



وزارة الشباب والرياضة الفلسطينية



النيزام
مؤسسة النيزام للتعليم المساند والإبداع العلمي

مشروع الباحث الصغير برنامج "تطوير ومشاركة الطلائع"

المنتجات الغذائية المحلية في قطاع الألبان والأجبان والحليب مدى جودتها مقارنة مع المنتجات المنافسة

كتيب رقم (13)
2010/2009

مؤسسة النيزك للتعليم المساند والإبداع العلمي
تعليم - علوم - إبداع

رام الله

شارع الإرسال - عمارة جاسر
الطابق الثاني
هاتف 02-2985885
فاكس 02-2985886

القدس

شارع علي بن ابي طالب رقم (9)
هاتف 02-6285387
فاكس 02-6263086

النيزك
Al Nayzak

نابلس

مركز بلدية نابلس الثقافي

غزة

الرمال - شارع عمر المختار
عمارة الأندلس - الطابق الخامس
تلفاكس 08-2825282

info@alnayzak.org
www.alnayzak.org

للمراسلة ص.ب 49352 القدس

إدارة وإشراف: م. شيرين الحسيني
م. محمد خريم

تحرير علمي: م. بلال أبو شعر

إشراف عام: م. عارف الحسيني

مراجعة لغوية: سوسن الصفدي

إدارة مالية: أسامة العثمان

تنسيق المشروع: م. حاتم الطحان

م. نيفين حردان

م. هنادي نصر الله

م. آيات عطا الله

م. ابراهيم خليل

أمانى غبارية

نضال جده





مجموعة الباحثات الصغيرات في موضوع الألبان - منطقة الخليل

الطلاليع البحاثة:

محافظة الخليل:

منار صلاح
شروق سنقرط
سارة صلاح
ملاك صلاح
شيرين سنقرط

محافظة القدس:

إسراء الدجاني
الاء السلايمة
أميرة أبو غزالة
دانية يحيى
رولا أبو غزالة

محافظة جنين:

علي صبيح
أسيد صبيح
حمد أبو الرب
براء ملحم
يزن صوالحه

محافظة نابلس:

كمال المصري
وجيه تقاحة
تالا بني عودة
يارا عودة
هبة عودة

محافظة طولكرم:

نور صباغ
رماء قبيوي
ضبياد حشاش
فادي لبدي

غزة:

إبراهيم حميد
حازم الخزندار
عبدالله مهنا



مجموعة الباحثات الصغيرات في موضوع الألبان - منطقة القدس



مجموعة الباحثين الصغار في موضوع الألبان - منطقة جنين



مجموعة الباحثات الصغيرات في موضوع الألبان - منطقة طولكرم



مجموعة الباحثين الصغار في موضوع الألبان - منطقة غزة



مجموعة الباحثين الصغار في موضوع الألبان - منطقة نابلس

تتقدم مؤسسة النيزك للتعليم المساند والإبداع العلمي بجزيل الشكر والتقدير لكل من:

منظمة الأمم المتحدة للطفولة - اليونيسف

وزارة الشباب والرياضة الفلسطينية

وزارة التربية والتعليم العالي الفلسطينية

قسم النشاطات الطلابية في وزارة التربية والتعليم الفلسطينية

مؤسسة المقاييس والمواصفات الفلسطينية

مركز بلدية نابلس الثقافي - حمدي مانكو

مركز دارنا- نابلس

جمعية اللد الخيرية- نابلس

بلدية نابلس

جامعة النجاح الوطنية

مركز جنين للثقافة والإبداع

مركز أمنية الشبابي- جنين

مركز التدريب والتعليم المجتمعي- جنين

مركز الحاكرة- جنين

المركز المجتمعي - جمعية الهلال الأحمر/ رام الله

مركز إسعاد الطفولة - الخليل

مركز فنون الطفل - الخليل

معهد فوزي كعوش- الخليل

مؤسسة رواق- القدس

المركز الثقافي لتنمية الطفل - طولكرم

مؤسسة تامر للتعليم المجتمعي

مركز العمل التنموي - معاً

اللجنة الوطنية للمخيمات الصيفية

مؤسسة شركاء نحو التغيير



مكتبة بلدية أريحا

بلدية أريحا

قطاع غزة

جامعة الأزهر

الجامعة الاسلامية

جمعية جباليا للتاهيل - جباليا

مؤسسة غسان كنفاني التنموية - بيت حانون

جمعية التغريد للثقافة والتنمية

جمعية العطاء - بيت حانون

منتدى شارك الشبابي

جمعية طموح لتنمية المهارات

وزارة الشباب والرياضة

وزارة التربية والتعليم العالي

دائرة التعليم- الأونروا

كلية تدريب غزة- الأونروا

المراكز الثقافية- بلدية غزة

نقابة المهندسين- غزة

جمعية المنتدى الثقافي للشباب

اتحاد الشباب الديمقراطي الفلسطيني "أشد"

اتحاد الصناعات البلاستيكية

اتحاد صناعة الورق

اتحاد صناعة الملابس

مختبر الأغذية- جامعة الأزهر بغزة

إدارة النفايات الصلبة- محافظة شمال غزة

الفهرس:

8 كلمة النيزك

9 كلمة اليونيسف

10 الباحث الصغير... الطلائع يبادرون ويبحثون

12 لماذا هذه الأبحاث؟

13 منهجية البحث

15 ملخص البحث

17 المقدمة

25 البحث

39 التوصيات

42 ماذا بعد؟

43 المراجع



كلمة النيّك:

في عصر العولمة الذي نعيش، اختلطت نكهات المعرفة، حيث تحول الشغف والمتعة في الحصول عليها من خلال الاكتشاف والاستنتاج إلى هواية، وبخاصة بين الطلاب. وأصبحت المصادر المعرفية لدى شبابنا تعتمد على استهلاك أنصاف المعلومات الجاهزة التي اعتادوا على قصها من أي موقع من (شبكة الإنترنت)، ولصقتها في حواسيبهم، حتى أنهم في معظم الأحيان لا يقرؤون ما يقصون من الشبكة العالمية.

وبما أنّ النظام التعليمي السائد مكتظ بالمعلومات والمفاهيم التي يتم تلقينها للطلاب حتى يحفظها، وتكون فيه نتيجة الامتحان هي أهم ما يطمح إليه الطالب، والتي لا تعكس بالضرورة مدى المعرفة لديه. وبسبب حرص المؤسسات الأكاديمية على تحصيل طلابها وليس على إنتاجهم العلمي والعملية، تدهور المستوى المعرفي وتقلصت إمكانيات الطالب المستنزة للتفكير، التي تطوّر العين الناقدة عنده ليستطيع أن يفكر بالظواهر التي تحيط به دون الاستسلام للمسلّمات التي عليه أن يحفظها دون أن يفكر بمصدرها أصلاً.

تأسست مؤسسة النيّك للتعليم المساند والإبداع العلمي في القدس، عام ٢٠٠٣، على يد شباب يؤمنون بالعلم، والمجتمع المعرفي وذلك للإسهام في تغيير الوضع المذكور آنفاً، حيث اعتمدنا التجربة العملية، والتفاعل مع الألعاب التفكيرية، و العلوم التطبيقية أساساً لبناء شخصية الفرد العلمية، وليشكل بإيجابية مستقبله الشخصي أولاً، ومن ثمّ يعكس ذلك على مجتمعه.

والنيّك من خلال مشروع الباحث الصغير اعتمدت قاعدة "الشك سيد اليقين" لأنها تؤمن أن الشخص الذي يعتاد التفكير المنطقي الناقد، ويربطه بالعلم والمعرفة يكون قادراً على تقويم وضعه، والتعامل معه مهما بلغ من التعقيد، ويكون أيضاً الأنجح في مواجهة التحديات في مسيرته نحو التميّز بطريقة ناجحة وفعّالة. وعليه، فإننا نضع بين أيديكم خلاصة تجربة الباحثين الصغار، وتجربتنا في النيّك في رعايتهم، وذلك لتقدموا بدوركم النقد البناء الذي يساهم في تطوير أدائنا والتعلم من أخطائنا ولكي نضيف إلى رصيدنا المعرفي ما نستطيع من أفكار تؤدّي إلى تعميق التجربة وتوجيهها.

م. عارف الحسيني
المدير العام

كلمة اليونيسف:

يهدف برنامج "تطوير ومشاركة الطلائع" في منظمة الأمم المتحدة للطفولة «اليونيسف» في إعطاء الطلائع الفرصة للمشاركة الفعالة في مجتمعهم والمساهمة في تطورهم، وتطوير مجتمعهم.

إن أحد أولويات برنامج "تطوير ومشاركة الطلائع" لعامي 2009-2010 هو زيادة المعرفة وتحسين استخداماتها في القضايا التي تؤثر في حياتهم. يعتبر مشروع "الباحث الصغير" والذي ينفذ بالشراكة مع مؤسسة النيزك للتعليم المساند والإبداع العلمي في الأراضي الفلسطينية المحتلة هي إحدى الطرق التي تعمل فيها منظمة الأمم المتحدة للطفولة "اليونيسف" على تقدير ودعم وتشجيع الأبحاث التي يقودها الطلائع والتي بدورها تمكنهم من إيصال أصواتهم والتأثير على عدد من القضايا في مجتمعاتهم. فعلى سبيل المثال، استطاع الطلائع المشاركون في هذا المشروع أن يحددوا ويبحثوا قضايا اجتماعية ذات أولوية في حياتهم تضمنت على سبيل المثال ظاهرة العنف، وعمالة الأطفال والتسرب من المدارس، وشبكة المواصلات في فلسطين مدى نجاعتها ورضا الناس عنها. كما عمل البعض الآخر على قضايا علمية تخص مثلاً طرق التخلص من النفايات الصلبة.

نأمل أن تصل أصوات الطلائع من خلال أبحاثهم إلى المسؤولين وصناع القرار من أجل العمل على توفير عالم جدير بالطلائع.



جين غوف

الممثلة الخاصة

منظمة الأمم المتحدة للطفولة "اليونيسف" - الأراضي الفلسطينية المحتلة

الباحث الصغير... الطلائع يبادرون ويعثون:

يمنح برنامج الباحث الصغير الفرصة للطلّاع لتقصّي المعرفة وبثها، للغوص في ظواهر اجتماعية، وتطبيقات علمية تجول في بال الطليعي، وتدفعه مسيرة العمل إلى إعادة التفكير بقضايا تهّمه من المنظور الناقد، والخوض في خضم البحث العلمي المتطور، وبذلك يتحمل الطلائع المسؤولية بالمبادرة والبحث والتمحيص. وبعد بدء الرحلة صوب المعرفة، يتمركز الباحثون الصغار في المقدمة، ليقدموا لمجتمعهم نموذجاً حياً ومنتجاً، يفعل دورهم، ويكونوا فيه قدوة لأبناء جيلهم في العطاء.

وغدا الباحث الصغير منبراً لكل طليعي في الأراضي الفلسطينية ينضم إليه كل من يسأل: لماذا؟ وأين؟ وكيف؟ ومن البحث عن المعلومة وفحصها، إلى التأثير إيجابياً في البيئة التي يعيشون فيها.

