Zagazig J. Agric. Res., Vol. 49 No. (2) 2022 295-309

Agricultural Economics and Social Science
Available online at http://zjar.journals.ekb.eg
http:/www.journals.zu.edu.eg/journalDisplay.aspx?Journalld=1&queryType=Master

# دراســـــة تحليلـية لوعـــى المـرأة الريفيـــة بالمواصفـات القياسـية لجـودة الغذاء بمحافظة الشرقية

**سحر عبد الهادي محمود عبد الهادي[1]*- ماجدة عبد الله عبد العال[1]- محمد إبراهيم الخولي[1]- دعاء محمد زكي حافظ[2]**

1- قسم الاقتصاد الزراعي – كلية الزراعة – جامعة الزقازيق – مصر
2- قسم علوم الأغذية – كلية الزراعة – جامعة الزقازيق – مصر

**Received: 20/04/2022 ; Accepted: 24/04/2022**

**الملخص:** استهدف البحث الأهداف التالية: التعرف على مصادر معلومات المرأة الريفية عن الوعي الغذائي، وتحديد مستوى الوعي الغذائي للمرأة الريفية بمواصفات الجودة وذلك عن طريق، وتحديد مستوى معارف المرأة الريفية الخاصة بمواصفات جودة الغذاء، وتحديد مستوى اتجاهات المرأة الريفية نحو مواصفات جودة الغذاء، و تحديد مستوى ممارسات المرأة الريفية الخاصة بمواصفات جودة الغذاء، وتحديد العلاقة بين المتغيرات الاجتماعية والاقتصادية للمرأة الريفية والوعي بالمواصفات القياسية لجودة الغذاء، وتحديد المشكلات التي تواجه المرأة الريفية في تحقيق المواصفات القياسية لجودة الغذاء ومقترحات حلها، وأجريت هذ البحث في محافظة الشرقية وتم اختيار مركزي كفر صقر وفاقوس، وتم اختيار قرية بكل مركز، فتم اختيار قريتين هما قرية منشأة شلبي مركز كفر صقر، وكفر إبراهيم بشارة مركز فاقوس، وتم اختيار المبحوثات عينة الدراسة بنسبة 10% من عدد المرأة بكل قرية، فبلغ حجم العينة 150 مبحوثة، بواقع 101، 49 مبحوثة في قريتي منشأة شلبي، وكفر إبراهيم بشارة على الترتيب، وتم استخدام عدد من الأساليب الإحصائية لتحليل البيانات وتحقيق أهداف البحث هى معامل ارتباط بيرسون، ونموذج التحليل الارتباطي والتحليل الانحداري المتعدد المتدرج الصاعد. أهم النتائج التى توصل إليها البحث: أن (1.3%) من المبحوثات معارفهن بالمواصفات القياسية لجودة الغذاء منخفضة، بينما (34%) معارفهن متوسطة، في حين أن (64.7%) معارفهن مرتفعة، وبترتيب محاور الوعي الغذائي للمبحوثات، تبين أن المعارف الغذائية تحتل المرتبة الأولى بين المحاور الثلاثة بمتوسط (2.6 درجة)، كما اتضح (1.3%) من المبحوثات اتجاهاتهن نحو المواصفات القياسية لجودة الغذاء منخفضة، بينما (48.7%) اتجاهاتهن متوسطة، في حين أن (50%) اتجاهاتهن نحو ، وبترتيب محاور الوعي الغذائي للمبحوثات، تبين أن الاتجاهات الغذائية في المرتبة الثانية بمتوسط (2.5 درجة)، كما تبين أن (6.7%) من المبحوثات ممارساتهن الغذائية منخفضة، بينما (33.3%) ممارساتهن متوسطة، في حين أن (60%) ممارساتهن مرتفعة، وبترتيب محاور الوعي الغذائي للمبحوثات، تبين أن الممارسات الغذائية في المرتبة الثالثة بمتوسط (2.4 درجة)، كما أوضحت النتائج وجود علاقة ارتباطية معنوية بين بعض المتغيرات المستقلة (سن المبحوثة، مهنة المبحوثة، عدد أفراد الأسرة، المستوى التعليمي للمبحوثة، دخل الأسرة الشهري) وبين الوعي الغذائي للمبحوثات في ضوء المواصفات القياسية للجودة"، وكانت أهم مشكلات تطبيق المواصفات القياسية لجودة الغذاء: حقن بعض الخضروات والفاكهة بهرمونات تسرع من نموها مما يسبب العديد من الأمراض المسرطنة، عدم معرفة المرأة بالأضرار الناجمة من تلوث الغذاء،عدم معرفة المواصفات القياسية لجودة الغذاء، وجود أمية غذائية لدى بعض السيدات، وعدم معرفة المبحوثات بالأمراض التي يسببها الغذاء، وجود الغش التجاري في الأغذية، وبيع الأطعمة الفاسدة ، قلة الوعي الصحي لعدم التعليم، قلة الدخل الشهري للأسرة، عدم وجود وعي كافي بالعلاقة بين الصحة والغذاء، وكانت أهم مقترحات الحد من مشكلات تطبيق المواصفات القياسية لجودة الغذاء من وجهة نظر المبحوثات: التفتيش واتخاذ الإجراءات تجاه تطبيق المواصفات للحفاظ على الصحة العامة، ثم نشر الثقافة الغذائية، ثم نشر الوعي الغذائي من خلال التلفاز، ثم القضاء على الأمية الغذائية، ونشر وتعريف بالأمراض التي تتسبب عن طريق الغذاء الملوث للحد من انتشار الأمراض، ثم الاهتمام بالتفتيش الدوري من وزارة الصحة على المنتجات الغذائية ، ثم نشر الوعي الصحي للفئة غير المتعلمة، والقضاء على الأمية

**الكلمات الإسترشادية:** الوعى، المرأة الريفية، المواصفات القياسية، جودة الغذاء، محافظة الشرقية.

## المقدمة والمشكلة البحثية

الغذاء يعتبر من أكثر العوامل البيئية تأثيرا على صحة الإنسان حيث أن التغذية الصحيحة السليمة ليست مجرد إشباع الفرد من الجوع أو ملء المعدة بالطعام ولكنها تطلب دراسة مكونات الغذاء ومصادره واحتياجات كل فرد وأسس إعداد وتقديم الوجبات المتكاملة بما يتناسب مع مستوى الدخل ومعرفة طرق المحافظة على الأطعمة

* **Corresponding author: Tel. :**+201013309960
**E-mail address:** s.alnahas@yahoo.com

والإعداد والطهي الصحيحة للأطعمة للاحتفاظ بقيمتها الغذائية والإقلال من الفاقد منها والوعي بالعادات الغذائية الشائعة ومحاولة تغيير العادات الغذائية الضارة منها ومعرفة ما يتوفر في الأسواق من أطعمة مختلفة وطرق الاستفادة منها (**وشاحي، أحمد 2010**).

ومع تسليمنا بأن المرأة هي المسئولة الأولى عن تغذية أفراد أسرتها ويقع على عاتقها المسئولية الكاملة في رعاية أسرتها غذائيا وصحيا ، ويعد ممارستها لعملية إعداد الطعام ضمن أهم أدوارها داخل الأسرة والمجتمع بصفة عامة والمجتمع الريفي بصفة خاصة ، وبالرغم من هذه المسئولية الكبيرة التي تقع على عاتق المرأة الريفية في هذا المجال إلا أن العديد من الدراسات أشارت إلى انخفاض وعي المرأة الريفية بالاستخدام الأمثل أو الاستفادة الصحيحة مما تقدمه لأسرتها من غذاء ، وربما يرجع ذل إلى قصور في المعلومات والمعارف بقواعد وأسس الغذاء والتغذية السليمة، مما يترتب على ذلك تطبيقها لسلوكيات غير صحيحة أحيانا في هذا المجال وكذلك عدم قدرتها على التخطيط والتقييم والاقتصاد سواء في الاختيار أو الشراء أو الإعداد أو الطهي أو الحفظ أو التصنيع أو التخزين للوجبات الغذائية بأعلى كفاءة ممكنة .وبالرغم من أن الغذاء يحمل للإنسان الصحة والحيوية والطاقة إلا أنه قد يحمل له الأعياء والمرض إلى حد قد يهدد حياته بالخطر إذا كان هذا الغذاء ملوثا غير آمن ، لذا فإن المدخل الرئيسي لحل مشكلة تلوث الغذاء المنزلي تكمن في تدريب ربة الأسرة وتثقيفها وتأهيلها فسلامة الغذاء بالمنزل وجودته تتحقق بداية من إحضار الغذاء سليما (**فاطمة حسن، 2016**).

لذا فزيادة الوعي الغذائي للمرأة الريفية لا يأتي إلا من خلال إمدادها بالمعارف والمعلومات الصحيحة التي تنعكس بدورها على ما تقوم به من ممارسات غذائية تتعلق بقواعد وأسس التغذية السليمة والقدرة على التخطيط والاقتصاد في مجالها الغذائي، الأمر الذي يؤدي إلى توجيه سلوكها الغذائي وأفراد أسرتها توجيها سليماً وصحيحاً، مما ينعكس بالإيجاب على صحة أفراد الأسرة والمجتمع الريفي ككل. وانطلاقا من ذلك فقد أولت المنظمات العالمية مثل منظمة الأغذية والزراعة أهمية كبيرة لسلامة الغذاء ومواصفاته القياسية، وكذلك وعي بالأنماط الغذائية السليمة والصحية بالأسرة والمجتمع (**عبدالله وإبراهيم، 2016**).

