

KNOWLEDGE NEEDS OF RURAL WOMEN IN THE FIELD OF MANUFACTURING MILK PRODUCTION IN QALIUBIA AND QENA GOVERNORATES

Aml E. Said; Aml M. Gomaa and T. M. Abuelatta
Agricultural Extension & Rural Development Research Institute

الإحتياجات المعرفية للمرأة الريفية فى مجال تصنيع بعض منتجات الألبان
بمحافظة القليوبية وقنا
أمل اسماعيل سعد، أمل محمد مجمود جمعة و طاهر محمود أبو العطا
معهد بحوث الإرشاد الزراعى و التنمية الريفية

الملخص

استهدف البحث تحديد مستوى الإحتياج المعرفى للريفيات فى مجال تصنيع منتجات الألبان بمحافظتى القليوبية وقنا، وتحديد معنوية الفرق بين المحافظتين فيما يتعلق بمتوسطات درجات الإحتياج المعرفى للمبجوثات فى ذلك المجال، والعلاقة بين الدرجة الكلية لمعرفة المبجوثات للتوصيات الفنية الموصى بها فى مجال تصنيع منتجات الألبان وبين كل من متغيراتهم المستقلة المدروسة، والتعرف أيضا على المشكلات التى تواجه الريفيات فى ذلك المجال، وإقتراح خطة عمل إرشادية للنهوض بمعارف الريفيات فى مجال تصنيع منتجات الألبان.

وقد أجرى البحث على عينة عشوائية منتظمة قدرها ١٠% إختيرت من بين زوجات مربي حيوانات اللبن بالقرى المختارة بمركزي قلوب وطوخ من محافظة القليوبية، ومركزي دشنا وأبو تشت بمحافظة قنا والبالغ عددهم ٢١٤٠ مربي، وعلى ذلك فقد بلغ حجم عينة البحث ٢١٤ مبجوثة.

وتم جمع البيانات بالمقابلة الشخصية بإستخدام إستمارة إستبيان تم إعدادها تحقيقا لأهداف البحث خلال شهر أغسطس ٢٠١٤، وتم معالجة البيانات كميا وتحليلها احصائيا بإستخدام المتوسط الحسابى، والانحراف المعياري، والنسبة المئوية للمتوسط، ومعامل الارتباط البسيط لبيرسون، ومربع كاي (كا^٢)، وإختبار ت، كما استخدم العرض الجدولي بالأعداد والنسب المئوية لعرض البيانات. وتمثلت أهم نتائج البحث فيما يلى:

- ١- مستوى الإحتياج المعرفى للمبجوثات فيما يتعلق بالتوصيات الفنية الخاصة بتصنيع كل من المنتجات اللبنية المدروسة التالية: الجبن القريش، و المش، و الزبادى، و القشدة، والسمن كان متوسطا حيث بلغت النسبة المئوية لمتوسط درجات إحتياجهم المعرفى لكل من تلك المنتجات ٥١.٩%، و ٥٢.٨%، و ٥٩.٩%، و ٦٩.٦%، و ٦٩.١% بالترتيب.
- ٢- مستوى الإحتياج المعرفى للمبجوثات فيما يتعلق بالتوصيات الفنية الخاصة بتصنيع منتجات الألبان المدروسة مجتمعة كان متوسطا أيضا حيث بلغت النسبة المئوية لمتوسط درجات إحتياجهم المعرفى الخاص بذلك ٥٩.٣%.
- ٣- عدم وجود فرق معنوى بين محافظتى القليوبية وقنا فيما يتعلق بمتوسطات الدرجات الكلية للإحتياج المعرفى للمبجوثات فى مجال تصنيع منتجات الألبان المدروسة.
- ٤- وجود علاقة معنوية بين الدرجة الكلية للإحتياج المعرفى للمبجوثات بتوصيات تصنيع منتجات الألبان وبين كل من متغيراتهم المستقلة المدروسة التالية: السن، وعدد أفراد الأسرة، وعدد حيوانات اللبن الحلابة لدى الأسرة، وعدد سنوات الخبرة فى تصنيع منتجات الألبان، وكمية اللبن المنتجة فى الأسبوع بالكجم، والدخل الأسبوعى من بيع منتجات الألبان.
- ٥- أهم المشكلات التى تواجه الريفيات فى مجال تصنيع منتجات الألبان هي: ارتفاع أسعار الأعلاف بصفة عامة، ونقص معرفة الريفيات بالأعلاف المدرة للبن، والعائد غير مجزى من بيع منتجات الألبان.

المقدمة والمشكلة البحثية

يعتبر اللبن غذاء كامل لما يحتويه على جميع المجموعات والعناصر الغذائية من البروتينات والدهون والكربوهيدرات والفيتامينات والأملاح والإنزيمات اللازمة لجسم الإنسان، (يوسف، ٢٠١١، ص ٣٧). كما يتميز الكالسيوم الموجود فى اللبن بسهولة إمتصاصه، بالإضافة إلى أن تناول منتجات الألبان الغنية بالكالسيوم والفسفور تعمل على خفض الإصابة بهشاشة العظام (ريان، ٢٠١٢، ص ٢٣). علاوة على أن اللبن

ومنتجاته من أرخص الأغذية عالية القيمة الغذائية بالمقارنة بالموارد الأخرى للإنتاج الحيواني (عيفي، ٢٠١٣، ص٣٧).

ويعد نصيب الفرد من اللبن ومنتجاته من أهم مقاييس الوعي والتقدم والرخاء للشعوب، (سحر فاري، ٢٠٠٦: ٢٧). كما أن اللبن ومنتجاته لها مكانة متميزة خاصة في اقتصاديات دول العالم ولا تخلو أسرة في أي بلد في أي قارة من العالم من الإستهلاك اليومي لتلك المنتجات الحيوية عالية القيمة الغذائية (حافظ، ٢٠٠٨، ص٤١). حيث تمثل منتجات الألبان حوالي ٣٥% من البروتين الحيواني الواجب توافرها في غذاء الإنسان يوميا (إيتسام المليجي، ٢٠١٢، ص١١٦).

واللبن هو المادة الأصلية لكل المنتجات اللبنية، كالجبن، والألبان المتخمرة، والقشدة، والزبدة، والسمن، واللبن غير الجيد لا يصلح لعمليات تصنيع المنتجات اللبنية (وفاء منصور، ٢٠١٠، ص٥). ويعطى الإنتاج المحلي من الألبان ومنتجاتها في مصر حوالي ثلث إحتياجات الإستهلاك المحلي فقط بينما يمثل الإستيراد من الخارج ثلثي الإحتياجات الإستهلاكية (حسنين، ٢٠٠٨، ص٧). كما يقدر إستهلاك اللبن في صورته السائلة بحوالي ٤٢% من جملة الألبان المنتجة، والبقية يتم ترقيدها في المنازل وتتحول لمنتجات لبنية يتم تصريف بعضها داخل مناطق الإنتاج البعض الآخر يسوق خارج هذه المناطق (المنظمة العربية للتنمية الزراعية، ٢٠١٣، ص٤٩).

ونظرا لأن الحليب من المواد الغذائية سريعة التلف حيث تنمو معظم الميكروبات وتتكاثر بسرعة محدثة فيه كثيرا من التغييرات غير المرغوب فيها التي يكون لها تأثير ملحوظ على جودة الحليب وقابليته لتصنيع منتجات لبنية منه، لذلك فإن تطبيق الشروط الصحية السليمة أثناء عملية الحليب وأثناء تداوله وتصنيعه وحفظه لها دورا فعالا في منع تزايد عدد الميكروبات الموجودة في اللبن (مرشدي، ٤٥، ص٢٠٠٣). وذلك تحقيقا لرغبة المستهلكين للحصول على المنتجات اللبنية الصحية والمتنوعة والتي زاد الطلب عليها خاصة في المناطق الحضرية بسبب زيادة الوعي الغذائي (المنظمة العربية للتنمية الزراعية، ٢٠١٣، ص٦٤).

وتؤكد إستراتيجية التنمية الزراعية بمصر بدرجة كبيرة على أهمية التوسع في أنشطة تصنيع منتجات الألبان المتوسطة الحجم والتي تمثل ٦-٨% من قطاع الألبان، كما أن قيام صغار المزارعين بتصنيع منتجات الألبان سوف يفتح أبواب جديدة لإمتصاص المزيد من الأيدي العاملة لتسويق هذه المنتجات (وزارة الزراعة وإستصلاح الأراضي، ٢٠١٣، ص١٠٤).

ويعتبر الإرشاد الزراعي من أهم أجهزة التغيير الموجه في الريف المصري وأقدرها على إحداث تغييرات سلوكية في المعارف والمهارات والإتجاهات عن طريق نشر الأفكار والتوصيات الفنية الخاصة بالأساليب الحديثة للإنتاج والتسويق الأمثل لها وإقناع المنتجين بتنفيذ تلك التوصيات (فرج، وأرناووط، ٢٠٠٣، ص٢٥٧). وذلك من خلال البرامج الإرشادية التي تعتمد على مشاركة الزراع الفعلية والتعبير عن إحتياجاتهم الحقيقية (قشقة، ٢٠١٢، ص٢٧٥).

