

## اهمية الصناعات الغذائية

تعريف علم الصناعات الغذائية :-

عبارة عن المفاهيم النظرية والتطبيقات العملية التي تبحث جميع الاعتبارات المتعلقة بالغذاء في مجالات انتاجه وتخزينه وتسويقه وتوزيعه واستهلاكه في مراحلها النهائية .

اهمية الصناعات الغذائية :-

الصناعات الغذائية صناعة حيوية مهمة تلعب دورا مهما في الاقتصاد الوطني للبلاد ويمكن توضيح اهميتها بالنقاط التالية :-

- 1- تحويل المواد الغذائية السريعة التلف الى مواد اكثر ثباتا فيمكن حفظ بعضها عدة ايام او اسابيع والبعض الاخر لبضعة شهور او لفترة سنوات حسب طريقة الحفظ المتبعة ، ويمكن بهذه الطريقة جعل الغذاء متوفرا طول السنة والاستفادة من المحفوظ منه بالتعليب او التجميد او التجفيف في مواسم رداءة الانتاج بسبب الجفاف او غيرها من الامور .
- 2- تساعد الصناعات الغذائية على تنظيم الميزان التجاري للخامات الغذائية فتحول دون هبوط اسعارها في مواسم انتاجها بغزارة الى حد ربما لايشجع على انتاجها . بل انها تترك الباب امامه مفتوحة على الدوام لبيع الكميات الفائضة الى معامل التصنيع وبائمان مناسبة ، كما ان توفرها في مواسم ندرتها لا تضطر المستهلك الى دفع اثمان مرتفعة جدا عن اثمانها وهي طازجة .
- 3- تعمل بعض طرق حفظ الاغذية كالتجفيف على تقليل وزن الغذاء وحجمه مما يسهل ويقلل من نفقات شحنه الى مسافات بعيدة ولهذا فائدة في نقل الغذاء الى مناطق استهلاكه ، ويلاحظ ذلك واضحا في الجيوش المقاتلة بعيدا عن اراضي بلادها .
- 4- الصناعات الغذائية مهمة في اعداد غذاء ذي قيمة غذائية متجانسة ، كما ان الاغذية المصنعة هي رخيصة نسبيا مقارنة مع الطازجة .
- 5- للصناعات الغذائية تأثير مباشر على تشجيع صناعات اخرى ذات علاقة مباشرة معها كصناعة مواد التعبئة المختلفة وصناعة المكنائن الخاصة بالتصنيع والمواد الكيماوية الحافظة .
- 6- الاستغناء عن استيراد اغذية مصنعة من الخارج مما يؤدي الى توفير النقد للبلاد وخاصة العملات الصعبة .
- 7- تساعد هذه الصناعة في تحسين الحاصلات الزراعية والماشية ففي حالة الفواكه والخضروات تفضل الاصناف ذات النضج المتجانس ليكزن المحصول المصنع ذات نوعية جيدة .
- 8- تهيئة مواد غذائية بموصفات وتراكيب معينة للمرضى والناقهين بحيث لا تؤثر على صحتهم وكذلك تهيئة اغذية خاصة للاطفال تتناسب مع اعمارهم .
- 9- ايجاد الاغذية الكافية لطعام سكان العالم المتزايد ، وايجاد مصادر غذائية جديدة للحصول على مواد بروتينية من مصادر اخرى غير معروفة سابقا .
- 10- ايجاد عمليات تصنيع حديثة تتماشى مع التطور التكنولوجي مثل تصنيع الاسماك على ظهور سفن الصيد في عرض البحار وهذا يساعد في المحافظة على الثروة السمكية السريعة التلف حيث قد تبقى سفن الصيد اكثر من شهرين في عرض البحار .

العقبات التي تواجه الصناعات الغذائية في العراق وتؤدي الى تخلفها :-

- 1- قلة الثروة الحيوانية المستخدمة لانتاج الحليب وانخفاض انتاجية المتوفر منها .
- 2- قلة توفر المواد الزراعية الخام التي تحتاجها قطاعات صناعية غذائية كثيرة .
- 3- عدم تطوير المنتجات وبصورة خاصة من قبل القطاع الخاص وحيث يتطلب هذا التطوير اجراء دراسات وابحاث علمية .
- 4- قلة الاهتمام بالثروة السمكية .
- 5- عدم توفر اصناف خاصة للحفظ والتصنيع وان وجدت لا تتوفر بالكمية اللازمة للتصنيع .
- 6- ارتفاع اسعار المواد الخام و مواد التعبئة .
- 7- وجود صعوبات كثيرة للتعاقد مع المزارعين لانتاج انواع محددة بمواصفات معينة لسد حاجة الصناعة

## الغذاء :-

يمكن تعريف الغذاء بأنه مجموعة من المواد الضرورية التي يجب تناولها للمحافظة على الصحة والنمو وسير العمليات الحيوية في الكائن الحي .

ان الغذاء في الحقيقة عبارة عن خليط من الكيمياويات ويمكن تقسيم أي غذاء الى عدة اجزاء متمثلة كيميائيا أي انه يمكن التعرف على المجموعة الكيميائية التي ينتمي اليها كل جزء من الغذاء وكذلك التنبؤ بما يحدث لأجزاء الغذاء عند الطبخ او بعد الاكل او داخل الجسم ان كل مجموعة من مكونات الغذاء لها اسم كيميائي وهذه تشمل الكربوهيدرات ، الدهون ، البروتينات ، الفيتامينات ، الاملاح المعدنية ، الماء ، الانزيمات وغيرها ، وتعتبر جميع مكونات الغذاء مواد عضوية باستثناء الاملاح المعدنية والماء ، ويقصد بالمواد العضوية انها تحتوي على ذرات كاربون مرتبطة كيميائيا بذرات اخرى غالبا ما تكون هيدروجين ، اوكسجين ، و نتروجين ، و احيانا فسفور .

ان تحديد المجموعة الكيميائية التي يتبع لها أي جزء من الغذاء يعود الى الطريقة التي ترتبط بها الذرات السابقة مع البعض ، ومع ان معظم الاغذية التي تحتوي على خليط من المجموعات الكيميائية المشار اليها سابقا ، الا ان هناك بعض الاغذية التي تحتوي عادة مجموعة كيميائية واحدة او مكون واحد في الغالب كما هو الحال في العسل الذي يتكون من الكربوهيدرات والقليل من الماء .

ان الجزء الغير العضوي للغذاء يتالف غالبا من الاملاح المعدنية التي نحتاج اليها في وجباتنا للمحافظة على صحتنا ، ومع ان كميتها في الغذاء قليلة جدا مقارنة بالمكونات الاخرى الا انها مهمة غذائيا .

