

المرحلة الثالثة / قسم الأقتصاد المنزلي

**حفظ الأغذية Food Preservation**

الصناعات الغذائية في الوطن العربي

مدرس المادة .م. باهرة محمود جعفر

**التصنيع الغذائي :** هو تخزين وتسويق وحفظ وتصنيع المنتجات الزراعية وتوفيرها للمستهلكين بالنواتيات التي يرغبون بها عند الحاجة كتحويل الحليب الى منتجاته المختلفة كاللبن والاجبان المتنوعة والزبدة والقيمر . ، ولذا فان التصنيع الغذائي مرتبط ارتباطا وثيقا بالانتاج الزراعي ويتأثر بانتاجيته من حيث الكمية والنوعية .

**الأمن الغذائي العربي :** هو انتاج المستلزمات الغذائية محليا دون اللجوء الى استيرادها من خارج حدود الأقطار العربية ، ويعد شرطا من الشروط الاستراتيجية لنجاح عملية تطور هذه الاقطار اقتصاديا واجتماعيا .

**مفهوم وأهمية حفظ الأغذية :**

هو تصنيع الخامات النباتية والحيوانية الزائدة عن الاستهلاك الطازج وتحويلها إلى صور أخرى من المنتجات الغذائية لحفظها من الفساد أطول فترة ممكنة واستخدامها في مواسم غير مواسم ظهورها واستهلاكها في أماكن غير أماكن وجودها بحيث تبقى صالحة للاستهلاك من الوجهة الصحية.

## طرق حفظ الأغذية:

### ١- طرق حفظ مستديمة: Permanent Methods:

التجميد - التعقيم- التعليب - التجفيف

### ٢- طرق حفظ مؤقتة Temporary Methods

- التبريد - البسترة- المواد الحافظة الكيميائية - التدخين  
- التمليح - التخليل- استعمال المضادات الحيوية - الحفظ بالتركيز

### أقسام الصناعات الغذائية

#### ١- حفظية:

- تعليب - تبريد- تجميد - تجفيف- إشعاع - تخليل

#### ٢- تحويلية:

- السكر - الزيوت- الألبان - المعجنات- المرببات - تقنية حيوية

- أهم الصناعات الغذائية في الوطن العربي
- اهتمت كثير من الدول من الدول النامية بالصناعات الاستهلاكية مثل النسيج والالبسة والدخان وبعض الصناعات الغذائية دون الأخذ بالتطور الحديث للتصنيع مما يسبب انخفاض في انتاجية الفرد .
- وتعد الصناعات الغذائية بمختلف أنشطتها كصناعة السكر والزيوت وطحن الحبوب على انها صناعات استهلاكية ويتميز الموجود منها في الاقطار العربية بقلة الانتاج حيث ان انتاجها لا يمثل الا اقل من ١% من جملة الانتاج العالمي مع العلم ان البلاد العربية تضم حوالي ٣,٥% من سكان العالم .
- أن اهم الصناعات الغذائية القائمة في الاقطار العربية هي :
- صناعات السكر والزيوت النباتية وطحن الحبوب والمشروبات الغازية والكحولية . اما صناعات تعليب وتجفيف الفواكه والخضراوات فهي صناعات قليلة الاهمية في معظم الاقطار العربية بسبب اقبال غالبية السكان على شراء الفواكه والخضراوات الطرية .

# ١- صناعة السكر

برع المصريون من فترة طويلة في زراعة القصب و انتاج السكر واستعملوا ماء الجير في تكريره .  
ومن اهم محاصيل السكر هو قصب السكر والبنجر السكري.

## ٢- صناعة الدهون – الزيوت والشحوم :

الدهون مواد عضوية تنتج من اتحاد الحوامض الشحمية مع الكلسرين ومن اهم مصادر الدهون عالميا هي البذور النباتية مثل بذرة القطن وفول الصويا والفول السوداني وعباد الشمس ، ومن الحيوانات كالخنازير والابقار فضلا عن الحليب .

وتشمل صناعة الدهون أنشطة متعددة هي :

١- عصر واستخلاص الزيوت من مصادرها الطبيعية

٢- تصنيع الشحوم بعمليات الفصل والتنقية أو هدرجة الزيوت السائلة

٣- استعمال الحوامض الشحمية الحرة في صناعة الصوابين و انتاج الكلسرين .

بيع بقايا البذور الزيتية بعد العصر والاستخلاص كمواد علفية غنية بالبروتينات والالياف .

## - صناعة المشروبات :

يمكن تقسيم المشروبات الى ثلاثة اقسام رئيسية هي :

أ- المشروبات الغازية

ب- عصير الفواكه والشربت

ج- المشروبات الكحولية وتشمل :

- البيرة

٢- النبيذ

٣- المشروبات الكحولية المقطرة

## ٤- صناعة التعليب

يمكن تقسم المنتجات المعلبة الى الأقسام الرئيسية الآتية :

١- الثروة السمكية وتصنيعها - السردين والتونة وغيرها .

٢- المرقيات ومعلبات الفاكهة

٣- الخضراوات المعلبة .

٤- معجون الطماطة

٥- أغذية الأطفال .

## تصنيع التمور

تشكل التمور ثروة زراعية كبيرة في الوطن العربي وهناك عدد من الصناعات تقوم على التمور كمادة اولية ومن أهم هذه الصناعات هي :

- ١- انتاج الدبس
- ٢- انتاج الكحول
- ٣- تعبئة وتسويق التمور