ويذكر العادلي (١٩٧١، ص٢٨٣)، أنه لكي يكون العمل الإرشادي فعالاً فيجب أن يبدأ بما يهتم به الناس، وهذا يتطلب أن يبني البرنامج الإرشادي على أساس حاجات الناس المحسوسة ورغباتهم الفعلية واهتماماتهم السائدة، وينبغي أيضاً أن يعمل البرنامج على تحقيق مثل هذه الحاجات وتلبية تلك الرغبات والاهتمامات، ويتم تحديد حاجات الناس ورغباتهم ومشكلاتهم في عملية تحليل وتفسير الحقائق والبيانات المتعلقة بالموقف. كما يذكر عبد المقصود (١٩٨٨، ص٢٢٨) أن البرنامج الإرشادي الناجح هو الذي يتم فيه الاتفاق بين المرشدين والقادة المحليين على حل مشاكل وإحتياجات وأهداف التنمية الزراعية. كما تذكر علية حسين (١٩٩٧، ص٣٠٩) أن قبول أو رفض التوصيات الفنية من جانب المرشدين يتوقف على قيمة تلك التوصيات من وجهة نظرهم، ومدى حاجتهم إليها، فهم لا يقبلون على تبني أو تنفيذ أي من التوصيات الفنية إلا تلك التي تتفق مع رغباتهم وإحتياجاتهم، وهم لا يشاركون إلا فيما هم في حاجة إليه، وهذا ما يعرف بالتعرض الانتقائي لمستقبلي الرسائل الإرشادية بالمنطقة.

ولذا فإنه ينبغي عند تخطيط أي برنامج إرشادي أن يراعى تحديد إحتياجات المرشدين وأن تعتبر إحتياجاتهم وإهتماماتهم بمثابة الركيزة الأساسية عند تخطيط وتنفيذ مختلف الأنشطة الإرشادية لهم، حيث أن البرامج الإرشادية التي تفرض على الزراع وتتجاهل إحتياجاتهم الفعلية لا يكتب النجاح (صالح، ١٩٨٩، ص٨١)، ويؤكد عمر (١٩٩٢، ص١٣) على أن الإرشاد الناجح هو ما بحث عن مشكلات الجماهير في الريف ورتبها حسب الأسبقية في أهميتها من وجهة نظر الزراع وحساسيتهم ثم درسها علمياً وخلق منها المادة الإرشادية المناسبة لبرامجه.

كما أن هناك إتفاق عام بين جميع المتخصصين في مجال الإرشاد الزراعي على ضرورة دراسة الإحتياجات الحقيقية للزراع باعتبارها نقطة الإنطلاق نحو تخطيط البرامج الإرشادية الناجحة لهم بهدف إحداث

تغيرات سلوكية مرغوبة للنهوض بإنتاجيهم (العادلي ، ص ٢٩٦) . وعلى ذلك فإن تحديد الإحتياجات الإرشادية للزراع على أسس علمية هي احد الجهود التي ينبغي على القائمين بتنمية البرامج الإرشادية القيام بها حتى يتسنى وضع برامج إرشادية قادرة على إحداث تغيرات سلوكية موجودة في معارف ومهارات واتجاهات الزراع (شاكروويسى، ص ٣) .

ومن الجدير بالذكر أن هناك العديد من الطرق للتعرف على الإحتياجات الإرشادية للزراع ومنها : ملاحظة الباحث، أو عن طريق الزراع انفسهم فالزراع قد يعي أحيانا بعض إحتياجاته من خلال مناقشته عن طريق المقابلات الفردية والجماعية، كما يمكن تحديد الإحتياجات الإرشادية أيضا عن طريق المشرفين الذين يمكنهم بحكم إشرافهم المباشر على العمل أن يحددوا ما يحتاجه الفرد (فرج، وأرناؤوط ، ٢٠٠٣، ص ٢٠٧)، وبصفة عامة يمكن قياس الإحتياجات الإرشادية للزراع بناء على الفرق بين الوضع الراهن والوضع المرغوب فيه، ويتفق هذا ما يراه (Rabb, p121.al,et, 1987) بأن الحاجة هي الوضع الذي يعبر عن الفارق بين ما هو كائن وما يجب أن يكون، وما يراه الطنوبي (١٩٩٨، ص ٨٧) بأن الحاجة تعبر عن الشعور بنقص شئاً ضرورياً أو شيئاً مطلوباً أو مرغوباً فيه. وأبو السعود (٢٠٠٠، ص ١١) بأن الحاجة تعبر عن الفرق بين السلوك عند المستوي المرغوب للأداء، والسلوك عند المستوي الحالي غير المرغوب . كما يشير الطنوبي وعمران (١٩٩٧، ص ص ٦٥-٦٦) أن الحاجة هي حالة يشعر فيها الفرد بنقص الشئ أو بضيق، أو بصعوبة في إنفراج أزمته، أو موقف معين يتطلب راحة أو معونة. وما أتفق عليه كلاً من (sanderson, 1960, p56)، وشرشر (٢٠٠٧، ص ٣) في تعريف الحاجة على أنها تعبر عن الفجوة بين الوضع الحالي والوضع المرغوب الوصول إليه.

ومن ناحية أخرى فإن المرأة في الريف المصري لها دورا بالغ الأهمية في تصنيع المنتجات اللبنية، حيث أكدت سناء بطرس، وأمان الجارحي (٦٠، ص ٢٠٠٥) على أن مسئولية إنتاج اللبن وتصنيعه تقع على عاتق المرأة الريفية، كما أن هناك علاقة بين معدل النمو الاقتصادي وبين حجم قوة العمل النسائي فأصبحت المرأة الريفية من المؤشرات التي تستخدم لتقييم النمو الاقتصادي، (كاملة منصور، ١٩٩٩، ص ٤٨٣). لذلك فإن العناية بالمرأة الريفية وبعادها الإعداد الصحيح ومساعدتها على القيام بواجباتها من الأمور بالغة الأهمية التي تؤدي بالتأكيد إلى تحسين الدخل القومي المحلي وإلى رفع مستوي معيشة المرأة الريفية (كاملة منصور، ١٩٩٤، ص ٢).

وعلى الرغم من أن الريفيات في مصر لديهن خبرة كبيرة في تصنيع مختلف أنواع منتجات الألبان إلا أن كثير من هذه المنتجات يصيبها التلف من سوء التخزين من ناحية وسوء التصريف والتسويق من ناحية أخرى (هدى الجنجيبى، وآخرون، ٢٠٠٩، ص ٢١٤).

وفى ظل هذه الظروف والأوضاع كان من المتوقع أن يصاحب تصنيع منتجات الألبان نشاطا إرشاديا مكثفا للعمل على تزويد المرأة الريفية بالمعارف والمهارات في مجال تصنيع منتجات الألبان، وتذليل العقبات التي تواجهها للنهوض بإنتاجهن في هذا المجال. إلا أن العمل الإرشادي الزراعي لازال يركز على المحاصيل الحقلية والتقليدية، لذا فقد لقي مجال الإنتاج الحيواني بصفة عامة وتصنيع منتجات الألبان بصفة خاصة النصيب الأقل من الإهتمام الذي يشير إلى أن النشاط الإرشادي في هذا المجال مازال ضعيفا ولا يتناسب مع أهميته وحيويته، ومن هنا كان إجراء هذا البحث في محاولة للإجابة على التساؤلات التالية : ماهو مستوى الإحتياج المعرفي للريفيات في مجال تصنيع منتجات الألبان التالية : الجبن القريش، والمش، والزبادى ، والقشدة، والسمن ؟ وما هي المتغيرات المؤثرة عليه؟ وماهى المعوقات التي تواجه الريفيات في ذلك المجال؟ ثم إقتراح خطة عمل إرشادية للمساهمة في النهوض بمعارف الريفيات في ذلك المجال، لعل ذلك يكشف عن العمليات التي تنخفض فيها معارف الريفيات الأمر الذى قد يساعد المسئولين في بناء برامج إرشادية فعالة تساهم في تنمية معرفة المرأة الريفية وبالتالي النهوض به.

الأهداف البحثية

إتساقا مع مقدمة البحث ومشكلته تم صياغة الأهداف البحثية التالية :

- ١- تحديد مستوى الإحتياج المعرفي للمبجوثات فيما يتعلق بتوصيات تصنيع منتجات الألبان التالية: الجبن القريش، والمش، والزبادى ، والقشدة، والسمن، بمحافظتى القليوبية وقنا
- ٢- تحديد معنوية الفرق بين محافظتى القليوبية وقنا فيما يتعلق بمتوسطات الدرجات الكلية للإحتياج المعرفي للمبجوثات في مجال تصنيع منتجات الألبان المدروسة.

- ٣- تحديد العلاقة بين الدرجة الكلية لمعرفة المبحوثات للتوصيات الفنية في مجال تصنيع منتجات الألبان وبين كل من متغيرتين المستقلة المدروسة التالية : السن، والحالة التعليمية للمبجوة، وعدد أفراد الأسرة، وإجمالي حجم الحيازة الزراعية للأسرة، عدد حيوانات اللبن الحلابة التي تحوزها الأسرة، وعدد سنوات الخبرة في تصنيع منتجات الألبان، والغرض من تصنيع منتجات الألبان، والدخل الأسبوعي من بيع منتجات الألبان، وكمية اللبن المنتجة في الأسبوع بالكجم.
- ٤- التعرف على المشكلات التي تواجه الريفيات في مجال تصنيع منتجات الألبان من وجهة نظر المبحوثات.
- ٥- إقتراح خطة عمل إرشادية للنهوض بمعارف الريفيات في مجال تصنيع منتجات الألبان المدروسة.