انضم للمشروع (350) طليعيّاً/ة، بين الأعمار (14-16) عام، في ست محافظات مختلفة وهي: القدس، الخليل، نابلس، جنين، غزة، طولكرم، وبمعدل مجموعة بحثية في كل محافظة، بحيث تتكوّن كل مجموعة من (25) باحثاً/ة، وهم يعملون على إنجاز الأبحاث في مجموعات صغيرة تتألف كل مجموعة من (3-4) باحثين.

ومن أجل إعداد الباحثين الصغار للخوض في رحلة البحث، طورت النيزك برنامجاً تدريبياً مهنيّاً بالاعتماد على خبرتها التراكمية في رعاية البرامج التدريبية وتطويرها، وبالتنسيق مع خبراء واختصاصيين في مجالات علمية، ومجتمعية مختلفة.

(6) مجموعات بحثية، تتكون كل واحدة منهم من (25) باحثاً/ة صغيراً/ة انخرطوا في برنامج يستهدف تطوير آليات التفكير المنطقي والناقد، وذلك من خلال الألعاب الممتعة والمهام التفكيرية التي يجب على الجميع إنجازها، والتي بدورها تترك أثراً في طريقة التعامل اليومي مع ظروف حياة الطليعي/ة.

وبالإضافة إلى تطوير مهارات التفكير، حصل المشاركون على تدريب عملي في مهارات البحث العلمي، وإجراء التجارب العلمية، وقد عالج التدريب آليات البحث مثل الاستبانات، والمقابلات، والمجموعات البؤرية.

وقد عقدت خلال البرنامج العديد من الفعاليات لوضع الطليعي/ة في قلب التجربة، وتعرضه لتجارب حقيقية تصقل الشخصية، وتغني سجل الخبرات لديه/ها.

إن المسيرة التي يمر بها الباحثون، هي أهم تأهيل يحصلون عليه. حيث أن تجربة إنجاز بحث علمي أصيل تدفعهم إلى بلورة وصل وصل قدراتهم، فعلى سبيل المثال عمل الباحثين في مجموعات صغيرة لإنجاز البحث يعلمهم أسس العمل ضمن فريق، وأهمية التعاون، ويعرضهم إلى تجربة حقيقية في تحمل المسؤولية، وذلك دون الحاجة إلى إلقاء المحاضرات عن أهمية التعاون أو المسؤولية، كما أن إجراء التجارب العلمية أو تطوير الاستبانات أو غيرها من احتياجات المسيرة، يدفع الطلائع إلى الاحتكاك بالمجتمع، والتعامل مع أطرافه المختلفة، وهذا يزيد من خبراتهم وينمي مهاراتهم الحياتية.

وبعد مرحلة الأبحاث، ينطلق الباحثون لتعميم التجربة من خلال جولات، ومحاضرات، وفعاليات يصممونها تحت إشراف الطاقم المختص، تهدف إلى عرض البحث ونتائجه بطريقة متميزة وقريبة إلى الطلائع، بحيث يعملون على نشر المعرفة التي اكتسبوها خلال مسيرة بحثهم لأطراف أخرى من مجتمعهم في المدارس، والجامعات، والمراكز المهمة.



لماذا هذه الأبحاث:

لا يخفى علينا جميعاً ما للألبان و الأجبان من فوائد وآثار كثيرة على حياتنا بشكل خاص وعلى الاقتصاد الوطني بشكل عام، لهذا السبب وأسباب أخرى كان لا بد لمجموعات البحث من وقفة عند ذلك الواقع الذي تعيشه صناعة المنتجات الغذائية (الألبان ومشتقاتها) في بلدنا فلسطين.

وكان لا بد لها أيضاً من أن تهتم بالبحث في الموضوع والتعمق فيه، حتى تقدم معلومات مفيدة ومثبتة عن صناعة الأجبان والألبان في فلسطين، وحتى تفيد كل ذي اهتمام بطريقة علمية ومثبتة مبنية على تجارب لا يمكن إهمالها والإغفال عنها وكان ما وقع عليه اختيارهم (المنتجات الغذائية المحلية في قطاع الألبان والأجبان والحليب، مدى جودتها مقارنة مع المنتجات المنافسة في الأسواق)، يعزى أيضاً لما لهذا الموضوع من أهمية للناس في معرفة المنتجات التي يتناولونها ومدى موافقتها للمعايير والمواصفات ومناسبتها لاحتياجات الناس وظروفهم من سعر وجودة وطعم وسد حاجتهم من جميع المنتجات.

كما كان هذا البحث محاولة في عكس الصورة النمطية المتعلقة في أذهان المواطنين الفلسطينيين حول أن المنتج الأجنبي أفضل من حيث الجودة إذا ما قورن بنظيره الفلسطيني، وأن الأخير غير قادر على المنافسة. ولفت الانتباه إلى أنه إذا كانت هذه الصورة صحيحة فإنه يجب على إدارات المصانع الفلسطينية أن تعمل على رفع كفاءة إنتاجها لتلبي حاجة المواطن الفلسطيني. وكان أيضاً محاولة لدعم الاقتصاد الوطني، بصرف انتباه المواطن الفلسطيني عن شراء المنتجات الأجنبية، والمساهمة غير المباشرة في تقوية اقتصاد الآخر بشرائنا للمنتجات الأجنبية، كما حاولت مجموعات البحث في هذه الدراسة أن تتعرف على الكيفية التي تتم بها تصنيع منتجات الألبان والأجبان الفلسطينية، ومعرفة مدى مطابقتها للمواصفات والمقاييس العالمية، كما كان لا بد من الاطلاع على واقع هذه الصناعة عند الدول الأخرى بوصفها منافساً للصناعة الفلسطينية، لذا كان لا بد من دراسة مقارنة لمواصفات ومقاييس وجودة المنتجات الفلسطينية ومنتجاتها المنافسة.

وعند البدء بالبحث كان هناك العديد من الأسئلة التي تراود الباحثة وكان من أهمها « معرفة ما هو سبب الإقبال الكبير للناس على المنتج الأجنبي أكثر من المنتجات المحلية؟

منهجية البحث:

يتناول البحث الأسباب العلمية والاجتماعية التي تدفع بالمواطن الفلسطيني نحو التعلق بغيرالمنتجات الوطنية، ولا سيما في منتجات الألبان التي تعد من أساسيات البيت الفلسطيني، وذلك من خلال الاستناد إلى عدد من الحقائق الموضوعية التي جرى تناولها في البحث، ومن خلال استخدام أدوات البحث العلمي، التي لم تكن بعيدة جداً عن الأسباب الاجتماعية التي تعمل على إرجاح كفة المنتجات الأجنبية.

من أجل معرفة وتحليل تلك الأسباب اعتمدت مجموعات البحث في طريقة عملها على رأي المواطنين وأصحاب مصانع الألبان الفلسطينية، حيث عملت على توزيع استبانة للاطلاع على آراء المجتمع بفئاته المختلفة، من أصحاب المحال التجارية والسوبر ماركت بالإضافة إلى الجهات المسؤولة، كما قامت بالعديد من التجارب المخبرية بهدف دراسة جودة المنتجات.

قامت مجموعات البحث بتحليل هذه الاستبانات، بالإضافة إلى التجربة العلمية التي قامت بها مجموعات البحث فقد عملت في هذه التجربة على وضع عينتين من اللبن واحدة محلية الصنع والأخرى أجنبية الصنع، وطلبوا من الناس أن يتذوقوا كلتا العينتين ، علماً أنه لم يتم الكشف للناس عن مصدر المنتج إن كان محلياً أو أجنبياً ثم كان عليهم تعبئة استبانة صغيرة لمعرفة رأيهم بالمنتجين، فقد عملت مجموعات البحث على تعبئة مئات الاستبانات بعد تجربة التذوق هذه، و بالإضافة إلى ذلك قامت مجموعات البحث بتعزيز بحثها بالمعلومات اللازمة من قبل جهات مسؤولة مختصة.

كما قام فريق البحث بعمل زيارات ميدانية لعدد من المحلات التجارية الكبيرة (السوبرماركت). وسؤال البائعين عن الفرق في استهلاك المنتجات المحلية ونظيرتها الأجنبية، وشملت الزيارات العديد من المصانع المحلية. وتتلخص المنهجية العلمية المتبعة بما يلي:

1. التخطيط لخطوات وطرق العمل وتنظيمه.
2. جمع المعلومات والإحصائيات عن واقع صناعة منتجات الألبان في فلسطين.
3. وضع الفرضيات التي تبرر الوضع الذي تعاني منه صناعة منتجات الألبان في فلسطين.

4. إجراء المقابلات مع المسؤولين في مؤسسة المواصفات والمقاييس وأصحاب المصانع والمحال التجارية.
5. التخطيط للتجربة البشرية (تجربة التذوق).
6. كتابة الاستبانات.
7. تحديد الفئة المستهدفة في التجربة.
8. توزيع الاستبانات على الفئة المستهدفة التي قامت بالتجربة (تجربة التذوق).
9. دراسة النتائج التي تم الحصول عليها وتحليلها وعرضها مع الإحصاءات والجدول والرسوم البيانية.
10. الخروج بالنتائج والتوصيات.
11. توثيق هذه العمليات، الفرضية وطرق العمل والنتائج والمراجع.
12. التنويه بكل الدعم والمساعدة التي حصل عليها الباحث خلال مسيرة البحث.

انطلقت المجموعات إلى العمل في صيف عام 2009 وها هي تضع نتائجها أمام بقية الطلبة في كافة المدارس الفلسطينية من أجل الاطلاع عليها وإبداء آرائهم فيها.



مجموعة الباحثين الصغار من منطقة جنين أثناء إجراءهم تجربة التذوق



ملخص البحث:

تبرز أهمية قطاع صناعة الألبان في أن هذا القطاع يساهم في تنمية مجتمع الريف، وفي المقام الأول يساهم في رفع دخل الأسرة في القرية، ويساعد على تشجيع الاستثمارات الصغيرة لرؤوس الأموال، ويساهم هذا القطاع في دعم الاقتصاد القومي كقطاع من قطاعات الصناعات التحويلية الريفية أو الحضرية.

لذلك ومن أجل الوصول إلى أهدافها من هذه الدراسة قامت مجموعات البحث بالاطلاع على معلومات خاصة بموضوع بحثها عن طريق عمل مقابلات وتوزيع استبيانات وعمل تجارب مختلفة ومتنوعة، والتعرف على صناعة الألبان والأجبان في فلسطين عن طريق زيارة المصانع المحلية للأجبان والألبان في شتى المحافظات.

وقد قامت مجموعات البحث بالعديد من الإجراءات لقياس مدى جودة المنتجات الفلسطينية ومطابقتها لمقاييس الجودة كما قامت بمقارنتها بالمنتجات الأجنبية وذلك من أجل الكشف عن الأسباب التي تقف وراء تفضيل بعض المنتجات على بعضها الآخر.

