

واقع المرأة الريفية في معرفتها لظرف الحفظ المناسبة لبعض انواع الاغذية والحد من تلوثها

د. مثال عبد اللطيف ، م. خالدة شوكت ، م نضال سلمان

## واقع المرأة الريفية في معرفتها لظرف الحفظ المناسبة لبعض انواع الاغذية والحد من تلوثها

د. مثال عبد اللطيف

جامعة بغداد / كلية الزراعة

م. خالدة شوكت

الجامعة المستنصرية / كلية التربية الأساسية

م نضال سلمان

جامعة بغداد / كلية التقنية والصحية

### المستخلص

أستهدف البحث إلى تسليط الضوء على واقع المرأة الريفية في معرفتها لظروف الحفظ المناسبة لبعض أنواع الأغذية والحد من تلوثها ، يتضمن المجالات الآتية : المجال الأول :تحديد مستوى تعرض بعض أنواع الأغذية للفساد عند قيام المرأة الريفية بتداولها في المنزل، وتشمل الآتي : ( الحفظ بدرجات الحرارة الاعتيادية (حرارة الغرفة )، الحفظ بدرجات الحرارة المنخفضة (التبريد )، الحفظ بدرجات الحرارة المنخفضة جداً (التجميد ) . اما المجال الثاني : تحديد مستوى معرفة المرأة الريفية بأساليب المحافظة على جودة بعض أنواع الأغذية ، وتشمل الآتي :المحور الأول : أساليب الحفظ في درجة حرارة الغرفة والمتضمنة : حفظ الخضراوات و حفظ الفواكه . المحور الثاني : أساليب الحفظ في درجات الحرارة المنخفضة (التبريد) والمتضمنة حفظ بعض أنواع الأغذية وحفظ الحليب ومشتقاته اما المحور الثالث: أساليب الحفظ في درجات الحرارة المنخفضة جداً (التجميد) والمتضمنة :حفظ بعض أنواع الأغذية وحفظ اللحوم.

شمل مجتمع البحث النساء الريفيات الموجودات في ناحية الراشدية والبالغ عددهن 1080، اخذت عينة عشوائية من مجتمع النساء الريفيات بنسبة 10% وبواقع 108 امرأة، أستخدم مقياس لواقع المرأة الريفية في معرفتها لظروف الحفظ المناسبة لبعض أنواع الأغذية والحد من تلوثها ، مرت عملية بنائه وتطويره بست مراحل وتكون من 88 فقرة تتوزع على مجالين و 7 محاور أنفي الذكر بواقع 20 فقرة ضمن مجال تعرض بعض أنواع الأغذية للفساد و 68 فقرة ضمن

## واقع المرأة الريفية في معرفتها لظرف الحفظ المناسبة لبعض انواع الاغذية والحد من تلوثها

د. مثال عبد اللطيف ، م. خالدة شوكت ، م نضال سلمان

مجال معرفة المرأة الريفية بأساليب المحافظة على جودة بعض المواد الغذائية، جمعت البيانات في شهري مايس وحزيران لعام 2011 بواسطة أستبانة وبطريقة المقابلة ، وعولجت البيانات كميًا واستخدم في تحليلها إحصائيا ، معادلة بيرسون، معادلة سبيرمان ، الانحراف المعياري بالإضافة إلى المتوسط الحسابي والنسب المئوية .وأظهرت النتائج أن أكثر المواد تعرضا للفساد هي المخلات،الفاكهة ،الدواجن،واقل المواد تعرضا للفساد هي الدقيق الأبيض،الحليب،الأسماك ،واتضح أن معرفة المبحوثات بأساليب حفظ المواد الغذائية كانت متوسطة .

يوصي البحث بتطوير البنين المعرفي للمرأة الريفية بالمحافظة على جودة المواد الغذائية الأتية (المخللات، الفاكهة ، الدواجن) من خلال وسائل الأعلام المختلفة و تفعيل دور المنظمات الإرشادية على المستوى المحلي والمحافظة ،في أعداد وتنفيذ برامج إرشادية للنساء الريفيات في مجال المحافظة على جودة المواد الغذائية.

### المقدمة ومشكلة البحث

تعد المرأة الريفية إحدى الفئات الأساسية في تركيب المجتمع الريفي سواء من حيث العدد والنسب والمساهمة والمسؤولية (الجبوري،2006) ، فهي تؤدي دورا أساسيا في الإنتاج الزراعي في البلدان النامية التي تشكل النساء فيها أغلبية قوة العمل الزراعي ، لأنها تنتج معظم الأغذية التي تستهلك محليا(المنظمة العربية ،1997) باعتبارها المستخدم الأول للموارد الطبيعية والتي تتولى إدارتها بصورة تلقائية لأنها تقضي ساعات طويلة في جمع الحطب والمياه والطهي والتخلص من الفضلات وتوفير السكن الصحي والنظيف للأسرة (منظمة الاغذية والزراعة، 1998) بالإضافة إلى عملها في الزراعه فهي مسئولة عن معظم الأعمال الزراعية وبالأخص تربية الماشية وتنظيف الحظائر وتحضير المنتجات الحيوانية للاستهلاك العائلي (Fao،1999) فضلا عن اعتمادها على الألبان ومنتجاتها في إعداد وتصنيع الغذاء للأسرة (المشهداني ،1996) التي يتطلب منها تطبيق أسس التغذية الصحيحة في إعدادها للغذاء لسد جميع احتياجات أفراد العائلة ( الطنوبي،2001) ، والاستفادة بما انعم الله سبحانه وتعالى من كنوز الطبيعة والمتمثلة بالعوامل النباتية المختلفة وبما تحتويها من مركبات كيميائية لها فعاليات بايولوجية مختلفة يمكن الاستفادة منها في حفظ الأغذية لإطالة عمرها (Phmb،1996) وهي بذلك مسئولة عن إعاشة الأسرة (شعبان،2009).

## واقع المرأة الريفية في معرفتها لظرف الحفظ المناسبة لبعض انواع الاغذية والحد من تلوثها

د. مثال عبد اللطيف ، م. خالدة شوكت ، م نضال سلمان

إن معرفة المرأة الريفية بأساليب التعامل السليم مع الأغذية يساعدها على تهيئة الظروف الملائمة لحفظها وذلك من خلال استخدامها لطرائق تصنيعية مختلفة منها الطبخ cooking، التعليب cunnig، التبريد refrigeration، التجميد freezing، التجفيف drying (Shalidi، 1991) فالمواد الغذائية التي لم تحفظ في المنزل بطرق سليمة تتعرض للفساد وتتناقص قيمتها الغذائية ودرجة استساغها لفترة وجيزة نتيجة لتضاعف المكروبات بسرعة كبيرة مما ينتج عنها حموضة وغازات وبعض المواد الكيميائية (Ahmadi، 2000) أن المكروبات على اختلاف أنواعها كالبكتريا والخمائر والاعفان تنمو في ظروف غذائية وبيئية متباينة جداً تجعلها قادرة على مهاجمة الأغذية باختلاف أنواعها سواء كانت طازجة أو مصنعة مسببة تغيرات في صفاتها الظاهرية كاللون والقوام وصفاتها الذوقية كالرائحة والنكهة والطعم (Anon، 2007).