ويعتبر إلمام المرأة بالمواصفات القياسية لجودة الغذاء وسلامته من أولى اللبنات التي تشكل وعيها الغذائي والذي يتحقق من خلال تعرفها على مجموعة الخواص والصفات الطبيعية والتركيبية (الكيميائية) والحيوية والحسية وغيرها لأي مادة غذائية مطروحة للاستهلاك على أن تكون كل صفة على انفراد ذات جودة عالية (**حمزاوي وعلي، 2007**).

## مشكلة البحث

وبالرغم من هذه المسؤولية الكبيرة التي تقع على عاتق المرأة الريفية في هذا المجال تبين أن المرأة الريفية غير قادرة على الاستخدام الأمثل أو الاستفادة الصحيحة من مواردها وإمكانيتها الأسرية المختلفة والمتاحة وربما يرجع ذلك إلى كم المعلومات والمعارف المتعلقة لديها بقواعد وأسس الغذاء والتغذية ليست كافية أو غير صحيحة، مما يترتب على تطبيقها لسلوكيات غير صحيحة أحيانا في هذا المجال ، وكذلك عدم قدرتها على التخطيط والتقييم والاقتصاد سواء في الاختيار أو الشراء أوالإعداد أوالحفظ والتصنيع أوالتخزين للوجبات الغذائية بأعلى كفاءة ممكنة.

وبالرغم من التقدم الاقتصادي والاجتماعي والثقافي لربة الأسرة إلا أنها ليست لديها القدرة على الاستخدام الأمثل والاستفادة القصوى لمواردها وإمكانياتها الأسرية المختلفة والمتاحة وكذلك إلمامها بالمعلومات والمعارف الغذائية الصحيحة للمكونات الغذائية لأفراد أسرتها وكذلك قدرتها على التخطيط والتنفيذ والتقييم للإنجاز والاقتصاد في الاختيار والشراء والإعداد والحفظ والتصنيع والتخزين لهذه الوجبات الغذائية بأعلى كفاءة ممكنة للحصول على أفضل وأجود غذاء صحي آمن لأفراد أسرتها. ويعتبر نمط الادخار الأسري من المؤشرات الاقتصادية الهامة في الكثير من الدول ، والذي يعتمد على وعي الأسرة بإدارة مواردها على النحو الأمثل لتحقيق دخل غير المنظور للأسرة ويمكن تحقيق ذلك من خلال النمط الاستهلاكي الذي يعتمد على شراء كميات كبيرة من السلع وقت توافر عروض جيدة للأسعار، واستهلاكها على فترات زمنية طويلة مما يقلل من مقدار الأموال المنفقة على شراء تلك السلع لكن هذا النمط قد يؤدي إلى تبديد موارد الأسرة، وإما أن تتبع الأسرة النمط الإنتاجي، والذي يعتمد على حسن الإدارة للوقت والموارد المتاحة لتقليل النفقات وبالتالي تحقق فائض اقتصادي ، أو دخل غير منظور أكبر للأسرة، فالنمط الاستهلاكي للأسرة يتوقع أدوار أكبر بما لا يتلاءم مع التحولات الاقتصادية الحالية ، فبالتالي يصبح الخيار الإنتاجي هو الأمثل للتطبيق والتعميم ، ويعتبر المدخل الأساسي لتحقيق ما يعرف بكيانات منتجة وهو دراسة وعي ربة الأسرة بإدارة مواردها لتعظيم الاستفادة من منها، وتقليل بعض توجهات الأسرة للأنماط الاستهلاكية (**منصور، 2000**).

ولقد انتشرت في الفترة الأخيرة الكثير من مشاكل التلوث الغذائي والأمراض الناتجة عن غش وفساد الأغذية وعدم الوعي بالمواصفات القياسية لجودة الغذاء والتي أصبحت ظاهرة شائعة في معظم الدول وخاصة الدول النامية ، وتؤكد الدراسات على أهمية تعلم طرق الاستهلاك الصحيحة وفائدة ذلك بالنسبة للأسرة والمجتمع وبالتالي فلابد من الاهتمام بتنمية اتجاهات ترشيد الاستهلاك لدى

الأسرة والأبناء من خلال معرفة عاداتهم الغذائية (زايد، 2004، 67). وبناءً على ذلك انبثقت مشكلة الدراسة لتجيب على التساؤل الآتى ما هو مدى وعي المرأة الريفية بالمواصفات القياسية لجودة الغذاء

**أهداف البحث:**

ومن خلال العرض السابق للمشكلة البحثية أمكن صياغة الأهداف التالية:

1- التعرف على مصادر معلومات المرأة الريفية عن الوعي الغذائي.

2- تحديد مستوى الوعي الغذائي للمرأة الريفية بمواصفات الجودة وذلك عن طريق:

أ- تحديد مستوى معارف المرأة الريفية الخاصة بمواصفات جودة الغذاء.

ب- تحديد مستوى اتجاهات المرأة الريفية نحو مواصفات جودة الغذاء.

ت- تحديد مستوى ممارسات المرأة الريفية الخاصة بمواصفات جودة الغذاء.

3- تحديد العلاقة بين المتغيرات الاجتماعية والاقتصادية للمرأة الريفية و الوعي بالمواصفات القياسية لجودة الغذاء.

4- تحديد المشكلات التي تواجه المرأة الريفية في تحقيق المواصفات القياسية لجودة الغذاء ومقترحات حلها.

## منطقة وعينة البحث

أجريت هذه الدراسة في محافظة الشرقية حيث اختيرت محافظة الشرقية للمساعدة علي تطبيق نتائج الأبحاث العلمية التي تجري بكلية الزراعة لخدمة البيئة المحيطة بها حيث أن من أهم أهداف الجامعات الإقليمية المساهمة في خدمة وتحديث البيئة المحلية من خلال تطبيق نتائج الأبحاث العلمية والتي تجري في الكليات التابعة لها، وتعتبر محافظة الشرقية من أكبر محافظات الوجه البحري حيث تبلغ مساحتها حوالي 4.911كم2 ويبلغ عدد سكانها 7.401.700 نسمة، كما تعتبر محافظة الشرقية من أهم المحافظات المتميزة بالزراعة **(مركز المعلومات ودعم اتخاذ القرار، 2020)**، كما تم اختيار مركزين من مراكز محافظة الشرقية بطريقة المعاينة العشوائية البسيطة، فوقع الاختيار على مركزي كفر صقر وفاقوس، وبنفس المنهجية تم اختيار قرية بكل مركز، فتم اختيار قريتين هما قرية منشأة شلبي مركز كفر صقر، وكفر إبراهيم بشارة مركز فاقوس، وتم اختيار المبحوثات عينة الدراسة بنسبة 10% من عدد المرأة بكل قرية، فبلغ حجم العينة 150 مبحوثة، بواقع 101، 49 مبحوثة في قريتي منشأة شلبي، وكفر إبراهيم بشارة على الترتيب، وكما هو موضح بجدول 1 التالي:

## التعريفات الإجرائية والقياس الكمي لمتغيرات البحث

### قياس المتغيرات المستقلة

**سن رب الأسرة**

تم قياسه بعدد سنوات سن رب الأسرة لأقرب سنة وقت جمع البيانات، وتم تقسيمهم على الأساس الفعلي إلى ثلاث فئات هي: صغار السن (20 - 34) سنة، متوسطي السن (35- 49) سنة، كبار السن (50 – 65) سنة.

**سن ربة الأسرة**

تم قياسه بعدد السنوات لأقرب سنة وقت جمع البيانات، وتم تقسيمهن على الأساس الفعلي إلى ثلاث فئات هي: صغيرات السن (20 - 34) سنة، متوسطات السن (35- 49) سنة، كبيرات السن (50 – 65) سنة.

**الحالة المعيشية**

تم قياس هذا المتغير بسؤال المبحوثة عن نمط معيشتها، وتم تقسيم المبحوثات إلى فئتين كما يلي: معيشة مستقلة، ومع أهل الزوج، وتم إعطاء أرقام (1،2) للترميز على الترتيب.

**مهنة رب الأسرة**

تم قياس هذا المتغير بسؤال المبحوثة عن مهنة رب الأسرة، وتم تقسيم استجابات المبحوثات إلى فئتين كما يلي: موظف، وعامل، وتم إعطاء أرقام (1،2) للترميز على الترتيب.

**مهنة ربة الأسرة**

تم قياس هذا المتغير بسؤال المبحوثة عن مهنتها، وتم تقسيم استجابات المبحوثات إلى فئتين كما يلي: موظفة، وربة منزل، وتم إعطاء أرقام (1،2) للترميز على الترتيب.

**عدد أفراد الأسرة المعيشة**

ويعبر عنه بعدد أفراد الأسرة اللذين يعيشون مع المبحوثة وتم التعبير عنه كرقم خام، وتم تقسيم المبحوثات إلى ثلاث فئات هي: أسرة صغيرة (2 – 3) أفراد، أسرة متوسطة (4 – 6) أفراد، أسرة كبيرة (7 – 8) أفراد.

