

مجلة الجمعية العلمية للإرشاد الزراعي - مجلد ١٧ - ١ - ٢٠١٣  
تنفيذ الريفيات للتوصيات الموصى بها لحفظ وتصنيع بعض الخضر والفاكهة

في قريتين مصريتين

د.شيرين ماهر واكد      د.فاطمة مصطفى حسن      د.عزة عبد الكريم الجزائر  
باحث أول      باحث أول      باحث  
معهد بحوث الإرشاد الزراعي والتنمية الريفية، مركز البحوث الزراعية

المستخلص

استهدفت هذه الدراسة التعرف على مستوى تنفيذ الريفيات المبحوثات للتوصيات الموصى بها لحفظ وتصنيع بعض الخضر والفاكهة. وكذلك التعرف على أهم المصادر التي تستقى منها الريفيات المبحوثات معلوماتهن عن حفظ وتصنيع الخضر والفاكهة، وأيضاً التعرف على أهم الطرق الإرشادية التي تفضلها الريفيات المبحوثات للحصول على معارف ومهارات حفظ وتصنيع الخضر والفاكهة.

وقد أجريت الدراسة بمحافظتين اختيرت عشوائياً من مناطق تتباين جغرافياً وهما محافظتى سوهاج والدقهلية، كما تم اختيار قرية واحدة من مركز واحد اختير عشوائياً بكل محافظة، أما عينة الدراسة فقد بلغ حجمها ٢٠٠ مبحوثة تمثل نسبة قدرها ٥% اختيرت عشوائياً من زوجات الزراع بكل قرية، هذا وقد جمعت بيانات الدراسة عن طريق استمارة استبيان بالمقابلة الشخصية بعد إعدادها واختبارها مبدئياً، واستخدم فى عرض نتائج الدراسة التكرارات والنسب المئوية.

وكانت أهم نتائج الدراسة ما يلى:

- ٧٧,٢ % من المبحوثات بقرية برديس كان مستوى تنفيذهن متوسطاً بالنسبة للتوصيات الخاصة بتجميد البامية، بينما كان مستواهن منخفضاً بنسبة ٧٨,٤ % بقرية بشمس بالنسبة للتوصيات الخاصة بتجميد ورق العنب.
- مستوى تنفيذ المبحوثات كان ما بين متوسط وضعيف بالنسبة للتوصيات الخاصة بتجفيف كل من البامية والملوخية بكلا القريتين.
- جميع المبحوثات بقرية برديس كان مستوى تنفيذهن منخفضاً بالنسبة للتوصيات الخاصة بتجميد الفاكهة .
- ٥٨,٤ % من المبحوثات بقرية برديس كان مستوى تنفيذهن منخفضاً بالنسبة للتوصيات الخاصة بتجفيف البلح، بينما كان جميع المبحوثات بقرية بشمس مستوى تنفيذهن منخفضاً بالنسبة للتوصيات الخاصة بتجفيف البلح والعنب.
- كان مستوى تنفيذ المبحوثات ما بين ضعيف ومتوسط بالنسبة للتوصيات خاصة بتصنيع الصلصة.
- ٦٦,٧ % من المبحوثات بقرية بردس كان مستوى تنفيذهن منخفضاً بالنسبة للتوصيات خاصة بتصنيع المربى.

- ١٩% من إجمالي المبحوثات تستقى كانت معلوماتهن عن حفظ وتصنيع الخضر والفاكهة عن طريق القنوات الفضائية.

- ٥٧,٥% من المبحوثات كانت تفضل الإيضاح العملي بالمشاهدة كطريقة للحصول على معارف ومهارات لحفظ وتصنيع الخضر والفاكهة.

لذلك نوصي بأنه يجب ضرورة الاهتمام بالبرامج الإرشادية التدريبية للريفات في مجال حفظ وتصنيع الخضر والفاكهة للحصول على منتجات غذائية ذات جودة عالية للمنافسة التسويقية مما يحقق الحصول على دخل عالي للأسرة الريفية .

### المقدمة والمشكلة البحثية:

أسفرت أزمة الغذاء منذ بدايات عام ٢٠٠٦ عن ارتفاع أسعار سلع الغذاء الرئيسية بمعدلات غير مسبوقه وبصورة متواترة، تزامن مع هذه الأزمة ومتأثراً بها ارتفاعاً حاداً في أسعار سلع أخرى ذات أهمية في الأنماط الغذائية حتى لفئات محدودى الدخل. وتستلزم مواجهة هذه الأزمة الراهنة للغذاء وتداعياتها مراجعة جذرية لما يطبق في سياسات التنمية الزراعية، بهدف دعم مسيرة هذه التنمية وتوجيه استخدام الموارد المتاحة لزيادة القدرة على الاعتماد على الذات في توفير الاحتياجات من سلع الغذاء عن طريق الحفظ والتصنيع، كما تشير الإحصائيات المتاحة إلى أن الأنماط الغذائية السائدة في المجتمع المصري بها العديد من أوجه القصور حيث يحدث اختلال في التوازن الغذائي بانخفاض المتناول من العناصر الصغرى مثل فيتامين أ، و ج، وكل من الحديد والزنك والكالسيوم، ونتيجة لذلك فقد تضمنت توجيهات الإستراتيجية الإنمائية توجيهاً لتحسين مستويات التغذية وتطوير أنماط الغذاء، وذلك بوضع السياسات وتصميم البرامج المشجعة على زيادة الإنتاج المحلى من سلع الغذاء عالية القيمة الغذائية وخاصة سلع الوقاية من الأمراض التي منها الخضر والفاكهة (إستراتيجية التنمية الزراعية المستدامة، ٢٠٠٩).

كما أوضح تقرير المنظمة العربية للتنمية الزراعية (٢٠١١) أن إمكانية الحصول على الغذاء تمثل جانب الطلب وتقاس بقدرة الأفراد على تدبير احتياجاتهم من السلع الغذائية وفق إمكاناتهم المادية والعوامل المؤثرة على إمكانية الحصول عليها كأسعار السلع الغذائية، ودخول الأفراد، والنمو السكاني، ونمو إنتاج الغذاء. ويؤكد التقرير على أن الأسعار تؤثر بصورة مباشرة على إمكانية حصول المستهلك على الغذاء وبخاصة عند الفئة ذات الدخل المحدود، وعلى مستوى الوطن العربي ارتفعت الأرقام القياسية لأسعار معظم السلع الغذائية بين عامي ٢٠٠٩، و ٢٠١٠ نتيجة لارتفاع الأسعار عالمياً بسبب نقص المعروض منها كمحصلة للظروف المناخية غير المواتية، وكذلك لارتفاع الطلب عليها نتيجة للزيادات السكانية المتلاحقة، وتغيير الأنماط الاستهلاكية، كما انخفضت إنتاجية الخضر والفاكهة خلال عامي ٢٠١٠، و ٢٠١١ انخفاضاً ملحوظاً حيث أنها أكثر السلع الغذائية تتأثراً بالتغيرات المناخية. ولمواجهة الارتفاع في أسعار السلع الغذائية اتخذت الدول العربية العديد من الإجراءات منها إعداد وتنفيذ البرامج الخاصة بالأمن الغذائي، والمشروعات المدرة للدخل.

وحيث أن قطاع الزراعة من أهم القطاعات التي تتأثر بالتغيرات المناخية، التي تؤثر على إنتاجية المحاصيل لأنها تلعب دوراً كبيراً في معدلات وانتشار الإصابة بالآفات بجميع أنواعها، حيث أن لكل آفة ظروفاً معينة تسمح هذه الظروف بحدوث أو عدم حدوث الإصابة بهذه الآفة في وقت معين، من هنا فإن العوامل الجوية هي العامل المحدد لإتمام دورة حياة آفة معينة في وقت معين، كذلك فإن تأثير درجة الحرارة على الأمراض النباتية يكون من خلال تأثيره

على كل من العائل النباتي والمسبب المرضي، كما أشارت بعض الدراسات أن الفطر المسبب لمرض الندوة المتأخرة في الطماطم يتكاثر بكثرة في حالة الرطوبة العالية، ودرجات حرارة ما بين ٢٢ إلى ٢٧م، كما أن العديد من مسببات أمراض الجذور تحدث إصابة للنبات عند توافر الرطوبة العالية. لذا يجب علينا أن ننتبه لهذه الجانب وما يترتب عليه من تأثيرات على المحصول، حيث أن من التأثيرات السلبية لهذه التغيرات أدت إلى ارتفاع أسعار بعض المحاصيل بصورة جنونية خاصة الخضر والفاكهة (المجلة الزراعية، ٢٠١٢).

لذا يجب سرعة المبادرة إلى وضع برامج قومية لمواجهة الآثار السلبية للتغيرات المناخية، وبالتالي تعويض النقص في المحاصيل الناتج عن التغيرات في المناخ جزئياً أو كلياً، وحيث أن حفظ وتصنيع المواد الغذائية يساعد على المحافظة على مستوى الأسعار للخامات الزراعية وتحويلها إلى منتجات لها قيمة اقتصادية خاصة مع ظروف التغير المناخي وارتفاع أسعار الخضر والفاكهة، كما أنها تكون سهلة الإعداد في تغذية الأسرة.

