

## 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. Afifi\*\*

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

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

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

عبد المنعم محمد عبد الرحمن<sup>١</sup>، السيد محمد أبوزيد<sup>١</sup> و أسامة دسوقي حسن عفيفي<sup>٢</sup>

- ١ - قسم الإقتصاد الزراعى - كلية الزراعة - جامعة سوهاج.
- ٢ - قسم الإرشاد الزراعى - كلية الزراعة - جامعة الأزهر بأسسيوط.

### الملخص

استهدف هذا البحث التعرف على مستوى معرفة الريفيات بطرق ووسائل حفظ الأغذية وسلامتها من خلال درجة المعرفة بكل من سلامة الغذاء، وأسباب التلوث الغذائى، والممارسات الخاطئة فى التعامل مع الأغذية، وتأثير العادات الغذائية على النمط الغذائى، وطرق حفظ الأغذية. كما استهدف هذا البحث أيضاً التعرف على العلاقات بين المتغيرات المستقلة المدروسة للمبحوثات (العمر، والمؤهل الدراسى، وعدد الأبناء، والدخل الشهري للأسرة، ونوع الأسرة، والإنتفاع الحضارى على وسائل الأعلام) 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 اختيارهن بطريقة عشوائية منتظمة من واقع سجلات الوحدة المحلية بالمركز.

وقد صممت إستمارة إستبيان تم إختيارها على عدد ١٥ مبحوثة من قرية نزلة القاضى 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 فى ذات العام، وتم استخدام مجموعة من الأدوات التحليلية الوصفية والبيانات والقيم والمقارنات الجدولية مثل اختبار "ف" للتعرف على مدى فروق معنوية من عدمه بين المتغيرات موضع الدراسة ولقد تبين من النتائج ما يلى :-

- ١- أن غالبية المبحوثات يقعن فى الفئة العمرية (٣٢-٣٥ سنة)، وينتمون إلى أسرة بسيطة.
- ٢- أن أكثر المصادر التى تستقى منها الريفيات معلوماتهن عن ممارسات طرق وسلامة حفظ الأغذية هي: الصحف والمجلات، يليها الخبرات الشخصية، ثم الزملاء والصديقات، ثم الكتب العلمية، والأهل والجيران، وجاء فى مؤخرتها الإرشاد الزراعى، والأبناء المتعلمين.
- ٣- أن الغالبية العظمى من المبحوثات يشاهدن التلفيزيون، ويقرأن الصحف والمجلات فى حين إنخفضت نسبة سماعهن للراديو وحضورهن الندوات الإرشادية.
- ٤- وجود تفاوت فى المستويات المعرفية بين المبحوثات نحو كل من معرفتهن بسلامة الأغذية، وأسباب التلوث الغذائى، ووسائل وطرق حفظ الأغذية، وأرائهن فى درجة إسهام الإرشاد الزراعى فى التوعية بطرق ووسائل حفظ الأغذية وسلامتها.
- ٥- إنخفاض درجة إسهام الإرشاد الزراعى فى توعية الريفيات بطرق ووسائل حفظ الأغذية وسلامتها من وجهة نظرهن.

فروض البحث:

- لتحقيق هدفى الدراسة الرابع و الخامس تم صياغة الفروض التالية:
- ١-لا توجد علاقة بين المتغيرات الشخصية المدروسة للريفيات المبحوثات وهى: العمر-المؤهل الدراسى-عدد الأبناء-نوع الأسرة-الدخل الأسرى-التعرض لوسائل المعلومات و درجات معرفتهن بسلامة الأغذية.
  - ٢-لا توجد علاقة بين المتغيرات الشخصية المدروسة للريفيات المبحوثات ودرجات معرفتهن بأسباب التلوث الغذائى.
  - ٣-لا توجد علاقة بين المتغيرات الشخصية المدروسة للريفيات المبحوثات ودرجات معرفتهن بالممارسات الخاطئة فى التعامل مع الأغذية.
  - ٤-لا توجد علاقة بين المتغيرات الشخصية المدروسة للريفيات المبحوثات ودرجات معرفتهن بتأثير العادات الغذائية على النمط الغذائى.
  - ٥-لا توجد علاقة بين المتغيرات الشخصية المدروسة للريفيات المبحوثات ودرجات معرفتهن بوسائل و طرق حفظ الأغذية.
  - ٦-لا توجد علاقة بين المتغيرات الشخصية المدروسة للريفيات المبحوثات ودرجات معرفتهن باسهام الأرشاد الزراعى فى توعية الريفيات بطرق ووسائل حفظ الأغذية وسلامتها.

### المقدمة ومشكلة البحث

تعتبر قضية الغذاء والأمن الغذائى من أهم القضايا على الإطلاق لأى مجتمع فى العالم سواء كان هذا المجتمع من الدول المتقدمة أو الدول النامية وحتى المتخلفة منها ، حيث توليه البلاد دائما المحور الهام فى الخطط الإنمائية لأى دولة . ولقد نفذت جمهورية مصر العربية فى الأونة الأخيرة العديد من الخطط لتحقيق التنمية الشاملة بجوانبها الإقتصادية 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 النباتي والحيواني.  
(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 نظراً لعدم قدرة العديد منها على التخزين لفترات طويلة اعتباراً من فترة الحصاد أو الذبح إلى وصول هذه الأغذية إلى مرحلة الاستهلاك النهائى، فضلاً عن أن بعضاً من أنواع هذا الفساد يكون مصحوباً بإنتاج مواد سامة والبعض الآخر يسبب فقداً فى القيمة الغذائية وتؤثر تأثيراً سلبياً 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 محتقظة بخواصها، كما أن إستخدام المواد الغذائية المحفوظة فى غير مواسم إنتاجها يزيد من أسعارها فى السوق فتستفيد منه المرأة إقتصادياً، كما أن تنوع طرق حفظ المواد الغذائية يؤدى لإستهلاكها بعدة صور ترضى أذواق جميع المستهلكين(١٢ - ص ١٨٤)، ومن ثم تحقيق أقصى إستفادة ممكنة مما يتم إنتاجه عن طريق تجهيزه وحفظه وتقديمه للمستهلك الذى أصبح يعانى إما ندرة فى الإنتاج أحياناً، أو وفرة غير مستغلة فى أحياناً أخرى حيث تتفاوت الإحتياجات والضرورات الغذائية للمستهلك على مستوى العالم (٩ - ص ١٣).

وتلعب المرأة الريفية دوراً هاماً فى مجالات التنمية الإقتصادية والاجتماعية بصفة عامة ، وفى مجالات التنمية الريفية الأسرية بصفة خاصة . ولعل أهم هذه الأدوار دورها فى مجال تغذية الأسرة ، فهى المسؤولة 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 هى محور تنظيم الأنماط الغذائية الاستهلاكية فى أسرتها حيث يظهر أهمية دورها فى عمليات الشراء والإعداد والإنتفاع بكل ما يختص بالغذاء. ولاشك أن إرتفاع مستوى وعى المرأة الريفية بقضايا الغذاء والتغذية الصحيحة وبالممارسات الصحيحة فى التعامل مع الأغذية، وبطرق ووسائل حفظها سوف يؤدى بالضرورة إلى تحسين نوعية الغذاء والتغذية التى يتلقاها أفراد الأسرة، كما تعتبر المرأة

الريفية أكثر دراية وخبرة باحتياجات أفراد أسرتها من الغذاء وسلامة مكوناته وأسباب التلوث الغذائي والممارسات الخاطئة في التعامل مع الأغذية، أخذة في الاعتبار تأثير العادات الغذائية على النمط الغذائي وخطر حفظ الأغذية، والمشكلات التي قد تنشأ بسبب عدم معرفتها أو الإلمام بها.

ويعتبر جهاز الإرشاد الزراعي أحد الأجهزة الهامة والقاعدة التي تستقر عليها عوامل النهوض بالزراعة والحياة الريفية. ولذا فقد إهتمت به الدول المتقدمة والنامية كأحد الركائز التي يمكن بواسطتها تضيق الفجوة بين منتجات البحث العلمي والتكنولوجيا ومواقع تطبيقها. ووفقاً لذلك يتحمل الإرشاد الزراعي مسئولية العمل على رفع كفاءة ومعرفة أفراد المجتمعات الريفية، ومساعدتهم على تغيير سلوكهم الشعوري والتفكيرى والتنفيذى، ومن ثم مساعدة أنفسهم على التطوير والتغيير إلى ما هو أفضل في الحياة وفى الإنتاج، والعمل على تقليل الفاقد الزمنى بين معرفة الأفكار الجديدة ووضعها موضع التنفيذ (١١- ١٩٩٢)، وذلك من خلال البرامج التدريبية المتخصصة فى هذا المجال حيث لم يعد دوره قاصراً على الإنتاج الزراعى فى الحقل ولكن يمتد إلى فروع التصنيع الزراعى وبصفة خاصة مجال تصنيع الأغذية وحفظها حيث يساهم فى النهوض بالتصنيع الغذائى، وتعظيم الفائدة، وتقليل الفاقد من المنتجات الزراعية، وتحقيق الجودة كما ونوعاً (١٢- ص ١٨٥).