وقد أثبتت هذه المجموعات أن المنتجات الفلسطينية خاضعة للمواصفات والمقاييس، وأن المصانع مراقبة من قبل وزارة الصحة ومؤسسة المواصفات والمقاييس الفلسطينية للحفاظ على استمرار مستوى ثابت من الجودة، وجعلها قادرة على المنافسة وسد حاجة السوق المحلي، وبالطبع كان رأي المواطنين ومدى رضاهم عن المنتجات الفلسطينية محور اهتمام المجموعات الباحثة وكان من الملاحظ تفضيل شراء المنتج الأجنبي لأسباب الطعم بشكل رئيسي وفي المقابل لوحظ أن أغلب المواطنين يفضلون شراء المنتجات الفلسطينية لأسباب السعر ومن منطلق تشجيع الاقتصاد الوطني.

وبشكل عام يفضل المواطنون في محافظات الخليل ونابلس وطولكرم وجنين منتجات الألبان الفلسطينية على غيرها من المنتجات الأجنبية ففي محافظة الخليل (66%) من المواطنين يميلون إلى المنتجات الوطنية عند الشراء مقابل (34%) يميلون إلى شراء المنتجات الأجنبية، وقد شاهدنا نفس النسبة تقريباً في نابلس وطولكرم أيضاً، وفي جنين تختلف النسبة قليلاً فيفضل (58%) من المواطنين المنتجات المحلية مقابل (42%) يفضلون

المنتجات الأجنبية، أما في القدس وغزة يختلف الوضع كلياً، فقد لوحظ أن (59%) من المواطنين يفضلون المنتج الأجنبي عند الشراء، وفي غزة يميل (62%) من المواطنين لشراء المنتجات الأجنبية.

وقد تعددت الأسباب التي تقف وراء تفضيل المنتج الفلسطيني في محافظة جنين حيث يعتقد القسم الأكبر أن جودته تقف وراء سبب تفضيله حيث يعتقد ما نسبته (42%) من السكان في جنين أن جودة المنتج الفلسطيني هي السبب في تفضيله ويعتقد (21%) من السكان أن سبب تفضيله هو توفره بكثرة وسهولة الحصول عليه ويعتقد (27%) من السكان أن الطعم المميز للمنتج الفلسطيني هو السبب في تفضيله على غيره، فيما يعتقد (2%) من السكان فقط أن الشكل الخارجي للمنتج الفلسطيني هو السبب في تفضيله ويعتقد (8%) أن كل الأسباب السابقة هي السبب في تفضيله.

وعند دراسة أسباب شراء المواطنين للمنتجات الفلسطينية في محافظة طولكرم أجاب (17.8%) أنهم يشترونها لأنها عالية أو متوسطة الجودة وقام (14.5%) منهم بالإجابة على أنهم يشترونها لأنها رخيصة الثمن، (11.9%) ومن الناس لعدم توفر بديل أجنبي أفضل و (47.6%) أجابوا أنهم يقومون بشراء المنتجات الفلسطينية دعماً للصناعات الوطنية أما (8.2%) منهم أجابوا أنهم لا يشترونها، ومن هنا نلاحظ أن الذين يشترون الألبان الفلسطينية هدفهم دعم المنتجات الوطنية وبعد تجربة التذوق تبين أن مانسبته (65%) من عينة البحث في نابلس فضلت المنتج المحلي مقابل (35%) للمنتج الأجنبي، وذلك بناء على الطعم دون معرفة المصدر.



المقدمة:

عانت فلسطين في الفترات المتعاقبة من الاحتلال، فقد سيطرت عليها قوى مختلفة وتعاقبت على حكمها، مما جعلها بلداً يعتمد على غيره في موارده، وقد ساهم الاحتلال المستمر له بتحويل سكانه إلى أناس استهلاكيين يعتمدون على ما ينتجه غيرهم، وهذا ما جعل من فلسطين بلداً يعاني من تخلف صناعي وزراعي لاعتمادها على ما ينتجه المحتل وما خلفه من تبعية وتقييد للحريات في شتى المناحي وخاصة الصناعة.

إن وجود هذه المعوقات أدى إلى ضعف الصناعة الفلسطينية في قطاعات مختلفة ومنها قطاع المنتجات الغذائية التي تختص بالألبان والأجبان ومنتجات الحليب، مما أدى إلى اتجاه عدد كبير من المواطنين الفلسطينيين إلى شراء المنتجات الأجنبية.

تحتل صناعة الألبان أهمية كبيرة في البنية الاقتصادية والصحية للمجتمع الفلسطيني، وذلك ليس فقط من حيث أهميتها في تصريف الحليب الذي ينتجه مربوا المواشي في فلسطين، بل باعتبارها أحد أهم الفروع الصناعية التحويلية، وبسبب أنها المصدر الرئيسي لبعض المنتجات الغذائية الأساسية، وهي الحليب ومشتقاته. إذ لا شك بأن توفير هذه المنتجات وبأسعار معقولة، يشكل أحد أهم التحديات الهامة على سلم مؤسسات السلطة الوطنية والقطاع الخاص على حد سواء⁽¹⁾.

لقد تأثرت صناعة الألبان كثيراً خلال العقود القليلة الماضية بالعديد من العوامل التي كان لها تأثير سلبي على تطورها. ومن أهم هذه العوامل هو قيام سلطات الاحتلال بفرض سيطرتها على الجزء الأكبر من الأراضي التي كانت تستخدم كمراع طبيعية لرربي الأغنام، مما أسفر فعلياً عن فقدان حوالي (70%) من المساحة الإجمالية لهذه المراع. وبالطبع فقد أدى ذلك إلى انعكاسات جوهريّة على طريقة تغذية قطعان الماشية، حيث ازداد اعتمادها على الحبوب والمركّزات، مما زاد من تكلفة الإنتاج وقلل من القدرة التنافسية مع العلم أن (60%) من كلفة الإنتاج تعتمد على غذاء الأبقار. وبشكل عام، يلاحظ بأن المزارعين ينتجون محلياً حوالي (3%) فقط من

1. مركز تطوير القطاع الخاص <http://www.cpsd.ps/ar/activities/Tamk-Research>

الحبوب التي تستهلكها قطعانهم و (7%) من احتياجاتها من الأعلاف المحلية. أما الجزء الأكبر فيتم استيراده من دولة الاحتلال وبعض الدول الأخرى⁽¹⁾.

لذلك سيتطرق البحث في هذا البحث إلى مدى جودة وتطابق المنتجات الفلسطينية للمواصفات والمعايير العالمية، مستفيدين بذلك من بعض الدراسات التي أجريت سابقاً، وأملين أن يضيفوا للمجتمع بعض التحليلات والتفسيرات التي تقف وراء تفضيل بعض المنتجات على بعضها الآخر.

الفرق بين اللبن والحليب في اللغة: الحليب (فعل) بمعنى مفعول: أي محلوب، واللبن هو ذاته ما يسميه أهل عصرنا الحليب، وصار اللبن في عرف المعاصرين: اللبن الخاثر.. أي مرحلة بعد الحليب.

تاريخ صناعة الألبان في فلسطين

تعتبر صناعة منتجات الألبان من الصناعات القديمة التي كانت تأخذ الطابع اليدوي ضمن ما يعرف بالاقتصاد المنزلي، أما الشكل الحديث لصناعة منتجات الألبان فقد كانت بداياته في السبعينات، تشير الإحصاءات الخاصة بوزارة الاقتصاد الوطني إلى أن أعداد هذه المنشآت الخاصة بصناعة منتجات الألبان قد بلغت نحو ثلاث منشآت من الفترة ما بين (1978-1987) ومن ثم استمر التطور في الصناعة إلى أن بلغت أعداد المنشآت نحو خمس منشآت للفترة الواقعة بين (1988-1993) ولاحقاً ومع قدوم السلطة الفلسطينية تم التوسع في صنع منتجات الألبان حيث أصبحت أعداد المنشآت الخاصة في هذا النشاط للعام 2002 نحو (31) منشأة تعمل في فلسطين وذلك كما تشير بيانات الجهاز المركزي للإحصاء الفلسطيني

ومن الجدير بالذكر أن صناعة منتجات الألبان وجدت في فلسطين بالشكل البدائي قبل العام 1949 حيث كانت تعمل منشأة واحدة في هذا المجال وذلك كما تشير بيانات وزارة الاقتصاد، ومن ثم تطورت هذه الصناعة إلى أن أصبحت تعتمد على الآلات الدقيقة والحديثة لإنتاج وتحضير الألبان.

1. ورقة عمل حول / صناعة منتجات الألبان في فلسطين (الواقع والأفاق) إعداد / محمد إبراهيم الراعي، السلطة الوطنية الفلسطينية، وزارة الاقتصاد الوطني، الإدارة العامة للدراسات والتخطيط، مارس 2004.

وتعتبر صناعة منتجات الألبان أحد الصناعات القديمة التي ارتبطت ولازالت مرتبطة بالاقتصاد المنزلي حيث تشكل هذه الصناعة جزءاً مهماً من الاحتياجات المنزلية والتي يتم توفيرها بشكل يدوي حتى الآن، وتعتمد عليها عائلات كثيرة كجزء مهم من ثقافة استهلاكها ومن ثم فإن هذه الصناعة لها بعد تاريخي في تراث وثقافة الأسرة الفلسطينية .

وتعتبر كمية الحليب السائل من أهم المدخلات الأساسية في صناعة منتجات الألبان في فلسطين، حيث يعتبر الحليب السائل المادة الخام الرئيسية في تصنيع الألبان ومنتجاتها، لذا وبقدر ما تتوفر الكميات المناسبة من هذه المادة الخام وبنوعيتها الجيدة بقدر ما تستغل المصانع الطاقة التصميمية لها في الإنتاج بصورة أفضل، ومن الجدير بالذكر أن جميع مصانع منتجات الألبان المحلية لا تنتج إلا بعض الأنواع من الألبان مثل (لبن الزبادي واليوغرت) وبعض الأنواع البسيطة الأخرى، بينما يتم استيراد باقي الأنواع وخاصة حليب الأطفال والحليب المجفف من الخارج وذلك بسبب الضعف في نوعية وكميات الحليب السائل المتوفرة محلياً ، والتي لا تتيح فرصاً لتصنيع هذه المنتجات داخل الأراضي الفلسطينية⁽¹⁾.

وقد بلغت مساهمة صناعة منتجات الألبان في القيمة المضافة للصناعات الغذائية والمشروبات ما نسبته (6.8%) للعام 2002 حيث ساهمت الضفة الغربية بما نسبة (4.2%) أما قطاع غزة فقد ساهم بما نسبة (2.6%) من إجمالي القيمة المضافة للصناعات الغذائية والمشروبات خلال العام 2002⁽²⁾.

