

الوعي المعرفى بمتطلبات جودة الأغذية بين الريفيات بمحافظة سوهاج

عبد المنعم محمد عبد الرحمن

أستاذ الإرشاد الزراعى المساعد

عبد العال عابدين على عبد الخير

أستاذ الألبان المساعد

محمد عبد الحميد سرور

أستاذ صناعات غذائية

كلية الزراعة - جامعة سوهاج

المستخلص

استهدف البحث تحديد معرفة الريفيات بمتطلبات جودة الأغذية، من خلال التعرف على درجة معرفتهن بكل من صفات الغذاء الكامل، والقيمة الغذائية للأطعمة، وخطوات إعداد الغذاء الصحي، واللون كعامل محدد للسلامة الظاهرية للغذاء، والاحتياجات الغذائية اللازمة للفرد، واستهلاك الألبان ومنتجاتها، والسلامة الظاهرية والحقيقية للأغذية، كما استهدف البحث تحديد العلاقة بين المتغيرات المستقلة المدروسة ودرجة معرفة المرأة الريفية بمتطلبات جودة الأغذية.

أجري البحث على عينة عشوائية قوامها ١٤٨ مبحوثة، تم اختيارهن من أكبر المراكز وفقاً لعدد الأسر بوعلى نفس الأساس اختيرت قرية واحدة من كل مركز، واقتصرت العينة على النساء المتزوجات (١٨-٤٥ سنة) واستخدمت المقابلة الشخصية مع استمارة الاستبيان لجمع بيانات للبحث، وذلك بعد اختبار صلاحية استمارة الاستبيان لتحقيق أهداف البحث، وقد تم جمع البيانات خلال شهري أبريل ومايو ٢٠٠٨م. وبعد جمع البيانات تم تفرغها وتحليلها إحصائياً باستخدام العرض الجدولى بالتكرارات والنسب المئوية، والدرجة المتوسطة واختبار مربع كاي. وتلخصت أهم النتائج فيما يلى :-

- ١- انخفاض معرفة أكثر من ثلثي المبحوثات بكل من المحتوى الغذائى من العناصر المعدنية، وبالمحتوى الغذائى من البروتينات بنسبة بلغت ٧٤,٣٢% و ٦٧,٥٧%.
- ٢- ارتفاع معرفة غالبية المبحوثات بالقيمة الغذائية اللبن الرايب، وأن الخبز البلدي أعلى فى قيمته الغذائية من الخبز الأبيض، وأن البلح من الأغذية الكاملة القيمة الغذائية بنسب تراوحت بين ٩٤,٦٠% و ٧٥,٦٨% على الترتيب. فى حين تبين عدم معرفة غالبية المبحوثات بكل من أهمية الألبان المتخمرة فى عملية الهضم ، وفقدان الملوخية لكثير من الفيتامينات بعد طهيها بنسبة ٧٧,٧٠%، و ٧١,٦٢% على الترتيب.
- ٣- ارتفاع معرفة حوالى ثلثي المبحوثات بكل من خطوات التخزين الجيد للأطعمة، واختيار الأطعمة من مصادر آمنة خالية من آثار المبيدات بنسبة ٦٦,٢٢%،

و٦٤,٧٦% لكل منها على الترتيب. في حين تبين عدم معرفة غالبية المبحوثات بضرورة إعداد الطعام في أواني مصنوعة من المعدن المطلي أو الزجاج أو الفخار بنسبة ٧٠,٩٥%.

- ٤- عدم معرفة غالبية المبحوثات بكل من السرعات الحرارية التي يحتاجها الرجل أو المرأة أو الإنسان البالغ بنسبة تراوحت بين ٨٥,١٤% و ٨١,٠٨%.
- ٥-٥- معرفة غالبية المبحوثات بالمعارف الغذائية الخاصة بنمو الجنين حيث أشارت لذلك نسبة ١٠٠% منهن.
- ٦- عدم معرفة غالبية العظمى من المبحوثات بأن تداول اللبن الخليط الناتج من حيوانات مختلفة غير مصرح به، واحتواء اللبن البقري على نسبة من الماء أعلى من اللبن الجلموسى، ويرجع اللون الأصفر في اللبن البقري لوجود صبغة الكاروتين بنسبة تراوحت بين ٨٥,١٤% و ٨١,٧٦% على الترتيب.
- ٧- تبين وجود علاقة معنوية بين كل من عمر المبحوثات والدخل الأسرى عند مستوى معنوية ٠,٠١ و ٠,٠٥ وبين معرفة الريفيات بمتطلبات جودة الأغذية. وكانت العلاقة معنوية عند مستوى ٠,٠٥ مع متغير الحالة التعليمية، في حين تبين عدم وجود علاقة بين كل من متغيرى عدد الأبناء، ونوع الأسرة وبين معرفة الريفيات بمتطلبات جودة الأغذية.

مقدمة ومشكلة البحث

تؤدى المرأة الريفية أدواراً هامة في مجالات التنمية الريفية الاجتماعية والاقتصادية والأسرية ومن أهمها دورها في مجال تغذية الأسرة، فهي المسئولة عن إعداد وتغذية نسبة تزيد عن نصف سكان المجتمع، وتحافظ على التوازن الغذائي بحيث يحتوى على كافة العناصر الغذائية المناسبة لكل الفئات العمرية.

والغذاء ضرورى للكائن الحى لى يؤدي أعماله المختلفة بنشاط وكفاءة ونجاح، حيث تمده بالطاقة اللازمة للدفع والحركة والنشاط وإتمام العمليات الحيوية، كما تمد الجسم بمستلزمات النمو والبناء، وتعويض النائف من الأنسجة والخلايا وأيضاً الوقاية من أمراض سوء التغذية المختلفة ومقاومة الأمراض الأخرى.

وتعتبر المرأة المحور الرئيسى فى تنظيم الأنماط الغذائية الاستهلاكية فى أسرتها حيث يظهر أهمية دورها فى عمليات الشراء والإعداد والانتفاع بكل ما يختص بالغذاء، ويقدر معلوماتها ووعيتها يكون مقدار الاستفادة، وتكوين العادات والاتجاهات الاستهلاكية بين أفراد الأسرة. ويعد معرفة المرأة الريفية بمكونات الأغذية وعناصرها وقيمتها الغذائية، وصفات الجودة التى

يجب توافرها، والسرعات الحرارية اللازمة لكل فئة وفي مختلف المراحل العمرية من الأمور الهامة التي يجب أن تؤخذ في الاعتبار خاصة مع التراكم المعرفي المستمر والمتطور في مجال الغذاء والتغذية وظهور الاكتشافات العلمية، والتطور المواكب للتقنيات المستخدمة في إعداد منتج غذائي بمواصفات جودة تتماشى مع المعايير العالمية.

ويؤكد ذلك ما ذكره كل من الجديلي (٣: ص- ص٢٣-١٠٥) وحبابو (٩: ص١٣) والشريك (٧: ص٦٥) أن ارتفاع مستوى معرفة المرأة الريفية وإلمامها بقضايا الغذاء والتغذية الصحيحة وعناصرها، ومقوماتها سوف يؤدي بالضرورة إلى تحسين نوعية الغذاء والتغذية التي يتلقاها أفراد الأسرة، وتكون أكثر دراية وخبرة باحتياجات أفراد أسرتها من الغذاء، وبمواصفاته، وطرق حفظه، وبالمشكلات التي قد تتسبب فيها نتيجة عدم إلمامها بتلك المواصفات.

ففي دراسة لمنظمة الأغذية والزراعة (١٤: بدون) تبين وجود عدد من المشكلات تواجه الأسر الريفية في تحقيق التوازن الغذائي من أهمها انخفاض قدرة الأفراد على توفير الغذاء السليم نتيجة قلة الدخل، وعدم وعي الفرد بالنمط الغذائي الملائم له ولأسرته، ونقص الوعي الغذائي بين الأفراد، وزيادة عدد السكان، ونقص الموارد الغذائية على المستوى العالمي، وارتفاع أسعار السلع الغذائية، كما يتأثر نصيب الفرد من الغذاء بعدد من العوامل أهمها حجم الأسرة، والحيازة الحيوانية والزراعية.

ولهذا فإن كل جهد يبذل بهدف زيادة الوعي والتعليم في مجال تصنيع الأغذية والمحافظة عليها وعلى كل الخصائص الاستهلاكية لهذه الأغذية ثم إعادة توزيعها زمنياً ومكانياً وبصورة اقتصادية يعتبر أحد الضروريات الاقتصادية بل والسياسية في عصرنا الراهن (٩: ص١٣).

ولهذا يوجه الإرشاد الزراعي جهوده صوب المجتمع الريفي بصفة عامة والريفيات على وجه الخصوص باعتباره من مؤسسات التغيير التي لها دوراً حيوياً ومكملاً للهيئات والمنظمات الأخرى التي تسهم في تمتيهم وليس مناقساً لها، ومن ثم يعمل على توعيتهم بكافة التقنيات والمعارف الخاصة بجودة الغذاء.

