



## Agricultural Economics and Social Science

Available online at <http://zjar.journals.ekb.eg>

<http://www.journals.zu.edu.eg/journalDisplay.aspx?JournalId=1&queryType=Mast>



### المستوى المعرفي والتطبيقي لجودة وسلامة الغذاء لدى المرأة الريفية في محافظة أحد رفيدة بمنطقة عسير

عبدالعزیز ثابت بن ظبية\*

قسم الإرشاد الزراعي والمجتمع الريفي، كلية علوم الأغذية والزراعة، جامعة الملك سعود، الرياض، المملكة العربية السعودية

Received: 06/12/2020 ; Accepted: 10/01/2021

**المخلص:** إن الهدف الرئيسي لهذا البحث هو التعرف على المستوى المعرفي والتطبيقي لجودة وسلامة الغذاء لدى المرأة الريفية في محافظة أحد رفيدة بمنطقة عسير، المملكة العربية السعودية، وقد تم جمع البيانات اللازمة من عينة عشوائية بلغت 267 امرأة ريفية، بواسطة استبانة تم تصميمها لهذا الغرض، ولتحليل البيانات تمت الاستعانة ببعض الوسائل الإحصائية مثل المتوسط الحسابي، واختبار (ت) للمجموعات المترابطة، ومربع كاي، وقد تبين من النتائج أن متوسط درجة معارف المرأة الريفية بجودة وسلامة الغذاء كان أعلى من متوسط درجة تطبيقهن لتلك المعارف، حيث وجد أن الفروق بين المتوسطات معنوية عند درجة احتمالية 0.05، كما تبين أن غالبية العينة تمارسن العديد من العادات الغذائية المرغوبة، وكذلك فإن غالبية العينة يتلقين معلوماتهن التغذوية من خلال التلفاز يليه الصحافة ثم الأقارب ثم الصديقات، كما تبين وجود علاقة طردية عند مستوى معنوية 0.05 بين الصفات الشخصية للمرأة الريفية والمستوى المعرفي والتطبيقي لجودة وسلامة الغذاء في منطقة البحث.

**الكلمات الإسترشادية:** المستوى المعرفي، المستوى التطبيقي، جودة الغذاء، سلامة الغذاء، المرأة الريفية.

### المقدمة والمشكلة البحثية

والغذاء المتوازن هو الذي يحتوي على جميع العناصر الغذائية اللازمة والضرورية لجسم الانسان ويحتاجها في القيام بوظائفه، كما أنه يحتوي على الكميات التي يحتاجها الجسم من العناصر بطريقة متوازنة وميسرة من أجل الاستفادة منها، وقلة الغذاء تشير الى تناول الفرد كميات من الغذاء تقل عن احتياجات جسمه الأساسية، اما سوء التغذية فهو نقص عنصر أو أكثر من تلك العناصر الأساسية في الغذاء (قنديل والخولي، 1985).

إن جودة وسلامة الغذاء مفهومان مترابطان يدلان على مدى القيمة الغذائية للمنتج الغذائي ومدى تقبل المستهلك له، كما يعبران عن مدى صلاحية الغذاء للاستهلاك وخلوه من كل ما يضر بصحة الانسان، وتعني جودة الغذاء احتفاظه بجميع أو معظم صفاته وخواصه الحسية والطبيعية والكيميائية والغذائية، بينما سلامة الغذاء تعني خلوه من جميع مصادر التلوث، سواء التلوث الحيوي أو الكيميائي أو الإشعاعي أو البيئي، التي تجعل الغذاء ضاراً بصحة المستهلك (طياش، 1412هـ).

ولقد اتفقت الكثير من الآراء المعاصرة على أهمية الاهتمام بقضايا المرأة بشكل عام والمرأة الريفية على وجه الخصوص، لما لأدوارها الكثيرة والمتعددة من أهمية في تقدم ورخاء المجتمع، والمرأة على مر العصور تعد عنصراً منتجاً في عملها سواءً في بيتها أو في المجالات

يعد الغذاء من أهم الضروريات الهامة للحياة بشكل عام، وله العديد من الآثار في تكوين وبناء جسم الكائن الحي بما فيه الانسان، كما أنه يدخل في عمليات البناء والنمو وإنتاج الطاقة في الكائنات الحية، وزيادة على ذلك له وظائف علاجية تعمل على المحافظة على سلامة الجسم وفعالية أجهزته والوقاية من الأمراض والمخاطر التي يسببها عدم توازن الغذاء وقيمته الغذائية ومدى ملائمتها لحالة وطبيعة عمل الفرد، والغذاء الفاسد والملوث يصبح مصدراً لهدم الحياة والتأثير السلبي على الفرد والمجتمع على حد سواء، وجودته وسلامته عملية معقدة تؤثر فيها عوامل عديدة تستلزم ضرورة المعرفة التامة بأساليب الإعداد والتصنيع من البداية وحتى الوصول الى المنتج النهائي الذي تجري عليه عمليات مثل الحفظ والتخزين حتى يصل الى المستهلك النهائي (الشنيقي وآخرون، 2003).

والغذاء هو عبارة عن كل ما يحصل عليه الانسان أو يتناوله من الطعام، سواء كان هذا الطعام سائلاً أو صلباً أو غير ذلك، ويتكون من عناصر كربوهيدراتية ودهنية وبروتينية وأملاح معدنية وفيتامينات وماء، كما يعمل الغذاء على إمداد الجسم بالطاقة ويساعده على النمو وبناء أنسجته والعمل على إصلاح ما فسد منها (طياش، 1412هـ).

\* Corresponding author: Tel. : +966114693033

E-mail address: adabiah@ksu.edu.sa.

### فرضيات البحث

لتحقيق الهدفين الثاني والرابع تم صياغة الفرضيتين البحثيتين التاليتين:

- 1- لا يوجد فروق ذات دلالة إحصائية بين متوسط مستوى معارف المرأة الريفية ومتوسط مستوى تطبيقها لتلك المعارف في منطقة البحث.
- 2- لا توجد علاقة ارتباطية في درجة معارف ودرجة تطبيق جودة وسلامة الغذاء للمرأة الريفية وفقاً لبعض الخصائص الشخصية التالية: العمر، الحالة الاجتماعية، المستوى التعليمي، مكان الميلاد، الدخل، مصادر المعلومات التغذوية.

### مصادر البيانات والطريقة البحثية

#### التعريفات الإجرائية

##### المستوى المعرفي

يقصد به مدى الحصيلة المعرفية المتعلقة بجودة وسلامة الغذاء لدى المرأة الريفية في منطقة البحث.

##### المستوى التطبيقي

يقصد به مدى تطبيق المعارف الخاصة بجودة وسلامة الغذاء لدى المرأة الريفية في منطقة البحث.

##### جودة الأغذية

تعني مدى احتفاظ الغذاء بجميع صفاته أو خواصه الحسية والطبيعية والكيميائية والغذائية.

##### سلامة الأغذية

تعني مدى خلو الأغذية من جميع مصادر التلوث الحيوي أو الكيميائي أو الإشعاعي أو البيئي.

##### المرأة الريفية

ويقصد بها المرأة ذات النشأة الريفية في منطقة البحث.

