تنفيذ الريفيات للتوصيات الموصى بها لحفظ وتصنيع بعض الخضر والفاكهة في قريتين مصريتين

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

المستخلص

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

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

وكانت أهم نتائج الدراسة ما يلى:

- ٧٧,٢ % من المبحوثات بقرية برديس كان مستوى تنفيذهن متوسطاً بالنسبة للتوصيات الخاصة بتجميد البامية، بينما كان مستواهن منخفضاً بنسبة ٧٨,٤ % بقرية بشمس بالنسبة للتوصيات الخاصة بتجميد ورق العنب.
- مستوى تنفيذ المبحوثات كان ما بين متوسط وضعيف بالنسبة للتوصيات الخاصة بتجفيف كل من البامية والملوخية بكلا القريتين.
- جميع المبحوثات بقرية برديس كان مستوى تنفيذهن منخفضاً بالنسبة للتوصيات الخاصة بتجميد الفاكهة .

- ٥٨,٤ % من المبحوثات بقرية برديس كان مستوى تنفيذهن منخفضاً بالنسبة للتوصيات الخاصة بتجفيف البلح، بينما كان جميع المبحوثات بقرية بشمس مستوى تنفيذهن منخفضاً بالنسبة للتوصيات الخاصة بتجفيف البلح والعنب.
- كان مستوى تنفيذ المبحوثات ما بين ضعيف ومتوسط بالنسبة للتوصيات خاصة بتصنيع الصلصة.
- ٦٦,٧ % من المبحوثات بقرية بردس كان مستوى تنفيذهن منخفضاً بالنسبة للتوصيات خاصة بتصنيع المربى.
- ١٩% من إجمالي المبحوثات تستقى كانت معلوماتهن عن حفظ وتصنيع الخضر والفاكهة عن طريق القنوات الفضائية.
- ٥٧,٥% من المبحوثات كانت تفضل الإيضاح العملى بالمشاهدة كطريقة للحصول على معارف ومهارات لحفظ وتصنيع الخضر والفاكهة.

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

المقدمة والمشكلة البحثية:

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

كما أوضح تقرير المنظمة العربية للتنمية الزراعية(٢٠١١) أن إمكانية الحصول على الغذاء تمثل جانب الطلب وتقاس بقدرة الأفراد على تدبير احتياجاتهم من السلع الغذائية وفق إمكاناتهم المادية والعوامل المؤثرة على إمكانية الحصول عليها كأسعار السلع الغذائية، ودخول الأفراد، والنمو السكاني، ونمو إنتاج الغذاء. ويؤكد التقرير على أن الأسعار تؤثر بصورة مباشرة على إمكانية حصول المستهلك على الغذاء وبخاصة عند الفئة ذات الدخل المحدود، وعلى مستوى الوطن العربي ارتفعت الأرقام القياسية لأسعار معظم السلع الغذائية بين عامي ٢٠٠٩، و٢٠١٠ نتيجة لارتفاع الأسعار عالمياً بسبب نقص المعروض منها كمحصلة للظروف المناخية غير المواتية، وكذلك لارتفاع الطلب عليها نتيجة للزيادات السكانية المتلاحقة، وتغيير الأنماط الاستهلاكية، كما انخفضت إنتاجية الخضر والفاكهة خلال عامي ٢٠١٠، و٢٠١١ انخفاضاً ملحوظاً حيث أنها أكثر السلع الغذائية تأثراً بالتغيرات المناخية. ولمواجهة الارتفاع في أسعار السلع الغذائية اتخذت الدول العربية العديد من الإجراءات منها إعداد وتنفيذ البرامج الخاصة بالأمن الغذائي، والمشروعات المدرة للدخل.

وحيث أن قطاع الزراعة من أهم القطاعات التي تتأثر بالتغيرات المناخية، التي تؤثر على إنتاجية المحاصيل لأنها تلعب دوراً كبيراً في معدلات وانتشار الإصابة بالآفات بجميع أنواعها، حيث أن لكل آفة ظروفاً معينة تسمح هذه الظروف بحدوث أو عدم حدوث الإصابة بهذه الآفة في وقت معين، من هنا فإن العوامل الجوية هي العامل المحدد لإتمام دورة حياة آفة معينة في وقت معين، وكذلك فإن تأثير درجة الحرارة على الأمراض النباتية يكون من خلال تأثيره على كل من العائل النباتي والمسبب المرضي، كما أشارت بعض الدراسات أن الفطر المسبب لمرض الندوة المتأخرة فى الطماطم يتكاثر بكثرة في حالة الرطوبة العالية، ودرجات حرارة مابين ٢٢ إلى ٢٧م، كما أن العديد من مسببات أمراض الجذور تحدث إصابة للنبات عند توافر الرطوبة العالية. لذا يجب علينا أن ننتبه لهذه الجانب وما يترتب عليه من تأثيرات على المحصول، حيث أن من التأثيرات السلبية لهذه التغيرات أدت إلى ارتفاع أسعار بعض المحاصيل بصورة جنونية خاصة الخضر والفاكهة(المجلة الزراعية، ٢٠١٢) .

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

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

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

لذا يعتبر الهدف الرئيسى من عمليات حفظ وتصنيع الأغذية هو المحافظة على جودة الغذاء، وعلى قيمته الغذائية، وسلامته من الناحية الصحية من وقت حصاده حتى وقت استهلاكه خاصة وأن الخضر والفاكهة من أكثر المحاصيل احتياجاً للتجهيز والتصنيع لقابليتها للتلف السريع، وفى نفس الوقت لإمكان تصنيعها لمنتجات عديدة متنوعة.

وحيث أن جودة الغذاء تتأثر بالضرر الذى ينتج من بعض التفاعلات الطبيعية والكيميائية أو الحيوية، ونمو الأحياء الدقيقة، وبالتالى تعرضه للفساد، لذا كان حفظ الأغذية هو الإجراءات التى تتخذ لمنع هذا الفساد (لوك،١٩٩٦).

وقد ذكر حماد، وكشك(٢٠٠٧) أن تحويل المنتجات الزراعية إلى منتجات غذائية يعتبر إيجاد طلب جديد على المنتجات الزراعية وبالتالي سوقها، كما أن تصنيع المنتجات الزراعية وتحويلها إلى صورة أكثر قابلية للتخزين يؤدى إلى تقليل الفاقد من هذه المنتجات، و توفير السلع الغذائية على مدار السنة، وبالتالي تحقيق الأمن الغذائي، كما ذكرا أن من السمات

الرئيسية للتصنيع الغذائي في الريف المشاركة الفعالة للمرأة الريفية في التنمية المستدامة والتي تساعد على زيادة دخل الأسرة مما يساعد على تحسين حالتها الاقتصادية والاجتماعية.

وتتم عمليات حفظ وتصنيع الخضر والفاكهة عبر مجموعة من الخطوات المتتالية التى تتعاقب لتحويلها إلى منتجات أكثر عمراً وأكثر صلاحية للإنسان وبحيث يمكن استخدامها على مدار العام، وفى أماكن غير أماكن إنتاجها، ويتم حفظ الخضر والفاكهة بالتجفيف عن طريق خفض ما تحتويه من رطوبة ، وبالتالى ترتفع نسبة المواد الصلبة إلى الحد الذى يحد من نشاط معظم الأحياء الدقيقة مع عدم الإضرار بصفات المادة الغذائية مثل اللون أو القيمة الغذائية كلما أمكن، وعلى هذا الأساس تجفف الخضر إلى أن تصل نسبة الرطوبة بها حوالى ٤-٦% ، فى حين تجفف الفاكهة إلى أن تصل١٦ -٢٤% رطوبة؛ وذلك لإحتواء الفاكهة على نسبة مرتفعة من المواد الصلبة الذائبة حيث تعمل كعامل حفظ وتؤدى إلى وقف نمو الكائنات الحية. ومصدر الحرارة المستخدم فى التجفيف إما أن يكون طبيعياً كالشمس، أو صناعياً كما هو الحال فى المجففات الصناعية، وعموماً التجفيف المستخدم فى الريف يكون تجفيف طبيعى، حيث يتم تعريض المواد الغذائية لأشعة الشمس والحركة الطبيعية للهواء للتخلص مما بها من رطوبة زائدة والوصول إلى النسبة المطلوبة بعد التجفيف (عليان، ١٩٩٧).

