

THE ROLE OF THE AGRICULTURAL EXTENSION IN RURAL WOMEN COGNITIVE IMPROVEMENT AT THE METHODS OF FOOD CONSERVATION AND ITS SAFETY AT MESHTA VILLAGE GOVERNORATE.

Abd El-Rahman, A.M.*; E.M. Abo-Zeid* and O.D.H. Afify**

* Agric. Economic Dept., Fac. of Agric., Souhag Univ., Egypt.

** Agric. Extension Dept., Fac. of Agric., Al-Azhar Univ. Assult, Egypt.

مستوى معرفة الريفيات بطرق ووسائل حفظ الأغذية وسلامتها (دراسة ميدانية بقرية مشطا بمحافظة سوهاج)

عبد المنعم محمد عبد الرحمن^١ ، السيد محمد أبو زيد^٢ و أسامة نسوقي حسن عفيفي^٣

١ - قسم الاقتصاد الزراعي - كلية الزراعة - جامعة سوهاج.

٢ - قسم الإرشاد الزراعي - كلية الزراعة - جامعة الأزهر بأسبوط.

الملخص

استهدف هذا البحث التعرف على مستوى معرفة الريفيات بطرق ووسائل حفظ الأغذية وسلامتها من خلال درجة المعرفة بكل من سلامة الغذاء، وأسباب التلوث الغذائي، والممارسات الخاطئة في التعامل مع الأغذية، وتأثير المعادلات الغذائية على النمط الغذائي، وطرق حفظ الأغذية. كما استهدف هذا البحث أيضاً التعرف على العلاقات بين المتغيرات المستقلة المدروسة للمبحوثات (العمر، والمؤهل الدراسي، وعدد الإبناء، والدخل الشهري للأسرة، ونوع الأسرة، والانفتاح الحضاري على وسائل الإعلام) على مستوى معرفة الريفيات بطرق ووسائل حفظ الأغذية وسلامتها.

ولقد أجريت هذه الدراسة بقرية مشطا مركز طما محافظة سوهاج، ويرجع السبب إلى اختيار هذه القرية باعتبارها أعلى قرى المركز في عدد الأسر والبالغ عددها ٤٨٠٠ أسرة، وحددت عينة الدراسة بواقع نسبة ٥ ٪ من جملة أعداد الأسر بالقرية وبذلك بلغ حجم عينة البحث ٢٤٠ أسرة (تمثلها ربة المنزل) تم إختيارهن بطريقة عشوائية منتظمة من واقع سجلات الوحدة المحلية بالمركز.

وقد صممت إستمارة إستبيان تم إختيارها على عدد ١٥ مبحوثة من قرية نزلة القاضي بمركز طهطا محافظة سوهاج خلال شهر مايو عام ٢٠٠٨ للتأكد من صلاحيتها وتحقيقها لأهداف الدراسة، وأدخلت التعديلات اللازمة لتصبح الإستمارة صالحة لجمع البيانات والتي تم إجراؤها بالمقابلة الشخصية خلال شهر يوليو في ذات العام، وتم استخدام مجموعة من الأدوات التحليلية الوصفية والبيانات والقياس والمقارنات الجولية مثل اختبار "ف" للتعرف على مدى فروق معنوية من عدمه بين المتغيرات موضع الدراسة ولقد تبين من النتائج ما يلي :-

- ١- أن غالبية المبحوثات يقعن في الفئة العمرية (٣٢-٣٥ سنة)، وينتمون إلى أسرة بسيطة.
- ٢- أن أكثر المصادر التي تستقى منها الريفيات معلوماتهن عن ممارسات طرق وسلامة حفظ الأغذية هي: الصحف والمجلات بوليا للخبرات الشخصية ثم لزملاء والصديقات، ثم الكتب العلمية، والأهل والجيران، وجاء في مؤخرتها الإرشاد الزراعي، والأبناء المتعلمين.
- ٣- أن الغالبية العظمى من المبحوثات يشاهدن للتلفزيون، يقرأن الصحف والمجلات في حين إنخفضت نسبة سماعهن للراديو وحضورهن للتدورات الإرشادية.
- ٤- وجود تفاوت في المستويات المعرفية بين المبحوثات نحو كل من معرفتهن بسلامة الأغذية، وأسباب التلوث الغذائي، ووسائل وطرق حفظ الأغذية، ولزاتهن في درجة إسهام الإرشاد الزراعي في التنوع بطرق ووسائل حفظ الأغذية وسلامتها.
- ٥- إنخفاض درجة إسهام الإرشاد الزراعي في توعية الريفيات بطرق ووسائل حفظ الأغذية وسلامتها من وجهة نظرهن.

فروض البحث:

لتحقيق هدفى الدراسة الرابع و الخامس تم صياغة للفروض التالية:

- ١- لا توجد علاقة بين المتغيرات الشخصية المدروسة للريفات المبحوثات وهى: العمر-المؤهل الدراسى- عدد الأبناء-نوع الأسرة-النخل الأسرى-التعرض لوسائل المعلومات و درجات معرفتهن بمسألة الأغذية.
- ٢- لا توجد علاقة بين المتغيرات الشخصية المدروسة للريفات المبحوثات ودرجات معرفتهن بأسباب التلوث الغذائى.
- ٣- لا توجد علاقة بين المتغيرات الشخصية المدروسة للريفات المبحوثات ودرجات معرفتهن بالممارسات للخطئة فى التعامل مع الأغذية.
- ٤- لا توجد علاقة بين المتغيرات الشخصية المدروسة للريفات المبحوثات ودرجات معرفتهن بتأثير العادات الغذائية على النمط الغذائى.
- ٥- لا توجد علاقة بين المتغيرات الشخصية المدروسة للريفات المبحوثات ودرجات معرفتهن بوسائل طرق حفظ الأغذية.
- ٦- لا توجد علاقة بين المتغيرات الشخصية المدروسة للريفات المبحوثات ودرجات معرفتهن بإسهام الأرشاد الزراعى فى توعية الريفيات بطرق ووسائل حفظ الأغذية وسلامتها.

المقدمة ومشكلة البحث

تعتبر قضية الغذاء والأمن الغذائى من أهم القضايا على الإطلاق لآى مجتمع فى العالم سواء كان هذا المجتمع من الدول المتقدمة أو الدول انشامية وحتى المتخلفة منها ، حيث توليه البلاد دائما المحور الهام فى الخطط الإنشائية لآى دولة . ولقد نفذت جمهورية مصر العربية فى الآونة الأخيرة العديد من الخطط لتحقيق التنمية الشاملة بجوانبها الاقتصادية والإجتماعية. واستأثر القطاع الزراعى بالقسط الأكبر من الإستثمارات المباشرة وغير المباشرة لتحقيق ثلاثة أهداف رئيسية تتمثل فى :

(أ) المساهمة فى إنتاج أقصى قدر ممكن من الغذاء فى المجالين النباتى والحيوانى .

(ب) الإستغلال الأمثل للموارد الطبيعية المتاحة من خلال المحافظة عليها وتنميتها والمحافظة على البيئة ووضع المعايير اللازمة لمنع تدهورها .

(ج) إستصلاح الأراضي وإستزراعها وتمليكها للمزارعين والخريجين وتشغيل أكبر عدد ممكن من القوى العاملة فى مجال الإنتاج الزراعى بهدف زيادة الإنتاج وتحقيق أكبر قدر ممكن من الاكتفاء الذاتى .

ولما كان الإنسان يحصل على إحتياجاته الغذائية اليومية من مصادر مختلفة تتمثل فى كل من المحاصيل الحقلية والبستانية والثروة الحيوانية، والتي تتعرض إلى العديد من عوامل الفساد والإتلاف المختلفة نظرا لعدم قدرة العديد منها على التخزين لفترات طويلة اعتبارا من فترة الحصاد أو الذبح إلى وصول هذه الأغذية إلى مرحلة الاستهلاك النهائى، فضلا عن أن بعضا من أنواع هذا الفساد يكون مصحوبا بإنتاج مواد سامة والبعض الآخر يسبب فقدأ فى القيمة الغذائية وتؤثر تأثيرا سلبيا على صفات الجودة المرغوبة. لذلك كان من الضرورى معرفة العوامل والأسباب التى تحدث التلف والفساد للأغذية والتعرف على الوسائل والطرق العلمية التى تمنع أو تحد منها ، ومن ثم كيفية المحافظة على الغذاء بحيث يمكن إستهلاكه فى الوقت والمكان الذى نريده وبالطريقة الآمنة التى تحقق الإشباع والرفاهية للأفراد والمجتمع .

وتعد صناعة حفظ الأغذية وسيلة للحفاظ على المواد سريعة التلف لمدة طويلة محتفظة بخواصها، كما أن إستخدام المواد الغذائية المحفوظة فى غير مواسم إنتاجها يزيد من أسعارها فى السوق فتستفيد منه المرأة إقتصاديا، كما أن تنوع طرق حفظ المواد الغذائية يؤدى لإستهلاكها بعدة صور ترضى أنواق جميع المستهلكين (١٢-١٨٤ ص)، ومن ثم تحقيق أقصى إستفادة ممكنة مما يتم إنتاجه عن طريق تجهيزه وحفظه وتقييمه للمستهلك الذى أصبح يعانى إما ندرة فى الإنتاج أحيانا، أو وفرة غير مستغلة فى أحيانا أخرى حيث تتفاوت الإحتياجات والضرورات الغذائية للمستهلك على مستوى العالم (٩-١٣ ص).

وتلعب المرأة الريفية دورا هاما فى مجالات التنمية الاقتصادية والإجتماعية بصفة عامة ، وفى مجالات للتنمية الريفية الأسرية بصفة خاصة . ولعل أهم هذه الأدوار دورها فى مجال تغذية الأسرة ، فهى المسئولة عن إعداد وتغذية نسبة تزيد عن نصف سكان المجتمع، وتحافظ على التوازن الغذائى بحيث يحتوى على كافة العناصر الغذائية المناسبة لكل الفئات العمرية.

كما تعتبر المرأة الريفية هي محور تنظيم الأنماط الغذائية الاستهلاكية في أسرتها حيث يظهر أهمية دورها في عمليات الشراء والإعداد والإنتفاع بكل ما يختص بالغذاء. ولأنه أن يرتفع مستوى وعي المرأة الريفية بقضايا الغذاء والتغذية الصحيحة وبالممارسات الصحيحة في التعامل مع الأغذية، وبطرق ووسائل حفظها سوف يؤدي بالضرورة إلى تحسين نوعية الغذاء والتغذية التي يتلقاها أفراد الأسرة، كما تعتبر المرأة الريفية أكثر دراية وخبرة باحتياجات أفراد أسرتها من الغذاء وسلامته مكوناته وأسباب التلوث الغذائي والممارسات الخاطئة في التعامل مع الأغذية، أخذاً في الاعتبار تأثير العادات الغذائية على النمط الغذائي وطرق حفظ الأغذية، والمشكلات التي قد تنشأ بسبب عدم معرفتها أو الإلمام بها.