إن درجة تعرض المواد الغذائية للفساد في المنزل يعتمد على نوعها ودرجة رطوبتها وفترات صلاحيتها وانواع عبواتها وظروف الحفظ المختلفة المحيطة بها، كدرجة الحرارة والرطوبة النسبية وكفاءة اجهزة الحفظ المتوفرة في المنزل من تبريد وتجميد، فضلا عن صحة ونظافة المرأة الريفية ودرجة معرفتها بالاساليب الصحية لحفظ الأغذية (المانع وآخرون، 2000) ويؤدي استعمال الأساليب الصحية لحفظ الاغذية في المنزل عند درجة حرارة الغرفة او في الثلاجات او الفريزر الى اطالة عمر المواد الغذائية وجعلها صالحة للاستهلاك بدون تغيير في خصائصها الغذائية (المانع وآخرون، 1999) فالحبوب والدقيق والبقول والمكسرات والقهوة والشاي والعسل والمربيات والزيتون الخ يمكن حفظها في درجة حرارة الغرفة العادية لبطء فسادها ولانخفاض محتواها من الرطوبة او لاحتوائها على مواد حافظة، او لعدم تقشيرها او لطبيعتها مكوناتها المقاومة للفساد، إما الألبان واللحوم والأسماك والدواجن والبيض والخضروات والفواكه يمكن حفظها في الثلاجات والفريزر لسرعة تعرضها للفساد وذلك لارتفاع رطوبتها او لطبيعتها مكوناتها، واذا لم تتخذ ربة البيت التدابير السريعة لحفظ هذه الانواع في المبردات او المجمدات لوقت طويل يتراوح بين اسبوع واحد واربعة اسابيع على الأكثر (المانع، 1998) فقد تتعرض للفساد خلال يوم واحد.

إن تدهور جودة المواد الغذائية المبردة والمجمدة في المنزل ناتجة عن سوء استخدام هذه الاجهزة من قبل المرأة الريفية لاتباعها المفاهيم الخاطئة في طرق حفظ المواد الغذائية كتبريد او تجميد اصناف غذائية مختلفة في مكان واحد، او تجميد مواد غذائية غير صالحة فقد تكون مصابة بالفطريات او الحشرات او قد تكون مبللة بالماء، وترك الاغذية بلا اغطية واقية، وتبريد

## واقع المرأة الريفية في معرفتها لظرف الحفظ المناسبة لبعض انواع الاغذية والحد من تلوثها

د. مثال عبد اللطيف ، م. خالدة شوكت ، م نضال سلمان

وتجميد اغذية سبق تجميدها في المجمدات وعدم اسالة الاغذية المجمدة قبل طهيها . (Aidryhim،2008). وعليه فأن تعرض الاغذية الى الفساد ناتج عن انتشار وتطبيق المفاهيم والعادات غير الصحيحة بين النساء الريفيات في مجال حفظ الأغذية ، واختلاف مستويات معرفتهن بأساليب المحافظة على جودتها وسلامتها إثناء تداولها في المنزل، فضلا عن اختلاف انواع الاغذية التي تستهلكها العائلة وتفاوت مستوى تعرضها للفساد عند حفظها في درجة حرارة الغرف اوالثلاجات اوالمجمدات ، وعليه تطلب من المرأة الريفية الأمام بالأساليب العلمية الصحيحة الحديثة لحفظ المواد الغذائية لأطول فترة ممكنة ، لذا جاء هذا البحث ليجيب على التساؤلات الآتية :

ماهو واقع المرأة الريفية في معرفتها لظروف الحفظ المناسبة لبعض انواع الاغذية والحد من تلوثها .

**أهداف البحث:** يهدف البحث الى تسليط الضوء على واقع المرأة الريفية في معرفتها لظروف الحفظ المناسبة لبعض انواع الاغذية والحد من تلوثها ، يتضمن المجالات الآتية :

• **المجال الاول :** تحديد مستوى تعرض بعض أنواع الأغذية للفساد عند قيام المرأة الريفية بتداولها في المنزل، وتشمل الآتي :

- الحفظ بدرجات الحرارة الاعتيادية (حرارة الغرفة ) .
- الحفظ بدرجات الحرارة المنخفضة (التبريد ) .
- الحفظ بدرجات الحرارة المنخفضة جداً (التجميد ) .

• **المجال الثاني :** تحديد مستوى معرفة المرأة الريفية بأساليب المحافظة على جودة بعض انواع الأغذية ، وتشمل الآتي :

**المحور الأول :** أساليب الحفظ في درجة حرارة الغرفة والمتضمنة :

1- حفظ الخضار 2- حفظ الفواكه .

**المحور الثاني :** أساليب الحفظ في درجات الحرارة المنخفضة (التبريد) والمتضمنة

1- حفظ بعض أنواع الأغذية 2- حفظ الحليب ومشتقاته

**المحور الثالث:** أساليب الحفظ في درجات الحرارة المنخفضة جداً (التجميد) والمتضمنة

1- حفظ بعض أنواع الأغذية 2- حفظ اللحوم

المواد وطرائق البحث

## واقع المرأة الريفية في معرفتها لظرف الحفظ المناسبة لبعض انواع الاغذية والحد من تلوثها

د. مثال عبد اللطيف ، م. خالدة شوكت ، م نضال سلمان

1. منهجية البحث : يصنف البحث الحالي في إطار البحوث الاستطلاعية التي تقع ضمن

المنهج الوصفي ، إذ ذكر (ملحم ، 2000) إن تلك البحوث توفر بيانات ومعلومات عن واقع ظاهرة أو مجتمع معين .

2. مجتمع البحث : تضمن مجتمع البحث الاتي :

أ. القرى التابعة لناحية الراشدية والبالغ عددها 16 قرية.

ب. النساء الريفيات الموجودات في ناحية الراشدية والبالغ عددهن 1080 امرأة \*

3. عينة البحث: شملت عينة البحث الاتي :

أ. اخذت عينة عشوائية من القرى التابعة لناحية الراشدية بنسبة 25% وبواقع 4 قرى.

ب. اخذت عينة عشوائية من مجتمع النساء الريفيات بنسبة 10% وبواقع 108 امرأة ريفية.

### ادوات البحث :

بناء المقياس : مرت عملية بناء مقياس بالمراحل الآتية :

المرحلة الاولى : اعداد مقياس لقياس واقع المرأة الريفية بمعرفتها لظروف الحفظ المناسبة لبعض

انواع الأغذية والحد من تلوثها بعد الاطلاع على :

1. الادبيات المتخصصة في مواضيع التغذية و المرأة الريفية و الارشاد الزراع.

2. التطورات التقنية في ميدان التغذية بشكل عام والارشاد الزراعي بشكل خاص، ومنها

الحاسوب والانترنت.

3. الخبرة الاكاديمية والميدانية لفريق البحث في ميدان الإرشاد الزراعي والصناعات الغذائية،

وعلى هذا الأساس تكون المقياس بصيغته الأولية من 88 فقرة توزعت على مجالين هما:

المجال الاول: مستوى تعرض بعض انواع الاغذية للفساد عند قيام المرأة الريفية

بتداولها في المنزل والمتضمنة 20 فقرة موزعة على :

• الحفظ بدرجات الحرارة الاعتيادية (حرارة الغرفة ) ( 10 ) فقرة .

• الحفظ بدرجات الحرارة المنخفضة (التبريد ) ( 6 ) فقرة .

• الحفظ بدرجات الحرارة المنخفضة جداً (التجميد ) ( 4 ) فقرة

المجال الثاني : أساليب المحافظة على جودة بعض المواد الغذائية والمتضمنة :

• الحفظ في درجات الحرارة المنخفضة (التبريد) ( 20 ) فقرة.