### منطقة ومجتمع وعينة البحث

تم اختيار محافظة أحد رفيدة لإجراء البحث وهي إحدى محافظات منطقة عسير تقع إلى الجنوب الشرقي من مدينة أبها بمسافة 32 كم ، وقد تم اختيار هذه المحافظة لوجود الكثير من المظاهر الريفية التي تغلب على معظم سكانها، كما جاء اختيار هذه المحافظة لكونها مسقط رأس الباحث مما مكنه من الحصول على البيانات والوصول إليها بدقة وسهولة، ويتبع لهذه المحافظة عدد 82 قرية ريفية ويمثل سكانها من الإناث (24114 نسمة) مجتمع البحث، تم اختيار عينة قوامها 317 امرأة ريفية بطريقة العينة العشوائية يمثلن عينة البحث، وقد وزعت الاستبانات وتم

العملية المختلفة، وهي إلى جانب دورها كأم وزوجة تقوم بعملها خارج المنزل أسوة بالرجال وفي بعض الأحيان تفوق مجهوداتها جهود الرجل. وحتى تستمر المرأة الريفية في أداء أدوارها بالكفاءة المطلوبة والمشاركة الفعالة في التنمية الريفية فلا بد من وجود برامج تدريب موجهة لها تعمل على تأهيلها وتنقيفها تجاه المهام المنوطة بها باعتبارها القائمة على شؤون منزلها وأسرتها، ولأن الإرشاد الزراعي يعد الجهاز الفاعل في دفع عملية التنمية الريفية المستدامة فلا بد له أن يعمل على تنمية وتطوير المرأة الريفية من خلال تعليمها كيفية القيام بدورها كعنصر فعال في بناء الأسرة الريفية وبالتالي بناء المجتمع الريفي بشكل عام (الرافعي، 1992).

### مشكلة البحث

إن صحة الانسان في الغالب ترتبط بشكل مباشر بالغذاء ومدى جودته وسلامته، وهذه الجودة والسلامة للغذاء تعتمد على مدى المعرفة لدى المستهلك بما يحويه من مكونات طبيعية أو صناعية وعلاقة هذه المكونات بالأعراض المرضية التي تظهر بين الأفراد المستهلكين من وقت لآخر.

ولأهمية ودور المعرفة بجودة وسلامة الغذاء ومدى تطبيق تلك المعرفة لدى المرأة في الريف باعتبارها العنصر الأساسي في الأسرة التي تقوم على شؤون المنزل بشكل عام وشؤون اعداد الوجبات للأسرة، برزت مشكلة هذا البحث من أجل التعرف على مدى معرفة المرأة الريفية في محافظة أحد رفيدة بجودة وسلامة الغذاء وربط هذه المعارف بمستوى التطبيق الفعلي لها.

### أهداف البحث

يهدف هذا البحث بصفة رئيسية إلى التعرف على المستوى المعرفي والتطبيقي لجودة وسلامة الغذاء للمرأة الريفية في محافظة أحد رفيدة بمنطقة عسير، المملكة العربية السعودية، وذلك من خلال تحقيق الأهداف الفرعية التالية:

- 1- التعرف على الخصائص الشخصية للمبحوثات في منطقة البحث.
- 2- التعرف على المستوى المعرفي والتطبيقي لجودة وسلامة الغذاء للمرأة الريفية في منطقة البحث.
- 3- التعرف على بعض العادات الغذائية للمرأة الريفية في منطقة البحث.
- 4- التعرف على مدى وجود علاقة ارتباطية بين المستوى المعرفي والتطبيقي لجودة وسلامة الغذاء لدى المرأة الريفية وبين بعض صفاتها الشخصية في منطقة البحث.

## النتائج والمناقشة

### الخصائص الشخصية لعينة البحث

يبين جدول 1 توزيع المبحوثات حسب الصفات الشخصية لهن، حيث يظهر من بيانات الجدول أن أغلب المبحوثات يقعن في الفئة العمرية 40 سنة إلى أقل من 50 سنة بنسبة 39.70%، ويليهما من يقعن في الفئة العمرية 50 سنة فأكثر بنسبة 26.22%، وتوزع باقي النسب في الفئتين العمريتين 30 سنة إلى أقل من 40 سنة، وأقل من 30 سنة بنسبة 18.35% و 15.73% على التوالي. وبالنسبة للحالة الاجتماعية فيبين من الجدول أن ما يقرب من نصف المبحوثات متزوجات بنسبة 49.44%، بينما غير المتزوجات (عزباء) نسبتهن 30.71%، والمطلقات نسبتهن 10.49%، والأرامل نسبتهن 9.36%. أما المستوى التعليمي فيظهر الجدول المذكور أن ما يقرب من نصف المبحوثات مستوى تعليمهن ثانوي بنسبة 45.32%، يليها من تعليمهن جامعي بنسبة 26.58%، بينما بلغت نسبة من تعليمهن دون المتوسط 7.12% وهذا يدل على اقبال فتيات منطقة البحث وحرصهن على طلب العلم والحصول على الشهادات الدراسية العليا، ولا شك أن التعليم يعد من الأسباب الأساسية المؤثرة بشكل قوي على العادات الغذائية، حيث وجد **Wilson et al. (1971)** في دراسته عن أثر التعليم على الحالة الغذائية للأسر، أن كفاءة الوجبة الغذائية ترتبط بمستوى تعليم ربة المنزل، فقد وجد أن الأسرة القائم عليها امرأة ذات تعليم عال تحصل على كامل احتياجاتها الغذائية اليومية، وبالنسبة لمكان الميلاد فيبين الجدول نفسه أن محل ولادة أغلب المبحوثات في القرى وفي البداية بنسبة 78.28%، بينما من ولادتهن في المدينة كانت نسبتهن 21.72%، وهذا يعطي دلالة على النشأة الريفية لغالبية المبحوثات. أما دخل المبحوثات فيبين من الجدول المذكور أن ما يقرب من نصف العينة بنسبة 45.70% لا يوجد لديهن دخل خاص بهن بل يعتمدن على رب الأسرة في توفير متطلباتهن الخاصة والأسرية، وهذا يعد أحد السمات التي تميز المجتمعات الريفية، وهناك نسبة 22.47% من المبحوثات دخلهن 4000 ريال إلى أقل من 7000 ريال، ومن دخلهن أقل من 4000 ريال بلغت نسبتهن 21.35%، بينما 10.48% من المبحوثات دخلهن بـ 7000 ريال، ويلاحظ أن نسبة من لديهن دخل يفوق نصف المبحوثات وهذا يعطي دلالة على ما وصلت إليه المرأة في منطقة البحث من الحصول على التأهيل المناسب الذي أهلها للدخول في سوق العمل والحصول على الدخل الخاص بها. أما بالنسبة للمصادر التي تعتمد عليها المبحوثات في الحصول على معلوماتهن التغذوية فيظهر جدول 1 أن التلفاز يعد المصدر الأول للمبحوثات في الحصول على معلوماتهن التغذوية بنسبة 37.45%، وهذا بسبب تواجد المرأة في المنزل أغلب الأوقات مما يجعل التلفاز المصدر المفضل لديها، وهذا يتفق مع ما

الحصول على عدد 267 استبانة مكتملة تم تفرغها وإدخال بياناتها في الحاسب الآلي وتحليلها والحصول على النتائج المطلوبة.