ويستمر جهاز الإرشاد الزراعي لحد الأجهزة الهامة والقاعدة التي تستمر عليها عوامل النهوض بالزراعة والحياة الريفية. ولذا فقد اهتمت به الدول المتقدمة ولنامية كأحد الركائز التي يمكن بواسطتها تضيق الفجوة بين منتجات البحث العلمي والتكنولوجيا ومواقع تطبيقها. ووفقاً لذلك يتحمل الإرشاد الزراعي مسؤولية العمل على رفع كفاءة ومعرفة أفراد المجتمعات الريفية، ومساعدتهم على تغيير سلوكهم للشعوري والتفكير والتغذية، ومن ثم مساعدة أنفسهم على التطوير والتغيير إلى ما هو الأفضل في الحياة وفي الإنتاج، والعمل على تقليل الفاقد الزمني بين معرفة الأفكار الجديدة ووضعها موضع التنفيذ (١١-١٩٩٢)، وذلك من خلال البرامج التدريبية المتخصصة في هذا المجال حيث لم يعد دوره قاصراً على الإنتاج الزراعي في الحقل ولكن يمتد إلى فروع التصنيع الزراعي وبصفة خاصة مجال تصنيع الأغذية وحفظها حيث يساهم في النهوض بالتصنيع الغذائي، وتنظيم الفاقد وتقليل الفاقد من المنتجات الزراعية، وتحقيق الجودة كما ونوعاً (١٢-١٨٥).

ولذلك يسعى الإرشاد الزراعي إلى تطوير فكر الزراع، وقدراتهم الأدائية للممارسات التي يستخونها، وحل مشكلاتهم، وتنمية بينهم بالاعتماد على نتائج البحوث والدراسات والأفكار التي تتدفق يومياً عبر وسائل الاتصال المختلفة، ومن ثم وفرة القاعدة المعرفية التي تسهم في تطوير الإنتاج ليتحول من الاعتماد على الموارد إلى الاعتماد على العلم (١٤- بدون تاريخ).

ولكي يتمكن الجهاز الإرشادي من إحداث التغييرات المرغوبة في مستوى معارف الريفيات وطرق تنفيذهم للممارسات الفنية المستحدثة في مجال طرق حفظ الأغذية وسلامة تداولها وتعديل اتجاهاتهن، فإن رسالة هذا الجهاز يجب أن توجه لمقابلة احتياجاتهن التي تبدأ بتحديد المستوى المعرفي لهن وقدرتهن على تنفيذ الممارسات المطروحة، وتطبيقها في صورة حزمة متكاملة من الممارسات والتوصيات التي ينصح باتباعها المتخصصين في هذا المجال والتي يمكن إستخلاصها من ما ذكره كل من (٨- ص- ص ٦٣-١٩١) (٥- ص- ص ٢٢٢-٢٣٨) (٢- ص- ص ١٧٥-١٩٩) (١٣- ص- ص ٢٣٠-٢٤٠) (٧- ص- ص ٢٤٨-٢٥٧) (١- ص- ص ١٠٧-١١٢) (٤- ص- ص ٣٠-٣٨) (٩- ص- ص ١٢٥) (٦- ص- ص ٧-١١) (١٠- ص- ص ٩٤-٩٧) (٣- ص- ص ٥٥-٥٧) مصنفة في مجموعات وفقاً لنوعها على الوجه التالي:

(أ) سلامة الغذاء: حيث توصي للدراسات بضرورة: الكشف الطبي على الحيوانات قبل ذبحها، وفحص اللحوم بعد النزع للتأكد من سلامتها، والعناية بنقل وتداول اللحوم بطريقة نظيفة ومغطاة، وإستخدام الثلج والحواشي المبردة، وفحص العاملين في تداول أو تحضير الأطعمة لإستبعاد المرضي وحاملي الجراثيم قبل منحهم مزاولة المهنة، وغسيل الخضراوات وفلانة خاصة التي تؤكل بدون طبخ، ومقاومة الحشرات الناقلة للأمراض وأهمها الذباب، والمراقبة الصحية على الحيوانات الحلوب وحظائرهما، والمراقبة الصحية على طريقة حلب الألبان وحفظها وتوزيعها.

(ب) أسباب التلوث الغذائي: ومن أهم هذه الأسباب إستخدام المبيدات الحشرية على نطاق واسع، وإضافة الأسمدة الكيماوية للتربة الزراعية، وإستخدام الألوان ومكسبات الطعم والرائحة في صناعة الأغذية، وإستخدام هرمونات النمو في تغذية حيوانات اللحم، وإستخدام المضادات الحيوية والهرمونات في غذاء الماشية والأغنام والدواجن، وإستخدام المبيدات في حفظ الحبوب والبقول.

(ج) للممارسات الخاطئة في التعامل مع الأغذية: حيث توصي للدراسات بعدم: إستخدام كل من أوراق الجرائد والمجلات في تغليف الأطعمة، وفي حفظ الخضراوات الورقية داخل التلاجة، وفي تغليف المسقوديشات، وعدم إستخدام الأطباق والملاعق البلاستيكية في الأغراض الغذائية، وعدم إستخدام الأكياس النايلون في تعبئة بعض الأغذية، وفي تداول الأغذية الساخنة، وعدم إستخدام الأكياس السوداء في شراء وحفظ المصائر والمخللات، وفي تداول اللحوم والدواجن والأسماك والخضراوات والفاكهة.

(د) تأثير المعادلات الغذائية على النمط الغذائي: حيث تتأثر المعادلات الغذائية للفرد بعدد من العوامل منها تنقل الفرد وهجرته من منطقة إلى أخرى، وتغيرها بمرور الوقت، وتغير المستوى الاجتماعي، وتغير العمر، وتتأثر بالحالة الجسمية والنفسية للفرد، كما أن ثقافة الأفراد تؤثر على عمليات اختياره للغذاء، وعلى عمليات استهلاكه له، وأن زيادة دخل الأسرة تزيد من معدل الاستهلاك، وتزيد من فرص الاختيار بين الأغذية، كما يؤدي انخفاضه إلى البحث عن البدائل الأقل سعراً، كذلك تؤثر بعض المعتقدات الدينية على تغيير نمط الاستهلاك الغذائي.

(هـ) طرق حفظ الأغذية: حيث توصي الدراسات بضرورة إتباع ممارسات الحفاظ على جودة المواد الغذائية بأن يتم حفظ الأسماك بطرق مختلفة مثل التمليح والتجفيف والتدخين والتجميد، واستهلاك الأسماك المحفوظة خلال ٣٥ يوم من بدء الحفظ، وحفظ الأسماك بالتبريد لمدة تتراوح بين ٧-١٤ يوم على درجة صفر مئوية، ولضمان الحفظ الجيد لها يفضل نزع الرأس والدهون والبطن. كما يتم حفظ السجاج في قناتجة بعد نزع الأحشاء الداخلية وتنظيفها على درجة ٢-٥ مئوية لمدة يوم أو يومين على الأكثر، ويحفظ بالتجميد على درجة ١٨- درجة مئوية لمدة لا تزيد عن ٧ أشهر. أما للحم فتحفظ بتفريزها في الفريزر وتجميدها، وحفظها بالتبريد على درجة صفر مئوية لمدة ١٥-٢١ يوم مع عدم غسلها قبل تجميدها في الفريزر، كما يجب ألا تزيد مدة تخزين اللحم المحفوظة عن ٦ أشهر على درجة ١٨- مئوية.

أما الخضروات فتحفظ بتجفيفها وتمليحها وتجميدها، وتحفظ لفاكهة بالتجفيف والتعليب والتسمير، أو عن طريق تحويلها إلى مربى أو جلي. أما اللبن فيتم تبريده عقب الحليب مباشرة إلى درجة حرارة ٥ درجات مئوية فأقل تحد من نشاط الميكروبات، أو يحفظ عن طريق التبريد السريع والمفاجيء عقب عملية البسترة أو الغلي للقضاء على الميكروبات التي لم تهلك بالتسخين، كذلك يؤدي إضافة الملح إلى الزيد الفلاحى إلى زيادة قوة الحفظ.

وتعد المعرفة بطرق وحفظ الأغذية وسلامتها وعوامل التلف والفساد من العوامل الهامة في المجتمع التي تعمل على استهلاك الغذاء بصورة جيدة وصحية فضلاً عن الجانب الاقتصادي المتمثل في الاستهلاك الأمثل للغذاء والتقليل من الفاقد الذي يؤثر على الفرد بصفة خاصة والمجتمع بصفة عامة في زيادة الفجوة الغذائية بين الكميات المنتجة من الغذاء محلياً والكميات المستهلكة منه على المستوى القومي.

ولهذا يوجه الإرشاد الزراعي جهوده صوب المجتمع الريفي بصفة عامة والريفات على وجه الخصوص بإعتباره مؤسسة هامة من مؤسسات التغيير التي لها دوراً مكملًا للهيئات والمنظمات الأخرى التي تسهم في تنميتهم وليس منافساً لها. ومن هذا المنطلق نشأت فكرة هذه الدراسة للتعرف على مستوى معرفة ووعي المرأة الريفية بكل من سلامة الغذاء، وأسباب التلوث الغذائي، والممارسات الخاطئة في التعامل مع الأغذية، وتأثير المعادلات الغذائية على النمط الغذائي، وللتعرف على طرق ووسائل حفظ الأغذية بوعي درجة إسهام الإرشاد الزراعي في توعية الريفيات بطرق ووسائل حفظ الأغذية وسلامتها.

أهداف البحث:

- ١- التعرف على بعض الخصائص الشخصية للمرأة الريفية بمحافظة سوهاج.
- ٢- التعرف على مصادر معلومات المرأة الريفية عن طرق ووسائل حفظ الأغذية وسلامتها.
- ٣- تحديد مستوى معرفة المرأة الريفية بكل ما يتعلق بالغذاء من:

أ- سلامة الغذاء

ب- أسباب التلوث الغذائي

ج- الممارسات الخاطئة في التعامل مع الأغذية

د- تأثير المعادلات الغذائية على النمط الغذائي

هـ- طرق حفظ الأغذية

- ٤- تحديد درجة إسهام الإرشاد الزراعي في توعية المرأة الريفية بطرق ووسائل حفظ الأغذية من وجهة نظر الريفيات.

الطريقة البحثية

أجريت هذه الدراسة بقرية مشطا مركز طما محافظة سوهاج، ويرجع السبب إلى اختيار هذه القرية باعتبارها أعلى قرى المركز في عدد الأسر والبالغ عددها ٤٨٠٠ أسرة، وحيدت عينة الدراسة بواقع نسبة ٥ % من جثلة أعداد الأسر بالقرية وبذلك بلغ حجم عينة البحث ٢٤٠ أسرة (تمثلها ربة المنزل) تم اختيارهن بطريقة عشوائية منتظمة من واقع سجلات الوحدة المحلية بالمركز .
وقد صنمت إستمارة إستبيان تم اختبارها على عدد ١٥ مبحوثة من قرية نزلة القاضي بمركز طهطا محافظة سوهاج خلال شهر مايو عام ٢٠٠٨ للتأكد من صلاحيتها وتحقيقها لأهداف الدراسة، وأدخلت التعديلات اللازمة لتصبح الإستمارة صالحة لجمع البيانات والتي تم إجراؤها بالمقابلة الشخصية خلال شهر يوليو في ذات العام . ولتحقيق أهداف الدراسة تم استخدام مجموعة من الأدوات التحليلية الوصفية والبيانات والقيم والمقارنات الجدولية كما تم الاستعانة ببعض الأدوات الإحصائية مثل اختبار "ف" للتعرف على مدى وجود فروق معنوية من عدمه بين المتغيرات موضع الدراسة .

وقد تضمنت إستمارة الإستبيان في صورتها النهائية ثلاثة أجزاء هي :

الأول: يختص بقياس المتغيرات المستقلة المدروسة للريفيات وهي : العمر ، بالمؤهل الدراسي، وعدد الأبناء، ونوع الأسرة، والدخل الأسري، والإنتاج الحضاري .
الثاني : ويتضمن أسئلة يمكن التعرف من خلالها على مستوى معرفة المرأة الريفية بطرق حفظ الأغذية وسلامتها.

الثالث : ويتضمن أسئلة يمكن التعرف من خلالها على درجة مساهمة الإرشاد الزراعي في توعية الريفيات بطرق ووسائل حفظ الأغذية وسلامتها من وجهة نظرهن.