أما من حيث المساهمة في التشغيل فقد بلغت مساهمة صناعة منتجات الألبان نحو (9.8%) من إجمالي عدد العاملين في الصناعات الغذائية والمشروبات حيث يعمل بها نحو (768) عامل منهم (414) في الضفة الغربية و(354) في قطاع غزة ، وقد ساهم قطاع غزة بنسبة (4.5%) والضفة الغربية بنسبة (5.3%) من إجمالي عدد العاملين في الصناعات الغذائية والمشروبات للعام

يمكن اعتبار الحليب "لحماً سائلاً" نتيجة لاحتوائه على كميات عالية من البروتين، ويشكل بروتين اللبن Casien نسبة (80%) من إجمالي البروتين في الحليب، ويستعمل هذا البروتين في الصناعة كصمغ قوي للأوراق وفي صناعة البلاستيك، ولهذا فقد يؤدي هذا البروتين لظهور حالات من الحساسية الشديدة.

1. ورقة عمل حول / صناعة منتجات الألبان في فلسطين (الواقع والأفاق) إعداد / محمد إبراهيم الراعي ، السلطة الوطنية الفلسطينية ، وزارة الاقتصاد الوطني ، الإدارة العامة للدراسات والتخطيط مارس 2004.

2. المركز الفلسطيني للإحصاء.

2002 ومن الملاحظ أن مساهمة الضفة الغربية سواء من حيث القيمة المضافة أو أعداد العاملين تشكل النصيب الأكبر في صناعة منتجات الألبان، الأمر الذي يمكن تفسيره بأن معظم إنتاج الألبان يتركز في الضفة الغربية وذلك بسبب توافر حجم كبير من المراعي ورؤوس الأبقار والأغنام المنتجة للحليب ، حيث يغلب على الضفة الغربية الطابع القروي حيث ينتشر بها نحو (430) قرية ونحو مليون دونم. وتعد محافظة الخليل أكبر محافظة فلسطينية منتجة للحليب ومشتقاته تليها محافظة قلقيلية ومن ثم محافظة رام الله والبيرة (1).

تطور صناعة منتجات الألبان الفلسطينية :

إن الاهتمام بتتبع التطورات التي تطرأ على صناعة منتجات الألبان المحلية يعتبر أمراً هاماً خاصة وأن هذه الصناعة تواجه منافسة كبيرة من قبل شركات الألبان الإسرائيلية ، حيث أن هذه الشركات تسوق نسبة كبيرة من منتجاتها في الأراضي الفلسطينية وخاصة من منتجات شركة (تتوفا) الإسرائيلية الأمر الذي يفرض على شركات الألبان الفلسطينية التكيف مع هذا الواقع ومحاولة تطوير إنتاجها بما يضمن الاستمرار في تقديم سلعة ذات جودة عالية و سعر منافس ، حتى تستطيع الاستمرار في الإنتاج، ولعل التعرف على المؤشرات الخاصة بهذه الصناعة يقدم نظرة عن طبيعة الواقع الذي تعيشه هذه الصناعة والعوامل المؤثرة في تطور أدائها والعقبات التي تواجه مثل هذا التطور، ومن ثم فإن تناول مثل هذا النشاط من الإنتاج بالدراسة والتحليل يمكننا من التعرف على أهم المنشآت الصناعية العاملة في مجال صناعة الألبان وحجمي الإنتاج والاستهلاك والفجوة الغذائية لها والواقع العملي للشركات الإسرائيلية المنافسة للشركات الفلسطينية، ومواصفات المنتجات المحلية ومقارنتها بغيرها، وحجم الإنتاج المحلي من المواد الخام وخاصة الحليب وأهم المشاكل والعقبات التي تواجه هذه الصناعة وسبل التغلب عليها ، ولعل التعرف على تطور هذه الصناعة لا يمكن أن يتم إلا عبر تحليل الأرقام الحقيقية لهذه الصناعة وخاصة من حيث حجم الإنتاج الصافي لها (القيمة المضافة) ، هذا بالإضافة إلى أهمية التعرف على متوسط حجم العمالة في هذه المنشآت وذلك للتعرف على حجم التشغيل الفعلي لهذا النشاط و تتبع معدلات الزيادة أو الانخفاض في حجم الإنتاج والتوظيف والقيمة المضافة والاستثمار في هذا النشاط الذي يعتبر من الأنشطة الهامة في توفير جزء من مقومات الأمن الغذائي الفلسطيني.

1. وزارة الاقتصاد الوطني الفلسطيني <http://www.met.gov.ps/mnmodules/studies/fro.pdf>

أهم المشاكل والعقبات التي تواجه صناعة الألبان في فلسطين

عند الحديث عن العقبات والمشاكل التي تواجه صناعة منتجات الألبان، فإنه ينبغي أولاً الإشارة إلى الصعوبات العامة التي يواجهها كل من القطاعين الصناعي والزراعي من حيث التراجع العام في حجم الإنتاج والقيمة المضافة لكلا القطاعين، وذلك بسبب الهجمة الشرسة من قبل الاحتلال والتي أضعفت المقومات العامة لهذين القطاعين الإنتاجيين وفق سياسة مبرمجة تهدف إلى القضاء على أية إمكانية للإنتاج ومن ثم أية إمكانية أخرى للاستقلال الاقتصادي، ومن هذا المنطلق يجب الإشارة إلى أن صناعة الألبان تعتبر جزءاً من هذا القطاع الصناعي ومن ثم فإنها لا بد وأن تتأثر بهذه السياسات. ومن هنا فإن معظم المشكلات التي تعاني منها هذه الصناعة هي في المحصلة انعكاس لآفاق سياسة مبرمجة تهدف إلى تدمير بنية هذه الصناعة ويمكن إجمال هذه المشكلات والمعوقات في الآتي:

1. الضعف العام في إنتاج الحليب السائل اللازم للإنتاج وانخفاض معدلات الجودة له لأسباب تتعلق بطبيعة التغذية ونوعية الأبقار الحلوب، وتبدأ هذه المعوقات بالصعوبات المتعلقة بالمادة الخام التي تتمثل في انخفاض حجم الإنتاج المحلي للحليب، بالإضافة إلى انخفاض معدلات الدسم التي يحتويها الحليب السائل وذلك بسبب ضعف جودة ونوعية الأعلاف والأبقار المتوفرة، إذ أن معدل الدسم في الحليب المنتج داخل المزارع الإسرائيلية يتجاوز ضعف معدلات الدسم للحليب المنتج في المزارع المحلية بسبب توفر أعلاف محضرة من مواد مخمرة وبروتينات كما تبين من دراسة أجرتها الإدارة العامة للدراسات والتخطيط التابعة لوزارة الاقتصاد الوطني الفلسطينية، بالإضافة إلى توفر المراعي الخضراء الضرورية لتحسين جودة الحليب للأبقار في المزارع الإسرائيلية،

هذا بالإضافة إلى التعقيدات الخاصة بنظام الحصص (الكوتا) عند استيراد الحليب البودرة (المبستر) حيث لا تتمكن المنشآت والمصانع من استيراد الكميات التي تحتاجها من هذا الحليب وكذلك فإن مادة الزبدة الحيوانية اللازمة لصناعة منتجات الألبان تفرض عليها جمارك مرتفعة جداً الأمر الذي يؤدي إلى رفع التكلفة المتغيرة للوحدة الإنتاجية، ومن المهم هنا الإشارة إلى أن اتفاقية باريس الاقتصادية لها دور مهم في تحديد الكميات التي يسمح باستيرادها من كل مادة خام ومعدلات التعرفة الجمركية التي تفرض عليها، الأمر الذي يشير بوضوح إلى أن الجانب الإسرائيلي قبل أن يوقع على هذه الاتفاقية قد عمل على تحديد المنتجات الرئيسية والاستراتيجية بالنسبة للاقتصاد الإسرائيلي ومن أهمها الألبان وقام بحمايتها من خلال تحديد

كمية أو حصة معينة للضفة الغربية وقطاع غزة لاستيرادها من الحليب وعمل على رفع التعرفة الجمركية بصورة كبيرة على جميع المواد الخام اللازمة لإنتاج الألبان، وبالتالي ضمان بقاء السوق الفلسطينية مستهلكاً لألبان الشركات الإسرائيلية.

2. اعتماد المصانع المحلية على استيراد العبوات البلاستيكية اللازمة لتعبئة منتجات الألبان من إسرائيل، وذلك بسبب عدم توفر بديل محلي يقوم بإنتاج العبوات البلاستيكية اللازمة لمصانع الألبان الأمر الذي يؤدي إلى رفع تكلفة وأسعار المواد الخاصة بالتعبئة والتغليف، هذا بالإضافة إلى التحكم الإسرائيلي في أسعار وكميات هذه العبوات⁽¹⁾.

3. الصعوبات المتعلقة بالتسويق، حيث أن جميع المصانع المحلية تعمل بأقل من طاقتها التصميمية، وهي تستغل في المتوسط نحو (60%) من هذه الطاقة وذلك بسبب العراقيل المتعلقة بدخول المواد الخام اللازمة للصناعة، بالإضافة إلى العقبات التي تواجه تسويق هذه المنتجات من حيث الإغلاقات المتكررة للمعايير مما يعرقل وصول منتجات الألبان من وإلى الضفة الغربية وقطاع غزة.

4. عدم وجود هيئة حكومية أو خاصة تعمل على تشجيع إنتاج الحليب أو إجراء الفحوصات اللازمة له قبل تزويد المصانع المحلية به، وذلك على غرار مجلس الألبان الإسرائيلي الذي يتولى مسؤولية تشجيع إنتاج الحليب من خلال المساعدة في تزويد المزارعين بالأبقار الحلوب ذات النوعية الممتازة ومتابعة الإشراف البيطري والفني على هذه الأبقار و على عمليات إنتاج الحليب ومن ثم القيام بتجميع الحليب وتوزيعه على المصانع، الأمر الذي شجع إنتاج الحليب في إسرائيل.

أما في فلسطين فإن عدم وجود جهة مسؤولة تعمل على تشجيع إنتاج الحليب وتربية الأبقار يؤدي إلى عدم الاهتمام بهذا النشاط الحيوي الهام مما يؤدي إلى نقص المادة الخام اللازمة للصناعة والاستهلاك، وعليه

بتاريخ 2009/7/1 أصدرت إسرائيل قراراً يقضي بمنع منتجات الألبان الفلسطينية من الدخول إلى القدس.

1. وزارة الاقتصاد الوطني الفلسطيني، الإدارة العامة للدراسات والتخطيط.

فإنه لا بد من إنشاء هيئة تتولى مسؤولية تجميع وفحص وتسويق الحليب من المزارعين بحيث تكون بمثابة حلقة وصل بين أفراد القطاع الزراعي والمصانع الخاصة بإنتاج الألبان.

5. هناك العديد من المشاكل الفنية التي تعاني منها صناعة منتجات الألبان إذ أن معظم هذه المصانع لا تمتلك مختبرات خاصة لإجراء الفحوصات الضرورية والخاصة بمراقبة الإنتاج والتأكد من مطابقته للمواصفات الفلسطينية، هذا بالإضافة إلى عملية القيام بفحص الحليب الخام عند استلامه للتأكد من مدى صلاحيته ومعدلات الدسم والدهون الذي يحتويه.