ولذلك يسعى الإرشاد الزراعى إلى تطوير فكر الزراع، وقدراتهم الأدائية للممارسات التي يستخدمونها، وحل مشكلاتهم، وتنمية بينتهم بالاعتماد على نتائج البحوث والدراسات والأفكار التي تتدفق يوماً عبر وسائل الإتصال المختلفة، ومن ثم وفرة القاعدة المعرفية التي تسهم فى تطوير الإنتاج ليتحول من الإعتماد على الموارد إلى الإعتماد على العلم (١٤- بدون تاريخ).

ولكى يتمكن الجهاز الإرشادى من إحداث التغييرات المرغوبة فى مستوى معارف الريفيات وطرق تنفيذهم للممارسات الفنية المستحدثة فى مجال طرق حفظ الأغذية وسلامة تداولها وتعديل اتجاهاتها، فإن رسالة هذا الجهاز يجب أن توجه لمقابلة إحتياجاتهن التي تبدأ بتحديد المستوى المعرفى لهن وقدرتهن على تنفيذ الممارسات المطروحة، وتطبيقها فى صورة حزمة متكاملة من الممارسات والتوصيات التي ينصح باتباعها المتخصصين فى هذا المجال والتي يمكن إستخلاصها من ما ذكره كل من (٨- ص- ص ٦٣-١٩١) (٥- ص- ص ٢٣٨-٢٢٢) (٢- ص، ص ١٧٥، ١٧٩) (١٣- ص- ص ٢٣٠-٢٤٠) (٧- ص- ص ٢٤٨-٢٥٧) (١- ص- ص ١١٢-١٠٧) (٤- ص- ص ٢٨٠-٣٠) (٩- ص ١٢٥) (٦- ص- ص ٧-١١) (١٠- ص- ص ٩٤-٩٧) (٣- ص- ص ٥٧-٥٥) مصنفة فى مجموعات وفقاً لنوعها على الوجه التالى:

(أ) سلامة الغذاء: حيث توصى الدراسات بضرورة: الكشف الطبى على الحيوانات قبل ذبحها، وفحص اللحوم بعد الذبح للتأكد من سلامتها، والعناية بنقل وتداول اللحوم بطريقة نظيفة ومغطاة، وإستخدام الثلج والحاويات المبردة، وفحص العاملين فى تداول أو تحضير الأطعمة لإستبعاد المرضى وحاملى الجراثيم قبل منحهم ترخيص مزاوله المهنة، وغسيل الخضراوات والفاكهة خاصة التي تؤكل بدون طبخ، ومقاومة الحشرات الناقلة للأمراض وأهمها الذباب، والمراقبة الصحية على الحيوانات الحلوب وحظائرها، والمراقبة الصحية على طريقة حلب الألبان وحفظها وتوزيعها.

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

(ج) الممارسات الخاطئة فى التعامل مع الأغذية: حيث توصى الدراسات بعدم: إستخدام كل من أوراق الجرائد والمجلات فى تغليف الأطعمة، وفى حفظ الخضروات الورقية داخل الثلاجة، وفى تغليف الساندوتشات، وعدم إستخدام الأطباق والملاعق البلاستيكية فى الأغراض الغذائية، وعدم إستخدام الأكياس النايلون فى تعبئة بعض الأغذية، وفى تداول الأغذية الساخنة، وعدم إستخدام الأكياس السوداء فى شراء وحفظ العصائر والمخللات، وفى تداول اللحوم والدواجن والأسماك والخضروات والفاكهة.

(د) تأثير العادات الغذائية على النمط الغذائى: حيث تتأثر العادات الغذائية للفرد بعدد من العوامل منها تنقل الفرد وهجرته من منطقة إلى أخرى، وتغيرها بمرور الوقت، وتغير المستوى الإجتماعى، وتغير العمر، وتأثر بالحالة الجسمية والنفسية للفرد، كما أن ثقافة الأفراد تؤثر على عمليات إختياره للغذاء، وعلى عمليات إستهلاكه له، وأن زيادة دخل الأسرة تزيد من معدل الإستهلاك، وتزيد من فرص الإختيار بين الأغذية، كما يؤدى إنخفاضه إلى البحث عن البدائل الأقل سعراً، كذلك تؤثر بعض المعتقدات الدينية على تغيير نمط الإستهلاك الغذائى.

(هـ) طرق حفظ الأغذية: حيث توصى الدراسات بضرورة إتباع ممارسات الحفاظ على جودة المواد الغذائية بأن يتم حفظ الأسماك بطرق مختلفة مثل التملح والتجفيف والتدخين والتجميد، وإستهلاك 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 الدجاج فى الثلاجة بعد نزع الأحشاء الداخلية وتنظيفها على درجة ٢-٥ مئوية لمدة يوم أو يومين على الأكثر، ويحفظ بالتجميد على درجة ١٨- درجة مئوية لمدة لاتزيد عن ٧ أشهر. أما اللحوم فتحفظ بتخزينها فى الفريزر وتجميدها، وحفظها بالتبريد على درجة صفر مئوية لمدة ١٥-٢١ يوم مع عدم غسلها قبل تجميدها فى الفريزر، كما يجب ألا تزيد مدة تخزين اللحوم المحفوظة عن ٦ أشهر على درجة ١٨ مئوية.

أما الخضروات فتحفظ بتجفيفها وتمليحها وتجميدها، وتحفظ الفاكهة بالتجفيف والتعليب والتسكير، أو عن طريق تحويلها إلى مربى أو جيلي. 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 الغلى للقضاء على الميكروبات التي لم تهلك بالتسخين، كذلك يؤدي إضافة الملح إلى الزبد الفلاحى إلى زيادة قوة الحفظ.

وتعد المعرفة بطرق وحفظ الأغذية وسلامتها وبعوامل التلف والفساد من العوامل الهامة فى المجتمع التى تعمل على إستهلاك الغذاء بصورة جيدة وصحية فضلاً عن الجانب الإقتصادى المتمثل فى الإستهلاك الأمثل للغذاء والتقليل من الفاقد الذى يؤثر على الفرد بصفة خاصة والمجتمع بصفة عامة فى زيادة الفجوة الغذائية بين الكميات المنتجة من الغذاء محلياً والكميات المستهلكة منه على المستوى القومى.

ولهذا يوجه الإرشاد الزراعى جهوده صوب المجتمع الريفى بصفة عامة والريفيات على وجه الخصوص بإعتباره مؤسسة هامة من مؤسسات التغيير التى لها دوراً مكماً للهيئات والمنظمات الأخرى التى تسهم فى تنميتهم وليس منافساً لها ومن هذا المنطلق نشأت فكرة هذه الدراسة للتعرف على مستوى معرفة ووعى المرأة الريفية بكل من سلامة الغذاء، وأسباب التلوث الغذائى، والممارسات الخاطئة فى التعامل مع الأغذية، وتأثير العادات الغذائية على النمط الغذائى، وللتعرف على طرق ووسائل حفظ الأغذية، وعلى درجة إسهام الإرشاد الزراعى فى 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 الغذائى  
ج- الممارسات الخاطئة فى التعامل مع الأغذية  
د- تأثير العادات الغذائية على النمط الغذائى  
هـ- طرق حفظ الأغذية
- ٤- تحديد درجة إسهام الإرشاد الزراعى فى 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 بإعتبارها أعلى قرى المركز فى 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 . ولقد صممت إستمارة إستبيان تم إختيارها على عدد ١٥ مبحوثة من قرية نزلة القاضى 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 اهداف الدراسة تم استخدام مجموعة من الأدوات التحليلية الوصفية والبيانات والقيم والمقارنات الجدولية كما تم الاستعانة ببعض الأدوات الاحصائية 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 ، والمؤهل الدراسي ، وعدد الأبناء ، ونوع الأسرة ، والدخل الأسرى ، والإنتفاخ الحضارى .

الثانى : 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 الزراعى فى توعية الريفيات بطرق ووسائل حفظ الأغذية وسلامتها من وجهة نظرهن.

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

أ- فيما يختص بمستوى معرفة المبحوثات بطرق ووسائل حفظ الأغذية : فلقد تم قياس كل بند من بنود المقياس بعدد من العبارات المعرفية كما يلى:

١- سلامة الأغذية: (٩ عبارات

٢- أسباب التلوث الغذائى للأغذية: (٦ عبارات)

٣- الممارسات الخاطئة فى التعامل مع الأغذية: (١١ عبارة)

٤- تأثير العادات الغذائية على النمط الغذائى: (١١ عبارة)

٥- طرق حفظ الأغذية : وقبست بستة عشرة عبارة موزعة كما يلى: 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 الزبد الفلاحى (عبارة واحدة ) بحيث تعطى الإستجابات تعرف بدرجة كبيرة (٤ درجات) تعرف بدرجة متوسطة (٣ درجات)، تعرف بدرجة ضعيفة (درجتان) والإستجابة لا تعرف (درجة واحدة).

