpliwie wpisane w bieżącym roku na Listę Produktów Tradycyjnych województwa lubelskiego: świnia rasy wielkiej białej polskiej (data wpisu 29.03.2018) oraz świnia rasy polskiej białej zwislouchej (data wpisu 19.04.2018). Celem umieszczenia ich na Liście było uzyskanie dla wszystkich producentów świń w Polsce możliwości wyróżnienia produkcji opartej na polskich rasach. Procedura wpisu na Listę Produktów Tradycyjnych wy-

maga, aby zgłoszenia dokonywać przez określony Urząd Marszałkowski, wykazując związek historyczny i kulturowy z regionem. Jakkolwiek rasy wbp i pbz znajdują się na Liście Produktów Tradycyjnych województwa lubelskiego, jednak nie oznacza to, że tylko tam można używać określenia „produkt z Listy Produktów Tradycyjnych” w odniesieniu do produkowanego żywca czy wieprzowiny, gdyż mogą je stosować w Polsce wszyscy producenci żywca powstałego z wykorzystaniem ras wbp i pbz.

Rasy wielka biała polska i polska biała zwisloucha mają nie tylko bogatą historię hodowli, związaną z regionem Lubelszczyzny, ale również wykazują wyższą jakość surowca kulinarnego i technologicznego w porównaniu do świń z chowu masowego [1].

Powstanie świń ras wielkiej białej polskiej i polskiej białej zwislouchy wiąże się z chowem świń prymitywnych. Poszczególne typy tych populacji nie wykazywały wysokiej wartości hodowlanej i użytkowej, ale ze względu na szereg korzystnych cech, związanych z dostosowaniem do miejscowych warunków środowiskowych, stanowiły doskonały materiał do krzyżowania z rasami importowanymi.

Do roku 1939 na ziemiach polskich wyróżniano dwa typy świń krajowych: wielką polską długouchą (z podtypem świni polskiej wielkouchy) i małą polską ostrouchą [9]. Wielka polska długoucha (kłapoucha, ale nie zwisloucha), jakkolwiek utrzymywana na terenie całego kraju, pierwotnie była charakterystyczna dla regionów północnych i zachodnich. Najcenniejszymi zaletami świń długouchych były: wysoka odporność na choroby, łatwość opasania się oraz cenne właściwości technologiczne tłuszczu i mięsa, szczególnie przydatnego do produkcji wyrobów trwałych [3]. Świnie długouchy istniały, jako odrębny typ, do drugiej wojny światowej, a po tym okresie występowały jedynie jako mieszańce z innymi rasami [5]. Świnie małe polskie ostrouchy, popularne na wschodnich terenach kraju, dzielono na dwa podtypy: „mniejszy”, lecz o wyższym poziomie cech użytkowych i „większy” – bardziej prymitywny, ale szczególnie odporny na niekorzystne warunki utrzymania, wykazujący niskie wymagania żywieniowe. Od tych świń, nazywanych również „polskimi”, uzyskiwano wysokiej jakości mięso, o teksturze pożądaną przez przetwórców i konsumentów [4]. Świnie polskie wielkouchy wywodziły się od świń zwislouchych (nizinnych), sprowadzonych na tereny nad dolną Wisłą i Wartą w XVI przez osadników holenderskich. Na Żuławach nadwiślańskich ten typ świni kłapouchy określano mianem świni żuławskiej. Świnie wielkouchy wyróżniały się bardzo dobrą jakością mięsa i jędrną słoniną [12].

Powstanie rasy wielkiej białej polskiej (wbp) jest związane z chowem świń krajowych typów oraz rasy wielkiej białej angielskiej (wba). Na terenie Lubelszczyzny pierwszą chlewnię zarodową rasy wba założył w 1872 roku Antoni Bobrowski (1825-1895), właściciel majątku Snopków. Hodowlę tej rasy kontynuował jego zięć Kazimierz Piaszczyński (1864-1933). Ważnym elementem w historii powstania rasy wbp jest fakt, że materiał zarodowy rasy wba z chlewni w Snopkowie trafiał również do pracowników majątku i okolicznych gospodarzy. Ponadto lochy utrzymywane przez pracowników gospodarstwa mogły być pokrywane knurami rasy wba. Działania te przyczyniły się do poprawy wartości hodowlanej i użytkowej pogłowia masowego świń miejscowych.