**المستوى التعليمي لرب الأسرة**

تم قياس هذا المتغير بسؤال المبحوثة عن مستوى تعليم رب الأسرة، وتم تقسيم المبحوثات من حيث حالة رب الأسرة التعليمية إلى سبعة فئات كما يلي: أمي لا يقرأ ولا يكتب، أقل من المتوسط، تعليم متوسط، جامعي، ماجستير، دكتوراه، وتم إعطاء درجات (1،2،3،4،5،6) للاستجابات السابقة على الترتيب.

**جدول 1. توزيع المبحوثات على قريتي البحث**

| م | المركز | القرية | إجمالي عدد المرأة | عدد عينة الدراسة |
|---|---|---|---|---|
| 1 | كفر صقر | منشاة شلبي | 1009 | 101 |
| 2 | فاقوس | كفر إبراهيم بشارة | 494 | 49 |
| **الاجمالي** | | | **1503** | **150** |

**المصدر:** مركز المعلومات ودعم اتخاذ القرار، "**بيان بإجمالى عدد المرأة فى قرى محافظة الشرقية**"، محافظة الشرقية، 2020.

**المستوى التعليمي لربة الأسرة**

تم قياس هذا المتغير بسؤال المبحوثة عن مستوى تعليمها، وتم تقسيم المبحوثات من حيث الحالة التعليمية إلى سبعة فئات كما يلي: أمية لا يقرأ ولا يكتب، أقل من المتوسط، تعليم متوسط، جامعي، ماجستير، دكتوراه، وتم إعطاء درجات (1،2،3،4،5،6) للاستجابات السابقة على الترتيب.

**الدخل الشهري**

ويعبر عنه بإجمالي الدخل الشهري كرقم مطلق بالجنيه، وتم تقسيم المبحوثات إلى ثلاث فئات هي: (أقل من 1500) جنيه، (1500–3000) جنيه، (أكثر من 3000) جنيه.

**مصادر معلومات المبحوثة عن الوعي الغذائي**

ويقصد به في هذه الدراسة مصادر المعلومات التي تحصل منها المبحوثه على معلوماتها عن مجال الوعي الغذائي، بسؤالها عن (5) مصادر، التليفزيون والراديو، الانترنت ووسائل التواصل الاجتماعي، الأهل والأصدقاء، الكتب، غير ذلك، وتم إعطاء أرقام (1،2،3،4،5) للترميز على الترتيب.

**قياس المتغيرات التابعة**

**معارف المبحوثات الغذائية**

تم قياسه من خلال استيفاء رأى المبحوثات في عدة عبارات بلغ عددها (16) عبارة، تعكس درجة معارف المبحوثات الغذائية، وذلك على مقياس مكون من ثلاثة مستويات (أعرف، لست متأكدة، لا أعرف) على الترتيب وأعطيت العبارات الدرجات (3، 2، 1) على الترتيب، وتم حساب الدرجة الكلية وتراوح المدى النظري بين (16-48) درجة، وتم تقسيم المبحوثات على الأساس الفعلي إلى ثلاث فئات هي: معرفة ضعيفة (16-25 درجة)، معرفة متوسطة (26-37 درجة)، معرفة مرتفعة (38-48 درجة).

**اتجاهات المبحوثات عن المواصفات القياسية لجودة الغذاء**

تم قياسها من خلال استيفاء رأى المبحوثات في عدة عبارات بلغ عددها (18) عبارة، تعكس درجة اتجاهات المبحوثات نحو الوعي بمواصفات جودة الغذاء، وذلك على مقياس مكون من ثلاثة مستويات (موافق، محايد، غير موافق) على الترتيب وأعطيت العبارات الدرجات (3، 2، 1) على الترتيب في حالة العبارات الإيجابية و(1، 2، 3) على الترتيب في حالة العبارات السلبية، وتم حساب الدرجة الكلية وتراوح المدى النظري بين (18-54) درجة، وتم تقسيم المبحوثات إلى ثلاث فئات هي: اتجاه ضعيف (18 – 29) درجة، اتجاه متوسط (30 – 42) درجة، اتجاه مرتفع (43 – 54) درجة.

**الممارسات الغذائية للمبحوثات**

تم قياسه من خلال استيفاء رأى المبحوثات في عدة عبارات بلغ عددها (23) عبارة، تعكس درجة ممارسات المبحوثات لمواصفات الجودة الغذائية، وذلك على مقياس مكون من ثلاثة مستويات (دائما، أحيانا، لا) على الترتيب وأعطيت العبارات الدرجات (3، 2، 1) على الترتيب، وتم حساب الدرجة الكلية وتراوح المدى النظري بين (23-69) درجة، وتم تقسيم المبحوثات إلى ثلاث فئات هي: ممارسات ضعيفة (23-37 درجة)، ممارسات متوسطة (38-53 درجة)، ممارسات مرتفعة (54-69 درجة).

**درجة الوعي الغذائي**

تم قياسه من خلال مجموع درجات المحاور الثلاثة السابقة بعدد عبارات بلغ (57) عبارة، تعكس درجة الوعي الغذائي للمبحوثات، وتم حساب الدرجة الكلية وتراوح المدى النظري بين (57-171) درجة، وتم تقسيم المبحوثات إلى ثلاث فئات هي: وعي ضعيف (23-37 درجة)، وعي متوسط (38-53 درجة)، وعي مرتفع (54-69 درجة).

**الفروض الإحصائية**

بناء على الفروض النظرية للدراسة تم صياغة الفروض الإحصائية التالية:

**الفرض الأول**

"لا توجد علاقة ارتباطية معنوية بين الوعي الغذائي للمبحوثات في ضوء المواصفات القياسية للجودة وبعض المتغيرات المستقلة (سن المبحوثة، مهنة المبحوثة ، عدد أفراد الأسرة، المستوى التعليمي للمبحوثة ، دخل الأسرة الشهري)".

**الفرض الثاني**

"لا تسهم المتغيرات المستقلة ذات العلاقة الارتباطية في تفسير التباين الكلى للوعي الغذائي للمبحوثات في ضوء المواصفات القياسية للجودة".

**أدوات التحليل الإحصائي**

تم استخدام عدد من الأساليب الإحصائية لتحليل وعرض نتائج الدراسة هي:

1- العرض الجدولي بالتكرار والنسب المئوية في عرض البيانات الوصفية.

2- معامل ارتباط بيرسون.

3- نموذج التحليل الارتباطي والتحليل الانحداري المتعدد المتدرج الصاعد ( Step Wise Regression) Analysis.

## النتائج والمناقشة

**الخصائص العامة للمبحوثات**

يتضح من نتائج جدول 2 ما يلي:

**سن رب الأسرة**

تبين من النتائج أن (25.3%) من أرباب الأسر صغار السن حيث تتراوح أعمارهم ما بين (20-34) سنة، بينما (48.7%) متوسطي السن تتراوح أعمارهم ما بين (35-49) سنة، في حين أن (26%) كبار السن تتراوح أعمارهم ما بين (50-65) سنة.

**سن المبحوثة**

تبين من النتائج أن (36%) من المبحوثات صغار السن تتراوح أعمارهن ما بين (20-34) سنة، بينما (48.7%) متوسطي السن تتراوح أعمارهن ما بين (35-49) سنة، في حين أن (26%) كبار السن تتراوح أعمارهن ما بين (50-65) سنة.

**الحالة المعيشية**

تبين أن (62.7%) من المبحوثات معيشتهن مستقلة، بينما (37.3%) معيشتهن مع أهل الزوج.

**مهنة رب الأسرة**

تبين من النتائج أن (56.7%) من أرباب الأسر عمال، في حين أن (42.7%) موظفين في وظائف مختلفة، بينما (0.6%) أعمال حرة.

**مهنة المبحوثة**

تبين من النتائج أن (74.7%) من المبحوثات ربة منزل، في حين أن (25.3%) من المبحوثات موظفات.

**عدد أفراد الأسرة**

تبين من النتائج أن (28%) من المبحوثات يعيشن في أسر صغيرة يتراوح عدد أفرادها من (2 – 3) أفراد، بينما (70.7%) يعيشن في أسر متوسطة يتراوح عدد أفرادها من (4 – 6) أفراد، في حين أن (1.3%) يعيشن في أسر كبيرة يتراوح عدد أفرادها من (7 – 8) أفراد.

**المستوى التعليمي لرب الأسرة**

تشير النتائج إلى أن (5.3%) من أرباب الأسر أمي لا يقرأ ولا يكتب، في حين أن (6.7%) تعليم أقل من متوسط، في حين أن (53.3%) تعليم متوسط، كما أن (33.3%) تعليم جامعي، بينما (1.4%) تعليم فوق جامعي.

**المستوى التعليمي للمبحوثة**

تشير النتائج إلى أن (8.7%) من المبحوثات أميات لا يقرأن ولا يكتبن، في حين أن (14.7%) تعليم أقل من متوسط، في حين أن (51.3%) تعليم متوسط، كما أن (24.7%) تعليم جامعي، بينما (0.6%) تعليم فوق جامعي.

**دخل الأسرة الشهري**

تبين من النتائج أن (21.3%) من المبحوثات دخلهن الأسرى أقل من 1500 جنيه، بينما (59.3%) دخلهن الأسرى يتراوح بين (1500 – 3000) جنيه، في حين أن (19.4%) دخلهن الأسرى أكثر من 3000 جنيه، وهذا يدل على انخفاض الدخل الشهري بصفة عامة للمبحوثات عينة الدراسة.