ولقد كشفت الدراسات التي تناولت قياس المستوى المعرفي للنساء الريفيات بوجه عام، وقياس المستوى المعرفي في مجال الغذاء والتغذية خاصة إلى وجود قصور معرفي واضح لديهن بالنسبة لكثير من التوصيات. فلقد توصلت دراسة عبد الوهاب والجارحي (١١: ص٦) إلى احتياج إرشادي كبير للريفيات فيما يتعلق ببعض توصيات تصنيع المنتجات اللبنية، كما وجدت "مصطفى وآخرون" (١٣: ص١٤٥٣) أن حوالي ٧٥% من النساء يتسمن بمستويات تطبيق منخفضة ومتوسطة للتوصيات الإرشادية في مجال الغذاء والتغذية. كما وجدت "السيد" (٥: ص١١) انخفاض مستوى

ممارستهن للتوصيات الإرشادية فى مجال الغذاء والتغذية عند مقارنة عينتين من أمهات لطلاب كلية الزراعة وأمهات طلاب كليات أخرى. كما تبين "للشريف" (٦: ص٧) انخفاض مستوى معارف الريفيات بالتوصيات الخاصة بصحة الحيوان فى الاختبار القبلى لقياس فعالية التسجيل الصوتى الفورى على معارف الريفيات. كما وجدت "محمد" (١٢: ص١٩) أن حوالى ٦٥% من الريفيات يقعون فى فئة الاستخدام المتوسط للمستحدثات، وأن نسبة ٣١% منهن يقعن فى فئة الاستخدام المنخفض.

وحتى يتمكن جهاز الإرشاد الزراعى من إحداث التغييرات المرغوبة فى مستوى معارف الريفيات لتحقيق متطلبات الجودة فى الغذاء والتغذية، وتطبيقهن للممارسات الفنية الموصى بهن وتعديل اتجاهاتهن نحوها فإن رسالته يجب أن توجه لمقابلة اهتماماتهن التى تبدأ بتحديد معارفهن، ومدى قدرتهن على تنفيذ الممارسات المطروحة، وتطبيقها فى صورة حزمة متكاملة من الممارسات والتوصيات التى ينصح بإتباعها المتخصصين فى مجال الغذاء والتغذية والتى يمكن استخلاصها من ما ذكره كل من أبولحية، وأبو طربوش (١: ص٣١-٤٨) والحجراوى (٤: ص٢٨٢ و٢٨٦)، وشاكر (١٠: ص١٥-١٨، و ص٢٦٠-٢٦٥) والشيبانى (٨: ص١٣) الشريك، ومروان (٧: ص٤٩-٦٥) والجديلى وحמידة (٣: ص٧١-١٠٥) وأرنولد (٢: ص١٧-١٧٥)، (١٥: ص٨٢-٨٦، و ص٩٦-١٠٠)، (١٦: ص ٢٧٥-٢٨١، و ص ٣٧٩-٣٨٦) مصنفة فى مجموعات وفقاً لنوعها على الوجه التالى:

- أ- صفات ومكونات الغذاء الكامل المتوازن: حيث يوصى بمراعاة أن تكون الأغذية غنية بالبروتينات، وأن تشمل على العناصر المعدنية، وعلى الفيتامينات، وألا تحتوى الأغذية على المواد السامة أو الضارة.
- ب- القيمة الغذائية للأطعمة: يوصى فى هذا الشأن بضرورة معرفة أن القيمة الغذائية للخبز البلدى أعلى عن الخبز الأبيض، وأن الألبان المتخمرة تعمل على إفراز العصارات المعدنية والمعوية، وأن قيمة اللبن الرايب أقل من القيمة الغذائية اللبن الكامل، وأن الزبد والقشدة يحفظان الجلد من التشقق والجفاف أن بياض البيض أقل فى قيمته الغذائية من صفاره، وأن تناول الخل والليمون أو الفاكهة الحمضية مع البطاطس من قيمتها الغذائية، وفقدان الملوخية لكثير من الفيتامينات بعد عملية الطهى، وأن البلح من الأغذية الكاملة القيمة الغذائية

- ج- خطوات إعداد الغذاء الصحى: حيث يجب أن يراعى عند إعداد الغذاء الصحى اختيار الأطعمة من مصادر آمنة خالية من آثار المبيدات، واستعمال الماء الجارى عند غسل وطهى الأطعمة، وإعداد الطعام فى أوانى مصنوعة من الصاج المطفى (المعدن) أو

الزجاج أو الفخار، وتناول الطعام فور طهيه في أنية نظيفة جافة، وتكرار غسل اليدين بالماء والصابون عند إعداد الطعام، وتخزين وحفظ الأغذية وفقاً للدرجات الموصى بها.

د- الاحتياجات اللازمة للفرد من السرعات الحرارية والبروتينات والفيتامينات: فمن أهم هذه الاحتياجات حاجة الرجل في سن ٢٢ سنة ووزن ٧٠ كجم إلى ٢٨٠٠ سعر حراري/يوم، وحاجة الإنسان البالغ إلى حوالي ٠,٥٢-٠,٥٧ جم بروتين/كجم وزن في اليوم، وحاجة المرأة في سن ٢٢ سنة ووزن ٥٨ كجم إلى ٢٢٠٠ سعر حراري/يوم، وحاجة الأم الحامل إلى كميات زائدة من الطاقة لزوم نمو الجنين.

وأن البروتين ضروري لتكوين خلايا وأنسجة الجنين وأعضاؤه، وأن الكالسيوم والفسفور من العناصر الضرورية لتكوين عظام الجنين، وأن الحديد من العناصر الهامة لتكوين دم الجنين، وأن اللحوم واللبين ومنتجاته والعدس والبقول والبيض لبناء أنسجة جسم الجنين وأعضاؤه، وضرورة إعطاء الطفل الأطعمة المحلاة أولاً ثم إدخال الأغذية التكميلية تدريجياً، وحاجة الطفل في مرحلة النمو والمراهقة إلى كمية ٢,٥٠ جم بروتين/كجم وزن في اليوم من مصادر الطاقة اللازمة للطفل من الحبوب والزيوت النباتية والسكريات.

وضرورة تدعيم الرضعات الطبيعية برضعات صناعية خلال الأربعة شهور الأولى من الرضاعة، وفي ظروف الرضاعة تحتاج الأم المرضع لكمية أكبر من الغذاء مقارنة بظروفها العادية، وضرورة تجنب سوء تغذية الأم المرضع حتى يمكنها توفير حاجة الطفل الرضيع من اللبن، وتوفير أكبر قدر من الطاقة للأم خلال الستة شهور الأولى من الرضاعة. وتوفير كمية أكبر من البروتين للأم في منتصف العام الأول من الرضاعة.

وتعتبر الفاكهة والخضراوات الطازجة والبيض واللحوم والعسل الأسود من الأغذية الغنية بالحديد، وأن اللبن والجبن والبيض والجبن من المصادر التي يمكن الحصول على الكالسيوم منها، كما يعد كل من الأرز والمكرونات والعسل الأسود والدهون من مصادر الحصول على الطاقة العالية.

هـ- اللون كعامل محدد للسلامة الظاهرية للغذاء: حيث يوصى في هذا الشأن بضرورة معرفة التغيرات التي تحدث بالخامات قبل تصنيعها، وأن إضافة البهارات والتوابل للمواد الغذائية تزيد من قيمتها الغذائية، ووجود مظهر جيد للمنتج، وعرض السلعة بطريقة لا تؤثر على سلامتها، وأن إضافة مكسبات الطعم والرائحة تؤدي إلى فساد الأغذية، وأن كل المواد المضافة للأغذية ليست ذات أثر ضار على صحة الإنسان، وضرورة النظر

إلى تاريخ الصلاحية المدون على العبوات الغذائية من الخارج، والتعرف على لون الغذاء لتحديد مدى صلاحيته للاستهلاك الآمن، واستخدام حسنى الشم والتذوق فى الحكم على صلاحية الغذاء، وأن النظافة الشخصية للباتعين أحد أسس الحكم على مستوى جودة الغذاء المعروض.

و- استهلاك الألبان ومنتجاتها: يوصى الباحثون بأن اللبن هو نموذج الغذاء الكامل، فاحتواء اللبن على العناصر المعدنية الهامة مثل الكالسيوم والفوسفور والماغنسيوم والصوديوم والبوتاسيوم والكلور والكبريت، وأن اللبن من أهم مصادر الكالسيوم لبناء جسم الطفل، واحتواء السرسوب على نسبة مرتفعة من البروتينات خاصة الألبومين والجلوبيولين، وأن اللبن من المواد الأغنية سريعة الفساد نتيجة للنمو والتكاثر السريع للميكروبات به، وضرورة غلى اللبن بطريقة صحيحة لقتل جميع الميكروبات الممرضة الموجودة به، وأن تغير تركيب اللبن الناتج قد يكون بسبب إصابة الحيوان بالأمراض، وارتفاع نسبة الدهن فى اللبن الجاموسى عنه فى اللبن البقرى، واحتواء اللبن البقرى على نسبة أعلى من الماء عنه فى اللبن الجاموس.

ز- السلامة الظاهرية والحقيقية للأغذية: حيث يرى المتخصصون فى هذا الشأن أن أهم علامات نضج الخضروات والبطاطس ظهور اللون البنى، وأن ظهور اللون الأحمر فى الطماطم دليل على نضجها، وعدم صلاحية الخضروات المائلة للاصفرار، وفساد المواد الغذائية بتحولها إلى اللون الرمادى، وأن ظهور اللون الأصفر فى الزيتون دليل على عدم صلاحيته للتخليل، وفساد اللحوم بتحول لونها إلى اللون الرمادى.

لذا نشأت فكرة البحث للتعرف على مستوى معرفة المرأة الريفية بكل من صفات الغذاء الكامل المتوازن، والقيمة الغذائية له، وخطوات إعداد الغذاء الصحى، واللون كعامل محدد للسلامة الظاهرية للغذاء، والاحتياجات اللازمة للفرد من السعرات الحرارية والبروتينات والفيتامينات، واستهلاك الألبان ومنتجاتها، والسلامة الظاهرية والحقيقية لكافة الأغذية التى يتم استهلاكها منزلياً باعتبار أن الغذاء هو أهم مقومات بناء المجتمع الصحى.