وقد تم معالجة البيانات المتحصل عليها من إستجابات المبحوثات لأسئلة الإستبيان كما يلي:

- أ- فيما يختص بمستوى معرفة المبحوثات بطرق ووسائل حفظ الأغذية : فلقد تم قياس كل بند من بنود المقياس بعدد من العبارات المعرفية كما يلي:
 - ١- سلامة الأغذية: (٩ عبارات)
 - ٢- أسباب الفشل الغذائي للأغذية: (٦ عبارات)
 - ٣- الممارسات الخاطئة في التعامل مع الأغذية: (١١ عبارة)
 - ٤- تأثير المعادلات الغذائية على النمط الغذائي: (١١ عبارة)
 - ٥- طرق حفظ الأغذية : وقسمت بستة عشرة عبارة موزعة كما يلي: طرق حفظ الأسماك (٣ عبارات)، وطرق حفظ اللحوم (٤ عبارات)، وطرق حفظ الدجاج (عبارتين) ، وطرق حفظ الفاكهة (عبارتين)، وطرق حفظ الخضروات (عبارة واحدة) ، وطرق حفظ الألبان ومنتجاتها (عبارتين)، وطرق حفظ الزيوت (عبارتين) ، (عبارة واحدة) ، بحيث تعطي الإستجابات تعرف بدرجة كبيرة (٤ درجات) تعرف بدرجة متوسطة (٣ درجات)، تعرف بدرجة ضعيفة (درجتان) والإستجابة لا تعرف (درجة واحدة).

وفي ضوء ذلك فقد أمكن تصنيف مستوى معرفة المبحوثات إلى :

- ١- عدم المعرفة : (١-١٦ درجة)
- ٢- مستوى معرفي منخفض: إذا حصلت المبحوثة على الدرجات (١٧-٣٢ درجة).
- ٣- مستوى معرفي متوسط: إذا حصلت المبحوثة على درجات تتراوح بين (٣٣-٤٨ درجة).
- ٤- مستوى معرفي مرتفع: إذا حصلت المبحوثة على درجات تتراوح بين (٤٩-٦٤ درجة).
- ب- فيما يختص بدرجة إسهام الإرشاد الزراعي في توعية الريفيات بطرق ووسائل حفظ الأغذية من وجهة نظر الريفيات : فلقد تم قياسه من خلال ١٦ عبارة موزعة كما يلي: طرق حفظ الأسماك (٣ عبارات)، وطرق حفظ اللحوم (٤ عبارات)، وطرق حفظ الدجاج (عبارتين) ، وطرق حفظ الفاكهة (عبارتين)، وطرق حفظ الخضروات (عبارة واحدة) ، وطرق حفظ الألبان ومنتجاتها (عبارتين)، وطرق حفظ الزيوت (عبارتين) ، (عبارة واحدة) ، بحيث تعطي الإستجابات يساهم بدرجة كبيرة (٣ درجات)، يساهم بدرجة متوسطة (٢ درجتان)، ويساهم بدرجة ضعيفة (درجة واحدة) والإستجابة لا يساهم (صفر).

وفي ضوء ذلك فقد أمكن تصنيف رأي المبحوثات إلى :

- ١- يساهم بدرجة منخفضة: إذا حصلت المبحوثة على الدرجات (١-١٦ درجة).
- ٢- يساهم بدرجة متوسطة : إذا حصلت المبحوثة على درجات تتراوح بين (١٧-٣٢ درجة).
- ٣- يساهم بدرجة كبيرة: إذا حصلت المبحوثة على درجات تتراوح بين (٣٣-٤٨ درجة).

النتائج ومناقشتها

أولاً: الخصائص الشخصية للمبحوثات :

أوضحت النتائج (جدول رقم ١) والذي يتضمن وصفاً للخصائص الشخصية للمبحوثات ما يلي :

(أ) العمر : تبين أن أكثر من ثلاثة أرباع المبحوثات (٧٦,٦٧ %) يقعن في الفئة العمرية (٢٢-٣٥ سنة)، في حين كانت نسبة (١٠ %) منهن يقعن في الفئة العمرية (٣٦-٤٩ سنة). مما يشير إلى إتجاه مؤشر العمر بين غالبية المبحوثات إلى الفئة الشبابية .

(ب) المؤهل الدراسي : تبين النتائج أن أكثر من نصف المبحوثات بنسبة ٥٨,٧٥ % حاصلات على مؤهل متوسط وفوق المتوسط، كما بلغت نسبة الحاصلات على مؤهل عالي فما فوق ١٩,١٧ %. بينما وجد أن نسبة تقارب من خمس المبحوثات (٢٢,٠٨ %) لم يحصلن على مؤهلات دراسية. وتشير تلك النتائج إلى تقارب توزيع المبحوثات على كافة المستويات التعليمية، بما يعنى ارتفاع مستوى التعليم بين الريفيات بمنطقة البحث.

(ج) عدد الأبناء : إتضح من النتائج أن أكثر من نصف المبحوثات (٥٤,١٧ %) عدد لبناءهن في فئة ١-٢ لبن، في حين بلغت نسبة عدد الأبناء بين أسر المبحوثات في الفئتين (٣-٤ لبناء) و (٥ لبناء فأكثر) ٤٥,٨٣ %. مما يشير إلى أن انتشار الأسر البسيطة بين أفراد المجتمعات الريفية، ومن ثم عدم وجود أعداد كبيرة تتحمل الأسرة إعالتها، وذلك أيضاً مؤشر يدل على وجود وعى بسين الريفيات بضرورة الزيادة السكانية وأثرها على موارد الأسرة ومستوى تغذيتها ومعيشتها.

(د) الدخل الأسري : إتضح من النتائج أن أقل من ثلثي المبحوثات بقليل (٦٤,١٦ %) يتراوح دخلهن الشهري بين (٢٣٠- أقل من ٥٧٠ جنيهاً) في حين بلغت نسبة من بلغت دخولهن ٥٧٠ فأكثر جنيهاً (٢٥,٨٣ %)، مما يشير إلى تقارب دخول غالبية أسر المبحوثات.

(هـ) نوع الأسرة : تشير النتائج إلى أن الغالبية العظمى من المبحوثات (٨٠,٤٢ %) ينتمون إلى أسرة بسيطة بينما بلغت نسبة كل من الأسر المركبة والممتدة (١١,٦٧ %) و (٧,٩١ %) على الترتيب.

جدول رقم (١): توزيع المبحوثات وفقاً لخصائصهن الشخصية.

الخصائص الشخصية	الحالة	عدد	النسبة المئوية %
العمر	٢٢-لاقل من ٣٦ سنة	١٨٤	٧٦,٦٧
	٣٦-لاقل من ٥٠ سنة	٢٤	١٠
	٥٠-٦٣ سنة	٣٢	١٣,٣٣
	المجموع	٢٤٠	١٠٠
المؤهل الدراسي	لا يوجد	٥٣	٢٢,٠٨
	مؤهل متوسط	٦٧	٢٧,٩٢
	مؤهل فوق المتوسط	٧٤	٣٠,٨٣
	مؤهل عالي فما فوق	٤٦	١٩,١٧
عدد الأبناء	المجموع	٢٤٠	١٠٠
	١-٢ لبن	١٣٠	٥٤,١٧
	٣-٤ أبناء	٥٦	٢٣,٣٣
	٥ لبناء فأكثر	٥٤	٢٢,٥٠
الدخل الشهري بالجنيه	المجموع	٢٤٠	١٠٠
	٢٣٠- أقل من ٤٠٠	٩٥	٣٩,٥٨
	٤٠٠- أقل من ٥٧٠	٨٣	٣٤,٥٨
	٥٧٠ - أقل من ٧٤٠	٢٧	١١,٢٥
نوع الأسرة	٧٤٠ جنيهاً فأكثر	٣٥	١٤,٥٨
	المجموع	٢٤٠	١٠٠
	بسيطة	١٩٣	٨٠,٤٢
	مركبة	٢٨	١١,٦٧
نوع الأسرة	ممتدة	١٩	٧,٩١
	المجموع	٢٤٠	١٠٠

المصدر : بيانات جمعت وحسبت من : قوائم استبيان العينة البحثية .

ثانياً : الإفتاح الحضارى على وسائل الإعلام :

يتضح من النتائج المتحصل عليها والمبينة بالجدول رقم (٢) أن نسبة المبحوثات اللاتي يشاهدن التلفزيون بلغت حوالي ٩٤,١٧ % من جملة عدد المبحوثات ، بينما بلغت نسبة من يقرأن الصحف والمجلات منهن حوالي ٧٧,٩٢ % على حين من ينتمين إلى كل من عضوية مراكز الشباب ونادى المرأة منهن بلغت حوالي ٥٤,١٧ % و ٤٥ % على الترتيب . إلا أن نسبة حضورهن للندوات الأرشادية بلغت حوالي ٧,٠٨ % ، ونسبة من يستمعن إلى الراديو بلغت حوالي ٦,٢٥ %.

مما سبق يمكن القول بأن أهم مصادر المعلومات التي تعتمد عليها المرأة الريفية فى عينة البحث هي التلفزيون والصحف والمجلات . وبالتالي يجب الاهتمام بهذين المصدرين وخاصة الاهتمام بالبرامج التلفزيونية التي لها أهمية فى مجال الحياة العامة ومجالات حفظ الأغذية والتوعية بأهمية الغذاء وطرق حفظه والعوامل التي تؤدي الى تلافى لتوعية المجتمع بصفة عامة مع التركيز على برامج المرأة بصفة خاصة

جدول رقم (٢): توزيع المبحوثات وفقاً لألفئاتهن الحضارى على وسائل الإعلام والثقافة والنوادي الاجتماعية للمرأة

الإفتاح الحضارى لوسائل المعلومات	جملة عينة البحثية	الاعداد المشاركة	النسبة المئوية %
قراءة الصحف والمجلات	٢٤٠	١٨٧	٧٧,٩٢
مشاهدة التلفزيون	٢٤٠	٢٢٦	٩٤,١٧
سماع الراديو	٢٤٠	١٥	٦,٢٥
حضور الندوات والأرشادية	٢٤٠	١٧	٧,٠٨
عضوية مراكز الشباب	٢٤٠	١٣٠	٥٤,١٧
عضوية نادى المرأة	٢٤٠	١٠٨	٤٥

المصدر : بيانات جمعت وصنفت من : أرقام استبيان العينة البحثية .

ثالثاً: مصادر معلومات المرأة الريفية عن الوعي الغذائى:

أظهرت النتائج الموضحة بالجدول رقم (٣) أنه فيما يختص بمصادر معلومات المرأة الريفية عن طرق وسائل حفظ الأغذية وبترتيب تلك المصادر وفقاً لأهميتها جاءت الصحف والمجلات فى المرتبة الأولى بنسبة ٦٠ % ، يليها الخبرات الشخصية بنسبة ٥٦,٢٥ % ثم الزملاء والصديقات بنسبة ٤٨,٧٥ %، وجاء فى المرتبة الرابعة والخامسة كل من الكتب العلمية، والأهل والجيران بنسبة (٤٢,٥٠ %) و (٤١,٢٥ %) لكل منهما على الترتيب . فى حين احتلت كل من مصادر الأبناء المتعلمين بنسبة (٢٣,٠٤ %)، والإرشاد الزراعى بنسبة (٢٣,٧٥ %) المرتبتين الأخيرتين كمصادر لمعلوماتهن عن حفظ وسلامة الأغذية.