**مصادر معلومات الوعي الغذائي**

تشير النتائج إلى أن (64.7%) من عينة الدراسة مصادر معلوماتهن عن الوعي الغذائي من التليفزيون والراديو، في حين أن (49.3%) من عينة الدراسة مصادرهن من الانترنت ووسائل التواصل الاجتماعي، بينما (42%) من عينة الدراسة يحصلون على معلوماتهن من الأهل والأصدقاء، في حين أن (8%) من عينة الدراسة يحصلون على معلوماتهن من الكتب، بينما (2.7%) من عينة الدراسة يحصلون على معلوماتهن من مصادر غير ذلك.

**جدول 2. توزيع المبحوثات وفقا لبعض الخصائص العامة لهن**

| الخصائص | العدد | % | الخصائص | العدد | % |
|---|---|---|---|---|---|
| **1- سن رب الأسرة** | | | **7- المستوى التعليمي لرب الأسرة** | | |
| صغار السن (20 - 34) سنة | 38 | 25.3 | أمي لا يقرأ ولا يكتب | 8 | 5.3 |
| متوسطي السن (35- 49) سنة | 73 | 48.7 | تعليم أقل من متوسط | 10 | 6.7 |
| كبار السن (50 – 65) سنة | 39 | 26 | تعليم متوسط | 80 | 53.3 |
| **2- سن المبحوثة** | | | تعليم جامعي | 50 | 33.3 |
| صغيرات السن (20 - 34) سنة | 54 | 36 | تعليم فوق جامعي | 2 | 1.4 |
| متوسطات السن (35- 49) سنة | 76 | 50.7 | **8- المستوى التعليمي للمبحوثة** | | |
| كبيرات السن (50 – 65) سنة | 20 | 13.3 | أمي لا يقرأ ولا يكتب | 13 | 8.7 |
| **3- الحالة المعيشية** | | | تعليم أقل من متوسط | 22 | 14.7 |
| مستقلة | 94 | 62.7 | تعليم متوسط | 77 | 51.3 |
| مع أهل الزوج | 56 | 37.3 | تعليم جامعي | 37 | 24.7 |
| **4- مهنة رب الأسرة** | | | تعليم فوق جامعي | 1 | 0.6 |
| عامل | 85 | 56.7 | **9- دخل الأسرة الشهري** | | |
| موظف | 64 | 42.7 | منخفض (أقل من 1500) جنيه | 32 | 21.3 |
| أعمال حرة | 1 | 0.6 | متوسط (1500 – 3000) جنيه | 89 | 59.3 |
| **5- مهنة المبحوثة** | | | مرتفع (أكثر من 3000) جنيه | 29 | 19.4 |
| ربة منزل | 112 | 74.7 | **10- مصادر معلومات الوعي الغذائي** | | |
| موظفة | 38 | 25.3 | التليفزيون والراديو | 97 | 38.8 |
| **6- عدد أفراد الأسرة** | | | الانترنت ووسائل التواصل الاجتماعي | 74 | 29.6 |
| أسرة صغيرة (2 – 3) أفراد | 42 | 28 | الأهل والأصدقاء | 63 | 25.2 |
| أسرة متوسطة (4 – 6) أفراد | 106 | 70.7 | الكتب | 12 | 4.8 |
| أسرة كبيرة (7 – 8) أفراد | 2 | 1.3 | غير ذلك | 4 | 1.6 |

**المصدر:** جمعت وحسبت من بيانات الدراسة الميدانية بمحافظة الشرقية في عام 2021.

## الوعي الغذائي للمبحوثات في ضوء المواصفات القياسية للجودة

تم قياس الوعي الغذائي للمبحوثات في ضوء المواصفات القياسية للجودة من خلال ثلاث محاور هي (المعارف – الاتجاهات – الممارسات)، وكانت النتائج كما يلي:

### معارف المبحوثات الغذائية

تشير النتائج الواردة بجدول 3 إلى أن (1.3%) من المبحوثات معارفهن بالمواصفات القياسية لجودة الغذاء منخفضة، بينما (34%) معارفهن بالمواصفات القياسية لجودة الغذاء متوسطة، في حين أن (64.7%) معارفهن بالمواصفات القياسية لجودة الغذاء مرتفعة، وبترتيب محاور الوعي الغذائي للمبحوثات، تبين أن المعارف الغذائية تحتل المرتبة الأولى بين المحاور الثلاثة بمتوسط (2.6 درجة).

وبالنسبة لمعارف المبحوثات بالمواصفات القياسية لجودة الغذاء أوضحت النتائج الواردة بجدول 4 أن هذه المعارف مرتبة تنازلياً حسب المتوسط الحسابي كما يلي: ضرورة التخلص من الأجزاء التالفة من الأطعمة الطازجة قبل تخزينها بمتوسط (2.8 درجة)، تكون القيمة الغذائية للخضر والفاكهة أعلى ما تكون أثناء موسمها، ضرورة الاهتمام بنظافة الملابس أثناء الطهي وإعداد الطعام، خطورة استخدام الثمار المصاب جزء منها بالعفن بمتوسط (2.7 درجة)، خطورة استخدام المبيدات الحشرية أثناء إعداد الطعام أمر هام حتى في حالة وجود الحشرات، يعتبر تجميد الخضروات والفاكهة بالمنزل أفضل من الموجودة بالسوبر ماركت، عدم التعامل مع

**جدول 3. توزيع المبحوثات وفقاً لمعارفهن الغذائية**

| المعارف الغذائية | العدد | % | المتوسط | الترتيب |
|---|---|---|---|---|
| منخفضة (16 – 25) درجة | 2 | 1.3 | | |
| متوسطة (26 – 37) درجة | 51 | 34 | 2.6 | 1 |
| مرتفعة (38 – 48) درجة | 97 | 64.7 | | |

**المصدر:** جمعت وحسبت من بيانات الدراسة الميدانية بمحافظة الشرقية في عام 2021.

**جدول 4. الأهمية النسبية للمعارف الغذائية للمبحوثات**

| المعارف الغذائية | أعرف | | لست متأكدة | | لا أعرف | | المتوسط الحسابي |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | عدد | % | عدد | % | عدد | % | |
| 1- ضرورة التخلص من الأجزاء التالفة من الأطعمة الطازجة قبل تخزينها. | 116 | 77.3 | 27 | 18 | 7 | 4.7 | 2.8 |
| 2- تكون القيمة الغذائية للخضر والفاكهة أعلى ما تكون أثناء موسمها. | 112 | 74.7 | 27 | 18 | 11 | 7.3 | 2.7 |
| 3- ضرورة الاهتمام بنظافة الملابس أثناء الطهي وإعداد الطعام. | 125 | 83.4 | 14 | 9.3 | 11 | 7.3 | 2.7 |
| 4- خطورة استخدام الثمار المصاب جزء منها بالعفن | 101 | 67.4 | 38 | 25.3 | 11 | 7.3 | 2.7 |
| 5- خطورة استخدام المبيدات الحشرية أثناء إعداد الطعام حتى في حالة وجود الحشرات . | 101 | 67.4 | 35 | 23.3 | 14 | 9.3 | 2.6 |
| 6- يعتبر تجميد الخضروات والفاكهة بالمنزل أفضل من الموجودة بالسوبر ماركت | 96 | 64 | 37 | 24.7 | 17 | 11.3 | 2.6 |
| 7- عدم التعامل مع الحيوانات الأليفة أثناء إعداد الطعام. | 96 | 64 | 40 | 26.7 | 14 | 9.3 | 2.6 |
| 8- طهي الأطعمة جيدا خاصة اللحوم لأنه يقلل من أضرار استهلاكها. | 102 | 68 | 29 | 19.3 | 19 | 12.7 | 2.6 |
| 9-عدم تخزين الثمار المجروحة لأنه يعرضها للتلف سريعا | 84 | 56 | 47 | 31.3 | 19 | 12.7 | 2.5 |
| 10- خطورة المواد المضافة للأطعمة (الملونة- المحلية- المكسبة للطعم) على صحة الإنسان . | 93 | 62 | 36 | 24 | 21 | 14 | 2.5 |
| 11- خطورة المياه الغازية على صحة الجسم. | 77 | 51.4 | 44 | 29.3 | 29 | 19.3 | 2.3 |
| 12- من الضروري قراءة البطاقة الإرشادية المرفقة بالمنتج. | 84 | 56 | 35 | 23.3 | 31 | 20.7 | 2.3 |
| 13- يعتبر استخدام سكين واحد لتقطيع الخضر والفاكهة واللحوم سببا في تلوث الغذاء. | 58 | 38.7 | 61 | 40.6 | 31 | 20.7 | 2.2 |
| 14- لابد من التخلص من الثمرة كلها إذا وجد جزء منها متعفن. | 79 | 52.6 | 37 | 24.7 | 34 | 22.7 | 2.2 |
| 15- خطورة طهي وحفظ الطعام بالأواني الألمونيوم | 57 | 38 | 56 | 37.3 | 37 | 24.7 | 2.1 |
| 16- عدم استخدام الخضروات (الطماطم- الباذنجان- البطاطس) وهي خضراء لأنها تسبب السرطان | 72 | 48 | 39 | 26 | 39 | 26 | 2.1 |

**المصدر:** جمعت وحسبت من بيانات الدراسة الميدانية بمحافظة الشرقية في عام 2021.

الحيوانات الأليفة أثناء إعداد الطعام ، طهي الأطعمة جيدا خاصة اللحوم لأنه يقلل من أضرار استهلاكها بمتوسط (2.6 درجة)، عدم تخزين الثمار المجروحة لأنه يعرضها للتلف سريعا، خطورة المواد المضافة للأطعمة (الملونة – المحلية – المكسبة للطعم) على صحة الإنسان بمتوسط (2.5 درجة)، خطورة المياه الغازية على صحة الجسم، من الضروري قراءة البطاقة الإرشادية المرفقة بالمنتج بمتوسط (2.3 درجة)، يعتبر استخدام سكين واحد لتقطيع الخضر والفاكهة واللحوم سببا في تلوث الغذاء، لابد من التخلص من الثمرة كلها إذا وجد جزء منها متعفن بمتوسط (2.2 درجة)، خطورة طهي وحفظ الطعام بالأواني الألمونيوم، عدم استخدام الخضروات (الطماطم – الباذنجان – البطاطس) وهي خضراء لأنها تسبب السرطان بمتوسط (2.1 درجة).