أهداف البحث:

انطلاقاً من العرض المشكلى السابق فقد هدف البحث إلى:

أولاً: تحديد معرفة المرأة الريفية بكل من:

١- صفات ومكونات الغذاء الكامل المتوازن.

٢- القيمة الغذائية للأغذية.

- ٣- خطوات إعداد الغذاء الصحي.
- ٤- اللون كعامل محدد للسلامة الظاهرية للغذاء.
- ٥- الاحتياجات اللازمة للفرد من السرعات الحرارية والبروتينات والفيتامينات.
- ٦- استهلاك الألبان ومنتجاتها.
- ٧- السلامة الظاهرية والحقيقية للأغذية.

ثانياً- تحديد العلاقة بين درجة معرفة المرأة الريفية بمتطلبات جودة الأغذية وبين كل من المتغيرات المستقلة المدروسة للمبحوثات وهي: السن، والمستوى التعليمي، وعدد الأبناء، والدخل الشهري، ونوع الأسرة.

فروض البحث:

لتحقيق الهدف الثاني للبحث فقد تم صياغة الفرض البحثي القائل "بعدم وجود علاقة بين درجة معرفة المرأة الريفية بمتطلبات جودة الأغذية وبين كل من السن، والمستوى التعليمي، وعدد الأبناء، والدخل الشهري، ونوع الأسرة".

الفرض الإحصائي:

لا توجد علاقة معنوية بين درجة معرفة المرأة الريفية بمتطلبات جودة الأغذية وبين كل من السن، والمستوى التعليمي، وعدد الأبناء، والدخل الشهري، ونوع الأسرة."

الطريقة البحثية:

أجري البحث بمحافظة سوهاج على عينة عشوائية اختيرت من أكبر أربعة مراكز وفقاً لعدد الأسر، وكانت على الترتيب مركز سوهاج، وجرجا، وأخميم، وطهطا وعلى نفس الأساس اختيرت قرية واحدة من كل مركز، واقتصرت على النساء المتزوجات (من ١٨-٤٥ سنة)، والذين بلغ عددهم على مستوى القرى الأربع ٢٩٦٠ أسرة، تم تحديد نسبة ٥ % منهن، وبذلك بلغ حجم عينة البحث ١٤٨ مبحوثة وزعت بالتساوي بواقع ٣٧ مبحوثة من كل قرية منهن.

وجمعت البيانات بالمقابلة الشخصية للمبحوثات مع استخدام استمارة الاستبيان المعدة لتسجيل استجابات المبحوثات بعد اختبار صلاحيتها لتحقيق أهداف البحث بصفة مبدئية في قريتي الغريزات، وعراية أبيدوس التابعتين لمركزي المراغة والبلينا، خلال شهر فبراير ٢٠٠٨ وتمت التعديلات اللازمة لتصبح الاستمارة صالحة لجمع البيانات البحثية خلال شهرى إبريل ومايو ٢٠٠٨ وقد تضمنت استمارة الاستبيان في صورتها النهائية جزئين رئيسيين:

الأول: يختص بقياس المتغيرات المستقلة المدروسة للريفات وهي: السن، والمستوى التعليمي، وعدد الأبناء، والدخل الشهري، ونوع الأسرة.

الثانى: ويتضمن أسئلة يتم من خلالها تحديد معرفة المرأة الريفية بمتطلبات جودة الأغذية من خلال المعرفة بصفات الغذاء الكامل، والقيمة الغذائية للأغذية، وخطوات إعداد الغذاء الصحي، واللون كعامل محدد للسلامة الظاهرية للغذاء، والاحتياجات اللازمة للفرد من السرعات الحرارية، والسلامة الظاهرية والحقيقية للأغذية.

المعالجة الكمية للبيانات:

أولاً: فيما يتعلق بالمتغيرات المدروسة فكانت

- ١- السن: وقيس بسن المبحوثة لأقرب سنة ميلادية أثناء جمع البيانات.
- ٢- المستوى التعليمي: وذلك من خلال معرفة كونها أمية، أو تقرأ وتكتب، أو حاصلة على مؤهل متوسط، أو حاصلة على مؤهل فوق المتوسط، أو حاصلة على مؤهل عالي، أو حاصلة على أى من درجتى الماجستير أو الدكتوراه .
- ٣- عدد الأبناء والدخل الشهري: وتم قياسهما بالرقم الخام التى تذكره المبحوثة.
- ٤- نوع الأسرة : وذلك بكونها تنتمى لأسرة بسيطة أو مركبة أو ممتدة.

ثانياً: فيما يختص بالمتغير التابع (متطلبات جودة الغذاء): تم قياس كل بند من بنود المقياس بعدد من العبارات المعرفية لكل من صفات الغذاء الكامل المتوازن (٤ عبارات)، والقيمة الغذائية للأغذية (٨ عبارات)، وخطوات إعداد الغذاء الصحي (٦ عبارات)، واللون كعامل محدد للسلامة الظاهرية للغذاء، (٧ عبارات)، والاحتياجات اللازمة للفرد من السرعات الحرارية (١٩ عبارة) منها (٣) عبارات خاصة بالسرعات الحرارية اللازمة للفرد، و(٤) عبارات تختص بالأغذية الهامة لنمو الجنين، و(٤) عبارات تختص بحاجة الطفل إلى التغذية، و(٤) عبارات تختص بحاجة الأم المرضع إلى التغذية، و(٣) عبارات تختص بمصادر الحصول على العناصر المعدنية والطاقة، ثم استهلاك الألبان ومنتجاتها (١٥ عبارة)، والسلامة الظاهرية والحقيقية للغذاء (١٣ عبارة) بحيث تعطى الاستجابة تعرف درجتان والاستجابة لا تعرف درجة واحدة.

وفى ضوء ذلك فقد تراوح القياس بين حد أدنى قدره ٧٣ درجة وحد أقصى ٤٤ درجة، وصنف المبحوثات إلى ثلاث مستويات هي:

(أ) مستوى معرفى منخفض لمن تحصل على درجات تتراوح بين ٧٣-٩٥ درجة.

(ب) مستوى معرفى متوسط لمن تحصل على درجات تتراوح بين ٩٦-١١٨ درجة.

(ج) مستوى معرفى مرتفع لمن تحصل على ١١٩ درجة فأكثر.

هذا وقد تم عرض البيانات فى جداول بالتكرارات مع النسب المئوية، وأستخدم فى التحليل الإحصائي الحصر العدى ، والدرجة المتوسطة، واختبار مربع كاي.

التعريفات الإجرائية:

- جودة الغذاء: تحقيق الكفاية الغذائية الكمية والنوعية المعدة بطريقة مناسبة لمقابلة احتياجات مختلف أفراد الأسرة مع توفر صلاحيته الظاهرة والحقيقية.

النتائج ومناقشتها

أولاً: معرفة المرأة الريفية بالمحتوى الغذائي وبالقيمة الغذائية:

(أ) المعرفة بصفات ومكونات الغذاء الكامل المتوازن: أوضحت النتائج (جدول رقم ١) معرفة غالبية المبحوثات بمحتوى الغذاء من المواد السامة بنسبة (٧٩,٥٠%)، في حين كانت معرفة المبحوثات منخفضة بكل من محتوى الغذاء من الفيتامينات، ومن البروتينات، ومن العناصر المعدنية حيث بلغت نسبة هذه المعرفة ٣٩,٨٦%، و٣٢,٤٣%، و٢٥,٦٨% على الترتيب .

(ب) المعرفة بالقيمة الغذائية:

يبين النتائج (جدول رقم ٢) معرفة غالبية المبحوثات بالقيمة الغذائية للأطعمة حيث تبين معرفتهن بكل من مساواة قيمة اللبن الرايب للقيمة الغذائية اللبن الكامل تقريباً، وأن الخبز البلدي أعلى في قيمته الغذائية من الخبز الأبيض، وأن البلح من الأغذية الكاملة القيمة الغذائية، كما كانت معرفة نسبة متوسطة منهن بالقيمة الغذائية لبيض البيض عن صفاره بلغت ٩٤,٦٠%، و٧٧,٠٣%، و٧٥,٦٨% على الترتيب. بينما كانت معرفة نسبة اقتربت من نصف المبحوثات ٥٤,٧٣% بالقيمة الغذائية لبيض البيض عن صفاره، في حين أوضحت النتائج عدم معرفة غالبية المبحوثات بأهمية الألبان المتخمرة في عملية الهضم والامتصاص، وأن تناول الخل والليمون أو الفاكهة الحمضية مع البطاطس يزيد من قيمتها الغذائية، ويفقدان الملوخية لكثير من الفيتامينات بعد طهيها حيث بلغت نسبة عدم معرفتهن بذلك ٧٧,٧٠%، و ٧٥%، و ٧١,٦٢%، بينما بلغت عدم معرفة نسبة ٦٢,١٦% منهن بالقيمة الغذائية للزبد والقشدة في الحفاظ على الجلد من التشقق والجفاف.