### أداة البحث

تم جمع بيانات البحث باستخدام استبانة صممت خصيصاً لتحديد المستوى المعرفي والتطبيقي لجودة وسلامة الغذاء للمرأة الريفية، وتتكون من ثلاث أجزاء: الأول يضم بعض الصفات الشخصية للمبحوثات، والجزء الثاني يضم عدد 30 عبارة تكونت من خلال الاطلاع على الدراسات والبحوث ذات العلاقة بموضوع البحث، تقيس درجة المعرفة ودرجة التطبيق لتلك المعرفة بجودة وسلامة الغذاء للمرأة الريفية في منطقة البحث من خلال مقياس ثلاثي (درجة معرفة عالية، متوسطة، منخفضة) و(درجة تطبيق عالية، متوسطة، منخفضة) وقد عبر عنها بقيم رقمية (3، 2، 1) على التوالي، ولمعرفة المتوسط الحسابي لدرجة معارف ودرجة تطبيق المبحوثات، فإن المتوسط الحسابي الذي يقل عن 1.66 يدل على معرفة ضعيفة وتطبيق ضعيف، والمتوسط الحسابي من 1.66 إلى أقل من 2.25 يدل على درجة معرفة متوسطة وتطبيق متوسط، والمتوسط الحسابي من 2.25 فأكثر يدل على درجة معرفة عالية وتطبيق عالي، والجزء الثالث يضم 20 عبارة تعبر عن العادات الغذائية للمبحوثات، وتقاس بمقياس ثلاثي (دائماً، أحياناً، نادراً) وعبر عنها بقيم رقمية (3، 2، 1) على التوالي.

وللتحقق من صدق الاستبانة ظاهرياً تم عرضها على بعض المتخصصين في مجال البحث بكلية علوم الأغذية والزراعة وأخذ ملاحظاتهم حول نوع الأسئلة وأسلوب كتابتها ومدى وضوحها وملائمتها لمستوى المبحوثين، كما تم كذلك التحقق من ثبات الاستبانة باستخدام معامل الفا كرونباخ Cronbach Alpha والذي بلغت قيمته 0.890 وهي قريبة جداً من الواحد الصحيح وهذا يدل على تمتع الاستبانة بدرجة ثبات عالية تعطي الباحث الثقة لتطبيقها وجمع البيانات.

وبعد وضع الاستبانة في شكلها النهائي تم توزيعها على عينة البحث وجمعها خلال شهري أغسطس وسبتمبر 2020م ومن ثم معالجة بياناتها احصائياً باستخدام بعض الوسائل الإحصائية مثل المتوسط الحسابي واختبار (ت) للمجموعات المرتبطة Paired Samples T Test لمعرفة معنوية الفروق بين معارف المبحوثات بجودة وسلامة الغذاء وتطبيقهن لتلك المعارف، كما تم استخدام مربع كاي (Chi Square) لمعرفة مدى وجود علاقة ارتباطية بين درجة المعرفة ومستوى التطبيق لجودة وسلامة الغذاء للمرأة الريفية وبين بعض الصفات الشخصية لهن، وتم إجراء عمليات التحليل الاحصائي بالاستعانة بالبرنامج الاحصائي SPSS.

جدول 1. توزيع عينة البحث وفقاً للخصائص الشخصية

| الخصائص                  | الفئات                    | التكرار | (%)   |
|--------------------------|---------------------------|---------|-------|
| العمر                    | أقل من 30 سنة             | 42      | 15.73 |
|                          | من 30 الى أقل من 40 سنة   | 49      | 18.35 |
|                          | من 40 الى أقل من 50 سنة   | 106     | 39.70 |
|                          | من 50 سنة فأكثر           | 70      | 26.22 |
| الحالة الاجتماعية        | متزوجة                    | 132     | 49.44 |
|                          | عزباء                     | 82      | 30.71 |
|                          | مطلقة                     | 28      | 10.49 |
|                          | أرملة                     | 25      | 9.36  |
| المستوى التعليمي         | دون المتوسط               | 19      | 7.12  |
|                          | متوسط                     | 32      | 11.98 |
|                          | ثانوي                     | 121     | 45.32 |
|                          | جامعي                     | 71      | 26.58 |
| مكان الميلاد             | فوق الجامعي               | 24      | 9.00  |
|                          | مدينة                     | 58      | 21.72 |
|                          | قرية                      | 146     | 54.68 |
| الدخل                    | بادية                     | 63      | 23.60 |
|                          | بدون دخل                  | 122     | 45.70 |
|                          | أقل من 4000 ريال          | 57      | 21.35 |
| مصادر المعلومات التغذوية | 4000 الى أقل من 7000 ريال | 60      | 22.47 |
|                          | 7000 ريال فأكثر           | 28      | 10.48 |
|                          | الأقارب                   | 43      | 16.10 |
|                          | الصدقات                   | 22      | 8.24  |
|                          | الصحافة                   | 48      | 17.98 |
|                          | التلفاز                   | 100     | 37.45 |
|                          | الإذاعة                   | 16      | 6.00  |
|                          | وسائل التواصل الاجتماعي   | 38      | 14.23 |

N= 267

المصدر: جمعت وحسبت من استمارة جمع البيانات

والكالسيوم والفوسفور، ظهور نكهات متخمرة في الفواكه، ظهور بقع ملونة في اللحوم، تكون طبقة لزجة على أسطح لحوم الدواجن وبروز ظاهرة التزنخ في اللحوم كانت متوسطة، إذ بلغ المتوسط الحسابي لدرجة المعارف بهذه العبارات 2.09، 2.09، 2.08، 2.08، 2.07، 2.06، 2.05، 2.05، 2.03، 2.02، 2.01 و1.80 على التوالي، وكان مستوى التطبيق للمعارف لتلك المهارات منخفضاً إذ كان المتوسط الحسابي لدرجة التطبيق لكل مهارة 1.61، 1.59، 1.65، 1.63، 1.63، 1.65، 1.64، 1.64، 1.64 على التوالي.

ويتبين من نتائج الجدول أن متوسط درجة معارف المبحوثات بجودة وسلامة الغذاء أعلى من متوسط درجة التطبيق لتلك المعارف، ولاختبار معنوية الفروق بين درجة معارف المبحوثات ودرجة تطبيقهن لتلك المعارف (الفرض الإحصائي الأول) تم استخدام اختبار (ت) للمجموعات المرتبطة، حيث تبين وجود فروق ذات دلالة إحصائية بين متوسطي المعرفة والتطبيق عند مستوى معنوية 0.05 وكانت هذه الفروق لصالح مستوى المعرفة لأن المتوسط الحسابي لدرجة المعرفة أكبر من المتوسط الحسابي لدرجة التطبيق. وبالتالي نرفض الفرضية الصفرية ونقبل الفرضية البديلة القائلة بوجود فروق ذات دلالة إحصائية عند مستوى معنوية 0.05 بين متوسطي معارف وتطبيق المرأة الريفية لجودة وسلامة الغذاء فيما يتعلق بالعبارات المذكورة.