**اتجاهات المبحوثات عن المواصفات القياسية لجودة الغذاء**

تشير النتائج الواردة بجدول 5 إلى أن (1.3%) من المبحوثات اتجاهاتهن نحو المواصفات القياسية لجودة الغذاء منخفضة، بينما (48.7%) اتجاهاتهن نحو المواصفات القياسية لجودة الغذاء متوسطة، في حين أن (50%) اتجاهاتهن نحو المواصفات القياسية لجودة الغذاء مرتفعة، وبترتيب محاور الوعي الغذائي للمبحوثات، تبين أن الاتجاهات الغذائية في المرتبة الثانية بمتوسط (2.5 درجة).

كما أوضحت النتائج الواردة بجدول 6 أن الاتجاهات الغذائية للمبحوثات مرتبة تنازلياً حسب المتوسط الحسابي كما يلي: أميل لشراء الخضر والفاكهة تامة النضج والتلوين بمتوسط (2.9 درجة)، أنصح بتغطية الألبان ومنتجاتها قبل حفظها في الثلاجة بمتوسط (2.8 درجة)، أعرف أن تنظيف عبوات الأغذية المعبأة من الخارج مهم جدا قبل فتحها، أحرص على نظافة الثلاجة بشكل مستمر، أفضل تخزين الثمار غير السليمة بمتوسط (2.7 درجة)، أنصح بعدم طهي الطعام بنفسي عند إصابتي بمرض معدي، وجود علامة الجودة على المنتج يزيد من ثقتي في المنتج الغذائي بمتوسط (2.6 درجة)، أفضل تطهير سكين تقطيع اللحوم قبل استخدامه في تقطيع الخضروات والفاكهة، أرى أن مراجعة ما تم حفظه من أطعمة بالثلاجة كل يومين مر ضروري، أفضل شراء الوجبات السريعة بدلا من إعدادها بالمنزل بمتوسط (2.5 درجة)، أرى أن شراء الخضروات رخيصة الثمن يؤثر على جودتها، أنصح باستخدام مرقة الدجاج والمواد المكسبة للطعم في الطعام، أنصح بعدم تناول اللحوم النصف تسوية بمتوسط (2.3 درجة)، أعرف أن وضع قطعة من الفحم بالثلاجة يمتص الروائح بمتوسط (2 درجة)، أفضل شراء الأطعمة المعلبة بمتوسط (1.8 درجة)، أفضل تناول المشروبات الغازية بجانب تناول الطعام بمتوسط (1.7 درجة)، أفضل شراء الأسماك في نهاية السوق بمتوسط (1.5 درجة)، أفضل شراء الطماطم ذات اللون الأخضر بمتوسط (1.3 درجة).

**الممارسات الغذائية للمبحوثات**

تشير النتائج الواردة بجدول 7 إلى أن (6.7%) من المبحوثات ممارساتهن الغذائية منخفضة، بينما (33.3%) ممارساتهن متوسطة، في حين أن (60%) ممارساتهن مرتفعة، وبترتيب محاور الوعي الغذائي للمبحوثات، تبين أن الممارسات الغذائية في المرتبة الثالثة بمتوسط (2.4 درجة).

كما أوضحت النتائج الواردة بجدول 8 أن الممارسات الغذائية للمبحوثات مرتبة تنازلياً حسب المتوسط الحسابي كما يلي: اشتري الخضروات تامة النضج، اشتري الخضروات والفاكهة في موسمها، اهتم بنظافة الأيدي الملابس اثناء الطهي، عدم استخدام المبيدات الحشرية اثناء عمليه الطبخ، اتخلص من الاجزاء التالفة من الأطعمة والثمار قبل تخزينها، اقوم تخزين وتجميد الخضروات والفاكهة بالمنزل بمتوسط (2.6 درجة)، اقوم بتخزين الحبوب والبقوليات في اكياس القماش، اقوم بقراءة البطاقة الإرشادية المرفقة بالمنتج قبل الشراء بمتوسط (2.5 درجة)، لا اقوم باستخدام المواد المضافة للأطعمة (الملونة - المحلية - المكسبة للطعم)، لا اقوم بطهي الطعام في اواني الومنيوم، اقلل من تقديم المياه الغازية لأفراد عائلتي بمتوسط (2.4 درجة)، عدم التعامل مع الحيوانات الأليفة اثناء اعداد الطعام، اقوم بطهي الأطعمة جيدا خاصه اللحوم، اقوم باستخدام سكين للخضر واخر للحوم بمتوسط (2.3 درجة)، لا احفظ الأطعمة في اواني المونيوم بمتوسط (2.1 درجة)، لا اقوم باستخدام مرقه الدجاج لخطورتها بمتوسط (1.9 درجة).

**الوعي الغذائي**

تشير النتائج الواردة بجدول 9 إلى أن (0.7%) من المبحوثات وعيهن الغذائي منخفض، بينما (31.3%) وعيهن متوسط، في حين أن (68%) وعيهن مرتفع.

## العلاقات الارتباطية بين المتغيرات المستقلة وبين الوعي الغذائي للمبحوثات في ضوء المواصفات القياسية للجودة

لتحديد العلاقات الارتباطية بين المتغيرات المستقلة (سن المبحوثة، مهنة المبحوثة، عدد أفراد الأسرة، المستوى التعليمي للمبحوثة، دخل الأسرة الشهري) وبين الوعي الغذائي للمبحوثات في ضوء المواصفات القياسية لجودة الغذاء، تم استخدام معامل الارتباط بيرسون لاختبار صحة الفرض الإحصائي الأول والذي ينص على أنه:"لاتوجد علاقة ارتباطية معنوية بين بعض المتغيرات المستقلة (سن المبحوثة، مهنة المبحوثة، عدد أفراد الأسرة، المستوى التعليمي للمبحوثة، دخل الأسرة الشهري) وبين الوعي الغذائي للمبحوثات في ضوء المواصفات القياسية لجودة الغذاء".وتشير نتائج جدول 10 إلى:

**جدول 5. توزيع المبحوثات وفقاً لاتجاهاتهن الغذائية**

| الاتجاهات الغذائية | العدد | % | المتوسط | الترتيب |
|---|---|---|---|---|
| **منخفضة (18 – 29) درجة** | 2 | 1.3 | | |
| **متوسطة (30 – 42) درجة** | 73 | 48.7 | 2.5 | 2 |
| **مرتفعة (43 – 54) درجة** | 75 | 50 | | |