ثانياً: معرفة المرأة الريفية بخطوات إعداد الغذاء الصحي:

أظهرت النتائج (جدول رقم ٣) معرفة ما يقرب من ثلثي المبحوثات بكل من الحفظ الجيد للأغذية بعد تجهيزها، وباختيار الأطعمة من مصادر آمنة خالية من آثار المبيدات بنسبة ٦٦,٦٢%، و ٦٤,٧٦% على الترتيب، بينما تبين معرفة نصف المبحوثات فأكثر بكل من استعمال الماء الجاري عند غسل وطهي الأطعمة، وتناول الطعام فور طهيه ووضعه في أنية نظيفة جافة، وتكرار غسل اليدين بالماء والصابون عند إعداد الطعام بنسب بلغت ٥٩,٤٦%، و ٥٣,٧٨%، و ٥١,٣٥% على الترتيب.

كما أوضحت النتائج عدم معرفة نسبة ٧٠,٩٥% من المبحوثات بإعداد الطعام في الأواني المصنوعة من الصاج المطفى (المجلفن)، أو الزجاج أو الفخار.

وتشير النتائج السابقة أنه على الرغم من الوعي المعرفى بصفات ومكونات الغذاء الكامل المتوازن، وبالقيمة الغذائية للأطعمة إلا أنهم في حاجة إلى تدريب أكثر، ومعرفة أكثر لتلبية احتياجاتهم في هذا الشأن.

ثالثاً: معرفة المرأة الريفية بمحتوى الأغذية من السرعات الحرارية والبروتينات والفيتامينات والعناصر المعدنية: أوضحت النتائج (جدول رقم ٤) ما يلي:

١- بخصوص معرفة السرعات الحرارية اللازمة للفرد: تبين عدم معرفة الغالبية العظمى من المبحوثات للسرعات التي يحتاجها الرجل في سن ٢٢ سنة ووزن ٧٠ كجم/يوم، وكذلك بما تحتاجه المرأة من السرعات الحرارية في سن ٢٢ سنة ووزن ٥٨ كجم، وبما يحتاجه الإنسان البالغ من كمية ٠,٥٢-٠,٥٧ جم بروتين/كجم وزن في اليوم لكل منهم بنسبة (٨٥,١٤%)، و(٨١,٧٥%)، و(٨١,٠٨%) على الترتيب.

٢- فيما يتعلق بمعرفة الأغذية الهامة لنمو الجنين: أوضحت النتائج أن جميع المبحوثات بنسبة (١٠٠%) لديهن معرفة بضرورة وجود البروتين لتكوين خلايا وأنسجة جسم الجنين وأعضاؤه، كما تبين معرفة ثلاثة أرباع المبحوثات فأكثر ضرورة وجود عنصر الحديد لتكوين هيموجلوبين دم الجنين، وعنصر الكالسيوم والفوسفور لتكوين عظام الجنين بنسبة ٧٧,٠٣%، و٧٥% لكل منها على الترتيب.

كما أوضحت النتائج معرفة أكثر من نصف المبحوثات بكل من حاجة الأم الحامل إلى كميات زائدة من الطاقة لزوم نمو الجنين، وأهمية تناولها للحوم واللبن الرايب والعدس والفول والبيض لبناء أنسجة جسم الجنين وأعضاؤه بنسبة ٦٣,٥٢%، و٥٣,٣٨% لكل منها على الترتيب

٣- بالنسبة للمعرفة الخاصة بحاجة الطفل إلى التغذية: أوضحت النتائج الواردة معرفة غالبية المبحوثات بضرورة تدعيم الرضعات الطبيعية برضعات صناعية في الأربعة شهور الأولى التالية للولادة مباشرة، وإعطاء الطفل الأطعمة المحلاة ثم إدخال الأغذية التكميلية تدريجياً، وأن الحبوب والزيوت النباتية والسكريات من عناصر الطاقة اللازمة للطفل بنسب بلغت ٧٨,٣٧%، و٧٢,٩٧%، و٧٠,٩٥% على الترتيب. في حين تبين عدم معرفة نسبة ٧٦,٣٥% من المبحوثات بحاجة الطفل في مرحلة النمو والمراقة إلى ٢,٥٠ جم بروتين/كجم وزن في اليوم.

٤- المعرفة بحاجة الأم المرضع إلى التغذية: بينت النتائج معرفة نسبة تتراوح بين ٦٦,٢٢%، و٥٨,١١% بكل من حاجة الأم المرضع إلى كمية أكبر من البروتين في منتصف العام الأول من

الرضاعة، وكذلك حاجتها لكمية أكبر من الغذاء مقارنة بالظروف العادية، وكذلك حاجتها إلى كمية أكبر من الطاقة خلال السنة شهور الأولى من الرضاعة. فى حين تبين عدم معرفة أكثر من نصف المبحوثات بقليل (٥٣,٣٧%) أن سوء تغذية الأم المرضع يجعلها لا تستطيع إفراز كمية من اللبن تكفى لحاجة الطفل الرضيع.

٥- المعرفة بمصادر الحصول على العناصر المعدنية والطاقة: أتضح أن غالبية المبحوثات (٧٤,٣٢%) يعرفون إمكانية الحصول على الكالسيوم من اللبن والبيض والجبن القريش، كما كانت معرفة نسبة (٦٨,٩٢%) منهن أن الفاكهة والخضروات الطازجة والبيض واللحوم والعسل الأسود من المأكولات الغنية بالحديد. بينما تبين معرفة تزيد عن نصف المبحوثات بقليل (٥٦,٠٨%) بأهمية تناول الأم لمأكولات مثل الأرز والمكرونه والعسل الأسود والدهون لحصولها على طاقة عالية.

ومن تلك النتائج يتبين وجود قصورا فى بعض المتطلبات المعرفية فى مجال الاحتياجات اللازمة للفرد خاصة فيما يتعلق بعدد السعرات التى يحتاجها الرجل فى سن ٢٢ سنة ووزن ٧٠كجم/يوم، وكذلك بما تحتاجه المرأة من السعرات الحرارية فى سن ٢٢ سنة ووزن ٥٨ كجم يوميا يحتاجه الإنسان البالغ، وبما يحتاجه الطفل فى مرحلة النمو والمراهقة إلى ٢,٥٠ جم بروتين/كجم وزن فى اليوم، وأن سوء تغذية الأم المرضع يجعلها لا تستطيع إفراز كمية من اللبن تكفى لحاجة الطفل الرضيع ينبغى وضعها فى الاعتبار.

رابعاً: معرفة المرأة الريفية بالسلامة الظاهرية والحقيقية للغذاء:

أشارت للنتائج (جدول رقم ٥) معرفة الريفيات بصفات السلامة الظاهرة والحقيقية للغذاء حيث جاء فى مقدمة معرفتهن بأن لون الغذاء يحدد مدى صلاحيته للاستهلاك الآمى (١٠٠%)، والحكم على صلاحية الغذاء من خلال حاستى الشم واللتذوق (٩٧,٩٧%)، وتفضيل نوع معين من الغذاء (٨٦,٤٨%)، وتأثير طريقة عرض السلعة على سلامة المنتج الغذائى (٨٥,١٤%)، وإمكانية التعرف على المنتج الجيد من خلال مظهره (٧٩,٠٥%)، وأن النظافة الشخصية للبائعين تعد أساساً للحكم على مستوى جودة الغذاء المعروض (٧٥%)، وإضافة البهارات والتوابل لزيادة قيمة المواد الغذائية (٧٢,٣٠%)، وجود المواد المضافة بتركيزات تتجاوز النسب المقررة (٧٢,٣٠%)، وأن كثير من المستهلكين لا يستطيع التفرقة بين ما هو صحى وما هو غير صحى من الأغذية (٦٤,١٩%)، وأن كل المواد المضافة ليست ذات تأثير ضار على صحة الإنسان (٦٣,٥١%)، وأخيراً معرفتهن بأن مكسبات الطعم والرائحة من أسباب فساد الأغذية (٥٥,٤١%).

كما أشارت النتائج إلى عدم معرفة الغالبية العظمى من المبحوثات (٩٤,٥٩%) بأن تاريخ الصلاحية المدون على العبوات الغذائية يحدد الصلاحية، كذلك تبين أن نسبة تقترب من ثلثي المبحوثات (٦٥,٥٤%) أشرن إلى عدم معرفتهن بتأثر صفات الجودة في الأغذية بالتغيرات التي تحدث بالخامات قبل تصنيعها، وبعدم معرفة نسبة (٥٤,٧٣%) من المبحوثات أن المواد المضافة للأغذية تحدث كثيراً من الاختلال في توازن المكونات الغذائية بها.

ويعنى ما سبق وجود تأثير منطقي على مستوى التطبيق الواقعي الملاحظ للمعارف القائمة فعلا حيث وجد عدم معرفة الغالبية العظمى من المبحوثات بقيمة تاريخ الصلاحية المدون على العبوات الغذائية، وكذلك تأثر صفات الجودة في الأغذية بالتغيرات التي تحدث بالخامات قبل تصنيعها، وبعدم معرفتهن بأن المواد المضافة للأغذية تحدث كثيراً من الاختلال في توازن المكونات الغذائية بها.

خامساً: المعرفة بجودة استهلاك الألبان ومنتجاتها:

أبانت النتائج (جدول رقم ٦) معرفة جميع المبحوثات بنسبة (١٠٠%) الريفيات باحتواء اللبن على العناصر المعدنية الهامة مثل الكالسيوم، والفوسفور، والمغنسيوم، والصوديوم والبوتاسيوم، والكلور، والكبريت، كما تبين معرفة غالبيةهن بسرعة قابلية اللبن للفساد نتيجة النمو والتكاثر السريع للميكروبات، وأنه من أهم مصادر الكالسيوم لبناء جسم الطفل، وأحد أنواع الأغذية كنموذج للغذاء المتكامل، وبارتفاع نسبة الدهن في اللبن الجاموسى عنه في اللبن البقرى، وياحتواء اللبن السرسوب على نسبة مرتفعة من البروتينات خاصة الألبومين والجلوبيولين، وتشابه تركيب كل من لبن الماعز والأبقار والأغنام، وأن أى إصابة للحيوان بالأمراض تحدث تغيراً في تركيب اللبن الناتج وذلك بنسب تراوحت بين ١٠٠%، و٨٠,٤١%.