وفى ضوء ذلك فقد أمكن تصنيف مستوى معرفة المبحوثات إلى :

١- عدم المعرفة : (١-١٦ درجة)

٢- مستوى معرفى منخفض: إذا حصلت المبحوثة على الدرجات (١٧-٣٢ درجة).

٣- مستوى معرفى متوسط: إذا حصلت المبحوثة على درجات تتراوح بين (٣٣-٤٨ درجة).

٤- مستوى معرفى مرتفع: إذا حصلت المبحوثة على درجات تتراوح بين (٤٩-٦٤ درجة).

ب- فيما يختص بدرجة إسهام الإرشاد الزراعى فى توعية الريفيات بطرق ووسائل حفظ الأغذية من وجهة نظر الريفيات : فلقد تم قياسه من خلال ١٦ عبارة موزعة كما يلى: 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 الزبد الفلاحى (عبارة واحدة ) بحيث تعطى الإستجابات يساهم بدرجة كبيرة (٣ درجات)، يساهم بدرجة متوسطة (٢ درجتان)، ويساهم بدرجة ضعيفة (درجة واحدة) والإستجابة لا يساهم (صفر).

وفى ضوء ذلك فقد أمكن تصنيف رأى 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) و الذى يتضمن وصفاً للخصائص الشخصية للمبحوثات ما يلى :

(١) العمر : تبين أن أكثر من ثلاثة أرباع المبحوثات (٧٦.٦٧ % ) يقعن فى الفئة العمرية (٢٢-٣٥ سنة)، فى حين كانت نسبة (١٠ %) منهن يقعن فى الفئة العمرية (٣٦-٤٩ سنة). مما يشير إلى إتجاه مؤثر العمر بين غالبية المبحوثات إلى الفئة الشبابية .

(ب) المؤهل الدراسى : تبين النتائج أن أكثر من نصف المبحوثات بنسبة ٥٨.٧٥ % حاصلات على مؤهل متوسط وفوق المتوسط، كما بلغت نسبة الحاصلات على مؤهل عالى فما فوق ١٩.١٧ % . بينما وجد أن

نسبة تقرب 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 أبناءهن فى فئة ١- ٢ ابن، فى حين بلغت نسبة عدد الأبناء بين أسر المبحوثات فى الفئتين (٤-٣ أبناء) و(٥ أبناء فأكثر) ٤٥.٨٣ % . مما يشير إلى أن إنتشار الأسر البسيطة بين أفراد المجتمعات الريفية، ومن ثم عدم وجود أعداد كبيرة تتحمل الأسرة إعالتها، وذلك أيضاً مؤشراً يدل على وجود وعى بين الريفيات بخطورة الزيادة السكانية وأثرها على موارد الأسرة ومستوى تغذيتها ومعيشتها.

(د) الدخل الأسرى: إتضح من النتائج أن أقل من ثلثى المبحوثات بقليل (٦٤.١٦%) يتراوح دخلهن الشهرى بين (٢٣٠- أقل من ٥٧٠ جنيها) فى حين بلغت نسبة من بلغت دخولهن ٥٧٠ فأكثر جنيها ( 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- لأقل من ٣٦ سنة	١٨٤	٧٦.٦٧
	٣٦- لأقل من ٥٠ سنة	٢٤	١٠
	٥٠- ٦٣ سنة	٣٢	١٣.٣٣
	المجموع	٢٤٠	١٠٠
المؤهل الدراسى	لا يوجد	٥٣	٢٢.٠٨
	مؤهل متوسط	٦٧	٢٧.٩٢
	مؤهل فوق المتوسط	٧٤	٣٠.٨٣
	مؤهل عالى فما فوق	٤٦	١٩.١٧
	المجموع	٢٤٠	١٠٠
عدد الأبناء	٢-١ ابن	١٣٠	٥٤.١٧
	٤-٣ أبناء	٥٦	٢٣.٣٣
	٥ أبناء فأكثر	٥٤	٢٢.٥٠
	المجموع	٢٤٠	١٠٠
الدخل الشهرى بالجنيه	٢٣٠- أقل من ٤٠٠	٩٥	٣٩.٥٨
	٤٠٠- أقل من ٥٧٠	٨٣	٣٤.٥٨
	٥٧٠- أقل من ٧٤٠	٢٧	١١.٢٥
	٧٤٠ جنيهاً فأكثر	٣٥	١٤.٥٨
	المجموع	٢٤٠	١٠٠
نوع الأسرة	بسيطة	١٩٣	٨٠.٤٢
	مركبة	٢٨	١١.٦٧
	ممتدة	١٩	٧.٩١
	المجموع	٢٤٠	١٠٠

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

**ثانياً : الإفتتاح الحضارى على وسائل الإعلام :**

إتضح من النتائج المتحصل عليها والمبينة بالجدول رقم (٢) أن نسبة المبحوثات اللاتى يشاهدن التلفزيون بلغت حوالى ٩٤.١٧% من جملة عدد المبحوثات ، بينما بلغت نسبة من يقرأن الصحف والمجلات منهن حوالى ٧٧.٩٢ % ، فى حين من ينتسبن إلى كل من عضوية مراكز الشباب ونادى المرأة منهن بلغت حوالى ٥٤.١٧% و ٤٥% على الترتيب . إلا أن نسبة حضورهن الندوات الأرشادية بلغت حوالى ٧.٠٨% ، ونسبة من يستمعن إلى الراديو بلغت حوالى ٦.٢٥% .

مما سبق يمكن القول بان أهم مصادر المعلومات التى تعتمد عليها المرأة الريفية فى عينة البحث هى التلفزيون والصحف والمجلات . وبالتالي يجب الأهتمام بهذين المصدرين وخاصة الأهتمام بالبرامج التليفزيونية التى لها أهمية فى مجال الحياة العامة ومجالات حفظ الأغنية والتوعية بأهمية الغذاء وطرق حفظه والعوامل التى تؤدى الى تلفه لتوعية المجتمع بصفة عامة مع التركيز على برامج المرأة بصفة خاصة

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

الافتتاح الحضارى لوسائل المعلومات	جملة العينة 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 وحسبت من : قوائم استبيان العينة البحثية .

ثالثاً: مصادر معلومات المرأة الريفية عن الوعى الغذائى:

أظهرت النتائج الموضحة بالجدول رقم (٣) أنه فيما يختص بمصادر معلومات المرأة الريفية عن طرق ووسائل 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(٣٠.٤٥%)، والإرشاد الزراعى بنسبة(٢٣.٧٥%) المرتبتين الأخيرتين كمصادر لمعلوماتهن عن حفظ وسلامة الأغذية.

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

م	مصادر المعلومات	يتعرض		لا يتعرض		المجموع	الدرجة المتوسطة
		عدد	%	عدد	%		
١	الأهل والجيران	٩٩	٤١.٢٥	١٤١	٥٨.٧٥	٢٤٠	٠.٤١
٢	الزملاء والصديقات	١١٧	٤٨.٧٥	١٢٣	٥١.٢٥	٢٤٠	٠.٤٨
٣	الأبناء المتعلمين	٧٣	٣٠.٤٢	١٦٧	٦٩.٥٨	٢٤٠	٠.٣٠
٤	الكتب العلمية	١٠٢	٤٢.٥٠	١٣٨	٥٨.٥٠	٢٤٠	٠.٤٢
٥	الصحف والمجلات المتخصصة	١٤٤	٦٠	٩٦	٤٠	٢٤٠	٠.٦٠
٦	الخبرة الشخصية	١٣٥	٥٦.٢٥	١٠٥	٤٣.٧٥	٢٤٠	٠.٥٦
٧	الإرشاد الزراعى	٥٧	٢٣.٧٥	١٨٣	٧٦.٢٥	٢٤٠	٠.٢٤

رابعاً : معرفة المرأة الريفية بسلامة الأغذية:

