

استهلاك أهم أنواع الخبز في ريف محافظة بني سويف وبعض العوامل المؤثرة عليه

حسين محمد أحمد البري و علية علي الجندي
معهد بحوث تكنولوجيا الأغذية - مركز البحوث الزراعية - الجيزة - مصر

مقدمة:

لاشك أن رغيف الخبز يأتي في مقدمة المكونات الغذائية علي مائدة الأسرة المصرية بصفة عامة وعلي مائدة الأسرة الفقيرة بصفة خاصة، فلا تخلو مائدة مصرية من تواجد الخبز عليها لذلك يطلق عليه المصريون مسمى (العيش) وهي كلمة مشتقة من المعيشة أو الحياة، ويتميز الخبز المصري باحتوائه علي مواد نشوية وبروتينية ومعدينية هامة يحتاجها المواطن يوميا، حيث أنه يمد المستهلك بنحو ٧٠% من احتياجاته الغذائية النشوية والبروتينية ونحو ٥٢% من السرعات الحرارية بالإضافة إلي المواد المعدنية كالحديد والزنك. وينتج الخبز من دقيق أنواع مختلفة من الحبوب مثل حبوب القمح والذرة الشامية والشعير والذرة الرفيعة وذلك حسب عادات سكان كل منطقة إلا أن الغالبية العظمي منه تصنع من دقيق القمح. وقد وصل متوسط استهلاك المواطن المصري من القمح في صورة المختلفة حوالي ١٨٤ كجم/ سنة وذلك كمتوسط للفترة خلال ١٩٩٨/٢٠٠٨. وواقع الأمر أنه متوسط مرتفع جدا مقارنة بمتوسط استهلاك الفرد علي المستوى العالمي والذي يتراوح بين ٨٠-٩٠ كجم، ويبين تقرير أعده مركز المعلومات ودعم اتخاذ القرار بمجلس الوزراء أن حوالي ٩٠% من الأسر المصرية يستهلكون الخبز المدعم في غذائهم بشكل يومي. كما أوضح أن عدد الأسر التي تستهلك الخبز البلدي المدعم في الوجه البحري بلغ ٩٣% مقارنة بالمحافظات الحضرية ٨٧% ومحافظات الوجه القبلي ٨٧% أيضا، وأن نحو ٦٨% من الأسر الريفية تستهلك الخبز البلدي المنتج في المنزل، وبينت دراسة أخرى^١ أن متوسط استهلاك الفرد في الحضر بلغ ٤.٣ رغيف يوميا مقابل ٣.٦ رغيف يوميا للفرد في الريف، كما بلغ متوسط استهلاك الفرد من الخبز المدعم في حضر محافظات الوجه البحري نحو ٣.٩ رغيف يوميا وفي ريفها ٣.٤ رغيف يوميا مقابل ٤.٢ رغيف يوميا لحضر محافظات الوجه القبلي وريفها ٤ رغيف يوميا. وأن نحو ٦٢% من كمية القمح المستخدم في إنتاج رغيف الخبز المدعم سنة ٢٠٠٨/٢٠٠٩ يتم استيراده من الخارج مقابل ٣٨% من القمح والذرة الشامي يتم إنتاجها محليا. وفي نظرة سريعة علي تطور دعم الخبز البيتي وجد انه في عام ٢٠٠٧/٢٠٠٨ بلغ نحو ١٣.٨ مليار جنية تراجع بعد ذلك ليصل إلي حوالي ١٠.٨ مليار جنية في موازنة ٢٠١١/٢٠١٢ وهو ما انعكس علي نسبته من إجمالي الدعم حيث انخفض إلي ٨.٢ % في موازنة ٢٠١١/٢٠١٢.

مشكلة الدراسة:

ظل الريف المصري لفترة طويلة من الزمن يعتمد علي نفسه في توفير احتياجاته من خبز المائدة (خبز بيتي-بتاو،...) فكان يقوم بصنع الصوامع الطينية فوق أسطح المنازل لتخزين حبوب الذرة والقمح فيها لاستخدامها في توفير احتياجاته من العيش طوال العام. وكان العرف السائد أن شراء الخبز من الفرن أمر منبوذ، ولا يقبل عليه إلا القليل من الناس خاصة الفقراء، ثم ما لبث الأمر أن بداء في التغير منذ فترة ليست بالبعيدة وبداء الريف يتراجع عن توفير العيش بالمنزل ويعتمد شيئا فشيئا علي خبز الأفران. بل وصل الأمر إلي اعتماد الكثير من العزب والكفور والنجوع وهي أصغر وحدات الريف أيضا عليه، ساعدهم في ذلك منح الحكومة كثير من التراخيص للأفران المدعمة بها. الأمر الذي أدى إلي زيادة العبء علي الدولة في توفير الدقيق اللازم لهذه الأفران مما كان له أثره

- 1- الخبز المدعم في مصر حقائق وأرقام . تقرير شهري . مركز المعلومات ودعم اتخاذ القرار . مجلس الوزراء. السنة الرابعة. العدد ٤٢ . يونيو ٢٠١٠.
- 2- منظومة الدعم في مصر حقائق وأراء . تقرير شهري . مركزي المعلومات ودعم اتخاذ القرار. مجلس الوزراء . السنة السادسة . العدد (١٣) مارس ٢٠١٢.
- 3- بيان موازنة ٢٠١١/٢٠١٢. وزارة المالية

السلبى علي توفير الدقيق للأفران في المدن وعلى التغير فى النمط المعيشى والاستهلاكى للريف واعتماده عليه بصورة أساسية واختفاء صور أخرى لتوفير الخبز كان يعتمد عليها الريف وهى إعدادة بالمنزل.

هدف الدراسة:

تهدف الدراسة إلى التعرف على سلوك المستهلك فى استهلاك أهم أنواع الخبز فى ريف محافظة بنى سويف والأسباب التى أدت إلى تحول الأسر من الاعتماد بصورة كبيرة على عيش البتاو (المنتج من الذرة الشامى والذرة الرفيعة) إلى استهلاك الخبز البيتى الذى ينتج فى المنزل من دقيق القمح وخبز الأفران المنتج من دقيق القمح المدعم. وكذلك التعرف على حجم الفاقد من الخبز المستخدم على مائدة الأسرة الريفية. كما تعهد الدراسة الى التعرف على أهم العوامل الاجتماعية والاقتصادية المؤثرة على سلوك المستهلك. وكذلك تحديد العوامل التى من شأنها المساعدة فى تشجيع الأسر الريفية على إعداد خبز المائدة فى المنزل مرة أخرى خاصة البتاو المنتج من دقيق الذرة الشامى. كذلك اقتراح حلول لمشكلة الحصول على الخبز المدعم لبعض فئات ريف محافظة بنى سويف.