جدول رقم (٣): توزيع المبحوثات وفقاً لدرجة تعرضهن لمصادر المعلومات

٢	التعرض		لا يتعرض		المجموع		الدرجة المتوسطة
	عدد	%	عدد	%	عدد	%	
١	٩٩	٤١,٢٥	١٤١	٥٨,٧٥	٢٤٠	١٠٠	٠,٤١
٢	١١٧	٤٨,٧٥	١٢٣	٥١,٢٥	٢٤٠	١٠٠	٠,٤٨
٣	٧٣	٣٠,٤٢	١٦٧	٦٩,٥٨	٢٤٠	١٠٠	٠,٣٠
٤	١٠٢	٤٢,٥٠	١٣٨	٥٨,٥٠	٢٤٠	١٠٠	٠,٤٢
٥	١٤٤	٦٠	٩٦	٤٠	٢٤٠	١٠٠	٠,٦٠
٦	١٣٥	٥٦,٢٥	١٠٥	٤٣,٧٥	٢٤٠	١٠٠	٠,٥٦
٧	٥٧	٢٣,٧٥	١٨٣	٧٦,٢٥	٢٤٠	١٠٠	٠,٢٤

رابعاً : معرفة المرأة الريفية بسلامة الأغذية:

تشارت النتائج الموضحة بالجدول رقم (٤) فيما يتعلق بذوات المعرفة العالية للمبحوثات بسلامة الأغذية، إلى أن نسبة معرفتهن تراوحت بين حدين أعلاهما بلغ حوالي ٥٤,١٧ % لضرورة فحص اللحوم بعد الذبح للتأكد من سلامتها، وأدناها بلغ حوالي ١٨,٧٥ % لاستخدام التلحج والحوايات المبردة. وفيما يختص بالمعرفة للغة المتوسطة للمبحوثات بوسائل المحافظة على سلامة الغذاء أن نسبة معرفتهن تراوحت بين حدين أعلاهما بلغ حوالي ٢٦,٦٧ % لاستخدام التلحج والحوايات المبردة لحفظ الأغذية . وأدناها بلغ حوالي ٦,٦٧ % لمقاومة الحشرات للنقله للأمراض وأهمها الذباب.

أما فيما يتعلق بدرجة المعرفة للفئة المنخفضة من الريفيات فيما يتعلق بسلامة الأغذية أن نسبة معرفتهن تراوحت بين حدين أعلاهما بلغ حوالي ٣٨,٨٣ % لإستخدام التلحج والحاويات المبردة وأدناها بلغ حوالي ٦,٦٧ % غسيل الخضراوات والفاكهة خاصة التي تؤكل بدون طبخ .
في حين تبين بقلة عدم المعرفة بسلامة الأغذية أن النسبة تراوحت بين حدين أعلاهما بلغ حوالي ٥٠,٤٢ % لفحص العاملين في تداول أو تحضير الأطعمة لإستبعاد المرضى وحاملي الجراثيم قبل منحهم ترخيص مزاوله المهنة ، وأدناها بلغ حوالي ٥,٠٠ % لفحص اللحوم بعد الذبح للتأكد من سلامتها .
ولأختبار معنوية العلاقة بين المتغيرات الشخصية للريفيات المبحوثات ودرجة معرفتهن بسلامة الأغذية باستخدام تحليل التباين (ف) فقد وجد فروق معنوية بينهما حيث بلغت قيمة (ف) للمحصوبة (٥,٣٤) وهى أكبر من نظيرتها الجدولية والتي بلغت (٢,٢١) عند درجات حرية (٥) ويعنى ذلك إمكان قبول الفرض البحثي الأول.

مما يشير إلى أن المستويات المعرفية للمرأة الريفية بقرية مشطا بمحافظة سوهاج ليست على قدر متماثل ، بل أن هناك تفاوتاً في ذلك قد يرجع إلى اختلاف مستويات التعلم والثقافة الصحية والغذائية بين السيدات والخبرة لدى البعض منهن ، فضلاً عن التفاوت في المستويات الاجتماعية والاقتصادية التي لها بالغ الأثر في الاهتمام بسلامة الاغذية .

جدول رقم (٤): توزيع المبحوثات وفقاً لدرجة معرفتهن بسلامة الغذاء

درجة المعرفة	معرفة عالية		معرفة متوسطة		معرفة منخفضة		عدم المعرفة		المجموع		الدرجة المتوسطة
	عدد	%	عدد	%	عدد	%	عدد	%	عدد	%	
الكشف الطبى على الحيوانات قبل تبخيرها	٥٦	٢٢,٣٣	٤٢	١٧,٥٠	٦٩	٢٨,٧٥	٧٣	٢٩,٤٢	٢٤٠	١٠٠	١,٢٢
فحص اللحوم بعد السليج للتأكد من سلامتها	١٣٠	٥٤,١٧	٣٥	١٤,٥٨	٦٣	٢٦,٢٥	١٢	٥,٠٠	٢٤٠	١٠٠	٢,١٨
التغذية بنقل وتداول اللحوم بطريقة نظيفة ومغطاة	٩٨	٤٠,٨٣	٥٨	٢٤,١٧	٥٨	٢٤,١٧	٢٦	١٠,٨٣	٢٤٠	١٠٠	١,٩٥
إستخدام التلحج والحاويات المبردة	٤٥	١٨,٧٥	٦٤	٢٦,٦٧	٧٤	٣٨,٨٣	٥٧	٢٣,٧٥	٢٤٠	١٠٠	١,٤٠
فحص العاملين في تداول أو تحضير الأطعمة لإستبعاد المرضى وحاملي الجراثيم قبل منحهم ترخيص مزاوله المهنة	٦٨	٢٨,٣٣	٢٦	١٠,٨٣	٢٥	١٠,٤٢	١٢١	٥٠,٤٢	٢٤٠	١٠٠	١,١٧
ضبط الخضراوات وفاكهة خاصة التي تؤكل بدون طبخ	٨٧	٣٦,٢٥	١٨	٧,٥٠	١٦	٦,٦٧	١١٩	٤٩,٥٨	٢٤٠	١٠٠	١,٢٠
مقومة المضرات فتاكه للأمراض وإهمال الذئب	٨٤	٣٥	١٦	٦,٦٧	٤٩	٢٠,٤٢	٩١	٣٧,٩٢	٢٤٠	١٠٠	١,٢٨
المعرفة الصحية على الحيوانات الطوب وحفظها	١٠٩	٤٥,٤٢	٢٧	١١,٢٥	٥١	٢١,٢٥	٥٣	٢٢,٠٨	٢٤٠	١٠٠	١,٨٠
المعرفة الصحية على طريقة حلب الألبان وحفظها وتوزيعها	١١٥	٤٧,٩٢	٥٦	٢٣,٣٣	٤٥	١٨,٧٥	٢٤	١٠	٢٤٠	١٠٠	٢,٠٩

المصدر : بيانات جمعت وحسبت من : فوهم استبيان العينة البحثية .

خامساً : معرفة المرأة الريفية بأسباب التلوث الغذائى:

أشارت النتائج الموضحة (جدول رقم ٥) فيما يتعلق بنوى فئة المعرفة العالية للمبحوثات بأسباب التلوث الغذائى أن معرفتهن جاءت بنسبة تراوحت بين ٧٥% و ٢٧,٠٨ % بكل من إستخدام المبيدات على نطاق واسع (٧٥ %) ، وإستخدام الألوان ومكسبات الطعم والرائحة فى صناعة الأغذية (٢٢,٥٠ %)، وإستخدام هرمونات النمو فى تغذية حيوانات اللحم (٥٤,١٧ %)، وإستخدام المبيدات فى حفظ الحبوب والبقول (٤٣,٧٥ %) .

وفيما يختص بنوى المعرفة المتوسطة تبين أن نسبة معرفتهن تراوحت بين (٣٢,٠٨ % و ١٢,٠٨ %) جاء فى مقدمتها إضافة الأسمدة الكيماوية للتربة للزراعة (٣٤,٠٨ %)، وإستخدام المضادات الحيوية فى غذاء الماشية والأغنام (٢٢,٥٠ %)، وإستخدام الألوان ومكسبات الطعم والرائحة فى صناعة الأغذية (١٣,٧٥ %) .

أما فيما يتعلق بنوى المعرفة المنخفضة تبين أن معرفتهن بأسباب التلوث الغذائى تراوحت بين ٢٤,٥٨ % و ٧,٥٠ % تمثل أعلاها فى إستخدام المضادات الحيوية فى غذاء الماشية والأغنام والدواجن بنسبة (٢٤,٥٨)

(%)، وإستخدام المبيدات فى حفظ الحبوب والبقول (٢١,٣٥ %)، وإستخدام الألوان ومكسبات الطعم والرائحة فى صناعة الأغذية (١٧,٠٨ %)

أما فيما يخص فئة عمك المعرفة بأسباب التلوث الغذائى فقد تبين أن نسبة معرفتهن تراوحت بين ٢٥% كحد أعلى و ٣,٣٣ % كحد أدنى جاء فى مقدمتها إضافة الأسمدة الكيماوية للتربة الزراعية (٢٥ %)، وإستخدام المضادات الحيوية فى غذاء الماشية والأغنام والدواجن (١٥,٤٢ %).

ولأختبار معنوية العلاقة بين المتغيرات الشخصية للريفات المبحوثات ودرجة معرفتهن بأسباب التلوث الغذائى بإستخدام تحليل التباين (ف) فقد وجد فروق معنوية بينهما حيث بلغت قيمة (ف) المحسوبة حوالى (١١,١١) وهى أكبر من نظيرتها الجدولية والتي بلغت (٢,٢١) عند درجات حرية (٥) ويعنى ذلك إمكان قبول الفرض البحثى الثانى.

ومن ذلك العرض يمكن القول بأن المرأة الريفية بقرية مشطا بمحافظة سوهاج ليست على نفس القدر من المعرفة بأسباب التلوث الغذائى والذي يعكس مدى اهتمام المرأة من عدمه بالانتفاع الحضارى على وسائل الإعلام واختلاطها بعالم الثقافة والمعرفة مثل النوادى الاجتماعية ووسائل الإعلام المقروءة والمسموعة .

كما تشير تلك النتائج إلى نقص معرفة المبحوثات بدرجة نسبية بكل من إستخدام المضادات الحيوية فى تغذية الماشية والأغنام والدواجن، وإستخدام الأسمدة الكيماوية للتربة الزراعية كمسببات للتلوث الغذائى.

جدول رقم (٥): توزيع المبحوثات وفقاً لدرجة معرفتهن بأسباب التلوث الغذائى.

درجة المعرفة	معرفة عالية		معرفة متوسطة		معرفة منخفضة		عدم المعرفة		المجموع		الدرجة المتوسطة
	عدد	%	عدد	%	عدد	%	عدد	%	عدد	%	
استخدام المبيدات الحشرية على نطاق واسع	١٨٠	٧٥	٣٢	١٣,٣٣	١٨	٧,٥٠	١٠	٤,١٧	٢٤٠	١٠٠	٢,٥٩
إضافة الأسمدة كيميائية للتربة الزراعية	٦٥	٢٧,٠٨	٧٧	٣٢,٠٨	٣٨	١٥,٨٣	٦٠	٢٥	٢٤٠	١٠٠	١,٦١
إستخدام الألوان ومكسبات لرقعة فى صناعة الأغذية	١٧٤	٧٢,٥٠	٣٣	١٣,٧٥	٤١	١٧,٠٨	٨	٣,٣٣	٢٤٠	١٠٠	٢,٦٢
إستخدام هرمونات النمو فى تغذية حيوانات اللحم	١٣٠	٥٤,١٧	٥٤	٢٢,٥٠	٢٨	١١,٦٧	٢٨	١١,٦٧	٢٤٠	١٠٠	٢,١٩
إستخدام المضادات الحيوية فى تغذية الماشية والأغنام والدواجن	٧٢	٣٠	٧٢	٣٠	٥٩	٢٤,٥٨	٣٧	١٥,٤٢	٢٤٠	١٠٠	١,٧٤
إستخدام المبيدات فى حفظ الحبوب والبقول	١٠٥	٤٣,٧٥	٢٩	١٢,٠٨	٥١	٢١,٣٥	٥٥	٢٢,٩٢	٢٤٠	١٠٠	١,٧٧

لمصدر : بيانات جمعت وحسبت من : قوائم استبيان لعينة لبحثية .