واقع المرأة الريفية في معرفتها لظرف الحفظ المناسبة لبعض انواع الاغذية والحد من تلوثها

د. مثال عبد اللطيف ، م. خالدة شوكت ، م نضال سلمان

• الحفظ في درجات الحرارة المنخفضة جدا (التجميد ) 13 فقرة موزعة على 7 فقرات

في حفظ اللحوم و 6 فقرات لباقي المواد الأخرى ، وكما مبين في جدول (1)

\* وزارة الزراعة، شعبة زراعة الراشدية ، قسم التخطيط ، (2010-7-25)

جدول (1): مقياس واقع المرأة الريفية في المحافظة على الظروف الملائمة لحفظ بعض

انواع الاغذية والحد من تلوثها بصورته بصورته الأولية

| المجال                                | المحاور  | الفقرات                                 | مجموع الفقرات |
|---------------------------------------|--|---|---------------|
| تعرض الأغذية للفساد                   | درجات الحرارة  | الحرارة الاعتيادية (درجة حرارة الغرفة ) | 10            |
|                                       |  | المنخفضة (التبريد)                      | 6             |
|                                       |  | المنخفضة جداً (التجميد )                | 4             |
| المحافظة على جودة بعض المواد الغذائية | أساليب الحفظ بدرجة الحرارة ألعتيادية (حرارة الغرفة ) | حفظ الخضر                               | 16            |
|                                       |  | حفظ الفواكه                             | 18            |
|                                       | أساليب حفظ بدرجة الحرارة المنخفضة ( التبريد )        | حفظ بعض المواد الغ                      | 8             |
|                                       |  | حفظ الحليب ومشتق                        | 14            |
|                                       | أساليب الحفظ بدرجات الحرارة المنخفضة جدا (التجميد)   | بعض المواد الغذائية                     | 6             |
|                                       |  | حفظ اللحوم                              | 7             |
|                                       | المجموع  | 4                                       |               |

المرحلة الثانية: ومن اجل التحقق من صدق المقياس عرض بصيغته الأولية على (9 من الخبراء) المتخصصين في الإرشاد الزراعي والصناعات الغذائية ،لقياس الصدق الظاهري ليقبس مدى تحقيق المقياس للهدف إذ يعد الخبراء احد المصادر الأساسية في بناء المقياس (Tim.wention.1993) ، وقد حصل المقياس على اتفاق معظم الخبراء وكما مبين في الجدول رقم (2) .

## واقع المرأة الريفية في معرفتها لظرف الحفظ المناسبة لبعض انواع الاغذية والحد من تلوثها

د. مثال عبد اللطيف ، م. خالدة شوكت ، م نضال سلمان

جدول (2) : اراء الخبراء للخروج بالصيغة النهائية لمقياس واقع المرأة الريفية في معرفتها

لظروف الحفظ المناسبة لبعض انواع الاغذية والحد من تلوثها

| الفقرات |       | المحاور |     | البدائل   |
|---------|-------|---------|-----|-----------|
| العدد   | %     | العدد   | %   |           |
| 8       | 88.89 | 9       | 100 | صالحة     |
| 1       | 11.11 | 0       | 0   | غير صالحة |
| 9       | 100   | 9       | 100 | المجموع   |

المرحلة الثالثة : ولتحديد درجة تعرض الأغذية للفساد في كل محور من المحاور الأنفة الذكر ، استخدم مقياس رباعي هو ( لا تتعرض ، نادراً ، أحياناً ، دائماً) ، وقد حددت له الأوزان وعلى النحو الآتي (0,1,2,3) وعلى التوالي، وبذلك تراوحت درجة المقياس الكلية بين (0-102) درجة، وقد اعطى درجة لقياس مدى تعرض الأغذية للفساد وكما موضح في الجدول 3.

أما تحديد درجة معرفة المرأة الريفية بأساليب المحافظة على جودة بعض المواد الغذائية في درجة الحرارة الاعتيادية والمنخفضة والمنخفضة جداً ، فقد تم إعطاء صفر للإجابة الخاطئة ودرجة واحدة للإجابة الصحيحة، وبذلك أصبحت درجة المقياس للحفظ بدرجة حرارة الغرفة تتراوح بين (0-34) درجة ، وفي درجة الحرارة المنخفضة بين (0-20) درجة ، ودرجة الحرارة المنخفضة جداً بين (0-13) درجة ، وقد تم ترتيب درجة معرفة المرأة الريفية بأساليب المحافظة على جودة المواد الغذائية وفقاً للمتوسطات الحسابية .

جدول (3) مقياس تعرض بعض انواع الاغذية للفساد

| درجات مقياس مدى تعرض بعض أنواع الأغذية للفساد | مقياس تعرض بعض أنواع الأغذية للفساد عند قيام المرأة الريفية بتداولها في بدائل المنزل |
|---|--|
| 0 - 1.3                                       | لا تتعرض   |
| 1.2 - 1.4                                     | نادراً   |
| 1.5 - 1.8                                     | أحياناً  |
| 1.9 - 3                                       | دائماً   |

## واقع المرأة الريفية في معرفتها لظرف الحفظ المناسبة لبعض انواع الاغذية والحد من تلوثها

د. مثال عبد اللطيف ، م. خالدة شوكت ، م نضال سلمان

**المرحلة الرابعة:** .تم اعداد استبانة لجمع المعلومات من المبحوثات ، إذ تعد الاستبانة أداة ملائمة للحصول على معلومات وبيانات وحقائق مرتبطة بواقع معين(عبيدات،2000) .

**المرحلة الخامسة:** اجري اختبار أولي لأداة جمع البيانات (الاستبانة) لتحقق من ثبات المقياس ، وتم جمع البيانات من عينة عشوائية مكونة من 16 امرأة ريفية في شهر كانون الثاني 2010 ، إذ يشير الثبات إلى أعطاء قياسات ثابتة إذ استخدمت أكثر من مرة (أبو زينة،1998). وقد تم استخدام معامل الارتباط(بيرسون) بطريقة التجزئة النصفية لفحص ثبات أداة جمع البيانات (الاستبانة) بلغت قيمته 0.92 وجرى تصحيحه باستخدام معادلة سبيرمان براون والتي بلغت 0.95، وللتأكد من صلاحية المقياس تم جذر معامل الثبات والذي بلغت مقداره 0.98، إذ ذكر (القمش،2000) لحصول على مثل هذه القيم يعبر عن اتساق محاور وفقرات المقياس.

**المرحلة السادسة :** جمع البيانات الخاصة بعينة البحث ، وقد جمعت البيانات للمدة من 1 / 5 / 2010 - 2010 / 6 / 10

**الوسائل الإحصائية :** استخدمت الوسائل الإحصائية الآتية في تحليل البيانات باستخدام البرنامج الإحصائي spss ، (ألبياتي ، 2005) والذي تضمن المتوسط الحسابي ، الانحراف المعياري ، معامل الارتباط البسيط (بيرسون) ، معامل الارتباط (سبيرمان) .

### النتائج ومناقشتها

المجال الاول:- تعرض بعض انواع الاغذية للفساد عند قيام المبحوثات بتداولها في المنزل، يتناول هذا الجزء من البحث استعراض النتائج المتعلقة بتحديد مستوى تعرض بعض انواع الاغذية للفساد والمتمثلة بالمحاور الاتية :-

#### 1.1 الحفظ بدرجات الحرارة الاعتيادية (حرارة الغرفة):

بلغ متوسط المتوسطات لدرجة تعرض بعض انواع الاغذية للفساد والتي تحفظ بدرجة حرارة الغرفة العادية 1.9 درجة وهي تقع ضمن المستوى دائما ، كما ظهر من النتائج ان تعرض المخلات للفساد كان مرتفعاً ، اذ بلغ المتوسط الحسابي 2.16 درجة ، وهي تقع ضمن المستوى دائما، وقد يعزى ذلك الى ان المرأة الريفية تقوم بصنع المخلات بطرق قديمة توارثتها منذ القدم فضلا عن عدم استخدامها الطرق الصحيحة في حفظها ، في حين ظهر ان تعرض الدقيق الابيض للفساد كان منخفضا اذ بلغ المتوسط الحسابي 1.75 درجة وهو يقع ضمن المستوى أحيانا ، وقد يعزى ذلك الى ان المرأة الريفية تقوم بحفظ الدقيق الابيض في درجة حرارة الغرفة

مجلة كلية الزراعة - جامعة القاهرة - العدد الرابع والسبعون 2012

## واقع المرأة الريفية في معرفتها لظرف الحفظ المناسبة لبعض انواع الاغذية والحد من تلوثها

د. مثال عبد اللطيف ، م. خالدة شوكت ، م نضال سلمان

لبطء فساده ولأحتوائه على نسبة قليلة من الرطوبة لذا يمكن حفظه بطرق بسيطة سهلة تكون معروفة لدى المرأة الريفية بدون اي معالجات خاصة به ، وكما مبين في جدول (4).