الطريقة البحثية ومصادر البيانات:

اعتمدت الدراسة على الأسلوب التحليلى الوصفى والكمى. كما اعتمدت بصفة أساسية على البيانات المنشورة وغير المنشورة من سجلات الجهاز المركزى للتعبئة العامة والإحصاء، ومركز المعلومات ودعم اتخاذ القرار بمجلس الوزراء. أما النوع الثانى من البيانات التى اعتمدت عليه الدراسة بشكل كبير وبصفة أساسية هى البيانات التى تم الحصول عليها عن طريق الاستبيان الميدانى الذى تم بالمقابلة الشخصية للباحث مع أسر عينة الدراسة المختارة من ريف محافظة بنى سويف.

أسلوب اختيار العينة:

تم تصميم استمارة الاستبيان تتضمن البيانات المتعلقة بموضوع البحث وتم التأكد من إمكانية تحقيق الاستمارة لهدف الدراسة وذلك عن طريق إجراء الاختبار المبدئى عليها. وقد تم اختيار العينة بالطريقة العشوائية البسيطة شملت ٤ مراكز من مراكز محافظة بنى سويف السبعة وهى مراكز الواسطى وناصر وبنى سويف وببا وتم اختيار قرىتين من كل مركز من المراكز المختارة، تمثلت فى قرىتي الميمون وأبوصير الملق فى مركز الواسطى بواقع ٣٠ استمارة من كل قرية، وقرىتي بهيشين ودلاص بمركز ناصر بواقع ٣٠ استمارة من كل قرية، وقرىتي شريف باشا وبلغيا بمركز بنى سويف بواقع ٣٠ استمارة من كل قرية، وقرىتي صفط راشين وطنسا بنى مالو بمركز ببا بواقع ٣٠ استمارة من كل قرية. وبلغ عدد الأسر التى تم مقابلتها ٢٤٠ أسرة خلال شهري يوليو وأغسطس ٢٠١١.

النتائج البحثية:

أولاً: الإستهلاك:

أولاً: استهلاك خبز المائدة فى عينة الدراسة: باستقراء بيانات الجدول رقم (١) والذي يبين الإستهلاك الكلى والفئات المستهلكة للأنواع المختلفة من خبز المائدة فى ريف محافظة بنى سويف. تبين أن خبز الفرن المنتج من الدقيق المدعم يأتي فى المرتبة الأولى من حيث نسبة الأسر التى تستهلكه حيث بلغت نسبتها حوالي ٩٠.٨ %، بينما يأتي الخبز البيتى المنتج فى المنزل من دقيق القمح ثانياً حيث بلغت نسبة الأسر التى تستهلكه نحو ٨٦.٨ % من عينة الدراسة، بينما بلغت نسبة الأسر التى تستهلك البتاو المنتج فى المنزل من دقيق الذرة الشامى حوالي ٥١.٢ %. كما يبين نفس الجدول أنه بالنسبة لاستهلاك خبز الفرن تأتي فئة من يستهلكون ٦ : ١٠ رغيف فى الترتيب الأول بنسبة ٤٦.٣ % يليها الفئة التى تستهلك أكثر من ١٠ أرغفة فى اليوم بنسبة ٤٠.٤ %، بينما الأسر التى تستهلك فئة من ١ : ٥ رغيف تمثل ٤ % فقط. أما بالنسبة للخبز البيتى تأتي فئة من يستهلكون من ٣ : ٥ رغيف يوميا فى الترتيب.

جدول رقم (١): يبين الأهمية النسبية للاستهلاك الكلي والفئات المستهلكة لأنواع المختلفة من خبز المائدة في عينة الدراسة.

% الفئات المستهلكة			% الإستهلاك الكلي	
أكثر من ٥ أرغفة يوميا	من ٣ : ٥ أرغفة يوميا	من ١ : ٢ رغيف يوميا		
٤٠.٥	٤٦.٣	٤.٠	٩٠.٨	بلدي منتج بالفرن من دقيق المدعم
أكثر من ٨ أرغفة يوميا	من ٤ : ٨ أرغفة يوميا	من ١ : ٣ رغيف يوميا	٨٦.٨	بيتي منتج بالمنزل من دقيق القمح
٢٦.٨	٣١.٢	٢٨.٨	٥١.٢	بتاو منتج بالمنزل من دقيق الذرة الشامي
أكثر من ١٠ أرغفة يوميا	من ٦ : ١٠ أرغفة يوميا	من ١ : ٥ رغيف يوميا	٣٤.٨	
٤.٤	١٢.٠			

المصدر: جمعت وحسبت من بيانات استمارة الاستبيان لعينة الدراسة.

الأول بنسبة بلغت حوالي ٣١.٢ %، تليها فئة من يستهلكون من ١ : ٢ رغيف يوميا بنسبة ٢٨.٨ %، ثم في الترتيب الأخير فئة من يستهلكون أكثر من ٥ أرغفة يوميا بنسبة ٢٦.٨ % . كما أوضح نفس الجدول السابق أنه بالنسبة لاستهلاك الخبز البيتي الذي ينتج من دقيق القمح تأتي فئة من يستهلكون من ٣ : ٥ أرغفة في المرتبة الأولى بنسبة ٣١.٢ % بينما تأتي فئة من يستهلكون من ١ : ٢ رغيف يوميا في المرتبة الثانية، وفي الترتيب الأخير تأتي فئة من يستهلكون أكثر من ٥ أرغفة يوما بنسبة ٢٦.٨ % . في حين تبين من نفس الجدول بالنسبة لخبز البتاو المنتج من دقيق الذرة الشامي وهو الأقل استهلاكاً مقارنة بالباقيين الآخرين أن فئة من يستهلكون من ١ : ٢ رغيف يوميا تأتي في الترتيب الأول بنسبة ٣٤.٨ % يليها فئة من يستهلكون من ٤ : ٨ يوميا بنسبة ١٢ %، بينما فئة من يستهلكون أكثر من ٨ أرغفة يوميا تمثل نحو ٤.٤ % فقط.

ثانياً: التغير في سلوك استهلاك خبز المائدة في عينة الدراسة: يتضح من بيانات الجدول رقم (٢) إلي وجود اتجاه متزايد نحو استهلاك كميات أكبر من خبز الفرن المدعم وكذلك الخبز البيتي المنتج في المنزل من دقيق القمح، في الوقت الذي تنخفض فيه نسبة من يستهلكون خبز البتاو المنتج في المنزل من دقيق الذرة الشامي. حيث بلغت نسبة الأسر التي كانت تستهلك الخبز البيتي المنتج في المنزل من دقيق القمح بكميات أقل من الآن حوالي ٥٩ % ، بينما التي كانت تستهلكه بنفس النسبة بلغت نحو ١٧.٦ %، في حين الأسر التي كانت تستهلكه بنسبة أكبر تقدر بحوالي ٩.٤ %، والأسر التي كانت لاتستهلكه بلغت ١٤ % وذلك خلال عام ٢٠٠٦ .

وبالنسبة للبتاو تبين أن نسبة ٦٢.٥ % كانت تستهلكه بنسبة أكبر من الآن ، ٥.٧ % كانت تستهلكه بنسبة أقل من الآن ، بينما التي ظلت علي نفس نسبة الاستهلاك بلغت ٩ % . والأسر التي كانت لاتستهلكه قدرت بنحو ٢٢.٨ % .