أشارت النتائج الموضحة بالجدول رقم (٤) فيما يتعلق بذوات المعرفة العالية للمبحوثات بسلامة الأغذية، إلى أن نسبة معرفتهن تراوحت بين حدين أعلاهما بلغ حوالى ٥٤.١٧% لضرورة فحص اللحوم بعد الذبح للتأكد من سلامتها، وأدناهما بلغ حوالى و ١٨.٧٥% لاستخدام الثلج والحاويات المبردة. وفيما يختص بالمعرفة للفئة المتوسطة للمبحوثات بوسائل المحافظة على سلامة الغذاء أن نسبة معرفتهن تراوحت بين حدين أعلاهما بلغ حوالى ٢٦.٦٧% لاستخدام الثلج والحاويات المبردة لحفظ الأغذية . وأدناهما بلغ حوالى ٦.٦٧% لمقاومة الحشرات الناقلة للأمراض وأهمها الذباب. أما فيما يتعلق بدرجة المعرفة للفئة المنخفضة من الريفيات فيما يتعلق بسلامة الأغذية أن نسبة معرفتهن تراوحت بين حدين اعلاهما بلغ حوالى ٣٨.٨٣% لاستخدام الثلج والحاويات المبردة وأدناهما بلغ حوالى ٦.٦٧% غسل الخضراوات والفاكهة خاصة التي تؤكل بدون طبخ . فى حين تبين بفتة عدم المعرفة بسلامة الأغذية أن النسبة تراوحت بين حدين أعلاهما بلغ حوالى ٥٠.٤٢% لفحص العاملين فى تناول أو تحضير الأطعمة لاستبعاد المرضى وحاملى الجراثيم قبل منحهم ترخيص مزاولة المهنة ، وأدناهما بلغ حوالى 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) المحسوبة (٥.٣٤) وهى أكبر من نظيرتها الجدولية والتي بلغت (٢.٢١) عند درجات حرية (٥) ويعنى ذلك إمكان قبول الفرض البحثى الأول.

مما يشير إلى أن المستويات المعرفية للمرأة الريفية بقرية مشطا بمحافظة سوهاج ليست على قدر مماثل ، 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	%		
سلامة الاغذية	٥٦	٢٣.٣٣	٤٢	١٧.٥٠	٦٩	٢٨.٧٥	٧٣	٣٠.٤٢	٢٤٠	١٠٠
الكشف الطبي على الحيوانات قبل ذبحها	١٣٠	٥٤.١٧	٣٥	١٤.٥٨	٦٣	٢٦.٢٥	١٢	٥.٠٠	٢٤٠	١٠٠
فحص اللحوم بعد الذبح للتأكد من سلامتها	٩٨	٤٠.٨٣	٥٨	٢٤.١٧	٥٨	٢٤.١٧	٢٦	١٠.٨٣	٢٤٠	١٠٠
العناية بنقل وتداول اللحوم بطريقة نظيفة ومغطاة	٤٥	١٨.٧٥	٦٤	٢٦.٦٧	٧٤	٣٠.٨٣	٥٧	٢٣.٧٥	٢٤٠	١٠٠
استخدام الثلج والحاويات المبردة	٦٨	٢٨.٣٣	٢٦	١٠.٨٣	٢٥	١٠.٤٢	١٢١	٥٠.٤٢	٢٤٠	١٠٠
فحص العاملين في تداول أو تحضير الاطعمة لإستبعاد المرضى وحاملتي الجراثيم قبل منحهم ترخيص مزاوله المهنة	٨٧	٣٦.٢٥	١٨	٧.٥٠	١٦	٦.٦٧	١١٩	٤٩.٥٨	٢٤٠	١٠٠
غسيل الخضراوات والفاكهة خاصة التي تؤكل بدون طبخ	٨٤	٣٥	١٦	٦.٦٧	٤٩	٢٠.٤٢	٩١	٣٧.٩٢	٢٤٠	١٠٠
مقاومة الحشرات الناقلة للأمراض وأهمها الذباب	١٠٩	٤٥.٤٢	٢٧	١١.٢٥	٥١	٢١.٢٥	٥٣	٢٢.٠٨	٢٤٠	١٠٠
المراقبة الصحية على الحيوانات الحلوب وحظانها	١١٥	٤٧.٩٢	٥٦	٢٣.٣٣	٤٥	١٨.٧٥	٢٤	١٠	٢٤٠	١٠٠
المراقبة الصحية على طريقة حلب الألبان وحفظها وتوزيعها										

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

#### خامساً : معرفة المرأة الريفية بأسباب التلوث الغذائي:

أشارت النتائج الموضحة (جدول رقم ٥) فيما يتعلق بذوى فئة المعرفة العالية للمبحوثات بأسباب التلوث الغذائي أن معرفتهن جاءت بنسبة تراوحت بين ٧٥% و ٢٧.٠٨% بكل من إستخدام المبيدات على نطاق واسع (٧٥%) ، وإستخدام الألوان ومكسبات الطعم والرائحة في صناعة الأغذية (٧٢.٥٠%) ، وإستخدام هرمونات النمو في تغذية حيوانات اللحم (٥٤.١٧%) ، وإستخدام المبيدات في حفظ الحبوب والبقول (٤٣.٧٥%).

وفيما يختص بذوى المعرفة المتوسطة تبين أن نسبة معرفتهن تراوحت بين ( ٣٢.٠٨% و ١٢.٠٨%) جاء في مقدمتها إضافة الأسمدة الكيماوية للتربة الزراعية ( ٣٢.٠٨%) ، وإستخدام المضادات الحيوية في غذاء الماشية والأغنام ( ٢٢.٥٠%) ، وإستخدام الألوان ومكسبات الطعم والرائحة في صناعة الأغذية ( ١٣.٧٥%).

أما فيما يتعلق بذوى المعرفة المنخفضة تبين أن معرفتهن بأسباب التلوث الغذائي تراوحت بين ٢٤.٥٨% و ٧.٥٠% تمثل أعلاها في إستخدام المضادات الحيوية في غذاء الماشية والأغنام والدواجن بنسبة (٢٤.٥٨%) ، وإستخدام المبيدات في حفظ الحبوب والبقول (٢١.٣٥%) ، وإستخدام الألوان ومكسبات الطعم والرائحة في صناعة الأغذية ( ١٧.٠٨%)

أما فيما يختص بفئة عدمك المعرفة بأسباب التلوث الغذائي فلقد تبين أن نسبة معرفتهن تراوحت بين ٢٥% كحد أعلى و ٣.٣٣% كحد أدنى جاء في مقدمتها إضافة الأسمدة الكيماوية للتربة الزراعية ( ٢٥%) ، وإستخدام المضادات الحيوية في غذاء الماشية والأغنام والدواجن ( ١٥.٤٢%).

ولاختبار معنوية العلاقة بين المتغيرات الشخصية للريفيات المبحوثات ودرجة معرفتهن بأسباب التلوث الغذائي باستخدام 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 أمكان قبول الفرض البحثى الثانى.

ومن ذلك العرض يمكن القول بان المرأة الريفية بقرية مشطا بمحافظة سوهاج ليست على نفس القدر من المعرفة بأسباب التلوث الغذائى والذي يعكس مدى اهتمام المرأة من عدمه بالانفتاح الحضارى على



وسائل الإعلام واختلاطها بعالم الثقافة والمعرفة مثل النوادي الاجتماعية ووسائل الإعلام المقروءة والمسموعة

كما تشير تلك النتائج إلى نقص معرفة المبحوثات بدرجة نسبية بكل من استخدام المضادات الحيوية في تغذية الماشية والأغنام والدواجن، واستخدام الأسمدة الكيماوية للتربة الزراعية كسميبيات للتلوث الغذائى.

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

الدرجة المتوسطة	المجموع		عدم المعرفة		معرفة منخفضة		معرفة متوسطة		معرفة عالية		درجة المعرفة
	%	عدد	%	عدد	%	عدد	%	عدد	%	عدد	
٢.٥٩	١٠٠	٢٤٠	٤.١٧	١٠	٧.٥٠	١٨	١٣.٣٣	٣٢	٧٥	١٨٠	أسباب التلوث الغذائى
١.٦١	١٠٠	٢٤٠	٢٥	٦٠	١٥.٨٣	٣٨	٣٢.٠٨	٧٧	٢٧.٠٨	٦٥	استخدام المبيدات الحشرية على نطاق واسع
٢.٦٢	١٠٠	٢٤٠	٣.٣٣	٨	١٧.٠٨	٤١	١٣.٧٥	٣٣	٧٢.٥٠	١٧٤	إضافة الأسمدة الكيماوية للتربة الزراعية
٢.١٩	١٠٠	٢٤٠	١١.٦٧	٢٨	١١.٦٧	٢٨	٢٢.٥٠	٥٤	٥٤.١٧	١٣٠	استخدام الأسمدة الكيماوية للتربة الزراعية
١.٧٤	١٠٠	٢٤٠	١٥.٤٢	٣٧	٢٤.٥٨	٥٩	٣٠	٧٢	٣٠	٧٢	استخدام الهرمونات النمو فى تغذية حيوانات اللحم
١.٧٧	١٠٠	٢٤٠	٢٢.٩٢	٥٥	٢١.٣٥	٥١	١٢.٠٨	٢٩	٤٣.٧٥	١٠٥	استخدام المضادات الحيوية فى تغذية الماشية والأغنام والدواجن
											استخدام المبيدات فى حفظ الحبوب والبقول

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

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

أشارت النتائج الموضحة (جدول رقم ٦) فيما يتعلق بذوى المعرفة المرتفعة أن أكثر من نصف المبحوثات ذو معرفة مرتفعة بخطأ استخدام أوراق الجرائد والمجلات فى تغليف الساندوتشات (٦٢.٥٠%) ، كما تبين أن نسبة تراوحت بين (٣٩.١٧% و ١٩.١٧%) معرفتهن مرتفعة بكل من خطأ استخدام أوراق الجرائد والمجلات فى تغليف بعض الأطعمة (٣٩.١٧%)، وفى حفظ الخضروات الورقية داخل الثلاجة (٣٢.٠٨%)، واستخدام الأطباق البلاستيكية فى الأغراض الغذائية (٣١.٢٥%) ، واستخدام الأكياس النايلون فى تعبئة بعض الأغذية (١٩.١٧%).