الأهمية التطبيقية للبحث

تكمن الأهمية التطبيقية للبحث في أن تحديد مستوى الإحتياجات المعرفية للريفيات فيما يتعلق بالتوصيات الفنية الموصى بها في مجال تصنيع منتجات الألبان قد يساعد في رسم صورة حقيقية عن الوضع الراهن للمسؤولين والمهتمين بهذا الشأن، الأمر الذي قد يساهم في بناء برامج إرشادية فعالة لرفع مستوى معرفة الريفيات بتلك التوصيات، وبالتالي زيادة إنتاجيتهن ودخولهن ورفع مستوى معيشتهن، كما أن نتائج البحث المتعلقة بتحديد العلاقة بين مستوى الإحتياج المعرفي للريفيات بالتوصيات الفنية الموصى بها في مجال تصنيع منتجات الألبان وبعض المتغيرات المستقلة المدروسة من شأنه الكشف عن المتغيرات المؤثرة على مستوى إحتياجتهن المعرفية بتلك التوصيات بما يمكن الإستفادة منها في تصميم برامج إرشادية مناسبة، علاوة على أن البحث من خلال تحديده للمشكلات التي تواجه الريفيات في مجال تصنيع منتجات الألبان إنما يعطي صورة حقيقية عن أهم ما يواجه الريفيات في هذا المجال من مشكلات، لتكون أمام صانعي القرار ليتمكنوا الإستفادة منها عند العمل على مواجهتها مستقبلاً، كما أن البحث من خلال إقتراحه لخطة عمل تستهدف رفع المستوى المعرفي للريفيات في مجال تصنيع منتجات الألبان قد يمكن القائمين على العمل الإرشادي الإستفادة بها في هذا المجال.

الفروض البحثية

- لتحقيق أهداف البحث الثاني والثالث تم صياغة الفروض البحثية التالية :
- ١- يوجد فرق معنوي بين محافظتى القليوبية وقنا فيما يتعلق بمتوسطات الدرجات الكلية للإحتياج المعرفي للمبحوثات في مجال تصنيع منتجات الألبان المدروسة.
- ٢- توجد علاقة معنوية بين الدرجة الكلية للإحتياج المعرفي للمبحوثات في مجال تصنيع منتجات الألبان وبين كل من متغيرتين المستقلة المدروسة التالية السن، والحالة التعليمية للمبجوة، وعدد أفراد الأسرة، وإجمالي حجم الحيازة الزراعية للأسرة، عدد حيوانات اللبن الحلابة التي تحوزها الأسرة ، وعدد سنوات الخبرة في تصنيع المنتجات اللبنية، والغرض من تصنيع المنتجات اللبنية، والدخل الأسبوعي من بيع منتجات الألبان، كمية اللبن المنتجة في الأسبوع بالكجم.

الطريقة البحثية

تشتمل الطريقة البحثية على منطقة البحث، وشاملة وعينة البحث، وطريقة وأداة جمع البيانات، وقياس المتغيرات البحثية، وأدوات التحليل الإحصائي.

أولاً: منطقة البحث

أجرى هذا البحث بمحافظتى القليوبية، وقنا، باعتبارهما من المحافظات الرئيسية في مجال إنتاج الألبان، إذ يبلغ عدد رؤوس ماشية اللبن الحلابة بمحافظة القليوبية ٣٦٧ ألف رأس من الأبقار والجاموس، وفي محافظة قنا بلغ ٤٣٢ ألف رأس من الأبقار والجاموس (وزارة الزراعة وإستصلاح الأراضي، ٢٠١٢، ص ٢٢) . ومن كل محافظة منهما تم اختيار أكبر مركزين من حيث عدد حيوانات اللبن الحلابة، ومن كل مركز تم اختيار قرية بطريقة عشوائية، وبناءً على ذلك تم اختيار مركزى قليوب، وطوخ من محافظة القليوبية حيث بلغ عدد رؤوس ماشية اللبن الحلابة بكل منهما ٥٠٢٢٤، و ٩٤٢٧ ألف رأس على الترتيب (مديرية الزراعة بالقليوبية، بيانات غير منشورة، ٢٠١٤)، وإختيار قرية قليوب قبلى من مركز قليوب، وقرية قها من مركز طوخ، وبنفس المعيار من محافظة قنا تم إختيار مركزى دشنا وأبو تشت، حيث بلغ عدد رؤوس ماشية اللبن الحلابة بكل منهما ٨٠١٠٧ ، و ٧٥٨٢٨ على الترتيب (مديرية الزراعة بقنا، بيانات غير منشورة، ٢٠١٤)، وإختيار قرية فاو بحرى من مركز دشنا، وقرية سمهود من مركز أبو تشت.

ثانياً: شاملة وعينة البحث

تم اختيار عينة عشوائية منتظمة بنسبة ١٠% من زوجات مربي حيوانات اللبن الحائزين لرأس واحدة فأكثر، وذلك من كشوف حصر أسماء المربين بكل من القرى المختارة موضع البحث والبالغ عددهم ٢١٤٠ مربي، وعلى ذلك بلغ حجم عينة البحث ٢١٤ مبحوثة (جدول رقم ١).

جدول رقم (١) توزيع أفراد عينة البحث على قرى ومراكز محافظات القليوبية وقنا

المحافظة	المركز	القرى	الشاملة بالقرى	العينة
القليوبية	قليوب	قليوب قبلى	٤٣١	٤٣
	طوخ	قها	٤٥٧	٤٦
قنا	دشنا	فاو بحرى	٥٣٢	٥٣
	أبو تشت	سمهود	٧١٨	٧٢
الإجمالى			٢١٤٠	٢١٤

ثالثاً: جمع البيانات

تم جمع بيانات البحث بالمقابلة الشخصية مع الريفيات المبحوثات باستخدام استمارة إستبيان تم إعدادها بما يفي بتحقيق أهداف البحث، بعد إجراء اختبار مبدئى للإستمارة على ٢٠ من زوجات الزراع بقرية سرياقوس بمركز الخانكة بمحافظة القليوبية للتأكد من صلاحيتها لقياس المتغيرات المدروسة، وأجراء التعديلات اللازمة عليها حتى أصبحت فى صورتها النهائية. وقد تم جمع البيانات الميدانية خلال شهر يوليو عام ٢٠١٤، وبعد الإنتهاء من جمع البيانات تم تفرغها وجدولتها تمهيداً لتحليلها.

رابعاً: قياس المتغيرات البحثية

- ١- **السن:** تم قياسه بالرقم الخام لعدد سنوات عمر المبحوثة لأقرب سنة ميلادية وقت جمع البيانات، وقد تراوحت أعمار المبحوثات ما بين ٢٥ - ٦٠ سنة، وبناء على ذلك تم تقسيمهن إلى ثلاث فئات هي: ٢٥ - ٣٦ سنة، و٣٧-٤٨ سنة، و ٤٩ سنة فأكثر.
- ٢- **الحالة التعليمية للمبحوثة:** وتم قياسه بسؤال المبحوثة عما إذا كانت: أمية، وتقرأ أو تكتب، ومرحلة التعليم الأساسى، ومؤهل متوسط، ومؤهل جامعى، وتم إعطاء تلك الإستجابات القيم الرقمية ١، ٢، ٣، ٤، ٥ بالترتيب، ثم تقسيمها لخمس فئات وفقاً لذلك.
- ٣- **عدد أفراد الأسرة:** وتم قياسه بالرقم الخام الذي ذكرته المبحوثة عند سؤالها عن عدد أفراد أسرتها، وقد تراوح عدد أفراد الأسرة ما بين ٢- ٨ أفراد، وبناء على ذلك تم تقسيم عدد أفراد الأسرة إلى ثلاث فئات هي: ٢ - ٣ أفراد، و ٤-٥ أفراد، و ٦ أفراد فأكثر.
- ٤- **حجم الحيازة الزراعية للأسرة:** وتم قياسه بالرقم الخام الذي ذكرته المبحوثة عند سؤالها عن إجمالى الحيازة الزراعية للأسرة مقدرة بالقيراط، وقد تراوح ما بين ١٢- ٦٠ قيراط، وبذلك تم تقسيم الحيازة الزراعية وفقاً لذلك إلى ثلاث فئات هي: ١٢- ٢٧ قيراط، و ٢٨-٤٣ قيراط، و ٤٤ قيراط فأكثر.
- ٥- **عدد حيوانات اللبن الحلابية التى تحوزها الأسرة:** وتم قياسه بالرقم الخام الذي ذكرته المبحوثة عند سؤالها عن عدد حيوانات اللبن الحلابية التى تحوزها الأسرة، وقد تراوح ما بين ١- ٦ حيوانات، وبذلك تم تقسيم عدد حيوانات اللبن الحلابية وفقاً لذلك إلى ثلاث فئات هي: ١- ٢ حيوان، و ٣-٤ حيوانات، و ٥ حيوانات فأكثر.
- ٦- **عدد سنوات الخبرة فى تصنيع منتجات الألبان:** تم قياسه بالرقم الخام الذى ذكرته المبحوثة عند سؤالها عن عدد سنوات خبرتها فى تصنيع منتجات الألبان، وقد تراوح ما بين ٤ - ٣٩ سنة، وبناء على ذلك تم تقسيم سنوات خبرتهن إلى ثلاث فئات هي ٤ - ١٥ سنة، و ١٦-٢٧ سنة، و ٢٨ سنة فأكثر.
- ٧- **الغرض من تصنيع المنتجات اللبنية:** وتم قياسه بسؤال المبحوثة عن الغرض من تصنيع المنتجات اللبنية وكانت الإستجابات ما بين لاستهلاك المنزل فقط، أو للبيع فقط، أو لاستهلاك المنزل والبيع معاً، وقد تم إعطائها القيم التالية ١، ٢، أو ٣ على الترتيب وفقاً لاستجاباتها.
- ٨- **الدخل الأسبوعى من بيع المنتجات اللبنية:** تم قياسه بالرقم الخام الذى ذكرته المبحوثة مقدراً بالجنيه عند سؤالها عن قيم دخلها الأسبوعى من بيع المنتجات اللبنية، وقد تراوح ما بين ٥٠ - ١٣٩ جنيه، وبناء على ذلك تم تقسيم الدخل الأسبوعى من بيع المنتجات اللبنية إلى ثلاث فئات هي: ٥٠ - ٧٩ جنيه، و ٨٠-١٠٩ جنيه، و ١١٠ جنيه فأكثر.