فيما تبين بيانات نفس الجدول السابق ان نسبة من كان يستهلك كميات أقل من خبز الفرن بلغت ٤٦.٥ % ونسبة من يستهلك كميات أكبر قدرت بنحو ١٢.٧ % ، و ١٢.٧ % يستهلكون نفس النسبة في حين بلغ من كانوا لا يستخدمون خبز الفرن نحو ٢٨.١ % في عينة الدراسة.

جدول رقم (٢): يبين الأهمية النسبية لسلوك استهلاك الأسرة الريفية من الأنواع المختلفة من خبز المائدة خلال الفترة السابقة في عينة الدراسة خلال الفترة السابقة.

نوع الخبز	يستهلك أكثر %	يستهلك أقل %	نفس الاستهلاك %	لا يستهلك %
-----------	---------------	--------------	-----------------	-------------

١٤	١٧.٦	٥٩	٩.٤	بيتي منتج بالمنزل من دقيق القمح
٢٢.٨	٩	٥.٧	٦٢.٥	بتاو منتج بالمنزل من دقيق الذرة الشامي
٢٨.١	١٢.٧	٤٦.٥	١٢.٧	بلدي منتج بالفرن من دقيق المدعم

المصدر: جمعت وحسبت من بيانات استمارة الاستبيان لعينة الدراسة.

ثانيا: بعض العوامل الاقتصادية والاجتماعية التي تؤثر علي استهلاك الأسرة للخبز في عينة الدراسة:

أولاً: الحالة التعليمية:

أولاً: الخبز البيت بالمنتج في المنزل من دقيق القمح: من بيانات الجدول رقم (٣) تبين أن فئة المؤهلات العليا قد تميزت باستهلاك من ٣ : ٥ رغيف في اليوم بنسبة ٥٤.٢%، بينما فئة حملة المؤهلات المتوسطة وفئة من يقرأ ويكتب تميزت باستهلاك من ١ : ٢ رغيف يوميا بنسبة ٢٩%، ٣٤.٦% علي الترتيب، وفئة بدون مؤهل تميزت باستهلاك من ٣ : ٥ رغيف وأكثر من ٥ أرغفة يوميا بنسبة وصلت حوالي ٢٩% لكلا الفئتين. وبلغت قيمة كآ حوالي ١٠.٧ ولم يثبت معنوية النموذج إحصائيا.

ثانيا: الخبز البلدي المنتج في الفرن من دقيق القمح المدعم: كما توضح بيانات نفس الجدول السابق أن ٥٠% من فئة حملة المؤهلات العليا تستهلك أكثر من ١٠ أرغفة يوميا. وفئة حملة المؤهلات المتوسطة تستهلك من ٦ : ١٠ أرغفة يوميا بنسبة ٥٧.٨%، في حين يستهلك نحو ٤٢.١% من الأميين من ٦ : ١٠ رغيف يوميا. وبلغت قيمة كآ نحو ٢٣.٢ وقد ثبت معنوية النموذج إحصائي.

ثالثا: خبز البيت المنتج في المنزل من دقيق الذرة الشامي (البتاو): من استقراء بيانات الجدول رقم (٣) تبين أن نسبة كبيرة من حملة المؤهلات العليا والمتوسطة لا يستهلكون خبز البتاو حيث تبين أن نسبة ٦٦.٧%، ٧١.١%، ٥١.٩%، ٣٤.٦% من الفئات التعليمية الأربع علي الترتيب لا يستهلكون البتاو حاليا. في حين تركز من يستهلكونه حاليا في فئة الأميين التي تستهلك من ١ : ٣ رغيف يوميا بنسبة بلغت نحو ٤٠.٢% يليها فئة من يقرأ ويكتب بنسبة بلغت ٣٤.٦% ثم فئة حملة المؤهلات المتوسطة بنسبة بلغت ٢٦.٣% ثم حملة المؤهلات العليا بنسبة بلغت ٢٥% من نفس الفئة الاستهلاكية، وقدرت قيمة كآ بحوالي ٢٥.١ و ثبت معنوية النموذج إحصائيا.

جدول رقم (٣): يبين الأهمية النسبية لتأثير الحالة التعليمية علي استهلاك خبز المائدة في عينة الدراسة.

البيان	الفئة المستهلكة	عالي	متوسط	يقرأ ويكتب	أمي	كآ
خبز بيت منتج بالمنزل من دقيق القمح	لا يستهلك	٣.٨	١٨.٤	١٢.٣	١٤.٠	١٠.٧
	من ١ : ٢ رغيف	١٢.٦	٢٩	٣٤.٦	٢٨.٠	
	من ٣ : ٥ رغيف	٥٤.٢	٢٦.٣	٢٩.٦	٢٩.٠	
	أكثر من ٥	٢٩.٤	٢٦.٣	٢٣.٥	٢٩.٠	
بلدي منتج بالفرن من دقيق القمح	لا يستهلك	٠	٢.٨	٣.٧	١٨.٧	**٢٧.٣
	من ١ : ٥ رغيف	١٢.٥	٢.٦	٢.٥	٣.٧	
	من ٦ : ١٠ رغيف	٣٧.٥	٥٧.٨	٤٩.٤	٤٢.١	
	أكثر من ١٠	٥٠.٠	٣٦.٨	٤٤.٤	٣٥.٥	
بتاو منتج بالمنزل من الذرة الشامي	لا يستهلك	٦٦.٧	٧١.١	٥١.٩	٣٤.٦	**٢٥.١
	من ١ : ٣ رغيف	٢٥.٠	٢٦.٣	٣٤.٦	٤٠.٢	
	من ٤ : ٨ رغيف	٨.٣	٢.٦	١٢.٣	١٥.٩	
	أكثر من ٨	٠	٠	١.٢	٩.٣	

المصدر: جمعت وحسبت من بيانات استمارة الاستبيان لعينة الدراسة.

** معنوية النموذج إحصائيا عند ٠.٠١. * معنوية النموذج إحصائيا عند ٠.٠٥.

ثانيا: حجم الأسرة:

أولاً: خبز البيت المنتج في المنزل من دقيق القمح: تشير بيانات الجدول رقم (٤) إلي تميز فئة الأسرة أقل من ٤ أفراد بأن ٣٩% منها يستهلكون من ١ : ٢ رغيف يوميا. بينما الأسر التي تتكون من ٤ : ٧ أفراد نسبة ٣١.٢% منهم يستهلكون من ٣ : ٥ رغيف يوميا. في حين يستهلك نحو ٤٤.٦% من الأسر المكونة من أكثر من ٧ أفراد أكثر من ٥ رغيف يوميا. وبلغت قيمة كآ حوالي ٢٨.١ وقد ثبت معنوية النموذج إحصائيا.