6. هناك مشاكل تتعلق بثقافة المستهلك الفلسطيني واستهلاكه للمنتجات غير الفلسطينية، إذ أن السوق الفلسطينية مفتوح وبصورة كاملة أمام المنتجات غير المحلية ذات الخبرة الطويلة والحجم الكبير في الإنتاج والمزايا في تخفيف التكلفة المتغيرة للوحدة الإنتاجية، هذا بالإضافة إلى ضعف ثقة المستهلك الفلسطيني بالإنتاج المحلي مما يعمل على إضعاف قدرة المصانع المحلية على الإنتاج والتطوير.

7. بالإضافة إلى جميع المشاكل السابقة الذكر والتي تتعلق بالإنتاج فإن هناك العديد من المشاكل والعوامل المؤثرة في إنتاج الحليب في فلسطين ولعل من أهمها:

أ. ارتفاع أسعار الأعلاف بصورة مستمرة وعدم توفر أنواع جيدة من الأعلاف والتي تؤدي إلى رفع معدلات الدسم في الحليب.

ب. عدم توفر المراعي الطبيعية الخضراء لتخفيف التكاليف المتعلقة بالأعلاف.

ج. عدم توفر سلالات جيدة من الأبقار الحلوب والتي تعمل على توفير المادة الخام اللازمة للصناعة.

د. عدم وجود مراكز بحثية متخصصة بحيث تعمل على تزويد المزارعين بالأنواع المحسنة والأصناف ذات السلالة الجيدة من الأبقار.

8. تدني مستوى الوعي والمعرفة في أمور التربية الحديثة لدى الغالبية العظمى من المزارعين ومربي الثروة الحيوانية.

9 . انخفاض كميات الحليب السائل المنتجة محلياً، حيث أن هذه الكميات لا تكفي لتغطية احتياجات السكان والمصانع (الاستهلاك والإنتاج) .



البحث:

أهداف البحث:

لاشك أن معظم الفلسطينيين يراوده شك في تفضيل المنتجات الأجنبية في قطاع الألبان على المنتجات الفلسطينية وتعتبر التجربة الإسرائيلية مثلاً في هذا المجال من التجارب الناجحة، حيث بدأت هذه الصناعة بشكل بسيط في إسرائيل فتم إنشاء المصنع الخاص بهذه الصناعة وقد كانت تدعمه الوحدات الزراعية المتمثلة في (الكيبوتس)، ومن ثم أنشأ مجلس الألبان الإسرائيلي للإشراف على المزارع من النواحي الفنية والإشراف على تجميع الألبان من المزارع وتوزيعها على المصانع واستمر الوضع كذلك إلى أن ظهرت نهضة كبيرة في مجال الصناعة وظهرت المصانع الكبيرة مثل تنوفا وطارا وغيرها، أما الحال في فلسطين فإن هناك الكثير من النواحي المشجعة للاستثمار في هذا المجال حيث أن كميات الاستهلاك مرتفعة وكذلك كميات الاستيراد، لذا كان لا بد من العمل على تطوير هذه الصناعة في فلسطين ولتحقيق ذلك كان لا بد من دراسة للمنتجات الفلسطينية ومطابقتها للجودة والمقاييس وكذلك كان لا بد من عمل دراسة مماثلة للمنتجات الإسرائيلية بوصفها المنافس الأكبر في المنطقة والخروج بدراسة مقارنة، لذا حاول الباحث إزالة ذلك الشك في تفضيل المنتج الإسرائيلي وحاولوا محو تلك الصورة النمطية فوقفوا عند عدد من التساؤلات التي حاولوا إيجاد حل لها، وقد كان من أهم هذه التساؤلات: ما مدى مساهمة عناصر (السعر، الجودة، المكونات، والدعاية) في حشد الإقبال في الوسط التجاري الفلسطيني على شراء المنتجات الفلسطينية أو الإسرائيلية؟ وما هو السبب الحقيقي وراء الإقبال الكبير على المنتجات غير المحلية؟ وما هي العوامل التي يفتقدها المنتج الفلسطيني؟

طريقة العمل:

تمثلت منهجية إجراء البحث أو طريقة العمل عند مجموعات البحث بما يلي:

أولاً: جمع المعلومات

تم جمع المعلومات الخاصة بالموضوع من مصادر متعددة منها الانترنت والكتب والرجوع إلى بعض الإحصائيات من الجهاز المركزي للإحصاء الفلسطيني.

ثانياً: المقابلات

قامت مجموعات البحث بالعديد من المقابلات مع الاختصاصيين ذوي الخبرة والمسؤولين في بعض المؤسسات وأصحاب المصانع المنتجة للألبان ومشتقاتها وأصحاب المحال التجارية لإنجاز هذه الدراسة.

ثالثاً: إعداد الاستبانات

تم تصميم استبانتين إحداهما لمعرفة وفحص مدى رضا عامة الناس عن جودة منتجات الحليب ومشتقاتها المصنعة محلياً والأخرى لدراسة نتائج تجربة التذوق التي قام بها الباحث.

رابعاً: اختيار العينات

تمثلت عينة البحث في عامة الناس وتنوعت هذه العينة بين ذكور وإناث واختلفت نسبة هذا التنوع من محافظة لأخرى وتراوحت الفئة العمرية لعينة البحث (14-17) سنة والجدول التالي يوضح الآلية التي تم بها توزيع الاستبانات:

الرقم	المحافظة	عدد الاستبانات	ذكور	إناث
1	القدس	120	60	60
2	جنين	261	140	121
3	نابلس	150	105	45
4	الخليل	173	106	67
5	طولكرم	270	135	135
6	غزة	60	30	30
	المجموع	1034	576	458

خامساً: التجربة البشرية (تجربة التذوق)

عملت مجموعة البحث على استيضاح جودة الطعم من الناس الممتحنين حيث عملت على وضع عينتين من اللبن الأولى محلية الصنع والأخرى إسرائيلية، وطلبت من الناس تذوق كلا العينتين دون الكشف عن نوع المنتج في كل عينة (فلسطيني، إسرائيلي) ثم كان عليها تعبئة استبانة صغيرة لمعرفة رأيهم بالمنتجين.



مجموعة من الباحثات الصغيرات خلال
أحد اللقاءات التدريبية



باحثات القدس يقمن باختبارات
علمية على جودة منتجات الألبان



مجموعة من الباحثين الصغار خلال إجرائهم
لتجربة التذوق

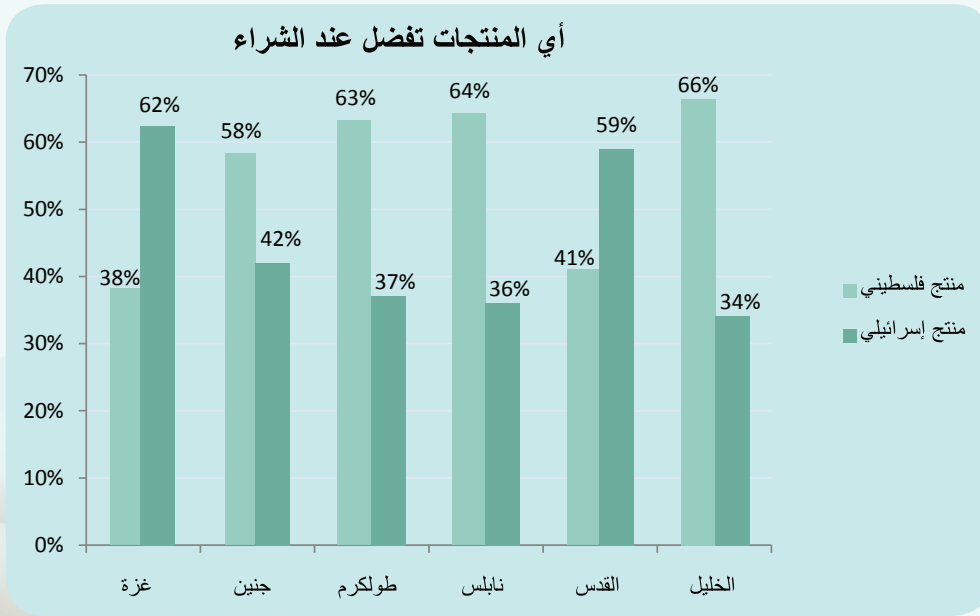


النتائج:

فيما يلي عرض لأهم النتائج التي توصلت لها مجموعات البحث، بعد الإجابة عن تساؤلاتها، والتحقق من فرضياتها، باستخدام عدة وسائل للبحث.

نتائج عامة:

فيما يلي عرض لأهم النتائج لجميع المحافظات والتي رأينا أهمية في عرضها، للمقارنة بين المحافظات:



نلاحظ من النتائج السابقة اختلاف النسب بين المحافظات الفلسطينية في التفضيل لأحد المنتجات على الآخر ولكن نلاحظ وبشكل عام في محافظات الشمال تفضيل المنتج الفلسطيني بنسبة أكبر وذلك لتوفره ورخص ثمنه مقارنة بالمنتج غير الفلسطيني ولكن الوضع في غزة والقدس مختلف فبالنسبة للقدس يتم تفضيل المنتج غير الفلسطيني لتوفره أكثر من المنتج الفلسطيني بسبب الوضع السياسي ومن الجدير ذكره أن سلطات الاحتلال

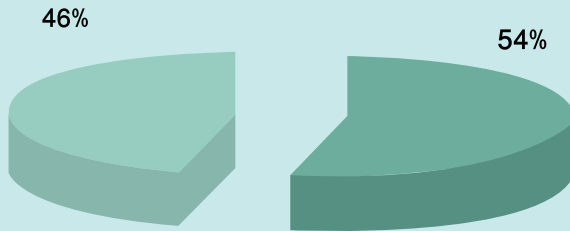
أصدرت قرارا بتاريخ 2009/7/1 بمنع دخول المنتجات الفلسطينية إلى مدينة القدس المحتلة أما بالنسبة للوضع في غزة فيتم تفضيل المنتج غير الفلسطيني بسبب عدد من العوامل التي تلعب بكمية المنتج المحلي القليلة وجودته المتدنية، وأهم هذه العوامل عدم توفر المواد الخام وعدم توفر المراعي، كذلك الصعوبة في الحصول على الأعلاف والأدوية اللازمة للثروة الحيوانية هناك، فتعاني الصناعة الفلسطينية في قطاع غزة خاصة من ضعف عام بالكم والنوع .

تبين أن معدل التباين في القدس وغزة وصل إلى (30%) تقريبا مما يدل على تصنيف المواطن للمنتج الإسرائيلي بأنه أفضل من الفلسطيني بنسبة (30%)، وهذه هي الفجوة التي يجب سدها في الجودة والسعر.