٩- كمية اللبن المنتجة في الأسبوع بالكجم : تم قياسه بالرقم الخام الذي ذكرته المبحوثة لمتوسط كمية اللبن المنتجة عندها في الأسبوع مقدراً بالكجم، وقد تراوح ما بين ٢٨ إلى ١٦٨ كجم، وبذلك تم تقسيم كمية اللبن المنتجة في الأسبوع إلى ثلاث فئات هي: ٢٨ - ٧٤ كجم، و٧٥-٢١١ كجم، و١٢٢-١٦٨ كجم.

١٠- مستوى الإحتياج المعرفي للمبحوثات فيما يتعلق بتوصيات تصنيع منتجات الألبان: تم قياسه بسؤال المبحوثة عن معرفتها لكل من التوصيات الفنية الخاصة بتصنيع منتجات الألبان وعددها ٥٢ توصية، وأعطيت المبحوثة صفر عن كل توصية تعرفها، ودرجة واحدة في حالة عدم المعرفة، وبذا تراوحت درجات الإحتياج المعرفي للمبحوثات ما بين صفر و٥٢ درجة موزعة على خمس منتجات تتعلق بتصنيع المنتجات اللبنية على النحو التالي: تصنيع الجبن القريش ١٤ درجة، والمش ١٢ درجة، والزبادى ٨ درجات، والقشدة ٧ درجات، والسمن ١١ درجة، ثم جمعت درجات كل مبحوثة، كما جمعت درجات المبحوثات في كل من المنتجات المدروسة والدرجة الإجمالية، وحسب المتوسط الحسابي والانحراف المعياري والنسبة المئوية للمتوسط، وبناء على ذلك تم تقسيم المبحوثات إلى ثلاث فئات وفقاً للنسبة المئوية لمتوسط درجات إحتياجهن المعرفي فيما يتعلق بالتوصيات الفنية الخاصة بتصنيع كل من المنتجات اللبنية المدروسة والدرجة الإجمالية لها كما يلي :

- مستوى إحتياج معرفي مرتفع: وتضم هذه الفئة المبحوثات الحاصلات على ٧٥% فأكثر.

- مستوى إحتياج معرفي متوسط: وتضم هذه الفئة المبحوثات الحاصلات على ٥٠% - أقل من ٧٥%.

- مستوى إحتياج معرفي منخفضة: وتضم هذه الفئة المبحوثات الحاصلات على أقل من ٥٠% .

كما تم تقسيم المبحوثات وفقاً لمستوى إحتياجهن المعرفي للتوصيات الفنية الخاصة بتصنيع المنتجات اللبنية لمدروسة مجتمعة إلى ثلاث فئات هي: منخفض (أقل من ١٨ درجة)، ومتوسط (١٨-٣٥ درجة)، ومرتفع (أكثر من ٣٥ در

خامساً- أدوات التحليل الإحصائي:

يستخدم في تحليل بيانات هذا البحث والمتوسط الحسابي، والانحراف المعياري، والمدى، والنسبة المئوية للمتوسط، إختبار ت، ومعامل الارتباط البسيط لبيرسون، ومربع كاي (كا^٢)، كما استخدم العرض الجدولي بالتكرارات والنسبة المئوية لعرض البيانات.

النتائج البحثية

أولاً- مستوى الإحتياج المعرفي للمبحوثات فيما يتعلق بالتوصيات الفنية الخاصة بتصنيع منتجات الألبان المدروسة بمحافظة القليوبية وقنا

يتناول هذا الجزء من البحث إستعراضاً للنتائج المتعلقة بمستوى الإحتياج المعرفي للمبحوثات في مجال تصنيع منتجات الألبان المدروسة وذلك من خلال تحديد مستوى إحتياجهن المعرفي فيما يتعلق بالتوصيات الفنية الخاصة بتصنيع كل من منتجات الألبان التالية: الجبن القريش، والمش، والزبادى، والقشدة، والسمن، بالإضافة إلى مستوى إحتياجهن المعرفي فيما يتعلق بالتوصيات الفنية الخاصة بتصنيع المنتجات المدروسة مجتمعة بمحافظة القليوبية والبحث .

وفيما يلي وفقاً لأهم النتائج التي تم التوصل إليها في هذا الخصوص:

١ - مستوى الإحتياج المعرفي للمبحوثات فيما يتعلق بالتوصيات الفنية الخاصة بتصنيع الجبن القريش بمنطقة البحث

أشارت النتائج الواردة بالجدول رقم (٢) أن النسبة المئوية لمتوسطات درجات الإحتياج المعرفي للمبحوثات بالتوصيات الخاصة بتصنيع الجبن القريش تراوحت ما بين ١٧% كحد أدنى، و٩٣% كحد أقصى، وأن مستوى إحتياجهن المعرفي بتلك التوصيات مجتمعة كان متوسطاً حيث بلغت النسبة المئوية لمتوسط درجات إحتياجهن المعرفي بها ٥١.٩%.

كما أظهرت النتائج أن مستوى الإحتياج المعرفي للمبحوثات بالنسبة للتوصيات المدروسة كان مرتفعاً بالنسبة لكل من التوصيات الأربع التالية: تغطية الخثرة بالشاش وهي موجودة بالحصيرة، وتعلق ١٢- ٢٤ ساعة حسب حرارة الجو، وإضافة الملح بنسبة ٣% - ٥% من وزن اللبن، ووضع شاش معقم على الحصيرة قبل وضع الخثرة بها، وتجهيز الحصيرة بغسلها بماء مغلى لتعقيمها، حيث بلغت النسبة المئوية لمتوسطات درجات الإحتياج المعرفي للمبحوثات لكل منها: ٩٣%، و٩٢%، و٨٨%، و٧٩% على الترتيب . بينما كان مستوى الإحتياج المعرفي متوسطاً فيما يتعلق بالتوصيات الثلاث التالية: ترك الشوالى من ١-٢ يوم دون تحريك حيث يتم صعود الشفدة على السطح ويحدث تجبن للبن، وإضافة الملح للخثرة في صورة طبقات أثناء وضعها بالحصيرة، وترك اللبن الرايب بعد نزع القشدة في مكان دافئ حرارته من ٢٠-٢٥ درجة مئوية،

حيث بلغت النسبة المئوية لمتوسطات درجات الإحتياج المعرفى للمبوحثات لكل منها: ٦٧% و ٦٠%، و ٥١%، على الترتيب . وكان مستوى إحتياجهم المعرفى منخفضا فيما يتعلق بالتوصيات السبع التالية: غسيل الشوالب (المتارد) بالماء الساخن، ووضع الشوالب بالفرن لتجف وحتى يتم تعقيمها، وأن يكون الملح خالى من الشوائب (ملح صحى) ، وقشط القشدة من على السطح، وتغطية الشوالب لتجنب التلوث، ويقطع الجبن الناتج بسكين مغسول بالماء الساخن وعلى سطح نظيف معقم منعا للتلوث، وحفظ الشوالب فى مكان دافئ بعد حلب اللين بها، حيث بلغت النسبة المئوية لمتوسطات درجات الإحتياج المعرفى للمبوحثات لكل منها ٤٦%، و ٤٢%، و ٣٢%، و ٢٢%، و ٢٠%، و ١٨%، و ١٧%، على الترتيب .

جدول رقم (٢) المتوسط الحسابى والانحراف المعيارى والنسبة المئوية لمتوسط درجات الإحتياج المعرفى للمبوحثات فيما يتعلق بالتوصيات الفنية الخاصة بتصنيع الجبن القريش

م	التوصيات	المتوسط الحسابى	الإنحراف المعيارى	% للمتوسط	المستوى
١	تغطية الخثرة بالشاش و هى موجودة بالحصيرة و تعلق ١٢- ٢٤ ساعة حسب حرارة الجو	٠.٩٣	٠.١٦٩	٩٣	مرتفع
٢	إضافة الملح بنسبة ٣% - ٥% من وزن اللبن	٠.٩٢	٠.١٨٧	٩٢	مرتفع
٣	وضع شاش معقم على الحصيرة قبل وضع الخثرة بها	٠.٨٨	٠.١٩٧	٨٨	مرتفع
٤	تجهيز الحصيرة بغسلها بماء مغلى لتعقيمها	٠.٧٩	٠.٣٤١	٧٩	مرتفع
٥	ترك الشوالب من ٢-١ يوم دون تحريك حيث يتم صعود الشدة على السطح ويحدث تجبن اللبن	٠.٦٧	٠.٢٧٨	٦٧	متوسط
٦	إضافة الملح للخثرة فى صورة طبقات أثناء وضعها بالحصيرة	٠.٦٠	٠.٣١٠	٦٠	متوسط
٧	ترك اللبن الرايب بعد نزع القشدة فى مكان دافئ حرارته من ٢٠-٢٥ درجة مئوية	٠.٥١	٠.٤٣٢	٥١	متوسط
٨	غسيل الشوالب (المتارد) بالماء الساخن	٠.٤٦	٠.٣٢٦	٤٦	منخفض
٩	وضع الشوالب بالفرن لتجف وحتى يتم تعقيمها	٠.٤٢	٠.٣٣٥	٤٢	منخفض
١٠	أن يكون الملح خالى من الشوائب (ملح صحى)	٠.٣٢	٠.٢٨٩	٣٢	منخفض
١١	قشط القشدة من على السطح	٠.٢٢	٠.٣١٨	٢٢	منخفض
١٢	تغطية الشوالب لتجنب التلوث	٠.٢٠	٠.٢٣٤	٢٠	منخفض
١٣	يقطع الجبن الناتج بسكين مغسول بالماء الساخن وعلى سطح نظيف معقم منعا للتلوث	٠.١٨	٠.٢٦٢	١٨	منخفض
١٤	حفظ الشوالب فى مكان دافئ بعد حلب اللبن بها	٠.١٧	٠.٢٦٧	١٧	منخفض
	المتوسط العام	٧.٢٧	٢.٨٣٢	٥١.٩	متوسط