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

وقد ذكر حلابو، وبخيت (٢٠١٠) أن الخامات الغذائية تحتاج إلى العديد من العمليات التى يجب أن تتم عليها حتى تصبح فى الصورة الملائمة لعمليات التصنيع أو الحفظ ومنها اختيار الصنف المناسب، كذلك يجب اجراء عملية الفرز بهدف استبعاد الثمار التالفة والمصابة أو غير الناضجة، وهذه الخطوة من الخطوات الهامة والمؤثرة على جودة المنتج النهائى فعلى سبيل المثال فى حالة تصنيع صلصة الطماطم فإن الصلصة الناتجة من ثمرة واحدة تالفة تسبب تلف الصلصة الناتجة من مائة ثمرة سليمة. وتعتبر عملية السلق من الخطوات الهامة جداً خاصة بالنسبة للخضروات حيث يحقق فوائد عديدة أهمها التخلص من الهواء الموجود فى المسافات البينية فى أنسجة الثمار وبالتالى تلافى تفاعلات الأكسدة التى قد تنتج عن أكسجين الهواء الجوى، ووقف الأنزيمات التى قد تؤثر على لون وطعم وقوام المادة الغذائية، والقضاء

على عدد كبير من الأحياء الدقيقة الملوثة للمادة الغذائية بتأثير درجة حرارة السلق، والتخلص من المواد المخاطية التى تحتوى عليها بعض الخضر مثل البامية، والتخلص من بعض المواد التى تكسب الخضر المحفوظة طعماً غضاً غير مقبول، وتختلف مدة السلق تبعاً لنوع الخضر المراد حفظها. أما بالنسبة للفاكهة فإن عملية السلق تكون غير مرغوبة حيث تؤدى إلى فقد كبير فى محتواها من المواد السكرية، والمواد المسئولة عن الطعم واللون والرائحة، وإذا كان لابد من إجراء عملية السلق فيجب أن يتم ذلك فى محلول سكرى بدلاً من الماء.

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

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

ويعد الإرشاد الزراعى أحد النظم التعليمية غير الرسمية المنتشرة بالريف المصرى والذى يلعب دوراً هاماً فى عملية توعية الريفيات بالأساليب السليمة لحفظ وتصنيع الخضر والفاكهة. وقد أوصى بعض الباحثين بضرورة إدراج البرامج الإرشادية ضمن العمل الإرشادى الزراعى لتوعية وتثقيف الريفيات بأهمية اتباع الأساليب الموصى بها لحفظ وتصنيع الخضر والفاكهة، لأن تنمية الصناعات الغذائية يتبعه تحسين الأوضاع الصحية والإقتصادية والإجتماعية للريفيات وأسرهن(أحمد، وآخرون،٢٠٠١).

وقد ركزت كثير من الدراسات على عملية تفعيل دور المرأة الريفية فى عملية التنمية بالتركيز على المشروعات ذات النشاط الإقتصادى القادر على توليد الدخل، مع إدخال

التكنولوجيا الإنتاجية الملائمة لقدراتها، والإعتماد على الخامات المتاحة فى البيئة، وكذلك الإهتمام

مما سبق يتضح أهمية التعرف على مدى تنفيذ الريفيات المبحوثات للتوصيات الموصى بها لحفظ وتصنيع الخضر والفاكهة؛ حتى يمكن الإرتقاء بالأساليب الفنية ومستوى الجودة للصناعات الغذائية، وتطوير وتحديث هذه الأساليب، والحد من الممارسات التصنيعية غير السليمة، والمساهمة فى توفير منتجات تتوافر بها عناصر الجودة والسلامة الصحية، كذلك تقليل الإنفاق على هذه المحاصيل وقت غلائها، ولتوفير الاحتياجات الغذائية من هذه المحاصيل طوال السنة والحد من سوء ونقص التغذية الناتج عند عدم توفر هذه الأغذية أو ارتفاع أسعارها.

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

الأهمية التطبيقية للدراسة:

تكمن الأهمية التطبيقية لهذه الدراسة فى كونها أحد الإسهامات العلمية التى تحاول التعرف مستوى تنفيذ الريفيات المبحوثات للأساليب الموصى بها لحفظ وتصنيع الخضر والفاكهة، خاصة وأن هذه الدراسة مواكبة لاهتمام استراتيجية التنمية المستدامة ٢٠٣٠ بدراسة سلوك المرأة الريفية فى مجال تصنيع الغذاء، كما أن ذلك قد يساعد المسئولين عن العمل الإرشادى فى وضع وتنفيذ برامج إرشادية موجهة للمرأة الريفية من أجل رفع مستوى معارفها ومهاراتها بالتوصيات الفنية الخاصة بحفظ وتصنيع بعض الخضر والفاكهة ومتطلبات تنمية

مشاركتها عن طريق تخطيط وتنفيذ برامج إرشادية وتدريبية مناسبة لها. لذلك تم اختيار قرية من قرى محافظات الوجه القبلى، وقرية من قرى محافظات الوجه البحرى وذلك للتعرف على تباين الأساليب التى تتبعها الريفيات لحفظ وتصنيع الخضر والفاكهة فى كل قرية.

أهداف الدراسة:

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

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

الطريقة البحثية

منطقة الدراسة والعينة

اجريت هذه الدراسة فى محافظتى سوهاج والدقهلية، نظراً لأنهما من أكبر محافظات الجمهورية من حيث عدد السكان، حيث تعتبر محافظة سوهاج ثانى محافظات الوجه القبلى من حيث عدد السكان بعد محافظة قنا حيث تمثل ٥,٢ % من إجمالى عدد السكان، وتعتبر محافظة الدقهلية ثانى محافظات الوجه البحرى بعد محافظة القاهرة حيث تمثل ٦,٩% من إجمالى عدد السكان بجمهورية مصر العربية (الجهاز المركزى للتعبئة العامة والإحصاء،٢٠١٠)

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

وقد تم تحديد حجم العينة وفقاً لكسر المعاينة (بركات، ٢٠٠٠) وهو ٥% من زوجات الزراع المسجل أسمائهم بسجلات الجمعية الزراعية، والبالغ عددهم ٢٤٦٠ أسرة بقرية برديس، ١٥٨٠ أسرة بقرية بشمس.وقد تم استبعاد استمارتين لعدم دقة بياناتهما ليصبح حجم العينة ٢٠٠ مبحوثة حيث توزعت العينة كما يلى: ١٢٠مبحوثة من قرية برديس، و٨٠ مبحوثة من قرية بشمس، وتم سحب العينة بطريقة عشوائية منتظمة.

جمع البيانات

تم جمع البيانات الميدانية باستخدام الإستبيان بالمقابلة الشخصية وذلك بعد اختباره مبدئياً بمقابلة ٢٠ مبحوثة بقرية الإعلام بمركز الفيوم بمحافظة الفيوم، وبعد إجراء التعديلات والتأكد من صلاحية الاستمارة فى شكلها النهائى للغرض الذى أُعدت من أجله تم جمع البيانات خلال شهرى سبتمبر وأكتوبر ٢٠١٢. و قد اشتملت الاستمارة على البيانات التالية:

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

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

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

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

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

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

أدوات تحليل وعرض البيانات

بعد جمع البيانات تم تفريغها وتحليلها واستخدم العرض الجدولى بالتكرارات والنسب المئوية لعرض نتائج الدراسة.

المعالجة الكمية للبيانات

١- تم حصر عدد المبحوثات اللاتى يقمن بعمليات حفظ وتصنيع الخضر والفاكهة فى كل قرية، (ملحق ١)، كما تم حصر عدد المبحوثات اللاتى يقمن بحفظ وتصنيع الخضر والفاكهة كل منتج على حدة، وقد اعطيت درجة واحدة لكل خطوة تنفذها المبحوثة بإسلوب صحيح، وصفر للخطوة التى لا تنفذها، وتم جمع عدد المبحوثات اللاتى تنفذ كل خطوة على حدة، وحساب النسبة المئوية لهن. وقد تم جمع الدرجات التى حصلت عليها كل مبحوثة وفقاً للمقياس السابق، وقسمت هذه الدرجات إلى ثلاث مستويات متساوية فى الطول وفقاً للمدى النظرى لتوصيات كل منتج كما هو موضح فى الجدوال٣ ، و٥ ، و٧ وذلك أمكن حساب مستوى تنفيذ المبحوثات للتوصيات المتعلق بكل منتج.

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

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

النتائج ومناقشتها

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

والتجفيف ومستوي تنفيذهن للتوصيات :

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

أوضحت البيانات الواردة بالجدول رقم (١) ٨٥,١% من المبحوثات بقرية بردبس محافظة سوهاج، و٨٤ %بقرية بشمس محافظة الدقهلية لايقمن بتنفيذ التوصية الخاصة بضرورة غمر قرون البامية بعد تجهيزها فى ماء مغلى لمدة ٣ دقائق مع إضافة عصير ليمون، مما يدل على ضعف مستوى تنفيذ المبحوثات فى كلا القريتين بالنسبة لهذه التوصية. حيث أوصى الدجوى(٢٠٠٨) بضرورة بغسل ثمار البامية بعد تجهيزها ثم وضعها فى مصفاة تغطس فى ماء يغلى لمدة ثلاث دقائق ثم تغسل بماء بارد به ملح ليمون بتركيز

٢%وذلك لإزالة مخاطها. كما تبين من البيانات الواردة بنفس الجدول أن ٨٧,٣% من المبحوثات بقرية برديس، و٥٦% بقرية بشمس لايقمن بتنفيذ التوصية الخاصة بضرورة شطف القرون بماء بارد بعد الغلى، فى حين أن الماء البارد مهم لإزالة آثار الحرارة العالية وعدم إعطاء طعم غير مقبول للمنتج.

ويلاحظ من الجدول رقم (١) أيضاً أن جميع المبحوثات بقرية برديس كن لا يقمن بتجميد الفاصوليا ولا البسلة الخضراء، فى حين وجد أن ٣٨ مبحوثة بقرية بشمس يقمن بتجميد الفاصوليا والبسلة الخضراء، وأن٦٥,٨ % منهن لايقمن بتنفيذ التوصية الخاصة بضرورة سلق الفاصوليا أوالبسلة الخضراء لمدة ٣-٥ ق قبل التجميد وذلك لتحسين صفات المنتج وأيضاً لوقف نشاط الإنزيمات المؤكسدة أثناء التجميد.