وتلعب الخضروات دوراً أساسياً مع الفاكهة في تزويد الجسم بالمعادن الضرورية والفيتامينات والألياف، والتي لا تتوفر في كميات كبيرة من الأطعمة النشوية كثيرة التناول، كما أنها مغذية وتقي الجسم من الأمراض فعلى سبيل المثال نجد أن ثمرة الطماطم تحتوى على الليكوبين وهو مضاد للسرطان، ومضاد للمواد الكيميائية الضارة بالأوعية الدموية للقلب (منظمة الأغذية والزراعة، ٢٠٠٩).

وبالرغم من أن الخضر والفاكهة منتجات موسمية إلا أنه يمكن حفظها على مدار السنة في صور مختلفة كمجففات ومخللات أو مجمدات أو عصائر أو مركزات، وذلك لتقليل الفاقد الكمي منها الناتج عن فسادها، وكذلك لتقليل حدوث إصابتها بالميكروبات، وبذلك يمكن الاستفادة منها في وقت وفرتها وانخفاض أسعارها، بل إنه بحفظ وتصنيع الخضر والفاكهة نستطيع للانتفاع بها وقت الحاجة إليها، فمثلاً الطماطم لها مواسم تكثر فيها بحيث يقل سعرها ومواسم أخرى يشح وجودها فيرتفع ثمنها، فلو أنها حفظت على هيئة صلصة لأمكن استخدامها بدل من شراء الثمار بأسعار مرتفعة، كما أنه بحفظ وتصنيع الفاكهة نستطيع أن نأكل الفاكهة الواحدة على عدة صور وفي أوقات غير مواسمها، كما أن التصنيع يلبي ذوق المستهلك حيث أن بعض الأفراد لا يستطيع تناول منتج بحالته الطبيعية إلا إذا صُنِع (شعشع، ٢٠٠٦).

إن تصنيع الخضر والفاكهة يؤدي إلى تقليل فرص التلف والفساد مع التنسيق بين مواسم ومواقع الإنتاج، ومواسم وأماكن التسويق خاصة مع التغيرات المناخية وارتفاع أسعارها، مما يجعل تسويقها بصورة اقتصادية توفر الاحتياجات الغذائية للمواطنين ومن ثم المساعدة على تحسين حالتهم الغذائية، كما يساعد حفظ وتصنيع الخضر والفاكهة على المحافظة على مستوى الأسعار للخامات الزراعية وتحويلها إلى منتجات لها قيمة اقتصادية خاصة مع ظروف التغير المناخي، وارتفاع أسعارها، كما أنها تكون سهلة الإعداد في تغذية الأسرة.

لذا يعتبر الهدف الرئيسي من عمليات حفظ وتصنيع الأغذية هو المحافظة على جودة الغذاء، وعلى قيمته الغذائية، وسلامته من الناحية الصحية من وقت حصاده حتى وقت استهلاكه، ويتطلب ذلك السيطرة على التفاعلات المسببة للفساد وجعل الظروف داخل الغذاء غير ملائمة لنشاطها، وهكذا يمكن إطالة فترة صلاحية الغذاء للاستهلاك بحيث يمكن تواجده في غير موسمه أو على مدار العام كله. وتعتبر الخضر والفاكهة من أكثر المحاصيل احتياجاً للتجهيز والتصنيع لقابليتها للتلف السريع، وفي نفس الوقت لإمكان تصنيعها لمنتجات عديدة متنوعة.

وحيث أن جودة الغذاء تتأثر بالضرر الذى ينتج من بعض التفاعلات الطبيعية والكيميائية أو الحيوية، ونمو الأحياء الدقيقة، وبالتالي تعرضه للفساد، لذا كان حفظ الأغذية هو الإجراءات التى تتخذ لمنع هذا الفساد (لوك، ١٩٩٦). وقد ذكر حماد، وكشك (٢٠٠٧) أن تحويل المنتجات الزراعية إلى منتجات غذائية يعتبر إيجاد طلب جديد على المنتجات الزراعية وبالتالي سوقها، كما أن تصنيع المنتجات الزراعية وتحويلها إلى صورة أكثر قابلية للتخزين يؤدي إلى تقليل الفاقد من هذه المنتجات، و توفير السلع الغذائية على مدار السنة، وبالتالي تحقيق الأمن الغذائي، كما ذكرنا أن من السمات الرئيسية للتصنيع الغذائي في الريف المشاركة الفعالة للمرأة الريفية في التنمية المستدامة والتي تساعد على زيادة دخل الأسرة مما يساعد على تحسين حالتها الاقتصادية والاجتماعية.

وتشمل عمليات حفظ وتصنيع الخضر والفاكهة مجموعة من الخطوات المتتالية التي تتعاقب لتحويلها إلى منتجات أكثر عمراً وأكثر صلاحية للإنسان وحيث يمكن استخدامها على مدار العام، وفي أماكن غير أماكن إنتاجها، ويتم حفظ الخضر والفاكهة بالتجفيف عن طريق خفض ما تحتويه من رطوبة، وبالتالي ترتفع نسبة المواد الصلبة إلى الحد الذى يحد من نشاط معظم الأحياء الدقيقة مع عدم الإضرار بصفات المادة الغذائية مثل اللون أو القيمة الغذائية كلما أمكن، وعلى هذا الأساس تجفف الخضر إلى أن تصل نسبة الرطوبة بها حوالى ٤-٦%، فى حين تجفف الفاكهة إلى أن تصل ١٦-٢٤% رطوبة؛ وذلك لإحتواء الفاكهة على نسبة مرتفعة من المواد الصلبة الذائبة حيث تعمل كعامل حفظ وتؤدي إلى وقف نمو الكائنات الحية. ومصدر الحرارة المستخدم فى التجفيف إما أن يكون طبيعياً كالشمس، أو صناعياً كما هو الحال فى المجففات الصناعية، وعموماً التجفيف المستخدم فى الريف يكون تجفيف طبيعى، حيث يتم تعريض المواد الغذائية لأشعة الشمس والحركة الطبيعية للهواء للتخلص مما بها من رطوبة زائدة والوصول إلى النسبة المطلوبة بعد التجفيف (عليان، ١٩٩٧).

فعملية التجفيف عبارة عن إزالة معظم الماء من الأغذية لإطالة عمرها التخزينى، وزيادة قيمتها الغذائية، ولابد من مراعاة الشروط الصحية أثناء عملية التجفيف، حيث أن المعالجة بالماء الساخن أو البخار يمنع حدوث تغيرات فى اللون، والنكهة، والنسيج أثناء تخزين الخضروات، والفاكهة المجففة وذلك بتسخينها لمدة قصيرة ( منظمة الأغذية والزراعة، ٢٠٠٤).

وقد ذكر حلابو، وبخيت (٢٠١٠) أن الخامات الغذائية تحتاج إلى العديد من العمليات التى يجب أن تتم عليها حتى تصبح فى الصورة الملائمة لعمليات التصنيع أو الحفظ ومنها اختيار الصنف المناسب، كذلك يجب اجراء عملية الفرز بهدف استبعاد الثمار التالفة والمصابة أو غير الناضجة، وهذه الخطوة من الخطوات الهامة والمؤثرة على جودة المنتج النهائى فعلى سبيل المثال فى حالة تصنيع صلصة الطماطم فإن الصلصة الناتجة من ثمرة واحدة تالفة تسبب تلف الصلصة الناتجة من مائة ثمرة سليمة. وتعتبر عملية السلق من الخطوات الهامة جداً خاصة بالنسبة للخضروات حيث يحقق فوائد عديدة أهمها التخلص من الهواء الموجود فى المسافات البينية فى أنسجة الثمار وبالتالي تلافى تفاعلات الأكسدة التى قد تنتج عن أكسجين الهواء الجوى، ووقف الأنزيمات التى قد تؤثر على لون وطعم وقوام المادة الغذائية، والقضاء على عدد كبير من الأحياء الدقيقة الملوثة للمادة الغذائية بتأثير درجة حرارة السلق، والتخلص من المواد المخاطية التى تحتوى عليها بعض بعض الخضر مثل البامية، والتخلص من بعض المواد التى تكسب الخضر المحفوظة طعماً غصاً غير مقبول، وتختلف مدة السلق تبعاً لنوع الخضر المراد حفظها. أما بالنسبة للفاكهة فإن عملية السلق تكون غير مرغوبة حيث تؤدي إلى فقد كبير فى محتواها من المواد السكرية، والمواد

المسئولة عن الطعم واللون والرائحة، وإذا كان لابد من إجراء عملية السلق فيجب أن يتم ذلك في محلول سكرى بدلاً من الماء.

وقد أكدت نتائج الدراسات التي أجرتها المنظمة العربية للتنمية الزراعية (١٩٩٩) أن المرأة تشكل أكثر من نصف القوى العاملة في القطاع الزراعي بالريف، وأنها محور التنمية الريفية المستدامة في كثير من الدول النامية، كما أكدت نتائج هذه الدراسات أن نجاح الجهود المبذولة لتحقيق التنمية المستدامة تعتمد بشكل أو بآخر على درجة التطوير في تأهيل المرأة والإرتفاع بمهاراتها ودعمها بالخبرات والخدمات والتي تساعد وتساهم في تطويرها في تحقيق الدخل الكافي وتحسين أحوالها. فالمرأة الريفية بممارستها للصناعات الغذائية تفيد نفسها وأسرته ومجتمعها، حيث أن مثل هذه الصناعات تساعد على تحسين الحالة الغذائية لها ولأسرتها، وقد تكون سبيل لزيادة دخلها فضلاً عن دمج المرأة الريفية في العملية الإنتاجية للاستفادة بها كأحد عناصر الإنتاج.