ثانياً: الخبز البلدي المنتج في الفرن من دقيق القمح المدعم: تشير بيانات أن ٦٩.٢% من الأسر التي تتكون من أكثر من ٧ أفراد تستهلك أكثر من ١٠ أرغفة يوميا، وتميزت الأسر المكونة من أقل من ٤ أفراد بأنها تستهلك من ٦ : ١٠ أرغفة يوميا. في حين تميزت الأسر المكونة من ٤ : ٧ أفراد بأن ٥٥.٦% منها تستهلك من ٦ : ١٠ أرغفة يوميا. وبلغت قيمة كلاً حوالي ٤٦.٧ و ثبت معنوية النموذج إحصائياً.

ثالثاً: الخبز البيت بالمنتج في المنزل من دقيق الذرة الشامي (البتاو): أوضح الجدول رقم (٤) أن فيما توضح بيانات نفس الجدول أيضا أن فئة الأسر المكونة من أقل من ٤ أفراد، والأسر المكونة من ٤ : ٧ أفراد قد تميزت باستهلاكها من ١ : ٣ رغيف يوميا بنسبة بلغت ٣٤.١%، ٣٨.٩% علي الترتيب. بينما تميزت الأسر المكونة من أكثر من ٧ أفراد أن ٣٠.٨% منها يستهلكون من ٤ : ٨ رغيف يوميا. وبلغت قيمة كلاً نحو ٣٣.٥ وقد ثبت معنوية النموذج إحصائياً.

ثالثاً: الدخل:

أولاً: الخبز البيتي المنتج في المنزل من دقيق القمح:

يوضح الجدول رقم (٥) أن الأسر التي دخلها أقل من ٥٠٠ جنية /شهر تميزت بأن ٥٢.٤% منها يستهلكون من ١ : ٢ رغيف يوميا بينما الأسر التي دخلها من ٥٠٠ إلى ١٠٠٠ جنية /شهر تميزت بأن ٣٥.٢% منها يستهلكون من ٣ : ٥ رغيف يوميا. في حين تميزت فئة من دخلهم أكثر من ١٠٠٠ جنية/شهر أن ٥٣% منهم يستهلكون أكثر من ٥ أرغفة يوميا. وقدرت قيمة كلاً بحوالي ٣٥.١ وقد ثبت معنوية النموذج إحصائياً.

جدول رقم (٤): يبين الأهمية النسبية لتأثير حجم الأسرة علي استهلاك خبز المائدة في عينة الدراسة.

البيان	الفئة المستهلكة	أقل من ٤ أفراد	من ٤ : ٧ أفراد	أكثر من ٧ أفراد	كاً
بيتي منتج بالمنزل من دقيق القمح	لايستهلك	٢٤.٤	١٢.٥	٧.٧	**٢٨.١
	من ١ : ٢ رغيف	٣٩.٠	٢٩.٩	٢٠.٠	
	من ٣ : ٥ رغيف أكثر من ٥	٣٦.٦	٣١.٢	٢٧.٧	
بيتي منتج بالفرن من دقيق القمح:	لايستهلك	٩.٨	٨.٣	١٢.٣	**٤٦.٧
	من ١ : ٥ رغيف	١٢.٢	٢.٨	١.٦	
	من ٦ : ١٠ رغيف أكثر من ١٠	٦١.٠	٥٥.٦	١٦.٩	
بتاو منتج بالمنزل من الذرة الشامي:	لايستهلك	٦١.٠	٥٠.٧	٣٦.٩	**٣٣.٥
	من ١ : ٣ رغيف	٣٤.١	٣٨.٩	٢٦.١	
	من ٤ : ٨ رغيف أكثر من ٨	٤.٩	٥.٦	٣٠.٨	
		٠	٤.٨	٦.٢	

المصدر: جمعت وحسبت من بيانات استمارة الاستبيان لعينة الدراسة.
** معنوية النموذج إحصائياً عند ٠.٠١ * معنوية النموذج إحصائياً عند ٠.٠٥.

جدول رقم (٥): يبين الأهمية النسبية لتأثير مستوي الدخل علي استهلاك خبز المائدة في عينة الدراسة.

البيان	الفئة المستهلكة	أقل من ٥٠٠ جنية/شهر	من ٥٠٠ : ١٠٠٠ جنية/شهر	أكثر من ١٠٠٠ جنية/شهر	كاً
بيتي منتج بالمنزل من دقيق القمح	لايستهلك	١٤.٣	١٣.٨	١٠.٢	**٣٥.١
	من ١ : ٢ رغيف	٥٢.٤	٢٨.٩	٨.٢	
	من ٣ : ٥ رغيف	١٩.٠	٣٥.٢	٢٨.٦	

	٥٣	٢٢.١	١٤.٣	أكثر من ٥	
	١٤.٣	١٠.٧	٠	لايستهلك	بلدي منتج بالفرن
**٢٧.٠	٤.١	٣.٢	٧.١	من ١: ٥ رغيف	من دقيق القمح المدعم
	١٨.٤	٥٠.٣	٦٤.٣	من ٦: ١٠ رغيف	
	٦٣.٢	٣٥.٨	٢٨.٦	أكثر من ١٠	
١٧.١	٣٨.٨	٤٥.٣	٧٣.٨	لايستهلك	بتاو منتج بالمنزل
	٣٦.٧	٣٦.٥	٢٦.٢	من ١: ٣ رغيف	من الذرة الشامي:
	١٨.٤	١٣.٢	٠	من ٤: ٨ رغيف	
	٦.١	٥.٠	٠	أكثر من ٨	

المصدر: جمعت وحسبت من بيانات استمارة الاستبيان لعينة الدراسة.
** معنوية النموذج إحصائيا عند ٠.٠٠١ * معنوية النموذج إحصائيا عند ٠.٠٠٥.

ثانيا: الخبز البلدي المنتج في الفرن من دقيق القمح المدعم: يتبين من الجدول رقم (٥) تميز فئة من دخلهم أقل من ٥٠٠ جنية/شهر أن نسبة ٦٤.٣% منهم يستهلكون من ٦ : ١٠ رغيف يوميا . بينما فئة من دخلهم أكثر من ١٠٠٠ جنية نسبة ٦٣.٢% منهم تستهلك أكثر من ١٠ أرغفة يوميا، في حين تميز فئة الدخل من ٥٠٠ : ١٠٠٠ جنية/شهر بأن نسبة ٥٠.٣% تستهلك من ٦ : ١٠ رغيف يوميا. وقد بلغت قيمة كآ حوالي ٢٧ وقد ثبت معنوية النموذج إحصائيا.

ثالثا: الخبز البيتي المنتج في المنزل من دقيق الذرة الشامي (البتاو): تشير بيانات نفس الجدول السابق بالنسبة لاستهلاك فئات الدخل المختلفة لخبز البتاو أن استهلاكهم قد تركز في فئة من ١ : ٣ رغيف يوميا بنسبة ٢٦.٢%، ٣٦.٥%، ٣٦.٧% علي الترتيب. وبلغت قيمة كآ ١٧.١ ولم يثبت معنوية النموذج إحصائيا.