وفىما يختص بالمعرفة المتوسطة للمبحوثات فقد تبين أن نسبة تراوحت بين ٣٣.٧٥% و ٢٤.١٧% لديهن معرفة بذلك حيث جاء فى مقدمتها خطأ استخدام الأطباق البلاستيكية فى الأغراض الغذائية (٣٣.٧٥%)، واستخدام أوراق الجرائد والمجلات فى تغليف بعض الأطعمة (٣٠%)، واستخدام الأكياس السوداء فى تداول الخضر والفاكهة (٢٩.٥٨%)، واستخدام الأكياس النايلون فى تعبئة بعض الأغذية (٢٧.٩٢%)، واستخدام الأكياس السوداء فى شراء العصائر والمخللات (٢٦.٦٧%)، واستخدام أوراق الجرائد والمجلات فى تغليف بعض الأطعمة، واستخدام الملاعق البلاستيكية فى الأغراض الغذائية (٢٦.٢٥%) لكل منهما، واستخدام الأكياس السوداء فى تداول اللحوم والدواجن والأسماك، واستخدام أوراق الجرائد والمجلات فى حفظ الخضروات الورقية داخل الثلاجة (٢٩.٥٨%).

أما فيما يتعلق بدرجة المعرفة المنخفضة للريفيات فقد تبين أن أكثر من نصف المبحوثات (٥٧.٩٢%) لايعرفن خطأ استخدام الأكياس النايلون فى حفظ العصائر والمخللات (٥١.٢٥%).

وبالنسبة لعدم معرفة المرأة بالممارسات الخاطئة فى التعامل مع الأغذية ، تبين أن نسبة تراوحت بين ١٩.٥٨% و ٤٤.٥٨% لايعرفن خطأ استخدام الأكياس السوداء فى شراء العصائر والمخللات، واستخدام الأكياس السوداء فى تداول اللحوم والدواجن والأسماك، واستخدام الملاعق البلاستيكية فى الأغراض الغذائية، واستخدام الأكياس السوداء فى تداول الخضر والفاكهة، واستخدام الأطباق البلاستيكية فى الأغراض الغذائية.

ولأختبار معنوية العلاقة بين المتغيرات الشخصية للريفيات المبحوثات ودرجة معرفتهن بالممارسات الخاطئة فى التعامل مع الأغذية باستخدام تحليل التباين (ف) فقد اتضح عدم وجود فروق معنوية بينهما حيث بلغت قيمة (ف) المحسوبة حوالى (١.١٤) وهى اصغر من نظيرتها الجدولية والتي بلغت (٢.٢١) عند درجات حرية (٥) ويعنى ذلك أماكن رفض الفرض البحثى الثالث.  
 ويعنى ذلك أن الأمر يدعو إلى ضرورة بذل الجهاز الإرشادى جهوداً مكثفة للتوعية بالممارسات الصحيحة فى التعامل مع الأغذية والتي تتعلق باستخدامات الأكياس السوداء وأكياس النايلون فى تداول الأغذية، وفى حفظها، وفى تداول العصائر والمخللات واللحوم والدواجن والأسماك، وفى تعبئة الخضروات، وكذلك استخدام الملاعق البلاستيكية فى الأغراض الغذائية.

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

الدرجة المتوسطة	المجموع		عدم المعرفة		معرفة منخفضة		معرفة متوسطة		معرفة مرتفعة		درجة المعرفة
	%	عدد	%	عدد	%	عدد	%	عدد	%	عدد	
١.٩٤	١٠٠	٢٤٠	١٤.٥٨	٣٥	١٦.٢٥	٣٩	٣٠	٧٢	٣٩.١٧	٩٤	استخدام أوراق الجرائد والمجلات فى تغليف بعض الأطعمة
١.٧٤	١٠٠	٢٤٠	١٤.١٧	٣٤	٢٩.٥٨	٧١	٢٤.١٧	٥٨	٣٢.٠٨	٧٧	استخدام أوراق الجرائد والمجلات فى حفظ الخضروات الورقية داخل التلاجة
٢.٥١	١٠٠	٢٤٠	-	-	١١.٢٥	٢٧	٢٦.٢٥	٦٣	٦٢.٥٠	١٥٠	استخدام أوراق الجرائد والمجلات فى تغليف الساندوتشات
١.٧١	١٠٠	٢٤٠	٢٥.٤٢	٦١	٩.٥٨	٢٣	٣٣.٧٥	٨١	٣١.٢٥	٧٥	استخدام الأطباق البلاستيكية فى الأغراض الغذائية
١.٣٢	١٠٠	٢٤٠	٣٠.٨٣	٧٤	٢٤.٥٨	٥٩	٢٦.٢٥	٦٣	١٨.٣٣	٤٤	استخدام الملاعق البلاستيكية فى الأغراض الغذائية
١.٤٤	١٠٠	٢٤٠	٢٢.٠٨	٥٣	٣٠.٨٤	٧٤	٢٧.٩٢	٦٧	١٩.١٧	٤٦	استخدام الأكياس النايلون فى تعبئة بعض الأغذية
٠.٨٠	١٠٠	٢٤٠	٥٧.٩٢	١٣٩	١٧.٥٠	٤٢	١١.٦٧	٢٨	١٢.٩٢	٣١	استخدام الأكياس النايلون فى تداول الأغذية الساخنة
١.٢٠	١٠٠	٢٤٠	٤٤.٥٨	١٠٧	١٨.٧٥	٤٥	٢٦.٦٧	٦٤	١٠	٢٤	استخدام الأكياس السوداء فى شراء العصائر والمخللات
٠.٨٦	١٠٠	٢٤٠	٥١.٢٥	١٢٣	٢٤.١٧	٥٨	١١.٦٧	٢٨	١٢.٩٢	٣١	استخدام الأكياس السوداء فى حفظ العصائر والمخللات
١.٢٠	١٠٠	٢٤٠	٣٧.٩٢	٩١	٢١.٤٥	٥١	٢٤.١٧	٥٨	١٦.٦٧	٤٠	استخدام الأكياس السوداء فى تداول اللحوم والدواجن والأسماك
١.٥٠	١٠٠	٢٤٠	٢٩.٥٨	٧١	١٥.٨٣	٣٨	٢٩.٥٨	٧١	٢٥	٦٠	استخدام الأكياس السوداء فى تداول الخضروات والفكهة

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

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

بينت النتائج الموضحة (جدول رقم ٧) أنه فيما يتعلق برأى المبحوثات فى مدى تأثير العادات الغذائية على النمط الغذائى فى فئة التأثير بدرجة كبيرة أنها تراوحت بين نسبة ٤٣.٧٥ % كحد أعلى و ٧.٩٢ % كحد أدنى جاء فى مقدمتها تغير العادات الغذائية بمرور الوقت (٤٣.٧٥ %)، ثم زيادة فرص الإختبار بين الأطعمة بزيادة دخل الأسرة (٣٧.٩٢ %)، ثم البحث عن البدائل الأقل سعراً 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 ببنقله أو هجرته من منطقة إلى أخرى (٢١.٦٧ %).