وقد تبين من دراسة محمد، وشحاته (٢٠٠٣) أن قيام الريفيات بالمحولات ببعض الأنشطة الإنتاجية كان مرتفعاً فيما يتعلق بثلاثة عشر نشاطاً إنتاجياً صغيراً كان منها تصنيع صلصة الطماطم، وتجفيف البامية والملوخية، في حين كانت مشاركتهن متوسطة فيما يتعلق بأربعة عشر نشاطاً إنتاجياً منها تجفيف البلح، وتجفيف البقوليات، في حين كان هناك أربع وعشرون نشاطاً إنتاجياً تقوم به المحولات بدرجة منخفضة منها تصنيع المربات.

مما سبق يتضح أهمية التعرف على مدى تنفيذ الريفيات بالمحولات للتوصيات الموصى بها لحفظ وتصنيع الخضر والفاكهة؛ حتى يمكن الإرتقاء بالأساليب الفنية ومستوى الجودة للصناعات الغذائية، وتطوير وتحديث هذه الأساليب، والحد من الممارسات التصنيعية غير السليمة، والمساهمة في توفير منتجات تتوافر بها عناصر الجودة والسلامة الصحية، كذلك تقليل الإنفاق على هذه المحاصيل وقت غلائها، ولتوفير الاحتياجات الغذائية من هذه المحاصيل طوال السنة والحد من سوء ونقص التغذية الناتج عند عدم توفر هذه الأغذية أو ارتفاع أسعارها، حيث أن المرأة الريفية لها دور هام في هذا المجال. وحيث أن الخضروات والفاكهة لا تتوافر بصورة طازجة وبأسعار مناسبة إلا في موسمها، وأن كميات كبيرة منها لايزال يفقد بسبب الفساد، لذلك فعلى الإنسان محاولة حفظها لمدة طويلة خاصة أن التغيرات المناخية الحالية قد تكون سبباً ضرورياً لحفظها حفظاً جيداً.

ومن هنا جاءت فكرة هذه الدراسة وهي التعرف على مدى تنفيذ الريفيات بالمحولات للتوصيات الموصى بها لحفظ وتصنيع بعض الخضر والفاكهة؛ لتكون متوفرة لديها طوال العام مما لا يؤثر على ارتفاع أسعارها في بعض المواسم على الحالة الغذائية لأفراد الأسرة، وتشجيع المرأة الريفية على ممارستها حيث أن التصنيع بالمنزل يعطى الإطمئنان للأسرة لتوفير المبالغ الباهظة لشرائها في أوقات ارتفاع أسعارها، فضلاً عن التأكد من سلامة المنتجات الغذائية صحياً، وقد رأينا كيف أثرت التغيرات المناخية على انتاجية المحاصيل هذا العام مثل محصول الطماطم، بالإضافة إلى كثير من الخضر والفاكهة، كما أن دعم وتنمية الصناعات الغذائية في الريف قد يساهم في خلق فرص عمل جديدة وتحسين مستويات الدخل، بالإضافة إلى الاكتفاء الذاتي للأسرة من هذه الصناعات، وتحسين أحوال المرأة الريفية وتمكينها من المشاركة الإيجابية لتحسين أحوال أسرتها غذائياً، وذلك عن طريق توفير منتجات تتوافر لها عناصر الجودة والسلامة الصحية، بالإضافة إلى المساهمة في تقليل الفاقد والتالف من هذه المحاصيل.

**الأهمية التطبيقية للدراسة:**

تتمثل الأهمية التطبيقية لهذه الدراسة في كونها أحد الإسهامات العلمية التي تحاول التعرف مدى تنفيذ الريفيات المبحوثات الأساليب الموصى بها لحفظ وتصنيع الخضر والفاكهة، خاصة وأن هذه الدراسة مواكبة لاهتمام استراتيجية التنمية المستدامة ٢٠٣٠ بدراسة سلوك المرأة الريفية في مجال تصنيع الغذاء، كما أن ذلك قد يساعد المسؤولين عن العمل الإرشادي في وضع وتنفيذ برامج إرشادية موجهة للمرأة الريفية من أجل رفع مستوى معارفها ومهاراتها بالتوصيات الفنية الخاصة بحفظ وتصنيع بعض الخضر والفاكهة ومتطلبات تنمية مشاركتها عن طريق تخطيط وتنفيذ برامج إرشادية وتدريبية مناسبة لها. لذلك تم اختيار قرية من قرى محافظات الوجه القبلي، وقرية من قرى محافظات الوجه البحري وذلك للتعرف على تباين الأساليب التي تتبعها الريفيات لحفظ وتصنيع الخضر والفاكهة في كل قرية.

#### أهداف الدراسة:

استهدفت هذه الدراسة التعرف على مستوى تنفيذ الريفيات المبحوثات للتوصيات الموصى بها لحفظ وتصنيع بعض الخضر والفاكهة بقريتين مصريتين وذلك من خلال الأهداف الفرعية التالية:

١. التعرف على مستوى تنفيذ الريفيات المبحوثات للتوصيات الموصى بها لحفظ بعض الخضر بالتجميد والتجفيف لكل قرية على حدة.
٢. التعرف على مستوى تنفيذ الريفيات المبحوثات للتوصيات الموصى بها لحفظ بعض الفاكهة بالتجميد والتجفيف لكل قرية على حدة.
٣. التعرف على مستوى تنفيذ الريفيات المبحوثات للتوصيات الموصى بها لتصنيع بعض الخضر والفاكهة لكل قرية على حدة.
٤. التعرف على أهم المصادر التي تستقى منها الريفيات المبحوثات معلوماتهن عن حفظ وتصنيع الخضر والفاكهة.
٥. التعرف على أهم الطرق الإرشادية التي تفضلها الريفيات المبحوثات للحصول على معارف ومهارات حفظ وتصنيع الخضر والفاكهة.

#### الطريقة البحثية

##### منطقة الدراسة والعينة

اجريت هذه الدراسة في محافظتي سوهاج والدقهلية، نظراً لأنهما من أكبر محافظات الجمهورية من حيث عدد السكان، حيث تعتبر محافظة سوهاج ثاني محافظات الوجه القبلي من حيث عدد السكان بعد محافظة قنا حيث تمثل ٥,٢ % من إجمالي عدد السكان، وتعتبر محافظة الدقهلية ثاني محافظات الوجه البحري بعد محافظة القاهرة حيث تمثل ٦,٩ % من إجمالي عدد السكان بجمهورية مصر العربية ( الجهاز المركزي للتعبئة العامة والإحصاء، ٢٠١٠ )

وقد تم اختيار مركز بكل محافظة منهما بطريقة عشوائية، وعلى نفس المنوال تم اختيار قرية بكل مركز. وبذلك تشكلت منطقة الدراسة من قرينتين هما قرية بشمس بمركز السنبلالوين بمحافظة الدقهلية، وقرية برديس بمركز البلينة بمحافظة سوهاج.

وقد تم تحديد حجم العينة وفقاً لكسر المعاينة (بركات، ٢٠٠٠) وهو ٥% من زوجات الزراع المسجل أسمائهم بسجلات الجمعية الزراعية، والبالغ عددهم ٢٤٦٠ أسرة بقرية برديس، ١٥٨٠ أسرة بقرية بشمس. وقد تم استبعاد استمارتين لعدم دقة بياناتهما ليصبح حجم العينة ٢٠٠ مبحوثة حيث توزعت العينة كما يلي: ١٢٠ مبحوثة من قرية برديس، و ٨٠ مبحوثة من قرية بشمس، ومن ثم بلغ حجم العينة تم سحبها بطريقة عشوائية منتظمة. وقد تم جمع البيانات الميدانية باستخدام الإستبيان بالمقابلة الشخصية وذلك بعد اختباره مبدئياً بمقابلة ٢٠ مبحوثة بقرية الإعلام بمركز الفيوم بمحافظة الفيوم، وبعد إجراء التعديلات والتأكد من صلاحية الاستمارة فى شكلها النهائى للغرض الذى أعدت من أجله تم جمع البيانات خلال شهرى سبتمبر وأكتوبر ٢٠١٢. وقد اشتملت الاستمارة على البيانات التالية:

١- التوصيات الموصى باتباعها لحفظ كل من البامية الخضراء، والفاصوليا والبسلة، وورق العنب، وعجينة الثوم بالتجميد.

٢- التوصيات الموصى باتباعها لحفظ كل من البامية والملوخية بالتجفيف.

٣- التوصيات الموصى باتباعها لحفظ الفاكهة بالتجميد، وحفظ كل من البلح والعنب بالتجفيف.

٤- التوصيات الموصى باتباعها عند تصنيع صلصة الطماطم، وعمل المخلات، وتصنيع المربى.

٥- المصادر التى تستقى منها الريفيات المبحوثات معلوماتهن عن حفظ وتصنيع الخضر والفاكهة.

٦- الطرق الإرشادية التى تفضلها الريفيات المبحوثات للحصول على معارف ومهارات حفظ وتصنيع الخضر والفاكهة.