ساسا : معرفة المرأة الريفية بالممارسات الخاطئة فى التعامل مع الأغذية:

أشارت للنتائج الموضحة (جدول رقم ٦) فيما يتعلق بنوى المعرفة المرتفعة أن أكثر من نصف المبحوثات ذو معرفة مرتفعة بخطأ إستخدام أوراق الجرائد والمجلات فى تغليف الساندويشات (٦٢,٥٠ %) ، كما تبين أن نسبة تراوحت بين (٣٩,١٧ % و ١٩,١٧ %) معرفتهن مرتفعة بكل من خطأ إستخدام أوراق الجرائد والمجلات فى تغليف بعض الأطعمة (٣٩,١٧ %)، وفى حفظ الخضروات الورقية داخل التلاجة (٣٢,٠٨ %)، وإستخدام الأطباق البلاستيكية فى الأغراض الغذائية (٣١,٢٥ %)، وإستخدام الأكياس النايلون فى تعبئة بعض الأغذية (١٩,١٧ %) .

وفما يخص المعرفة المتوسطة للمبحوثات فقد تبين أن نسبة تراوحت بين ٣٣,٧٥ % و ٢٤,١٧ % لديهن معرفة بذلك حيث جاء فى مقدمتها خطأ إستخدام الأطباق البلاستيكية فى الأغراض الغذائية (٣٣,٧٥ %)، وإستخدام أوراق الجرائد والمجلات فى تغليف بعض الأطعمة (٣٠ %)، وإستخدام الأكياس السوداء فى

تداول الخضار والفاكهة (٢٩,٥٨ ٪)، واستخدام الأكياس النايلون في تعبئة بعض الأغذية (٢٧,٩٢ ٪)، واستخدام الأكياس السوداء في شراء العصائر والمخللات (٢٦,٦٧ ٪)، واستخدام أوراق الجرائد والمجلات في تغليف بعض الأطعمة، واستخدام الملاصق البلاستيكية في الأغراض الغذائية (٢٦,٢٥ ٪) لكل منهما، واستخدام الأكياس السوداء في تداول اللحوم والدواجن والأسماك، واستخدام أوراق الجرائد والمجلات في حفظ الخضروات الورقية داخل الثلاجة (٢٩,٥٨ ٪).

أما فيما يتعلق بدرجة المعرفة المنخفضة للريفات فقد تبين أن أكثر من نصف المبحوثات (٥٧,٩٢ ٪) لا يعرفن خطأ استخدام الأكياس النايلون في حفظ العصائر والمخللات (٥١,٢٥ ٪).

وبالنسبة لعدم معرفة المرأة بالممارسات الخاطئة في التعامل مع الأغذية، تبين أن نسبة تراوحت بين ١٩,٥٨ ٪ و ٤٤,٥٨ ٪ لا يعرفن خطأ استخدام الأكياس السوداء في شراء العصائر والمخللات، واستخدام الأكياس السوداء في تداول اللحوم والدواجن والأسماك، واستخدام الملاصق البلاستيكية في الأغراض الغذائية، واستخدام الأكياس السوداء في تداول الخضار والفاكهة، واستخدام الأطباق البلاستيكية في الأغراض الغذائية. واختبار معنوية العلاقة بين المتغيرات الشخصية للريفات المبحوثات ودرجة معرفتهن بالممارسات الخاطئة في التعامل مع الأغذية باستخدام تحليل للثابتين (ف) فقد اتضح عدم وجود فروق معنوية بينهما حيث بلغت قيمة (ف) المحسوبة حوالي (١,١٤) وهي أصغر من نظيرتها الجدولية والتي بلغت (٢,٢١) عند درجات حرية (٥) ووبمعنى ذلك أمكان رفض الفرض البحثي الثالث.

وبمعنى ذلك أن الأمر يدعو إلى ضرورة بذل الجهاز الإرشادي جهوداً مكثفة للتوعية بالممارسات الصحيحة في التعامل مع الأغذية والتي تتعلق باستخدامات الأكياس السوداء وأكياس النايلون في تداول الأغذية، وفي حفظها، وفي تداول العصائر والمخللات واللحوم والدواجن والأسماك، وفي تعبئة الخضروات، وكذلك استخدام الملاصق البلاستيكية في الأغراض الغذائية.

جدول رقم (٦): توزيع المبحوثات وفقاً لدرجة معرفتهن بالممارسات الخاطئة في التعامل مع الأغذية

الدرجة المتوسطة	المجموع		عدم المعرفة		معرفة منخفضة		معرفة متوسطة		معرفة مرتفعة		درجة المعرفة	الممارسات الخاطئة
	%	عدد	%	عدد	%	عدد	%	عدد	%	عدد		
١,٩٤	١٠٠	٢٤٠	١٤,٥٨	٣٥	١٦,٢٥	٣٩	٣٠	٧٢	٣٩,١٧	٩٤	استخدام أوراق الجرائد والمجلات في تنظيف بعض الأطعمة	
١,٧٤	١٠٠	٢٤٠	١٤,١٧	٣٤	٢٩,٥٨	٧١	٢٤,١٧	٥٨	٣٢,٠٨	٧٧	استخدام أوراق الجرائد والمجلات في حفظ الخضروات الورقية داخل الثلاجة	
٢,٥١	١٠٠	٢٤٠	—	—	١١,٢٥	٢٧	٢٦,٢٥	٦٣	٦٢,٥٠	١٥٠	استخدام أوراق الجرائد والمجلات في تنظيف المنتجات	
١,٧١	١٠٠	٢٤٠	٢٥,٤٢	٦١	٩,٥٨	٢٣	٣٢,٧٥	٨١	٣١,٢٥	٧٥	استخدام الأطباق البلاستيكية في الأغراض الغذائية	
١,٣٢	١٠٠	٢٤٠	٣٠,٨٣	٧٤	٢٤,٥٨	٥٩	٢٦,٢٥	٦٣	١٨,٣٣	٤٤	استخدام الملاصق البلاستيكية في الأغراض الغذائية	
١,٤٤	١٠٠	٢٤٠	٢٢,٠٨	٥٣	٣٠,٨٤	٧٤	٢٧,٩٢	٦٧	١٩,١٧	٤٦	استخدام الأكياس النايلون في تعبئة بعض الأغذية	
٠,٨٠	١٠٠	٢٤٠	٥٧,٩٢	١٣٩	١٧,٥٠	٤٢	١١,٦٧	٢٨	١٢,٩٢	٣١	استخدام الأكياس النايلون في تداول الأغذية السائلة	
١,٢٠	١٠٠	٢٤٠	٤٤,٥٨	١٠٧	١٨,٧٥	٤٥	٢٦,٦٧	٦٤	١٠	٢٤	استخدام الأكياس السوداء في شراء العصائر والمخللات	
٠,٨٦	١٠٠	٢٤٠	٥١,٢٥	١٢٣	٢٤,١٧	٥٨	١١,٦٧	٢٨	١٢,٩٢	٣١	استخدام الأكياس السوداء في حفظ العصائر والمخللات	
١,٢٠	١٠٠	٢٤٠	٣٧,٩٢	٩١	٢١,٤٥	٥١	٢٤,١٧	٥٨	١٦,٦٧	٤٠	استخدام الأكياس السوداء في تداول اللحوم والدواجن والأسماك	
١,٥٠	١٠٠	٢٤٠	٢٩,٥٨	٧١	١٥,٨٣	٣٨	٢٩,٥٨	٧١	٢٥	٦٠	استخدام الأكياس السوداء في تداول الخضروات والفاكهة	

المصدر: بيانات جمعت وحسبت من: قوائم استبيان العينة البحثية.

سابعاً: معرفة المرأة الريفية بمدى تأثير العادات الغذائية على النمط الغذائي:

بينت النتائج الموضحة (جدول رقم ٧) أنه فيما يتعلق برأي المبحوثات في مدى تأثير العادات الغذائية على النمط الغذائي في فئة للتأثير بدرجة كبيرة أنها تراوحت بين نسبة ٤٣,٧٥ ٪ كحد أعلى و ٧,٩٢ ٪ كحد أدنى جاء في مقدمتها تغير العادات الغذائية بمرور الوقت (٤٣,٧٥ ٪)، ثم زيادة فرص الاختيار بين

الأطعمة بزيادة دخل الأسرة (٣٧,٩٢ ٪)، ثم البحث عن البدائل الأقل سعرا عند انخفاض الدخل (٣٧,٠٨ ٪)، ثم تأثير ثقافة الأفراد على نمط إختيار الغذاء (٣٤,١٧ ٪) ثم زيادة معدل إستهلاك الأسرة بزيادة الدخل (٢٧,٥٠ ٪)، وتغير العادات الغذائية بتغير المستوى الإجتماعى (٢٦,٦٧ ٪) ثم تأثير بعض المعتقدات الدينية على تغيير نمط الإستهلاك الغذائى (٢٢,٥٠ ٪)، ثم تأثير العادات الغذائية للفرد بتقله أو هجرته من منطقة إلى أخرى (٢١,٦٢ ٪).

وفيما يخص الفئة المتوسطة التى تتعلق برأى المبحوثات فى تأثير العادات الغذائية على النمط الغذائى ان حوالى ثلث المبحوثات اشرن الى وجود تأثير متوسط لكل من ثقافة الأفراد على معدل إستهلاك الغذاء، وأن انخفاض دخل الأسرة يساهم فى البحث عن البدائل الأقل سعرا، وتأثير ثقافة الأفراد على عمليات إختيارهم للغذاء ، وتغير العادات الغذائية للفرد بتغير المستوى الإجتماعى بنسب تراوحت بين (٣٥,٤٢ ٪ و ٣٠ ٪).