جدول (4) ترتيب بعض انواع الاغذية التي تحفظ بدرجة حرارة الغرفة العادية تنازليا وفقا للمتوسطات الحسابية لدرجة تعرضها للفساد عند قيام المرأة الريفية بتداولها في المنزل

| الانحراف المعياري | متوسط درجات تعرض الاغذية للفساد | المواد          | تسلسل في الاستمارة |
|-------------------|---------------------------------|-----------------|--------------------|
| 1.02              | 2.16                            | المخللات        | 1                  |
| 1.02              | 1.95                            | الزيوت          | 7                  |
| 1.05              | 1.94                            | الدقيق الأسمر   | 3                  |
| 1.07              | 1.91                            | النمور          | 6                  |
| 1.04              | 1.89                            | القهوة          | 5                  |
| 1.10              | 1.87                            | البهارات        | 8                  |
| 1.11              | 1.84                            | الرز            | 9                  |
| 1.11              | 1.79                            | المرببات        | 4                  |
| 1.13              | 1.75                            | الدقيق الأبيض   | 2                  |
|                   | 1.9                             | متوسط المتوسطات |                    |

### 2.1 تعرض بعض انواع الاغذية للفساد عند حفظها بدرجات الحرارة المنخفضة (التبريد)

ظهر إن متوسط المتوسطات لدرجة تعرض بعض أنواع الأغذية للفساد عند حفظ المرأة الريفية لها في درجة الحرارة المنخفضة ( التبريد) بلغ 2.09 درجة ، وهي تقع ضمن المستوى دائماً ، كما ظهر من النتائج إن مستوى تعرض الفاكهة للفساد عند حفظها بالتبريد كان مرتفعاً إذ بلغ 2.19 درجة ، وهي تقع ضمن المستوى دائماً ، وقد يعزى ذلك إلى إن المرأة الريفية نادراً ما تحفظ الفاكهة بدرجة الحرارة المنخفضة وحتى لو استخدمت هذه الطريقة فهي لا تمتلك المعرفة الكافية بحفظ هذا النوع من الأغذية لأنها تستخدمها طازجة ، في حين ظهر إن فساد الحليب كان منخفضاً إذ بلغ 1.92 وهي تقع ضمن المستوى دائماً، وقد يعزى ذلك إلى إن المرأة الريفية

## واقع المرأة الريفية في معرفتها لظرف الحفظ المناسبة لبعض انواع الاغذية والحد من تلوثها

د. مثال عبد اللطيف ، م. خالدة شوكت ، م نضال سلمان

لاتقوم بحفظ الحليب بالتبريد لأنها تقوم ببيعه يومياً فضلاً عن إلى أن الحليب يتلف بعد مرور يومين او اكثر ، وكما مبين في جدول (5).

جدول (5) ترتيب بعض انواع الاغذية التي تحفظ بدرجة الحرارة المنخفضة تنازلياً وفقاً للمتوسطات الحسابية لدرجة تعرضها للفساد عند قيام المرأة الريفية بتداولها في المنزل

| الانحراف المعياري | متوسط درجات تعرض الاغذية للفساد | انواع الاغذية   | تسلسل في الاستمارة |
|-------------------|---------------------------------|-----------------|--------------------|
| 0.92              | 2.19                            | الفاكهة         | 2                  |
| 0.92              | 2.17                            | الزبد           | 6                  |
| 0.93              | 2.12                            | البيض           | 5                  |
| 1.02              | 2.03                            | الخضر           | 1                  |
| 0.98              | 2.09                            | الاجبان         | 3                  |
| 0.97              | 1.92                            | الحليب          | 4                  |
|                   | 2.09                            | متوسط المتوسطات |                    |

### 3.1 تعرض بعض انواع الاغذية للفساد عند حفظها بدرجات الحرارة المنخفضة جداً (التجميد).

ظهر إن متوسط المتوسطات لدرجة تعرض بعض أنواع الاغذية عند حفظها في درجة الحرارة المنخفضة جداً ( التجميد) للفساد 1.94 درجة ، وهي تقع ضمن المستوى دائماً، كما ظهر من النتائج ان تعرض الدواجن اثناء حفظها بالتجميد كان مرتفعاً اذ بلغ 2.00 درجة ، وهي تقع ضمن المستوى دائماً ، وقد يعزى ذلك الى ان المرأة الريفية لا تستخدم هذه الطريقة بالحفظ لأنها تقوم ببيعه أو طبخها طازجة ، في حين ظهر ان تعرض الاسماك للفساد كان منخفضاً اذ بلغ 1.84 وهي تقع ضمن المستوى احياناً، وقد يعزى ذلك الى ان المرأة الريفية لاتقوم بحفظها الا نادراً لانها تشتري الاسماك عند حاجة الأسرة لاستهلاكها كوجبة غذائية، وكما مبين في جدول (6).

واقع المرأة الريفية في معرفتها لظرف الحفظ المناسبة لبعض انواع الاغذية والحد من تلوثها

د. مثال عبد اللطيف ، م. خالدة شوكت ، م نضال سلمان

جدول (6) ترتيب بعض انواع الاغذية التي تحفظ بدرجة الحرارة المنخفضة جدا تنازليا وفقا

للمتوسطات الحسابية لدرجة تعرضها للفساد عند قيام المرأة الريفية بتداولها في المنزل

| الانحراف المعياري | المتوسط الحسابي | الاغذية         | تسلسل في الاستمارة |
|-------------------|-----------------|-----------------|--------------------|
| 1.04              | 2.00            | الدواجن         | 4                  |
| 1.02              | 1.99            | الخبز           | 1                  |
| 1.03              | 1.97            | اللحوم الحمراء  | 2                  |
| 1.11              | 1.84            | الاسماك         | 3                  |
|                   | 1.94            | متوسط المتوسطات |                    |

المجال الثاني:- اساليب حفظ بعض انواع الاغذية

يتضمن هذا المجال تحديد معرفة المرأة الريفية باساليب المحافظة على جودة بعض

المواد الغذائية التي تحفظ في درجة حرارة الغرفة والتبريد والتجميد ويتم مناقشتها بالتعاقب:

1.2 اساليب الحفظ بدرجة حرارة الغرفة وتشمل

1.1.2 حفظ الخضراوات :-

ظهر إن متوسط المتوسطات بأساليب المحافظة على جودة الخضراوات أثناء حفظها في درجة حرارة الغرفة العادية 1.63 درجة ،وهي تقع ضمن المستوى نادراً، وقد يعزى ذلك إن المرأة الريفية نادراً ما تخزن الخضراوات لأنها تستخدمها للاستهلاك اليومي أو تقوم ببيعها مباشرة، وكان أعلى متوسط 1.67 درجة في (حفظها في مكان نظيف وجاف) وهي تقع ضمن المستوى نادراً، ويعزى ذلك إلى إن المرأة الريفية تحرص على حفظ الخضراوات في مكان نظيف لحين بيعها أو استهلاكها ، وكان اقل متوسط 1.55 درجة، (يضاف الملح بكميات مناسبة إلى الخضراوات) وهي تقع في المستوى نادراً . ويعزى ذلك بأن هذه الطريقة لا تستخدمها المرأة الريفية الا نادرا في حالة توفر كميات فائضة عن حاجة الاسره فتقوم بأضافة الملح لأنه يقوم بأبطاء عمل الميكروبات والتخلص من بعض الماء الموجود في الغذاء،و كما مبين في جدول 7 .