وبعد جمع البيانات تم تفرغها وتحليلها باستخدام العرض الجدولى بالتكرارات والنسب المئوية.

المعالجة الكمية للبيانات

١- تم حصر عدد المبحوثات اللاتى تقوم بحفظ وتصنيع كل منتج على حدة، وقد اعطيت درجة واحدة لكل خطوة تنفذها المبحوثة بأسلوب صحيح، وصفر للخطوة التى لا تنفذها، وتم جمع عدد المبحوثات اللاتى تنفذ كل خطوة على حدة، وحساب النسبة المئوية لهن. وقد تم جمع الدرجات التى حصلت عليها كل مبحوثة وفقاً للمقياس السابق، وقسمت هذه الدرجات إلى ثلاث مستويات متساوية فى الطول وفقاً للمدى النظرى لتوصيات كل منتج كما هو موضح فى الجدوال ٣، ٥، و ٧ وذلك أمكن حساب مستوى تنفيذ المبحوثات للتوصيات المتعلقة بكل منتج.

٢- كما تم حصر المصادر التى تستقى منها الريفيات المبحوثات معلوماتهن عن حفظ وتصنيع الخضر والفاكهة، وقد أعطيت درجة لكل مصدر ثم جمع تكرار كل مصدر من المصادر، وحساب النسبة المئوية لتكرار كل مصدر، ثم تم ترتيبها تنازلياً وفقاً لذلك.

٣- أيضاً تم حصر الطرق الإرشادية التى تفضلها الريفيات المبحوثات للحصول على معارف ومهارات حفظ وتصنيع الخضر والفاكهة، وأعطيت درجة لكل مصدر ثم جمع تكرار كل مصدر من المصادر، وحساب النسبة المئوية لتكرار كل مصدر، ثم تم ترتيبها تنازلياً وفقاً لذلك. وقد استخدم التكرار والنسب المئوية لعرض نتائج الدراسة

#### النتائج ومناقشتها

أولاً: توزيع الريفيات المبحوثات وفقاً لتنفيذهن للتوصيات الموصى بها لحفظ بعض الخضر بالتجميد

## والتجفيف ومستوي تنفيذهن للتوصيات :

### ١- توزيع الريفيات المبحوثات وفقاً لتنفيذهن للتوصيات الموصى بها لحفظ بعض الخضر بالتجميد:

أوضحت البيانات الواردة بالجدول رقم (١) ٨٥,١% من المبحوثات بقرية برديس محافظة سوهاج، و ٨٤% بقرية شمس محافظة الدقهلية لايقمن بتنفيذ التوصية الخاصة بضرورة غمر قرون البامية بعد تجهيزها فى ماء مغلى لمدة ٣ دقائق مع إضافة عصير ليمون، مما يدل على ضعف مستوى تنفيذ المبحوثات فى كلا القرينتين بالنسبة لهذه التوصية. حيث أوصى النجوى (٢٠٠٨) بضرورة بغسل ثمار البامية بعد تجهيزها ثم وضعها فى مصفاة تغطس فى ماء يغلى لمدة ثلاث دقائق ثم تغسل بماء بارد به ملح ليمون بتركيز ٢% وذلك لإزالة مخاطها. كما تبين من البيانات الواردة بنفس الجدول أن ٨٧,٣% من المبحوثات بقرية برديس، و ٥٦% بقرية شمس لايقمن بتنفيذ التوصية الخاصة بضرورة شطف القرون بماء بارد بعد الغلى، فى حين أن الماء البارد مهم لإزالة آثار الحرارة العالية وعدم إعطاء طعم غير مقبول للمنتج.

ويلاحظ من الجدول رقم (١) أيضاً أن جميع المبحوثات بقرية برديس كن لا يقمن بتجميد الفاصوليا ولا البسلة الخضراء، فى حين وجد أن ٣٨ مبحوثة بقرية شمس يقمن بتجميد الفاصوليا والبسلة الخضراء، وأن ٦٥,٨% منهن لايقمن بتنفيذ التوصية الخاصة بضرورة سلق الفاصوليا أوالبسلة الخضراء لمدة ٣-٥ ق قبل التجميد وذلك لتحسين صفات المنتج وأيضاً لوقف نشاط الإنزيمات المؤكسدة أثناء التجميد.

أما بالنسبة لتجميد ورق العنب فقد تبين أن مبحوثتان فقط بقرية برديس من إجمالى المبحوثات تقومان بتجميد ورق العنب وكانتا لاتقومان بسلق أوراق العنب على درجة ٧٥- ٨٠ م لمدة ٢ ق، حيث كانتا تقوم بسلق الأوراق على درجة حرارة ومدة أكثر من ذلك، كما تبين أنهما كانتا تقومان بحفظ أوراق العنب بالتجميد فى ورق الجرائد، فى حين يحتوى ورق الجرائد على مادة الرصاص المضرة بالصحة وخاصة أنه يكون ملاصق لأوراق العنب المبللة، كما تبين أن ٣٢ مبحوثة بقرية شمس كانت تقوم بتجميد ورق العنب، وأن ٧٨,١% منهن لاتقوم بتنفيذ التوصية الخاصة بسلق أوراق العنب على درجة ٧٥- ٨٠ م لمدة ٢ ق. كما تبين أن ٨١,٣% من المبحوثات بقرية شمس لاتقوم بتنفيذ التوصية الخاصة بضرورة شطف أوراق العنب بعد السلق بماء بارد، مما يدل على ضعف مستوى تنفيذ المبحوثات لهذه التوصية بقرية شمس. كما تبين أيضاً من الجدول رقم(١) أن ٦٨,٨% من المبحوثات كن يقمن بتنفيذ التوصية الخاصة بضرورة استخدام أكياس بلاستيك بيضاء لم يسبق استخدامها لتعبئة أوراق العنب.

وبالنسبة لتجميد عجينة الثوم فقد تبين من الجدول رقم(١) أن جميع المبحوثات بقرية برديس يقمن بتنفيذ التوصيات الخاصة بتجميد عجينة الثوم، فى حين تبين أن ٨٦,٢% من المبحوثات بقرية شمس يقمن بتنفيذ كل من التوصية الخاصة بأهمية اختيار الأصناف ذات الرؤوس الكبيرة، والتوصية الخاصة بضرورة تقشير الفصوص قبل الهرس، حيث تبين أن بعض المبحوثات تقوم بفرم الثوم وهو جديد بقشره، فى حين أن تجميد الثوم بعد أن يجف يزيد من تركيز الزيوت الطيارة به، وبالتالي يكون ذو نكهة جيدة كما يجب إزالة قشره. كما تبين أن ٢٧,٦% من المبحوثات لايقمن بتنفيذ التوصية الخاصة بإضافة الملح لعجينة الثوم قبل التجميد حيث يعتبر الملح مادة حافظة. ويلاحظ عدم سلق الثوم وذلك للمحافظة على الزيوت الطيارة المكونة للطعم.

مما سبق يتضح اختلاف تنفيذ المبحوثات لبعض التوصيات الخاصة بحفظ الخضر بالتجميد فى كلا القرينتين.



## ٢- توزيع الريفيات المبحوثات وفقاً لتنفيذهن للتوصيات الموصى بها لحفظ بعض الخضر بالتجفيف:

اظهرت البيانات الواردة بالجدول رقم (٢) أن أكثر من نصف المبحوثات بنسبة ٥٤,٧% بقرية برديس يقمن بتنفيذ التوصية الخاصة بضرورة اختيار القرون الكبيرة أو المتوسطة للتجفيف، وذلك لقلة تصافى الثمار الصغيرة، في حين تبين أن ٧٥,٤% من المبحوثات بقرية بشمس لا يقمن بتنفيذ هذه التوصية، كما تبين أن ٩٩,١% من المبحوثات بقرية برديس يقمن بتنفيذ التوصية الخاصة بفصل أعناق القرون قبل التجفيف مقابل ٣٧,٧% من المبحوثات بقرية بشمس، وأن ٩٦,٢% من المبحوثات بقرية برديس مقابل ١١,٥% من المبحوثات بقرية بشمس يقمن بغسل قرون البامية قبل التجفيف، كما تبين أن جميع المبحوثات بكلا القرينتين لا تقوم بسلق البامية أو تعريضها لبخار الماء قبل التجفيف. في حين أكد شعيشع (٢٠٠٩) على أهمية تعريض القرون قبل التجفيف للبخار لمدة خمس دقائق بوضعها في مصافى توضع مباشرة على أوعية بها ماء مغلى على أن تغطى هذه المصافى بأغطية محكمة أثناء انطلاق البخار من خلالها إلى الثمار، وتؤدي هذه العملية الأخيرة إلى تحسين اللون والطعم وسرعة إستعادة القرون إلى طبيعتها عند الطبخ.