Najważniejszą rolę w tworzeniu rasy wbp odegrała chlewnia Antoniego Budnego (1861-1943) założona w 1890 roku w Bychawie (woj. lubelskie), w której utrzymywany był materiał zarodowy rasy wba. W opinii znawców, w latach 1905-1914 chlewnia bychawska była najlepszą w Europie. Po

zniszczeniach pierwszej wojny światowej odzyskała swoje znaczenie pod koniec lat 20. XX wieku. Rocznie Antoni Budny przeznaczał na sprzedaż około 150 zwierząt hodowlanych, które nabywali hodowcy z terenu Lubelszczyzny, Mazowsza, Wielkopolski, Rosji, a nawet Anglii. Dzięki tym działaniom doskonalono pogłowie masowe w wielu rejonach, a przede wszystkim na Lubelszczyźnie [8].

Trzecią chlewnią, która wywarła znaczny wpływ na kształtowanie pogłowia świń w regionie Lubelszczyzny była chlewnia Stanisława Kuczyńskiego w Koroszczynie, założona w 1890 roku, utrzymująca materiał zarodowy rasy wba. Uzyskane loszki i knurki hodowlane były rozprowadzane przede wszystkim na terenie Lubelszczyzny i Podlasia oraz carskiej Rosji [8].

Ogólnie w regionie Lubelszczyzny przed pierwszą wojną światową działało 16 chlewni zarodowych, w których utrzymywano świnię krajową przekrzyżowaną m.in. z knurami rasy wba z hodowli z Bychawy, Snopkowa i Koroszczyna. W hodowli rasy wielkiej białej polskiej wykorzystano również krajowy typ świń białych ostrouchy [12]. Do tej grupy należała wielka biała ostroucha – określana mianem pomorskiej, uznana za odrębną rasę w 1936 roku [7]. Rasa ta należała do typu tłuszczowo-mięsnego, charakteryzowała się wczesnym dojrzewaniem i szybkim tempem wzrostu. Po drugiej wojnie światowej populację świń pomorskich włączono do prac nad rasą wielką białą. W latach 1945-1951 prowadzono prace hodowlane oddzielnie dla świń wielkich białych i białych ostrouchy. W 1951 roku podjęto uchwałę, zatwierdzoną przez Ministra Rolnictwa w roku 1956, o połączeniu ras wielkiej białej i białej ostrouchy, i nadaniu im nazwy wielkiej białej [10]. Jednak zdaniem środowisk naukowych i branżowych nazwa ta nie oddawała w pełni celu prowadzonych prac i cech uzyskanej populacji, dlatego zarządzeniem Ministra Rolnictwa z 1962 roku wprowadzono nazwę wielka biała polska [11].

Powstanie rasy polskiej białej zwislouchy sięga drugiej połowy XIX wieku, kiedy to stosowano przypadkowe krzyżowania świni polskiej wielkouchy z różnymi populacjami pierwotnych świń zwislouchych. Działania zmierzające do uzyskania krajowej świni zwislouchy rozpoczęto na początku XX wieku. Polegały one na krzyżowaniu krajowych świń wielkouchych z uszlachetnioną niemiecką krajową typu westfalskiego oraz planowej selekcji powstałej populacji [6]. Uzyskany typ świń charakteryzował się silną konstytucją, dobrą płodnością, mlecznością i troskliwością macierzyńską, a ponadto wykazywał szczególną odporność na prymitywne warunki chowu. Po roku 1945 kontynuowano prace hodowlane nad świnia zwislouchą, przede wszystkim w kierunku poprawy mięsności surowca rzeźnego, stosując krzyżowanie z osobnikami typu uszlachetnionej krajowej, pochodzenia niemieckiego i szwedzkiego. Uzyskaną populację zaliczano do typu wszechstronnie użytkowego, ponieważ w zależności od żywienia można było produkować tuczniki mięsne lub słoninowe [4]. W roku 1962 dla tej grupy świń wprowadzono nazwę polska biała zwisloucha [11]. W latach 70. XX wieku sprowadzano do Polski świnię zwislouchę z innych krajów europejskich i utrzymywano je jako odrębne linie: pbz 21 – linia norweska, pbz 22 – linia holenderska, pbz 23 – linia niemiecka, pbz 24 – linia walijska. Począwszy od roku 1992 zwierzęta wszystkich linii wpisywane są do księgi zwierząt zarodowych rasy pbz i traktowane jako jedna populacja hodowlana [7]. W tradycji hodowlanej rasy pbz na szczególne podkreślenie zasługuje działalność zlokalizowanego na Lubelszczyźnie Państwowego Ośrodka Hodowli Zarodowej w Tarnawatce – Gospodarstwo Hodowli Zarodo-