واقع المرأة الريفية في معرفتها لظرف الحفظ المناسبة لبعض انواع الاغذية والحد من تلوثها

د. مثال عبد اللطيف ، م. خالدة شوكت ، م نضال سلمان

جدول ( 7 ) ترتيب اساليب حفظ الخضروات في درجة حرارة الغرفة تنازليا وفقا للمتوسطات

الحسابية لدرجة معرفة المرأة الريفية بها

| الانحراف المعياري | المتوسط الحسابي | الخضروات   | الترتيب التنازلي للمتوسطات | تسلسل في الاستمارة |
|-------------------|-----------------|--|----------------------------|--------------------|
| 0.72              | 1.67            | تحفظ في مكان نظيف وجاف.  | 1                          | 15                 |
| 0.72              | 1.66            | وضع الخضر في مكان فيه تيار هوائي مع التقليل  | 2                          | 13                 |
| 0.72              | 1.65            | رص الخضروات على إطارات من الخشب قاعدتها من السلك محمولة على حوامل لتسهيل مرور التيار الهوائي | 3                          | 11                 |
| 0.70              | 1.64            | تعرض الخضر مباشرة إلى أشعة الشمس.  | 4.5                        | 12                 |
| 0.72              | 1.64            | وضع الخضر في علب أو صناديق خشبية أو أكياس من القماش حسب نوع الغذاء المراد حفظه               | 4.5                        | 14                 |
| 0.70              | 1.63            | وضع الخضار في ماء مغلي أو محلول بكتريونات الصوديوم.  | 6                          | 8                  |
| 0.73              | 1.62            | تقطيع الثمرة إلى قطع صغيرة.  | 7.5                        | 5                  |
| 0.70              | 1.62            | نزع قشور الخضروات باحتراس.   | 7.5                        | 9                  |
| 0.71              | 1.62            | أن تكون الخضروات المراد حفظها طازجة وناضجة وتامة النمو وسليمة من الأمراض.                    | 7.5                        | 1                  |
| 0.70              | 1.61            | فرز الخضروات لاستبعاد التالف منها والتخلص من المواد الغريبة فيها.                            | 11.5                       | 2                  |
| 0.68              | 1.61            | وضع الخضر في مشبك معدني .  | 11.5                       | 7                  |
| 0.69              | 1.60            | تعرض الخضروات لبخار الماء من خلال وضعها في مصفاة فوق وعاء به ماء مغلي ولمدة 10 دقائق         | 13                         | 10                 |
| 0.69              | 1.59            | نقع الثمار كالجزر والبطاطا والطماطة والشوندر قبل الغسل                                       | 14                         | 4                  |
| 0.67              | 1.56            | تبخير قطع الثمار بغاز ثاني أكسيد الكبريت للمحافظة على اللون والتخلص من الجراثيم              | 15                         | 6                  |
| 0.72              | 1.55            | يضاف الملح بكميات مناسبة إلى الخضروات  | 16                         | 16                 |
|                   | 1,63            |  | متوسط                      |                    |

## واقع المرأة الريفية في معرفتها لظرف الحفظ المناسبة لبعض انواع الاغذية والحد من تلوثها

د. مثال عبد اللطيف ، م. خالدة شوكت ، م نضال سلمان

|           |
|-----------|
| المتوسطات |
|-----------|

**2.1.2 أساليب حفظ الفواكه :-** بلغت متوسط المتوسطات لاستخدام المرأة الريفية أساليب المحافظة على جودة الفواكه في درجة حرارة الغرفة العادية 1.78 درجة، وهي تقع ضمن المستوى أحياناً، وكان اعلي متوسط 2.11 درجة في ( فرز وتدرج الفواكه للحصول على مادة متجانسة سليمة متساوية في النضج والصفات )، وهي تقع ضمن المستوى دائماً، ويعزى ذلك عدم إصابتها بالتلف لأن المرأة الريفية تقوم باستمرار في هذه العملية للمحافظة على مظهرها الخارجي لحين بيعها أو استهلاكها ، وكان اقل متوسط 1.59 درجة في ( غسل الثمار لإزالة الأوساخ العالقة فيها بالنقع أو بالرش)، وهي تقع ضمن المستوى نادراً . ويعزى ذلك بأن هذه الطريقة قد لا تستخدمها المرأة الريفية لان الثمار يتم تسويقها مباشرة من الحقل ، و كما مبين في جدول (8).

**جدول (8) ترتيب اساليب حفظ الفواكه في درجة حرارة الغرفة تنازلياً وفقاً للمتوسطات**

**الحسابية لدرجة معرفة المرأة الريفية بها**

| الانحراف المعياري | المتوسط الحسابي | الفواكه  | الترتيب التنازلي للمتوسطات | تسلسل في الاستمارة |
|-------------------|-----------------|--|----------------------------|--------------------|
| 0.71              | 2.11            | فرز وتدرج الفواكه للحصول على مادة متجانسة سليمة متساوية في النضج والصفات.  | 1                          | 8                  |
| 0.75              | 2.00            | فرز وإزالة المواد الجافة كالسوداء أو المحروقة وغير المقشرة وغير الجافة.  | 2                          | 14                 |
| 0.77              | 1.92            | غمس الفواكه في محلول قلوي من الصودا الكاوية بتركيز 10% بعد غليه لمدة دقيقة واحدة.                                | 3                          | 10                 |
| 0.77              | 1.89            | تعامل الثمار ببخار الماء أو بالماء الساخن لدرجة قريبة من الغليان لإتلاف ماتحتويه الثمار من أنزيمات               | 4.5                        | 9                  |
| 0.74              | 1.89            | تغمس ثمار العنب في ماء يغلي لمدة دقيقة واحدة ثم ترفع منه   | 4.5                        | 12                 |
| 0.76              | 1.87            | عرض ثمار الفاكهة إلى أبخرة غاز ثاني أكسيد الكبريت للمحافظة على اللون وعلى فيتامين A و C لحماية الفاكهة من التلف. | 6                          | 13                 |
| 0.76              | 1.86            | غسل ثمار الفاكهة عدة مرات لإزالة آثار الصودا الكاوية.  | 7                          | 11                 |
| 0.76              | 1.80            | تقطع الفواكه يدوياً بسكاكين حادة أو باستخدام الآلات الحادة أو أجهزة كهربائية خاصة متوفرة في المنزل               | 8                          | 7                  |
| 0.76              | 1.77            | نزع البذور عن ثمار الفاكهة.  | 9                          | 6                  |

## واقع المرأة الريفية في معرفتها لظرف الحفظ المناسبة لبعض انواع الاغذية والحد من تلوثها

د. مثال عبد اللطيف ، م. خالدة شوكت ، م نضال سلمان

| الانحراف المعياري | المتوسط الحسابي | الفواكه  | الترتيب التنازلي للمتوسطات | تسلسل في الاستمارة |
|-------------------|-----------------|--|----------------------------|--------------------|
| 0.73              | 1.70            | تقسم ثمار الفاكهة (الأجاص، المشمش، الخوخ) إلى نصفين  | 10.5                       | 5                  |
| 0.75              | 1.70            | يستخدم السكر في حفظ المرببات والفواكه المجففة بتركيز 60%.  | 10.5                       | 18                 |
| 0.75              | 1.69            | خزن الفواكه في مخازن جيدة متوفرة فيها شروط الخزن   | 12.5                       | 16                 |
| 0.74              | 1.69            | تقشر يدوياً أو باستخدام بخار، محاليل قلوية، لهب أو بالاحتكاك   | 12.5                       | 4                  |
| 0.73              | 1.63            | تختلف فترة خزن الفواكه حسب نوع الفاكهة المخزونة.   | 13                         | 17                 |
| 0.70              | 1.62            | تجفف الفواكه بسرعة لتقليل الفاقد من الثمرة والقشور   | 14.5                       | 3                  |
| 0.73              | 1.62            | تعبأ الفاكهة المجففة في علب خاصة تكون غير نافذة للرطوبة والهواء ذات صلابة ومرونة، خفيفة الوزن منخفضة الأسعار | 14.5                       | 15                 |
| 0.71              | 1.60            | قطف الثمار بعد اكتمال نضجها.   | 17                         | 1                  |
| 0.71              | 1.59            | غسل الثمار لإزالة الأوساخ العالقة فيها بالنقع أو بالرش   | 18                         | 2                  |
|                   | 1.78            | متوسط المتوسطات  |                            |                    |