أما بالنسبة لتجميد ورق العنب فقد تبين أن مبحوثتان فقط بقرية برديس من إجمالى المبحوثات تقومان بتجميد ورق العنب وكانتا لاتقومان بسلق أوراق العنب على درجة ٧٥-٨٠ م لمدة ٢ ق، حيث كانتا تقوم بسلق الأوراق على درجة حرارة ومدة أكثر من ذلك، كما تبين أنهما كانتا تقومان بحفظ أوراق العنب بالتجميد فى ورق الجرائد، فى حين يحتوى ورق الجرائد على مادة الرصاص المضرة بالصحة وخاصة أنه يكون ملاصق لأوراق العنب المبللة، كما تبين أن ٣٢ مبحوثة بقرية بشمس كانت تقوم بتجميد ورق العنب، وأن٧٨,١ % منهن لاتقوم بتنفيذ التوصية الخاصة بسلق أوراق العنب على درجة ٧٥- ٨٠ م لمدة ٢ ق. كما تبين أن ٨١,٣ % من المبحوثات بقرية بشمس لاتقوم بتنفيذ التوصية الخاصة بضرورة شطف أوراق العنب بعد السلق بماء بارد، مما يدل على ضعف مستوى تنفيذ المبحوثات لهذه التوصية بقرية بشمس. كما تبين أيضاً من الجدول رقم(١) أن ٦٨,٨ % من المبخوثات كن يقمن بتنفيذ التوصية الخاصة بضرورة استخدام أكياس بلاستيك بيضاء لم يسبق استخدامها لتعبئة أوراق العنب.

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

التجميد حيث يعتبر الملح مادة حافظة. ويلاحظ عدم سلق الثوم وذلك للمحافظة على الزيوت الطيارة المكونة للطعم.

مما سبق يتضح اختلاف تنفيذ المبحوثات لبعض التوصيات الخاصة بحفظ الخضر بالتجميد في كلا القريتين.

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

اظهرت البيانات الواردة بالجدول رقم(٢) أن أكثر من نصف المبحوثات بنسبة٥٤,٧% بقرية برديس يقمن بتنفيذ التوصية الخاصة بضرورة اختيار القرون الكبيرة أو المتوسطة للتجفيف، وذلك لقلة تصافى الثمار الصغيرة، فى حين تبين أن ٧٥,٤% من المبحوثات بقرية بشمس لايقمن بتنفيذ هذه التوصية، كما تبين أن٩٩,١% من المبحوثات بقرية برديس يقمن بتنفيذ التوصية الخاصة بفصل أعناق القرون قبل التجفيف مقابل ٣٧,٧% من المبحوثات بقرية بشمس، وأن٩٦,٢% من المبحوثات بقرية برديس مقابل ١١,٥% من المبحوثات بقرية بشمس يقمن بغسل قرون البامية قبل التجفيف، كما تبين أن جميع المبحوثات بكلا القريتين لا تقوم بسلق البامية أو تعريضها لبخار الماء قبل التجفيف. فى حين أكد شعيشع(٢٠٠٩) على أهمية تعريض القرون قبل التجفيف للبخار لمدة خمس دقائق بوضعها فى مصافى توضع مباشرة على أوعية بها ماء مغلى على أن تغطى هذه المصافى بأغطية محكمة أثناء انطلاق البخار من خلالها إلى الثمار، وتؤدى هذه العملية الأخيرة إلى تحسين اللون والطعم وسرعة إستعادة القرون إلى طبيعتها عند الطبخ.

أما بالنسبة للتوصية الخاصة بضرورة نشر القرون فى الشمس لمدة ٣- ٤ أيام فقد أظهرت نتائج الدراسة أن ٧٨,٣% من المبحوثات بقرية برديس بتنفيذ هذه التوصية، مقابل ٦٧,٢ % بقرية بشمس. وأن٧٤,٥ % من المبحوثات بقرية برديس، و٦٠% من المبحوثات بقرية بشمس يقمن بتنفيذ التوصية الخاصة بضرورة استكمال تجفيف البامية فى الظل لمدة ٤- ٧أيام، وذلك للمحافظة على لون الثمار وعدم تغييره، كما تبين أن أكثر من ثلاثة أرباع المبحوثات بكلا القريتين يقمن بتنفيذ التوصية الخاصة بالتقليب المستمر للقرون أثناء التجفيف، وأن أكثر من نصف المبحوثات بنسبة ٥٢,٥% بقرية بشمس لايقمن بتعبئة البامية المجففة فى أكياس بلاستيك بيضاء، و٧٣,٨% منهن لايقمن بتنفيذ التوصية الخاصة بضرورة تخزينها فى

مكان جاف معتدل الحرارة، بينما أوصى حسين (٢٠٠٢) بضرورة تعبئة البامية المجففة فى أكياس بولى ايثلين وتخزن فى مكان جاف معتدل الحرارة.

أما بالنسبة لتجفيف الملوخية فقد أظهرت النتائج الواردة من الجدول رقم(٢) أيضا أن ٩٢ % و٧٣,٩ % من المبحوثات بقرية برديس، وقرية بشمس على التوالى يقمن بتنفيذ التوصية الخاصة بضرورة غسل أوراق الملوخية قبل التجفيف، وذلك للتخلص من الطين والقازورات التى تكون عالقة بها. كما تبين أن جميع المبحوثات بكلا القريتين لا يقمن بتنفيذ التوصية الخاصة بتعريض أوراق الملوخية لبخار الماء لمدة ٢ ق قبل التجفيف، وذلك لعدم تغيير لونها واكتسابها طعم القش. وقد أظهرت البيانات أيضاً أن ٦٣,٢%، و ٦٢,١%، و٧٤,٧ % من المبحوثات بقرية برديس يقمن بتنفيذ التوصية الخاصة بضرورة تجفيف أوراق الملوخية فى الشمس المباشرة لمدة ٢-٣ أيام، والتوصية الخاصة بضرورة استكمال التجفيف فى الظل لمدة ٢ يوم وقد ذكرت بعض المبحوثات أن استكمال التجفيف فى الظل يكسب الملوخية لون غامق وأنها تشبه الجنة فى حين أن هذا راجع لعدم تعرض الأوراق لبخاء ماء قبل التجفيف، والتوصية الخاصة بأهمية فرك وغربلة الملوخية بعد التجفيف وذلك لفصل الألياف الخشنة وأعناق الأوراق على التوالى.

كما تبين أن ٦٠,٨ %، و٥٩,٤%، و٧١,٩ %، و٦٩,٦ % على التوالى من المبحوثات بقرية بشمس يقمن بتنفيذ التوصيات الخاصة تجفيف أوراق الملوخية على حصر، واستكمال تجفيف الأوراق فى الظل للتأكد من تمام جفافها، وضرورة فرك وغربلة الملوخية بعد التجفيف ، وأهمية تعبئة الملوخية المجففة فى أكياس بيضاء على التوالى.

كما تبين أيضاً أن ٨٩,٩% من المبحوثات بقرية بشمس، و٧٢,٤ % بقرية برديس لايقمن بتنفيذ التوصية الخاصة بضرورة تخزين الملوخية المجففة فى مكان جيد التهوية. فى حين أكد عزوز(٢٠١١) أنه يجب تخزين وحفظ الملوخية المجففة فى مكان معتدل الحرارة(٧- ١٢م)، وجيد التهوية، ونظيف، ومظلم حيث أن الضوء يغير لون المادة المجففة بعد تخزينها.

أما بالنسبة لمستوى تنفيذ الريفيات المبحوثات للتوصيات الموصى بها لحفظ بعض الخضر بالتجميد والتجفيف فقد اوضحت النتائج الواردة بالجدول رقم (٣) أن مستوى تنفيذ المبحوثات بقرية برديس كان متوسطاً بنسبة ٧٧,٢ % ، و٦٢,١%، و٥٠% بالنسبة للتوصيات الخاصة بتجميد البامية الخضراء،وتجفيف الملوخية ،وتجميد ورق العنب على التوالي .ومرتفعا بنسبة ١٠٠% ، و٧٤,٥% بالنسبة للتوصيات الخاصة بتجميد عجينة الثوم

وتجفيف البامية، كما تبين أن مستوى تنفيذ المبحوثات بقرية بشمس كان منخفضاً بنسبة ٧٨,٤%، و٤٧,٥%، و٤٤,٥% بالنسبة للتوصيات الخاصة بتجميد ورق العنب وتجفيف البامية وتجميد الفاصوليا والبسلة الخضراء على التوالي، ومتوسطا بنسبة ٨١,٢%، و٤٨% بالنسبة للتوصيات الخاصة بتجفيف الملوخية و تجميد البامية الخضراء .