وفىما يختص بالفئة المتوسطة التى تتعلق برأى المبحوثات فى تأثير العادات الغذائية على النمط الغذائى أن حوالى ثلث المبحوثات أشرن إلى وجود تأثير متوسط لكل من ثقافة الأفراد على معدل إستهلاك الغذاء، وأن انخفاض دخل الأسرة يساهم فى البحث عن البدائل الأقل سعراً، 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 وفقاً لرأيهن فى تأثير العادات الغذائية على النمط الغذائى

الدرجة	المجموع	رأى المبحوثات فى درجة تأثير العادات الغذائية على النمط	درجة التأثير
--------	---------	--	--------------

المتوسطة	الغذائي										العادات الغذائية
	لا تؤثر		تؤثر بدرجة ضعيفة		تؤثر بدرجة متوسطة		تؤثر بدرجة كبيرة				
	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 بتقلبه وهجرته 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 الاجتماعي
١.٩٤	١٠٠	٢٤٠	٥.٨٣	١٤	٢٨.٣٣	٦٨	٣١.٦٧	٧٦	٣٤.١٧	٨٢	تؤثر ثقافة الأفراد على نوع الغذاء الذي يتم اختياره.
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	٣٨.٣٣	٩٢	٢٥.٤٢	٦١	١١.٦٧	٢٨	تتأثر العادات الغذائية بالعمر
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 ازداد دخل الأسرة كلما ازدادت فرص الاختيار بين الأغذية
٢.٠١	١٠٠	٢٤٠	٨.٣٣	٢٠	١٩.٥٨	٤٧	٣٥	٨٤	٣٧.٠٨	٨٩	يؤدي انخفاض دخل الأسرة إلى البحث عن البدائل الأقل سعراً
١.٤٦	١٠٠	٢٤٠	٢٦.٢٥	٦٣	٢٤.١٧	٥٨	٢٧.٠٨	٦٥	٢٢.٥٠	٥٤	تؤثر بعض المعتقدات الدينية على تغيير نمط الاستهلاك الغذائي

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

وفيما يتعلق بفئة الرأى الضعيفة لتأثير العادات الغذائية على النمط الغذائي أن نسبة تراوحت بين ٣٨.٣٣% و ١٥% أشارت إلى ضعف هذا التأثير جاء في مقدمتها أن العادات الغذائية تتأثر بالعمر، وابتعاد الفرد من منطقة إلى أخرى، و بمرور الوقت، وبتغير المستوى الاجتماعي، وعلى استهلاكه وإختياره للغذاء. في حين أوردت نسبة تقترب من نصف المبحوثات (٤٩.١٧ %) عدم تأثر العادات الغذائية بالحالة النفسية والجسمية للفرد.

وبالنظر إلى الدرجة المتوسطة لرأى المبحوثات في تأثير العادات الغذائية على النمط الغذائي وفقاً لترتيبها تنازلياً جاء في مقدمتها تغير العادات الغذائية للفرد بمرور الوقت (٢.١٦ درجة)، وأن انخفاض دخل الأسرة يؤدي إلى البحث عن البدائل الأقل سعراً (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 الاجتماعي (١.٧١ درجة)، وأن زيادة دخل الأسرة يزيد من معدل إستهلاكها (١.٦٨ درجة)، وتأثير ثقافة الأفراد على نمط الإستهلاك الغذائي (١.٥٩ درجة).

ولأختبار 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) المحسوبة حوالي (٢.٤١) وهي اكبر من نظيرتها الجدولية والتي بلغت (٢.٢١) عند درجات حرية (٥) ويعنى ذلك أماكن مقبول الفرض البحثى الرابع.

ويعنى ما سبق أن العادات الغذائية تتأثر بعدد من المؤثرات من أهمها هجرة الفرد من منطقة إلى أخرى، و بمرور الزمن، وبالمستوى الاجتماعي، وبالثقافة السائدة، وبالعمر، وبدخل الأسرة، وبالمعتقدات الدينية. مما ينبغى وضع كل هذه العوامل في الإعتبار من قبل الجهاز الإرشادى عند وضع برنامج يستهدف توعية أفراد المجتمع بالأنماط الغذائية ذات الميزة الإقتصادية التى تحقق الإشباع والوفرة للفرد والجماعة والمجتمع.

#### ثامناً : معرفة المرأة الريفية بوسائل وطرق حفظ الأغذية:

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

١- بالنسبة للأسماك: فيما يتعلق بالمعرفة المرتفعة تبين أن مستوى معرفتهن تراوح بين نسبة ٢٧.٩٢%، و٦.٢٥% بكل من استخدام طرق مختلفة للحفاظ منها التملح والتجفيف والتدخين والتجميد، وحفظ الأسماك بالتبريد لمدة تتراوح بين ٧-١٤ يوم على درجة صفر مئوية. أما بالنسبة للمعرفة المتوسطة لهن فقد تراوحت بين نسبة ٢٠%، و٧.٥٠% لكل من إستهلاك الأسماك المحفوظة خلال ٣٥ يوم من بدء الحفظ، واستخدام طرق مختلفة للحفاظ منها التملح والتجفيف والتدخين والتجميد، كما كانت معرفتهن منخفضة بنسب تراوحت بين ٣٣.٧٥% و ٩.٥٨% بكل من استخدام طرق مختلفة للحفاظ منها التملح والتجفيف والتدخين 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 جيداً بنزع الرأس والدهون والبطن.

٢- بالنسبة للدجاج: فيما يتعلق بالمعرفة المرتفعة تبين أن مستوى معرفتهن تراوح بين نسبة ٢٧.٥٠%، و٢٤.٥٨% بكل من حفظ الدجاج بوضعه في الثلاجة بعد نزع الأحشاء الداخلية وتنظيفها على درجة ٥-٢ 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 الثلاجة بعد نزع الأحشاء الداخلية وتنظيفها على درجة ٥-٢ 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 الثلاجة بعد نزع الأحشاء الداخلية وتنظيفها على درجة ٥-٢ 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 الثلاجة بعد نزع الأحشاء الداخلية وتنظيفها على درجة ٥-٢ مئوية لمدة يوم أو يومين على الأكثر على الترتيب.

٣- بالنسبة للحموم: فيما يتعلق بالمعرفة المرتفعة تبين أن مستوى معرفتهن تراوحت بين نسبة ٣٧.٩٢% و ٢٢.٩٢% لكل من حفظ اللحم عن طريق وضعها في الفريزر وتجميدها، وعدم زيادة مدة بتخزين اللحم 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 اللحم عن طريق وضعها في الفريزر وتجميدها، وعدم زيادة مدة بتخزين اللحم 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 اللحم المحفوظة عن ٦ أشهر على درجة - ١٨ درجة مئوية، وحفظ اللحم عن طريق وضعها في الفريزر وتجميدها. في حين تبين عدم معرفة نسبة تراوحت بين ٢٧.٠٨% و ١٤.٥٨% بعد غسل اللحم قبل تجميدها في الفريزر، وعدم زيادة مدة بتخزين اللحم 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 التعليب أو التسكير، وفيما يتعلق بالمعرفة المتوسطة تبين أن مستوى معرفتهن تراوحت بين نسبتي ٢٣.٧٥% و ١٤.٥٨% بكل من إمكانية حفظ الفاكهة عن طريق التجفيف أو التعليب أو التسكير، وإمكانية حفظها عن طريق تحويلها إلى مربى أو جيلي، إما فيما يتعلق بالمعرفة المنخفضة تبين أن مستوى معرفتهن تراوحت بين حدين ٣١.٦٧% و ٢٨.٣٣% بكل من إمكانية حفظها عن طريق تحويلها إلى مربى أو جيلي. في حين تبين عدم معرفة نسبة تراوحت ١٠.٤٢% و ٧.٩٢% بكل من إمكانية حفظ الفاكهة عن طريق التجفيف أو التعليب أو التسكير، 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 التملح أو التجميد بين الفئتين المتوسطة والمنخفضة، في أشارت نسبة ١٢.٠٨% منهن عدم معرفتهن بذلك.

٥- بالنسبة للالبان 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 معرفتهن تراوحت 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 معرفتهن تراوحت بين نسبتي ٣٧.٩٢% و ١٣.٣٣% بكل من استخدام التبريد السريع والمفاجيء عقب غلى 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% منهم بأن تبريد اللبن عقب الحليب مباشرة إلى درجة حرارة ٥ درجات مئوية فأقل يحد من نشاط الميكروبات.

أما فيما يتعلق بزيادة قوة حفظ الزبد الفلاحي عن طريق إضافة الملح فلفد إتضح أن أقل من نصف المبحوثات بقليل (٤٨.٧٥%) يعرفن 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 يعرفن تلك الطريقة في حفظ الزبد الفلاحي.

ولاختبار معنوية العلاقة بين المتغيرات الشخصية للريفيات المبحوثات ودرجة معرفتهن بوسائل وطرق حفظ الأغذية باستخدام تحليل التباين (ف) فقد تبين عدم وجود فروق معنوية بينهما حيث بلغت قيمة (ف) المحسوبة حوالي (١.٢٦) وهى اصغر من نظيرتها الجدولية والتي بلغت (٢.٢١) عند درجات حرية (٥) ويعنى ذلك أماكن رفض الفرض البحثي الخامس.