### 2-2 أساليب حفظ الأغذية في درجات الحرارة المنخفضة (التبريد)

#### 1-2-2 أساليب حفظ بعض انواع الاغذية

بلغت متوسط المتوسطات لاستخدام المرأة الريفية أساليب المحافظة على جودة المواد الغذائية في درجة حرارة التبريد 2.40 درجة وهي تقع ضمن المستوى دائماً، وكان اعلي متوسط 2.56 درجة في (حفظ الفاكهة عند درجة حرارة منخفضة بين 0-4°) وهي تقع ضمن المستوى دائماً، وكان اقل متوسط 1.54 درجة في (عدم حفظ أصناف مختلفة من المواد الغذائية في ثلاجة واحدة) ، وهي تقع ضمن المستوى نادراً . ويعزى ذلك بأن هذه الطريقة قد لا تستخدمها المرأة الريفية لأنها تتناول الأغذية وهي طازجة فلا تمتلك هذه المعرفة، و كما مبين في جدول (9).

جدول (9) ترتيب اساليب حفظ الاغذية في درجات الحرارة المنخفضة(التبريد) تنازلياً وفقاً

للمتوسطات الحسابية لدرجة معرفة المرأة الريفية بها

## واقع المرأة الريفية في معرفتها لظرف الحفظ المناسبة لبعض انواع الاغذية والحد من تلوثها

د. مثال عبد اللطيف ، م. خالدة شوكت ، م نضال سلمان

| الانحراف المعياري | المتوسط الحسابي | حفظ الاغذية في درجات الحرارة المنخفضة                                    | الترتيب التنازلي للمتوسطات | تسلسل في الاستمارة |
|-------------------|-----------------|--|----------------------------|--------------------|
| 0.51              | 2.56            | حفظ الفاكهة عند درجة حرارة منخفضة بين 0-4°م.                             | 1                          | 6                  |
| 0.53              | 2.55            | تكون الاغذية خالية من العيوب وسليمة وخالية من الإصابات الفطرية والحشرية. | 3                          | 2                  |
| 0.53              | 2.55            | عدم زيادة الطاقة التخزينية للثلاجة عن الحد المقرر لها.                   | 3                          | 3                  |
| 0.53              | 2.55            | حفظ الخضروات عند درجة حرارة عادية قريبة من الصفر المئوي بين 30-40°ف.     | 3                          | 7                  |
| 0.53              | 2.54            | عدم حفظ أصناف مختلفة من المواد الغذائية في ثلاجة واحدة.                  | 4.5                        | 4                  |
| 0.53              | 2.54            | خفض البيض بحيث يكون طرفه المدبب إلى الأسفل.                              | 4.5                        | 5                  |
| 0.57              | 2.48            | تثبيت درجة حرارة الثلاجة.  | 6                          | 1                  |
|                   | 2.40            | متوسط المتوسطات  |                            |                    |

### 2-2-2 اساليب حفظ الحليب ومشتقاته

بلغت متوسط المتوسطات لاستخدام المرأة الريفية أساليب المحافظة على جودة الحليب بالتبريد 2.10 درجة وهي تقع ضمن المستوى دائماً، وكان اعلى متوسط 2.57 درجة في كل من ( تحفظ جميع أنواع الأجبان في الثلاجة في وعاء مغطى جيداً ) و ( تحفظ القشدة في الثلاجة في وعاء محكم وعند استخدامها يجب أخذ الجزء المراد تناوله وإرجاع الباقي إلى الثلاجة)، وهي تقع ضمن المستوى دائماً، ويعزى ذلك إلى ان المرأة الريفية تقوم باستمرار في هذه العملية للمحافظة على هذه المواد لكي يكون طعمها اقرب ما يكون لطعم الجبن والقشدة الطازجة فضلاً عن ان هذه الاغذية تحفظ بكمية اكثر من باقي المواد الغذائية الاخرى ، وكان اقل متوسط 1.62 درجة في ( اللبن يجب وضعه مباشرة في الثلاجة وعند فتح اللبن تؤخذ الكمية المطلوبة وترجع العلبه مغطاة في الثلاجة) ، وهي تقع ضمن المستوى نادراً . ويعزى ذلك بأن هذه الطريقة قد لا تستخدمها المرأة الريفية لانها تنتج اللبن لغرض الاستهلاك اليومي او بيعه مباشرة و كما مبين في جدول (10) .

واقع المرأة الريفية في معرفتها لظرف الحفظ المناسبة لبعض انواع الاغذية والحد من تلوثها

د. مثال عبد اللطيف ، م. خالدة شوكت ، م نضال سلمان

جدول (10) ترتيب اساليب حفظ الحليب ومشتقاته في درجات الحرارة المنخفضة (التبريد) تنازلياً

وفقاً للمتوسطات الحسابية لدرجة معرفة المرأة الريفية بها

| الانحراف المعياري | المتوسط الحسابي | أساليب حفظ الحليب ومشتقاته في الثلجة   | الترتيب التنازلي للمتوسطات | تسلسل في الاستمارة |
|-------------------|-----------------|--|----------------------------|--------------------|
| 0,50              | 2.57            | تحفظ جميع أنواع الأجبان في الثلجة في وعاء مغطى جيداً.  | 1.5                        | 9                  |
| 0,50              | 2.57            | يحفظ القيمر في الثلجة في وعاء محكم وعند استخدامها يجب أخذ الجزء المراد تناوله وإرجاع الباقي إلى الثلجة.                  | 1.5                        | 10                 |
| 0.53              | 2.55            | يوضع القيمر المتبقي من المائدة في وعاء زجاجي مغطى في الثلجة ، ويفضل تناوله في أسرع وقت.                                  | 3                          | 11                 |
| 0.5               | 2.53            | يفضل استهلاك الحليب المبستر خلال يومين بعد وضعه في الثلجة  | 5                          | 2                  |
| 0.75              | 2.07            | يحفظ اللبن في الثلجة حسب فترة الصلاحية ولا تتجاوز 5 . 1 أيام.  | 6.5                        | 6                  |
| 0.75              | 2.07            | الكريمة المبسترة و المعقمة تبقى في الثلجة لحوالي 4 - 1 أيام بعد فتحها. يفضل تناول الكريمة المخفوقة خلال يومين بعد فتحها. | 6.5                        | 12                 |
| 0.75              | 1.89            | يلف الزيد بورق القصدير أثناء حفظه في المجمدة لمدة تتراوح بين 6 إلى 9 أشهر.   | 7.5                        | 8                  |
| 0.75              | 1.89            | تأخذ الكمية المطلوبة من الآيس كريم وإرجاع الباقي في المجمدة، والآيس كريم المفتوح لا يفضل حفظه في المجمدة لأكثر من شهر .  | 7.5                        | 14                 |
| 0.76              | 1.87            | تحفظ الزيدة في الثلجة لمدة 2- 3 أسابيع وتكون مغلقة جيد   | 8.5                        | 7                  |
| 0.76              | 1.87            | يحفظ الآيس كريم بعد شرائه رأساً في الفريزر لمدة تتراوح بين شهر إلى 12 شهراً  | 8.5                        | 13                 |
| 0.75              | 1.69            | تحفظ اللبنة في الثلجة، و يمكن حفظها مغلقة من أسبوع إلى 4 أشهر، وهذا يعتمد على طريقة تصنيعها ومعالجتها بالحرارة.          | 9                          | 4                  |
| 0.73              | 1.64            | يحفظ الحليب لفترة طويلة خارج الثلجة في مكان بارد و عند فتحه يوضع في الثلجة ويستهلك خلال يومين إلى ثلاثة.                 | 10                         | 3                  |
| 0.73              | 1.62            | يوضع اللبن مباشرة في الثلجة ، وعند فتحه تؤخذ الكمية المطلوبة وترجع العبوة مغطاة إلى الثلجة .                             | 11                         | 5                  |
|                   | 2.10            | متوسط المتوسطات  |                            |                    |