Tabela 1

Wyniki oceny użytkowości rozplodowej loch rasy wielkiej białej polskiej i polskiej białej zwislouchej na terenie działania PZHiPTCh „POLsus” Okręg Wschodni w 2017 r. (dane POLsus)

Rasa	Średnia liczba loch pod oceną	Liczba ocenianych miotów		Liczba prosiąt urodz. żywo (szt.)	Liczba prosiąt w 21. dniu (szt.)	Liczba sutoków lochy (szt.)	Wiek pierwszego oproszenia (dni)	Okres międzymiotu (dni)
		ogółem	pierwszych					
Wielka biała polska	226,9	440	106	12,36	10,75	14,70	349	165
Polska biała zwisloucha	86,7	157	48	12,83	11,20	15,44	349	167

Tabela 2

Średnie wyniki oceny przyżyciowej knurków i loszek rasy wielkiej białej polskiej i polskiej białej zwislouchej na terenie działania PZHiPTCh „POLsus” Okręg Wschodni w 2017 r. (dane POLsus)

Rasa	Liczba ocenionych osobników	Wiek w dniu oceny (dni)	Masa ciała w dniu oceny (kg)	Przyrost dzienny stand. (g)	Średnia grubość słoniny (mm)	Wysokość „oka” połędwicy (mm)	Udział mięsa w tuszy (%)	Indeks (pkt.)
Knurki								
wbp	45	179	127	713	9,0	55	59,8	117
pbz	35	167	119	745	8,7	54	58,6	118
Loszki								
wbp	779	171	112	676	10,3	56	58,1	118
pbz	166	168	110	679	10,1	55	57,8	117

wiej w Pukarzowie oraz gospodarstw indywidualnych położonych w rejonie Radecznicy i Jabłonia.

Zgodnie z aktualnymi założeniami programu hodowlano-produkcyjnego prowadzonego przez Polski Związek Hodowców i Producentów Trzody Chlewnej „POLsus” rasy wielka biała polska i polska biała zwisloucha należą do populacji matecznych o wysokiej wartości rozplodowej oraz optymalnej tucznej i rzeźnej [2]. Są to zwierzęta szybko rosnące i późno dojrzewające. Charakterystyczne dla tych ras są również cechy eksterieru. Świnie rasy wbp i pbz są duże, długie, średnio szerokie i głębokie, o płaskich bokach, szerokie w zadzie, z dobrze umięśnionymi szynkami [2].

Umieszczenie ras wbp i pbz na Liście Produktów Tradycyjnych oznacza, że populacje te powinny charakteryzować się również określonymi cechami użytkowymi, pozwalającymi na ich stabilne wykorzystanie w produkcji, a jednocześnie umożliwiającymi dostarczenie konsumentom mięsa kulinarnego i wędlin o odpowiedniej dostępności i powtarzalnej jakości. W tym aspekcie ważnym jest zapewnienie producentom tuczników tych ras materiału reprodukcyjnego o znanej i udokumentowanej wartości hodowlanej.

Tradycje hodowli ras wbp i pbz na Lubelszczyźnie są obecnie kontynuowane przez 15 hodowców indywidualnych. W tabelach 1. i 2. przedstawiono wybrane wartości cech użytkowości rozplodowej, tucznej i rzeźnej, jakie zanotowano u tych ras w roku 2017 na terenie działania PZHiPTCh „POLsus” Okręg Wschodni. Przedstawione parametry wskazują na dużą przydatność hodowlano-produkcyjną ras wbp i pbz, szczególnie w aspekcie produkcji krajowego surowca rzeźnego. Ważnym elementem w hodowli świń tych ras jest ich utrzymywanie w mniejszych stadach, w gospodarstwach rodzinnych, co pozwala zachować wysoką jakość etyczną, na którą coraz częściej zwracają uwagę krajowi nabywcy wieprzowiny i jej przetworów. O ile