٢- مستوى الإحتياج المعرفى للمبوحثات فيما يتعلق بالتوصيات الفنية الخاصة بتصنيع المش بمنطقة البحث أشارت النتائج الواردة بالجدول رقم (٣) أن النسبة المئوية لمتوسطات درجات الإحتياج المعرفى للمبوحثات بالتوصيات الفنية الخاصة بتصنيع المش تراوحت ما بين ١٨% كحد أدنى، و ٩٢% كحد أقصى، وأن مستوى إحتياجهم المعرفى بتلك التوصيات مجتمعة كان متوسطا حيث بلغت النسبة المئوية لمتوسط درجات إحتياجهم المعرفى بها ٥٢.٨%.

كما أظهرت النتائج أن مستوى الإحتياج المعرفى للمبوحثات بالنسبة للتوصيات المدروسة كان مرتفعا فيما يتعلق بكل من الأربع توصيات التالية : يفضل إضافة مش بنسبة ٢% - ٧% من وزن الجبن، وإضافة الملح بنسبة ١٠% - ١٥% من الوزن الكلى للجبن ، ويفضل إضافة عجينة المش من المورثة واللبن الحض بعد التسخين حتى يتم التركيز إلى المش لإكسابه اللون البنى المحمر، ووضع الزيت على سطح المحلول لمنع نفاذ الهواء ومنع نمو الفطريات، حيث بلغت النسبة المئوية لمتوسطات درجات الإحتياج المعرفى للمبوحثات لكل منها : ٩٢%، و ٨٦%، و ٨١%، و ٧٩% على الترتيب . بينما كان مستوى الإحتياج المعرفى متوسطا فيما يتعلق بالتوصيتين التاليتين : فى حالة وجود فطريات أو شوائب تغسل الخرط ويفضل بالشرش، وتنظيف الأوانى الفخارية بالماء الساخن ووضعها بالفرن لتعقيمها قبل تعبئتها بالجبن، حيث بلغت النسبة المئوية لمتوسطات درجات الإحتياج المعرفى للمبوحثات لكل منها ٧٠%، و ٥٦% على الترتيب. وكان

مستوى إحتياجهم المعرفى منخفضا فيما يتعلق بالتوصيات الست التالية: ترك الجبن ليحفظ من ٣ - ٤ أيام مع التقليب اليومي، وتجفيف الجبن القريش وذلك بنشره على صينية نظيفة مغسولة بالماء الساخن لتعقيمها، ولف فوهة البلاص بلفائف من القماش، ويكشف عنه كل بضعة أيام، وترك البلاص في درجة حرارة ٢٥ درجة مئوية من عدة أشهر إلى سنة، وإضافة اللبن الكامل أو اللبن الفرز أو اللبن الخض بعد تعينة الأواني الفخارية بالجبن، ورش قليل من الملح على الجبن القريش، حيث بلغت النسبة المئوية لمتوسطات درجات الإحتياج المعرفى للمبوحات لكل منها ٤٢%، و٣١%، و٢٩%، و٢٨%، و٢١%، و١٨% على الترتيب .

جدول رقم (٣) المتوسط الحسابي والإنحراف المعياري والنسبة المئوية لمتوسط درجات الإحتياج المعرفى للمبوحات فيما يتعلق بالتوصيات الفنية الخاصة بتصنيع المش

م	التوصيات	المتوسط الحسابي	الإنحراف المعياري	% للمتوسط	المستوى
١	يفضل إضافة مش سابق بنسبة ٢% - ٧% من وزن الجبن	٠.٩٢	٠.١٦٥	٩٢ ٨٦	مرتفع
٢	إضافة الملح بنسبة ١٠% - ١٥% من الوزن الكلى للجبن	٠.٨٦	٠.١٧٥	٨٦	مرتفع
٣	يفضل إضافة عجينة المش من المورثة و اللبن الخض بعد التسخين حتى يتم التركيز إلى المش لإكسابه اللون البني المحمر	٠.٨١	٠.٢١١	٨١	مرتفع
٤	وضع الزيت عل سطح المحلول لمنع نفاذ الهواء و منع نمو الفطريات	٠.٧٩	٠.٣٢٩	٧٩	مرتفع
٥	في حالة وجود فطريات أو شوائب تغسل الخرط و يفضل بالشرش	٠.٧٠	٠.٢١٩	٧٠	متوسط
٦	تنظيف الأواني الفخارية بالماء الساخن ووضعها بالفرن لتعقيمها قبل تعينتها بالجبن	٠.٥٦	٠.٤٣٤	٥٦ ٥٦	متوسط
٧	ترك الجبن ليحفظ من ٣ - ٤ أيام مع التقليب اليومي	٠.٤٢	٠.٤١٠	٤٢	منخفض
٨	يجفف الجبن القريش وذلك بنشره على صينية نظيفة مغسولة بالماء الساخن لتعقيمها	٠.٣١	٠.٣٦٩	٣١	منخفض
٩	لف فوهة البلاص بلفائف من القماش و يكشف عنه كل بضعة أيام	٠.٢٩	٠.٤٣٠	٢٩	منخفض
١٠	ترك البلاص في درجة حرارة ٢٥ درجة مئوية من عدة أشهر إلى سنة	٠.٢٨	٠.٤١٥	٢٨	منخفض
١١	إضافة اللبن الكامل أو اللبن الفرز أو اللبن الخض بعد تعينة الأواني الفخارية بالجبن	٠.٢١	٠.٣٤٦	٢١	منخفض
١٢	رش قليل من الملح على الجبن القريش	٠.١٨	٠.٣٢٦	١٨	منخفض
	المتوسط العام	٦.٣٣	٢.٩٨٥	٥٢.٨	متوسط

٣- مستوى الإحتياج المعرفى للمبوحات فيما يتعلق بالتوصيات الفنية الخاصة بتصنيع الزبادى بمنطقة البحث

أشارت النتائج الواردة بالجدول رقم (٤) أن النسبة المئوية لمتوسطات درجات الإحتياج المعرفى تراوحت ما بين ٣٠% كحد أدنى، و ٩٢% كحد أقصى، وأن مستوى إحتياجهم المعرفى بتلك التوصيات مجتمعة كان متوسطا حيث بلغت النسبة المئوية لمتوسط درجات إحتياجهم المعرفى بها ٥٩.٩% . كما أظهرت النتائج أن مستوى الإحتياج المعرفى للمبوحات بالنسبة للتوصيات المدروسة كان مرتفعا بالنسبة لكل من الثلاث توصيات التالية : وضع البادئ (الخميرة) بنسبة ٢% - ٣% لكل لتر لبن بمعدل فنجان قهوة من البادئ ، ووضع السلاطين في فرن سبق تحضيره على درجة حرارة ٤٢ درجة مئوية ، وترك اللبن ليبرد حتى درجة ٤٢ درجة مئوية، حيث بلغت النسبة المئوية لمتوسطات درجات الإحتياج المعرفى للمبوحات لكل منها: ٩٢%، و ٨٩%، و ٨٣%، على الترتيب. بينما كان مستوى الإحتياج المعرفى متوسطا فيما يتعلق بالتوصيات الثلاث التالية : نقل السلاطين إلى الثلاجة لحين الإستعمال بعد مرور ٤-٥ ساعات من عمل الزبادى، وتقليب البادئ بعد إضافته للبن لضمان تجانس توزيعه حتى يتجبن اللبن كله في وقت واحد، وتعينة اللبن الملقح بالبادئ في سلاطين مغسولة بالماء الساخن، حيث بلغت النسبة المئوية لمتوسطات درجات الإحتياج المعرفى للمبوحات لكل منها: ٧٤%، و ٥٦%، و ٥٣%، على الترتيب. وكان مستوى إحتياجهم المعرفى منخفضا فيما يتعلق بالتوصيتين التاليتين: هرس البادئ بملعقة نظيفة حتى يصبح متجانسا تماما، وعلى اللبن سواء البقرى أو الجاموسى ووصله إلى درجة الغليان، حيث بلغت النسبة المئوية لمتوسطات درجات الإحتياج المعرفى للمبوحات لكل منها: ٢٢%، و ١٠% على الترتيب.