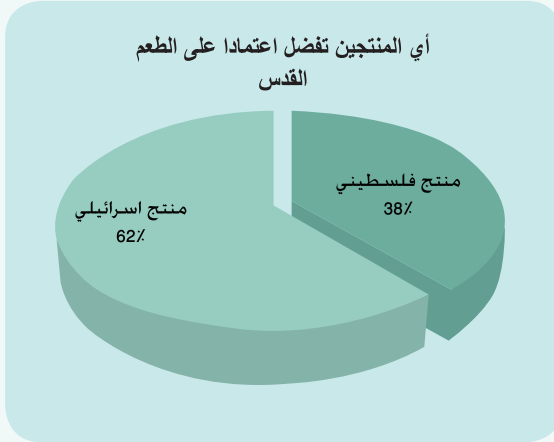
محافظة القدس:

عند النظر إلى قضية السعر فبلا شك يتم تفضيل المنتج الفلسطيني بنسبة (54%) والإسرائيلي بنسبة (46%) ولكن عند النظر إلى قضية الطعم يفضل المواطن المقدسي المنتج الإسرائيلي بنسبة (62%) مقابل (38%) للمنتج الفلسطيني.

أي المنتجين يفضل المواطنون بناء على سعره



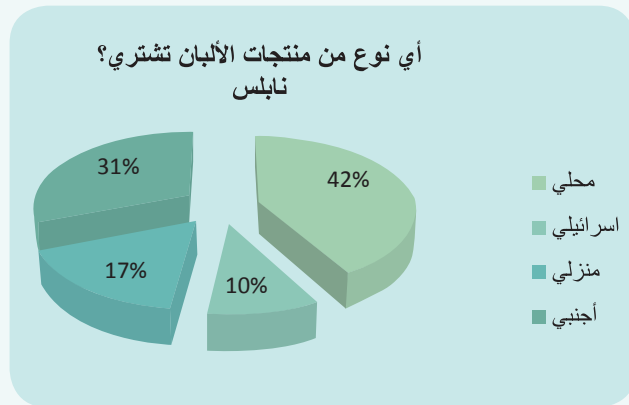
نظرا لصعوبة وصول المنتج الفلسطيني إلى منطقة القدس فإن المنتج الإسرائيلي يباع بنسبة أكبر بكثير من نسبة بيع المنتج الفلسطيني حتى أن عدد كبير من المواطنين المقدسيين لا يعرفون المنتجات الفلسطينية من الألبان والأجبان.



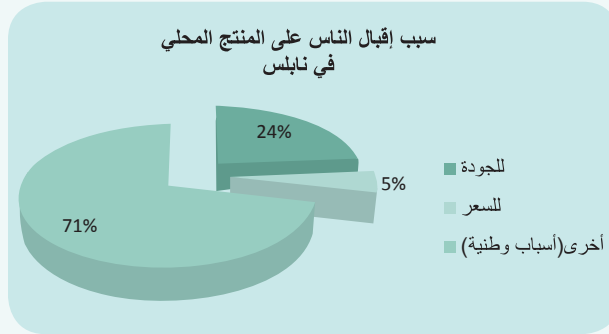
ويفضل المواطن المقدسي طعم المنتجات الإسرائيلية بنسبة (62%) بينما يفضل المنتجات الفلسطينية بنسبة (38%).

محافظة نابلس:

من تحليل الاستبانات وجد أن (42%) من عينة البحث يشترون الألبان من مصانع محلية، وأن (17%) من العينة ذاتها يشترون الألبان المصنعة منزلياً، وأن (10%) من الفلسطينيين يشترون الألبان الإسرائيلية، والباقي يشترون من مصانع أجنبية بنسبة (31%).



ويقبل الناس على شراء المنتج الفلسطيني لعدة أسباب أهمها تشجيع الاقتصاد الوطني بنسبة (71%) وأسباب الجودة بنسبة (24%) والسعر المناسب بنسبة (5%).



يعتقد (72%) من المواطنين أن المنتجات الفلسطينية غير خاضعة لمواصفات الجودة العالمية و(28%) فقط هم من يظنون أنها تلتزم بالمعايير العالمية. وهذا ما اثر سلباً على الاقتصاد الوطني فإن الصورة الشائعة أن المنتجات الفلسطينية لا تخضع للمعايير المطلوبة عالمياً أدى إلى تشدد بعض المواطنين على رأيهم بأن الإسرائيلي أفضل حيث أثبتت بعض الإحصائيات أن هذا تابع لأسباب من الدعاية والعادة ولأن جودة المنتج الإسرائيلي وطعمه أفضل.

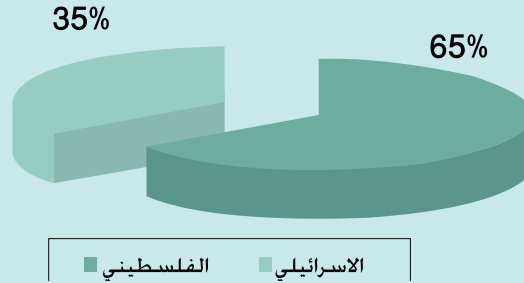
وبعد التجربة البشرية واستطلاع آراء المواطنين بعدها تبين أن عينة البحث فضلوا المنتج الفلسطيني بنسبة (65%) من الذين فضلوا المنتج رقم (2) وهو المنتج الفلسطيني مقابل (35%) هم الذين فضلوا المنتج (1) أي غير المحلي وهذا يعني أن معظم المواطنين فضلوا المنتج الفلسطيني بالطعم دون أن يعرفوا ذلك.



طلاب الباحث الصغير في نابلس خلال عرضهم للبحث أمام لجنة التحكيم



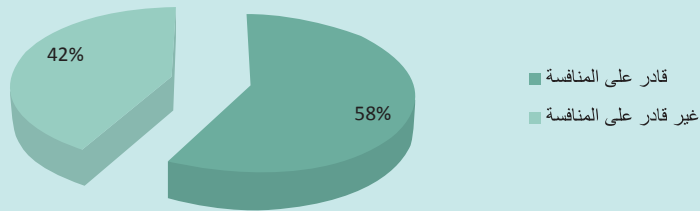
تفضيل المواطنين لمنتجات الألبان بناء على الطعم دون معرفة النوع - نابلس



محافظة جنين:

بالنسبة للمنافسة في السوق يعتقد (58%) من مواطني محافظة جنين أن المنتج الفلسطيني قادر على المنافسة فيما يعتقد (42%) من سكان المحافظة أن المنتج الفلسطيني غير قادر على المنافسة ذاتها.

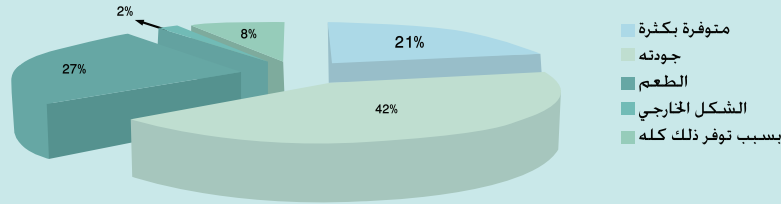
قدرة المنتج الفلسطيني برأي المواطنين في جنين



وقد تعددت الأسباب التي تقف وراء تفضيل المنتج الفلسطيني في محافظة جنين حيث يعتقد القسم الأكبر أن جودته تقف وراء سبب تفضيله حيث يعتقد ما نسبته (42%) من السكان في جنين أن جودة المنتج الفلسطيني هي السبب في تفضيله ويعتقد (21%) من السكان أن سبب تفضيله هو توفره بكثرة وسهولة الحصول عليه. ويعتقد

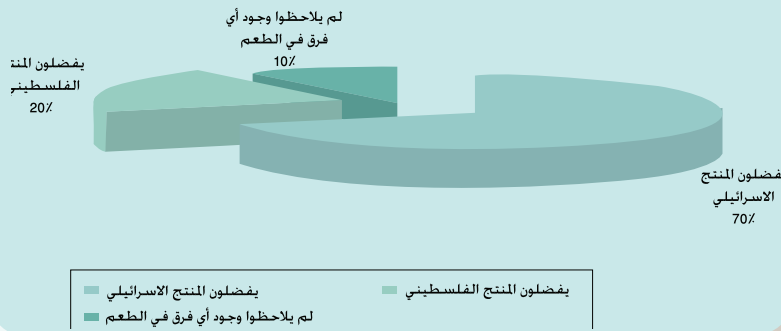
(27%) من السكان أن الطعم المميز للمنتج الفلسطيني هو السبب في تفضيله على غيره، فيما يعتقد (2%) من السكان فقط أن الشكل الخارجي للمنتج الفلسطيني هو السبب في تفضيله ويعتقد (8%) أن كل الأسباب السابقة هي السبب في تفضيله.

سبب تفضيل المنتج الفلسطيني في جنين



في تجربة التذوق أخذ المنتج الإسرائيلي نصيب الأسد فكانت نسبته (70%)، فيما لم تحتل نسبة التذوق لدى المنتج الفلسطيني سوى (20%)، فيما كانت نسبة (10%) من المتذوقين تميل للقول أن للعينتين من اللبن الطعم نفسه. والرسم التوضيحي التالي يدعم ما توصل إليه فريق البحث.

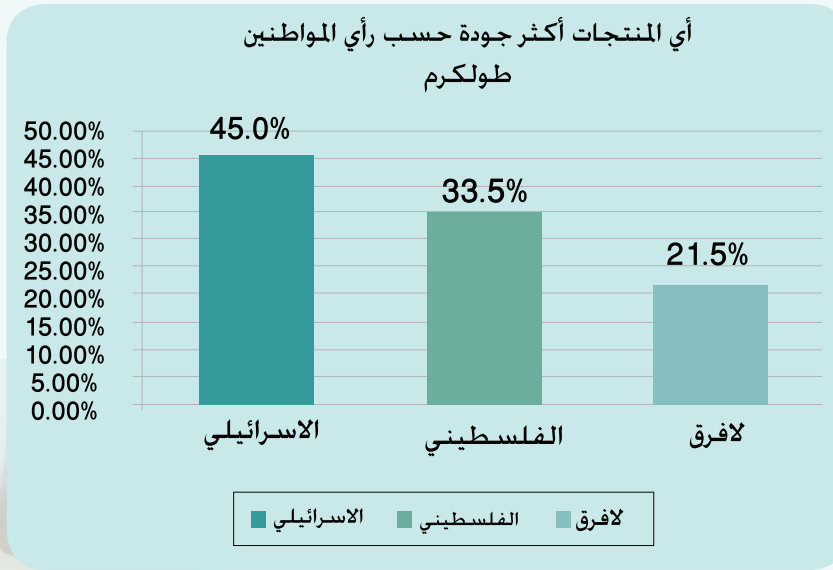
توزيع المواطنين في تجربة التذوق في محافظة جنين



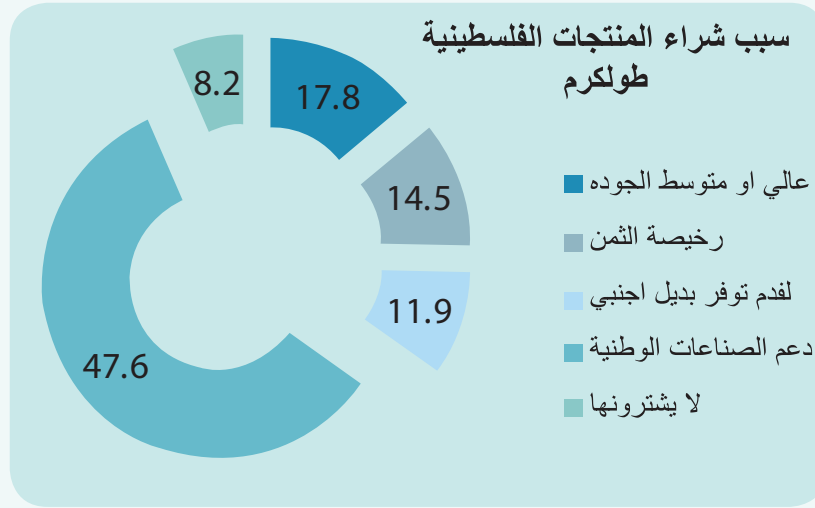
تبين من تجربة التذوق أن (70%) من المواطنين في محافظة جنين فضلوا المنتج الإسرائيلي على المحلي دون معرفتهم بذلك، بينما أفاد (20%) من المواطنين أن المنتج الفلسطيني أفضل من ناحية الطعم دون معرفتهم به، ولم يستطع (10%) من عينة البحث التمييز في الطعم بين المنتجين.