أما بالنسبة للتوصية الخاصة بضرورة نشر القرون في الشمس لمدة ٣- ٤ أيام فقد أظهرت نتائج الدراسة أن ٧٨,٣% من المبحوثات بقرية برديس بتنفيذ هذه التوصية، مقابل ٦٧,٢% بقرية بشمس. وأن ٧٤,٥% من المبحوثات بقرية برديس، و ٦٠% من المبحوثات بقرية بشمس يقمن بتنفيذ التوصية الخاصة بضرورة استكمال تجفيف البامية في الظل لمدة ٤-٧ أيام، وذلك للمحافظة على لون الثمار وعدم تغييره، كما تبين أن أكثر من ثلاثة أرباع المبحوثات بكلا القرينتين يقمن بتنفيذ التوصية الخاصة بالتقليب المستمر للقرون أثناء التجفيف، وأن أكثر من نصف المبحوثات بنسبة ٥٢,٥% بقرية بشمس لا يقمن بتعبئة البامية المجففة في أكياس بلاستيك بيضاء، و ٧٣,٨% منهن لا يقمن بتنفيذ التوصية الخاصة بضرورة تخزينها في مكان جاف معتدل الحرارة، بينما أوصى حسين (٢٠٠٢) بضرورة تعبئة البامية المجففة في أكياس بولى إيثيلين وتخزن في مكان جاف معتدل الحرارة.

أما بالنسبة لتجفيف الملوخية فقد أظهرت النتائج الواردة من الجدول رقم (٢) أيضاً أن ٩٢% و ٧٣,٩% من المبحوثات بقرية برديس، وقرية بشمس على التوالي يقمن بتنفيذ التوصية الخاصة بضرورة غسل أوراق الملوخية قبل التجفيف، وذلك للتخلص من الطين والقازورات التي تكون عالقة بها. كما تبين أن جميع المبحوثات بكلا القرينتين لا يقمن بتنفيذ التوصية الخاصة بتعريض أوراق الملوخية لبخار الماء لمدة ٢ ق قبل التجفيف، وذلك لعدم تغيير لونها واكتسابها طعم القش. وقد أظهرت البيانات أيضاً أن ٦٣,٢%، و ٦٢,١%، و ٧٤,٧% من المبحوثات بقرية برديس يقمن بتنفيذ التوصية الخاصة بضرورة تجفيف أوراق الملوخية في الشمس المباشرة لمدة ٢-٣ أيام، والتوصية الخاصة بضرورة استكمال التجفيف في الظل لمدة ٢ يوم وقد ذكرت بعض المبحوثات أن استكمال التجفيف في الظل يكسب الملوخية لون غامق وأنها تشبه الحنة في حين أن هذا راجع لعدم تعرض الأوراق لبخار ماء قبل التجفيف، والتوصية الخاصة بأهمية فرك وغرلة الملوخية بعد التجفيف وذلك لفصل الألياف الخشنة وأعناق الأوراق على التوالي.

كما تبين أن ٦٠,٨%، و٥٩,٤%، و٧١,٩%، و٦٩,٦% على التوالي من المبحوثات بقرية بشمس يقمن بتنفيذ التوصيات الخاصة تجفيف أوراق الملوخية على حصر، واستكمال تجفيف الأوراق في الظل للتأكد من تمام جفافها، وضرورة فرك وغرلة الملوخية بعد التجفيف، وأهمية تعبئة الملوخية المجففة في أكياس بيضاء على التوالي. كما تبين أيضاً أن ٨٩,٩% من المبحوثات بقرية بشمس، و٧٢,٤% بقرية برديس لا يقمن بتنفيذ التوصية الخاصة بضرورة تخزين الملوخية المجففة في مكان جيد التهوية. في حين أكد عزوز (٢٠١١) أنه يجب تخزين وحفظ الملوخية المجففة في مكان معتدل الحرارة (٧-١٢م)، وجيد التهوية، ونظيف، ومظلم حيث أن الضوء يغير لون المادة المجففة بعد تخزينها.

أما بالنسبة لمستوى تنفيذ الريفيات المبحوثات للتوصيات الموصى بها لحفظ بعض الخضر بالتجميد والتجفيف فقد اوضحت النتائج الواردة بالجدول رقم (٣) أن مستوى تنفيذ المبحوثات بقرية برديس كان متوسطاً بنسبة ٧٧,٢%، و٦٢,١%، و٥٠% بالنسبة للتوصيات الخاصة بتجميد البامية الخضراء، وتجفيف الملوخية، وتجميد ورق العنب على التوالي. ومرتفعاً بنسبة ١٠٠%، و٧٤,٥% بالنسبة للتوصيات الخاصة بتجميد عجينة الثوم وتجفيف البامية، كما تبين أن مستوى تنفيذ المبحوثات بقرية بشمس كان منخفضاً بنسبة ٧٨,٤%، و٤٧,٥%، و٤٤,٥% بالنسبة للتوصيات الخاصة بتجميد ورق العنب وتجفيف البامية وتجميد الفاصوليا والبسلة الخضراء على التوالي، ومتوسطاً بنسبة ٨١,٢%، و٤٨% بالنسبة للتوصيات الخاصة بتجفيف الملوخية و تجميد البامية الخضراء .

#### ثانياً: توزيع الريفيات المبحوثات وفقاً لتنفيذهن للتوصيات الموصى بها لحفظ بعض الفاكهة بالتجميد والتجفيف ومستوى تنفيذهن للتوصيات .

يتضح من الجدول رقم(٤) أن جميع المبحوثات بقرية برديس لا يقمن بتنفيذ جميع التوصيات الخاصة بحفظ الفاكهة بالتجميد. في حين وجد أن ٥٩,١% من المبحوثات بقرية بشمس لا يقمن بتنفيذ التوصية الخاصة بضرورة تجميد الفاكهة على هيئة قطع أو عصير. كما تبين أن ٩٥,٥% من المبحوثات بقرية بشمس لا يقمن بتنفيذ التوصية الخاصة بضرورة إضافة سكر أو محلول سكري للفاكهة قبل حفظها بالتجميد للمحافظة على نكهتها بمنع أكسدة عوامل النكهة وكذلك المحافظة على لونها وقوامها.

أما بالنسبة لتجفيف البلح فقد أظهرت البيانات الواردة بالجدول رقم(٤) أن ٦٢,٥%، و٧٥%، و٩٥,٨% على التوالي من المبحوثات بقرية برديس لا يقمن بتنفيذ التوصية الخاصة بضرورة استخدام طاوولات جريد أو حصر لتجفيف البلح، والتوصية الخاصة بضرورة أن تكون هذه الطاوولات مرتفعة عن سطح الأرض، والتوصية الخاصة بضرورة تغطية البلح أثناء التجفيف بقطعة من القماش، على التوالي.

كما تبين جميع المبحوثات بقرية بشمس لا يقمن بتنفيذ التوصيات الخاصة بضرورة استخدام طاوولات جريد أو حصر لتجفيف البلح، وضرورة أن تكون هذه الطاوولات مرتفعة عن سطح الأرض، وكذلك تقلب البلح باستمرار وبانتظام، وأن ٦٠% منهن لا يقمن بفرش الثمار على هيئة طبقة واحدة، ولا تغطية البلح بقطعة من القماش، كما تبين أن جميع المبحوثات بكلا القرينتين لا يقمن بتجميع الثمار في أكوام صغيرة في ظهر اليوم الأخير من التجفيف وتترك لمدة يومين. في حين أكد عزوز (٢٠١١) أنه يجب أن ينشر البلح في مناشر معرضة للشمس لمدة أسبوع على أن يوضع

البلح على طاوولات من الخشب أو الجريد، أو الحصر بحيث تكون مرتفعة عن الأرض مع مراعاة تغطية البلح بغرابيل من السلك أو بشاش رفيع لمنع التلوث بالأتربة أو الإصابة بالحشرات، ويجب تقليبها باستمرار حتى تجف، ثم تكوم الثمار وهي ساخنة على هيئة أكوام صغيرة لمدة يومين حتى يتم تعريق الثمار، وتؤدي هذه العملية إلى نضج الأجزاء التي لم يتم نضجها، ولضمان توزيع الرطوبة بين أجزاء الثمار بدرجة متجانسة بعد ذلك تفرز الثمار وتعبأ. وبالنسبة لتجفيف العنب فقد تبين أن جميع المبحوثات بقرية برديس لا يقمن بتجفيف العنب بينما وجد أن ١٥ مبحوثة بقرية بشمس يقمن بتجفيف العنب وأن جميعهن لا يقمن بتنفيذ بالتوصيات التالية: غمر عناقيد العنب في محلول صودا كاوية تركيز ٠.٥ % لمدة ٢٠-٣٠ ثانية؛ وذلك للتخلص من الطبقة الشمعية التي تغطي حبات العنب وحتى يسهل تبخير الماء أثناء التجفيف، ثم غسل العناقيد بعد ذلك بماء بارد للتخلص من آثار القلوى تماماً، وكذلك فرد العناقيد على صوانى خشبية، واستكمال عملية التجفيف في الظل لمدة ٨-١٠ أيام بهدف رفع كفاءة عملية التجفيف، ووضع العناقيد في صندوق خشب أو ترص فوق بعض في أكوام وتترك لمدة أسبوعين حتى يتم تجانس الرطوبة ودرجة الحلاوة، وبعد ذلك يتم فصل حبات الزبيب من العناقيد ثم المعاملة بزيت البرافين (حلابو وبخيت، ٢٠١٠).