### بعض العادات الغذائية للمرأة الريفية المبحوثة ومدى علاقتها بجودة وسلامة الغذاء

يبين جدول 3 توزيع المبحوثات حسب العادات الغذائية، وقد تم ترتيب العبارات تنازلياً حسب متوسطها الحسابي، حيث تبين أن حوالي 83% من المبحوثات يراعين سعر المادة الغذائية عند شرائها، وهذا يدل على مدى الوعي لدى المرأة الريفية في منطقة البحث نحو المحافظة على دخلها الخاص ودخل أسرتها المالي، ومحاولة البحث عن الخيارات الأخرى الأقل سعراً، حيث وجد **ابن ظبية (2000)** أن من يراعون سعر المنتج الغذائي كانت نسبتهم قليلة وبلغت 29% من أفراد عينة البحث، كما تبين أن ما يقرب من 82% من المبحوثات يتناولن الوجبات الغذائية في اثناء واحد، وهذا يدل على مدى الترابط بين الأسر والحرص على اجتماع أفراد الأسرة الواحدة والتفافها حول بعضها، وما يقرب من 82% من المبحوثات يتناولن الخبز على الأقل مرتين يومياً، كما أن 80.0% من أفراد العينة يهتمون بغسل اليدين قبل تناول الوجبات الغذائية، ونسبة 78.3% يهتمون بغسل الخضار والفواكه قبل تناولها، وهذه النسب تعطي دلالة على مدى وعي وإدراك المرأة الريفية في منطقة البحث بأن اليدين وكذلك المواد الغذائية قد تكون بفعول الملامسة مع الاجسام الأخرى مصدراً لنقل الأمراض مما يستوجب الحرص على غسلها ونظافتها،

توصل إليه **الشنيقي وابن ظبية (2004)** من أن التلفاز يعد المصدر الأول لأفراد عينة البحث، ويعتبر التلفاز المصدر الرئيسي لأفراد عينة البحث، ويتفق كذلك مع ما توصلت إليه **آل الشيخ (1989)** بأن التلفاز يعد المصدر الرئيسي لأفراد عينة البحث كما يتفق مع ما لاحظته **المقداد وآخرون (2014)** أن البرامج التليفزيونية تأتي في المرتبة الأولى كمصدر للمعلومات عن سلامة الغذاء، وتتوزع المصادر الأخرى بنسب متفاوتة حسب أهميتها لدى المبحوثات.

### المستوى المعرفي والتطبيقي لجودة وسلامة الغذاء للمرأة الريفية المبحوثة

يوضح جدول 2 المتوسطات الحسابية للمستوى المعرفي والتطبيقي لجودة وسلامة الغذاء للمرأة الريفية في منطقة البحث، حيث يظهر من الجدول ان معارف المبحوثات بوجود تحديات في سطوح المعلبات، ووجود خدوش وإصابات في الفواكه، وصداً وتآكل جدران المعلبات من الخارج كانت عالية، إذ بلغ المتوسط الحسابي لدرجة المعرفة 2.32، 2.28 و2.26 على التوالي، وكان التطبيق لهذه المعارف متوسطاً، إذ بلغ المتوسط الحسابي لدرجة التطبيق 1.70، 1.68 و1.71 على التوالي.

كما يوضح الجدول المذكور أن معارف المبحوثات بتغيير الرائحة واللون في الفواكه، ظهور ألوان غير مرغوبة في أوراق الخضروات، اختلاط البياض مع الصفار في البيض، وظهور نكهات غير مرغوبة في الخضروات، وجفاف الأوراق وتغيير القوام في الخضروات، وتغيير لون وطعم منتجات الحبوب، وتعد الخضروات مصدراً للفيتامينات والمعادن والألياف، وظهور اللون غير مرغوبة في الفواكه، وتعد الفواكه مصدراً للفيتامينات والمعادن والألياف، ويعد بياض البيض مصدراً للبروتينات، وفقدان لمعان جلد الأسماك، وتغيير رائحة ولون محتوى المعلبات، وظهور الفطريات على محتوى المعلبات، واختفاء بريق لون أعين الأسماك، والحموضة الشديدة في محتوى المعلبات، كانت متوسطة، إذ بلغ المتوسط الحسابي لدرجة المعارف بتلك العبارات 2.10، 2.10، 2.09، 2.09، 2.07، 2.05، 2.05، 2.05، 2.04، 2.03، 2.01، 2.0، 1.98، 1.97 و1.96 على التوالي، وكان مستوى تطبيق المبحوثات لمعارفهن بتلك المهارات متوسطاً، إذ بلغ المتوسط الحسابي لدرجة التطبيق لكل مهارة 1.66، 1.65، 1.66، 1.69، 1.69، 1.67، 1.68، 1.66، 1.67، 1.67 و1.73 على التوالي.

كما يوضح الجدول أن معارف المبحوثات بكل من ظهور الحشرات في الحبوب، تغيير رائحة الحليب ونكهته، تعد الحبوب مصدراً رئيسياً للطاقة، بروز رغوة على السطح العلوي للحليب، عدم وجود بطاقة المحتويات على المعلبات، وجود تبقعات في الفواكه، ظهور الخمائر والعفن على الحبوب، يعد الحليب مصدراً للبروتينات

## جدول 2. المتوسطات الحسابية للمستوى المعرفي والتطبيقي للمبحوثات بجودة وسلامة الغذاء

| العبارة   | المتوسط الحسابي<br>لدرجة المعرفة | المتوسط الحسابي<br>لدرجة التطبيق | الفرق بين<br>المتوسطين | قيمة (ت) |
|---|----------------------------------|----------------------------------|------------------------|----------|
| وجود تحدبات في سطوح المعلبات                      | 2.32                             | 1.70                             | 0.62                   | *11.39   |
| وجود خدوش واصابات في الفواكه                      | 2.28                             | 1.68                             | 0.60                   | *11.21   |
| صدأ وتآكل جدران المعلبات من الخارج                | 2.26                             | 1.71                             | 0.55                   | *10.03   |
| تغير اللون والرائحة في الفواكه                    | 2.10                             | 1.75                             | 0.35                   | *6.72    |
| ظهور ألوان غير مرغوبة في أوراق الخضروات           | 2.10                             | 1.65                             | 0.45                   | *10.19   |
| اختلاط البياض مع الصفار في البيض                  | 2.09                             | 1.66                             | 0.43                   | *9.15    |
| ظهور الحشرات في الحبوب                            | 2.09                             | 1.61                             | 0.48                   | *10.78   |
| تغير رائحة الحليب ونكهته                          | 2.09                             | 1.59                             | 0.49                   | *11.70   |
| ظهور نكهات غير مرغوبة في الخضروات                 | 2.09                             | 1.69                             | 0.40                   | *9.15    |
| تعد الحبوب مصدراً رئيسياً للطاقة                  | 2.08                             | 1.65                             | 0.43                   | *9.33    |
| بروز رغوة على السطح العلوي للحليب                 | 2.08                             | 1.63                             | 0.45                   | *10.42   |
| جفاف الأوراق وتغير القوام في الخضروات             | 2.07                             | 1.69                             | 0.38                   | *8.51    |
| عدم وجود بطاقة المحتويات على المعلبات             | 2.07                             | 1.65                             | 0.42                   | *9.47    |
| وجود تبقعات في الفواكه                            | 2.06                             | 1.63                             | 0.43                   | *9.03    |
| ظهور الخمائر والعفن على الحبوب                    | 2.05                             | 1.64                             | 0.41                   | *8.75    |
| تغير لون وطعم منتجات الحبوب                       | 2.05                             | 1.67                             | 0.37                   | *7.96    |
| يعد الحليب مصدراً للبروتينات والكالسيوم والفوسفور | 2.05                             | 1.64                             | 0.41                   | *8.89    |
| تعد الخضروات مصدراً للفيتامينات والمعادن والألياف | 2.05                             | 1.68                             | 0.37                   | *8.19    |
| ظهور ألوان غير مرغوبة في الفواكه                  | 2.05                             | 1.66                             | 0.40                   | *8.37    |
| تعد الفواكه مصدراً للفيتامينات والمعادن والألياف  | 2.04                             | 1.66                             | 0.39                   | *8.97    |
| يعد بياض البيض مصدراً للبروتينات                  | 2.03                             | 1.67                             | 0.36                   | *7.73    |
| ظهور نكهات متخمرة في الفواكه                      | 2.03                             | 1.64                             | 0.39                   | *8.10    |
| ظهور بقع ملونة في اللحوم                          | 2.02                             | 1.63                             | 0.39                   | *9.19    |
| فقدان لمعان جلد الأسماك                           | 2.01                             | 1.73                             | 0.28                   | *5.89    |
| تكون طبقة لزجة على أسطح لحوم الدواجن              | 2.01                             | 1.60                             | 0.41                   | *9.75    |
| تغير رائحة ولون محتوى المعلبات                    | 2.00                             | 1.66                             | 0.34                   | *7.27    |
| ظهور الفطريات على محتوى المعلبات                  | 1.98                             | 1.67                             | 0.31                   | *6.90    |
| اختفاء بريق لون أعين الأسماك                      | 1.97                             | 1.67                             | 0.30                   | *6.85    |
| الحموضة الشديدة في محتوى المعلبات                 | 1.96                             | 1.72                             | 0.24                   | *5.08    |
| بروز ظاهرة الترنخ في اللحوم                       | 1.80                             | 1.62                             | 0.18                   | *3.89    |