رابعاً: اتجاهات المستهلكين ورغباتهم:

أولاً: مدي رغبة الأسر الريفية في إنتاج الخبز بالمنزل: اتضح من تحليل بيانات الاستبيان أن هناك نسبة كبيرة من الأسر الريفية في عينة الدراسة لديها الرغبة في العودة لإنتاج خبز المائدة في المنزل سواء كان الخبز البيتي المنتج من دقيق القمح أو خبز البتاو الذي ينتج من دقيق الذرة الشامي أو الذرة الصيفي وذلك في حالة توافر الظروف التي تساعد علي ذلك وأهمها الدقيق سواء كان دقيق القمح أو دقيق الذرة الشامي. وتبين بيانات الجدول رقم (٦) أن نسبة الأسر التي ترغب في العودة لإنتاج الخبز في البيت بلغت حوالي ٩٧.٢% من الأسر الريفية في المحافظة بينما بلغ عدد من لا يرغبون في العودة إلي إنتاج الخبز في المنزل مرة أخرى نحو ٢.٨%، كما أوضحت الدراسة أنه في حالة توفر فرن مطور بالقرية لإنتاج الخبز بالأجر لحساب المستهلكين فإن ٦٢.٤% يرغبون في ذلك مقابل ٣٧.٦% لا يفضلون ذلك بل يفضلون إنتاج الخبز بالمنزل بطريقتهم الخاصة. كما أوضحت عينة الدراسة أن عدد الأسر التي لديها فرن يعمل بالغاز ويستخدم لإنتاج الخبز البلدي بلغ حوالي ٨٠% من إجمالي العينة، بينما بلغ عدد من لديهم فرن بلدي يعمل بالمخلفات الزراعية المختلفة بلغ نحو ٢٥% من إجمالي العينة. في حين أن ٣٠.٨% من الأسر لديهم النوعين من الأفران.

جدول رقم (٦): يبين الأهمية النسبية لرغبة الأسر الريفية في العودة لإنتاج الخبز في المنزل أو في أفران مطورة بالقرية ونوع الأفران المتوفرة لدي الأسرة في عينة الدراسة.

البيان		يرغب في إنتاجه بالمنزل %	لا يرغب للخبز بالمنزل %
إنتاج الخبز (بيتي - بتاو) في المنزل		٩٧.٢	٢.٨
إنتاج الخبز في أفران مطورة بالقرية لحسابهم بتكلفة تصنيع		٦٢.٤	٣٧.٦
وسيلة إنتاج الخبز المتوفرة بالمنزل			
نوع الفرن المتوفر بالمنزل	فرن يعمل	فرن بلدي يعمل	فرن الغاز والفرن

بالغاز %	بالحطب %	البلدي %	%
٨٠	٢٥	٣٠.٨	

المصدر: جمعت وحسبت من بيانات استمارة الاستبيان لعينة الدراسة.

ثانياً: سلوك الأسر الريفية في التخلص من الخبز المتبقي من الاستهلاك: في هذا الجزء من البحث أمكن التعرف علي سلوك الأسر الريفية في محافظة بني سويف في التخلص من الخبز المتبقي من الاستهلاك حيث يبين الجدول رقم (٧) أن ٢٠.٤% من الأسر التي شملتها الدراسة نصيبهم من خبز الفرن المتوفر عن طريق الاشتراك اليومي لا يكفيهم ولا يوجد هناك أي خبز متبقي، مقابل ٥٦% من هذه الأسر يتبقي لديها من ١ : ٥ رغيف يوميا، ٢٣.٦% يتبقي لديها من ٦ : ١٠ رغيف يوميا. أما عن كيفية التخلص من هذا الفائض فقد أظهرت الدراسة أن ٧٢% من الأسر تقدمه كعلف يومي للطيور بالمنزل، مقابل ٢٨% من الأسر تقدمه كعلف للحيوانات. بينما اوضحت الدراسة أن نسبة المتبقي في حالة الخبز البلدي والبتاو قد بلغت أقل من رغيف في الوجبة بنسبة ٢٧% ، ٤٤% علي الترتيب، وأنه يتم إعادة استخدامها مرة أخرى ولا يوجد منها فاقد وذلك نظرا لجودة صناعتها.

جدول رقم (٧): يبين الأهمية النسبية لكمية الخبز المتبقي من الاستهلاك وكيفية التخلص منه:

البند	لا يكفي الاستهلاك %	أقل من رغيف %	من ١ : ٥ رغيف %	من ٦ : ١٠ رغيف %
خبز الفرن المدعم	٢٠.٤	-	٥٦.٠	٢٣.٦
الخبز البلدي المنتج في المنزل	٠	٢٧	٠	٠
خبز البتاو	٠	٤٤	٠	٠
كيفية التخلص منه				
البند	يعاد استخدامه مرة أخرى %	علف للطيور %	علف للحيوانات %	
خبز الفرن المدعم	-	٧٢	٢٨	
الخبز البلدي المنتج في المنزل	٢٧	٠	٠	
خبز البتاو	٤٤	٠	٠	

المصدر: جمعت وحسبت من بيانات استمارة الاستبيان لعينة الدراسة.

خامسا: بعض العوامل الاقتصادية والاجتماعية التي تؤثر علي الرغبة في إنتاج وكذلك التخلص من المتبقي من خبز المائدة.

أولاً: الحالة التعليمية: أظهرت النتائج من جدول رقم (٨) رغبة أغلب الفئات جميعا في إنتاج خبز المائدة بالمنزل حيث بلغت فئة من يقرأ ويكتب ٩٩% ، الأميين ٩٨% مقابل ٩٦% لفئة المؤهلات العليا و ٩٥% لفئة المؤهلات المتوسطة وبلغت كإجمالي حوالي ١.٧ ولم يثبت معنوية النموذج إحصائيا في حين أوضح نفس الجدول أن فئة المؤهلات العليا هي الأعلى من حيث المتبقي من خبز المائدة حيث بلغت نسبة من يتبقي منهم من ١ : ٥ رغيف يوميا حوالي ٧٥% مقابل ٦٨% للمؤهلات المتوسطة و ٥٥% لمن يقرأ ويكتب و ٤٨% لفئة الأميين، وبلغت قيمة كإجمالي نحو ٣٣.٩ و ثبت معنوية النموذج إحصائيا. وأشارت بيانات نفس الجدول والتي توضح طريقة التخلص الأسرة في ريف بني سويف من الخبز المتبقي انه لا يتم إعادة استخدامه علي المائدة مرة أخرى، وأن نسبة ٩٢% من فئة المؤهلات العليا يتخلصون منه بتقديمه علف للطيور بالمنزل و ٤% منهم يقدمونه علف للماشية. مقابل ٨٤% من فئة المؤهلات المتوسطة يستخدموا الفائض كعلف للطيور، ٧٩% من فئة من يقرأ ويكتب و ٥٨% من فئة الأميين يستخدمونه كعلف للطيور أيضا. وبلغت قيمة كإجمالي حوالي ٢٧.٦ وقد ثبت معنوية النموذج إحصائيا. كما أوضحت الدراسة انه في حالة توفر فرن مطور لإنتاج العيش بالقرية فإن ٨٦% من فئة المؤهلات العليا سوف يستخدمونه مقابل ٨٢% لفئة المؤهلات المتوسطة و ٧٤% لمن يقرأ ويكتب بينما ٤٢% من فئة الأميين فقط سوف يستخدمونه، وبلغت قيمة كإجمالي حوالي ٣٤ وقد ثبت معنوية النموذج إحصائيا.