أما بالنسبة لمستوى تنفيذ الريفيات المبحوثات للتوصيات الموصى بها لحفظ بعض الفاكهة بالتجميد والتجفيف فقد أوضحت البيانات الواردة بالجدول رقم (٥) أن جميع المبحوثات بقرية برديس كان مستوى تنفيذهن منخفضاً بالنسبة للتوصيات الخاصة بتجميد الفاكهة، ومتوسطاً بنسبة ٥٨,٣% بالنسبة للتوصيات المتعلقة بتجفيف البلح، في حين تبين أن مستوى تنفيذ المبحوثات بقرية بشمس منخفضاً بنسبة ٤٧,٥ % بالنسبة للتوصيات الخاصة بتجميد الفاكهة، وبنسبة ١٠٠ % لكل من التوصيات المتعلقة بتجفيف البلح، وتجفيف العنب.

### ثالثاً: توزيع المبحوثات وفقاً لتنفيذهن للتوصيات الموصى بها لتصنيع بعض الخضر والفاكهة ومستوى تنفيذهن للتوصيات:

يتضح من الجدول رقم (٦) أن ٨٣,٣ % من المبحوثات بقرية برديس لا يقمن بتنفيذ التوصية الخاصة بأهمية اختيار الثمار الطازجة والسليمة لتصنيع الصلصة، مقابل ٢١,٣% بقرية بشمس. في حين أكد عزوز (٢٠١١) على أهمية اختيار الثمار الطازجة، والسليمة الأنسجة، والصلبة التماسكة، ومكتملة اللون الأحمر، والخالية من التلوث بالأحياء الدقيقة، وليس بها جروح أو خدوش لتصنيع صلصة الطماطم. كما تبين من البيانات الواردة بالجدول رقم (٦) أن ٦٦,٧ % و ٦٣,٨ % من المبحوثات بكل من قرية برديس وقرية بشمس على التوالي لا يقمن بتنفيذ التوصية الخاصة بأهمية إضافة الفلفل الأحمر الحلو حيث يهرس ويضاف إلى الطماطم المهروسة، في حين أنه يرفع القيمة الغذائية للصلصة كما يحسن طعم ولون وقوام الصلصة.

كما تبين أن ٧٠,٨ %، و ٦٣,٨ % من المبحوثات بقرية برديس وقرية بشمس على التوالي لا يقمن بتنفيذ التوصية الخاصة بضرورة استخدام إناء مصنوع من الاستانلس أو الصاج في تصنيع صلصة الطماطم، في حين تبين أن ٦٨,١ % بقرية برديس، مقابل ٢٩,٨ % منهن بقرية بشمس يقمن باستخدام ملعقة خشبية أو استانلس في التقليب حيث تبين أن أكثر من نصف المبحوثات يستخدمن الأواني المصنوعة من الألومنيوم عند تصنيع صلصة الطماطم، في حين أوضحت دراسة (Hassan and Fahmy, 2005) أن الطهي في أوعية من الألومنيوم يكون مصحوباً بانتقال هذا العنصر إلى داخل الغذاء، والعوامل التي تساعد على ذلك هي خدش الأوعية المصنوعة من الألومنيوم،

ومكونات الغذاء كاحتواء الغذاء على الطماطم، إضافة إلى زمن طبخ وتخزين الغذاء فى تلك الأوعية، كما اوضحت الدراسة أن انتقال الألومنيوم من أواني الطهى للغذاء من أهم العوامل التى تؤدى إلى تراكم الألومنيوم فى جسم الإنسان الذى بدوره يسبب مرض ألزهايمر.

ويتضح من نفس الجدول رقم (٦) أيضاً أن ٦١,١%، و ٦٨,١% من المبحوثات بقرية برديس لايقمن بتنفيذ التوصية الخاصة بضرورة تعبئة الصلصة فى أكياس بلاستيك، والتوصية الخاصة بأهمية حفظ الصلصة فى الفريزر، كما اتضح أن ٥٩,٦% من المبحوثات بقرية بشمس لايقمن بتنفيذ التوصية الخاصة بأهمية إضافة الملح فى نهاية تسوية الصلصة، حيث أن إضافة الملح فى بداية التسوية يؤدى إلى تفاعل مكونات الملح مع مكونات الطماطم مما يؤثر على القيمة الغذائية للصلصة.

وبالنسبة لعمل المخلات فقد أظهرت البيانات الواردة بالجدول رقم (٦) أيضاً أن جميع المبحوثات بقرية برديس يقمن بتنفيذ التوصية الخاصة بضرورة اختيار الثمار الصغيرة أو المتوسطة فى التخليل، مقابل ٩٣,٥% بقرية بشمس ، وعموماً يفضل اختيار الثمار الصغيرة أو المتوسطة الصلبة المكتنزة الخالية من التلف، وكذلك الخالية من الفراغ الداخلى. كما أظهرت البيانات أيضاً أن ٧٥,٥% من المبحوثات بقرية برديس لايقمن بتنفيذ التوصية الخاصة بعدم شراء الملح من الباعة الجائلين التخليل، كما تبين أن ٧٦,٥%، و ٨٧% من المبحوثات بكل من قرية برديس وقرية بشمس لايقمن بتنفيذ التوصية الخاصة بإضافة الشبة فى المحلول الملحي أثناء التخلي وذلك لوقف نشاط الفطريات، وذلك بمعدل ٥ جرامات لكل كيلو جرام محلول ملحي لعدم هرى المخلات. ويلاحظ ارتفاع نسبة المبحوثات اللاتى يقمن بعمل المخلات، وهذا يتفق مع دراسة أحمد وآخرون (٢٠٠١).

وبالنسبة لتنفيذ المبحوثات للتوصيات الخاصة بتصنيع المربى فقد تبين أن ٨١,٥% من المبحوثات بقرية برديس لايقمن بتنفيذ التوصية الخاصة بضرورة استخدام إناء مصنوع من الاستانلس لتصنيع المربى، وأن ٧٣,٣% من المبحوثات بقرية بشمس لايقمن بتنفيذ التوصية الخاصة بضرورة إضافة السكر قبل تسوية المربى أو فى بداية تسويتها. حيث يجب أن يضاف السكر إلى الفاكهة ويقلب جيداً ويترك من ١-٣ ساعات حتى يذوب السكر قبل التسوية. كما تبين من الجدول رقم (٦) أيضاً أن ٦٣%، و ٤٦,٧% من المبحوثات بكل من قرية برديس وقرية بشمس على التوالي لايقمن بتنفيذ التوصية الخاصة بإضافة كمية سكر مساوية لكمية الثمار أو أكثر، وهذا يكون حسب نوع المربى وحسب رغبة المستهلك.

كما تبين أن ٧٧,٨% من المبحوثات بقرية برديس، مقابل ٤٦,٧% بقرية بشمس لايقمن بتنفيذ التوصية الخاصة بضرورة استخدام ملعقة من الاستانلس أو الخشب فى تقليب المربى، فى حين أن استخدام الخشب أو الاستانلس فى التقليب يساعد على سهولة الإمساك بها وعدم التأثير بحرارة إناء التسوية، كما تساعد فى عدم التأثر بمنتجات المربى المختلفة. كما تبين أن وجد أن جميع المبحوثات بقرية برديس تنفذ التوصية الخاصة بضرورة قشط الريم المتكون أثناء عملية التسوية باستمرار، حيث أنه يعتبر مادة مضرّة بالصحة. وأن جميع المبحوثات بقرية بشمس، و ٩٢,٦% من المبحوثات فى قرية برديس لايقمن بتنفيذ التوصية الخاصة بضرورة تعبئة المربى على درجة ٨٥- ٩٠ م. كما تبين أن جميع المبحوثات بقرية برديس، و ٦٣,٣% بقرية بشمس لا ينفذن التوصية الخاصة بضرورة ملئ العبوة حتى

نهايتها وذلك لعدم نمو البكيريا المحبة للهواء، كما تتين جميع المبحوثات لا ينفذن التوصية الخاصة بضرورة قلب برطمان المرى بعد غلقه جيداً وتركه حتى يبرد وذلك لتعقيم الغطاء.

أما بالنسبة لمستوى تنفيذ الريفيات المبحوثات للتوصيات الموصى بها لتصنيع بعض الخضر والفاكهة فقد أوضحت البيانات الواردة بالجدول رقم (٧) أن مستوى تنفيذ المبحوثات بقرية برديس كان ضعيفاً بنسبة ٦٢,٥ % بالنسبة لتصنيع الصلصة، و بنسبة ٥٣,٩ % بالنسبة لعمل المخللات، وبنسبة ٦٦,٧ بالنسبة لتصنيع المرى، فى حين كان مستوى تنفيذ المبحوثات فى قرية بشمس متوسطاً بنسبة ٦٥,٩ % بالنسبة لتصنيع الصلصة، و بنسبة ٧٣,٩ % بالنسبة لعمل المخللات، وبنسبة ٨٣,٣ بالنسبة لتصنيع المرى.

مما سبق يتضح ضرورة الإهتمام الإرشادى بالصناعات الغذائية المنزلية للإرتقاء بالأساليب الفنية الموصى بها ومستوى الجودة والتنوعية للصناعات الغذائية لتحسين كفاءتها خاصة فى مجال حفظ وتصنيع الخضر والفاكهة.