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

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

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

كما تبين جميع المبحوثات بقرية بشمس لا يقمن بتنفيذ التوصيات الخاصة بضرورة استخدام طاولات جريد أو حصر لتجفيف البلح، وضرورة أن تكون هذه الطاولات مرتفعة عن سطح الأرض، وكذلك تقليب البلح باستمرار وبانتظام، وأن ٦٠% منهن لايقمن بفرش الثمار على هيئة طبقة واحدة، ولاتغطية البلح بقطعة من القماش، كما تبين أن جميع المبحوثات بكلا القريتين لايقمن بتجميع الثمار فى أكوام صغيرة فى ظهر اليوم الأخير من التجفيف وتترك لمدة يومين. فى حين أكد عزوز(٢٠١١) أنه يجب أن ينشر البلح فى مناشر معرضة للشمس لمدة أسبوع على أن يوضع البلح على طاولات من الخشب أو الجريد، أو الحصر بحيث تكون مرتفعة عن الأرض مع مراعاة تغطية البلح بغرابيل من السلك أو بشاش رفيع لمنع التلوث بالأتربة أو الإصابة بالحشرات، ويجب تقليبها باستمرار حتى تجف، ثم تكوم الثمار وهى ساخنة على هيئة أكوام صغيرة لمدة يومين حتى يتم تعريق الثمار، وتؤدى هذه العملية إلى

نضج الأجزاء التى لم يتم نضجها، ولضمان توزيع الرطوبة بين أجزاء الثمار بدرجة متجانسة بعد ذلك تفرز الثمار وتعبأ.

وبالنسبة لتجفيف العنب فقد تبين أن جميع المبحوثات بقرية برديس لا يقمن بتجفيف العنب بينما وجد أن ١٥ مبحوثة بقرية بشمس يقمن بتجفيف العنب وأن جميعهن لا يقمن بتنفيذ بالتوصيات التالية: غمر عناقيد العنب فى محلول صودا كاوية تركيز ٠.٥ % لمدة ٢٠-٣٠ ثانية؛ وذلك للتخلص من الطبقة الشمعية التى تغطى حبات العنب وحتّى يسهل تبخير الماء أثناء التجفيف، ثم غسل العناقيد بعد ذلك بماء بارد للتخلص من آثار القلوى تماماً، وكذلك فرد العناقيد على صوانى خشبية، واستكمال عملية التجفيف فى الظل لمدة ٨-١٠ أيام بهدف رفع كفاءة عملية التجفيف، ووضع العناقيد فى صندوق خشب أو ترص فوق بعض فى أكوام وتترك لمدة أسبوعين حتى يتم تجانس الرطوبة ودرجة الحلاوة، وبعد ذلك يتم فصل حبات الزبيب من العناقيد ثم المعاملة بزيت البرافين(حلابو وبخيت، ٢٠١٠).

أما بالنسبة لمستوى تنفيذ الريفيات المبحوثات للتوصيات الموصى بها لحفظ بعض الفاكهة بالتجميد والتجفيف فقد أوضحت البيانات الواردة بالجدول رقم(٥) أن جميع المبحوثات بقرية برديس كان مستوى تنفيذهن منخفضاً بالنسبة للتوصيات الخاصة بتجميد الفاكهة، ومتوسطاً بنسبة ٥٨,٣% بالنسبة للتوصيات المتعلقة بتجفيف البلح، فى حين تبين أن مستوى تنفيذ المبحوثات بقرية بشمس منخفضاً بنسبة ٦٥,٩ % بالنسبة للتوصيات الخاصة بتجميد الفاكهة، وبنسبة ١٠٠ % لكل من للتوصيات المتعلقة بتجفيف البلح، وتجفيف العنب.

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

يتضح من الجدول رقم (٦) أن ٨٣,٣ % من المبحوثات بقرية برديس لايقمن بتنفيذ التوصية الخاصة بأهمية اختيار الثمار الطازجة والسليمة لتصنيع الصلصة، مقابل ٢١,٣% بقرية بشمس. فى حين أكد عزوز(٢٠١١) على أهمية اختيار الثمار الطازجة، والسليمة الأنسجة، والصلبة التماسكة، ومكتملة اللون الأحمر، والخالية من التلوث بالأحياء الدقيقة، وليس بها جروح أو خدوش لتصنيع صلصة الطماطم. كما تبين من البيانات الواردة بالجدول رقم (٦) أن ٦٦,٧% و٦٣,٨% من المبحوثات بكل من قرية برديس وقرية بشمس على التوالى لايقمن بتنفيذ التوصية الخاصة بأهمية إضافة الفلفل الأحمر الحلو حيث يهرس ويضاف إلى الطماطم المهروسة، فى حين أنه يرفع القيمة الغذائية للصلصة كما يحسن طعم ولون وقوام الصلصة.

كما تبين أن ٧٠,٨%، و٦٣,٨ من المبحوثات بقرية برديس وقرية بشمس على التوالى لايقمن بتنفيذ التوصية الخاصة بضرورة استخدام إناء مصنوع من الاستانلس أو الصاج فى تصنيع صلصة الطماطم، فى حين تبين أن ٦٨,١% بقرية برديس، مقابل ٢٩,٨ % منهن بقرية بشمس يقمن باستخدام ملعقة خشبية أو استانلس فى التقليب حيث تبين أن أكثر من نصف المبحوثات يستخدمن الأوانى المصنوعة من الألومنيوم عند تصنيع صلصة الطماطم، في حين أوضحت دراسة Hassan and Fahmy(2005) أن الطهي في أوعية من الألومنيوم يكون مصحوباً بانتقال هذا العنصر إلى داخل الغذاء، والعوامل التى تساعد على ذلك هى خدش الأوعية المصنوعة من الألومنيوم، ومكونات الغذاء كاحتواء الغذاء على الطماطم، إضافة إلى زمن طبخ وتخزين الغذاء فى تلك الأوعية، كما اوضحت الدراسة أن انتقال الألومنيوم من أوانى الطهى للغذاء من أهم العوامل التى تؤدى إلى تراكم الألومنيوم فى جسم الإنسان الذى بدوره يسبب مرض ألزهيمر.

ويتضح من نفس الجدول رقم (٦) أيضاً أن ٦١,١%، و٦٨,١ % من المبحوثات بقرية برديس لايقمن بتنفيذ التوصية الخاصة بضرورة تعبئة الصلصة فى أكياس بلاستيك، والتوصية الخاصة بأهمية حفظ الصلصة فى الفريزر، كما اتضح أن ٥٩,٦% من المبحوثات بقرية بشمس لايقمن بتنفيذ التوصية الخاصة بأهمية إضافة الملح فى نهاية تسوية الصلصة، حيث أنإضافة الملح فى بداية التسوية يؤدى إلى تفاعل مكونات الملح مع مكونات الطماطم مما يؤثر على القيمة الغذائية للصلصة.

وبالنسبة لعمل المخللات فقد أظهرت البيانات الواردة بالجدول زقم (٦) أيضاً أن جميع المبحوثات بقرية برديس يقمن بتنفيذ التوصية الخاصة بضرورة اختيار الثمار الصغيرة أو المتوسطة فى التخليل، مقابل ٩٣,٥% بقرية بشمس ، وعموماً يفضل اختيار الثمار الصغيرة أو المتوسطة الصلبة المكتنزة الخالية من التلف، وكذلك الخالية من الفراغ الداخلى. كما أظهرت البيانات أيضاً أن ٧٥,٥% من المبحوثات بقرية برديس لايقمن بتنفيذ التوصية الخاصة بعدم شراء الملح من الباعة الجائلين التخليل، كما تبين أن ٧٦,٥%، و٨٧ % من المبحوثات بكل من قرية برديس وقرية بشمس لايقمن بتنفيذ التوصية الخاصة بإضافة الشبة فى المحلول الملحى أثناء التخلي وذلك لوقف نشاط الفطريات، وذلك بمعدل ٥ جرامات لكل كيلو جرام محلول ملحى لعدم هرى المخللات. ويلاحظ ارتفاع نسبة المبحوثات اللاتى يقمن بعمل المخللات، وهذا يتفق مع دراسة أحمد وآخرون(٢٠٠١).

وبالنسبة لتنفيذ المبحوثات للتوصيات الخاصة بتصنيع المربي فقد تبين أن ٨١,٥ % من المبحوثات بقرية برديس لايقمن بتنفيذ التوصية الخاصة بضرورة استخدام إناء مصنوع من الاستانلس لتصنيع المربى، وأن ٧٣,٣% من المبحوثات بقرية بشمس لايقمن بتنفيذ التوصية الخاصة بضرورة إضافة السكر قبل تسوية المربى أو فى بداية تسويتها. حيث يجب أن يضاف السكر إلى الفاكهة ويقلب جيداً ويترك من ١-٣ ساعات حتى يذوب السكر قبل التسوية. كما تبين من الجدول رقم(٦) أيضاً أن ٦٣% ، و٤٦,٧% من المبحوثات بكل من قرية برديس وقرية بشمس على التوالى لايقمن بتنفيذ التوصية الخاصة بإضافة كمية سكر مساوية لكمية الثمار أو أكثر، وهذا يكون حسب نوع المربى وحسب رغبة المستهلك.