جدول رقم (٧): توزيع المبحوثات وفقا لرايهم فى تأثير العادات الغذائية على النمط الغذائى

الدرجة المتوسطة	المجموع		رأى المبحوثات فى درجة تأثير العادات الغذائية على النمط الغذائى										المدات الغذائية	درجة التأثير
			الغذائى											
			لا تأثير		تأثير بدرجة ضعيفة		تأثير بدرجة متوسطة		تأثير بدرجة كبيرة					
%	عدد	%	عدد	%	عدد	%	عدد	%	عدد	%	عدد			
١,٤٠	١٠٠	٢٤٠	٢١,٢٥	٥١	٣٧,٩٢	٩١	١٩,١٧	٤٦	٢١,٦٧	٥٢	تتأثر العادات الغذائية للفرد بتقله أو هجرته من منطقة إلى أخرى			
٢,١٦	١٠٠	٢٤٠	٤,١٧	١٠	٣٦,٢٥	٨٧	٢٤,١٧	٥٨	٤٣,٧٥	١٠٥	تتغير العادات الغذائية للفرد بمرور الوقت			
١,٧١	١٠٠	٢٤٠	١٢,٠٨	٢٩	٣١,٢٥	٧٥	٣٠	٧٢	٢٦,٦٧	٦٤	تتغير العادات الغذائية للفرد بتغير المستوى الاجتماعى			
١,٩٤	١٠٠	٢٤٠	٥,٨٣	١٤	٢٨,٢٣	٦٨	٣١,٢٧	٧٦	٣٤,١٧	٨٢	تؤثر ثقافة الأفراد على نوع الغذاء الذى يتم لختياره.			
١,٥٩	١٠٠	٢٤٠	١٤,١٧	٣٤	٣١,٢٥	٧٥	٣٥,٤٢	٨٥	١٩,١٧	٤٦	تؤثر ثقافة الأفراد على الكميات المستهلكة من الغذاء			
١,٢٤	١٠٠	٢٤٠	٢٤,٥٨	٥٩	٣٨,٢٣	٩٢	٢٥,٤٢	٦١	١١,١٧	٢٨	تتأثر العادات الغذائية بالمرور			
٠,٨٩	١٠٠	٢٤٠	٤٩,١٧	١١٨	٢٠	٤٨	٢٢,٩٢	٥٥	٧,٩٢	١٩	تتأثر العادات الغذائية بالحالة الجسمية والنفسية للفرد			
١,٦٨	١٠٠	٢٤٠	٢٢,٥٠	٥٤	١٥	٣٦	٣٥	٨٤	٢٧,٥٠	٦٦	كلما زاد دخل الأسرة كلما زاد معدل استهلاكها			
١,٨٨	١٠٠	٢٤٠	١٤,٥٨	٣٥	٢٠,٤٢	٤٩	٢٧,٠٨	٦٥	٣٧,٩٢	٩١	كلما زاد دخل الأسرة كلما ازدادت فرص الاختيار بين الأغذية			
٢,٠١	١٠٠	٢٤٠	٨,٢٣	٢٠	١٩,٥٨	٤٧	٣٥	٨٤	٣٧,٠٨	٨٩	يؤدى انخفاض دخل الأسرة إلى البحث عن البدائل الأقل سعرا			
١,٤٦	١٠٠	٢٤٠	٢٦,٢٥	٦٣	٢٤,١٧	٥٨	٢٧,٠٨	٦٥	٢٢,٥٠	٥٤	تؤثر بعض المعتقدات الدينية على تغيير نمط الاستهلاك الغذائى			

المصدر : بيانات جمعت وحسبت من : قوائم استبيان لجنة البحوث .

وفيما يتعلق بقنة الرأى الضعيفة لتأثير العادات الغذائية على النمط الغذائى أن نسبة تراوحت بين ٣٨,٣٣ ٪ و ١٥ ٪ أشارت إلى ضعف هذا التأثير جاء فى مقدمتها أن العادات الغذائية تتأثر بالعمر، وإنتقال الفرد من منطقة إلى أخرى، وتمرور الوقت، وتغير المستوى الإجتماعى، وعلى إستهلاكه وإختياره للغذاء. فى حين لوردت نسبة تقرب من نصف للمبحوثات (٤٩,١٧ ٪) عدم تأثر العادات الغذائية بالحالة النفسية والجسمية للفرد.

وبالنظر إلى الدرجة المتوسطة لرأى المبحوثات فى تأثير العادات الغذائية على النمط الغذائى وقسا لترتيبها تنازليا جاء فى مقدمتها تغير العادات الغذائية للفرد بمرور الوقت (٢,١٦ درجة)، وأن انخفاض دخل الأسرة يؤدى إلى البحث عن البدائل الأقل سعرا (٢,٠١ درجة)، وتأثير ثقافة الأفراد على عمليات إختياره للغذاء (١,٩٤ درجة)، وأن زيادة دخل الأسرة يزيد من فرص الإختيار بين الأغذية (١,٨٨ درجة)وتغير العادات الغذائية للفرد بتغير المستوى الإجتماعى (١,٧١ درجة)، وأن زيادة دخل الأسرة يزيد من معدل إستهلاكها (١,٦٨ درجة)، وتأثير ثقافة الأفراد على نمط الإستهلاك الغذائى (١,٥٩ درجة).

ولاختبار معنوية العلاقة بين المتغيرات الشخصية للريفيات المبحوثات ودرجة معرفتهن بمدى تأثير العادات الغذائية على النمط الغذائي باستخدام تحليل التباين (ف) فقد اتضح عدم وجود فروق معنوية بينهما حيث بلغت قيمة (ف) للمصوبة حوالي (٢.٤١) وهي اكبر من نظيرتها الجدولية والتي بلغت (٢.٧١) عند درجات حرية (٥) ومعنى ذلك أماكن مقبول الفرض البحثي الرابع.

ويصنف ما سبق أن العادات الغذائية تتأثر بعديد من المؤثرات من أهمها هجرة الفرد من منطقة إلى أخرى، وبمرور الزمن، وبالمستوى الاجتماعي، وبالثقافة السائدة، وبالعمر، وبدخل الأسرة، وبالمعتقدات الدينية. مما ينبغي وضع كل هذه العوامل في الاعتبار من قبل الجهاز الإرشادي عند وضع برنامج يستهدف توعية أفراد المجتمع بالأنماط الغذائية ذات الميزة الاقتصادية التي تحقق الإشباع والوفرة للفرد والجماعة والمجتمع.

ثامنا : معرفة المرأة الريفية بوسائل وطرق حفظ الأغذية:

أشارت النتائج الواردة بالجدول رقم (٨) والذي يختص بمستوى معرفة المبحوثات بطرق ووسائل حفظ الأغذية ما يلي :

١- بالنسبة للأسماك: فيما يتعلق بالمعرفة المرتفعة تبين أن مستوى معرفتهن تراوح بين نسبة ٢٧,٩٢ %، و ٦,٢٥ % بكل من استخدام طرق مختلفة للحفظ منها التمليح والتجفيف والتبخين والتجميد، وحفظ الأسماك بالتبريد لمدة تتراوح بين ٧-١٤ يوم على درجة صفر مئوية . أما بالنسبة للمعرفة المتوسطة لهن فقد تراوحت بين نسبة ٢٠ % ، و ٧,٥٠ % لكل من إستهلاك الأسماك المحفوظة خلال ٣٥ يوم من بدء الحفظ ، و استخدام طرق مختلفة للحفظ منها التمليح والتجفيف والتبخين والتجميد ، كما كانت معرفتهن منخفضة بنسب تراوحت بين ٣٣,٧٥ % و ٩,٥٨ % بكل من استخدام طرق مختلفة للحفظ منها التمليح والتجفيف والتبخين والتجميد، وإستهلاك الأسماك المحفوظة خلال ٣٥ يوم من بدء الحفظ . في حين تبين عدم معرفة أكثر من نصف المبحوثات بكل من حفظ الأسماك بالتبريد لمدة تتراوح بين ٧-١٤ يوم على درجة صفر مئوية، وإستهلاك الأسماك المحفوظة خلال ٣٥ يوم من بدء الحفظ، وحفظ الأسماك جيدا بزرع الرأس والدهون والبطن .

٢- بالنسبة للدجاج : فيما يتعلق بالمعرفة المرتفعة تبين أن مستوى معرفتهن تراوح بين نسبة ٢٧,٥٠ %، و ٢٤,٥٨ % بكل من حفظ الدجاج بوضعه في الثلجة بعد نزع الأحشاء الداخلية وتنظيفها على درجة ٢- ٥ مئوية لمدة يوم أو يومين على الأكثر، وحفظه بالتجميد على درجة - ١٨ درجة مئوية لمدة لا تزيد عن ٧ أشهر . أما بالنسبة للمعرفة المتوسطة لهن فقد تراوحت بين حدى ٢٠ % ، و ١٧,٩٢ % لكل من حفظ الدجاج بوضعه في الثلجة بعد نزع الأحشاء الداخلية وتنظيفها على درجة ٢- ٥ مئوية لمدة يوم أو يومين على الأكثر، وحفظه بالتجميد على درجة - ١٨ درجة مئوية لمدة لا تزيد عن ٧ أشهر، كما كانت معرفتهن منخفضة بنسب تراوحت بين ٣٣,٧٥ % و ٢٧,٩٢ % بكل من حفظ الدجاج بوضعه في الثلجة بعد نزع الأحشاء الداخلية وتنظيفها على درجة ٢- ٥ مئوية لمدة يوم أو يومين على الأكثر، وحفظه بالتجميد على درجة - ١٨ درجة مئوية لمدة لا تزيد عن ٧ أشهر . في حين تبين عدم معرفة نسبة تراوحت بين ٢٩,٥٨ %، و ١٨,٧٥ % بكل من حفظ الدجاج بالتجميد على درجة - ١٨ درجة مئوية لمدة لا تزيد عن ٧ أشهر ، وحفظه بوضعه في الثلجة بعد نزع الأحشاء الداخلية وتنظيفها على درجة ٢- ٥ مئوية لمدة يوم أو يومين على الأكثر على الترتيب.

٣- بالنسبة للحوم : : فيما يتعلق بالمعرفة المرتفعة تبين أن مستوى معرفتهن تراوحت بين نسبة ٣٧,٩٢ % و ٢٢,٩٢ % لكل من حفظ اللحوم عن طريق وضعها في الفريزر وتجميدها، وبعد زيادة مدة بتخزين اللحوم المحفوظة عن ٦ أشهر على درجة - ١٨ درجة مئوية، أما بالنسبة للمعرفة المتوسطة لهن فقد تراوحت بين حدى ٣٦,٢٥ % و ٢٦,٦٧ % لكل من حفظ اللحوم عن طريق وضعها فى الفريزر وتجميدها، وبعد زيادة مدة بتخزين اللحوم المحفوظة عن ٦ أشهر على درجة - ١٨ درجة مئوية، كما كانت معرفتهن منخفضة بنسب تراوحت بين ٣٧,٠٨ % و ١١,٢٥ % بكل من عدم زيادة مدة تخزين اللحوم المحفوظة عن ٦ أشهر على درجة - ١٨ درجة مئوية، وحفظ اللحوم عن طريق وضعها فى الفريزر وتجميدها. في حين تبين عدم معرفة نسبة تراوحت بين ٢٧,٠٨ % و ١٤,٥٨ % بعد غسل اللحوم قبل تجميدها فى الفريزر، وبعد زيادة مدة بتخزين اللحوم المحفوظة عن ٦ أشهر على درجة - ١٨ درجة مئوية.

٤- بالنسبة للفاكهة والخضروات : فيما يتعلق بالمعرفة المرتفعة تبين أن مستوى معرفتهن تراوحت بين نسبتي ٤٥,٨٣ % و ٣٧,٥٠ % بكل من إمكانية حفظ الفاكهة عن طريق تحويلها إلى مربى ، وإمكانية

حفظها عن طريق التجفيف أو التلييب أو التسكر، وفيما يتعلق بالمعرفة المتوسطة تبين أن مستوى معرفتين تروحت بين نسبتي ٢٣,٧٥% و ١٤,٥٨% بكل من إمكانية حفظ الفاكهة عن طريق التجفيف أو التلييب أو التسكر، وإمكانية حفظها عن طريق تحويلها إلى مربى أو جيلي، إما فيما يتعلق بالمعرفة المنخفضة تبين أن مستوى معرفتين تروحت بين حدين ٣١,٦٧% و ٢٨,٣٣% بكل من إمكانية حفظها عن طريق تحويلها إلى مربى أو جيلي. في حين تبين عدم معرفة نسبة تروحت ١٠,٤٢% و ٧,٩٢% بكل من إمكانية حفظ الفاكهة عن طريق التجفيف أو التلييب أو التسكر، وإمكانية حفظها عن طريق تحويلها إلى مربى أو جيلي.

وبالنسبة للخضروات فقد تبين أن معرفة أكثر من نصف المبحوثات (٥٦,٦٦%) بإمكانية حفظ الخضروات عن طريق التجفيف أو التلييب أو التجميد بين الفئتين المتوسطة والمنخفضة على أساس نسبة ١٢,٠٨% منهن عدم معرفتهن بذلك.