جدول 3. توزيع عينة البحث حسب العادات الغذائية

| الانحراف المعياري | المتوسط الحسابي | نادراً |      | أحياناً |      | دائماً |      | العادات الغذائية                           |
|-------------------|-----------------|--------|------|---------|------|--------|------|--|
|                   |                 | عدد    | (%)  | عدد     | (%)  | عدد    | (%)  |  |
| 0.56              | 2.76            | 18     | 6.7  | 28      | 10.5 | 221    | 82.8 | مراعاة سعر المادة الغذائية عند شرائها      |
| 0.60              | 2.73            | 22     | 8.2  | 27      | 10.1 | 218    | 81.6 | يتم تناول الوجبة في اثناء واحد             |
| 0.62              | 2.72            | 25     | 9.4  | 24      | 9.0  | 218    | 81.6 | تناول الخبز على الأقل مرتين يومياً         |
| 0.64              | 2.70            | 26     | 9.7  | 27      | 10.1 | 214    | 80.1 | غسل اليدين قبل تناول الوجبات الغذائية      |
| 0.61              | 2.70            | 22     | 8.2  | 36      | 13.5 | 209    | 78.3 | غسل الخضار والفواكه قبل تناولها            |
| 0.61              | 2.50            | 16     | 6.0  | 101     | 37.8 | 150    | 56.2 | تعد وجبة الغداء الوجبة الرئيسية            |
| 0.67              | 2.42            | 27     | 10.1 | 100     | 37.5 | 140    | 52.4 | تناول ثلاث وجبات في اليوم                  |
| 0.70              | 2.11            | 51     | 19.1 | 135     | 50.6 | 81     | 30.3 | تعد وجبة العشاء الوجبة الرئيسية            |
| 0.73              | 2.10            | 59     | 22.1 | 123     | 46.1 | 85     | 31.8 | تناول اللحوم او منتجاتها يومياً            |
| 0.33              | 1.98            | 17     | 6.4  | 238     | 89.1 | 12     | 4.5  | تناول المشروبات بعد الوجبات مباشرة         |
| 0.76              | 1.95            | 84     | 31.5 | 113     | 42.3 | 70     | 26.2 | تناول 2 - 3 أنواع من الفواكه يومياً        |
| 0.56              | 1.93            | 52     | 19.5 | 181     | 67.8 | 34     | 12.7 | مراعاة جودة المادة الغذائية عند شرائها     |
| 0.66              | 1.89            | 74     | 27.7 | 149     | 55.8 | 44     | 16.5 | تهتم بالمظهر الخارجي للمادة الغذائية       |
| 0.74              | 1.82            | 100    | 37.5 | 114     | 42.7 | 53     | 19.9 | يتم تناول الحليب او منتجاته يومياً         |
| 0.71              | 1.79            | 101    | 37.8 | 121     | 45.3 | 45     | 16.9 | يتم تناول الخضار الطازجة يومياً            |
| 0.66              | 1.69            | 112    | 41.9 | 125     | 46.8 | 30     | 11.2 | يتم تناول البيض على الأقل مرتين أسبوعياً   |
| 0.70              | 1.66            | 125    | 46.8 | 107     | 40.1 | 35     | 13.1 | يتم قراءة بطاقة المنتج الغذائي قبل الشراء  |
| 0.52              | 1.60            | 110    | 41.2 | 153     | 57.3 | 4      | 1.5  | يتم تناول الوجبة في أوان متعددة            |
| 0.65              | 1.42            | 179    | 67.0 | 64      | 24.0 | 24     | 9.0  | تناول المعجنات او الحلوى بعد الوجبة مباشرة |
| 0.56              | 1.23            | 224    | 83.9 | 25      | 9.4  | 18     | 6.7  | تعد وجبة الفطور الوجبة الرئيسية            |

N= 267

المصدر: جمعت وحسبت من استمارة جمع البيانات

الشنيقي وابن ظبييه (2004) أن 67% من المبحوثين يتناولون اللحوم يومياً بشكل دائم، ووجد **Al Shoshan (1990)** أن غالبية المبحوثين يتعدون عن الدهون الحيوانية لمعرفة باحتوائها على نسب عالية من الكالسيوم. وأحياناً تراعي حوالي 68% من المبحوثات جودة المادة الغذائية عند شرائها، وأحياناً نسبة 55.8% يهتمون بالمظهر الخارجي للمادة الغذائية، ونادراً ما يتناول 67% من المبحوثات المعجنات أو الحلوى بعد الوجبات الغذائية مباشرة، ونادراً ما يقرأ حوالي 47% من المبحوثات بطاقة المنتج الغذائي قبل شرائه، ودائماً ما يقرأها 40% من المبحوثات، وأحياناً يتناول 57% من

كما أن 56% من المبحوثات تعد وجبتهم الرئيسية دائماً هي وجبة الغداء، بينما تكون وجبة العشاء دائماً هي الوجبة الرئيسية لنسبة 30.3% من المبحوثات، وأحياناً تكون الوجبة الرئيسية لنسبة 50.6% من المبحوثات، ودائماً تكون وجبة الفطور الوجبة الرئيسية لنسبة بسيطة من المبحوثات تبلغ 6.7%، بينما نادراً ما تكون وجبة الفطور الوجبة الرئيسية لما يقرب من 84% من المبحوثات. كما يتبين من الجدول أن 89% من المبحوثات أحياناً يتناولن المشروبات بعد الوجبات الغذائية مباشرة، وأحياناً يتناول 46.1% منهن اللحوم أو منتجاتها يومياً، بينما دائماً ما يتناولها ما يقرب من 32% من المبحوثات، بينما وجد

كاي 18.52 حيث كلما زادت معارف المرأة الريفية بأهمية جودة وسلامة الغذاء فيما يخص هذه المهارة كلما زادت درجة التطبيق لها، كما تبين وجود علاقة طردية عند مستوى معنوية 0.05 بين متغير الحالة الاجتماعية ودرجة التطبيق لجودة وسلامة الغذاء لدى المبحوثات في المهارات التالية: وجود تحديات في سطوح المعلبات، ظهور الحشرات في الحبوب، عدم وجود بطاقة المحتويات على المعلبات وتعد الخضروات مصدراً للفيتامينات والمعادن والألياف، حيث بلغت قيم مربع كاي على التوالي 16.48، 12.42، 15.84، 14.50 مما يعني انه كلما كانت المرأة الريفية تتمتع باستقرار اجتماعي كلما كانت تتمتع بمهارات تطبيق عالية لما لديها من معلومات بجودة وسلامة الغذاء فيما يخص المهارات المذكورة حرصاً على سلامتها وسلامة أسرته من المضار التي قد تسببها بعض المواد الغذائية، وبذلك نرفض الفرضية الصفرية ونقبل الفرضية البديلة القائلة بوجود علاقة ارتباطية طردية بين متغير العمر ودرجة معرفة وتطبيق المبحوثات لجودة وسلامة الغذاء فيما يتعلق بالمهارات المذكورة.