jest to cenna właściwość w aspekcie jakości uzyskiwanego surowca rzeźnego, o tyle mniejsze stada nie są w stanie wytrzymać konkurencyjności ekonomicznej dużych ferm. Taka sytuacja powoduje coraz częstsze zastępowanie ras krajowych importowanymi mieszańcami hybrydowymi o wysokiej mięsności, lecz przeciętnej jakości mięsa. Tym bardziej należy podkreślić zasadność wykorzystania ras krajowych, szczególnie w odniesieniu do rosnącego patriotyzmu konsumenckiego.

Umieszczenie świń rasy wielkiej białej polskiej i polskiej białej zwislouchej na Liście Produktów Tradycyjnych województwa lubelskiego oznacza, że spełniają one wymogi dotyczące historycznie udokumentowanej tradycji hodowlanej, jak też odznaczają się szczególnymi cechami użytkowymi. O ich wyjątkowości stanowi fakt wykorzystania w hodowli krajowych typów świń (wielkiej polskiej długouchej, polskiej wielkouchej, małej polskiej ostrouchej) i wieloletnich, ukierunkowanych działań hodowców z regionu Lubelszczyzny. Przyjmując rok 1872 za początek ukierunkowanych działań hodowlanych na Lubelszczyźnie, należy podkreślić, że hodowla świń krajowego typu wielkiej białej i białej zwislouchej trwa w tym regionie już 146 lat. Należy również zauważyć, że obecnie produkowany surowiec rzeźny z ras wbp i pbz pozwala na uzyskanie wysokiej jakości surowca kulinarnego i wędlin, spełniających oczekiwania konsumentów.

Literatura: 1. Blicharski T., Książek P., Pospiech E., Migdał W., Jóźwik A., Poławska E., Lisiak D., 2013 – Aktualna wartość dietetyczna wieprzowiny, jej znaczenie w diecie i wpływ na zdrowie konsumentów. Opracowanie wyników badań laboratoryjnych. Praca zbiorowa. Polski Związek Hodowców i Producentów Trzody Chlewnej „POLsus”, Warszawa. 2. Blicharski T., Snopkiewicz M., 2017 – Wyniki oceny trzody chlewnej w 2016 roku. Polski Związek Hodowców i Producentów Trzody Chlewnej POLsus, Warszawa. 3. Dusogę Z., 1932 – Krótka charakterystyka ras trzody chlewnej. Przegląd

Hodowlany 4-5. **4. Hoser S.**, 1965 – Chów trzody chlewnej. Wyd. II. PWRiL, Warszawa. **5. Karczewska M.**, 1946 – Praktyczne wskazówki dla hodowców świń. Wyd. V, Warszawa-Kraków. **6. Kielanowski J.**, 1960 – Poradnik chowu świń. Wyd. III. PWRiL, Warszawa. **7. Mucha A., Różycki M.**, 2012 – Hodowla rasy wielkiej białej polskiej i polskiej białej zwisłouchiej w ujęciu historycznym. Wiadomości Zootechniczne 3, 9-18. **8. Nozdryn-Plotnicki J.**, 1964 – Hodowla świń rasy wielkiej białej polskiej na terenie woj. lubelskiego. Praca doktorska, Lublin. **9. Prawocheński R.**, 1927 – Hodowla świń. Tom I. Pochodzenie, pokrój i rasy. Nakładem Księgarni Rolniczej, Warszawa.

10. Rozporządzenie Ministra Rolnictwa z dnia 2 sierpnia 1956 r. w sprawie prowadzenia ksiąg zwierząt zarodowych oraz rejestru krów wyróżniających się wartością użytkową. Rozdz. IV „Księgi zarodowej trzody chlewnej”, 414-417 (Dz.U. nr 49, poz. 218). **11.** Rozporządzenie Ministra Rolnictwa z dnia 27 grudnia 1962 r. w sprawie prowadzenia ksiąg zwierząt zarodowych. Rozdz. IV Księgi zarodowej trzody chlewnej, 64-66 (Dz.U. nr 6, poz. 38). **12. Szulc W.**, 1961 – Zarodowa trzoda chlewna w Polsce. PWRiL, Warszawa. **13. Szulc K., Skrzypczak E.**, 2016 – Porównanie jakości mięsa rodzimych świń ras polskich i włoskich. Przegląd Hodowlany 1, 7-11.