كما تبين أن ٧٧,٨% من المبحوثات بقرية برديس، مقابل ٤٦,٧% بقرية بشمس لايقمن بتنفيذ التوصية الخاصة بضرورة استخدم ملعقة من الاستانلس أو الخشب فى تقليب المربى، فى حين أن استخدام الخشب أو الأستانلس في التقليب يساعد على سهولة الإمساك بها وعدم التأثر بحرارة إناء التسوية، كما تساعد فى عدم التأثر بمنتجات المربى المختلفة. كما تبين أن وجد أن جميع المبحوثات بقرية برديس تنفذ التوصية الخاصة بضرورة قشط الريم المتكون أثناء عملية التسوية باستمرار، حيث أنه يعتبر مادة مضرة بالصحة. وأن جميع المبحوثات بقرية بشمس، و ٩٢,٦% من المبحوثات فى قرية برديس لايقمن بتنفيذ التوصية الخاصة بضرورة تعبئة المربى على درجة ٨٥- ٩٠ م. كما تبين أن جميع المبحوثات بقرية برديس، و٦٣,٣% بقرية بشمس لا ينفذن التوصية الخاصة بضرورة ملئ العبوة حتى نهايتها وذلك لعدم نمو البكيريا المحبة للهواء، كما تبين جميع المبحوثات لا ينفذن التوصية الخاصة بضرورة قلب برطمان المربى بعد غلقه جيداً وتركه حتى يبرد وذلك لتعقيم الغطاء.

أما بالنسبة لمستوى تنفيذ الريفيات المبحوثات للتوصيات الموصى بها لتصنيع بعض الخضر والفاكهة فقد أوضحت البيانات الواردة بالجدول رقم(٧) أن مستوى تنفيذ المبحوثات بقرية برديس كان ضعيفاً بنسبة٦٢,٥ % بالنسبة لتصنيع الصلصة، و بنسبة ٥٣,٩% بالنسبة لعمل المخللات، وبنسبة ٦٦,٧ بالنسبة لتصنيع المربى، فى حين كان مستوى تنفيذ المبحوثات في قرية بشمس متوسطاً بنسبة٦٥,٩ % بالنسبة لتصنيع الصلصة، و بنسبة ٧٣,٩% بالنسبة لعمل المخللات، وبنسبة ٨٣,٣ بالنسبة لتصنيع المربى.

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

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

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

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

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

التوصيات

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

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

التوصيات	قرية برديس (محافظة سوهاج)						قرية بشمس(محافظة الدقهلية)					
	تنفذ	%	لا تنفذ	%	المجموع	%	تنفذ	%	لا تنفذ	%	المجموع	%
أولاً: تجميد البامية الخضراء:												
١- غسل القرون قبل التجميد	٤٧	١٠٠	–	–	٤٧	١٠٠	٤٧	٩٤,٠	٣	٦,٠	٥٠	١٠٠
٢- غمر القرون بعد تجهيزها فى ماء مغلى لمدة ٣ ق مع إضافة عصير ليمون.	٧	١٤,٩	٤٠	٨٥,١	٤٧	١٠٠	٨	١٦,٠	٤٢	٨٤,٠	٥٠	١٠٠
٣- شطف القرون بماء بارد بعد الغلى مباشرة.	٦	١٢,٧	٤١	٨٧,٣	٤٧	١٠٠	٢٢	٤٤,٠	٢٨	٥٦,٠	٥٠	١٠٠
٤- تفريغ الهواء من الكيس قبل الغلق والتجميد.	٤٠	٨٥,١	٧	١٤,٩	٤٧	١٠٠	٤٦	٩٢,٠	٤	٨,٠	٥٠	١٠٠
ثانياً: تجميد الفاصوليا والبسلة الخضراء:												
١- السلق فى ماء مغلى لمدة ٣-٥ ق.	–	–	–	–	–	–	١٣	٣٤,٢	٢٥	٦٥,٨	٣٨	١٠٠
٢- الشطف بماء بارد بعد السلق مباشرة.	–	–	–	–	–	–	١٨	٤٧,٤	٢٠	٥٢,٦	٣٨	١٠٠
٣- تفريغ الهواء من الكيس قبل الغلق والتجميد.	–	–	–	–	–	–	٢٩	٧٦,٣	٩	٢٣,٧	٣٨	١٠٠
ثالثاً: تجميد ورق العنب:												
١- السلق على درجة ٧٥- ٨٠ م لمدة ٢ ق .	–	–	٢	١٠٠	٢	١٠٠	٧	٢١,٩	٢٥	٧٨.١	٣٢	١٠٠
٢- الشطف بماء بارد بعد السلق مباشرة.	٢	١٠٠	–	–	٢	١٠٠	٦	١٨,٧	٢٦	٨١,٣	٣٢	١٠٠
٣- التعبئة فى أكواس بلاستيك بيضاء.	٢	١٠٠	–	–	٢	١٠٠	٢٢	٦٨,٨	١٠	٣١,٢	٣٢	١٠٠
رابعاً: تجميد عجينة الثوم:												
١- اختيار الأصناف ذات الرؤوس الكبيرة.	٨٨	١٠٠	–	–	٨٨	١٠٠	٢٥	٨٦,٢	٤	١٣,٨	٣٢	١٠٠
٢- التقشير قبل الهرس.	٨٨	١٠٠	–	–	٨٨	١٠٠	٢٥	٨٦,٢	٤	١٣,٨	٣٢	١٠٠
٣- إضافة ملح قبل التجميد.	٨٨	١٠٠	–	–	٨٨	١٠٠	٢١	٧٢,٤	٨	٢٧,٦	٣٢	١٠٠

* حسبت النسبة من إجمالى تكرارات المبحوثات اللاتى يقمن بعمليات الحفظ فى كل قرية طبقا فى البيانات الواردة فى ملحق (١)

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

التوصيات	قرية بردبس(محافظة سوهاج)						قرية بشمس(محافظة الدقهلية)					
	نفذ	%	لا تنفذ	%	المجموع	%	نفذ	%	لا تنفذ	%	المجموع	%
أولا: تجفيف الباميا:												
١- اختيار القرون القرون الكبيرة أو المتوسطة.	٥٨	٥٤,٧	٤٨	٤٥,٣	١٠٦	١٠٠	١٥	٢٤,٦	٤٦	٧٥,٤	٦١	١٠٠
٢- فصل الأقماع	١٠٥	٩٩,١	١	٠,٩	١٠٦	١٠٠	٢٣	٣٧,٧	٣٨	٦٢,٣	٦١	١٠٠
٣- غسل الباميا قبل التجفيف	١٠٢	٩٦,٢	٤	٣,٨	١٠٦	١٠٠	٧	١١,٥	٥٤	٨٨,٥	٦١	١٠٠
٤- تعرض القرون لبخار ماء لمدة ٥ق	-	-	١٠٦	١٠٠	١٠٦	١٠٠	-	-	٦١	١٠٠	٦١	١٠٠
٥- نشر القرون فى الشمس لمدة ٣-٤ أيام	٨٣	٧٨,٣	٢٣	٢١,٧	١٠٦	١٠٠	٤١	٦٧,٢	٢٠	٣٢,٨	٦١	١٠٠
٦- استكمال التجفيف فى الظل ٤-٧ أيام	٧٩	٧٤,٥	٢٧	٢٥,٥	١٠٦	١٠٠	٣٧	٦٠,٧	٢٤	٣٩,٣	٦١	١٠٠
٧- التقليب المستمر للقرون	٨٢	٧٧,٤	٢٤	٢٢,٦	١٠٦	١٠٠	٤٨	٧٨,٧	١٣	٢١,٣	٦١	١٠٠
٨- التعبئة فى أكياس بلاستيك بيضاء	٨٧	٨٢,١	١٩	١٧,٩	١٠٦	١٠٠	٢٩	٤٧,٥	٣٢	٥٢,٥	٦١	١٠٠
٩- تخزن فى مكان جاف معتدل الحرارة	٨٧	٨٢,١	١٩	١٧,٩	١٠٦	١٠٠	١٦	٢٦,٢	٤٥	٧٣,٨	٦١	١٠٠
ثانيا: تجفيف الملوخية:												
١- غسل الأوراق قبل التجفيف	٨٠	٩٢,٠	٧	٨,٠	٨٧	١٠٠	٥١	٧٣,٩	١٨	٢٦,١	٦٩	١٠٠
٢- تعريض الأوراق لبخار ماء لمدة ٢ ق	-	-	٨٧	١٠٠	٨٧	١٠٠	-	-	٦٩	١٠٠	٦٩	١٠٠
٣-تجفف الأوراق فى الشمس لمدة ٢-٣ أيام	٥٥	٦٣,٢	٣٢	٣٦,٨	٨٧	١٠٠	٦٠	٨٦,٩	٩	١٣,١	٦٩	١٠٠
٤- يتم التجفيف على حصر	٧٠	٨٠,٤	١٧	١٩,٦	٨٧	١٠٠	٤٢	٦٠,٨	٢٧	٣٩,٢	٦٩	١٠٠
٥- التقليب اليومى للأوراق	٨٤	٩٦,٦	٣	٣,٤	٨٧	١٠٠	٦١	٨٨,٤	٨	١١,٦	٦٩	١٠٠
٦- استكمال التجفيف فى الظل لمدة ٢ يوم	٥٤	٦٢,١	٣٣	٣٧,٩	٨٧	١٠٠	٤١	٥٩,٤	٢٨	٤٠,٦	٦٩	١٠٠
٧- تفرك الأوراق وتغربل بعد التجفيف	٦٥	٧٤,٧	٢٢	٢٥,٣	٨٧	١٠٠	٤٩	٧١,٩	٢٠	٢٩,٠	٦٩	١٠٠
٨- التعبئة فى أكياس بلاستيك بيضاء	٢٨	٣٢,٢	٥٩	٦٧,٨	٨٧	١٠٠	٤٨	٦٩,٦	٢١	٣٠,٤	٦٩	١٠٠
٩- تخزن فى مكان جيد التهوية	٢٤	٢٧,٦	٦٣	٧٢,٤	٨٧	١٠٠	٧	١٠,١	٦٢	٨٩,٩	٦٩	١٠٠