ثانياً: حجم الأسرة: باستقراء بيانات الجدول رقم (٨) تبين أن ٩٨% من الأسر المكونة من أكثر من ٧ أفراد ترغب في إنتاج خبز المائدة في المنزل مقارنة بحوالي ٩٦% من الأسر المكونة من ٤ : ٧

أفراد بينما بلغت نسبة الأسرة المكونة من أقل من ٤ أفراد ٩٤%، وبلغت قيمة كآ حوالي ٢.٥ ولم يثبت معنوية النموذج إحصائياً. كما أوضحت ٦٥% من الأسر المكونة من ٤ : ٧ أفراد يتبقى لديها من ١ : ٥ رغيف يوميا، مقابل ٥١% من الأسر المكونة من أقل من ٤ أفراد، و ٤٠% من الأسر المكونة من أكثر من ٧ أفراد وبلغت قيمة كآ حوالي ٢٤.٣ وثبت معنوية النموذج إحصائياً. كما أظهرت الدراسة أن ٧٥% من الأسر التي عدد أفرادها أكثر من ٧ أفراد تتخلص من الخبز المتبقي باستخدامه كعلف للدواجن، مقابل ٧٣% من الأسر المكونة من ٤ : ٧ أفراد و ٦١% من الأسر المكونة من أقل من ٤ أفراد، وبلغت قيمة كآ حوالي ٦.٥ ولم يثبت معنوية النموذج إحصائياً.

جدول رقم (٨): يبين الأهمية النسبية لأثر بعض المتغيرات علي سلوك الأسر الريفية في إنتاج واستهلاك خبز الفرن المدعم.

البيان	الرغبة في إنتاج الخبز بالمنزل %			كمية خبز الفرن المتبقي %						طريقة التخلص منه %			استخدام فرن مطور بالقرية بأجر %		
	نعم	لا	كآ	لا	١ : ٥	٥ : ١٠	كآ	لا	نعم	لا	كآ	نعم	لا	كآ	
مستوي تعليم رب الأسرة: عالي متوسط يقراء ويكتب أمي	٩٦	٤	١.٧	٩٢	٢١	٧٥	٣٣.٩**	٤	٢٧.٦**	٤	٩٢	٨٦	١٤	٣.٤**	
عدد افراد الأسرة: أقل من ٤ أفراد من ٤ : ٧ أفراد أكثر من ٧	٩٤	٦	٢.٥	٦١	١٥	٥١	٢٤.٣**	٥	٦.٥	٥	٦١	٦٦	٣٤	٣.٨	
دخل الأسرة الشهري: أقل من ٥٠٠ جنية من ٥٠٠ : ١٠٠٠ اجنية أكثر من ١٠٠٠ اجنية	٩٥	٥	١.١	٦٢	٧	٦٧	٢٢**	١٢	٣.٩	١٢	٦٢	٦٠	٤٠	٢.٩	

المصدر: جمعت وحسبت من بيانات استمارة الاستبيان لعينة الدراسة** معنوية النموذج إحصائياً عند ٠.٠٠١ * معنوية النموذج إحصائياً عند ٠.٠٠٥.

وبينت الدراسة من بيانات نفس الجدول أنه في حالة توفر فرن مطور بالقرية فإن ٦٦% من الأسر المكونة من أقل من ٤ أفراد والأسر المكونة من ٤ : ٧ أفراد سوف تستخدمه مقابل ٥٢% من الأسر المكونة من أكثر من ٧ أفراد، وبلغت قيمة كآ حوالي ٣.٨ ولم يثبت معنوية النموذج إحصائياً.

ثالثاً: الدخل: يوضح الجدول رقم (٨) ٩٨% في كل من الأسر التي دخلها من ٥٠٠ : ١٠٠٠ جنية في الشهر والأسر التي دخلها أكثر من ١٠٠٠ جنية في الشهر لديها الرغبة في إنتاج خبز المائدة في المنزل، مقابل ٩٥% من الأسر التي دخلها أقل من ٥٠٠ جنية في الشهر، وبلغت قيمة كآ حوالي ١.١ ولم يثبت معنوية النموذج إحصائياً. كما أشارت الدراسة أن حوالي ٦٧% من الأسر التي دخلها أقل من ٥٠٠ جنية شهري يتبقى لديها من ١ : ٥ رغيف يوميا مقابل ٧% فقط منها يتبقى لديها من ٥ : ١٠ رغيف. في حين أن الأسر التي دخلها من ٥٠٠ إلي ١٠٠٠ جنية شهري ٥٧% منها يتبقى لديها من ١ : ٥ رغيف يومي، ٢٣% يتبقى لديها من ٥ : ١٠ رغيف، مقارنة بالفئة التي دخلها أكثر من ١٠٠٠ جنية شهري فإن ٤٨% منها يتبقى لديها من ١ : ٥ رغيف يومي بينما ٣٦% منها يتبقى لديها من ٥ : ١٠ رغيف يوميا، وبلغت قيمة كآ حوالي ٢٢ وثبت معنوية النموذج إحصائياً. وتبين من نفس الجدول والذي يوضح سلوك فئات الدخل المختلفة في التخلص من الخبز المتبقي أن حوالي ٨٠% من الأسر التي دخلها أكبر من ١٠٠٠ جنية شهري تتخلص من الخبز المتبقي بتقديمه كعلف للدواجن و ١٢% مقدمة للماشية، بينما الأسر التي فئة دخلها من ٥٠٠ إلي ١٠٠٠ جنية فإن ٧٢% منها مقدمة للدواجن، ٨% للماشية، و ٦٢% من الأسر التي فئة دخلها أقل من ٥٠٠ جنية شهري مقدمة للدواجن بينما ٤% منها مقدمة للماشية. وبلغت قيمة كآ حوالي ٣.٩ ولم يثبت معنوية النموذج

إحصائياً. وتشير بيانات نفس الجدول السابق أن ٦٦% من الأسر التي دخلها من ٥٠٠ إلى ١٠٠٠ جنية شهري لديها الرغبة في استخدام الفرن المطور لإنتاج خبز المائدة في حالة وجودة، مقابل ٦٣% من الأسر التي متوسط دخلها أكثر من ١٠٠٠ جنية شهري، ٦٠% من الأسر التي دخلها أقل من ٥٠٠ جنية شهري. وبلغت قيمة كلاً حوالي ٢.٩ ولم يثبت معنوية النموذج إحصائياً.