كما تبين معرفة نسبة تراوحت بين ٦٦,٨٩%، و٦١,٤٩% من المبحوثات بكل من عدم وجود ضرر من تناول الإنسان للسرسوب، وأن غلى اللبن بطريقة صحيحة تقتل جميع الميكروبات المرضية الموجودة به، وأن شرب اللبن مع البيض النيىء يكون مركب صعب الهضم والامتصاص، وأن ظهور الطعم السمكى في منتجات الألبان الدهنية دليل على فسادها.

كما تبين عدم معرفة غالبية المبحوثات بأن تداول اللبن الخليط الناتج من حيوانات مختلفة غير مصرح به، وياحتواء اللبن البقرى على نسبة أعلى من الماء عنه في اللبن الجاموسى، وبأن سبب تميز اللبن البقرى باللون الأصفر هو نتيجة لوجود صبغة الكاروتين ذات اللون الأصفر به وذلك بنسب بلغت ٨٥,١٤%، و٨١,٧٦%، و٧٩,٠٥% لكل منها على الترتيب.

تبين النتائج السابقة عدم معرفة غالبية المبحوثات أن تداول اللبن الخليط الناتج من حيوانات مختلفة غير مصرح به، واحتواء اللبن البقرى على نسبة أعلى من الماء عنه فى اللبن الجاموسى، وبأن سبب تميز اللبن البقرى باللون الأصفر هو نتيجة لوجود صبغة الكاروتين.

سادساً: درجة معرفة المرأة الريفية باللون كعامل محدد للسلامة الظاهرية للغذاء:

أشارت النتائج (جدول رقم ٧) أن جميع المبحوثات بنسبة (١٠٠%) يعرفن أن اللون الأحمر عامل محدد لنضج محصول الطماطم، كما تبين معرفة الغالبية العظمى منهن (٨٥,١٤%) بأن تغير لون اللحوم إلى اللون الرمادى دليل على فسادها، كما تبين معرفة غالبيةهن بأن ظهور اللون الأصفر فى الزيتون دليل على عدم صلاحيته للتخليل (٨٣,١١%) وبأن التحول إلى اللون الرمادى فى المواد الغذائية دليل على فسادها (٧١,٦٢%)، بينما تبين معرفة أكثر من نصف المبحوثات بقليل بكل من عدم الصلاحية الغذائية للخضروات المائل لونها للاصفرار، وأن ظهور اللون البنى فى الخضروات دليل على نضجها بنسبة بلغت (٦٤,٨٦%)، و(٣٧,٧٨%) فى حين تبين عدم معرفتهن بأن ظهور اللون البنى فى البطاطس دليل على نضجها بنسبة ٦٢,١٦%.

سابعاً: الدرجة الكلية لمعرفة الريفيات بمتطلبات جودة الأغذية:

أظهرت النتائج (جدول رقم ٨) أن حوالى ربع المبحوثات (٢٥%) يتسمن بارتفاع درجة معرفتهن بمتطلبات جودة الأغذية، بينما أشارت النتائج أن نسبة (١٦,٢٢%)، و(١٩,٥٩%) منهن معرفتهن متوسطة، ومنخفضة بمتطلبات جودة الأغذية، فى حين تبين أن نسبة عدم معرفتهن بمتطلبات جودة الأغذية بينهن بلغت (٣٩,١٩%).

وأشارت النتائج إلى أن أكثر من نصف المبحوثات لديهن معرفة بدرجات متفاوتة بمتطلبات جودة الأغذية، وهو مؤشر هام يمكن الاستفادة منه بإمكانية النهوض بالمستوى المعرفى للمرأة الريفية بمنطقة البحث إذا ما تم وضع وتخطيط البرامج التعليمية المناسبة لها وهو ما يشكل عبئاً على الجهاز الإرشادى لدراسة تلك المناطق واحتياجاتها الفعلية من البرامج التى تستهدف تنمية معارفهم بهذا الشأن.

ثامناً: العلاقة بين المتغيرات المستقلة المدروسة وبين درجة معرفة المرأة الريفية بمتطلبات جودة الأغذية:

أظهرت النتائج (جدول رقم ٩) طبيعة هذه العلاقة فيما يلى:

١-السن: تبين أن حوالى أكثر من ثلثى المبحوثات فى الفئتين العمريتين ٣٥ سنة فأقل (١٨-٢٦)

سنة (٢٧-٣٥ سنة) لديهم معرفة بمتطلبات جودة الأغذية، بينما بلغت نسبة (١٣,٥١%) منهم الأكثر من ٣٥ عاماً. في حين بلغت نسبة (٣٥,٨١ %) منهم لا يعرفون متطلبات جودة الأغذية. وتوضح النتائج أن قيمة مربع كاي المحسوبة هي ١٠,٨٤ في حين أن قيمة كاي الجدوليه هي ٩,٢١٠ عند مستوى ٠,٠١، و٥,٩٠١ عند مستوى معنوية ٠,٠٥، ود.ح ٢. وبهذا أمكن رفض الفرض الإحصائي والاستدلال بوجود فرق معنوي بين أعمار المبحوثات وبين معرفة المرأة الريفية بمتطلبات جودة الأغذية. وبذلك أمكن رفض الفرض الإحصائي الذي يتعلق بعمر المبحوثات.

٢- الحالة التعليمية: أن حوالي خمس المبحوثات من نوى المؤهلات المتوسطة وفوق المتوسطة (٢٠,٢٧%) ليس لديهم معرفة بمتطلبات جودة الأغذية، في حين كانت النسبة الإجمالية لمن لا يعرفون تلك المتطلبات (٣٩,١٩%). في حين تبين أن نسبة (٢٢,٣٠%) من نوى المؤهلات العليا وما فوقها لديهم معرفة بمتطلبات الأغذية الجيدة، ولقد تبين أن قيمة مربع كاي المحسوبة هي (١١,٤٢)، وأن قيمة كاي الجدوليه ١٥,٨٦، و١١,٠٧٠ عند مستوى معنوية ٠,٠١، و٠,٠٥ على الترتيب. مما يشير إلى وجود فرق معنوي بين المستوى التعليمي للمبحوثات ومعرفتهن بمتطلبات جودة الأغذية. وبذلك أمكن رفض الفرض الإحصائي الذي يتعلق بالحالة التعليمية.

٣- عدد الأبناء: تبين أن (٤٢,٥٧%) من المبحوثات يقل عدد أبنائهن عن خمسة أبناء لديهم معرفة بمتطلبات الأغذية الجيدة، بينما وجد أن نسبة (١٨,٢٤%) عدد أبنائهن خمسة فأكثر ولديهن معرفة بمتطلبات جودة الأغذية، في حين بلغت نسبة (٢٢,٩٦%) يقل عدد أبنائهن عن خمسة أبناء ولا يعرفون تلك المتطلبات. وقد بينت النتائج أن قيمة مربع كاي المحسوبة بلغت ٤,٧٥ في حين وجد أن قيمة كاي الجدوليه هي ٩,٢١٠ عند مستوى ٠,٠١، و٥,٩٠١ عند مستوى معنوية ٠,٠٥، ود.ح ٢. وبهذا لا يمكن رفض الفرض الإحصائي بالنسبة لمتغير عدد الأبناء والاستدلال بعدم وجود فرق معنوي بين معرفة الريفيات بمتطلبات جودة الأغذية وعدد الأبناء. وذلك يشير إلى أن ارتباط أو تأثير عدد الأبناء على درجة معرفتهن بمتطلبات جودة الأغذية ضعيفاً أو غير مغزوى.

٤- نوع الأسرة: تبين أن أقل من نصف المبحوثات بقليل (٤٢,٥٧%) ينتمون إلى أسر مركبة ويعرفن متطلبات جودة الأغذية، كما كانت كذلك نسبة ١٨,٢٤% ينتمون إلى أسرة بسيطة. في حين أشارت نسبة منهم بلغت (٢٢,٩٧%) و(١٦,٢٢%) ينتمون إلى أسرة مركبة وبسيطة إلى عدم معرفتهن بمتطلبات جودة الأغذية.

كما تبين أن قيمة مربع كاي المحسوبة بلغت ٢,٠١، وأن قيمة كاي الجدوليه بلغت ٩,٢١٠ عند مستوى ٠,٠١، و٥,٩٠١ عند مستوى معنوية ٠,٠٥، ود.ح ٢. وبهذا لا يمكن رفض الفرض

الإحصائي بالنسبة لهذا لمتغير والاستدلال منه بعدم وجود فرق معنوي بين نوع الأسرة ومعرفة الريفيات بمتطلبات جودة الأغذية. ومن ثم لا يمكن رفض الفرض الإحصائي بالنسبة لمتغير نوع الأسرة والاستدلال بضعف أو عدم وجود تأثير لها على معرفة الريفيات بمتطلبات جودة الأغذية.

٥- الدخل الأسرى: تبين أن الدخل الأسرى لحوالي نصف المبحوثات يتراوح ما بين ٣٠٠- أقل من ٦٠٠ جنيه، وأن نسبة ١,٣٥ % فقط دخلهن يبدأ من ٧٥٠ ولديهن معرفة بمتطلبات جودة الأغذية. في حين تبين عدم معرفة نسبة بلغت ٣٧,١٦% دخولهم ٧٥٠ جنيه فأقل بمتطلبات الأغذية الجيدة.