*حسبت النسبة من إجمالى تكرارات المبحوثات اللاتى يقمن بعمليات الحفظ فى كل قرية طبقاً فى البيانات الواردة فى ملحق (١)

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

مستوى التنفيذ	قرية بردبس (محافظة سوهاج)		قرية بشمس(محافظة الدقهلية)	
	العدد	%	العدد	%
١- تجميد الباميا الخضراء				
مستوى منخفض(أقل من ٢ درجة)	٨	١٧,٠	١	٢,٠
مستوى متوسط(٢- ٣ درجة)	٣٣	٧٧,٢	٢٤	٤٨,٠
مستوى مرتفع(أكثر من٣ درجة)	٦	٢,٨	٢٥	٥٠,٠
المجموع	٤٧	١٠٠	٥٠	١٠٠
٢- تجميد الفاصوليا والبسلة الخضراء				
مستوى منخفض (١ درجة فأقل)	-	-	١٧	٤٤,٧
مستوى متوسط (٢ درجة)	-	-	١٢	٣١,٦
مستوى مرتفع (٣ درجة)	-	-	٩	٢٣,٧
المجموع			٣٨	١٠٠
٣- تجميد ورق العنب				
مستوى منخفض(درجة فأقل)	١	٥٠	٢٥	٧٨,٤
مستوى متوسط(٢درجة)	١	٥٠	-	-
مستوى مرتفع(٣ درجة)	-	-	٧	٢١,٦
المجموع	٢	١٠٠	٣٢	١٠٠
٤- تجميد عجينة الثوم				
مستوى منخفض(درجة فأقل)	-	-	٢	٦,٩
مستوى متوسط(٢ درجة)	-	-	١١	٣٧,٩
مستوى مرتفع(٣ درجة)	٨٨	١٠٠	١٦	٥٥,٢
المجموع	٨٨	١٠٠	٢٩	١٠٠
٥- تجفيف الباميا				
مستوى منخفض(أقل من ٤ درجة)	١٩	١٧,٩	٢٩	٤٧,٥
مستوى متوسط(٤- ٦درجة)	٨	٧,٥	٢٨	٤٥,٩
مستوى مرتفع(أكثر من٦ درجة)	٧٩	٧٤,٥	٤	٦,٦
المجموع	١٠٦	١٠٠	٦١	١٠٠
٦- تجفيف الملوخية				
مستوى منخفض(أقل من ٤ درجة)	١٢	١٣,٨	٥	٧,٢
مستوى متوسط(٤- ٦ درجة)	٥٤	٦٢,١	٥٦	٨١,٢
مستوى مرتفع(أكثر من٦ درجة)	٢١	٢٤,١	٨	١١,٦
المجموع	٨٧	١٠٠	٦٩	١٠٠

*حسبت النسبة من إجمالى تكرارات المبحوثات اللاتى يقمن بعمليات الحفظ فى كل قرية طبقا فى البيانات الواردة فى ملحق (١)

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

التوصيات	قرية برديس(محافظة سوهاج)						قرية بشمس(محافظة الدقهلية)					
	تنفذ	%	لا تنفذ	%	المجموع	%	تنفذ	%	لا تنفذ	%	المجموع	%
أولاً: تجميد الفاكهة:												
١- تجميد الفاكهة على هيئة قطع أو عصير	-	-	١٨	١٠٠	١٨	١٠٠	١٨	٤٠,٩	٢٦	٥٩,١	٤٤	١٠٠
٢- إضافة سكر أو محلول سكرى قبل التجميد	-	-	١٨	١٠٠	١٨	١٠٠	٢	٤,٥	٤٢	٩٥,٥	٤٤	١٠٠
٣- تعبأ فى أكياس بلاستيك بيضاء	-	-	١٨	١٠٠	١٨	١٠٠	٣٧	٨٤,١	٧	١٥,٩	٤٤	١٠٠
ثانياً: تجفيف البلح:												
١- استخدام طاولات جريد أو حصير للتجفيف	٩	٣٧,٥	١٥	٦٢,٥	٢٤	١٠٠	-	-	٥	١٠٠	٥	١٠٠
٢- تكون الطاولات مرتفعة عن سطح الأرض	٦	٢٥,٠	١٨	٧٥,٠	٢٤	١٠٠	-	-	٥	١٠٠	٥	١٠٠
٣- ترك أقماع الثمار دون نزعها	١٧	٧٠,٨	٧	٢٩,٢	٢٤	١٠٠	٥	١٠٠	-	-	٥	١٠٠
٤- تفرش الثمار على هيئة طبقة واحدة	٢٣	٩٥,٨	١	٤,٢	٢٤	١٠٠	٢	٤٠	٣	١٠٠	٥	١٠٠
٥- يتم التجفيف فى الشمس المباشرة لمدة أسبوع	٢٣	٩٥,٨	١	٤,٢	٢٤	١٠٠	٥	١٠٠	-	-	٥	١٠٠
٦- تغطية البلح بقطعة من القماش	١	٤,٢	٢٣	٩٥,٨	٢٤	١٠٠	٢	٤٠	٣	٦٠	٥	١٠٠
٧- يتم تقليب البلح باستمرار وبانتظام	٢٠	٨٣,٣	٤	١٦,٧	٢٤	١٠٠	-	-	٥	١٠٠	٥	١٠٠
٨- جمع الثمار فى أكوام صغيرة فى ظهر اليوم الأخير من التجفيف وتترك لمدة يومين	-	-	٢٤	١٠٠	٢٤	١٠٠	-	-	٥	١٠٠	٥	١٠٠
٩- تفرز الثمار ثم تعبأ	٢٤	١٠٠	-	-	٢٤	١٠٠	٥	١٠٠	-	-	٥	١٠٠

*حسبت النسبة من إجمالى تكرارات المبحوثات اللاتى يقمن بعمليات الحفظ فى كل قرية طبقاً فى البيانات الواردة فى ملحق (١)

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

التوصيات	قرية برديس(محافظة سوهاج)						قرية بشمس(محافظة الدقهلية)					
	تنفذ	%	لا تنفذ	%	المجموع	%	تنفذ	%	لا تنفذ	%	المجموع	%
ثالثاً: تجفيف العنب:												
١- نغمر عناقيد العنب فى محلول صودا كاوية تركيز ٠,٥ % لمدة ٢٠-٣٠ ثانية	-	-	-	-	١٠٠	-	-	-	١٥	١٠٠	١٥	١٠٠
٢- نغسل العناقيد بعد ذلك بماء بارد	-	-	-	-	١٠٠	-	-	-	١٥	١٠٠	١٥	١٠٠
٣- نفرد العناقيد على صوانى خشبية	-	-	-	-	١٠٠	-	-	-	١٥	١٠٠	١٥	١٠٠
٤ - توضع العناقيد فى الشمس أسبوع مع التقليب	-	-	-	-	١٠٠	-	١٥	١٠٠	١٥	١٠٠	١٥	١٠٠
٥- تستكمل عملية التجفيف فى الظل ٨-١٠ أيام	-	-	-	-	١٠٠	-	-	-	١٥	١٠٠	١٥	١٠٠
٦- توضع العناقيد فى صندوق خشب أو ترص فوق بعض فى أكوام وتترك لمدة أسبوعين	-	-	-	-	١٠٠	-	-	-	١٥	١٠٠	١٥	١٠٠
٧-تفصل الحبات من العناقيد واضافة زيت البرافين	-	-	-	-	١٠٠	-	-	-	١٥	١٠٠	١٥	١٠٠
٨- تعبأ فى أكياس بلاستيك بيضاء	-	-	-	-	١٠٠	-	١٥	١٠٠	-	-	١٥	١٠٠

*حسبت النسبة من إجمالى تكرارات المبحوثات اللاتى يقمن بعمليات الحفظ فى كل قرية طبقاً فى البيانات الواردة فى ملحق (١)

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

مستوى التنفيذ	قرية برديس (محافظة سوهاج)		قرية بشمس(محافظة الدقهلية)	
	العدد	%	العدد	%
١- تجميد الفاكهة				
مستوى منخفض(درجة فأقل)	١٨	١٠٠	٢٩	٦٥,٩
مستوى متوسط (٢ درجة)	–	–	١١	٢٥
مستوى مرتفع (٣ درجة)	–	–	٤	٩,١
المجموع	١٨	١٠٠	٤٤	١٠٠
٢- تجفيف البلح				
مستوى منخفض(أقل من ٢ درجة)	٢	٨,٣	–	–
مستوى متوسط(٢- درجة٣)	١٤	٥٨,٤	٥	١٠٠
مستوى مرتفع(أكثر من٣ درجة)	٨	٣٣,٣	–	–
المجموع	٢٤	١٠٠	٥	١٠٠
٣- تجفيف العنب				
مستوى منخفض(أقل من ٤ درجة)	–	–	١٥	١٠٠
مستوى متوسط(٤- درجة٦)	–	–	–	–
مستوى مرتفع(أكثر من٦ درجة)	–	–	–	–
المجموع	–	–	١٥	١٠٠