جدول رقم (٤) المتوسط الحسابي والانحراف المعياري والنسبة المئوية لمتوسط درجات الإحتياج المعرفي للمبوحوثات فيما يتعلق بالتوصيات الفنية الخاصة بتصنيع الزبادى

م	التوصيات	المتوسط الحسابي	الانحراف المعياري	% للمتوسط	المستوى
١	وضع البادئ (الخميرة) بنسبة ٢% - ٣% لكل لتر لبن بمعدل فنجان قهوة من البادئ	٠.٩٢	٠.٢٣٤	٩٢	مرتفع
٢	وضع السلاطين فى فرن سبق تحضيره على درجة حرارة ٤٢ درجة مئوية	٠.٨٩	٠.٣٢٢	٨٩	مرتفع
٣	ترك اللبن ليبرد حتى درجة ٤٢ درجة مئوية	٠.٨٣	٠.٤٣٥	٨٣	مرتفع
٤	نقل السلاطين إلى التلاجة لحين الإستعمال بعد مرور ٤-٥ ساعات من عمل الزبادى	٠.٧٤	٠.٣٦٧	٧٤	متوسط
٥	تقليب البادئ بعد إضافته للين لضمان تجانس توزيعه حتى يتجنب اللين كله فى وقت واحد	٠.٥٦	٠.٣٥٨	٥٦	متوسط
٦	تعبئة اللبن الملقح بالبادئ فى سلاطين مغسولة بالماء الساخن	٠.٥٣	٠.٢٤٨	٥٣	متوسط
٧	هرس البادئ بملعقة نظيفة حتى يصبح متجانسا تماما	٠.٢٢	٠.٢٦٩	٢٢	منخفض
٨	غلى اللبن سواء البقرى أو الجاموسى ووصله إلى درجة الغليان	٠.١٠	٠.٣٦٠	١٠	منخفض
	المتوسط العام	٤.٧٩	٢.٦٣٠	٥٩.٩	متوسط

٤- مستوى الإحتياج المعرفي للمبوحوثات فيما يتعلق بالتوصيات الفنية الخاصة بتصنيع القشدة بمنطقة البحث:

أشارت النتائج الواردة بالجدول رقم (٥) أن النسبة المئوية لمتوسطات درجات الإحتياج المعرفي للمبوحوثات تراوحت ما بين ٣٧% كحد أدنى، و ٩٣% كحد أقصى، وأن مستوى احتياجهن المعرفي بتلك التوصيات مجتمعة كان متوسطا حيث بلغت النسبة المئوية لمتوسط درجات احتياجهن المعرفي بها ٦٩.٦% . كما أظهرت النتائج أن مستوى الإحتياج المعرفي للمبوحوثات بالنسبة للتوصيات المدروسة كان مرتفعا بالنسبة لكل من الثلاث توصيات التالية : درجة حرارة المكان الذى توضع به شوالى اللبن البقرى يجب أن تكون ٥ - ١٠ درجة مئوية، ودرجة حرارة المكان الذى توضع به شوالى اللبن الجاموسى يجب ان تكون ١٨ - ٢٢ درجة مئوية، وغسيل الشوالى جدا بالماء المغلى ثم توضع بالفرن للتعقيم، حيث بلغت النسبة المئوية لمتوسطات درجات الإحتياج المعرفي للمبوحوثات لكل منها: ٩٣%، و ٩٢%، و ٧٩% على الترتيب، بينما كان مستوى الإحتياج المعرفي متوسطا فيما يتعلق بالتوصيات الثلاث التالية : أن يكون المكان الذى تكون به الشوالى غير معرض للأتربة والتيارات الهوائية، ووضع الشوالى الممتلئة باللبن بمكان خالى من الروائح الغريبة، وتنقية اللبن من الشوائب قبل وضعه بالشوالى، حيث بلغت النسبة المئوية لمتوسطات درجات الإحتياج المعرفي للمبوحوثات لكل منها: ٧٠%، و ٦٥%، و ٥١% على الترتيب. وكان مستوى إحتياجهن المعرفي منخفضا فيما يتعلق بالتوصية التالية : كشط القشدة عندما يتجنب اللبن وقبل أن يفصل منه الشرش، حيث بلغت النسبة المئوية لمتوسط درجة الإحتياج المعرفي للمبوحوثات لها ٣٧% .

جدول رقم (٥): المتوسط الحسابي والانحراف المعياري والنسبة المئوية لمتوسط درجات الإحتياج المعرفي للمبوحوثات فيما يتعلق بالتوصيات الفنية الخاصة بتصنيع القشدة

م	التوصيات	المتوسط الحسابي	الانحراف المعياري	% للمتوسط	المستوى
١	درجة حرارة المكان الذى توضع به شوالى اللبن البقرى يجب ان تكون ٥ - ١٠ درجة مئوية	٠.٩٣	٠.٢٤٨	٩٣	مرتفع
٢	درجة حرارة المكان الذى توضع به شوالى اللبن الجاموسى يجب ان تكون ١٨ - ٢٢ درجة مئوية	٠.٩٢	٠.٣٦٩	٩٢	مرتفع
٣	غسيل الشوالى جدا بالماء المغلى ثم توضع بالفرن للتعقيم	٠.٧٩	٠.٣٩٨	٧٩	مرتفع
٤	ان يكون المكان الذى تكون به الشوالى غير معرض	٠.٧٠	٠.٣٧٥	٧٠	متوسط

اللاترية و التيارات الهوائية				
٥ وضع الشوائب الممتلئة باللبن بمكان خالي من الروائح الغربية	متوسط	٦٥	٠.٢٥٩	٠.٦٥
٦ تنقية اللبن من الشوائب قبل وضعه بالشوالي	متوسط	٥١	٠.١٢٩	٠.٥١
٧ كشط القشدة عندما يتجين اللبن و قبل أن ينفصل منه الشرش	منخفض	٣٧	٠.٢٤٠	٠.٣٧
المتوسط العام	متوسط	٦٩.٦	١.٩٠٩	٤.٨٧

٥- مستوى الإحتياج المعرفي للريفات المبحوثات فيما يتعلق بالتوصيات الفنية الخاصة بتصنيع السمن بمنطقة البحث

أشارت النتائج الواردة بالجدول رقم (٦) أن النسبة المئوية لمتوسطات درجات الإحتياج المعرفي للمبحوثات تراوحت ما بين ٤٢% كحد أدنى، و ٩٢% كحد أقصى، وأن مستوى إحتياجهن المعرفي بتلك التوصيات مجتمعة كان متوسطا حيث بلغت النسبة المئوية لمتوسط درجات إحتياجهن المعرفي بها ٦٩.١%.

جدول رقم (٦): المتوسط الحسابي والإحتراف المعيارى والنسبة المئوية لمتوسط درجات الإحتياج المعرفي المبحوثات فيما يتعلق بالتوصيات الفنية الخاصة بتصنيع السمن

م	التوصيات	المتوسط الحسابى	الإحتراف المعيارى	% للمتوسط	المستوى
١	إسالة الزبد على حرارة ٥٠ درجة مئوية حتى تصبح سائلا متجانسا	٠.٩٢	٠.٢١١	٩٢	مرتفع
٢	فصل السمن عن المورثة وهو ساخن على درجة ٥٠ درجة مئوية	٠.٩١	٠.٣٠١	٩١	مرتفع
٣	إضافة ١ % ملح من وزن الزبد أثناء إسالة الزبد.	٠.٨٨	٠.٤٣٧	٨٨	مرتفع
٤	زيادة درجة الحرارة حتى الوصول إلى درجة الغليان مع التقليب المستمر حتى تتكون الرغوة	٠.٧٦٠	٠.٣٢٠	٧٦	مرتفع
٥	تعبئة السمن و هو ساخن فى العبوات النظيفة المعقمة	٠.٧٥٠	٠.١٤٩	٧٥	مرتفع
٦	إستخدام زبد خالية من الشوائب	٠.٧٣	٠.٢٠٤	٧٣	متوسط
٧	عند زوال الرغوة تزداد الحرارة	٠.٧٠	٠.٣٩٧	٧٠	متوسط
٨	ترك السمن المستوى لفترة من الزمن حتى تترسب المواد الغير دهنية وتنخفض حرارته بعض الشيء	٠.٥٥	٠.٤٣٢	٥٥	متوسط
٩	تهدة الحرارة عند تكون الرغوة حتى لا تنسكب الرغوة خارج الإناء	٠.٥٢	٠.٤٢١	٥٢	متوسط
١٠	تخزين العبوات فى مكان بارد بعيدا عن الضوء المباشر	٠.٤٦	٠.٣٥٧	٤٦	منخفض
١١	إيقاف التسخين عند إستواء السمن حتى لا يعمق لون السمن	٠.٤٢	٠.٢١٦	٤٢	منخفض
	المتوسط العام	٧.٦	٢.١٦٨	٦٩.١	متوسط

كما أظهرت النتائج أن مستوى الإحتياج المعرفي للمبحوثات بالنسبة للتوصيات المدروسة كان مرتفعا بالنسبة لكل من الخمس توصيات التالية: إسالة الزبد على حرارة ٥٠ درجة مئوية حتى تصبح سائلا متجانسا، وفصل السمن عن المورثة وهو ساخن على درجة ٥٠ درجة مئوية، وإضافة ١ % ملح من وزن الزبد أثناء إسالة الزبد، زيادة درجة الحرارة حتى الوصول إلى درجة الغليان مع التقليب المستمر حتى تتكون الرغوة، تعبئة السمن و هو ساخن فى العبوات النظيفة المعقمة، حيث بلغت النسبة المئوية لمتوسطات درجات الإحتياج المعرفي للمبحوثات لكل منها: ٩٢%، و ٩١%، و ٨٨%، و ٧٦%، و ٧٥%، على الترتيب. بينما كان مستوى الإحتياج المعرفي للمبحوثات متوسطا فيما يتعلق بالتوصيات الأربعة التالية: إستخدام زبد خالية من الشوائب، وعند زوال الرغوة تزداد الحرارة، وترك السمن المستوى لفترة من الزمن حتى تترسب المواد الغير دهنية وتنخفض حرارته بعض الشيء، وتهدة الحرارة عند تكون الرغوة حتى لا تنسكب الرغوة خارج الإناء، حيث بلغت النسبة المئوية لمتوسطات درجات الإحتياج المعرفي للمبحوثات لكل منها ٧٣%، و ٧٠%، و ٥٥%، و ٥٢%، على الترتيب. وكان مستوى إحتياجهن المعرفي منخفضا فيما يتعلق بالتوصيتان التاليتين: تخزين العبوات فى مكان بارد بعيدا عن الضوء المباشر، وإيقاف التسخين عند إستواء السمن حتى لا يعمق لون السمن، حيث بلغت النسبة المئوية لمتوسطات درجات الإحتياج المعرفي للمبحوثات لكل منها: ٤٦%، و ٤٢%، على الترتيب.