وقد تبين أن قيمة مربع كاي المحسوبة بلغت ١٨,٠٤ وأن قيمة كاي الجدوليه بلغت ١١,٣٤١ عند مستوى ٠,٠١، و ٧,٨١٥ عند مستوى معنوية ٠,٠٥، ود.ح ٣. وبهذا يمكن رفض الفرض الإحصائي بالنسبة لهذا المتغير والاستدلال منه على وجود فرق معنوي بين معرفة الريفيات بمتطلبات جودة الأغذية والدخل الأسرى. ويعنى ذلك أن دخل الأسرة ذو تأثير أو ارتباط بمعرفة الريفيات لمتطلبات جودة الأغذية.

ويتضح مما سبق وجود فرق معنوي بين معرفة المرأة الريفية بمتطلبات جودة الأغذية كمتغير تابع وبين كل من متغيرات السن، والمستوى التعليمي، والدخل الأسرى بما يعنى ضرورة التركيز على الفئات العمرية الوسطية والصغيرة، والمتعلمات منهن، ونوى الدخول المتوسطة والمرتفعة عن التخطيط لأى برامج إرشادية تستهدف تنمية الوعي المعرفى للريفيات بمتطلبات جودة الأغذية.

التوصيات:

فى ضوء نتائج البحث السابق عرضها يمكن الخروج بما يلى:

- ١- التركيز على الفئات متوسطة العمر حيث هى الأكثر احتياجاً للمعارف لتكوين نواة قادرة مستقبلاً على القيام بمسئولياتها وواجباتها الأسرية على أكمل وجه فى مجال الغذاء والتغذية.
- ٢- ضرورة تطوير الدور الذى يؤديه الجهاز الإرشادى فى مجال الغذاء والتغذية الأسرية، والعمل على تفعيل هذا الدور بتدريب أخصائيات فى موضوعات مثل التصنيع الغذائى، وكيفية تجهيز وإعداد المنتجات للطهى، وكيفية التعامل مع الأغذية المختلفة سواء بالحفظ أو بالتداول أو بالاستهلاك.
- ٣- إجراء مزيد من الدراسات الإرشادية عن مجال الغذاء والتغذية حيث تدعو الحاجة إلى التعرف على المشكلات المختلفة التى تواجه الريفيات فى هذا المجال، واحتياجاتهم الإرشادية لتكون أساساً يهتدى به عند إعداد وتصميم برامج إرشادية أو تدريبية خاصة

بهم.

جدول رقم (١) توزيع المبحوثات وفقاً لمعرفتهن بالمحتوى الغذائي

المتوسط	المعرفة				البيان التوصيات	م
	لا تعرف		تعرف			
	%	عدد	%	عدد		
١,٣٢	٦٧,٥٧	١٠٠	٣٢,٤٣	٤٨	توجد بعض الأغذية الغنية بالبروتينات.	١
١,٢٦	٧٤,٣٢	١١٠	٢٥,٦٨	٣٨	يشتمل معظم غذائنا على العناصر المعدنية	٢
١,٤٠	٦٠,١٤	٨٩	٣٩,٨٦	٥٩	كثير من المنتجات الغذائية تحتوي على الفيتامينات	٣
١,٧٩	٢٠,٩٥	٣١	٧٩,٠٥	١١٧	تحتوي بعض الأغذية على المواد السامة أو الضارة	٤

جدول رقم (٢) توزيع المبحوثات وفقاً لمعرفتهن بالقيمة الغذائية للأطعمة

المتوسط	المعرفة				البيان التوصيات	م
	لا تعرف		تعرف			
	%	عدد	%	عدد		
١,٧٧	٢٢,٩٧	٣٤	٧٧,٠٣	١١٤	للخبز البلدى أعلى في قيمته الغذائية من الخبز الأبيض	١
١,٢٢	٧٧,٧٠	١١٥	٢٢,٣٠	٣٣	تعمل الألبان المتخمرة على إبراز المصارات المعدنية	٢
١,٩٥	٥,٤٠	٨	٩٤,٦٠	١٤٠	للبن الرائب له نفس القيمة الغذائية للين الكامل تقريباً	٣
١,٣٨	٦٢,١٦	٩٢	٣٧,٨٤	٥٦	الزبد واللشدة يحفظان الجلد من التشقق والجفاف	٤
١,٥٥	٤٥,٢٧	٦٧	٥٤,٧٣	٨١	بياض البيض أقل في قيمته الغذائية من صفاره.	٥
١,٢٥	٧٥	١١١	٢٥	٣٧	تناول الخل والليمون أو الفاكهة الحمضية مع البطاطس يزيد من قيمتها الغذائية.	٦
١,٢٨	٧١,٦٢	١٠٦	٢٨,٣٨	٤٢	تفقد الملوخية كثيراً من الفيتامينات بعد طهيها	٧
١,٧٦	٢٤,٣٢	٣٦	٧٥,٦٨	١١٢	البلح من الأغذية الكاملة القيمة الغذائية	٨

جدول رقم (٣) توزيع المبحوثات وفقاً لمعرفتهن بخطوات إعداد الغذاء الصحى

المتوسط	المعرفة				البيان التوصيات	م
	لا تعرف		تعرف			
	%	عدد	%	عدد		
١,٦٥	٣٥,١٤	٥٢	٦٤,٧٦	٩٦	اختيار الأطعمة من مصادر آمنة خالية من آثار المبيدات	١
١,٥٩	٤٠,٥٤	٦٠	٥٩,٤٦	٨٨	استعمال الماء الجارى عند غسل وطهى الأطعمة.	٢
١,٢٩	٧٠,٩٥	١٠٥	٢٩,٠٥	٤٣	إعداد الطعام فى أوانى مصنوعة من الصاج المطفى (المعدن) أو الزجاج أو الفخار.	٣
١,٥٣	٤٦,٦٢	٦٩	٥٣,٧٨	٧٩	تناول الطعام فور طهيه فى أنية نظيفة جافة.	٤
١,٥١	٤٨,٦٥	٧٢	٥١,٣٥	٧٦	تكرار غسل اليدين بالماء والصابون عند إعداد الطعام	٥
١,٦٦	٣٣,٧٨	٥٠	٦٦,٢٢	٩٨	التخزين الجيد للأطعمة.	٦

جدول رقم (٤) توزيع المبحوثات وفقاً لمعرفةهن بالسعرات الحرارية وبالمحتوى الغذائي من الفيتامينات والبروتينات والعناصر المعدنية

م	التوصيات	المعرفة				البيان
		لا تعرف		تعرف		
		%	عدد	%	عدد	
١	يحتاج الرجل في سن ٢٢ سنة ووزن ٧٠ كجم إلى ٢٨٠٠ سعر حراري/يوم	٨٥,١٤	١٢٦	١٤,٨٦	٢٢	
٢	يحتاج الإنسان البالغ إلى حوالي ٠,٥٢-٠,٥٧ جم بروتين/كجم وزن في اليوم.	٨١,٠٨	١٢٠	١٨,٩٢	٢٨	
٣	تحتاج المرأة في سن ٢٢ سنة ووزن ٥٨ كجم إلى ٢٢٠٠ سعر حراري/يوم	٨١,٧٥	١٢١	١٨,٢٤	٢٧	
٤	تحتاج الأم الحامل إلى كميات زائدة من الطاقة لزوم نمو الجنين	٣٦,٤٨	٥٤	٦٣,٥٢	٩٤	
٥	البروتين ضروري لتكوين خلايا وأنسجة الجنين وأعضاؤه	-	-	١٠٠	١٤٨	
٦	للكالسيوم والفسفور لازمين لتكوين عظام الجنين.	٢٥	٣٧	٧٥	١١١	
٧	الحديد عنصر ضروري لتكوين دم الجنين.	٢٢,٩٧	٣٤	٧٧,٠٣	١١٤	
٨	تتناول الأم للحوم واللبن ومنتجاته والحس والفول والبيض لبناء أنسجة جسم الجنين وأعضاؤه.	٤٦,٦٢	٦٩	٥٣,٣٨	٧٩	
٩	يفضل إعطاء الطفل الأطعمة المحلاة أولاً ثم إدخال الأغذية التكميلية تدريجياً	٢٧,٠٢	٤٠	٧٢,٩٧	١٠٨	
١٠	يحتاج الطفل في مرحلة النمو والمراعاة إلى ٢,٥٠ جم بروتين/كجم وزن في اليوم	٧٦,٣٥	١١٣	٢٣,٦٥	٣٥	
١١	الحبوب والزيوت النباتية والسكريات من مصادر الطاقة اللازمة للطفل	٢٩,٠٥	٤٣	٧٠,٩٥	١٠٥	
١٢	تدعيم الرضعات الطبيعية برضعات صناعية خلال الأربعة شهور الأولى من الرضاعة.	٢١,٦٢	٣٢	٧٨,٣٧	١١٦	
١٣	تحتاج الأم المرضع لكمية أكبر من الغذاء مقارنة بظروفها العادية	٣٥,٨١	٥٣	٦٤,١٩	٩٥	
١٤	سوء تغذية الأم المرضع يجعلها تفرز كمية من اللبن لا تكفي حاجة الطفل الرضيع.	٥٣,٣٧	٧٩	٤٦,٦٢	٦٩	
١٥	تحتاج الأم المرضع إلى كمية أكبر من الطاقة خلال السنة شهور الأولى من الرضاعة.	٤١,٨٩	٦٢	٥٨,١١	٨٦	
١٦	تحتاج الأم المرضع إلى كمية أكبر من البروتين في منتصف العام الأول من الرضاعة.	٣٣,٧٨	٥٠	٦٦,٢٢	٩٨	
١٧	من الأغذية الغنية بالحديد الفاكهة والخضراوات الطازجة والبيض واللحوم والعسل الأسود	٤٥,٩٤	٤٦	٦٨,٩٢	١٠٢	
١٨	يمكن للحصول على الكالسيوم من اللبن والجبين والبيض	٢٥,٦٧	٣٨	٧٤,٣٢	١١٠	
١٩	لحصول الأم على طاقة عالية يلزمها تناول بعض الأغذية مثل الأرز والمكرونة والعسل الأسود والدهون.	٤٣,٩١	٦٥	٥٦,٠٨	٨٣	

