

## المتطلبات الإرشادية للمرأة الريفية لإنتاج منتج صحي من الألبان ومنتجاتها بمحافظة الفيوم

هناء محمد هوارى

مجلة الفيوم للبحوث والتنمية الزراعية-مجلد ٢٧ - العدد ٢ - ٢٠١٣

### المستخلص

استهدفت الدراسة توصيف المتطلبات الإرشادية للمرأة الريفية اللازمة لإنتاج منتج صحي وآمن من الألبان ومنتجاتها في محافظة الفيوم وذلك من خلال: تحديد مستوى الوعي الغذائي العام لدى المبحوثات، والأهمية النسبية للمصادر التي تستقي منها معلوماتهن الخاصة بهذا المجال، ومستوى تنفيذهن للتوصيات الخاصة بإنتاج ألبان صحية وتصنيع بعض منتجاتها، وتحديد العلاقة الاقترانية بين كل من الصفات والخصائص المميزة لهن ومستوى تنفيذهن لتلك التوصيات، وأعراض التصنيع لديهن، وكذا طرق تسويقهن لتلك المنتجات اللبنية. وقد أجريت الدراسة على مراكز الفيوم وإطسا وأبشواي، حيث يمثلوا ٥٩.٣% من إجمالي سكان المحافظة، و ٦٠.٤% من إجمالي عدد الأسر في المحافظة. كما تم اختيار قرية بكل مركز بصورة عشوائية، واختيار عينة عشوائية من الريفات بواقع ٣٤ مبحوثة من كل قرية وبدا بلغ حجم العينة ١٠٢ مبحوثة.

وتمثلت أهم نتائج الدراسة في: أن ما يزيد على ثلثي المبحوثات (٦٨.٦%) مستوى وعيهم الغذائي مرتفع، وأن أهم مصادر المعلومات التي تستقي منها معلوماتهن في هذا المجال هي مصادر شخصية بالدرجة الأولى حيث كانت الخبرة الشخصية لهن هي المصدر الرئيسي لجميعهن، يليها الأصدقاء والجيران بنسبة ٦٥.٩%، وأن الغالبية العظمى منهن ذوات تعرض إما متوسط (٦٤.٧%) أو منخفض (٣٣.٣%) لتلك المصادر، أيضا أوضحت النتائج انخفاض نسبة الاستفادة من تلك المصادر لأكثر من نصف المبحوثات (٥٦.٤%) وذلك مقابل ١.٩% فقط كانت استفادتهن مرتفعة. كما أشارت النتائج إلى أن أكثر الممارسات التي تهتم الريفات بالقيام بها والخاصة بكيفية إنتاج ألبان نظيفة وآمنة تمثلت في: الكشف الدوري على الحيوانات وعزل المصاب منها (٣.٣٧)، ونظافة الحظائر باستمرار وتطهير الأرضية والحوائط بالجير (٣.١٦)، في حين كان أقلها تطبيقا متمثلة في: الاهتمام بنوع الغذاء المقدم (١.٥)، وذلك بالنسبة للعوامل الخاصة بالحيوان، أما بالنسبة للعوامل الخاصة بعملية الحلابه واللبن فقد تمثلت أهم تلك الممارسات في: اختيار الأواني المناسبة من حيث الشكل والتركيب (٣.٥٢)، والنظافة الشخصية للقائم بالحلب وقص أظافره (٣.٤٢)، في حين كان أقلها تطبيقا متمثلة في: سرعة عملية الحلب لتقليل تعرض اللبن للتلوث (١.١٤)، وتجفيف الحلمات بعد الحلابه (١.١٥)، والغسيل الجيد بالماء الدافئ للضرع قبل الحلابه (١.١٥).

أما بالنسبة لأكثر الممارسات التي تهتم الريفات بالقيام بها والخاصة بكيفية تصنيع بعض منتجات الألبان بطريقة صحية وآمنة والتي تم تقسيمها وفقا لبعض تلك المنتجات إلى: أ- الممارسات الخاصة بالجبن القريش: تمثلت أهم تلك الممارسات في: الترقيد وفقا لحرارة الجو (٣.٣٩) وإضافة المنفحة والتخلص من الشرش (٣.٣١)، في حين كان أقلها تطبيقا متمثلة في: تصفية اللبن ووضعه في أواني فخارية (١.٧٥). ب- القشدة: تمثلت أهم تلك الممارسات في: فصل القشدة باستخدام الفراز (٣.٣٤)، في حين كان أقلها استخداما هي طريقة الفصل بالترقيد (١.٧٥). ج- الزبد: تمثلت أهم تلك الممارسات في: الغسل والعصر (٣.٧)، في حين كان أقلها تطبيقا هي التملح والحفظ (٢.٠٣). د- المسلى: تمثلت أهم تلك الممارسات في: التصفية والتعبئة والتخزين (٣.٨٨)، في حين كان أقلها تطبيقا هي إضافة الملح إلى الزبد (٢.١٨). هـ- الزيادي: تمثلت أهم تلك الممارسات في: التحضين

(٣.٥٧)، في حين كان أقلها تطبيقاً متمثلة في: إجراء عملية البسترة بطريقة سليمة (٢.١٩)، كما أوضحت النتائج أن حوالي نصف المبحوثات (٥١%) يقعن في فئة مستوى التطبيق المرتفع

أيضاً أظهرت النتائج وجود علاقة اقترانية معنوية بين مستوى تطبيق المبحوثات للممارسات الخاصة بإنتاج ألبان صحية وأمنة وتصنيع منتجاتها وبين: سن الزوجة، والمستوى التعليمي للزوجة، والمستوى التعليمي الزوج، ومهنة الزوجة، ومهنة الزوج، نوع الحيازة الحيوانية، ومستوى المعيشة، ومستوى الانفتاح الثقافي، ومستوى الانفتاح الحضري، والاستفادة من مصادر المعلومات الزراعية. كما أوضحت النتائج أن غالبية المبحوثات (٨٥.٣%) يصنعن منتجات الألبان للاستهلاك المنزلي، أو لمجاملة الأقارب والجيران (٦٠.٨%)، أو كمصدر إضافي لزيادة دخل الأسرة (٤٩%)، ويتم تسويق تلك المنتجات إما من خلال البيع بالمنزل والتي أجمعت عليها المبحوثات اللاتي يصنعن تلك المنتجات لزيادة دخل الأسرة، أو بيعها في سوق القرية أو أسواق القرى المجاورة حيث أشارت إلى ذلك ٥٨% لكل منها.