٦- مستوى الإحتياج المعرفي للريفات المبحوثات فيما يتعلق بالتوصيات الفنية الخاصة بتصنيع منتجات الألبان المدروسة مجتمعة بمنطقة البحث

أوضحت النتائج الواردة بالجدول رقم (٧) أن ما يزيد عن نصف عدد المبحوثات بقليل ٥٦.١% ذوات إحتياج معرفى متوسط، وأن حوالى خمس عددتهن (٢٠.٦%) كانت ذات مستوى إحتياج معرفى منخفض، كما أن ٢٣.٣% من المبحوثات ذوات مستوى إحتياج معرفى مرتفع. كما يتضح أن ٧٩.٤% من المبحوثات تراوح مستوى إحتياجهن المعرفى ما بين متوسط ومرتفع. وأن مستوى إحتياجهن المعرفى بتلك التوصيات مجتمعة كان متوسطا حيث بلغت النسبة المئوية لمتوسط درجات إحتياجهن المعرفى بها ٥٩.٣% الأمر الذى يتطلب الحاجة لبذل المزيد من الجهود لإكساب الريفيات المعارف الخاصة بتوصيات تصنيع منتجات الألبان لتعويض النقص فى معارفهن خاصة التوصيات التى جاءت درجة الإحتياج المعرفى بها متوسطا، أو منخفضا.

جدول رقم (٧): توزيع المبحوثات وفقا لمستوى إحتياجهن المعرفى بالتوصيات الفنية الخاصة بتصنيع منتجات الألبان المدروسة مجتمعة

مستوى الإحتياج المعرفى	عدد	%	المتوسط الحسابى	الإرتخاف المعيارى	% للمتوسط	المستوى
منخفض (٠ - ١٦)	٤٤	٢٠.٦				
متوسط (١٧- ٣٣ درجة)	١٢٠	٥٦.١				
مرتفع (٣٤ درجة فأكثر)	٥٠	٢٣.٣				
المجموع	٢١٤	١٠٠	٣٠.٨٦	١١.٦٤١	٥٩.٣	متوسط

ثانيا - معنوية الفرق بين محافظتى القليوبية وقنا فيما يتعلق بمتوسطات الدرجات الكلية للإحتياج المعرفى للمبحوثات فى مجال تصنيع منتجات الألبان المدروسة

لتحديد معنوية الفرق بين محافظتى القليوبية وقنا فيما يتعلق بمتوسطات الدرجات الكلية للإحتياج المعرفى للمبحوثات فى مجال تصنيع منتجات الألبان المدروسة تم صياغة الفرض الإحصائى الأول التالى : لا يوجد فرق معنوي بين محافظتى القليوبية وقنا فيما يتعلق بمتوسطات الدرجات الكلية للإحتياج المعرفى للمبحوثات فى مجال تصنيع منتجات الألبان المدروسة.

وبإختبار معنوية هذا الفرق بإستخدام إختبار (ت) أوضحت النتائج الواردة بالجدول رقم (٨) عدم معنوية الفرق بين محافظتى الدراسة فيما يتعلق بمتوسطات الدرجات الكلية للإحتياج المعرفى للمبحوثات فى مجال تصنيع منتجات الألبان المدروسة، حيث بلغت قيمة (ت) المحسوبة ١.٧١١ وهى أقل من قيمتها الجدولية عند مستوى ٠.٠٥ .

وبناء على النتائج السابقة لا يمكن رفض الفرض الإحصائى السابق ويمكن رفض الفرض البديل، ويشير ذلك إلى عدم وجود فرق معنوي بين متوسطات الدرجات الكلية للإحتياج المعرفى للمبحوثات بمحافظتى الدراسة فى مجال تصنيع منتجات الألبان المدروسة.

جدول رقم (٨): معنوية الفرق بين محافظتى القليوبية وقنا فيما يتعلق بمتوسطات الدرجات الكلية للإحتياج المعرفى للمبحوثات فى مجال تصنيع منتجات الألبان المدروسة

المحافظة	المتوسط الحسابى	الإرتخاف المعيارى	الفرق	قيمة ت
القليوبية	٤٤.٩٦	٧.٠٦٥		
قنا	٤١.٩٠	٥.٣٦٨	٣.٠٦	١.٧١١

ثالثا : العلاقة بين الدرجة الكلية للإحتياج المعرفى للمبحوثات فى مجال تصنيع منتجات الألبان وبين كل من متغيراتها المستقلة المدروسة

للتعرف على العلاقة بين الدرجة الكلية للإحتياج المعرفى للمبحوثات فى مجال تصنيع منتجات الألبان وبين كل من متغيراتها المستقلة المدروسة تم صياغة الفرض الإحصائى التالى " لا توجد علاقة معنوية بين الدرجة الكلية للإحتياج المعرفى للمبحوثات فى مجال تصنيع منتجات الألبان وبين كل من متغيراتها المستقلة المدروسة التالية : السن، والحالة التعليمية للمبحوثة، وعدد أفراد الأسرة، وإجمالى حجم الحيازة الزراعية للأسرة، عدد حيوانات اللبن الحلابة التى تحوزها الأسرة ، وعدد سنوات الخبرة فى تصنيع منتجات الألبان، وكمية اللبن المنتجة فى الأسبوع بالكجم، والغرض من تصنيع منتجات الألبان، والدخل الأسبوعى من بيع منتجات الألبان. وإختبار صحة هذا الفرض تم إستخدام معامل الإرتباط البسيط لبيرسون مع المتغيرات الكمية

المتصلة، ومربع كاي (كا^٢) مع المتغيرات الإسمية والمتغيرات المنفصلة. وكانت النتائج التي تم التوصل إليها كما يلي:

١. سن المبحوثة: تشير البيانات الواردة بالجدول رقم (٩) أن ما يقرب من نصف عدد المبحوثات بنسبة (٤٧.٧%) تتراوح أعمارهن ما بين ٣٧: ٤٨ سنة، وأن ما يقرب من ربع عدد المبحوثات بنسبة (٢٤.٣%) تتراوح أعمارهن ما بين ٤٩ سنة فأكثر. كما وجد أن هناك علاقة معنوية عكسية عند مستوى ٠.٠١ بين الدرجة الكلية للاحتياج المعرفي للمبحوثات بتوصيات تصنيع منتجات الألبان وبين سن المبحوثة حيث بلغت قيمة معامل الارتباط البسيط المحسوبة ٠.٧١٢. وهي أكبر من قيمتها الجدولية عند نفس المستوى، وربما يرجع ذلك إلى أنه عند بتقدم العمر تزداد الخبرة بتوصيات تصنيع منتجات الألبان وبالتالي يقل الاحتياج المعرفي نظرا لتكون الخبرات التراكمية.
٢. الحالة التعليمية للمبحوثة: أوضحت النتائج الواردة بنفس الجدول أن ثلث عدد المبحوثات بنسبة (٣٣.٦%) ذوات تعليم أساسي، وأن نسبة قليلة (٥.٦%) ذات تعليم جامعي، كما أنه لا توجد علاقة معنوية بين الدرجة الكلية للاحتياج المعرفي للمبحوثات بتوصيات تصنيع منتجات الألبان وبين الحالة التعليمية للمبحوثة، حيث بلغت قيمة (كا) المحسوبة ٠.٣٧٠. وهي أقل من قيمتها الجدولية عند ٠.٠٥.
٣. عدد أفراد الأسرة: أوضحت النتائج الواردة بنفس الجدول أن ما يقرب من نصف عدد المبحوثات بنسبة (٤٤.٤%) تراوح عدد أفراد أسرهن ما بين ٤- ٥ أفراد، كما وجدت علاقة معنوية عند مستوى ٠.٠٥ بين الدرجة الكلية للاحتياج المعرفي للمبحوثات بتوصيات تصنيع منتجات الألبان وبين عدد أفراد أسرهن حيث بلغت قيمة (كا) المحسوبة ١٠.١٤٠. وهي أكبر من قيمتها الجدولية عند نفس المستوى، وربما يرجع ذلك إلى أن المبحوثات ذات العدد الكبير من الأسرة يكون إحتياجهن المعرفي قليل عن توصيات تصنيع منتجات الألبان لأنه يمكن أن توجد وتتناقل الخبرات بين أفراد الأسرة.
- ٤- حجم الحيازة الزراعية لدى الأسرة: أوضحت النتائج الواردة بنفس الجدول أن ما يقرب من نصف عدد المبحوثات (٤٦.٣%) يحوزن ما بين ٢٨ - ٤٣ فيراط، كما وجد أن هناك لا توجد علاقة معنوية بين الدرجة الكلية للاحتياج المعرفي للمبحوثات بتوصيات تصنيع منتجات الألبان وبين حجم الحيازة الزراعية لدى الأسرة. حيث بلغت قيمة معامل الارتباط المحسوبة ٠.٢١٠. وهي أقل من قيمتها الجدولية عند مستوى ٠.٠٥.
- ٥- عدد حيوانات اللبن الحلابة لدى الأسرة: أوضحت النتائج الواردة بنفس الجدول أن غالبية المبحوثات (٨٨.٣%) لديهن من ١- ٢ حيوان، كما وجدت علاقة معنوية عند مستوى ٠.٠١ بين الدرجة الكلية للاحتياج المعرفي للمبحوثات بتوصيات تصنيع منتجات الألبان وبين عدد حيوانات اللبن الحلابة لدى الأسرة حيث بلغت قيمة (كا) المحسوبة ١٤.٢٥٨. وهي أكبر من قيمتها الجدولية عند نفس المستوى، وربما يرجع ذلك إلى أنه كلما زاد عدد حيوانات اللبن لدى المبحوثة كلما كانت أكثر حرصا على التزود الدائم بالمعرفة عن توصيات تصنيع منتجات الألبان.