كما يتبين من نفس الجدول وجود علاقة طردية عند مستوى معنوية 0.05 بين المستوى التعليمي للمبحوثات ومستوى معرفتهن بالمهارات التالية: ظهور الوان غير مرغوبة في أوراق الخضروات، ظهور نكهات غير مرغوبة في الخضروات، يعد الحليب مصدراً للبروتينات والكالسيوم والفسفور، تعد الفواكه مصدراً غنياً للفيتامينات والمعادن والألياف، فقدان لمعان جلد الأسماك وبروز ظاهرة التزنج في اللحم، حيث بلغت قيم مربع كاي لكل مهارة على التوالي 15.44، 15.45، 15.21، 16.43، 38.67 و 69.67 وهذا يعني أن المرأة الريفية في منطقة البحث ذات المستوى التعليمي المرتفع لديها معارف واسعة بجودة وسلامة الغذاء فيما يخص هذه المهارات أكثر من المرأة الريفية الأقل تعليماً، وبذلك يكون لديها اهتماماً وادراكاً واسعاً بأهمية المعرفة بجودة وسلامة الغذاء ودوره في الصحة العامة لها ولأسرتها ولمجتمعاتها، كما يتبين من الجدول وجود علاقة طردية عند مستوى معنوية 0.05 بين المستوى التعليمي للمبحوثات ودرجة التطبيق في مهارة عدم وجود بطاقة المحتويات على المعلبات، حيث كانت قيمة مربع كاي 18.07 وهذا يدل على أنه كلما ارتفع مستوى تعليم المرأة الريفية في منطقة البحث كلما كان لديها القدرة على تطبيق معارفها بالمهارات ذات العلاقة بجودة وسلامة الغذاء، وبذلك نرفض الفرضية الصفرية ونقبل الفرضية البديلة القائلة بوجود علاقة ارتباطية طردية بين متغير المستوى التعليمي ودرجة معرفة وتطبيق المبحوثات لجودة وسلامة الغذاء فيما يتعلق بالمهارات المذكورة.

كما يوضح الجدول وجود علاقة طردية عند مستوى معنوية 0.05 بين متغير النشأة (مكان الميلاد) ودرجة المعرفة بكل من المهارات التالية: وجود تحديات في

المبحوثات الوجبة الغذائية في أوان متعددة، بينما 41% من المبحوثات نادراً ما يتناولن الوجبة الغذائية في أوان متعددة. كما تبين من الجدول أن 52% من المبحوثات يتناولن ثلاث وجبات يومياً بشكل دائم، وأن 43% منهن أحياناً يتناولن الحليب أو منتجاته يومياً، ونسبة 45% منهن أحياناً ما يتناولن الخضار الطازجة يومياً، وأحياناً يتناولن ما يقرب من 46% منهن البيض علي الأقل مرتين أسبوعياً، أما 42% من المبحوثات فأحياناً ما يتناولن من 2-3 أنواع من الفواكه يومياً، ونادراً ما يقرأ 47% من المبحوثات بطاقة المنتج الغذائي قبل الشراء، مما يتطلب الاهتمام برفع المستوى المعرفي للمبحوثات في هذا الجانب.

ويلاحظ من نتائج جدول 3 أن المبحوثات يستهلكن اللحوم والفواكه والخضروات الطازجة والبيض والخبز بين وقت وآخر وليس بصفة منتظمة ومستمرة، مما يستدعي الاهتمام برفع مستوى المعارف لديهن باستهلاك هذه المنتجات الغذائية حسب المقررات المناسبة بشكل يومي وأسبوعي، فقد وجد (Al Shoshan 1990) أن غالبية المبحوثين يتناولن المجاميع الغذائية الخمس في وجباتهم اليومية مثل اللحوم والبقول والحليب والخضروات والفواكه والخبز.

#### علاقة المستوى المعرفي والتطبيقي لجودة وسلامة الغذاء بالصفات الشخصية للمرأة الريفية المبحوثة

يوضح جدول 4 علاقة المستوى المعرفي والتطبيقي لجودة وسلامة الغذاء بالصفات الشخصية للمرأة الريفية، حيث تبين وجود علاقة طردية بين متغير العمر ومعارف المبحوثات في كل من المهارات التالية: وجود خدوش واصابات في الفواكه، ظهور الحشرات في الحبوب، فقدان لمعان جلد الأسماك والحموضة الشديدة في محتوى المعلبات، وذلك عند مستوى معنوية 0.05 حيث بلغت قيم مربع كاي 12.31، 15.80، 20.41 و 13.05 على الترتيب حيث كلما زاد متغير العمر كلما كانت المبحوثة تتمتع بمعارف مرتفعة واطلاع وادراك لأهمية المعرفة بجودة وسلامة الغذاء، كما يتبين من الجدول وجود علاقة طردية بين متغير العمر ومستوى تطبيق المبحوثات لمهارة ظهور الوان غير مرغوبة في أوراق الخضروات، عند مستوى معنوية 0.05 وكانت قيمة مربع كاي 14.72 فكلما ارتفع متغير عمر المبحوثة كلما زادت قدرتها على تطبيق هذه المعرفة بهذه المهارة، وبذلك نرفض الفرضية الصفرية ونقبل الفرضية البديلة القائلة بوجود علاقة ارتباطية طردية بين متغير العمر ودرجة المعرفة والتطبيق لجودة وسلامة الغذاء للمبحوثات فيما يتعلق بالمهارات المذكورة.

كما يوضح الجدول وجود علاقة طردية عند مستوى معنوية 0.05 بين متغير الحالة الاجتماعية ودرجة المعرفة بمهارة ظهور بقع ملونة في اللحم، حيث بلغت قيمة مربع