**المصدر:** جمعت وحسبت من بيانات الدراسة الميدانية بمحافظة الشرقية في عام 2021.

**جدول 6. الأهمية النسبية للاتجاهات الغذائية للمبحوثات**

| العبارة | موافق | | محايد | | غير موافق | | المتوسط الحسابي |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | عدد | % | عدد | % | عدد | % | |
| 1- أميل لشراء الخضر والفاكهة تامة النضج والتلوين . | 119 | 79.3 | 27 | 18 | 4 | 2.7 | 2.9 |
| 2- أنصح بتغطية الألبان ومنتجاتها قبل حفظها في الثلاجة | 122 | 81.3 | 18 | 12 | 10 | 6.7 | 2.8 |
| 3- أعرف أن تنظيف عبوات الأغذية المعبأة من الخارج مهم جدا قبل فتحها . | 110 | 73.3 | 27 | 18 | 13 | 8.7 | 2.7 |
| 4- أحرص على نظافة الثلاجة بشكل مستمر. | 118 | 78.7 | 17 | 11.3 | 15 | 10 | 2.7 |
| 5- أفضل تخزين الثمار غير السليمة . | 102 | 68 | 35 | 23.3 | 13 | 8.7 | 2.7 |
| 6- أنصح بعدم طهي الطعام بنفسي عند إصابتي بمرض معدي. | 92 | 61.4 | 41 | 27.3 | 17 | 11.3 | 2.6 |
| 7- وجود علامة الجودة على المنتج يزيد من ثقتي في المنتج الغذائي. | 101 | 67.4 | 32 | 21.3 | 17 | 11.3 | 2.6 |
| 8- أفضل تطهير سكين تقطيع اللحوم قبل استخدامه في تقطيع الخضروات والفاكهة. | 84 | 56 | 45 | 30 | 21 | 14 | 2.5 |
| 9- أرى أن مراجعة ما تم حفظه من أطعمة بالثلاجة كل يومين مر ضروري. | 83 | 55.3 | 48 | 32 | 19 | 12.7 | 2.5 |
| 10-أفضل شراء الوجبات السريعة بدلا من إعدادها بالمنزل | 98 | 65.3 | 33 | 22 | 19 | 12.7 | 2.5 |
| 11-أرى أن شراء الخضروات رخيصة الثمن يؤثر على جودتها | 66 | 44 | 53 | 35.3 | 31 | 20.7 | 2.3 |
| 12-أنصح باستخدام مرقة الدجاج والمواد المكسبة للطعم في الطعام. | 54 | 36 | 69 | 46 | 27 | 18 | 2.3 |
| 13- أنصح بعدم تناول اللحوم النصف تسوية. | 90 | 60 | 29 | 19.3 | 31 | 20.7 | 2.3 |
| 14-أعرف أن وضع قطعة من الفحم بالثلاجة يمتص الروائح. | 63 | 42 | 40 | 26.7 | 47 | 31.3 | 2 |
| 15- أفضل شراء الأطعمة المعلبة. | 51 | 34 | 44 | 29.3 | 55 | 36.7 | 1.8 |
| 16- أفضل تناول المشروبات الغازية بجانب تناول الطعام. | 44 | 29.3 | 46 | 30.7 | 60 | 40 | 1.7 |
| 17- أفضل شراء الأسماك في نهاية السوق . | 37 | 24.7 | 40 | 26.6 | 73 | 48.7 | 1.5 |
| 18- أفضل شراء الطماطم ذات اللون الأخضر. | 40 | 26.7 | 26 | 17.3 | 84 | 56 | 1.3 |

**المصدر:** جمعت وحسبت من بيانات الدراسة الميدانية بمحافظة الشرقية في عام 2021.

**جدول 7. توزيع المبحوثات وفقاً لممارساتهن الغذائية**

| الممارسات الغذائية | العدد | % | المتوسط | الترتيب |
|---|---|---|---|---|
| منخفضة (16 – 25) درجة | 10 | 6.7 | | |
| متوسطة (26 – 37) درجة | 50 | 33.3 | 2.4 | 3 |
| مرتفعة (38 – 48) درجة | 90 | 60 | | |

**المصدر:** جمعت وحسبت من بيانات الدراسة الميدانية بمحافظة الشرقية في عام 2021.

**جدول 8. الأهمية النسبية للممارسات الغذائية للمبحوثات**

| الممارسات | دائماً | | أحياناً | | لا | | المتوسط الحسابي |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | عدد | % | عدد | % | عدد | % | |
| 1- اشتري الخضروات تامة النضج. | 88 | 58.7 | 50 | 33.3 | 12 | 8 | 2.6 |
| 2- اشتري الخضروات والفاكهة في موسمها. | 101 | 67.4 | 35 | 23.3 | 14 | 9.3 | 2.6 |
| 3- اهتم بنظافة الأيدي الملابس اثناء الطهي. | 69 | 46 | 66 | 44 | 15 | 10 | 2.6 |
| 4- عدم استخدام المبيدات الحشرية اثناء عمليه الطبخ. | 104 | 69.3 | 31 | 20.7 | 15 | 10 | 2.6 |
| 5- اتخلص من الاجزاء التالفة من الأطعمة والثمار قبل تخزينها. | 93 | 62 | 40 | 24.9 | 17 | 11.3 | 2.6 |
| 6- اقوم تخزين وتجميد الخضروات والفاكهة بالمنزل. | 86 | 57.3 | 49 | 32.7 | 15 | 10 | 2.6 |
| 7- اقوم بتخزين الحبوب والبقوليات في اكياس القماش. | 90 | 60 | 41 | 27.3 | 19 | 12.7 | 2.5 |
| 8- اقوم بقراءة البطاقة الإرشادية المرفقة بالمنتج قبل الشراء. | 98 | 65.3 | 33 | 22 | 19 | 12.7 | 2.5 |
| 9- لا اقوم باستخدام المواد المضافة للأطعمة (الملونة – المحلية - المكسبة للطعم). | 79 | 52.6 | 46 | 30.7 | 25 | 16.7 | 2.4 |
| 10- لا اقوم بطهي الطعام في اواني الومنيوم. | 90 | 60 | 36 | 24 | 24 | 16 | 2.4 |
| 11- اقلل من تقديم المياه الغازية لأفراد عائلتي. | 69 | 46 | 59 | 39.3 | 22 | 14.7 | 2.4 |
| 12- عدم التعامل مع الحيوانات الأليفة اثناء اعداد الطعام. | 61 | 40.7 | 58 | 38.7 | 31 | 20.6 | 2.3 |
| 13- اقوم بطهي الأطعمة جيدا خاصه اللحوم. | 69 | 46 | 53 | 35.3 | 28 | 18.7 | 2.3 |
| 14- اقوم باستخدام سكين للخضر واخر للحوم. | 40 | 26.7 | 85 | 56.6 | 25 | 16.7 | 2.3 |
| 15- لا احفظ الأطعمة في اواني المونيوم. | 68 | 45.4 | 41 | 27.3 | 41 | 27.3 | 2.1 |
| 16- لا اقوم باستخدام مرقه الدجاج لخطورتها. | 60 | 40 | 40 | 26.7 | 50 | 33.3 | 1.9 |

**المصدر:** جمعت وحسبت من بيانات الدراسة الميدانية بمحافظة الشرقية في عام 2021.

**جدول 9. توزيع المبحوثات وفقاً لدرجة الوعي الغذائي في ضوء المواصفات القياسية للجودة**

| الوعي الغذائي | العدد | % |
|---|---|---|
| **منخفض (50 – 83) درجة** | 1 | 0.7 |
| **متوسط (84 – 117) درجة** | 47 | 31.3 |
| **مرتفع (118 – 150) درجة** | 102 | 68 |

**المصدر:** جمعت وحسبت من بيانات الدراسة الميدانية بمحافظة الشرقية في عام 2021.

**جدول 10. نتائج اختبار العلاقة الارتباطية بين بعض المتغيرات المستقلة وبين الوعي الغذائي للمبحوثات في ضوء المواصفات القياسية للجودة**

| م | المتغيرات المستقلة | قيمة معامل الارتباط |
|---|---|---|
| 1 | سن المبحوثة | **0.464 |
| 2 | مهنة المبحوثة | **0.635 |
| 3 | عدد أفراد الأسرة | **0.328- |
| 4 | المستوى التعليمي للمبحوثة | **0.536 |
| 5 | دخل الأسرة الشهري | **0.490 |

** معنوي عند مستوى (0.01)

**المصدر:** جمعت وحسبت من بيانات الدراسة الميدانية بمحافظة الشرقية في عام 2021.

**سن المبحوثة**

أوضحت النتائج أن قيمة معامل الارتباط بلغت نحو (0.464) وهو ارتباط معنوي إحصائياً عند مستوى معنوية (0.01)، مما يشير إلى وجود علاقة ارتباطية طردية معنوية بين سن المبحوثة وبين الوعي الغذائي لها في ضوء المواصفات القياسية للجودة، أي أنه كلما زاد سن المبحوثة، كلما ارتفعت درجة وعيها الغذائي، حيث كلما زاد السن زادت فرص التوصل لمعلومات ومصادر معلومات أكثر وبالتالي زيادة وعيها.

**مهنة المبحوثة**

أوضحت النتائج أن قيمة معامل الارتباط بلغت نحو (0.635) وهو ارتباط معنوي إحصائياً عند مستوى معنوية (0.01)، مما يشير إلى وجود علاقة ارتباطية طردية معنوية بين مهنة المبحوثة وبين الوعي الغذائي لها في ضوء المواصفات القياسية للجودة، أي أنه كلما كانت المبحوثة تمتلك وظيفة، كلما ارتفعت درجة وعيها الغذائي، وذلك نتيجة خروجها للعمل وتعرضها لوسائل معلومات مختلفة وتبادل المعلومات مع زميلاتها من العمل مما يزيد من مستوى معارفها وبالتالي مستوى وعيها.

**عدد أفراد الأسرة**

أوضحت النتائج أن قيمة معامل الارتباط بلغت (-0.328) وهو ارتباط معنوي إحصائياً عند مستوى معنوية (0.01)، مما يشير إلى وجود علاقة ارتباطية عكسية معنوية بين عدد أفراد الأسرة وبين الوعي الغذائي لها في ضوء المواصفات القياسية للجودة، أي أنه كلما زاد عدد أفراد الأسرة، كلما انخفضت درجة الوعي الغذائي للمبحوثات، وذلك لانشغال المبحوثة بتوفير كل مستلزمات الأسرة من أكل وملبس وبالتالي عدم الاهتمام بمراعاة مواصفات الجودة.

**المستوى التعليمي للمبحوثة**

أوضحت النتائج أن قيمة معامل الارتباط بلغت نحو (0.536) وهو ارتباط معنوي إحصائياً عند مستوى معنوية (0.01)، مما يشير إلى وجود علاقة ارتباطية طردية معنوية بين المستوى التعليمي للمبحوثة وبين الوعي الغذائي لها في ضوء المواصفات القياسية للجودة، أي أنه كلما ارتفع المستوى التعليمي للمبحوثة، كلما ارتفعت درجة وعيها الغذائي، وذلك لمعرفتها بفوائد تطبيق هذه المواصفات وآثرها على صحتها وصحة أسرتها وأيضاً إمكانية قراءتها لهذه المواصفات والبحث عنها.