*حسبت النسبة من إجمالى تكرارات المبحوثات اللاتى يقمن بعمليات الحفظ فى كل قرية طبقا فى البيانات الواردة فى ملحق (١)

جدول (٦): توزيع الربفيات المبحوثات وفقاً لتنفيذهن للتوصيات الموصى بها لتصنيع بعض الخضر والفاكهة

التوصيات	قرية برديس(محافظة سوهاج)						قرية بشمس(محافظة الدقهلية)					
	تنفذ	%	لا تنفذ	%	المجموع	%	تنفذ	%	لا تنفذ	%	المجموع	%
<u>أولاً: تصنيع صلصة الطماطم:</u>												
١- اختيار الثمار الناضجة السليمة	١٢	١٦,٧	٦٠	٨٣,٣	٧٢	١٠٠	٣٧	٨٧,٧	١٠	٢١,٣	٤٧	١٠٠
٢- إضافة فلفل أحمر للطماطم	٢٤	٣٣,٣	٤٨	٦٦,٧	٧٢	١٠٠	١٧	٣٦,٢	٣٠	٦٣,٨	٤٧	١٠٠
٣- تصفية الطماطم بعد الهرس	٧٢	١٠٠	-	-	٧٢	١٠٠	٣٣	٧٠,٢	١٤	٢٩,٨	٤٧	١٠٠
٤- الإناء المستخدم استانلس أو صاج	٢١	٢٩,٢	٥١	٧٠,٨	٧٢	١٠٠	١٧	٣٦,٢	٣٠	٦٣,٨	٤٧	١٠٠
٥- التقليب بملعقة خشب أو استانلس	٢٣	٣١,٩	٤٩	٦٨,١	٧٢	١٠٠	٣٣	٧٠,٢	١٤	٢٩,٨	٤٧	١٠٠
٦- إضافة الملح فى نهاية التسوية	٥٥	٧٦,٤	١٧	٢٣,٦	٧٢	١٠٠	١٩	٤٠,٤	٢٨	٥٩,٦	٤٧	١٠٠
٧- تعبأ فى أكياس بلاستيك بيضاء	٢٨	٣٨,٩	٤٤	٦١,١	٧٢	١٠٠	٣١	٦٦,٠	١٦	٣٤,٠	٤٧	١٠٠
٨- تحفظ الصلصة فى الفريزر	٢٣	٣١,٩	٤٩	٦٨,١	٧٢	١٠٠	٣٦	٧٦,٦	١١	٢٣,٤	٤٧	١٠٠
<u>ثانياً: عمل المخللات:</u>												
١-اختيار الثمار الصغيرة أو المتوسطة	١٠٢	١٠٠	-	-	١٠٢	١٠٠	٤٣	٩٣,٥	٣	٦,٥	٤٦	١٠٠
٢- غسل الثمار قبل التخليل	١٠٢	١٠٠	-	-	١٠٢	١٠٠	٣٩	٨٤,٨	٧	١٥,٢	٤٦	١٠٠
٣- عدم شراء الملح من الباعة الجائلين	٢٥	٢٤,٥	٧٧	٧٥,٥	١٠٢	١٠٠	٣٩	٨٤,٨	٧	١٥,٢	٤٦	١٠٠
٤- إضافة شبة للمحلول الملحى	٢٤	٢٣,٥	٧٨	٧٦,٥	١٠٢	١٠٠	٦	١٣,٠	٤٠	٨٧,٠	٤٦	١٠٠
٥- التعبئة فى برطمانات زجاج	١٣	١٢,٧	٨٩	٨٧,٣	١٠٢	١٠٠	٢١	٤٥,٧	٢٥	٥٤,٣	٤٦	١٠٠

*حسبت النسبة من إجمالى تكرارات المبحوثات اللاتى يقمن بعمليات التصنيع فى كل قرية طبقا فى البيانات الواردة فى ملحق (١)

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

التوصيات	قرية برديس(محافظة سوهاج)						قرية بشمس(محافظة الدقهلية)					
	تنفذ	%	لا تنفذ	%	المجموع	%	تنفذ	%	لا تنفذ	%	المجموع	%
ثالثاً: تصنيع المربى:												
١- استخدام إناء استانلس لتصنيع المربى	٥	١٨,٥	٢٢	٨١,٥	٢٧	١٠٠	١٧	٥٦,٧	١٣	٤٣,٣	٣٠	١٠٠
٢- إضافة السكر فى بداية التسوية	١٦	٥٩,٣	١١	٤٠,٧	٢٧	١٠٠	٨	٢٦,٧	٢٢	٧٣,٣	٣٠	١٠٠
٣- وزن السكر المضاف مساوى لوزن الثمار	١٠	٣٧,٠	١٧	٦٣,٠	٢٧	١٠٠	١٦	٥٣,٣	١٤	٤٦,٧	٣٠	١٠٠
٤- التقليب بملعقة خشب أو استانلس	٦	٢٢,٢	٢١	٧٧,٨	٢٧	١٠٠	١٦	٥٣,٣	١٤	٤٦,٧	٣٠	١٠٠
٥- ضبط الريم أثناء التسوية	٢٧	١٠٠	-	-	٢٧	١٠٠	٢٦	٨٦,٧	٤	١٣,٣	٣٠	١٠٠
٦- إضافة عصير ليمون أو ملح ليمون للمربى	١٩	٧٠,٣	٨	٢٩,٧	٢٧	١٠٠	١٩	٦٣,٣	١١	٣٦,٧	٣٠	١٠٠
٧- تعبئة المربى على درجة ٨٥- ٩٠ م	٢	٧,٤	٢٥	٩٢,٦	٢٧	١٠٠	-	-	٣٠	١٠٠,٠	٣٠	١٠٠
٨- تعبئة المربى فى برطمانات زجاج	٧	٢٥,٩	٢٠	٧٤,١	٢٧	١٠٠	٢٤	٨٠,٠	٦	٢٠,٠	٣٠	١٠٠
٩- ملء العبوة حتى نهايتها	-	-	٢٧	١٠٠	٢٧	١٠٠	١١	٣٦,٧	١٩	٦٣,٣	٣٠	١٠٠
١٠- يقلب البرطمان بعد غلقه ويترك حتى يبرد	-	-	٢٧	١٠٠	٢٧	١٠٠	-	-	٣٠	١٠٠	٣٠	١٠٠

*حسبت النسبة من إجمالى تكرارات المبحوثات اللاتى يقمن بعمليات الحفظ فى كل قرية طبقاً فى البيانات الواردة فى ملحق (١)

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

مستوى التنفيذ	قرية برديس (محافظة سوهاج)		قرية بشمس(محافظة الدقهلية)	
	العدد	%	العدد	%
١- تصنيع الصلصة				
مستوى منخفض(أقل من ٤ درجة)	٤٥	٦٢,٥	١٠	٢١,٣
مستوى متوسط(٤- درجة٦)	١٧	٢٣,٦	٣١	٦٥,٩
مستوى مرتفع(أكثر من٦ درجة)	١٠	١٣,٩	٦	١٢,٨
المجموع	٧٢	١٠٠,٠	٤٧	١٠٠,٠
٢- عمل المخللات				
مستوى منخفض(أقل من ٣ درجة)	٥٥	٥٣,٩	٨	١٧,٤
مستوى متوسط(٣- ٤ درجة)	٤٥	٤٤,١	٣٤	٧٣,٩
مستوى مرتفع(أكثر من٤ درجة)	٢	٢,٠	٤	٨,٧
المجموع	١٠٢	١٠٠,٠	٤٦	١٠٠,٠
٣- تصنيع المربى				
مستوى منخفض(أقل من ٤ درجة)	١٨	٦٦,٧	٥	١٦,٧
مستوى متوسط(٤- ٥ درجة)	٨	٢٩,٦	٢٥	٨٣,٣
مستوى مرتفع(أكثر من٧ درجة)	١	٣,٧	-	-
المجموع	٢٧	١٠٠,٠	٣٠	١٠٠,٠

*حسبت النسبة من إجمالى تكرارات المبحوثات اللاتى يقمن بعمليات التصنيع فى كل قرية طبقا فى البيانات الواردة فى بلحق (١) .