٥- بالنسبة للألبان ومنتجاتها: أشارت النتائج إلى أنه فيما يتعلق بمستوى المعرفة المرتفعة للمبحوثات تراوحت بين نسبتي ٤١,٢٥% و ٣٥,٨٣% بكل من تبريد اللبن عقب الحليب مباشرة إلى درجة حرارة ٥ درجات مئوية فأقل يحد من نشاط الميكروبات، وأن استخدام التبريد السريع والمفاجيء عقب غلي اللبن يقضى على الميكروبات، وفيما يتعلق بالمعرفة المتوسطة تبين أن مستوى معرفتين تروحت بين نسبتي ٢٦,٢٥% و ٧,٥٠% بكل من استخدام التبريد السريع والمفاجيء عقب غلي اللبن يقضى على الميكروبات، و تبريد اللبن عقب الحليب مباشرة إلى درجة حرارة ٥ درجات مئوية فأقل يحد من نشاط الميكروبات، أما فيما يتعلق بالمعرفة المنخفضة تبين أن مستوى معرفتين تروحت بين نسبتي ٣٧,٩٢% و ١٣,٣٣% بكل من استخدام التبريد السريع والمفاجيء عقب غلي اللبن يقضى على الميكروبات، و تبريد اللبن عقب الحليب مباشرة إلى درجة حرارة ٥ درجات مئوية فأقل يحد من نشاط الميكروبات، في حين تبين عدم معرفة نسبة ٣٧,٩٢% منهن بأن تبريد اللبن عقب الحليب مباشرة إلى درجة حرارة ٥ درجات مئوية فأقل يحد من نشاط الميكروبات.

أما فيما يتعلق بزيادة قوة حفظ الزيت الفلاحي عن طريق إضافة الملح فقد تبين أن أقل من نصف المبحوثات يقلل (٤٨,٧٥%) يعرفون ذلك بدرجة عالية، كما بلغت نسبة المعرفة المتوسطة والمنخفضة (١٨,٧٥%) و (٢١,٢٥%) على الترتيب في حين تبين أن حوالي خمس المبحوثات (٢١,٢٥%) لا يعرفون تلك الطريقة في حفظ الزيت الفلاحي.

ولاختبار معنوية العلاقة بين المتغيرات الشخصية للريفيات المبحوثات ودرجة معرفتهن بوسائل وطرق حفظ الأغذية باستخدام تحليل التباين (ف) قد تبين عدم وجود فروق معنوية بينهما حيث بلغت قيمة (ف) المحسوبة حوالي (١,٢٦) وهي أصغر من نظيرتها الجدولية والتي بلغت (٢,٢١) عند درجات حرية (٥) ويعني ذلك إمكان رفض الفرض البحثي الخامس.

من ذلك العرض يتبين أهمية معرفة المرأة الريفية بطرق ووسائل الحفظ المختلفة للأغذية، الأمر الذي يختلف من أسرة إلى أسرة وفقاً للإمكانيات المتاحة من عوامل الحفظ لكل أسرة والظروف المتعلقة باستخدام الغذاء كما وكيفا والفترة الزمنية المتاحة لاستهلاك الغذاء وقدرة الأغذية على التغلب على عوامل التلف والفساد.

تلخيصاً: درجة مساهمة الإرشاد الزراعي في توعية الريفيات بطرق ووسائل حفظ الأغذية وسلامتها:

لوضحت النتائج (جدول رقم ٩) فيما يخص برأي المبحوثات في درجة إسهام الجهاز الإرشادي في التوعية بطرق ووسائل حفظ الأغذية وسلامتها نسبة تروحت بين ٣٧,٥٠% و ١٧,٠٨% منهن يرون أنها يسهم بدرجة كبيرة في التوعية بكل من ممارسات طرق حفظ الخضروات بالتجفيف أو التلييب أو التجميد (١٧,٠٨%)، وحفظ اللحوم بالتبريد على درجة صفر مئوية لمدة ١٥-٢١ يوم (١٥,٨٣%)، وحفظ الألبان عقب الحليب مباشرة عند ٥ درجات مئوية فأقل (١٣,٧٥%)، وحفظ الأسماك بالتبريد لمدة تتراوح بين ٧-١٤ يوم على درجة صفر مئوية (١٣,٣٣%)، وعدم غسل اللحوم قبل تجميدها ووضعها في الفريزر (١٠%)، وحفظ الأسماك بطرق مختلفة مثل التلييب والتجفيف والتدخين والتجميد، وحفظ اللحوم في الفريزر وتجميدها (٩,١٧%) لكل منها.

أما فيما يتعلق بدرجة مساهمة الإرشاد الزراعي في توعيتهن بطرق ووسائل حفظ الأغذية بالنسبة للفئة المتوسطة فقد تروحت نسبة المساهمة بين ٨,٧٥% و ١٦,٢٥% جاء في مقدماتها توعيتهن بممارسات حفظ اللحوم في الفريزر وتجميدها، وإضافة للملح إلى الزيت الفلاحي لزيادة قوة الحفظ (١٦,٢٥%) لكل منها، وحفظ اللحوم بالتبريد على درجة صفر مئوية لمدة ١٥-٢١ يوم والتبريد السريع والمفاجيء للبن

عقب عملية البسترة أو الغلي للقضاء على البكتيريا (١٤,٥٨ %) لكل منهما، وحفظ الأسماك بنزع الرأس والدهون والبطن، وعدم غسل اللحوم قبل تجميدها ووضعها في الفريزر (١٤,١٧ %) لكل منهما. وفيما يختص بدرجة مساهمة الإرشاد الزراعي في توعية الريفيات بطرق ووسائل حفظ الأغذية بالنسبة للغة الضعيفة فقد تراوحت نسبة المساهمة بين ٧,٥٠ % و ٢٠ % جاء في مقدمتها التبريد السريع والمفاجيء للبلن عقب عملية البسترة أو الغلي للقضاء على البكتيريا (٢٠ %)، وتبريد اللبن عقب الحليب مباشرة عند ٥ درجة مئوية فأقل (١٧,٩٢ %)، وحفظ الأسماك بطرق مختلفة مثل التملح والتجفيف والتسخين والتجميد، وحفظ الأسماك بالتبريد لمدة تتراوح بين ٧-١٤ يوم على درجة صفر مئوية بنسبة ١٧,٥٠ % لكل منهما، وحفظ اللحوم بتخزينها في الفريزر وتجميدها (١٥,٨٣ %)، وحفظ الفاكهة عن طريق التجفيف والتعليب والتكمير (١٥,٤٢ %)، أو عن طريق تحويلها إلى مربى أو جيلي (١٤,١٧ %)، وحفظ الدجاج بالتجميد على درجة ١٨- لمدة لا تزيد عن ٧ أشهر (١٣,٧٥ %).

أما فيما يتعلق بإراءه المبحوثات في درجة مساهمة الإرشاد الزراعي في توعية الريفيات بطرق ووسائل حفظ الأغذية في اللغة لايسهم تبين أن نسبة تراوحت بين ٥٥,٤٢ % و ٧٩,٥٨ % منهن اشرن إلى عدم مساهمة الإرشاد الزراعي في القيام بالتوعية لأي من طرق ووسائل حفظ الأغذية وسلامتها. وبالنظر إلى الدرجة المتوسطة لمساهمة الإرشاد الزراعي في توعية الريفيات بطرق ووسائل حفظ الأغذية فقد تم ترتيب هذه الطرق وفقاً للدرجة المتوسطة كما يلي: حفظ الخضروات بتجفيفها وتعليبها وتجميدها (٠,٨٨ درجة)، ثم حفظ اللحوم بالتبريد على درجة صفر مئوية لمدة ١٥-٢١ يوم (٠,٨٦ درجة) وتبريد اللبن عقب الحليب مباشرة عند ٥ درجة مئوية فأقل (٠,٨٥ درجة)، وحفظ الأسماك بالتبريد لمدة تتراوح بين ٧-١٤ يوم على درجة صفر مئوية (٠,٨٢ درجة)، وحفظ اللحوم بتخزينها في الفريزر وتجميدها (٠,٧٦ درجة)، وعدم غسل اللحوم قبل تجميدها ووضعها في الفريزر (٠,٧١ درجة)، والتبريد السريع والمفاجيء للبلن عقب عملية البسترة أو الغلي للقضاء على البكتيريا (٠,٦٦ درجة)، وحفظ الأسماك بطرق مختلفة مثل التملح والتجفيف والتسخين والتجميد (٠,٦٧ درجة)، وإضافة الملح إلى الزبد الفلاحي لزيادة قوة الحفظ (٠,٦٦ درجة)، وحفظ الأسماك بنزع الرأس والدهون والبطن (٠,٦٠ درجة)، وحفظ الفاكهة عن طريق التجفيف والتعليب والتكمير (٠,٥٩ درجة)، وحفظ الفاكهة عن طريق تحويلها إلى مربى أو جيلي (٠,٥٩ درجة)، وحفظ الدجاج في التلاجة بعد نزع الأحشاء الداخلية (٠,٥٨ درجة)، وعدم زيادة مدة تخزين اللحوم المحفوظة عن ٦ أشهر على درجة ١٨ مئوية (٠,٥٣ درجة)، وحفظ الدجاج بالتجميد على درجة ١٨- لمدة لا تزيد عن ٧ أشهر (٠,٥١ درجة).

وتشير تلك النتائج إلى ضعف مساهمة الإرشاد الزراعي في لتوعية بطرق ووسائل حفظ الأغذية حيث يتوقع منه في ظل محدودية المساحات للمزراعة وضعف الانتاج الإجمالي بما لا يكفي لإحتياجات أفراد المجتمع ومن ثم اللجوء إلى إستيراد ما يكفي لبيد حاجاتهم و أن يقوم بادول من شأنها رفع إنتاجية المحاصيل الزراعية كما وكيفا، وتوجيه جهودا إضافية لمجالات التصنيع الغذائي والوسائل التي يمكن إتباعها لتقليل الفاقد من المنتجات التي يمكن تصنيها، وتوعية كافة فئات المجتمع وبصفة خاصة المرأة الريفية باعتبارها أهم مقومات الحفاظ على الأغذية وسلامة المستهلكين لها. وفي ذلك تحقيق لحماية المنتج من الإسراف ومن ثم تحقيق الأمن الغذائي المصري.

ولاختيار معلومة العلاقة بين المتغيرات الشخصية للريفيات المبحوثات ودرجة اسهام الإرشاد الزراعي فسي توعيتهن بطرق ووسائل حفظ الأغذية باستخدام تحليل التباين (ف) فقد تبين عدم وجود فروق معنوية بينهما حيث بلغت قيمة (ف) المحسوبة حوالي (٦٠٤,٠٩) وهي اكبر من نظيرتها الجدولية والتي بلغت (٢,٢١) عند درجات حرية (٥) ويعني ذلك إمكان قبول الفرض البحثي للمساكن.

من تلك النتائج يمكن القول بأن دور الإرشاد الزراعي يقتصصر في فئة معينة من المبحوثات اللاتي لهن علاقة مباشرة أو غير مباشرة بجهاز الإرشاد الزراعي والإطلاع على النشرات التي يصدرها هذا الجهاز فيما يتعلق بقضية الأمن الغذائي بصفة عامة ، وطرق ووسائل حفظ الأغذية وسلامتها بصفة خاصة ، مما يستلزم تفعيل دور الإرشاد الزراعي في نشر الوعي الغذائي عن طريق الندوات والبرامج الإرشادية المتنوعة مع التركيز على المرأة الريفية .