2-3-1 أساليب حفظ الأغذية في درجات الحرارة المنخفضة جدا (التجميد)

بلغت متوسط المتوسطات لاستخدام المرأة الريفية اساليب المحافظة على جودة حفظ الاغذية في درجة حرارة التجميد 1.94 درجة وهي تقع ضمن المستوى احياناً، وكان اعلى متوسط 2.57 درجة في اسلوب. ( تنظيف الأغذية المخزونة في الفريزر) وهي تقع ضمن المستوى دائماً،

## واقع المرأة الريفية في معرفتها لظرف الحفظ المناسبة لبعض انواع الاغذية والحد من تلوثها

د. مثال عبد اللطيف ، م. خالدة شوكت ، م نضال سلمان

ويعزى ذلك إلى إن المرأة الريفية تقوم باستمرار بهذه العملية للمحافظة على العناصر الغذائية الموجودة في الأغذية المخزونة بالفرز، وكان اقل متوسط 1.62 درجة في كل من (عدم تجميد الأغذية التالفة أو المصابة ) و(عدم تجميد الأغذية الجافة في الفريزر ) وهي تقع ضمن المستوى نادراً ، ويعزى ذلك بأن الأغذية التالفة والمصابة تكون مصابة بالحشرات والفطريات مما يزيد من عدد الميكروبات والتي قد تؤثر على بقية المواد الغذائية المحفوظة في الفريز في حين لاتقوم بتجميد الأغذية الجافة لأنها خالية من الرطوبة وكما مبين في جدول (11).

جدول (11) ترتيب اساليب حفظ بعض انواع الاغذية في درجات الحرارة المنخفضة جدا تنازليا

وفقا للمتوسطات الحسابية لدرجة معرفة المرأة الريفية بها

| الانحراف المعياري | المتوسط الحسابي | أساليب المحافظة على جودة بعض المواد الغذائية في الفريزر | الترتيب التنازلي للمتوسطات | تسلسل في الاستمارة |
|-------------------|-----------------|---|----------------------------|--------------------|
| 0,51              | 2.57            | تنظيف الأغذية المخزونة في الفريزر                       | 1                          | 1                  |
| 0.51              | 2.56            | إسالة الأغذية المجمدة قبل الطهي.                        | 2                          | 2                  |
| 0,74              | 1.68            | عدم إعادة الأغذية التي سبق تجميدها إلى الفريزر.         | 3                          | 4                  |
| 0.72              | 1.66            | تجري عملية سلق بسيطة للخضروات قبل تجميدها               | 4                          | 6                  |
| 0.72              | 1.62            | عدم تجميد الأغذية الجافة في الفريزر.                    | 5.5                        | 5                  |
| 0.72              | 1.62            | عدم تجميد الأغذية التالفة أو المصابة.                   | 5.5                        | 3                  |
|                   | 1.94            | متوسط المتوسطات   |                            |                    |

### 2-3-2 اساليب حفظ بعض أنواع اللحوم

بلغت متوسط المتوسطات بأساليب حفظ بعض أنواع اللحوم بالتجميد 2.55 درجة وهي تقع ضمن المستوى دائما، وكان اعلي متوسط 2.56 درجة في أسلوب ( يقطع اللحم إلى قطع صغيرة) ، وهي تقع ضمن المستوى دائما ، ويعزى ذلك إن المرأة الريفية تقوم باستمرار في هذه العملية للمحافظة على قيمتها الغذائية ، وكان اقل متوسط 2.54 درجة في كل من ( تزال الشحوم من اللحوم المراد تجميدها) و( اللحوم التي تسيح بالماء البارد لا يتم تجميدها بدون طهي) ، وهي تقع ضمن المستوى دائما ، ويعزى ذلك بأن اللحوم تتعرض بهذه الطريقة إلى التلوث لزيادة عدد الميكروبات اذا ما تمت إذابتها بطريقة غير صحيحة وخارج الثلاجة وكما مبين في جدول رقم (11).

## واقع المرأة الريفية في معرفتها لظرف الحفظ المناسبة لبعض انواع الاغذية والحد من تلوثها

د. مثال عبد اللطيف ، م. خالدة شوكت ، م نضال سلمان

جدول (11) ترتيب اساليب حفظ بعض انواع اللحوم في درجات الحرارة المنخفضة جدا تنازليا وفقا للمتوسطات الحسابية لدرجة معرفة المرأة الريفية بها

| الانحراف المعياري | المتوسط الحسابي | أساليب المحافظة على اللحوم في الفريزر                                       | الترتيب التنازلي للمتوسطات | تسلسل في الاستمارة |
|-------------------|-----------------|---|----------------------------|--------------------|
| 0.51              | 2.56            | يقطع اللحم إلى قطع صغيرة.   | 1                          | 2                  |
| 0.53              | 2.55            | من الضروري بقاء الغذاء مجمداً مغلفاً بصورة جيدة لمنع امتصاص الرطوبة من الجو | 3                          | 3                  |
| 0.53              | 2.55            | يعاد تجميد اللحوم مرة أخرى بدون طهيها بعد تسييحها.                          | 3                          | 4                  |
| 0.53              | 2.55            | تعرض اللحوم والأسماك للدخان الناتج عن الاحتراق الغير كامل للأخشاب           | 3                          | 6                  |
| 0.53              | 2.54            | تزال الشحوم من اللحوم المراد تجميدها.                                       | 4.5                        | 1                  |
| 0.53              | 2.54            | اللحوم التي تسيح بالماء البارد لا يتم تجميدها بدون طهي                      | 4.5                        | 5                  |
|                   | 2.55            | متوسط المتوسطات   |                            |                    |

### الاستنتاجات

- بصفة عامة كانت درجة معرفة المرأة الريفية بأساليب المحافظة على جودة المواد الغذائية في درجات الحرارة العادية والمنخفضة والمنخفضة جدا متوسطة .
- ان اكثر المواد الغذائية تعرضاً للفساد هي ( المخللات ، الفاكهة ، الدواجن ) اثناء حفظ المرأة الريفية لهذه المواد في درجات الحرارة العادية والمنخفضة والمنخفضة جداً. في حين كان اقل المواد تعرضاً للفساد هي ( الدقيق الأبيض ، الحليب ، الاسماك ) في نفس درجات الحرارة المذكورة أنفا .
- على الرغم من الدور الذي تلعبه المرأة الريفية في المحافظة على الظروف الملائمة لحفظ بعض انواع الاغذية والحد من تلوثها ، الا ان الواقع يشير الى انخفاض معرفتها بأساليب حفظ بعض المواد الغذائية التي تحفظ في درجة حرارة العرفة والتبريد والتجميد مما يؤدي الى تعرض بعض انواع الاغذية الى الفساد.

### التوصيات

- تطوير البنيان المعرفي للمرأة الريفية بالمحافظة على جودة المواد الغذائية الاتية (المخللات، الفاكهة ، الدواجن) من خلال وسائل الأعلام المختلفة .
- رفع مستوى معرفة المرأة الريفية ببعض اساليب المحافظة على جودة المواد الغذائية في درجات الحرارة المنخفضة و فهمها بعدم زيادة الطاقة التخزينية للثلاجة عن الحد المقرر ، تجنب تخزين اصناف مختلفة من المواد الغذائية في ثلاجة واحدة .
- ضرورة تنمية معرفة المرأة الريفية وتوعيتها بعدم اعادة الاغذية التي سبق تجميدها الى الفريزر مرة اخرى وعدم تجميد الاغذية التالفة او المصاية .