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

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

أوضحت النتائج (جدول رقم ٩) فيما يختص برأى المبحوثات في درجة إسهام الجهاز الإرشادي في التوعية بطرق ووسائل حفظ الأغذية وسلامتها أن نسبة تراوحت بين ٣٧.٧٥% و ١٧.٠٨% منهم يرون أنها يسهم بدرجة كبيرة في التوعية بكل من ممارسات طرق حفظ الخضروات بالتجفيف أو التمليح أو التجميد (١٧.٠٨%)، وحفظ اللحوم بالتبريد على درجة صفر مئوية لمدة ١٥-٢١ يوم (١٥.٨٣%)، وحفظ الألبان عقب الحليب مباشرة عند ٥ درجة 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 التمليح والتجفيف والتدخين والتجميد، وحفظ اللحوم في الفريزر وتجميدها (٩.١٧%) لكل منهما.

أما فيما يتعلق بدرجة مساهمة الإرشاد الزراعي في توعيتهن بطرق ووسائل حفظ الأغذية بالنسبة للفئة المتوسطة فقد تراوحت نسبة المساهمة بين ٨.٧٥% و ١٦.٢٥% جاء في مقدمتها توعيتهن بممارسات حفظ اللحوم في الفريزر وتجميدها، وإضافة الملح إلى الزبد الفلاحي لزيادة قوة الحفظ (١٦.٢٥%) لكل منهما، وحفظ اللحوم بالتبريد على درجة صفر مئوية لمدة ١٥-٢١ يوم، والتبريد السريع والمفاجيء للبن عقب عملية البسترة أو الغلى 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 للفئة الضعيفة فقد تراوحت نسبة المساهمة بين ٧.٥٠% و ٢٠% جاء في مقدمتها التبريد السريع والمفاجيء للبن عقب عملية البسترة أو الغلى للقضاء على البكتيريا (٢٠%)، وتبريد اللبن عقب الحليب مباشرة عند ٥ درجة مئوية فأقل (١٧.٩٢%)، وحفظ الأسماك بطرق مختلفة مثل التمليح والتجفيف والتدخين 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 والتسكير (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 برأى المبحوثات في درجة مساهمة الإرشاد الزراعي في توعية الريفيات بطرق ووسائل حفظ الأغذية في الفئة لا يسهم تبين أن نسبة تراوحت بين ٥٥.٤٢% و ٧٩.٥٨% منهم أشرن إلى عدم مساهمة الإرشاد الزراعي في القيام بالتوعية لأى 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 وتمليحها 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 والمفاجئ للين عقب عملية البسترة أو الغلي للقضاء على البكتيريا (٠.٦٩ درجة)، وحفظ الأسماك بطرق مختلفة مثل التملح والتجفيف والتدخين والتجميد (٠.٦٧ درجة)، وإضافة الملح إلى الزيت الفلاحي لزيادة قوة الحفظ (٠.٦٦ درجة)، وحفظ الأسماك بنزع الرأس والدهون والبطن (٠.٦٠ درجة)، وحفظ الفاكهة عن طريق التجفيف والتعليب والتسكير (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 التوعية بطرق ووسائل حفظ الأغذية حيث يتوقع منه في ظل محدودية المساحات المنزرعة وضعف الإنتاج الإجمالي بما لا يكفي إحتياجات أفراد المجتمع ومن ثم اللجوء إلى إستيراد ما يكفي لبيد حاجاتهم وأن يقوم بأدوار من شأنها رفع إنتاجية المحاصيل الزراعية كماً وكيفاً، وتوجيه جهوداً إضافية لمجالات التصنيع الغذائي والوسائل التي يمكن إتباعها لتقليل الفاقد من المنتجات التي يمكن تصنيعها، وتوعية كافة فئات المجتمع وبصفة خاصة المرأة الريفية بإعتبارها أهم مقومات الحفاظ على الأغذية وسلامة المستهلكين لها. وفي ذلك تحقيق لحماية المنتج من الإسراف، ومن ثم تحقيق الأمن الغذائي المصري.

ولأختبار معنوية العلاقة بين المتغيرات الشخصية للريفيات المبحوثات ودرجة اسهام الأرشاد الزراعي في 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) ويعنى ذلك أماكن قبول الفرض البحثي السادس.

من تلك النتائج يمكن القول بأن دور الإرشاد الزراعي ينحصر في فئة معينة من المبحوثات اللاتي لهن علاقة مباشرة أو غير مباشرة بجهاز الإرشاد الزراعي والاطلاع 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 .







### التوصيات:

- وبناءً على النتائج السابقة للدراسة ووفقاً لمعطياتها لتحقيق الأمن الغذائي للأسرة الريفية توصى الدراسة بما يلي:
- 1- تنمية وعى المرأة الريفية بالأنشطة الإرشادية فى مجال الصناعات الغذائية المنزلية الريفية، وتعليمهن كيفية إقامة مشروعات إنتاجية صغيرة.
  - 2- تعليم الريفيات الممارسات الموصى بها فى تخزين وحفظ الأغذية، وأسباب حدوث التلوث الغذائى ومصادره، وطرق الوقاية والعلاج عند حدوث حالات تسمم غذائى.
  - 3- تعليم المرأة الريفية العادات الإستهلاكية السليمة، وكيفية تنظيم ميزانية الأسرة.
  - 4- زيادة البرامج الإرشادية الموجهة للمرأة الريفية فى مجال التصنيع الغذائى، وتعليمهن كيفية الحفاظ على المنتجات الغذائية، وتقليل الفاقد منه كأحد متطلبات تحقيق الأمن الغذائى للأسرة والمجتمع..

### المراجع

- 1- أبو العلا، واصل محمد (دكتور) التغذية وصحة الإنسان، الطبعة الثانية، دار المعارف، ١٩٩٩
- 2- الشامى، أمال السيد، عبد القادر، منى خليل، شرارة، حياة محمد (دكاترة)، التغذية الصحية للإنسان، تأليف ر.ف. موترام، الدار العربية للنشر والتوزيع، القاهرة، ١٩٨٥
- 3- الجارحى، أمان على (دكتور) الغذاء والتغذية فى: الغذاء والتغذية والصحة العامة، وزارة الزراعة وإستصلاح الأراضى، الإدارة المركزية للإرشاد الزراعى، مشروع دمج الثقافة السكانية فى الإرشاد الزراعى، بالإشتراك مع منظمة الأغذية والزراعة للأمم المتحدة وصندوق الأمم المتحدة للسكان، وكالة اليسر، ٢٠٠٠
- 4- الشربينى، أيمن، طرق حفظ الأطعمة، المجددات، دار المعارف، ١٩٩١
- 5- الشيمى، نجوى، عبد المجيد، منى، أبورية، صلاح (دكاترة) الصناعات الزراعية الصغيرة، التعليم المفتوح، جامعة القاهرة، بدون سنة نشر.
- 6- النمر، كمال متولى (دكتور) تداول الغذاء والحفاظ على البيئة، نشرة بحثية رقم ٦١٣، مشروع التحديث الزراعى، الإدارة المركزية للإرشاد الزراعى، مركز البحوث الزراعية، القاهرة، ٢٠٠٠.
- 7- بسيونى، صبحى سالم السيد (دكتور)، كيمياء وتكنولوجيا حفظ وتصنيع الأسماك، مطابع جامعة الزقازيق، بدون سنة نشر.
- 8- حسن، يحيى محمد (دكتور) مبادئ الصناعات الغذائية، عمادة شئون المكتبات، جامعة الرياض، المملكة العربية السعودية، ١٩٧٩.
- 9- حلابو، سعد أحمد سعد، بديع، عادل زكى محمد، بخيت، محمود على أحمد (دكاترة) تكنولوجيا الصناعات الغذائية (أسس حفظ الأغذية)، المكتبة الأكاديمية، القاهرة، ١٩٩٥.
- 10- عبد الفتاح، محاسن، شوقى، مایسة، عبد الرازق، عزة (دكاترة) الصحة العامة والوقاية من المرض، فى: الغذاء والتغذية والصحة العامة، وزارة الزراعة وإستصلاح الأراضى، الإدارة المركزية للإرشاد الزراعى، مشروع دمج الثقافة السكانية فى الإرشاد الزراعى، بالإشتراك مع منظمة الأغذية والزراعة للأمم المتحدة وصندوق الأمم المتحدة للسكان، وكالة اليسر، ٢٠٠٠
- 11- عمر، أحمد محمد (دكتور)، الإرشاد الزراعى المعاصر، مصر للخدمات العلمية، القاهرة، ١٩٩٢.
- 12- محمد، خديجة مصطفى، عبد الحليم، حنان كمال (دكتوران) الإحتياجات المعرفية للمرشدين الزراعيين فى مجال التصنيع الغذائى الزراعى، دور الإرشاد الزراعى فى تنمية المشروعات الزراعية الصغيرة للشباب الريفى، المؤتمر الرابع للجمعية العلمية للإرشاد الزراعى، المركز المصرى الدولى للزراعة بالدقى، ٢٠-٢١ أكتوبر ١٩٩٩
- 13- مصطفى، كمال مصطفى، دومة، نشأت مرتضى (دكتوران) الأطعمة والتغذية فى المنازل والفنادق والمطاعم، المكتبة الأكاديمية، القاهرة، ١٩٩٥.
- 14- Rolling Niels Extension Science, Information Systems in Agricultural Development, Cambridge University Press, UK, 1990