جدول رقم (٨): توزيع المبحوثات وفقاً للدرجة معرفتهن بطرق ووسائل حفظ الأغذية

الدرجة المتوسطة	المجموع		لا يعرف		منخفضة (١٦-١)		متوسطة (١٧-٣٢)		مرتفعة (٣٣-٤٨)		درجة المعرفة
	%	عدد	%	عدد	%	عدد	%	عدد	%	عدد	
١,٣٢	١٠٠	٢٤٠	٣٠,٨٣	٧٤	٣٣,٧٥	٨١	٧,٥٠	١٨	٢٧,٩٢	٦٧	حفظ الأسماك بطرق مختلفة منها التملح والتجفيف والتسكين والتجميد
٠,٨٩	١٠٠	٢٤٠	٥٧,٠٨	١٣٧	٩,٥٨	٢٣	٢٠	٤٨	١٣,٣٣	٣٢	تستهلك الأسماك المحفوظة خلال ٣٥ يوم من بدء الحفظ
٠,٦٢	١٠٠	٢٤٠	٦١,٢٥	١٤٧	٢١,٢٥	٥١	١١,٢٥	٢٧	٦,٢٥	١٥	حفظ الأسماك بالتبريد لمدة تتراوح بين ٧-١٤ يوم على درجة صفر مئوية
٠,٨١	١٠٠	٢٤٠	٥٧,٠٨	١٣٧	١٦,٢٥	٣٩	١٥	٣٦	١١,٦٧	٢٨	ضمان حفظ الأسماك جيداً بفضل نزع قراس والدهون والبطن
١,٥٦	١٠٠	٢٤٠	١٨,٧٥	٤٥	٣٣,٧٥	٨١	٢٠	٤٨	٢٧,٥٠	٦٦	حفظ الدجاج في الثلاجة بعد نزع الأحشاء الداخلية وتنظيفها على درجة ٢-٥ مئوية لمدة يوم أو يومين على الأكثر
١,٣٧	١٠٠	٢٤٠	٢٩,٥٨	٧١	٢٧,٩٢	٦٧	١٧,٩٢	٤٣	٢٤,٥٨	٥٩	حفظ الدجاج بالتجميد على درجة ١٨- درجة مئوية لمدة لا تزيد عن ٧ أشهر
١,٩٧	١٠٠	٢٤٠	١٤,٥٨	٣٥	١١,٢٥	٢٧	٣٦,٢٥	٨٧	٣٧,٩٢	٩١	حفظ اللحوم بتفريزها في الفريزر وتجميدها
١,٦٠	١٠٠	٢٤٠	٢٧,٠٨	٦٥	١٢,٠٨	٢٩	٣٤,١٧	٨٢	٢٦,٦٧	٦٤	عدم غسل اللحوم قبل تجميدها في الفريزر
١,٥٩	١٠٠	٢٤٠	١٣,٣٣	٣٢	٣٧,٠٨	٨٩	٢٦,٦٧	٦٤	٢٢,٩٢	٥٥	يجب ألا تزيد مدة تخزين اللحوم المحفوظة عن ٦ أشهر على درجة ١٨- مئوية
١,٦٦	١٠٠	٢٤٠	٢٠	٤٨	٢١,٢٥	٥١	٣١,٢٥	٧٥	٢٧,٥٠	٦٦	يمكن حفظ اللحوم بالتبريد على درجة صفر مئوية لمدة ١٥-٢١ يوم
١,٦٦	١٠٠	٢٤٠	١٢,٠٨	٢٩	٤٠,٨٣	٩٨	١٥,٨٣	٣٨	٣١,٢٥	٧٥	حفظ الخضروات بتجفيفها وتمليحها وتجميدها
١,٨٨	١٠٠	٢٤٠	١٠,٤٢	٢٥	٢٨,٣٣	٦٨	٢٣,٧٥	٥٧	٣٧,٥٠	٩٠	يمكن أن تحفظ الفاكهة بالتجفيف والتعليب والتسكير
١,٩٨	١٠٠	٢٤٠	٧,٩٢	١٩	٣١,٦٧	٧٦	١٤,٥٨	٣٥	٤٥,٨٣	١١٠	تحفظ الفاكهة عن طريق تحويلها إلى مربى أو جيلي
١,٥٢	١٠٠	٢٤٠	٣٧,٩٢	٩١	١٣,٣٣	٣٢	٧,٥٠	١٨	٤١,٢٥	٩٩	تبريد اللبن عقب الحليب مباشرة في درجة حرارة ٥ درجات مئوية فأقل تحد من نشاط الميكروبات
١,٩٨	١٠٠	٢٤٠	-	-	٣٧,٩٢	٩١	٢٦,٢٥	٦٣	٣٥,٨٣	٨٦	التبريد السريع والمعالجة باللبن عقب عملية البسترة أو القلي يقضى على الميكروبات التي لم تهاك بالتسكين.
١,٩٥	١٠٠	٢٤٠	٢١,٢٥	٥١	١١,٢٥	٢٧	١٨,٧٥	٤٥	٤٨,٧٥	١١٧	إضافة الملح إلى الزبد القلاحي يؤدي إلى زيادة قوة الحفظ

المصدر : بيانات جمعت وحسبت من : قوائم استبيان العينة البحثية .

التوصيات:

- وبناءً على النتائج السابقة للدراسة وفقاً لمعطياتها لتحقيق الأمن الغذائي للأسرة الريفية توصي الدراسة بما يلي:
- ١- تنمية وعي المرأة الريفية بالأنشطة الإرشادية في مجال الصناعات الغذائية المنزلية الريفية، وتعليمهن كيفية إقامة مشروعات إنتاجية صغيرة.
- ٢- تعليم الريفيات الممارسات الموصى بها في تخزين وحفظ الأغذية، وأسباب حدوث التلوث الغذائي ومصادره وطرق الوقاية والعلاج عند حدوث حالات تسمم غذائي.
- ٣- تعليم المرأة الريفية العادات الاستهلاكية السليمة، وكيفية تنظيم ميزانية الأسرة.
- ٤- زيادة البرامج الإرشادية الموجهة للمرأة الريفية في مجال التصنيع الغذائي وتعليمهن كيفية الحفاظ على المنتجات الغذائية، وتقليل الفاقد منه كأحد متطلبات تحقيق الأمن الغذائي للأسرة والمجتمع..

المراجع

- ١- أبو العلا، واصل محمد (دكتور) التغذية وصحة الإنسان، الطبعة الثانية، دار المعارف، ١٩٩٩.
- ٢- الشامي، أمال السيد، عبد القادر، منى خليل، شرارة، حياة محمد (دكاترة)، التغذية الصحية للإنسان، تأليف ر.ف. موزلم، للدار العربية للنشر والتوزيع، القاهرة، ١٩٨٥.
- ٣- الجارحي، أمان علي (دكتور) الغذاء والتغذية في: الغذاء والتغذية والصحة العامة، وزارة الزراعة وإستصلاح الأراضي، الإدارة المركزية للإرشاد الزراعي، مشروع دمج الثقافة السكانية في الإرشاد الزراعي، بالإشتراك مع منظمة الأغذية والزراعة للأمم المتحدة وصندوق الأمم المتحدة للسكان، وكالة اليونسف، ٢٠٠٠.
- ٤- الشرييني، ليمن، طرق حفظ الأطعمة، المجمدات، دار المعارف، ١٩٩١.
- ٥- الشيمي، نجوى، عبد المجيد، منى، أبويرة، صلاح (دكاترة) للصناعات الزراعية الصغيرة، التعليم المفتوح، جامعة القاهرة، بدون سنة نشر.
- ٦- النمر، كمال متولي (دكتور) تداول الغذاء والحفاظ على البيئة، نشرة بحثية رقم ٦١٣، مشروع التحديث الزراعي، الإدارة المركزية للإرشاد الزراعي، مركز البحوث الزراعية، القاهرة، ٢٠٠٠.
- ٧- بسيوني، صبحي سالم السيد (دكتور)، كيمياء وتكنولوجيا حفظ وتصنيع الأسماك مطابع جامعة الزقازيق، بدون سنة نشر.
- ٨- حسن، يحيى محمد (دكتور) مبادئ الصناعات الغذائية، عمادة شئون المكتبات، جامعة الرياض، المملكة العربية السعودية، ١٩٧٩.
- ٩- حلايو، سعد أحمد سعد بديع، عادل زكي محمد، بخت محمود علي أحمد (دكاترة) تكنولوجيا الصناعات الغذائية (أسس حفظ الأغذية)، المكتبة الأكاديمية، القاهرة، ١٩٩٥.
- ١٠- عبد الفتاح، محاسن، شوقي، مایة، عبد الرزاق، عزة (دكاترة) الصحة العامة والوقاية من المرض، في: الغذاء والتغذية والصحة العامة، وزارة الزراعة وإستصلاح الأراضي، الإدارة المركزية للإرشاد الزراعي، مشروع دمج الثقافة السكانية في الإرشاد الزراعي، بالإشتراك مع منظمة الأغذية والزراعة للأمم المتحدة وصندوق الأمم المتحدة للسكان، وكالة اليونسف، ٢٠٠٠.
- ١١- عمر، أحمد محمد (دكتور)، الإرشاد الزراعي المعاصر، مصر للخدمات العلمية، القاهرة، ١٩٩٢.
- ١٢- محمد، خديجة مصطفى، عبد الحليم، حنان كمال (دكتوران) الاحتياجات المعرفية للمرشدات الزراعات في مجال التصنيع الغذائي الزراعي، دور الإرشاد الزراعي في تنمية المشروعات الزراعية الصغيرة للشباب الريفي، المؤتمر الرابع للجمعية العلمية للإرشاد الزراعي، للمركز المصري للنوledge للزراعة بالفي، ٢٠-٢١ أكتوبر، ١٩٩٩.
- ١٣- مصطفى، كمال مصطفى، دومة، نشات مرتضى (دكتوران) الأطعمة والتغذية في المنازل والفنادق والمطاعم، للمكتبة الأكاديمية، القاهرة، ١٩٩٥.

THE ROLE OF THE AGRICULTURAL EXTENSION IN RURAL WOMEN COGNITIVE IMPROVEMENT AT THE METHODS OF FOOD CONSERVATION AND ITS SAFETY AT MESHTA VILLAGE GOVERNORATE.

Abd El-Rahman, A.M.*; E.M. Abo-Zaied* and O.D.H. Afefy**

*** Dept. of Agric. Economic, Fac. of Agric., Sohag Univ., Egypt.**

**** Dept. of Agric. Extension, Fac. of Agric., Al-Azhar Univ. Assuit, Egypt.**

ABSTRACT

The research aims at the identification of the levels of cognitive rural women at the methods of food conservation, the reasons of food contaminated, the mistaken practices of food handling, the effect of food habits at food type, the methods of foods conservation, and the relationship between the independent variables (age, Coualification, family number, monthly income, family kind and civilized openness). At the levels of cognitive women rural at the methods of foods conservation and its safety.

The main results of the research were as the following:

- 1-Vast majority of the Sample were (32-35 age) and its family were poor.
- 2- The information sources of the methods of food conservation are newspapers, magazines, personals, practices, Friends, scientific, books, household and neighbors, agricultural extension and educated sons.
- 3- The almost of the sample watches T.V, read newspapers and magazines while a little percentage of the sample were Radio listeners and attending of the extension conferences.
- 4- There are difference in the levels of awareness between the number of the Sample about foods safety Knowledge, reasons of pollution, food conservation methods and their husbands about contribution of Agricultural extension to guide the number of sample with the methods of Foods conservation and its safety
- 5- Dropping had been about contribution of Agricultural extension to guide number of the sample with the methods of foods conservation and safety.