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

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

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

الطرق الإرشادية المفضلة	قرية برديس(محافظة سوهاج) ن=١٢٠		قرية بشمس(محافظة الدقهلية) ن=٨٠		المجموع ن=٢٠٠	
	تكرار	%	تكرار	%	تكرار	%
الإيضاح العملي بالمشاهدة	٦٤	٥٣,٣	٥١	٦٣,٧	١١٥	٥٧,٥
برامج التليفزيون المتخصصة	٣٠	٢٥,٠	١٥	١٨,٧	٤٥	٢٢,٥
المطبوعات الإرشادية المصورة	٢٢	١٨,٣	١٣	١٦,٣	٢٥	١٢,٥
الرائدة الريفية	٢١	١٧,٥	١١	١٣,٧	٢٣	١١,٥

الملاحق

ملحق (١) توزيع الريفيات المبحوثات وفقاً لتنفيذهن عمليات حفظ وتصنيع بعض الخضر والفاكهة

عمليات الحفظ والتصنيع	قرية بردميس (محافظة سوهاج)		قرية بدمس(محافظة الدقهلية)	
	العدد	%	العدد	%
١- تجميد البامية الخضراء				
تنفذ	٤٧	٣٩.٢	٥٠	٦٢.٥
لا تنفذ	٧٣	٦٠.٨	٣٠	٣٧.٥
المجموع	١٢٠	١٠٠	٨٠	١٠٠
٢- تجميد الكاسولبا والبسلة الخضراء				
تنفذ	-	-	٣٨	٤٧.٥
لاتنفذ	١٢٠	١٠٠	٤٢	٥٢.٥
المجموع	١٢٠	١٠٠	٨٠	١٠٠
٣- تجميد ورق العنب				
تنفذ	٢	١.٧	٣٢	٤٠
لاتنفذ	١١٨	٩٨.٣	٤٨	٦٠
المجموع	١٢٠	١٠٠	٨٠	١٠٠
٤- تجميد عجينة الفلو				
تنفذ	٨٨	٧٣.٣	٢٩	٣٦.٣
لا تنفذ	٣٢	٢٦.٧	٥١	٦٣.٧
المجموع	١٢٠	١٠٠	٨٠	١٠٠
٥- تجفيف البامية				
تنفذ	١٠٦	٨٨.٣	٦١	٦٧.٣
لا تنفذ	١٤	١١.٧	١٩	٣٢.٧
المجموع	١٢٠	١٠٠	٨٠	١٠٠
٦- تجفيف الملوخية				
تنفذ	٧٨	٧٢.٥	٦٩	٨٦.٢
لا تنفذ	٣٣	٢٧.٢	١١	١٣.٨
المجموع	١٢٠	١٠٠	٨٠	١٠٠
٧- تجميد الفاكهة				
تنفذ	١٨	١٥	٤٤	٥٥
لا تنفذ	١٠٢	٨٥	٣٦	٤٥
المجموع	١٢٠	١٠٠	٨٠	١٠٠
٨- تجفيف قلح				
تنفذ	٢	١.٧	٥	٦.٢
لا تنفذ	١١٨	٩٨.٣	٧٥	٩٣.٨
المجموع	١٢٠	١٠٠	٨٠	١٠٠
٩- تجفيف عنب				
تنفذ	-	-	١٥	١٨.٨
لاتنفذ	١٢٠	١٠٠	٦٥	٨١.٢
المجموع	١٢٠	١٠٠	٨٠	١٠٠
١٠- صلصة طماطم				
تنفذ	٧٢	٦٠	٤٧	٥٨.٨
لاتنفذ	٤٨	٤٠	٣٣	٤١.٢
المجموع	١٢٠	١٠٠	٨٠	١٠٠
١١- عمل المخللات				
تنفذ	١٠٢	٨٥	٤٦	٧٥.٥
لا تنفذ	١٨	١٥	٣٤	٢٤.٥
المجموع	١٢٠	١٠٠	٨٠	١٠٠
١٢- عمل البرى				
تنفذ	٢٧	٢٢.٥	٣٠	٣٧.٥
لا تنفذ	٩٣	٧٧.٥	٥٠	٦٢.٥
المجموع	١٢٠	١٠٠	٨٠	١٠٠

المراجع

- أبو طور، السيد محمد(٢٠٠٦)، حفظ وتخزين الغذاء، مكتبة بستان المعرفة، طباعة ونشر وتوزيع الكتب.
- أحمد، ليلى أنور طلبة، وهيام محمد حسيب، وشفيقة عبد المنعم محمد(٢٠٠١)، دراسة مدى إسهام المرأة الريفية فى النهوض بمستوى معيشة الأسرة من خلال تصنيع الفائض الزراعى والعوامل المرتبطة بذلك فى بعض قرى محافظتى الإسكندرية و البحيرة، مجلة الإسكندرية للتبادل العلمى، العدد٢ مجلد٢٢.
- استراتيجية التنمية الزراعية المستدامة ٢٠٣٠(٢٠٠٩)، مجلس البحوث الزراعية والتنمية، وزارة الزراعة، جمهورية مصر العربية.
- الدجوى، على(٢٠٠٨)، موسوعة الصناعات الزراعية والغذائية والبيئية، مكتبة مدبولى، الطبعة الأولى.
- المجلة الزراعية(٢٠١٢)، التغيرات المناخية تهدد إنتاج الغذاء، العدد ٦٤٤.
- الجهاز المركزى للتعبئة العامة والإحصاء(٢٠١٠)، الكتاب الإحصائى السنوى.
- المنظمة العربية للتنمية الزراعية (١٩٩٩)، مقدمة مجلد الندوة القومية حول زيادة مشاركة المرأة الريفية فى الأنشطة الإنتاجية التنموية.
- المنظمة العربية للتنمية الزراعية(٢٠١١)، أوضاع الأمن الغذائى العربى، جامعة الدول العربية، الخرطوم، جمهورية السودان.
- بركات، محمد محمود (٢٠٠٠)، الإحصاء الإجتماعى وطرق قياسه، جامعة عين شمس، الطبعة الأولى.
- حسين، همت إبراهيم معتوق(٢٠٠٢)، تجفيف الخضر والفاكهة، وزارة الزراعة، الإدارة العامة للثقافة الزراعية، نشرة رقم ٤.
- حلايو، سعد أحمد سعد، ومحمود على أحمد بخيت (٢٠١٠)، موسوعة التصنيع الغذائى الجزء الأول، المكتبة الأكاديمية.
- حماد، يحيى على الدين، وياسر فكرى كشك (٢٠٠٧)، تكنولوجيا التصنيع الغذائى والمشروعات الصغيرة، دار الكتب العلمية للنشر والتوزيع.
- شعيشع، عماد الدين راغب(٢٠٠٩)، التصنيع الغذائى وأهميته للأسرة، الإدارة العامة للثقافة الزراعية، وزارة الزراعة، نشرة فنية رقم٤.

- عبد الحميد، عفت (٢٠٠٢)، سياسات التحرر الإقتصادى وانعكاساتها على المرأة الريفية، المؤتمر السادس للإرشاد الزراعى والتنمية الريفية، الجمعية العلمية للإرشاد الزراعى،٧-٨ مايو.
- عزوز، علاء (٢٠١١)، الأجندة الشهرية للتصنيع الغذائى، الإدارة العامة للثقافة الزراعية، وزارة الزراعة، نشرة فنية رقم١٣.
- على، خديجة مصطفى محمد، وسميرة سيف شحاته (٢٠٠٣)، قيام المرأة الريفية ببعض الأنشطة الإنتاجية الزراعية الصغيرة لزيادة دخل الأسرة بمحافظتى الفيوم والقليوبية، الملتقى العربى الثانى حول تفعيل دور الإرشاد الزراعى وتنمية المجتمعات الريفية، المجلس العربى للدراسات العليا والبحث العلمى، بالاشتراك مع معهد بحوث الإرشاد الزراعى والتنمية الريفية، والجمعية العلمية للإرشاد الزراعى.
- عليان، أحمد محمود (١٩٩٧)، حفظ وتصنيع منتجات الفاكهة والخضر، الدار العربية للنشر والتوزيع، الطبعة الأولى.
- لوك، إيرش (١٩٩٦)، المواد الحافظة للأغذية، ترجمة أحمدعسكر، وفتح الله الوكيل، الدار العربية للنشر والتوزيع، الطبعة الثالثة.
- منظمة الأغذية والزراعة (٢٠٠٤)، الأغذية المصنعة من أجل توفير سبل لكسب العيش، قسم نظم الدعم الزراعى، سلسلة إصدرات الفاو المتنوعة، كتيب رقم٥.
- منظمة الأغذية والزراعة (٢٠٠٩)، الخضروات المزروعة لأغراض المنزل والسوق، سلسلة إصدرات الفاو المتنوعة، كتيب رقم ١١.

- Hassan, N. M. and Fahmy, H. A. (2005). Food contamination with Aluminum cookware, Egyptian J. of Nutrition Vol. XXNo.3.

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

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

Agriculture Extension & Rural Development Research Institute, Agriculture Research Center

Abstract

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

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

The most important findings of the study include:

- 77.2% of respondents in the village of Bardis was moderate level of implementation for the recommendations to freeze okra, while was 78.4% in the village of Bshms had a low level for the recommendations to suspend the grape leaves.
- The level of implementation of respondents was between moderate and low for recommendations by draining all of okra and mallow in both two villages.
- All respondents in the village of Bardis had low level of implementation for the recommendations to freeze fruit.
- 58.4% of respondents in the village of Bardis were a low level of implementation for the recommendations for drying dates, while all respondents in the village of Bshms had a low level of implementation for the recommendations for drying dates and grapes.

- The level of implementation of the respondents between low and moderate for private processing recommendations sauce.
- 66.7% of respondents in the village Bardis had low level of implementation for specific recommendations processing jam.
- 19% of the total respondents derived their knowledge about preservation and processing of vegetables and fruit through satellite channels.
- 57.5% of respondents prefer demonstration to get the knowledge and skills to preservation and processing of vegetables and fruit.

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