**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.

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

الدرجة المتوسطة	المجموع		لا يعرفن		منخفضة (١٦-١)		متوسطة (٣٦-١٧)		مرتفعة (٤٨-٣٣)		درجة المعرفة
	%	عدد	%	عدد	%	عدد	%	عدد	%	عدد	
١.٣٢	١٠٠	٢٤٠	٣٠.٨٣	٧٤	٣٣.٧٥	٨١	١٨	٢٧.٩٢	٦٧	٤٨.٣٣	٢٦
٠.٨٩	١٠٠	٢٤٠	٥٧.٠٨	١٣٧	٩.٥٨	٢٣	٢٠	١٣.٣٣	٣٢	٤٨.٣٣	٣٢
٠.٦٢	١٠٠	٢٤٠	٦١.٢٥	١٤٧	٢١.٢٥	٥١	١١.٢٥	٢٧	٦.٢٥	١٥	١٥
٠.٨١	١٠٠	٢٤٠	٥٧.٠٨	١٣٧	١٦.٢٥	٣٩	١٥	٣٦	١١.٦٧	٢٨	٢٨
١.٥٦	١٠٠	٢٤٠	١٨.٧٥	٤٥	٣٣.٧٥	٨١	٢٠	٤٨	٢٧.٥٠	٦٦	٦٦
١.٣٧	١٠٠	٢٤٠	٢٩.٥٨	٧١	٢٧.٩٢	٦٧	١٧.٩٢	٤٣	٢٤.٥٨	٥٩	٥٩
١.٩٧	١٠٠	٢٤٠	١٤.٥٨	٣٥	١١.٢٥	٢٧	٣٦.٢٥	٨٧	٣٧.٩٢	٩١	٩١
١.٦٠	١٠٠	٢٤٠	٢٧.٠٨	٦٥	١٢.٠٨	٢٩	٣٤.١٧	٨٢	٢٦.٦٧	٦٤	٦٤
١.٥٩	١٠٠	٢٤٠	١٣.٣٣	٣٢	٣٧.٠٨	٨٩	٢٦.٦٧	٦٤	٢٢.٩٢	٥٥	٥٥
١.٦٦	١٠٠	٢٤٠	٢٠	٤٨	٢١.٢٥	٥١	٣١.٢٥	٧٥	٢٧.٥٠	٦٦	٦٦
١.٦٦	١٠٠	٢٤٠	١٢.٠٨	٢٩	٤٠.٨٣	٩٨	١٥.٨٣	٣٨	٣٦.٢٥	٧٥	٧٥
١.٨٨	١٠٠	٢٤٠	١٠.٤٢	٢٥	٢٨.٣٣	٦٨	٢٣.٧٥	٥٧	٣٧.٥٠	٩٠	٩٠
١.٩٨	١٠٠	٢٤٠	٧.٩٢	١٩	٣١.٦٧	٧٦	١٤.٥٨	٣٥	٤٥.٨٣	١١٠	١١٠
١.٥٢	١٠٠	٢٤٠	٣٧.٩٢	٩١	١٣.٣٣	٣٢	٧.٥٠	١٨	٤٦.٢٥	٩٩	٩٩
١.٩٨	١٠٠	٢٤٠	-	-	٣٧.٩٢	٩١	٢٦.٢٥	٦٣	٣٥.٨٣	٨٦	٨٦
١.٩٥	١٠٠	٢٤٠	٢١.٢٥	٥١	١١.٢٥	٢٧	١٨.٧٥	٤٥	٤٨.٧٥	١١٧	١١٧

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

جدول رقم (٩) : توزيع المبحوثات وفقاً لرايهم في درجة إسهام الإرشاد الزراعي في نوعية الريفيات بطرق ووسائل حفظ الأغذية

الدرجة المتوسطة	المجموع		لا يسهم		يسهم بدرجة منخفضة		يسهم بدرجة متوسطة		يسهم بدرجة كبيرة		درجة الإسهام
	%	عدد	%	عدد	%	عدد	%	عدد	%	عدد	
٠.٦٧	١٠٠	٢٤٠	٦٦.٥٠	١٥٠	١٧.٥٠	٤٢	١٠.٨٣	٢٦	٩.١٧	٢٢	حفظ الأسماك بطرق مختلفة مثل التملح والتجفيف والتدخين والتجميد
٠.٣٧	١٠٠	٢٤٠	٧٩.٥٨	١٩١	٧.٥٠	١٨	٩.١٧	٢٢	٣.٧٥	٩	استهلاك الأسماك المحفوظة خلال ٣٥ يوم من بدء الحفظ
٠.٨٢	١٠٠	٢٤٠	٥٧.٠٨	١٣٧	١٧.٥٠	٤٢	١٢.٠٨	٢٩	١٣.٣٣	٣٢	حفظ الأسماك بالتبريد لمدة تتراوح بين ٧-١٤ يوم على درجة صفر مئوية
٠.٦٠	١٠٠	٢٤٠	٦٧.٩٢	١٦٣	١٠.٨٣	٢٦	١٤.١٧	٣٤	٧.٠٨	١٧	حفظ الأسماك بنزع الرأس والدهون والبطن
٠.٥٨	١٠٠	٢٤٠	٦٩.٥٨	١٦٧	١١.٢٥	٢٧	١٠.٤٢	٢٥	٨.٧٥	٢١	حفظ الدجاج في التلاجة بعد نزع الأضواء الداخلية وتنظيفها على درجة ٢-٥ مئوية لمدة يوم أو يومين على الأكثر
٠.٥١	١٠٠	٢٤٠	٧٠.٨٣	١٧٠	١٣.٧٥	٣٣	٩.١٧	٢٢	٦.٢٥	١٥	حفظ الدجاج بالتجميد على درجة - ١٨ درجة مئوية لمدة لا تزيد عن ٧ أشهر
٠.٧٦	١٠٠	٢٤٠	٥٨.٧٥	١٤١	١٥.٨٣	٣٨	١٦.٢٥	٣٩	٩.١٧	٢٢	حفظ اللحوم بتخزينها في الفريزر وتجميدها
٠.٧١	١٠٠	٢٤٠	٦٢.٩٢	١٥١	١٢.٩٢	٣١	١٤.١٧	٣٤	١٠	٢٤	عدم غسل اللحوم قبل تجميدها في الفريزر
٠.٥٣	١٠٠	٢٤٠	٧٢.٠٨	١٧٣	١١.٢٥	٢٧	٨.٧٥	٢١	٧.٩٢	١٩	تخزين اللحوم المحفوظة لمدة ٦ أشهر على درجة - ١٨ مئوية
٠.٨٦	١٠٠	٢٤٠	٦٠.٤١	١٤٥	٩.١٧	٢٢	١٤.٥٨	٣٥	١٥.٨٣	٣٨	حفظ اللحوم بالتبريد على درجة صفر مئوية لمدة ١٥-٢١ يوم
٠.٨٨	١٠٠	٢٤٠	٥٩.١٧	١٤٢	١٠.٨٣	٢٦	١٢.٩٢	٣١	١٧.٠٨	٤١	حفظ الخضروات عن طريق التجفيف والتعليق والتجميد.
٠.٥٩	١٠٠	٢٤٠	٦٦.٦٧	١٦٠	١٥.٤٢	٣٧	١٠	٢٤	٧.٩٢	١٩	حفظ الفاكهة عن طريق التجفيف والتعليق والتسكير
٠.٥٩	١٠٠	٢٤٠	٦٧.٠٨	١٦١	١٤.١٧	٣٤	١١.٢٥	٢٧	٧.٥٠	١٨	حفظ الفاكهة عن طريق تحويلها إلى مربي أو جيلي
٠.٨٥	١٠٠	٢٤٠	٥٥.٤٢	١٣٣	١٧.٩٢	٤٣	١٢.٩٢	٣١	١٣.٧٥	٣٣	تبريد اللبن عقب الحليب مباشرة إلى درجة حرارة ٥ درجات مئوية فأقل تحد من نشاط الميكروبات
٠.٦٩	١٠٠	٢٤٠	٥٨.٧٥	١٤١	٢٠	٤٨	١٤.٥٨	٣٥	٦.٦٧	١٦	التبريد السريع والمغلي للبن عقب عملية البسترة أو الغلي يقضي على الميكروبات التي لم تهلك بالتسخين.
٠.٦٦	١٠٠	٢٤٠	٦٥	١٥٦	١١.٢٥	٢٧	١٦.٢٥	٣٩	٧.٥٠	١٨	إضافة الملح إلى الزبد القلحي يؤدي إلى زيادة قوة الحفظ

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