**دخل الأسرة الشهري**

أوضحت النتائج أن قيمة معامل الارتباط بلغت نحو (0.490) وهو ارتباط معنوي إحصائياً عند مستوى معنوية (0.01)، مما يشير إلى وجود علاقة ارتباطية طردية معنوية بين دخل الأسرة الشهري وبين الوعي الغذائي لها في ضوء المواصفات القياسية للجودة، أي أنه كلما زاد دخل الأسرة الشهري، كلما ارتفعت درجة الوعي الغذائي، فكلما زاد الدخل كان لديها القدرة على اختيار أفضل السلع ومراعاة توافر مواصفات الجودة في السلع التي تقوم بشرائها.

وبناء على هذه النتائج يمكن رفض الفرض الإحصائي وقبول الفرض البديل الذي ينص على أنه: " توجد علاقة ارتباطية معنوية بين بعض المتغيرات المستقلة (سن المبحوثة، مهنة المبحوثة، عدد أفراد الأسرة، المستوى التعليمي للمبحوثة، دخل الأسرة الشهري) وبين الوعي الغذائي للمبحوثات في ضوء المواصفات القياسية للجودة"، أي أنه كلما زاد سن المبحوثة ومستوى تعليمها ودخلها وكلما كانت تعمل في أي مؤسسة كلما زاد من وعيها الغذائي.

## الإسهام النسبي للمتغيرات المستقلة ذات العلاقة الارتباطية في تفسير التباين في الوعي الغذائي في ضوء المواصفات القياسية للجودة

ينص الفرض الإحصائي الثاني على أنه "لا تسهم المتغيرات المستقلة ذات العلاقة الارتباطية في تفسير التباين الكلي للوعي الغذائي للمبحوثات في ضوء المواصفات القياسية للجودة"، ولاختبار صحة هذا الفرض

تم استخدام نموذج التحليل الارتباطي والتحليل الانحداري المتعدد المتدرج الصاعد ( Step Wise Regression Analysis)، وأوضحت نتائج جدول 11 أن متغيران أسهما في تفسير التباين الكلي للوعي الغذائي، وهما متغيري مهنة المبحوثة بنسبة إسهام بلغت (40.3 %)، والمستوى التعليمي للمبحوثة بنسبة إسهام بلغت (4.4 %)، وبلغت قيمة "ف" المحسوبة حوالى (59.520) وهى معنوية إحصائيا عند مستوى (0.01) مما يعنى معنوية النموذج ككل.

وبناء على هذه النتائج يمكن رفض الفرض الإحصائي وقبول الفرض البديل للمتغيرات التي ثبت معنويتها والذي ينص على أنه: " تسهم بعض المتغيرات المستقلة ذات العلاقة الارتباطية في تفسير التباين الكلى للوعي الغذائي للمبحوثات في ضوء المواصفات القياسية للجودة".

## مشكلات تطبيق المواصفات القياسية لجودة الغذاء من وجهة نظر المبحوثات:

تشير نتائج جدول 12 إلى أن أهم مشكلات تطبيق المواصفات القياسية لجودة الغذاء من وجهة نظر المبحوثات، والتي أمكن ترتيبها تنازلياً حسب أهميتها على النحو التالي: حقن بعض الخضروات والفاكهة بهرمونات تسرع من نموها مما يسبب العديد من الأمراض المسرطنة بنسبة بلغت (27.66 %)، عدم معرفة المرأة بالأضرار الناجمة من تلوث الغذاء بنسبة بلغت (8.51 %)، عدم معرفة المواصفات القياسية لجودة الغذاء بنسبة بلغت (7.80 %)، وجود أمية غذائية لدى بعض السيدات، وعدم معرفة المبحوثات بالأمراض التي يسببها الغذاء بنسبة بلغت (7.09 %)، وجود الغش التجاري في الأغذية، وبيع الأطعمة الفاسدة بنسبة بلغت (6.38 %)، قلة الوعي الصحي لعدم التعليم، قلة الدخل الشهري للأسرة بنسبة بلغت (5.67 %)، عدم وجود وعي كافي بالعلاقة بين الصحة والغذاء بنسبة بلغت (4.96 %)، المبيدات ضارة بالصحة، عدم مناسبة أسعار السلع لمواصفاتها، والأطعمة الجاهزة لها خطورة على الصحة بسبب المواد الحافظة أو سوء التخزين بنسبة بلغت (4.26 %)، عدم توفر حملات إرشادية من وزارة الصحة ووزارة الزراعة للإلمام بخطورة الغذاء الملوث الغير صحي بنسبة بلغت (2.84 %)، عدم وجود وسائل إرشادية لتعريف المرأة بأهمية الغذاء النظيف ومواصفاته للمحافظة على الصحة بنسبة بلغت (2.13 %)، استخدام الأطفال للأندومي والشيبسي وعدم التحكم فيهم بنسبة بلغت (1.42 %).

## مقترحات الحد من مشكلات تطبيق المواصفات القياسية لجودة الغذاء من وجهة نظر المبحوثات

تشير نتائج جدول 13 إلى مقترحات الحد من مشكلات تطبيق المواصفات القياسية لجودة الغذاء من وجهة نظر المبحوثات، والتي أمكن ترتيبها تنازلياً حسب أهميتها على النحو التالي: التفتيش واتخاذ الإجراءات تجاه تطبيق المواصفات للحفاظ على الصحة العامة بنسبة بلغت (27.66 %)، ثم نشر الثقافة الغذائية بنسبة بلغت (8.51 %)، ثم نشر الوعي الغذائي من خلال التلفاز بنسبة بلغت (7.80 %)، ثم القضاء على الأمية الغذائية، ونشر وتعريف بالأمراض التي تتسبب عن طريق الغذاء الملوث للحد من انتشار الأمراض بنسبة بلغت (7.09 %)، ثم الاهتمام بالتفتيش الدوري من وزارة الصحة على المنتجات الغذائية بنسبة بلغت (6.38 %)، ثم نشر الوعي الصحي للفئة غير المتعلمة، والقضاء على الأمية بنسبة بلغت (5.67 %)، ثم عمل برامج تلفزيونية ونشرات إرشادية لتعليم المرأة بأهمية العلاقة بين الصحة والغذاء بنسبة بلغت (4.96 %)، ثم اهتمام وزارة الزراعة بمراعاة التفتيش على المبيدات المغشوشة وغير المطابقة للمواصفات، وضرورة التفتيش على التجار الذين يحتقرون السلع داخل الأسواق للمصالح الشخصية، وضرورة الإرشاد بخطورة المواد الحافظة لتجنب انتشار الأمراض وتجنب المعلبات بنسبة بلغت (4.26 %)، ثم ضرورة عمل حملات إرشادية دورية من وزارة الصحة ووزارة الزراعة للإلمام بالمعلومات الخاصة بالغذاء والصحة بنسبة بلغت (2.84 %)، ثم ضرورة وجود وسائل إرشادية لتعريف المرأة بأهمية الغذاء النظيف ومواصفاته للمحافظة على الصحة بنسبة بلغت (2.13 %)، ثم ضرورة عمل حملات اعلانية للأطفال والكبار بنسبة بلغت (1.42 %).

**جدول 11. نتائج التحليل الارتباطي والانحداري المتعدد المتدرج الصاعد لعلاقة المتغيرات المستقلة المرتبطة بالوعي الغذائي للمبحوثات.**

| المتغيرات المستقلة | معامل الارتباط المتعدد r | % التراكمية للتباين المفسر للمتغير التابع $R^2$ | % للتباين المفسر للمتغير التابع | معامل الانحدار الجزئيB | قيمة "ت" المحسوبة | مستوى المعنوية | معامل الانحدار الجزئي المعياري لـ`b |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **مهنة المبحوثة** | 0.635 | 0.403 | 0.403 | 14.51 | 6.536 | 0.000 | 0.489 |
| **المستوى التعليمي للمبحوثة** | 0.669 | 0.447 | 0.044 | 3.368 | 3.427 | 0.001 | 0.256 |

معامل التحديد = 0.447 ف المحسوبة= 59.520** ** معنوي عند مستوى (0.01)