محافظة طولكرم:

يؤمن ما نسبته (45%) من سكان محافظة طولكرم أن المنتج الإسرائيلي أكثر جودة من المنتج الفلسطيني ويؤمن ما نسبته (33,5%). بجودة المنتج الفلسطيني ولم يلاحظ (21,5%) من المستطلعة آراءهم بأي فرق بين المنتجين.

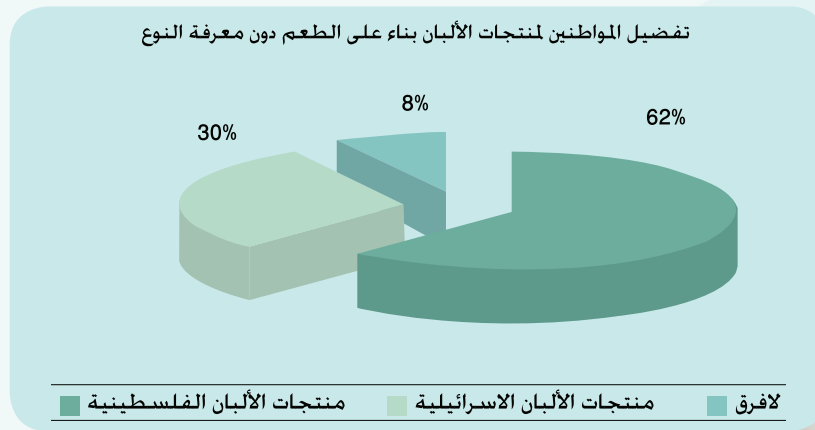


وعند دراسة أسباب شراء المواطنين للمنتجات الفلسطينية أجاب (17,8%) أنهم يشترونها لأنها عالية أو متوسطة الجودة وقام (14,5%) منهم بالإجابة على أنهم يشترونها لأنها رخيصة الثمن، (11,9%) ومن الناس لعدم توفر بديل أجنبي أفضل و(47,6%) أجابوا أنهم يقومون بشراء المنتجات الفلسطينية دعماً للصناعات الوطنية أما (8,2%) منهم أجابوا أنهم لا يشترونها، ومن هنا نلاحظ أن الذين يشترون الألبان الفلسطينية هدفهم دعم المنتجات الوطنية.

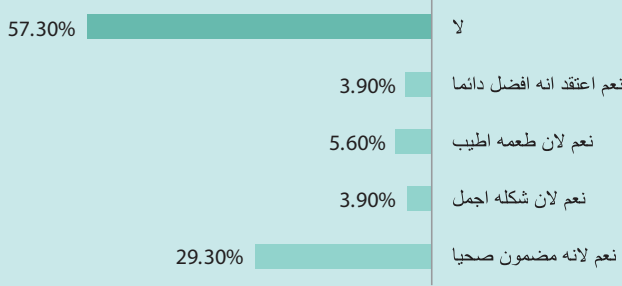


محافظة الخليل:

يعتقد ما نسبته (62%) من سكان محافظة الخليل أن المنتج الفلسطيني من حيث الطعم يتفوق على المنتج الإسرائيلي ويعتقد ما نسبته (30%) بعكس هذه الحقيقة ولم يلاحظ (8%) من المستطلعة آراءهم بالفرق.



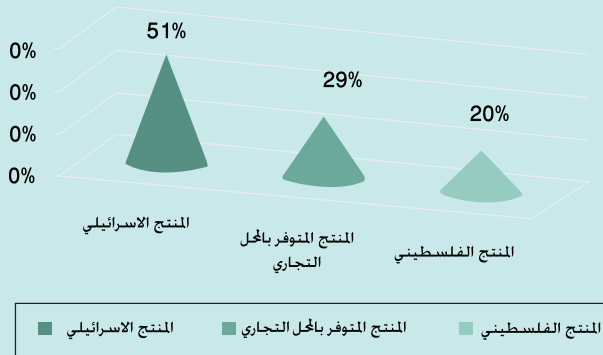
إذا أردت شراء منتج معين وتواجد في الدكان منتج فلسطيني وإسرائيلي من نفس النوع هل من الممكن أن تشتري الإسرائيلي لكونه إسرائيلياً فقط ؟



نلاحظ من النتائج السابقة التي تخص محافظة الخليل أن هناك وعياً بين المواطنين لضرورة دعم المنتج الوطني ولكن هذا الوعي غير كاف حيث أفاد ما يقارب (30%) من عينة البحث أنهم يشترون المنتج الإسرائيلي لكونه إسرائيلياً وذلك يفرض عليه أن يكون مضموناً أكثر من ناحية صحية.

محافظة غزة:

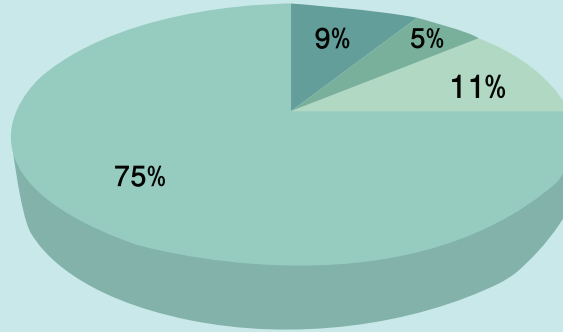
المنتج المفضل عند شراء منتجات الألبان



يفضل المواطن الغزوي عند شرائه لمنتجات الألبان المنتج الإسرائيلي بنسبة (51%) ولجأ إلى شراء وتفضيل المنتج الفلسطيني بنسبة أقل تصل إلى (20%) فقط ويلجأ بنسبة (29%) إلى شراء المنتج المتوفر في المحلات. وربما يعود هذا السبب في التفضيل إلى كون المنتج الفلسطيني باعتقادهم يسبب مشاكل صحية ويوضح الرسم بالأسفل هذه النسب.

المنتج الذي يسبب مضاعفات صحية من جراء تناول الالبان والحليب ومشتقاتها

■ المنتج الفلسطيني ■ المنتج الاسرائيلي ■ كلا المنتجات ■ م. يتسبب أي منتج بمضاعفات



توصيات عامة من البحثة:

تنوعت التوصيات لتشمل توصيات موجهة إلى أصحاب المصانع المصنعة لمنتجات الألبان وللمسؤولين في المؤسسات الحكومية وغير الحكومية وللمواطنين بشكل عام وقد تلخصت في الآتي:

1. تقديم الدعم الفني اللازم لمربي الأبقار والأغنام بهدف رفع الإنتاجية من الحليب وتخفيض تكلفة الإنتاج، حيث يعاني مربوا الأبقار في فلسطين من عدم الوعي الكامل، والنقص الحاد في الموارد الهامة لإنجاح هذا النشاط، لذلك يجب على كل مختص أن يأخذ دوره في محاولة الانطلاق بعملية التطوير لهذه الصناعة، ومن هنا لا بد للجمعيات الخاصة والمؤسسات المختصة أن توفر هذا الدعم للمزارعين سواء كان هذا الدعم فنياً أو مادياً.

2. العمل على تطوير المراعي الطبيعية، سواء من حيث زيادة رقعة الأرض المخصصة لهذا الغرض أو استخدام تقنيات أحدث في إدارة هذه المراعي، حيث تعاني بعض المناطق الفلسطينية من نقص حاد في مساحة رقعة الأرض المخصصة للرعي رغم توفر مساحات شاسعة من الأراضي التي يمكن استصلاحها لتكون صالحة لاستخدامها كمراعٍ إضافية، كما أنه لا بد من وجود خطة إدارية لتنظيم وتوزيع هذه المراعي على كافة المزارعين في كافة المناطق الفلسطينية.

3. يفترض أن تقوم المؤسسات المساندة برفع مستوى الخدمات التي تقدمها لهذه الصناعة. وينطبق ذلك بشكل خاص على المؤسسات المختصة بمراقبة النوعية والمواصفات الصحية، إذ أن أداء هذه المؤسسات ما زال متواضعاً، ويتميز بقدر ملموس من الازدواجية وضعف التنسيق، فعلى الصعيد الحكومي ينبغي إيجاد لجان رقابة ومتابعة وفحص دائمة لمراقبة ومتابعة المنتجات الفلسطينية ومدى جودتها والكشف عن المشاكل التصنيعية إن وجدت، وإيجاد حل لهذه المشاكل لنخرج بمنتج قادر على المنافسة ليس على مستوى المنتجات الإسرائيلية فقط بل على مستوى عالمي.

4. توفير الصناعات المكملة لصناعة الألبان ومن أهمها صناعة البلاستيك اللازمة للتعبئة والتغليف الخاص بهذه الصناعة، ففي أي صناعة تعد الصناعة المكملة من أهم الأركان التي تقوم عليها أي صناعة لأن توفر

الصناعات المكملة تحد من الاعتمادية والتحكم والاحتكار الأمر الذي تعاني منه الصناعة الفلسطينية بشكل عام حيث تعتمد في هذه الصناعات المكملة غالباً على الاستيراد.

5. تخفيض قيمة الرسوم الجمركية على المدخلات الأساسية لهذه الصناعة مثل الزبدة الحيوانية، والسماح باستيراد كميات الحليب اللازمة لهذه الصناعة، وتسهيل إجراءات الاستيراد وتوفير كافة الوسائل والسبل اللازمة لاستيراد هذه المواد الخام.