جدول رقم (٥) توزيع المبحوثات وفقاً لمعرفةن بصفات السلامة الظاهرية والحقيقية للغذاء

المتوسط	المعرفة				البيان	م
	لا تعرف		تعرف			
	%	عدد	%	عدد		
١,٣٤	٦٥,٥٤	٩٧	٣٤,٤٦	٥١	تتأثر صفات الجودة فى الأغذية بالتغيرات التى تحدث بالخامات قبل تصنيعها.	١
١,٧٢	٢٧,٧٠	٤١	٧٢,٣٠	١٠٧	إضافة للبهارات والتوابل للمواد الغذائية تزيد من قيمتها الغذائية	٢
١,٧٩	٢٠,٩٥	٣١	٧٩,٠٥	١١٧	يمكن التعرف المنتج الجيد من خلال مظهره	٣
١,٨٥	١٤,٨٦	٢٢	٨٥,١٤	١٢٦	تؤثر طريقة عرض السلعة على مدى سلامتها	٤
١,٤٥	٥٤,٧٣	٨١	٤٥,٢٧	٦٧	تحدث للمواد المضافة للأغذية اختلال فى توازن المكونات الغذائية بها.	٥
١,٥٥	٤٤,٥٩	٦٦	٥٥,٤١	٨٢	تسبب مكسبات الطعم والرائحة فساد الأغذية	٦
١,٦٤	٣٥,٨١	٥٣	٦٤,١٩	٩٥	كثير من المستهلكين لا تستطيع للفرقة بين ما هو صحى وما هو غير صحى من الأغذية	٧
١,٩٢	١٣,٥١	٢٠	٨٦,٤٨	١٢٨	تفضيلى لنوع معين من الغذاء عامل محدد لإختياري له	٨
١,٦٣	٣٦,٤٩	٥٤	٦٣,٥١	٩٤	لا تعتبر كل المواد المضافة للأغذية ذات أثر ضار على صحة الإنسان	٩
١,٠٥	٩٤,٥٩	١٤٠	٥,٤١	٨	تاريخ الصلاحية المدون على العبوات الغذائية من الخارج يحدد الصلاحية	١٠
٢,٠٠	-	-	١٠٠	١٤٨	لون الغذاء يحدد مدى صلاحيته للاستهلاك الأئمي	١١
١,٩٨	٢,٠٣	٣	٩٧,٩٧	١٤٥	استخدام حاستى الشم والتذوق فى الحكم على صلاحية الغذاء .	١٢
١,٧٥	٢٥	٣٧	٧٥	١١١	لتنظافة الشخصية للبائعين أحد أسس للحكم على مستوى جودة الغذاء المعروض.	١٣

جدول رقم (٦) توزيع المبحوثات وفقاً لمعرفتهن بأهمية التغذية على الألبان ومنتجاتها

م	التوصيات	المعرفة				البيان
		تعرف		لا تعرف		
		عدد	%	عدد	%	
١	شرب اللبن مع البيض النيئ يكون مركب صعب الهضم والامتصاص	٩٤	٦٣,٥٢	٥٤	٣٦,٤٨	١,٦٣
٢	يعتبر اللبن هو أحد أنواع الأغذية لنموذج الغذاء الكامل	١٤٠	٩٤,٦٠	٨	٥,٤٠	١,٩٥
٣	يحتوى اللبن على عناصر معدنية هامة مثل الكالسيوم والفسفور والماغسيوم والصوديوم واليوتاسيوم والكلور والكبريت	١٤٨	١٠٠	-	-	٢,٠٠
٤	اللبن من أهم مصادر الكالسيوم لبناء جسم الطفل	١٤٤	٩٧,٣٠	٤	٢,٧٠	١,٩٧
٥	يحتوى المرسوب على نسبة مرتفعة من البروتينات خاصة الألبومين والجلوبيولين	١٣٢	٨٩,١٩	١٦	١٠,٨١	١,٨٩
٦	تداول اللبن الخليط من حيوانات مختلفة غير قانوني.	٢٢	١٤,٨٦	١٢٦	٨٥,١٤	١,١٥
٧	اللبن من المواد الأغذية سريعة الفساد نتيجة للنمو والتكاثر السريع للميكروبات به.	١٤٦	٩٨,٦٥	٢	١,٣٥	١,٩٩
٨	ظهور الطعم السمكي فى منتجات الألبان الدهنية دليل على فسادها	٩١	٦١,٤٩	٥٧	٣٨,٥١	١,٦١
٩	غلى اللبن بطريقة صحيحة يقتل جميع الميكروبات للمرضة الموجودة به	٩٨	٦٦,٢٢	٥٠	٣٣,٧٨	١,٦٦
١٠	إصابة الحيوان بالأمراض يغير فى تركيب اللبن الناتج	١١٩	٨٠,٤١	٢٩	١٩,٥٩	١,٨٠
١١	نسبة الدهن فى اللبن الجاموسى أعلى من اللبن البقرى	١٣٧	٩٢,٥٧	١١	٧,٤٣	١,٩٢
١٢	يتشابه فى التركيب كل من لبن الماعز مع لبن الأبقار ولبن الأغنام مع الجاموس	١٢٢	٨٢,٤٣	٢٦	١٧,٥٧	١,٨٢
١٣	يحتوى اللبن البقرى على نسبة أعلى من الماء عنه فى اللبن الجاموس	٢٧	١٨,٢٤	١٢١	٨١,٧٦	١,١٨
١٤	يتميز اللبن البقرى بوجود صبغة الكاروتين ذات اللون الأصفر	٣١	٢٠,٩٤	١١٧	٧٩,٠٥	١,٢١
١٥	ليس هناك ضرر من تناول المرسوب	٩٩	٦٦,٨٩	٤٩	٣٣,١١	١,٦٧

جدول رقم (٧) توزيع المبحوثات وفقاً لمعرفتهن باللون كعامل للسلامة الظاهرية للغذاء.

م	التوصيات	المعرفة				البيان
		تعرف		لا تعرف		
		عدد	%	عدد	%	
١	ظهور اللون البنى فى الخضروات دليل على نضجها	٥٦	٣٧,٨٤	٩٢	٦٢,١٦	١,٣٨
٢	ظهور اللون البنى فى البطاطس دليل على نضجها	٧٨	٥٢,٧٠	٧٠	٤٧,٢٩	١,٥٣
٣	ظهور اللون الأحمر فى الطماطم دليل على نضجها	١٤٨	١٠٠	-	-	٢,٠٠
٤	لون الخضروات المائل للاصفرار دليل على عدم الصلاحية	٩٦	٦٤,٨٦	٥٢	٣٥,١٣	١,٦٥
٥	التحول اللون الرمادى فى المواد الغذائية دليل على فسادها	١٠٦	٧١,٦٢	٤٢	٢٨,٣٧	١,٧٢
٦	اللون الأصفر فى الزيتون دليل على عدم صلاحيته للتخليل	١٢٣	٨٣,١١	٢٥	١٦,٨٩	١,٨٣
٧	تغير لون اللحوم لى اللون الرمادى دليل على فسادها	١٢٦	٨٥,١٤	٢٢	١٤,٨٦	١,٨٥

جدول رقم (٨) توزيع المبحوثات وفقاً للدرجة الكلية لمعرفةهن بمتطلبات جودة الأغذية

مستوى المعرفة	عدد	%
مرتفعة	٣٧	٢٥
متوسطة	٢٤	١٦,٢٢
منخفضة	٢٩	١٩,٥٩
لا تعرف	٥٨	٣٩,١٩
المجموع	١٤٨	١٠٠

جدول رقم (٩) العلاقة بين المتغيرات المستقلة المدروسة وبين درجة معرفة المرأة الريفية بمتطلبات جودة الأغذية.