**المصدر:** جمعت وحسبت من بيانات الدراسة الميدانية بمحافظة الشرقية في عام 2021.

**جدول 12. مشكلات تطبيق المواصفات القياسية لجودة الغذاء من وجهة نظر المبحوثات**

| المشكلة | العدد | % | الترتيب |
|---|---|---|---|
| 1- حقن بعض الخضروات والفاكهة بهرمونات تسرع من نموها مما يسبب العديد من الأمراض المسرطنة | 39 | 27.66 | 1 |
| 2- عدم معرفة المرأة بالأضرار الناجمة من تلوث الغذاء | 12 | 8.51 | 2 |
| 3- عدم معرفة المواصفات القياسية لجودة الغذاء | 11 | 7.80 | 3 |
| 4- وجود أمية غذائية لدى بعض السيدات | 10 | 7.09 | 4 |
| 5- عدم التعرف على الأمراض التي يسببها الغذاء | 10 | 7.09 | 4 |
| 6- وجود الغش التجاري في الأغذية | 9 | 6.38 | 5 |
| 7- قلة الوعي الصحي لعدم التعليم | 8 | 5.67 | 6 |
| 8- قلة الدخل الشهري للأسرة | 8 | 5.67 | 6 |
| 9- عدم وجود وعي كافي بالعلاقة بين الصحة والغذاء | 7 | 4.96 | 7 |
| 10- المبيدات ضارة بالصحة | 6 | 4.26 | 8 |
| 11- عدم مناسبة أسعار السلع لمواصفاتها | 6 | 4.26 | 8 |
| 12- الأطعمة الجاهزة لها خطورة على الصحة بسبب المواد الحافظة أو سوء التخزين | 6 | 4.26 | 8 |
| 13- عدم توفر حملات إرشادية من وزارة الصحة ووزارة الزراعة للإلمام بخطورة الغذاء الملوث الغير صحي | 4 | 2.84 | 9 |
| 14- عدم وجود وسائل إرشادية لتعريف المرأة بأهمية الغذاء النظيف ومواصفاته للمحافظة على الصحة | 3 | 2.13 | 10 |
| 15- استخدام الأطفال للأندومي والشيبسي وعدم التحكم فيهم | 2 | 1.42 | 11 |

**المصدر:** جمعت وحسبت من بيانات الدراسة الميدانية بمحافظة الشرقية في عام 2021.

**جدول 13. مقترحات الحد من مشكلات تطبيق المواصفات القياسية لجودة الغذاء من وجهة نظر المبحوثات.**

| المقترح | العدد | % | الترتيب |
|---|---|---|---|
| 1- التفتيش واتخاذ الإجراءات تجاه تطبيق المواصفات للحفاظ على الصحة العامة | 39 | 27.66 | 1 |
| 2- نشر الثقافة الغذائية | 12 | 8.51 | 2 |
| 3- نشر الوعي الغذائي من خلال التلفاز | 11 | 7.80 | 3 |
| 4- القضاء على الأمية الغذائية | 10 | 7.09 | 4 |
| 5- نشر وتعريف بالأمراض التي تتسبب عن طريق الغذاء الملوث للحد من انتشار الأمراض | 10 | 7.09 | 4 |
| 6- الاهتمام بالتفتيش الدوري من وزارة الصحة على المنتجات الغذائية | 9 | 6.38 | 5 |
| 7- نشر الوعي الصحي للفئة غير المتعلمة | 8 | 5.67 | 6 |
| 8- القضاء على الأمية | 8 | 5.67 | 6 |
| 9- عمل برامج تلفزيونية ونشرات إرشادية لتعليم المرأة بأهمية العلاقة بين الصحة والغذاء | 7 | 4.96 | 7 |
| 10- اهتمام وزارة الزراعة بمراعاة التفتيش على المبيدات المغشوشة وغير المطابقة للمواصفات | 6 | 4.26 | 8 |
| 11- ضرورة التفتيش على التجار الذين يحتقرون السلع داخل الأسواق للمصالح الشخصية | 6 | 4.26 | 8 |
| 12- ضرورة الإرشاد بخطورة المواد الحافظة لتجنب انتشار الأمراض وتجنب المعلبات | 6 | 4.26 | 8 |
| 13- ضرورة عمل حملات إرشادية دورية من وزارة الصحة ووزارة الزراعة للإلمام بالمعلومات الخاصة بالغذاء والصحة. | 4 | 2.84 | 9 |
| 14- ضرورة وجود وسائل إرشادية لتعريف المرأة بأهمية الغذاء النظيف ومواصفاته للمحافظة على الصحة | 3 | 2.13 | 10 |
| 15- ضرورة عمل حملات اعلانية للأطفال والكبار | 2 | 1.42 | 11 |

**المصدر:** جمعت وحسبت من بيانات الدراسة الميدانية بمحافظة الشرقية في عام 2021.

## المراجع


حمزاوي، لطفي وعبد العزيز على (2007). ادارة الجودة والأمان الغذائي، الطبعة الاولى، كلية الزراعة، جامعة عين شمس.

سعد، فاطمة مصطفى حسن (2016). تنفيذ الريفيات الممارسات المتعلقة بالوصايا الخمس لمنظمة الصحة العالمية للمحافظة على الغذاء المنزلي من التلوث بعد قرى محافظة البحيرة، معهد بحوث الارشاد الزراعي والتنمية الريفية، مجلة الجمعية العلمية للإرشاد الزراعي، 20 : 1.

عبد الله، احمد مصطفى احمد ومنال فهمي ابراهيم (2016). الوعي الغذائي للمرأة الريفية بمحافظة كفر الشيخ، كلية الزراعة، جامعة كفر الشيخ، مجلة الاسكندرية للبحوث الزراعية، 61 : 4.

منصور، محمد السيد ابراهيم (2000). مستويات الوعي واثارها على المجاراة في ضوء موضوعها وبعض متغيرات الشخصية (دراسة تجريبية)، رسالة ماجستير، كلية الآداب، جامعة طنطا.

وشاحي، احمد عبد المجيد وحماد حسني احمد (2010). دراسة اقتصادية لتطوير الانفاق الغذائي في حضر مصر، معهد بحوث الاقتصاد الزراعي مركز البحوث الزراعية الجيزة، المجلة المصرية للبحوث الزراعية، 88: 3.

مركز المعلومات ودعم اتخاذ القرار (2020). بيان بإجمالي عدد المرأة في قري محافظة الشرقية، محافظة الشرقية.


# AN ANALYTICAL STUDY OF RURAL WOMEN'S AWARENESS OF FOOD QUALITY STANDARDS IN SHARKIA GOVERNORATE


**Sahar A.M. Abdel Hadi[1], Magda A. Abdel Aal[1], M.I. Al-Khouli[1] and Doaa M.Z. Hafez[2]**

1. Agric. Econ. Dept., Fac. Agric., Zagazig Univ., Egypt

2. Food Sci. Dept., Fac. Agric., Zagazig Univ., Egypt



**ABSTRACT:** The research aimed at the following objectives: identifying the sources of rural women's information on food awareness, determining the level of rural women's nutritional awareness of quality specifications, by determining the level of rural women's knowledge of food quality specifications, determining the level of rural women's attitudes towards food quality specifications, and determining the level of rural women's knowledge of food quality specifications. Rural women's practices related to food quality specifications, determining the relationship between the social and economic variables of rural women and awareness of food quality standards, identifying the problems facing rural women in achieving food quality standards and proposals for solving them. A village was selected for each center, so two villages were selected: Mansha'at Shalabi, Kafr Saqr Center, and Kafr Ibrahim Bishara, Faqous Center. The respondents were chosen as the study sample by %10of the number of women in each village. The villages of Mansha'at Shalaby and Kafr Ibrahim Bishara, respectively, and a number of statistical methods were used to analyze the data and achieve the research objectives, namely the Pearson correlation coefficient, the correlation analysis model and the multiple gradient ascending regression analysis. The most important findings of the research: that (%1.3) of the respondents have low knowledge of standard specifications for food quality, while (%34) their knowledge is medium, while (%64.7) their knowledge is high. The first rank among the three axes with an average of ( 2.6degrees), as it became clear (%1.3) of the respondents their attitudes towards standard specifications for food quality is low, while (%48.7) their attitudes are medium, while (%50) their attitudes

towards, and in the order of the respondents' nutritional awareness axes , it was found that food trends ranked second with an average of ( 2.5degrees), and it was found that (%6.7) of the respondents had low dietary practices, while (%33.3) had moderate practices, while (%60) their practices were high, and in order of the respondents' nutritional awareness axes , it was found that the nutritional practices ranked third with an average of ( 2.4degrees), and the results also showed a significant correlation between some independent variables (the age of the respondents, the profession of the respondents, the number of family members, the educational level of the respondents, the monthly family income) and the nutritional awareness of the respondents in the light of quality standard specifications The most important problems of applying food quality standards were: injecting some vegetables and fruits with hormones that accelerate their growth, causing many carcinogenic diseases, women's lack of knowledge of the damage caused by food contamination, lack of knowledge of food quality standards, food illiteracy among some women, and lack of knowledge The respondents are the diseases caused by food, the presence of commercial fraud in food, the sale of spoiled foods, the lack of health awareness for lack of education, the lack of monthly income for the family, the lack of sufficient awareness of the relationship between health and food, and the most important proposals were to reduce the problems of applying standard specifications for food quality from the point of view of The respondents: Inspection and taking measures towards the application of specifications to maintain public health, then spreading food culture, then spreading food awareness through television, then eliminating food illiteracy, spreading and defining the diseases caused by contaminated food to reduce the spread of diseases, then paying attention to periodic inspection From the Ministry of Health on food products, then spreading health awareness for the uneducated, and eliminating illiteracy

**Key words:** Awareness, rural women, standard specifications, food quality, Sharkia Governorate.

**المحكمـــــون:**
**1- أ.د. أحمد حبشي محمد الســـيد** أستاذ الإرشاد الزراعي – كلية الزراعة – جامعة قناة السويس.
**2- أ.د. إبراهيم محمد شلبي نويصر** أستاذ الإرشاد الزراعي – كلية الزراعة – جامعة الزقازيق.