#### رابعاً: توزيع المبحوثات وفقاً لمصادر معلوماتهن عن حفظ وتصنيع الخضر والفاكهة:

يتضح من الجدول رقم (٨) تفوق مصدر المعلومات التصنيعية عن طريق الخبرة الشخصية بنسبة ٧٢,٥ %، يلي ذلك الجيران بنسبة ٤٢,٥ % ثم الأم بنسبة ٣٢,٥ %، فى حين كان ١٩ % من إجمالى المبحوثات تستقى معلوماتهن عن حفظ وتصنيع الخضر والفاكهة عن طريق القنوات الفضائية والتي كان أهمها قناة الحياة، والمحور، ونور الدنيا، والناس، فى حين لم تذكر أى مبحوثة أن مصدر معلوماتها كان قناة مصر الزراعية. وتؤكد هذه النتائج القصور الكبير فى العلاقة الإتصالية بين المرشحات الزراعيات والريفيات فى هاتين النمطتين، الأمر الذى ينبغى معه إزالة أسباب القصور.

#### خامساً: توزيع المبحوثات وفقاً للطرق الإرشادية المفضلة للحصول على معارف ومهارات حفظ وتصنيع الخضر والفاكهة:

يتبين من الجدول رقم (٩) أن ٥٧,٥ % من المبحوثات يفضلن الإيضاح العملى بالمشاهدة كطريقة للحصول على معارف ومهارات لحفظ وتصنيع الخضر والفاكهة، وهى تعتبر وسيلة إرشادية تعليمية فعالة حيث تتيح استخدام حاستى البصر والسمع بالإضافة لحاستى الشم والتذوق، مما يزيد من سرعة وفاعلية التعليم، يلي ذلك تفضيل برامج التلفزيون المتخصصة بنسبة ٢٢,٥ % ، حيث يعتبر التلفزيون من أكثر وسائل الإتصال الجماهيرى فعالية وتأثير حيث يتيح استخدام حاستى البصر والسمع، لذا يجب الإهتمام ببث برامج حفظ وتصنيع الخضر والفاكهة بقناة مصر الزراعية والتتويه عن ترددها من خلال الجمعيات الزراعية، وعن طريق الرائدات الريفيات لتعريف الريفيات بها. يلي ذلك المطبوعات الإرشادية المصورة وذلك بنسبة ١٢,٥ %، حتى يمكنهن الإحتفاظ بها والإستعانة بها وقت الحاجة إليها. يليها الرائدة الريفية بنسبة ١١,٥ % حيث تعتبر وسيلة اتصال مباشرة بين الرائدة الريفية والريفيات.

#### التوصيات

نظراً لما اسفرت عنه نتائج الدراسة من اتجاه مستوى تنفيذ الريفيات المبحوثات للتوصيات الخاصة بحفظ وتصنيع بعض الخضر والفاكهة إلى الانخفاض والمتوسط، لذلك نوصى بأنه يجب ضرورة الإهتمام الإرشادى والتدريبى للريفيات فى مجال حفظ وتصنيع بعض الخضر والفاكهة مدعمة بالإيضاح العملى والإهتمام بالتوصيات الفنية الخاصة بكل منتج مما يزيد من جودة الإنتاج المصنع للمساعدة على المنافسة فى التسويق وزيادة دخل الأسرة.

جدول (١) : توزيع الريفيات المبحوثات وفقاً لتنفيذهن للتوصيات الموصى بها لحفظ بعض الخضر بالتجميد

جدول (٢) : توزيع الريفيات المبحوثات وفقاً لتنفيذهن للتوصيات الموصى بها لحفظ بعض الخضر بالتجفيف

جدول (٣) توزيع الريفيات المبحوثات وفقاً لمستوى تنفيذهن للتوصيات الموصى بها لحفظ بعض الخضر بالتجميد والتجفيف

قرية بشمس (محافظة الدقهلية)		قرية برديس (محافظة سوهاج)		مستوى التنفيذ
%	العدد	%	العدد	
٢,٠	١	١٧,٠	٨	١- تجميد النامية الخضراء
٤٨,٠	٢٤	٧٧,٢	٣٣	مستوى منخفض (أقل من ٢ درجة)
٥٠,٠	٢٥	٢,٨	٦	مستوى متوسط (٢ - ٣ درجة)
				مستوى مرتفع (أكثر من ٣ درجة)
١٠٠,٠	٥٠	١٠٠,٠	٤٧	المجموع

٤٤,٧	١٧	-	-	<u>٢- تجميد الفاصوليا والسلة الخضراء</u>
٣١,٦	١٢	-	-	مستوى منخفض (١ درجة فأقل)
٢٣,٧	٩	-	-	مستوى متوسط (٢ درجة)
				مستوى مرتفع (٣ درجة)
١٠٠	٣٨			المجموع
٧٨,٤	٢٥	٥٠,٠	١	<u>٣- تجميد ورق الغن</u>
-	-	٥٠,٠	١	مستوى منخفض (درجة فأقل)
٢١,٦	٧	-	-	مستوى متوسط (٢ درجة)
				مستوى مرتفع (٣ درجة)
١٠٠,٠	٣٢	١٠٠,٠	٢	المجموع
٦,٩	٢	-	-	<u>٤- تجميد عجينة الثوم</u>
٣٧,٩	١١	-	-	مستوى منخفض (درجة فأقل)
٥٥,٢	١٦	١٠٠,٠	٨٨	مستوى متوسط (٢ درجة)
١٠٠,٠	٢٩	١٠٠,٠	٨٨	مستوى مرتفع (٣ درجة)
				المجموع
٤٧,٥	٢٩	١٧,٩	١٩	<u>٥- تحفيف البامية</u>
٤٥,٩	٢٨	٧,٥	٨	مستوى منخفض (أقل من ٤ درجة)
٦,٦	٤	٧٤,٥	٧٩	مستوى متوسط (٤ - ٦ درجة)
				مستوى مرتفع (أكثر من ٦ درجة)
١٠٠,٠	٦١	١٠٠,٠	١٠٦	المجموع
٧,٢	٥	١٣,٨	١٢	<u>٦- تحفيف الملوخية</u>
٨١,٢	٥٦	٦٢,١	٥٤	مستوى منخفض (أقل من ٤ درجة)
١١,٦	٨	٢٤,١	٢١	مستوى متوسط (٤ - ٦ درجة)
				مستوى مرتفع (أكثر من ٦ درجة)
١٠٠,٠	٦٩	١٠٠,٠	٨٧	المجموع

جدول (٤) : توزيع الريفيات المبحوثات وفقاً لتنفيذهن للتوصيات الموصى بها لحفظ بعض الفاكهة بالتجميد والتجفيف



جدول (٥) توزيع الريفيات المبحوثات وفقاً لمستوى تنفيذهن للتوصيات الموصى بها لحفظ بعض الفاكهة بالتجميد والتجفيف

قرية بشمس (محافظة الدهلية)		قرية برديس (محافظة سوهاج)		مستوى التنفيذ
%	العدد	%	العدد	
٤٧,٥	٢٩	١٠٠,٠	١٨	<u>١ - تجميد الفاكهة</u>
٤٥,٩	٢٨	-	-	مستوى منخفض (درجة فأقل)
٦,٦	٤	-	-	مستوى متوسط (٢ درجة)
				مستوى مرتفع (٣ درجة)
١٠٠,٠	٦١	١٠٠,٠	١٨	المجموع

				<b>٢- تجفيف البلح</b>
-	-	٨,٣	٢	مستوى منخفض (أقل من ٢ درجة)
١٠٠,٠	٥	٥٨,٤	١٤	مستوى متوسط (٢- درجة ٣)
-	-	٣٣,٣	٨	مستوى مرتفع (أكثر من ٣ درجة)
١٠٠,٠	٥	١٠٠,٠	٢٤	المجموع
				<b>٣- تجفيف العنب</b>
١٠٠,٠	١٥	-	-	مستوى منخفض (أقل من ٤ درجة)
-	-	-	-	مستوى متوسط (٤- درجة ٦)
-	-	-	-	مستوى مرتفع (أكثر من ٦ درجة)
١٥	١٥	-	-	المجموع

جدول (٦) : توزيع الريفيات المبحوثات وفقاً لتنفيذهن للتوصيات الموصى بها لتصنيع بعض الخضار والفاكهة.