## جدول 4. العلاقة بين درجة المعرفة ودرجة التطبيق وبين الصفات الشخصية لعينة البحث

| المهارات   | العمر  | الحالة الاجتماعية |              | المستوى التعليمي |              | مكان الميلاد | الدخل  | مصادر المعلومات |        |       |        |        |
|--|--------|-------------------|--------------|------------------|--------------|--------------|--------|-----------------|--------|-------|--------|--------|
|  |        | درجة التطبيق      | درجة المعرفة | درجة التطبيق     | درجة المعرفة |              |        |                 |        |       |        |        |
| وجود تحذبات في سطوح المعلبات                       | 9.73   | 6.20              | 2.03         | *16.48           | 7.01         | 3.97         | 17.13  | 12.54           | 2.82   | 7.46  | 24.31  | 9.66   |
| وجود خدوش واصابات في الفواكه                       | *12.31 | 7.79              | 2.43         | 8.10             | 6.31         | 4.91         | 14.55  | 7.16            | 2.23   | 1.90  | 25.88  | 8.31   |
| صدأ وتآكل جدران المعلبات من الخارج                 | 5.48   | 2.75              | 2.39         | 9.92             | 14.49        | 12.63        | 12.99  | *9.74           | 2.34   | 8.79  | 21.74  | *20.19 |
| تغير اللون والرائحة في الفواكه                     | 9.82   | 5.21              | 5.04         | 6.62             | 14.45        | 6.78         | 2.62   | *15.26          | 3.46   | 6.49  | 10.29  | 9.80   |
| ظهور ألوان غير مرغوبة في أوراق الخضروات            | 10.02  | *14.72            | 3.45         | 10.91            | *15.44       | 6.72         | 5.20   | *10.75          | 2.77   | 4.34  | 9.50   | 9.24   |
| اختلاط البياض مع الصفار في البيض                   | 8.35   | 7.28              | 10.10        | 6.86             | 9.01         | 7.57         | 5.72   | *15.05          | 1.70   | 9.91  | 9.91   | 10.31  |
| ظهور الحشرات في الحبوب                             | *15.80 | 7.91              | 4.23         | *12.42           | 11.44        | 10.86        | 0.52   | *14.50          | 7.31   | 9.67  | 24.15  | 7.38   |
| تغير رائحة الحليب ونكهته                           | 1.06   | 4.58              | 5.32         | 4.13             | 8.48         | 5.87         | 4.01   | 4.59            | 2.60   | 1.95  | 8.78   | 10.64  |
| ظهور نكهات غير مرغوبة في الخضروات                  | 9.34   | 4.39              | 3.55         | 7.26             | *15.45       | 8.75         | 5.36   | 6.37            | 3.04   | 2.78  | 9.39   | 3.86   |
| تعد الحبوب مصدراً رئيسياً للطاقة                   | 4.46   | 5.47              | 5.75         | 5.06             | 10.46        | 7.94         | 3.24   | 1.93            | 10.95  | 1.98  | 12.53  | 11.23  |
| بروز رغوّة على السطح العلوي للحليب                 | 8.21   | 1.64              | 10.37        | 4.31             | 5.95         | 9.62         | 3.29   | *12.74          | 5.47   | 10.67 | 12.28  | 7.84   |
| جفاف الأوراق وتغير القوام في الخضروات              | 9.18   | 4.73              | 2.90         | 10.83            | 11.89        | 6.56         | 2.48   | 2.18            | 4.53   | 3.03  | 7.53   | 2.94   |
| عدم وجود بطاقة المحتويات على المعلبات              | 10.71  | 5.59              | 5.76         | *15.84           | 11.21        | *18.07       | 2.25   | *10.77          | 2.87   | 10.32 | 5.83   | *19.30 |
| وجود تبقعات في الفواكه                             | 10.10  | 4.26              | 3.97         | 4.46             | 12.28        | 6.48         | 4.64   | *13.56          | 4.47   | 7.37  | 8.85   | 12.57  |
| ظهور الخمائر والعفن على الحبوب                     | 5.65   | 2.42              | 5.73         | 3.76             | 7.10         | 5.95         | 4.01   | *14.19          | 2.72   | 9.80  | 9.81   | 11.69  |
| تغير لون وطعم منتجات الحبوب                        | 10.68  | 3.22              | 7.57         | 6.29             | 6.33         | 6.32         | 2.23   | 7.15            | 6.14   | 7.66  | *18.29 | 9.44   |
| يعد الحليب مصدراً للبروتينات والكالسيوم والفوسفور  | 3.98   | 5.41              | 9.65         | 4.58             | *15.21       | 6.44         | *9.22  | 7.71            | 10.36  | 10.45 | 8.04   | 9.04   |
| تعد الخضروات مصدراً للفيتامينات والمعادن والألياف  | 10.28  | 3.98              | 4.62         | *14.50           | 7.80         | 8.87         | 5.70   | 2.17            | 2.38   | 3.91  | 10.69  | *19.88 |
| ظهور ألوان غير مرغوبة في الفواكه                   | 8.17   | 5.93              | 1.70         | 6.27             | 14.80        | 4.76         | 5.90   | 3.80            | 2.98   | 2.52  | 5.98   | 9.38   |
| الفواكه مصدراً غنياً للفيتامينات والمعادن والألياف | 9.20   | 6.16              | 4.06         | 6.39             | *16.43       | 3.74         | 1.60   | 2.60            | 2.95   | 6.43  | 10.67  | 8.80   |
| يعد بياض البيض مصدراً للبروتينات                   | 5.73   | 5.80              | 4.58         | 6.68             | 14.35        | 8.86         | 10.83  | 2.45            | 11.82  | 2.68  | 9.61   | 11.43  |
| ظهور نكهات متخمرة في الفواكه                       | 9.44   | 3.55              | 4.43         | 9.36             | 14.04        | 9.53         | 1.34   | 3.31            | 3.71   | 3.52  | 9.54   | 6.23   |
| ظهور بقع ملونة في اللحوم                           | 11.97  | 7.03              | *18.52       | 3.51             | 5.10         | 7.99         | 9.01   | 3.16            | 3.88   | 1.89  | 15.39  | 6.28   |
| فقدان لمعان جلد الأسماك                            | *20.41 | 4.26              | 2.87         | 4.35             | *38.67       | 10.32        | 2.52   | 1.22            | *28.43 | 7.23  | 5.84   | 4.82   |
| تكون طبقة لزجة على أسطح لحوم الدواجن               | 7.32   | 5.22              | 4.34         | 0.99             | 11.25        | 10.12        | 3.90   | 1.51            | 10.76  | 3.20  | 4.26   | 10.49  |
| تغير رائحة ولون محتوى المعلبات                     | 11.69  | 5.51              | 7.53         | 3.53             | 6.25         | 7.35         | 3.23   | 3.84            | 2.19   | 2.13  | 12.11  | 7.13   |
| ظهور الفطريات على محتوى المعلبات                   | 9.69   | 3.13              | 6.24         | 1.06             | 5.89         | 6.47         | 3.65   | 7.70            | 3.54   | 11.36 | 10.86  | 6.88   |
| اختفاء بريق لون أعين الأسماك                       | 2.27   | 5.32              | 2.01         | 8.04             | 9.70         | 7.32         | 6.97   | 3.56            | *15.02 | 2.95  | 12.07  | 4.34   |
| الحموضة الشديدة في محتوى المعلبات                  | *13.05 | 3.66              | 8.31         | 4.79             | 6.39         | 12.41        | 3.20   | 6.11            | 2.70   | 7.22  | 11.52  | 7.00   |
| بروز ظاهرة التزنخ في اللحوم                        | 8.72   | 7.82              | 11.53        | 5.26             | *69.67       | 9.87         | *18.76 | 1.53            | *14.77 | 5.34  | 8.59   | 5.78   |

N= 267

المصدر: جمعت وحسبت من استمارة جمع البيانات

الصفيرية ونقبل الفرضية البديلة القائلة بوجود علاقة ارتباطية طردية بين متغير مصادر المعلومات التغذوية ومعارف وتطبيق المبحوثات لجودة وسلامة الغذاء فيما يتعلق بالمهارات المذكورة.

### التوصيات

بناء على نتائج البحث يمكن التوصية بما يلي:

- 1- القيام بتخطيط برامج ارشادية موجهة للمرأة الريفية تنطلق من الحاجة الفعلية لها.
- 2- استغلال وسائل الاعلام ذات التأثير المباشر على المرأة الريفية ليث برامج ذات صلة مباشرة من أجل رفع المستوى المعرفي والتطبيقي لديها فيما يخص جودة وسلامة الغذاء.
- 3- ضرورة تكرار مثل هذه البحوث على فترات متباعدة للتعرف على التغيرات الحاصلة في المستوى المعرفي والتطبيقي لمجتمع البحث.