6. وجود هيئات تشجيع وإشراف على جميع المزارع الخاصة بالأبقار الحلوب من حيث النواحي البيئية المتعلقة بالرقابة على صحة الحيوان وجودة الأعلاف، والفحوصات الخاصة بالحليب، هذا بالإضافة إلى توفر الجهات المشرفة على مصانع الألبان، وذلك على غرار مجلس الألبان الإسرائيلي الذي يتولى مسؤولية تشجيع إنتاج الحليب من خلال المساعدة في تزويد المزارعين بالأبقار الحلوب ذات النوعية الممتازة ومتابعة الإشراف البيطري والفني على هذه الأبقار وعلى عمليات إنتاج الحليب، ومن ثم القيام بتجميع الحليب وتوزيعه على المصانع، الأمر الذي شجع إنتاج الحليب، أما في فلسطين فإن عدم وجود جهة مسؤولة تعمل على تشجيع إنتاج الحليب وتربية الأبقار يؤدي إلى عدم الاهتمام بهذا النشاط الحيوي الهام، وهذا بدوره يؤدي إلى نقص المادة الخام اللازمة للصناعة والاستهلاك، وعليه فإنه لا بد من إنشاء هيئة تتولى مسؤولية تجميع وفحص وتسويق الحليب من المزارعين بحيث تكون بمثابة حلقة وصل بين أفراد القطاع الزراعي والمصانع الخاصة بإنتاج الألبان.

7. إطلاق حملات توعية للمواطنين حتى ينظر المواطن نظرة إيجابية نحو المنتج الفلسطيني وأن لا يكون مجحفاً في حقه، وذلك لأن المنتج الفلسطيني يتمتع بمواصفات جيدة كما بين البحث وحسب مؤسسة المواصفات والمقاييس.

8. على المصانع الفلسطينية أن تدرك نقاط الضعف لديها من ناحية الطعم والتغليف لمنتجاتها، وتعمل على معالجتها، وفي نفس الوقت الحفاظ على مستوى الجودة التي وصلت إليها والعمل على رفع هذا المستوى وذلك لرسم صورة مشرقة لها في ذهن المواطن الفلسطيني تمنعه من الانجراف وراء المنتجات الأخرى وكذلك رسم صورة مشرقة لها بين الصناعات العربية والعالمية.

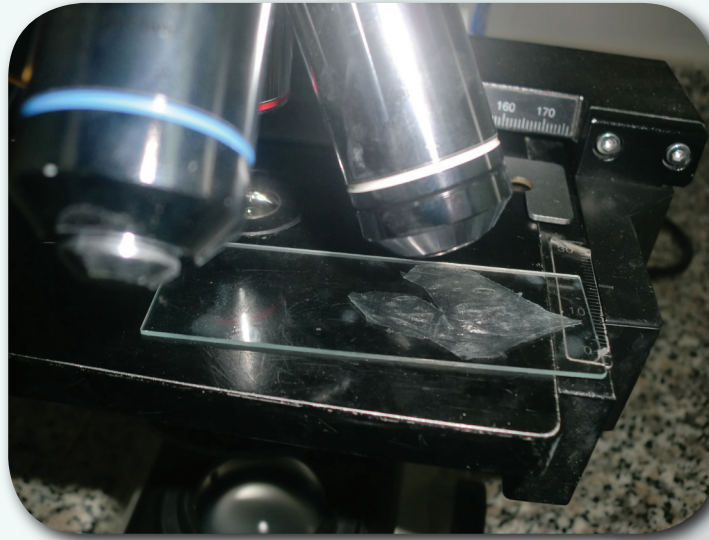
9. أن تعمل المصانع على تقوية الرسالة الإعلامية من خلال التركيز على وسائل الإعلام الفلسطينية، التي من الواجب عليها حث المواطن بشكل ممنهج وطويل الأمد لزيادة الإقبال على المنتج الفلسطيني، وتغيير الصورة النمطية السيئة العالقة في ذهن المواطن، حيث يلعب الإعلام في أي عملية اقتصادية دوراً تشجيعياً كبيراً، كما يلعب دوراً توعوياً ضرورياً في محو تلك الصورة العالقة في ذهن بعض المواطنين.



ماذا بعد؟

قد تكون هذه الأبحاث التي قام بها الطلائع بمثابة توضيح لبعض الناس لواقع المنتج الفلسطيني والميزات التي يتمتع بها والمشاكل والمعوقات التي يعاني منها هذا المنتج، واضعين بين يدي المطلعين كافة الأسباب والتحليلات التي برأيهم قد تكون السبب في تفضيل بعض المنتجات على بعضها الآخر، وقد تكون هذه الدراسة بمثابة تنبيه لبعض المنتجين والمسؤولين إلى ضرورة الاهتمام بالمنتج الفلسطيني ودعمه على كافة الأصعدة، آخذين بذلك التوصيات التي خرج بها الطلائع للمسؤولين والمصنعين والمواطنين لنخرج بمنتج قادر على منافسة المنتجات الأخرى.

لعل أهم توصية للمرحلة القادمة ما بعد بحثنا هذا، هو فتح الباب والآفاق أمام باحثين مهنيين في الجامعات الفلسطينية ومراكز الأبحاث لإجراء أبحاث تخصصية تكشف النقاب عن نقاط الضعف في كل منتج محلي على وجه الخصوص، وتوجيه النتائج للجهات المعنية لمعالجة الخلل وتداركه.



المراجع:

- 1- موقع الإذاعة والتلفزيون البريطاني.
http://news.bbc.co.uk/hi/arabic/world__news/newsid__4604000/4604433.stm
- 2- مركز تطوير القطاع الخاص.
<http://www.cpsd.ps/ar/activities/Tamk-Research-summary9.html>
- 3- ورقة عمل حول / صناعة منتجات الألبان في فلسطين (الواقع والأفاق) إعداد / محمد إبراهيم الراعي، السلطة الوطنية الفلسطينية ، وزارة الاقتصاد الوطني ، الإدارة العامة للدراسات والتخطيط مارس ٢٠٠٤ .
- 4- مؤسسة المواصفات و المقاييس الفلسطينية.
<http://www.psi.gov.ps>
- 5- وزارة الاقتصاد الوطني الفلسطيني
<http://www.met.gov.ps/MneModules/studies/fro.pdf>
- 6- موقع الأصالة مكتبة الكتب
<http://www.elasaala.net/books/lesson-111-1.html>
- 7- موقع فيديو معنى جودة الحياة
<http://www.feedo.net/Nutrition/NutritionForHealthyPeople/Milk.htm#2>
- 8- نقابة المهن الزراعية
<http://www.alexagri.com/forum/showthread.php?t=2607&page=2>
- 9- موقع كنانة أون لاين بوابات التنمية المجتمعية.
<http://www.kenanaonline.com/page/8625>
- 10- جريدة الشرق الأوسط
<http://www.aawsat.com/details.asp?section=15&article=339524&issueno=9886>



- 11- د. محسن سليمان عيسى، مجلة جامعة تشرين للدراسات والبحوث العلمية، العدد 2، كانون أول 1985، ص74.
- 12- دائرة الإحصاء المركزية الفلسطينية، سلسلة التصنيفات القياسية رقم (1) التصنيف السلعي الموحد للضفة الغربية وقطاع غزة.
- 13- الصناعة الدولية لجميع الأنشطة الاقتصادية، يناير 1996.

مراجع أخرى:

1. C.B. O'Connor. Rural Dairy Technology.
2. COMPENDIUM OF FOOD ADDITIVE SPECIFICATIONS
3. Charles O'Connor. TRADITIONAL CHEESEMAKING MANUAL



ملحق:

الاستبانات

نموذج من الاستبانات التي وزعت - مجموعة القدس:

تقوم مجموعة من الباحثين الصغار بإجراء بحث تحت عنوان المنتجات الغذائية المحلية في قطاع الألبان والأجبان والحليب، مدى جودتها مقارنة مع المنتجات المنافسة في الأسواق. ضمن مشروع الباحث الصغير بإشراف مؤسسة النيزك للتعليم المساند والإبداع العلمي وبدعم من اليونيسيف.

لذا نرجو منكم القيام بتعبئة هذه الإستبانة بكل صدق وموضوعية مع العلم بأن هذه الإستبانة أُعدت من قبل الطلاب المشاركين أنفسهم ويهدف لجمع المعلومات لغرض البحث العلمي فقط ، نشكر لكم تعاونكم.

الجنس :

أ. ذكر
ب. أنثى

العمر:

أ. أقل من 18
ب. 18-25
ج. 26-40
د. أكثر من 40

منطقة السكن:

أ. قرية
ب. مدينة
ج. مخيم

معدل الدخل الشهري للعائلة :

أ. أقل من 1500 شيكل
ب. من 1500 - 2500 شيكل
ج. من 2500 - 3500 شيكل
د. أكثر من 3500 شيكل

من يقرر نوع المنتج عند الشراء للعائلة ؟

أ. الأب
ب. الأم
ج. الأب والأم
د. الأولاد



بشكل عام، ماذا تفضل عند شرائك منتجات الألبان والحليب ومشتقاته ؟

أ. منتج إسرائيلي ب. منتج فلسطيني ج. لا يهم، المتوفر في المحل

هل حاولت في يوم من الأيام أن تتجنب شراء منتجات الألبان والحليب ومشتقاته الإسرائيلية ؟

أ. نعم . ب. لا .

هل نجحت في تجنبها ؟

أ. نعم . ب. لا .

إذا كانت إجابتك لا، لماذا لم تنجح ؟

أ. لا يوجد بديل فلسطيني عنها ب. يوجد بديل لكنه ليس جيد ج. لا يوجد سبب لتجنبها

هل سبق أن تناولت منتج معين من منتجات الحليب والألبان وتعرضت لمضاعفات صحية من جرّاء تناوله ؟

أ. نعم ب. لا

إذا كان الجواب (نعم)، فهل هذا المنتج ؟

أ. منتج فلسطيني ب. منتج إسرائيلي ج. كلا المنتجين

إذا لم يتوفر المنتج الغذائي الذي تشتريه عادة في المحل التجاري في منطقة سكنك ؟

أ. أشتري المتوفر في المحل التجاري ب. أبحث عنه في محل تجاري آخر حتى لو كان بعيد

إذا اردت شراء منتج معين وتواجد في الدكان منتج فلسطيني ومنتج إسرائيلي من نفس النوع، هل من الممكن

ان تشتري المنتج الإسرائيلي لكونه إسرائيلياً فقط ؟

أ. نعم ب. لا

إذا كان الجواب (نعم)، لماذا ؟

أ. لأنه مضمون صحياً أكثر ب. لأن شكله أجمل ج- لان طعمه أطيب

د- اعتقد أنه أفضل دائماً

حدد مدى أهمية ما يلي حينما تقرر شراء منتج غذائي معين من منتجات الحليب ومشتقاتها ؟

المعاير	مهم جداً	مهم	متوسط	غير مهم
الشكل الخارجي (اللون، شكل العبوة... الخ)				
السعر				
الطعم				
سمعة المنتج، اسم الشركة المنتجة				

ما نوع المنتج الذي تشتريه عادةً وتفضله (الرجاء وضع إشارة √) :

نوع المنتج	نوع المنتج	نوع المنتج	نوع المنتج
		حليب	1
		لبن	2
		لبنة	3
		لبن أب أو شوكو	4
		الأجبان	5

14. برأيك، ما مدى جودة المنتجات الغذائية الفلسطينية في قطاع الحليب ومشتقاته ؟

د. سيئة

ج. مقبولة

ب. جيدة

أ. ممتازة