سادساً: المعوقات والحلول:

أولاً: المعوقات التي تواجه الأسر الريفية في إنتاج الخبز في البيت: تبين من بيانات استمارة الاستبيان وباستخدام أسلوب التقييم الريفي السريع ومن جدول رقم (٩) والذي يبين التوزيع التكراري لمعوقات إعداد خبز المائدة في المنزل في عينة الدراسة أن أهم العوامل التي تؤثر علي إعداد خبز المائدة بالمنزل تتمثل في:

١. انخفاض سعر عيش الفرن وتوفيره كبديل عن خبز البيت وإنخفاض تكلفته مقارنة بتكلفة إعداد الخبز البيتي أو البتاو.
٢. سهولة الحصول علي خبز الفرن المدعم وذلك عن طريق الاشتراكات الشهرية حيث يصل الخبز إلي البيت دون أي جهد يذكر.
٣. عدم توفر الدقيق وارتفاع أسعار شرائه من السوق.
٤. عدم وجود فرن بالمنزل يصلح لإنتاج البتاو.
٥. كسل ربوات المنزل عن إنتاج خبز المائدة بالمنزل واعتمادهن علي خبز الفرن.

جدول رقم (٩): يبين التوزيع التكراري لمعوقات إعداد خبز المائدة في المنزل.

الترتيب	الأهمية النسبية	التكرارات	المعوق
الأول	٢٧	٢٣٧	انخفاض سعر عيش الفرن المدعم كبديل عن خبز البيت
الثاني	٢٢	١٩٨	سهولة الحصول علي خبز الفرن المدعم (عن طريق الإشتراكات) أمام المنزل
الثالث	١٩	١٦٧	عدم توفر الدقيق وارتفاع أسعار شرائه من السوق
الرابع	١٨	١٦٥	الفرن الموجود بالمنزل يصلح لإنتاج الخبز فقط ولا يصلح لإنتاج البتاو
الخامس	١٤	١٢٦	كسل النساء واعتمادهن علي خبز الفرن
-	١٠٠	٨٩٣	إجمالي عينة الدراسة

المصدر: جمعت وحسبت من بيانات استمارة الاستبيان لعينة الدراسة.

ثانياً: متطلبات الأسرة الريفية في عينة الدراسة لإنتاج الخبز في البيت: يتبين من الجدول رقم (١٠)

أن أهم متطلبات الأسر الريفية لإنتاج خبز المائدة في المنزل تتمثل فيما يلي:

١. توفير الدقيق المدعم للأسرة.
٢. وجود فرن بيتي يصلح لإنتاج خبز البتاو في المنزل يماثل فرن إنتاج الخبز ويمكن استخدامه بسهولة في المنزل.
٣. عمل ندوات توعية بأهمية إنتاج البتاو بالمنزل.

ثالثاً: مقترحات وحلول لعودة الأسرة الريفية إلي إعداد خبز المائدة في المنزل: يبين جدول رقم

(١١) من نتائج استمارة الاستبيان ومن اللقاءات الريفية السريعة التي أجراها الباحث وفيما يتعلق بالحلول والمقترحات التي رأى المبحوثين في العينة أنها ضرورية لإنتاج خبز المائدة في المنزل تتمثل في:

جدول رقم (١٠): يبين التوزيع التكراري لمتطلبات إعداد خبز المائدة في المنزل.

الترتيب	الأهمية النسبية	التكرارات	المتطلبات
الأول	٦٠	١٦٥	توفير دقيق القمح المدعم

وجود فرن بيتي يصلح لإنتاج خبز البتاو في المنزل	٦٠	٢٢	الثاني
عمل ندوات توعية بأهمية إعداد البتاو بالمنزل	٥٠	١٨	الثالث
الإجمالي	٢٧٥	١٠٠	

المصدر: جمعت وحسبت من بيانات استمارة الاستبيان لعينة الدراسة.

١. توزيع الدقيق المدعم لهم عن طريق البطاقة التموينية أو أي آلية أخرى كالكارث الذكي بدلا من اشتراك العيش.
٢. تصميم وابتكار أفران صغيرة تعمل بالغاز وتصلح لإعداد البتاو عليها بالمنزل في المساحات الضيقة.
٣. السماح بعمل أفران لخبز البتاو علي رؤوس الحقول المجاورة للقرى والعزب وجعل استخدمها لجميع أهل القرية أو العزبة.
٤. دعم الفلاحين بمستلزمات الإنتاج الزراعي بدلا من العيش وتشجيعهم علي إنتاج القمح والذرة الشامي.
٥. جعل الأفران بالقرية حرة ورفع الدعم عنها وبيع الخبز فيها بسعر السوق.

جدول رقم (١١): يبين التوزيع التكراري لمقترحات وحلول لعودة إعداد خبز المائدة في المنزل.

الترتيب	والأهمية النسبية	التكرارات	المقترح
الأول	٢٩	١٥٦	توزيع الدقيق المدعم علي البطاقة التموينية أو بالطريقة المناسبة بدلا من اشتراك العيش
الثاني	٢٥	١٣٢	تصميم وابتكار أفران صغيرة تعمل بالغاز وتصلح لإنتاج البتاو عليها بالمنزل في المساحات الضيقة
الثالث	٢١	١١١	السماح بعمل أفران لخبز البتاو علي رؤوس الحقول المجاورة للقرى والعزب يستخدمها جميع أهل المنطقة
الرابع	١٢	٧٠	دعم الفلاحين بمستلزمات الإنتاج الزراعي بدلا من العيش وتشجيعهم علي إنتاج القمح والذرة الشامي
الخامس	١١.٨	٦٣	إنشاء أفران حرة مطورة بالقرى تنتج الخبز وتبيعه بسعر السوق الفعلي
الإجمالي	١٠٠	٥٣٢	

المصدر: جمعت وحسبت من بيانات استمارة الاستبيان لعينة الدراسة.

الملخص:

يهدف هذا البحث إلي التعرف علي سلوك الاسرة الريفية في استهلاك الخبز في ريف محافظة بني سويف، وكذلك الأسباب التي أدت إلي تحول الأسرة الريفية من الاعتماد علي عيش البتاو الذي يتم إنتاجه من دقيق الذرة الشامي إلي الاعتماد علي الخبز البلدي الذي ينتج في المنزل من دقيق القمح وخبز الفرن الذي ينتج من دقيق القمح المدعم، كما تهدف الدراسة إلي تحديد العوامل التي من شأنها تشجيع الأسرة في ريف محافظة بني سويف علي إنتاج خبز المائدة في المنزل مرة أخرى، خاصة البتاو. وكذلك إقتراح حلول لمشكلة صعوبة حصول بعض فئات ريف محافظة بني سويف علي الخبز المدعم؛ والحد من الفاقد في خبز الفرن المدعم. وقد أوضحت نتائج البحث أن خبز الفرن المدعم يأتي في الترتيب الأول من حيث استهلاك الأسرة في عينة الدراسة بنسبة ٩٠.٨% يليه في الترتيب الخبز المنتج في البيت من دقيق القمح بنسبة ٨٦.٨% ثم البتاو بنسبة ٥١.٢% كما أوضحت أن فئة من يستهلكون من ٣ : ٥ رغيف يوميا تأتي في المرتبة الأولى بالنسبة للخبز البيتي حيث قدرت بحوالي ٣١.٥%. بينما الاسر التي تستهلك البتاو جاءت فئة من يستهلكون من ١ : ٣ رغيف يومي في الترتيب الأول بنسبة ٣٤.٨%. وبالنسبة لخبز الفرن المدعم جاءت فئة من يستهلكون من ٦ : ١٠ رغيف يوميا في الترتيب الأول بنسبة بلغت بحوالي ٤٦.٣%. وبينت الدراسة وجود اتجاه نحو