### المراجع

- ابن ظبييه، عبدالعزيز ثابت (2000). المستوى المعرفي وعلاقته بالمستوى التطبيقي لجودة وسلامة الغذاء لأسر طلاب المرحلة الابتدائية في مدينة الرياض، رسالة ماجستير، قسم الارشاد الزراعي والمجتمع الريفي، كلية الزراعة، جامعة الملك سعود، الرياض.
- آل الشيخ، هند بنت عبدالعزيز (1989). دراسة النمط الاستهلاكي الغذائي لبعض الأسر السعودية بالرياض، رسالة ماجستير، كلية التربية، الرئاسة العامة لتعليم البنات، الرياض.
- الرافعي، أحمد كامل (1992). الارشاد الزراعي علم وتطبيق، معهد بحوث الارشاد الزراعي والتنمية الريفية، مركز البحوث الزراعية، وزارة الزراعة، القاهرة.
- الشنيفي، محمد الصالح وعبدالعزيز بن ثابت ابن ظبييه (2004). دراسة بعض العادات الغذائية لأسر طلاب المرحلة الابتدائية في مدينة الرياض، مجلة جامعة الملك سعود للعلوم الزراعية 17 (1): 3-16.
- الشنيفي، محمد الصالح، حسن عبدالله القحطاني وعبدالعزيز بن ثابت ابن ظبييه (2003). المستوى المعرفي وعلاقته بالمستوى التطبيقي لجودة وسلامة اللحوم والحليب لأسر طلاب المرحلة الابتدائية في مدينة الرياض، مجلة جامعة الملك سعود للعلوم الزراعية 15 : 2.

سطوح المعلبات، ويتبين من الجدول كذلك وجود علاقة طردية عند مستوى معنوية 0.05 بين متغير الدخل ومستوى معارف المبحوثات بجودة وسلامة الغذاء في كل من المهارات التالية: اختلاط البيض مع الصفار في البيض، ظهور الحشرات في الحبوب، فقدان لمعان جلد الأسماك، اختفاء بريق لون أعين الأسماك وبروز ظاهرة التزنخ في اللحم، حيث بلغت قيم مربع كاي 15.05، 14.50، 28.43، 15.02 و 14.77 على التوالي، وهذا يعطي دلالة على أن المرأة الريفية في منطقة البحث ذات الدخل المرتفع لديها معارف عالية بجودة وسلامة الغذاء وخاصة في المهارات المذكورة تفوق ما لدى المرأة الريفية ذات الدخل المنخفض من معلومات، وبذلك نرفض الفرضية الصفيرية ونقبل الفرضية البديلة القائلة بوجود علاقة ارتباطية طردية بين متغير الدخل ومعارف وتطبيق المبحوثات بجودة وسلامة الغذاء فيما يتعلق بالمهارات المذكورة.

كما لم يتبين من الجدول وجود علاقة بين متغير الدخل ودرجة تطبيق المرأة الريفية لمعارفها بالمهارات ذات الصلة بجودة وسلامة الغذاء عند مستوى معنوية 0.05، وهنا نقبل الفرضية الصفيرية التي تقول لا يوجد فروق ذات دلالة إحصائية بين متغير الدخل ومستوى تطبيق المبحوثات لجودة وسلامة الغذاء فيما يخص المهارات المذكورة.

كما يوضح الجدول كذلك وجود علاقة طردية عند مستوى معنوية 0.05 بين متغير مصادر المعلومات التغذوية ودرجة المعرفة بجودة وسلامة الغذاء في كل من المهارات التالية: وجود تحديات في سطوح المعلبات، وجود خدوش واصابات في الفواكه، صدأ وتآكل جدران المعلبات من الخارج، ظهور الحشرات في الحبوب وتغير لون وطعم منتجات الحبوب، حيث بلغت قيم مربع كاي على التوالي 24.31، 25.88، 21.74، 24.15 و 18.29 وهذا يدل على انه كلما تعرضت المرأة الريفية لمصادر المعلومات التغذوية بصورة مستمرة، كلما ازدادت لديها الحصيلة المعرفية المناسبة في المهارات ذات الصلة بجودة وسلامة الغذاء. كما تبين وجود علاقة طردية عند مستوى معنوية 0.05 بين متغير مصادر المعلومات التغذوية ودرجة التطبيق في كل من المهارات التالية: صدأ وتآكل جدران المعلبات من الخارج، عدم وجود بطاقة المحتويات على المعلبات وتعد الخضروات مصدراً للفيتامينات والمعادن والألياف، حيث بلغت قيم مربع كاي 20.19، 19.30 و 19.88 على التوالي، مما يعني أنه كلما زادت معارف المرأة الريفية في منطقة البحث من خلال تعرضها لمصادر المعلومات التغذوية، كلما ارتفع لديها مستوى التطبيق لتلك المعارف فيما يخص المهارات ذات الصلة بجودة وسلامة الغذاء، وهنا نرفض الفرضية

Al Shoshan A.A. (1990). Some socio demographic factors influencing the nutritional awareness of the saudi teens an adults preliminary observations. J. Royal Soc. Health, 115 (6): 213-216.

Wilson, E.D., K.H. Fisher and M.E. Fugna (1971). Principles of Nutrition, 2<sup>nd</sup> edition, Wiley Eastern Private Limited, New Delhi, India, 337-352.

المقداد، فايز، أسامه الجنادي وأحمد رفاعي (2014). قياس وعي المستهلك تجاه سلامة الغذاء، مجلة جامعة دمشق للعلوم الزراعية، 30 (2): 270-257.

قنديل، سميرة وزكي الخولي (1985). دراسة الوضع الغذائي لطلبة وطالبات التعليم الثانوي العام والفني بالإسكندرية، مجلة الإسكندرية للبحوث الزراعية، كلية الزراعة، جامعة الإسكندرية.

طياش، نوال (1412هـ). أثر الغذاء في الوقاية من الأمراض، مجلة العلوم والتقنية، مدينة الملك عبدالعزيز للعلوم والتقنية، الرياض، 18.

## THE KNOWLEDGE AND APPLICATION LEVEL OF FOOD QUALITY AND SAFETY AMONG RURAL WOMEN IN AHAD RAFIDAH GOVERNORATE IN ASIR REGION

**Abdulaziz T. Bin Dabayeh**

Agric. Ext. and Rural Soc. Dept., Fac. Food and Agric. Sci., King Saud Univ., Riyadh, Kingdom of Saudi Arabia

**ABSTRACT:** The main objective of this research is to identify the cognitive and applied level of food quality and safety among rural women in Ahad Ruffaida Governorate, Asir Region, Soudia Arabia. The necessary data were collected from a random sample of 267 rural women, by means of a questionnaire designed for this purpose, and to analyze the data, some statistical methods were used such as the arithmetic mean, (T) test for correlated groups, and chi-square, and it was found from the results that, the average degree of knowledge of rural women with the quality and safety of food was higher than the average level of their application of that knowledge, as it was found that the differences between the averages were significant at a significant level (0.05), as well as it was found that the majority of the sample practiced many of the desired eating habits, and it was also found that the majority of the sample received their nutritional information through television, followed by the press, then relatives and then friends, and there was also a direct relationship at a significant level (0.05) between the personal characteristics of rural women and the level of knowledge and application of quality and safety food is in the search area.

**Key words:** Knowledge level, practical level, food quality, food safety, rural women.

المحكمون:

1- أ.د. إبراهيم محمد شلبي نويصر  
2- أ.د. حسنة محمد إبراهيم علي

أستاذ ورئيس قسم الاقتصاد الزراعي – كلية الزراعة – جامعة الزقازيق.  
أستاذ الإرشاد الزراعي – كلية الزراعة – جامعة الزقازيق.