ت.ك	ح.د	المجموع		لا تعرف		تعرف		المعرفة	
		%	عدد	%	عدد	%	عدد	المتغيرات	
١٠,٨٤٥	٢	٣٧,١٦	٥٥	١١,٤٩	١٧	٢٥,٦٨	٣٨	١٨-٢٦ سنة	
		٤٥,٩٥	٦٨	٢٤,٣٢	٣٦	٢١,٦٢	٣٢	٢٧-٣٥ سنة	
		١٦,٨٩	٢٥	٣,٣٨	٥	١٣,٥١	٢٠	٣٦-٤٥ سنة	
		١٠٠	١٤٨	٣٩,١٩	٥٨	٦٠,٨١	٩٠	المجموع	
١١,٤٢٥	٥	١٢,٨٤	١٩	٥,٤١	٨	٧,٤٣	١١	أمية	
		١٦,٨٩	٢٥	٨,١١	١٢	٨,٧٨	١٣	تقرأ وتكتب	
		٢٣,٦٥	٣٥	٩,٤٦	١٤	١٤,١٩	٢١	مؤهل متوسط	
		١٨,٩٢	٢٨	١٠,٨١	١٦	٨,١١	١٢	مؤهل فوق المتوسط	
		١٨,٩٢	٢٨	٣,٣٨	٥	١٥,٥٤	٢٣	مؤهل على	
		٨,٧٨	١٣	٢,٠٣	٣	٦,٧٦	١٠	ماجستير أو دكتوراه	
١٠٠	١٤٨	٣٩,١٩	٥٨	٦٠,٨١	٩٠	المجموع			
٤,٧٥	٢	٣٩,١٩	٥٨	١٠,٨١	١٦	٢٨,٣٨	٤٢	٢-١ أين	
		٢٦,٣٥	٣٩	١٢,١٦	١٨	١٤,١٩	٢١	٣-٤ أبناء	
		٣٤,٤٦	٥١	١٦,٢٢	٢٤	١٨,٢٤	٢٧	٥ أبناء فأكثر	
		١٠٠	١٤٨	٣٩,١٩	٥٨	٦٠,٨١	٩٠	المجموع	
٢,٠١	٢	٣٤,٤٦	٥١	١٦,٢٢	٢٤	١٨,٢٤	٢٧	بسيطة	
		٦٥,٥٤	٩٧	٢٢,٩٧	٣٤	٤٢,٥٧	٦٣	مركبة	
		-	-	-	-	-	-	ممتدة	
		١٠٠	١٤٨	٣٩,١٩	٥٨	٦٠,٨١	٩٠	المجموع	
١٨,٠٤٥	٣	٥٢,٧٠	٧٨	١٢,٨٤	١٩	٣٩,٨٦	٥٩	٣٠٠ أقل من ٤٥٠ جنيه	
		٢٢,٣٠	٣٣	١٠,١٤	١٥	١٢,١٦	١٨	٤٥٠- أقل من ٦٠٠ جنيه	
		٢١,٦٢	٣٢	١٤,١٩	٢١	٧,٤٣	١١	٦٠٠- أقل من ٧٥٠ جنيه	
		٣,٣٨	٥	٢,٠٣	٣	١,٣٥	٢	٧٥٠ جنيه فأكثر	
		١٠٠	١٤٨	٣٩,١٩	٥٨	٦٠,٨١	٩٠	المجموع	

المراجع

- ١- أبو لحية، إبراهيم حسين، أبو طربوش، حمزة بن محمد (دكتوران)، منتجات الحليب الدهنية والمنتجات القشدية، عمادة شئون المكتبات، جامعة الملك سعود، المملكة العربية السعودية، بدون سنة نشر.
- ٢- أرنولد، إيوارد ، للتغذية لصحيحة للإنسان، ترجمة الشامي، آمال السيد، عبد القادر، منى خليل، شرارة، حياة محمد (دكاترة) ، الدار العربية للنشر والتوزيع، القاهرة
- ٣- الجد يلى، عفاف عبد الرحمن، حميدة، هناء محمد (دكتوران) المواد المضافة للأغذية (الإيجابيات والسلبيات)، مجموعة النيل العربية، الطبعة الأولى، ٢٠٠٣.
- ٤- الحجرأوى، إبراهيم سالم (دكتور)، اللبن السائل ومنتجاته، الطبعة الرابعة، دار المعارف، القاهرة، ١٩٧٨.
- ٥- السيد، عزيزة عوض الله (دكتورة) دور طالبات كلية الزراعة جامعة الملك سعود فى إرشاد أسرهن فى مجال الغذاء والتغذية، نشرة بحثية رقم ١٧٤، معهد بحوث الإرشاد الزراعى والتنمية الريفية، مركز البحوث الزراعية، ١٩٩٧.
- ٦- الشريف، زينات هاشم (دكتورة) فعالية جهاز التسجيل الصوتى فى رفع المستوى المعرفى للمرأة الريفية اليمنية - دراسة حالة فى مجال صحة الحيوان بمحافظتي تعز وآب بالجمهورية اليمنية، نشرة بحثية رقم ١٥١، معهد بحوث الإرشاد الزراعى والتنمية الريفية، مركز البحوث الزراعية، ١٩٩٥.
- ٧- الشريك، يوسف محمد ، مروان، العارف غيث (دكتوران) الاتجاهات الحديثة فى تصنيع وتداول الأغذية المجمدة، الدار العربية للنشر والتوزيع، الطبعة الأولى، ١٩٩٤.
- ٨- الشيبانى، على محمد حسين (دكتور) التقييم الغذائى لطرق وتصنيع الأغذية، وزارة التعليم العالى والبحث العلمى، جامعة الموصل، العراق، ١٩٨٥.
- ٩- حلابو، سعد أحمد سعد ، بديع، عادل زكى محمد، بخيت، محمود على أحمد (دكاترة) تكنولوجيا الصناعات الغذائية (أسس حفظ الأغذية)، المكتبة الأكاديمية، القاهرة، ١٩٩٥.
- ١٠- شاكر، محمد على (دكتور) الألبان- إنتاجها ومنتجاتها-صناعياً-منزلياً-اقتصادياً-صحبياً، دار الفكر العربى، القاهرة، بدون سنة نشر.

- ١١- عبد الوهاب، عبد الصبور، والجارحي، غنيم شعبان (دكتوران)، الإحتياجات الإرشادية للمرأة الريفية فى مجال تصنيع منتجات الألبان، دراسة ميدانية فى ريف محافظة البحيرة، نشرة بحثية رقم ٣٣، معهد بحوث الإرشاد الزراعى والتنمية الريفية، مركز البحوث الزراعية، ١٩٨٩.
- ١٢- محمد، زينب على على (دكتورة) إستخدام الريفيات للمستحدثات الزراعية الخاصة بإنتاج اللبن والعوامل المؤثرة عليه بقرى مركز أوسيم بمحافظة الجيزة، نشرة بحثية رقم ١٧١، معهد بحوث الإرشاد الزراعى والتنمية الريفية، مركز البحوث الزراعية، ١٩٩٦.
- ١٣- مصطفى، خديجة نصر الدين، سهير محمد، والسيد، عزيزة عوض الله (دكاترة)، الإحتياجات الإرشادية للمرأة السعودية فى مجال الغذاء والتغذية، دراسة على عينة من أسر طالبات مركز العلوم والدراسات الخيرية، جامعة الملك سعود، مجلة المنصورة للعلوم الزراعية، مجلد ٢٠، العدد ٤، أبريل ١٩٩٥.
- ١٤- منظمة الأغذية والزراعة للأمم المتحدة، النظام الغذائى المتوازن، الطريق إلى التغذية السليمة، تقرير مقدم إلى المؤتمر الإقليمى العشرين، الشرق الأدنى، تونس، ٢-٦ آذار (مارس)، ١٩٩٠.

15- Milk and Milk Products, THM Edition (Fourth Edition) Milk
Echies, combs and
Macy, mc Graw Hill, Inc, New York, 1973, p.82-101.

16- Milk and Milk Products ,Technology, Chemistry and Microbiology, Alan
H. Varnam and Jame P Sutberland, Chapmans Hall, 1994, P-P 275-386

Awareness Knowledge About Food Quality Requirement Among Rural Women At Sohag Governorat

Abd El Moneim, M., Abd-El Rahman* Abd El aal Abdeen Abd El khair **

Mohamed Abd- El Hamid Sorour **

Abstract

The present study was aimed to assess the range of awareness among rural women in respect of the food quality needs. This was carried out through identification of their knowledge about each of the features of a balanced diet, nutritional value, the healthy food processing, and colour as an indicator for food maturity and validity as well as individual needs, milk and dairy products consumption, food quality characteristics, and definite the relationship between each of these variables and the knowledge level of farmer women on food quality requirements.

The study was carried out on a random sample of (n=148) which was selected on the base of the higher the family number. In the some criteria, one vallege of each center was chosen. This was limited with the married whomen in the range of 18-45 year's old.

Data was collected using the questionnaire by the personal meeting through April and May (2008): The data was statistically analyzed using the table of replicates, percentage, average and (q2).

The results revealed that:

- 1 – The level of awareness with food content of proteins and minerals was low, while for vitamins was a moderate (74.32%&67.57%).
- 2- The level of awareness with the fermented milk, home-making bread and date was moderate (94.60%&75.68%), was low and for losses of Molokai and for most of its nutrients after cooking was moderate (77.70%&71.62%).
- 3- The level of awareness by utensils made from painting metals, glass, or clay in food preparation (70.95%)
- 4- There were no awareness about calories need for individuals (man, women, adult (85.14%&81.08%).
- 5- All women were aware with the importance of protein for building the tissue cells of the fetus and the importance of women milk with the responsibility of carotene on the yellow colour of cow's milk and the higher water content in cow's milk than that of buffalo's milk, but their awareness about illegality of mixed milk handling was moderate.
- 6- high level of awareness about that the red colour of tomatoes is an indicator factor for ripening and the change of meat colour to grey is

indicator for deterioration as well as the yellow colour in olive is indicator for non suitability for salting and change of food colour to the grey are indicators on deterioration.

7- there was a significant relationship between each of the ages of women and the family's income at $p=0.01$, 0.05 and the awareness with the food quality requirements. Also the relationship was significant at $p = 0.05$ with the educational status .While there was no significant relationship between the number of sons and daughter and the kind of family and between food quality requirements known

*Agricultural economics dept. (agricultural extension)- Faculty of agriculture- sohag university.

** Food and Dairy Science dept.- Faculty of agriculture- sohag university.