„Osobowość Roku Świata Nauki 2018” – profesor Roman Niżnikowski (laudacja)

Trudno wyobrazić sobie większy honor dla polskiego naukowca niż otrzymanie prestiżowego tytułu „Osobowość Roku Świata Nauki 2018” – w wyjątkowym roku 100-lecia odzyskania przez Polskę niepodległości. I trudno zarazem byłoby wskazać do tej zaszczytnej godności innego człowieka nauki niż prof. dr hab. Roman Niżnikowski, który jest wybitnym badaczem w dziedzinie nauk rolniczych, doskonałym specjalistą z zakresu zootechniki, wytrawnym znawcą zagadnień związanych z hodowlą zwierząt, ale zarazem osobą wyróżniającą się na polu działań państwowych, wspólnotowych, społecznych, ekologicznych. Innymi słowy, Pan Profesor łączy w sobie najlepsze cechy i przymioty naukowca, obywatela, społecznika i patrioty.

Takie chwalebne postawy prezentowali wcześniej liczni naukowcy w okresie II Rzeczypospolitej, którzy pracę badawczą prowadzili równolegle z działaniami państwowymi, najpierw na rzecz zdobycia, a potem utrzymania i rozwijania niepodległego bytu Ojczyzny. Można śmiało powiedzieć, że przyznanie Profesorowi Romanowi Niżnikowskiemu tytułu „Osobowość Roku Świata Nauki 2018”, co nastąpiło pod koniec czerwca 2018 roku w Warszawie podczas Sympozjum Naukowego „ProEnergO”, to jubileuszowe nawiązanie do etosu ludzi nauki II Rzeczypospolitej. I to także – w tym szczególnym roku stulecia Niepodległej – wskazanie, że działalność naukowa, badawcza, dydaktyczna wyraża się najpełniej, gdy jest zarazem służbą na rzecz narodu i państwa. Bo bez nauki, bez tej intelektualnej podpory i edukacyjnego drogowskazu ani naród, ani państwo w pełni istnieć i rozwijać się nie mogą.

Organizatorzy V Sympozjum Naukowego „ProEnergO”, czyli Wydział Elektryczny Politechniki Częstochowskiej i Instytut Ochrony Środowiska – Państwowy Instytut Badawczy, tegoroczną debatę specjalistów przeprowadzili pod hasłem „Możliwości i Horyzonty Ekoinnowacyjności”. To niezwykle znamienne w kontekście uhonorowania Profesora Romana Niżnikowskiego, bo właśnie tymi słowami można by najkrócej scharakteryzować jego pracę naukową i służbę społeczną. Szerokie możliwości i horyzonty, przy jednocze-



snym skupieniu się na innowacyjności i nowoczesnej ekologii, to „znak firmowy” i wizytówka Pana Profesora. Do tego trzeba dopisać jeszcze jedną, niezwykle ważną charakterystykę: postawę społecznikowską, zaangażowanie w polskie sprawy i patriotyzm, także w wymiarze zawodowym, naukowym.

Życiowe losy Romana Niżnikowskiego splecione są nierozdzielnie z najważniejszymi datami i wydarzeniami w historii Polski. Jest w tym swoista symbolika, którą tym łatwiej odczytać w roku 100-lecia odzyskania przez Polskę niepodległości, kiedy ze szczególną uwagą wspominamy trudne, burzliwe dzieje Polski i Polaków. Droga osobista i zawodowa laureata wyróżnionego tytułem „Osobowość Roku Świata Nauki 2018” to zarazem istotna część drogi do polskiej niepodległości.

Roman Niżnikowski przyszedł na świat w Warszawie w 1953 roku – zaledwie kilka miesięcy po śmierci Józefa Stalina, w kulminacyjnej fazie komunistycznego, stalinowskiego totalitaryzmu. Naukę w szkole średniej rozpoczął w roku 1968 – w dusznej atmosferze Marca’68, kryzysu politycznego PRL zapoczątkowanego wolnościowymi demon-