جدول (٧) توزيع الريفيات المبحوثات وفقاً لمستوى تنفيذهن للتوصيات الموصى بها لتصنيع بعض الخضار بالتجميد والتجفيف

قرية بشمس (محافظة الدقهلية)		قرية برديس (محافظة سوهاج)		مستوى التنفيذ
%	العدد	%	العدد	
٢١,٣	١٠	٦٢,٥	٤٥	١- تصنيع الصلصة
٦٥,٩	٣١	٢٣,٦	١٧	مستوى منخفض (أقل من ٤ درجة)
١٢,٨	٦	١٣,٩	١٠	مستوى متوسط (٤ - درجة ٦)
١٠٠,٠	٤٧	١٠٠,٠	٧٢	مستوى مرتفع (أكثر من ٦ درجة)
				المجموع

٢- عمل المخلاتات				
١٧,٤	٨	٥٣,٩	٥٥	مستوى منخفض (أقل من ٣ درجة)
٧٣,٩	٣٤	٤٤,١	٤٥	مستوى متوسط (٣ - ٤ درجة)
٨,٧	٤	٢,٠	٢	مستوى مرتفع (أكثر من ٤ درجة)
١٠٠,٠	٤٦	١٠٠,٠	١٠٢	المجموع
٣- تصنيع المربى				
١٦,٧	٥	٦٦,٧	١٨	مستوى منخفض (أقل من ٤ درجة)
٨٣,٣	٢٥	٢٩,٦	٨	مستوى متوسط (٤ - ٥ درجة)
-	-	٣,٧	١	مستوى مرتفع (أكثر من ٧ درجة)
١٠٠,٠	٣٠	١٠٠,٠	٢٧	المجموع

جدول (٨) توزيع المبحوثات وفقاً لمصادر معلوماتهن عن حفظ وتصنيع الخضر والفاكهة

المجموع ن=٢٠٠		بشمس (محافظة الدقهلية) ن=٨٠		برديس (محافظة سوهاج) ن=١٢٠		مصادر المعلومات
%	تكرار	%	تكرار	%	تكرار	
٧٢,٥	١٤٥	٤١,٢	٣٣	٩٣,٣	١١٢	الخبرة الشخصية
٤٢,٥	٨٥	٥٠,٠	٤٠	٣٧,٥	٤٥	الجيران
٣٢,٥	٦٥	٦١,٣	٤٩	١٣,٣	١٦	الأم
١٩,٠	٣٨	١٥,٠	١٢	٢١,٧	٢٦	التلفزيون
٣,٠	٦	٧,٥	٦	-	-	التعرض لندوات تصنيع غذائي

جدول (٩) توزيع المبحوثات وفقاً للطرق الإرشادية المفضلة للحصول على معارف ومهارات في مجال حفظ وتصنيع الخضر والفاكهة

المجموع ن=٢٠٠		قرية بشمس (محافظة الدقهلية) ن=٨٠		برديس (محافظة سوهاج) ن=١٢٠		الطرق الإرشادية المفضلة
%	تكرار	%	تكرار	%	تكرار	
٥٧,٥	١١٥	٦٣,٧	٥١	٥٣,٣	٦٤	الإيضاح العملي بالمشاهدة
٢٢,٥	٤٥	١٨,٧	١٥	٢٥,٠	٣٠	برامج التلفزيون المتخصصة
١٢,٥	٢٥	١٦,٣	١٣	١٨,٣	٢٢	المطبوعات الإرشادية المصورة

١١,٥	٢٣	١٣,٧	١١	١٧,٥	٢١	الرائدة الريفية
------	----	------	----	------	----	-----------------

### المراجع

- أبو طور، السيد محمد(٢٠٠٦)، حفظ وتخزين الغذاء، مكتبة بستان المعرفة، طباعة ونشر وتوزيع الكتب.
- أحمد، ليلي أنور طلبة، وهيام محمد حسيب، وشفيقة عبد المنعم محمد(٢٠٠١)، دراسة مدى إسهام المرأة الريفية فى النهوض بمستوى معيشة الأسرة من خلال تصنيع الفائض الزراعى والعوامل المرتبطة بذلك فى بعض قرى محافظتى الإسكندرية و البحيرة، مجلة الإسكندرية للتبادل العلمى، العدد ٢ مجلد ٢٢.
- استراتيجية التنمية الزراعية المستدامة ٢٠٣٠(٢٠٠٩) ، مجلس البحوث الزراعية والتنمية، وزارة الزراعة، جمهورية مصر العربية.
- الدجوى، على (٢٠٠٨)، موسوعة الصناعات الزراعية والغذائية والبيئية، مكتبة مدبولى، الطبعة الأولى.
- المجلة الزراعية(٢٠١٢)، التغيرات المناخية تهدد إنتاج الغذاء، العدد ٦٤٤.
- الجهاز المركزى للتعبئة العامة والإحصاء(٢٠١٠)، الكتاب الإحصائى السنوى.
- المنظمة العربية للتنمية الزراعية (١٩٩٩)، مقدمة مجلد الندوة القومية حول زيادة مشاركة المرأة الريفية فى الأنشطة الإنتاجية التنموية.
- المنظمة العربية للتنمية الزراعية(٢٠١١)، أوضاع الأمن الغذائى العربى، جامعة الدول العربية، الخرطوم، جمهورية السودان.
- بركات، محمد محمود (٢٠٠٠)، الإحصاء الإجتماعى وطرق قياسه، جامعة عين شمس، الطبعة الأولى.
- حسين، همت إبراهيم معتوق(٢٠٠٢)، تجفيف الخضر والفاكهة، وزارة الزراعة، الإدارة العامة للثقافة الزراعية، نشرة رقم ٤.
- حلابو، سعد أحمد سعد، ومحمود على أحمد بخيت (٢٠١٠)، موسوعة التصنيع الغذائى الجزء الأول، المكتبة الأكاديمية.
- حماد، يحيى على الدين، وياسر فكرى كشك (٢٠٠٧)، تكنولوجيا التصنيع الغذائى والمشروعات الصغيرة، دار الكتب العلمية للنشر والتوزيع.
- شعيشع، عماد الدين راغب(٢٠٠٩)، التصنيع الغذائى وأهميته للأسرة، الإدارة العامة للثقافة الزراعية، وزارة الزراعة، نشرة فنية رقم ٤.
- عبد الحميد، عفت (٢٠٠٢)، سياسات التحرر الإقتصادى وانعكاساتها على المرأة الريفية، المؤتمر السادس للإرشاد الزراعى والتنمية الريفية، الجمعية العلمية للإرشاد الزراعى، ٧-٨ مايو.
- عزوز، علاء (٢٠١١)، الأجنحة الشهرية للتصنيع الغذائى، الإدارة العامة للثقافة الزراعية، وزارة الزراعة، نشرة فنية رقم ١٣.
- على، خديجة مصطفى محمد، وسميرة سيف شحاته (٢٠٠٣)، قيام المرأة الريفية ببعض الأنشطة الإنتاجية الزراعية الصغيرة لزيادة دخل الأسرة بمحافظتى الفيوم والقليوبية، الملتقى العربى الثانى حول تفعيل دور

- الإرشاد الزراعي وتنمية المجتمعات الريفية، المجلس العربي للدراسات العليا والبحث العلمي، بالاشتراك مع معهد بحوث الإرشاد الزراعي والتنمية الريفية، والجمعية العلمية للإرشاد الزراعي.
- عليان، أحمد محمود (١٩٩٧)، حفظ وتصنيع منتجات الفاكهة والخضر، الدار العربية للنشر والتوزيع، الطبعة الأولى.
  - لوك، إيرش (١٩٩٦)، المواد الحافظة للأغذية، ترجمة أحمدعسكر، وفتح الله الوكيل، الدار العربية للنشر والتوزيع، الطبعة الثالثة.
  - منظمة الأغذية والزراعة (٢٠٠٤)، الأغذية المصنعة من أجل توفير سبل لكسب العيش، قسم نظم الدعم الزراعي، سلسلة إصدارات الفاو المتنوعة، كتيب رقم ٥.
  - منظمة الأغذية والزراعة (٢٠٠٩)، الخضروات المزروعة لأغراض المنزل والسوق، سلسلة إصدارات الفاو المتنوعة، كتيب رقم ١١.
- Hassan, N. M. and Fahmy, H. A. (2005), Food contamination with Aluminum cookware, Egyptian J. of Nutrition Vol. XXNo.3.

## **Rural Women Implementation of the Recommendations for Conservation and Processing of some Vegetables and Fruit in Two Egyptian Villages**

Dr. Azza A.K.Elgazzar Dr.Shereen M. Waked Dr.Fatema M. Hasn

Agriculture Extension & Rural Development Research Institute, Agriculture Research Center

### **Abstract**

This study aimed to identify the extent rural women implementation of the recommendations for conservation and processing of some vegetables and fruit in two Egyptian villages, as well as identify the most important sources derived from rural respondents their knowledge about preservation and the processing vegetables and fruit, and also identify the most important extension methods favored by rural respondents to obtain the knowledge and skills preservation and processing vegetables and fruit.

The study was conducted in two governorates randomly selected from areas vary geographically, a province of Sohag and Dakahlia, was also selected as one village from a single center was chosen at random in each governorate, the sample of the study size was 200 represents a ratio of 5% randomly selected from the wives of farmers in two villages, This study data were collected through a questionnaire that personal interviews after initially developed and tested, and used in the presentation of the results of the study frequencies and percentages.

### **The most important findings of the study include:**

- 77.2% of respondents in the village of Bardis was moderate level of implementation for the recommendations to freeze okra, while was 78.4% in the village of Bshms had a low level for the recommendations to suspend the grape leaves.
- The level of implementation of respondents was between moderate and low for recommendations by draining all of okra and mallow in both two villages.
- All respondents in the village of Bardis had low level of implementation for the recommendations to freeze fruit.
- 58.4% of respondents in the village of Bardis were a low level of implementation for the recommendations for drying dates, while all respondents in the village of Bshms had a low level of implementation for the recommendations for drying dates and grapes.
- The level of implementation of the respondents between low and moderate for private processing recommendations sauce.
- 66.7% of respondents in the village Bardis had low level of implementation for specific recommendations processing jam.
- 19% of the total respondents derived their knowledge about preservation and processing of vegetables and fruit through satellite channels.
- 57.5% of respondents prefer demonstration to get the knowledge and skills to preservation and processing of vegetables and fruit.

Therefore, we recommend that you should need to pay attention extension training programs for rural women in the field of conservation and processing of vegetables and fruit for food products of high quality to compete with marketing achieves earn a high income for rural families.