## واقع المرأة الريفية في معرفتها لظرف الحفظ المناسبة لبعض انواع الاغذية والحد من تلوثها

د. مثال عبد اللطيف ، م. خالدة شوكت ، م نضال سلمان

- تفعيل دور التنظيمات الإرشادية على المستوى المحلي والمحافظة في أعداد وتنفيذ برامج إرشادية للنساء الريفيات في مجال المحافظة على جودة المواد الغذائية .

### المصادر

1. البياتي، محمود مهدي، (2005) ، تحليل البيانات الاحصائية باستخدام البرنامج الاحصائي spss ، ط 1 ، دار المجد ، عمان ، الاردن ، ص 17-64.
2. أبوزينة ، فريد كامل، 1998، أساسيات القياس والتقييم في التربية ، مكتبة الفلاح للنشر والتوزيع ، جامعة الإمارات المتحدة .
3. الجبوري ، اسراء محمود عويد، (2006)، تحديد الحاجات الارشادية الزراعية والمنزلية للمرأة الريفية ومتطلبات تلبيتها من وجهة نظرها في محافظة بغداد ، رسالة ماجستير غير منشورة ، جامعة بغداد ، كلية الزراعة ، قسم الارشاد الزراعي ، ص 1.
4. الطنوبي ، محمد عمر ، (2001)، المرأة الريفية العربية ، جامعة الاسكندرية ، مطبعة الاشعاع الفنية ، ص 38.
5. القمش، مصطفى ، ( 2000 ) القياس والتقييم في التربية الخاصة ، الطبعة 1، دار للفكر للطباعة والنشر، الأردن.
6. المانع ،حسن عبد العزيز ،محمد حامد زكي شاكرا ، (2000)، مستوى معرفة ربات اسر بعض طلاب كلية الزراعة جامعة الملك سعود لظروف الحفظ المثالية لبعض انواع الاغذية ، نشرة بحثية رقم 90، ص 6.
7. المانع، حسن عبد العزيز (1999م)، " صلاحية الأغذية أثناء التخزين "، نشرة إرشادية رقم (69)، مركز الإرشاد الزراعي، كلية الزراعة، جامعة الملك سعود، الرياض.
8. المانع، حسن عبد العزيز (1998م)، " حفظ الأغذية من الفساد "، مجلة عالم الغذاء، العدد (3)، رونا القابضة، ليماسول، قبرص، ص 30.
9. المشهداني ، مثال عبد اللطيف سلمان ، (1996)، مشاركة المرأة الريفية المتزوجة بأخذ القرارات الاسرية والمزرعية وعلاقتها ببعض المتغيرات الشخصية ، رسالة ماجستير غير منشورة ، جامعة بغداد ، كلية الزراعة ، قسم الارشاد الزراعي .
10. المنظمة العربية للتنمية الزراعية ، (1997)، وثيقة مشروع قومي لتنشيط دور المرأة الريفية في التنمية الزراعية ، ص 1.
11. شعبان ، حفيفة ناصر ، (2009)، تقرير حول تجربة جمهورية اليمن ، في مجال دور المرأة في التنمية الريفية والارشاد الزراعي والمائي ، جمهورية اليمن ، وزارة الزراعة والري ، الادارة العامة لتنمية المرأة الريفية ، ص 2.
12. عبيدات ، ذوقان وعبد الرحمن عدس وآخرون ، 1982، البحث العلمي : مفهومه وأدواته ، عمان ، دار مجدولاي للنشر والتوزيع.
13. ملحم ، سامي محمد ، 2000، مناهج البحث في التربية وعلم النفس ، الطبعة الاولى ، دار المسيرة للنشر والطباعة ، عمان ، ص 333.
14. منظمة الاغذية والزراعة للأمم المتحدة ، 1998، المرأة وتطلع العالم ، روما ، ص 63.
15. وزارة الزراعة، شعبة الراشدية ، قسم التخطيط ، 2010 .
16. Ahmadi , A.Z and M.Salem (2000) Entomofaun of Saudi Arabia. King Saud University press part 1. P 93-94.
17. Aidryhim Y.N (2008) Combination of classes' of wheat and environmental factors affecting the efficacy of amorphous silica dust dryacide.against Rhyzopertha Dominica (F.).J.Stord prod.Res.29;271.275.
- 18- Anon, ( 2007) A adjustment agreed at ninth meeting of the parties relating to the control substance in Annex E. Report of ninth meeting of the parties to the Montreal protocol on substance that Deplete the ozond layer United National Enviroment programme . Nairobi, Annex 111.2p.
19. FAO.(1995) women-Agriculture and Rural Development:Asynthesis Report the Near East Region, Available at 55 fao or gldocrep Xo 176 yo 176c htm

واقع المرأة الريفية في معرفتها لظرف الحفظ المناسبة لبعض انواع الاغذية والحد من تلوثها

د. مثال عبد اللطيف ، م. خالدة شوكت ، م نضال سلمان

- 20- Plumb-A-Aruoma (1996),O.I,Hahnwei B,Miller,N.J and williamson,I 21-Shamdi ,I;pegy,H.B shamsuzza-man,K(1991), Color and Oxidative Shability of nitrite Free cured meat after gamma irradiation .J.food.scilp 1450-1454.
22. Tim wention,1993, planning for Effective, Training, a guide to curriculum development FAO, Rome.

واقع المرأة الريفية في معرفتها لظرف الحفظ المناسبة لبعض انواع الاغذية والحد من تلوثها

د. مثال عبد اللطيف ، م. خالدة شوكت ، م نضال سلمان

**The reality of rural women in their knowledge of the condition suitable for the Saved of some types of food and the reduction of pollution**

Dr. Mithal Abdellateef  
Collage Of Agriculture  
Baghdad- University

Khalida Shawkatmuhamad  
Collage Of Basic Education  
AL- Mustansiriya University

Nidhal Salman salih  
Collage of Heath&Technical  
Baghdad- University

**Abstract**

The aimed of the research was to highlight The reality of rural women in their knowledge of the condition suitable for the Saved of some types of food and the reduction of pollution . It includes the following fields: the first one is determination of the types of household food which is subjected to decomposition & the level of its decomposition (which includes: regular temperature “room temperature preservation”, low temperature “cooling” preservation & very low temperature “freezing” preservation). As for the second field; determination of the level of knowledge of the countrywoman to the methods used to preserve some kinds of food. It includes the following: style of food preservation in room temperature which in turns includes: vegetables & fruits preservation. Also it includes style of food preservation in low temperature (cooling) for some kinds of food, milk & its derivatives. Style of food preservation in very low temperature (freezing) which includes: preservation of some kinds of food & meat.

The study population included (1080) countrywomen in Rashdiya district. A random sample of an average 10% has been taken from the total number; 108 females were included in the study sample. The status of knowledge of the countrywoman in food preserving for some kinds of food & restrict its contamination is used as a scale. The scale passed through six stages to be developed & 88 items were distributed on (2) fields & (7) sections; (20) items were about exposure of some kinds of food for deterioration & (68) items were about knowledge of countrywoman about the ways of preserving the integrity of some kinds of food. Data were collected in May & June, 2010 by survey & direct interview. The data were treated quantitatively & analyzed statistically by using Pearson correlation formula, Spearman correlation formula, SD, mean & percentage. The results showed that the highly decomposed materials were the pickles & chickens while the least decomposed was the white flour, milk & fish. It also turned that the knowledge of the interviewed women in the style of preserving the food was intermediate.

According to the results, the research recommends to improve the structure of the countrywoman knowledge concerning preservation of integrity of (pickles, fruits & chickens) through the all types of media & activate the role of the extensive organizations on local & provincial levels to produce & execute extensive programs concerning the integrity of food for the countrywomen in the province.