الاعتماد على الخبز المنتج بالفرن، والخبز البلدي المنتج من دقيق القمح بالمنزل على حساب البتاو الذي ينتج بالمنزل من دقيق الذرة الشامي حيث أوضحت أن نسبة ٥٩% قد زادت من استهلاكها من الخبز البيتي، كما أن نسبة ٤٦.٥% قد زاد من استهلاكها من خبز الفرن بينما انخفضت نسبة من يستهلكون البتاو بنسبة ٦٢.٥%. وأظهرت الدراسة ان نسبة من يرغبون في العودة إلى إنتاج الخبز في المنزل بلغت ٩٧.٢%؛ وذلك في حال توفر الدقيق لديهم، وأن ٨٠% من أسر عينة الدراسة لديها فرن خاص بالمنزل لإنتاج الخبز يعمل بالغاز، ونسبة ٢٥% منهم لديهم فرن بلدي بالطين يعمل بالمخلفات الزراعية مثل الحطب والبوص. كما تبين أن خبز الفرن المتبقي على المائدة نتيجة سوء الإنتاج قد بلغت نسبة فئة من يتبقي لديهم ١ : ٥ رغيف حوالي ٥٦%، ونسبة من يتبقي لديهم من ٦ : ١٠ رغيف نحو ٢٣.٦% من أسر عينة الدراسة، وأن نسبة ٧٢% منهم تستخدم المتبقي كعلف للطيور، ٢٨% منها تستخدمه كعلف للماشية. وفي ضوء ما توصلت إليه الدراسة من نتائج توصي بالآتي: العمل على توفير العوامل التي من شأنها تشجيع الأسر في ريف محافظة بني سويف على إنتاج خبز المائدة في المنزل بصوره المتعددة الخبز البيتي والبتاو وذلك لكونه يمنع حدوث أزمات في المستقبل، توفير الدقيق المدعم للأسر الريفية المحتاجة بدلا من اشتراكات خبز الفرن المدعم لتشجيعها على إنتاج الخبز بالمنزل حيث ينتج بصورة جيدة ويستهلك بصورة كاملة بدلا من شرائه من الفرن بصعوبة وبصورة سيئة تزيد كثيرا من نسبة الفاقد منه كما أن هذا الأمر سوف يوفر علي الدولة كثيرا من تكاليف وأعباء منظومة أنتاجه في الفرن وتوزيعه في صورة خبز مدعم. السماح بإنشاء أفران بلدي علي رؤوس الحقول المحيطة بالقرى لاستخدامها في إنتاج الخبز البلدي والبتاو لجميع أهل القرية. تشجيع البحوث علي تصنيع أفران صغيرة تعمل بالغاز أو مخلفات الحقول وتصلح لإنتاج البتاو عليها في الأماكن الصغيرة بالمنزل، إنشاء أفران مطورة بالقرى يستخدمها الأهالي لإنتاج الخبز البلدي والبتاو مقابل أجر يدفعونه لأصحابها، عمل ندوات تثقيفية للأسر الريفية عن أهمية وفائدة البتاو المصنع من دقيق الذرة الشامية لتخفيف الضغط عن الخبز البيتي وخبز الفرن المدعم الذي ينتج من دقيق القمح.

المراجع:

- ١- الجهاز المركزي للتعبئة العامة والإحصاء، الكتاب الإحصائي السنوي، أعداد متفرقة.
- ٢- اختر أحمد، هاورث بويز، عرض للخبرات الدولية في برنامج دعم الغذاء، دروس مستفادة لمصر، مجلد أنشطة بحوث الغذاء في مصر، مايو ١٩٩٩.
- ٣- حمدي الصولحي (دكتور)، الامكانيات الاقتصادية لحل مشكلة القمح في مصر، المجلة المصرية للاقتصاد الزراعي، المجلد الثالث عشر، العدد الثاني، يونيو ٢٠٠٣.
- ٤- عليا علي الجندي (دكتور)، استهلاك بعض السلع الأساسية في ريف وحضر محافظة الجيزة، حوليات العلوم الزراعية مشتهر، المجلد الثامن والأربعون، العدد الأول، مارس ٢٠١٠.
- ٥- علي عبدالرحمن (دكتور)، السعات التخزينية الحالية والمستقبلية للقمح والدقيق في مصر، المؤتمر الثالث عشر للاقتصاديين الزراعيين، ٢٨-٢٩ سبتمبر ٢٠٠٥.
- ٦- رياض السيد عمارة (دكتور)، واقع انتاج محاصيل الحبوب الرئيسية في مصر، المؤتمر السابع والعشرون للاقتصاد وعلوم الحاسب وتطبيقاته، الجمعية الاحصائية المصرية، القاهرة، ١٣-١٨ ابريل ٢٠٠٢.
- ٧- مركز المعلومات ودعم اتخاذ القرار، مجلس الوزراء، الخبز المدعم في مصر حقائق وأرقام، تقرير شهري، السنة الرابعة، العدد ٤٢، يونيو ٢٠١٠.
- ٨- مركز المعلومات ودعم اتخاذ القرار، مجلس الوزراء، منظومة الدعم في مصر حقائق وأراء، تقرير شهري، السنة السادسة، العدد (١٣) مارس ٢٠١٢.

CONSUMPTION OF SOME TYPES BREAD IN SOME RURAL AREA OF BENI SEUF GOVERNORATE AND SOME FACTORS AFFECTED IT.

Hussein M. Hussein El-Berry and Alia A. El Gendy
Food Technology Research Institute

ABSTRACT

This study aims to investigate the pattern of consumption of some types of bread (i.e. subsidized bread, Balady bread made at home, Betaw) at some rural areas in Beni seuf Governorate also effect of some socioeconomic factors affecting this pattern of consumption was studied (i.e. educational status, Income and family size).

Results of the study showed that consumption of subsidized bread come in the first rank, followed by Balady bread, meanwhile Betaw come in the last category. Results of socioeconomic factor affecting consumption of bread showed that income come in the first category followed by family size and the educational status come in the last rank.

As for loss results showed that loss in subsidized bread come in the first rank and it used for bird and animal feed.

The study results showed that many families has private ovens at home to produced Balady bread, and some families have private ovens at home to produced Betaw.

So, the studies recommend the following: encouraging the people of this area to reach the flour easily. Establishing common ovens to be used by families of this area to made bread.