

كلية التربية الاساسية – حديثة - قسم العلوم العامة
المرحلة الرابعة
محاضرات مادة الصناعات الغذائية – اعداد أ.م.د. احمد رجب محمد الراوي
(1/م)



الصناعات الغذائية Food Industry

الصناعات الغذائية نشأتها وتطورها:

الصناعات الغذائية موضوع واسع جدا يشمل جميع النقاط العلمية والعملية التي لها علاقة بتصنيع وحفظ او خزن المواد الغذائية المختلفة النباتية والحيوانية لغرض الحفاظ عليها من التلف واطالة فترة خزنها دون احداث تغيير كبير في نوعيتها لحين استهلاكها، تستخدم حاليا طرق كثيرة لحفظ المواد الغذائية، منها استخدام درجات الحرارة المنخفضة (التبريد والتجميد) او استخدام درجات الحرارة المرتفعة (البسترة والتعقيم) او استخدام التجفيف والتعليق والتخمير والتدخين.....الخ.

العوامل التي ساعدت في تجهيز وتصنيع الغذاء

- 1.فساد وغش الأغذية
- 2.المجاعة
- 3.تأثير الحروب
- 4.الثورة الصناعية
- 5.تأثير المعتقدات
- 6.الاستكشافات والتنقل
- 7.النقل

الأهداف الرئيسية لحفظ وتصنيع الأغذية

- 1.للقضاء على بعض الظواهر السلبية في الزراعة.
- 2.حفظ وتصنيع المواد الغذائية سريعة التلف.
- 3.ايجاد مواد غذائية جديدة ذات قيمة غذائية عالية.
- 4.توفير الغذاء للقوات المسلحة لاستخدامها وقت الحاجة والتي يجب ان تكون بمواصفات معينة كان تكون سهلة النقل وقليلة الوزن وجافة بقدر المكان يمكن خزنها لفترة طويلة.
- 5.القضاء التام او الجزئي على البطالة.

كلية التربية الاساسية – حديثة - قسم العلوم العامة
المرحلة الرابعة
محاضرات مادة الصناعات الغذائية – اعداد أ.م.د. احمد رجب محمد الراوي
(1/م)



6. اعطى التصنيع الغذائي مجال واسع للمرأة للعمل وذلك بالاعتماد جزئيا على المواد المصنعة سهلة الطبخ.
7. تهيئة مواد غذائية بمواصفات وتراكيب معينة للمرضى بحيث لا تؤثر على صحتهم.
8. تهيئة اغذية خاصة للأطفال ذات قيمة غذائية كاملة.
9. تحضير مواد غذائية بمواصفات معينة تكون مركزة وذات قيمة غذائية جيدة.
11. ايجاد وسائل جديدة للتصنيع والاستغلال الأمثل للمواد الأولية.
12. حفظ المواد الغذائية للطوارئ المختلفة.
13. تقليل من التلوث واطار التسمم الغذائي.
14. ايجاد فرص عمل جديدة.

دور الصناعات الغذائية في تنمية الاقتصاد الوطني

يعتبر القطاع الزراعي من أهم القطاعات الإنتاجية المحركة لنشاط الصناعة التحويلية في الدولة ، كونه ينتج سلع الغذاء والمواد الخام اللازمة للعديد من الصناعات الغذائية . كما يعد قطاع الصناعات الغذائية من القطاعات المهمة في اقتصاد كل دولة ، باعتباره من الصناعات الأساسية والهامة التي تسهم بشكل فاعل في تأمين الغذاء للإنسان ، وتعمل على تحقيق اكبر قدر من الاكتفاء الذاتي من المنتجات الغذائية، كما أن تطوير قطاع الصناعات الغذائية يرتبط بتنمية وتطوير القطاع الزراعي والحيواني كونه المصدر الأساسي للمواد الأولية للصناعات الغذائية فضلا عن ترابطها مع فروع صناعية مهمة مثل صناعة العبوات الورقية والبلاستيكية والزجاجية ورقائق الألمونيوم ومواد التغليف على أنواعها، وكذلك قطاعات النقل والمواصلات وغيرها . ونتيجة لكون الزراعة العراقية تتسم بتفاوت الخصائص المناخية الناتجة عن تفاوت معدلات الأمطار ودرجات الحرارة والرطوبة واختلاف الظروف الطبوغرافية مما أدى إلى اختلاف الأقاليم النباتية والذي ساعد على تنوع الإنتاج الزراعي من الفواكه والخضروات والحبوب، فقد أدى إلى ظهور نشاط صناعي متواضع خلال الفترة الماضية وتركز في عدد محدود من الأنشطة الصناعية أهمها: صناعات التعليب والغزل والنسيج وصناعة المواد الغذائية المختلفة التي تلبي رغبات وحاجات المستهلكين المحليين.

كلية التربية الاساسية – حديثة - قسم العلوم العامة
المرحلة الرابعة
محاضرات مادة الصناعات الغذائية – اعداد أ.م.د.احمد رجب محمد الراوي
(1/م)



انواع الصناعات الغذائية الرئيسية في العراق:

للصناعات الغذائية في العراق موقع ممتاز بين الأنشطة الصناعية المختلفة حيث توجد الآلاف من المعامل الغذائية منتشرة في جميع انحاء العراق معظمها يتبع النشاط الخاص وهي بصورة عامة منشآت صغيرة .

يتركز التصنيع الغذائي في العراق على:

- 1.منتجات الألبان
- 2.الزيوت النباتية
- 3.صناعة التعليب
- 4.صناعة السكر
- 5.المشروبات الغازية والكحولية
- 6.صناعة التجفيف
- 7.صناعة التمور
- 8.صناعة الطحين والمخابز
- 9.صناعة البسكويت والحلويات والمعجنات المختلفة
- 11.تصنيع اللحوم
- 12.صناعة المعكرونة

العوامل التي يجب مراعاتها عند تحديد محل او منطقة لإنشاء معمل للتصنيع الغذائي

- 1.توفر المادة الأولية
- 2.توفر الماء
- 3.توفر الأيدي العاملة
- 4.توفر طرق المواصلات
- 5.امكانية التخلص من الفضلات
- 6.توفر الوقود والطاقة
- 7.توفر الأرض للتوسع
- 8.توفر رأس المال
- 9.المعدات وقطع الغيار
- 10.وبعد اختيار الموقع يجب ان توفر الدولة الحماية للمنتوج لما في ذلك من إثر كبير في انجاح المشروع.

المصادر:

- 1- فاروق النوري، 1991، تغذية الانسان، وزارة التعليم العالي والبحث العلمي. العراق.
- 2- د. همام الطوخي محمد بلهلول و جمال احمد البربري(2011) الصناعات الغذائية - الجزء الثالث- مصر.

كلية التربية الاساسية – حديثة - قسم العلوم العامة
المرحلة الرابعة
محاضرات مادة الصناعات الغذائية – اعداد أ.م.د.احمد رجب محمد الراوي
(1/م)



- 3- محمد ابراهيم ابو صالح، 2010 ، حفظ وتصنيع الاغذية، مكتبة المجتمع العربي.الاردن.
- 4- صلاح كامل السماحي واخرون، 2011، تكنولوجيا الاغذية، دار المسيرة. القاهرة.