جدول رقم (٩): قيم معامل الارتباط البسيط وقيم كاي^٢ للعلاقة بين الدرجة الكلية للاحتياج المعرفي المبحوثات في مجال تصنيع منتجات الألبان وبين كل من متغيراتها المستقلة المدروسة

المتغيرات	الفئات	عدد	%	قيم معامل الارتباط	قيم كا ^٢
السن	٢٥ - ٣٦ سنة	٦٠	٢٨.٠		
	٣٧ - ٤٨ سنة	١٠٢	٤٧.٧		
	٤٩ سنة فأكثر	٥٢	٢٤.٣		
الإجمالي					
		٢١٤	١٠٠	٠.٧١٢**	-
الحالة التعليمية للمبحوثة	أمية	٤٠	١٨.٧		
	تقرأ وتكتب	٦٢	٢٩.٠		
	مرحلة تعليم أساسي	٧٢	٣٣.٦		
	مؤهل متوسط	٢٨	١٣.١		
	مؤهل جامعي	١٢	٥.٦		
الإجمالي					
		٢١٤	١٠٠	-	٥.٣٧٠
عدد أفراد الأسرة	٢-٣ فرد	٤٠	١٨.٧		
	٤-٥ أفراد	٩٥	٤٤.٤		
	٦ أفراد فأكثر	٧٩	٣٦.٩		
الإجمالي					
		٢١٤	١٠٠	-	١٠.١٤٠*

حجم الحيازة الزراعية		٣٢.٧	٧٠	١٢ - ٢٧ قيراط
		٤٦.٣	٩٩	٢٨ - ٤٣ قيراط
		٢١.٠	٤٥	٤٤ قيراط فأكثر
-	٠,٢١٠	١٠٠	٢١٤	الإجمالي
عدد حيوانات اللبن الحلابة لدى الأسرة		٨٨.٣	١٨٩	٢-١ حيوان
		٨.٤	١٨	٣-٤ حيوان
		٢.٢	٧	٥-٦ حيوان
**١٤.٢٥٨	-	١٠٠	٢١٤	الإجمالي
عدد سنوات الخبرة في تصنيع منتجات الألبان		٢٥.٧	٥٥	٤ - ١٥ سنة
		٤٢.١	٩٠	١٦ - ٢٧ سنة
		٣٢.٢	٦٩	٢٨ سنة فأكثر
-	**٠.٤٨٣	١٠٠	٢١٤	الإجمالي
كمية اللبن المنتجة في الأسبوع		٩٠.٧	١٩٤	٢٨ - ٧٤ كجم
		٧.٠	١٥	٧٥ - ١٢١ كجم
		٢.٣	٥	١٠٢ كجم فأكثر
-	**٠.٦٥٩	١٠٠	٢١٤	الإجمالي
الغرض من تصنيع منتجات الألبان		٢٨.٠	٦٠	الإستهلاك المنزلي فقط
		صفر	صفر	للبيع فقط
		٧٢.٠	١٥٤	للإستهلاك المنزلي والبيع معا
٤.٣٦٨	-	١٠٠	٢١٤	الإجمالي
الدخل الأسبوعي من بيع منتجات الألبان		٥١.٤	١١٠	٥٠ - ٧٩ جنيه
		٤٠.٧	٨٧	٨٠ - ١٠٩ جنيه
		٧.٩	١٧	١١٠ جنيه فأكثر
-	**٠.٣٧٠	١٠٠	٢١٤	الإجمالي

** معنوي عند مستوى ٠.٠١ * معنوي عند مستوى ٠

٥- عدد سنوات الخبرة في تصنيع منتجات الألبان : أوضحت النتائج الواردة بنفس الجدول أن أكثر من خمسي عدد المبحوثات بقليل (٤٢.١%) عدد سنوات خبراتهم في مجال تصنيع الألبان ما بين ١٦ - ٢٧ سنة ، كما وجد أن هناك علاقة معنوية عكسية عند مستوى ٠.٠١ بين الدرجة الكلية للاحتياج المعرفي للمبحوثات بتوصيات تصنيع منتجات الألبان وبين عدد سنوات الخبرة في تصنيع منتجات الألبان، حيث بلغت قيمة معامل الارتباط البسيط المحسوبة ٠.٤٨٣، وهي أكبر من قيمتها الجدولية عند نفس المستوى وربما يرجع ذلك إلى أن المبحوثات ذات الخبرة في تصنيع منتجات الألبان يقلل لديهن الاحتياج المعرفي نظرا لتراكم الخبرات لديهن .

٦- كمية اللبن المنتجة في الأسبوع بالكجم : أوضحت النتائج الواردة بنفس الجدول أن غالبية عدد المبحوثات (٩٠.٧%) كانت كمية اللبن المنتجة لديهن ما بين ٢٨ - ٧٤ كجم ، كما وجد أن هناك علاقة معنوية طردية عند مستوى ٠.٠١ بين الدرجة الكلية للاحتياج المعرفي للمبحوثات بتوصيات تصنيع منتجات الألبان وبين كمية اللبن المنتجة في الأسبوع بالكجم، حيث بلغت قيمة معامل الارتباط البسيط المحسوبة ٠.٦٥٩، وهي أكبر من قيمتها الجدولية عند نفس المستوى، وربما يرجع ذلك إلى أنه كلما زادت الكمية المنتجة من اللبن تزداد الحاجة عند الريفيات للمعارف الخاصة بتصنيع منتجات الألبان حتى يتم الاستفادة من الكميات المنتجة بما يعود بأكثر فائدة عليهن .

٧- الغرض من تصنيع منتجات الألبان : أوضحت النتائج الواردة بنفس الجدول أن ما يقرب من ثلث أرباع المبحوثات (٧٢%) غرضهن من تصنيع منتجات الألبان لإستهلاك المنزل وللبيع معا، وأنه لا توجد علاقة معنوية بين الدرجة الكلية للاحتياج المعرفي للمبحوثات بتوصيات تصنيع منتجات الألبان وبين الغرض من تصنيع منتجات الألبان، حيث بلغت قيمة (٢٨) المحسوبة ٤.٣٦٨. وهي أقل من قيمتها الجدولية عند مستوى ٠.٠٥.

٨- **الدخل الأسبوعي من بيع منتجات الألبان:** أوضحت النتائج الواردة بنفس الجدول أن ما يزيد عن نصف عدد المبحوثات يقلل (٥١.٤%) دخلهن الأسبوعي من بيع منتجات الألبان ما بين ٥٠ - ٧٩ جنيه، كما وجد أن هناك علاقة معنوية طردية عند مستوى ٠.٠١ بين الدرجة الكلية للإحتياج المعرفي للمبحوثات بتوصيات تصنيع منتجات الألبان وبين الدخل الأسبوعي من بيع منتجات الألبان، حيث بلغت قيمة معامل الارتباط البسيط المحسوبة ٠.٣٧٠. وهي أكبر من قيمتها الجدولية عند نفس المستوى، وربما يرجع ذلك إلى أنه كلما زاد الدخل من بيع منتجات الألبان كلما كان هناك إحتياج معرفي بالجديد في مجال تصنيع تلك المنتجات وتكون دائمة البحث عن كل ما هو جديد وذلك لتعظيم العائد المادي.

بناء على ما سبق من نتائج فإنه يمكن رفض الإحصائي السابق فيما يخص كل من المتغيرات التالية: السن، وعدد أفراد الأسرة، وعدد حيوانات اللبن الحلابة لدى الأسرة، وعدد سنوات الخبرة في تصنيع منتجات الألبان، و كمية اللبن المنتجة في الأسبوع بالكجم، والدخل الأسبوعي من بيع منتجات الألبان. ونستطيع قبول الفرض البديل فيما يتعلق بتلك المتغيرات، بينما لا يمكن رفض الفرض الإحصائي فيما يخص كل من المتغيرات التالية: الحالة التعليمية للمبحوثة، وحجم الحيازة الزراعية لدى الأسرة، والعرض من تصنيع منتجات الألبان، ونستطيع رفض الفرض البديل.

رابعاً- المشكلات التي تواجه المبحوثات في مجال تصنيع منتجات الألبان

أوضحت النتائج الواردة بالجدول رقم (١٠) أن هناك تسع مشكلات تواجه المبحوثات في مجال تصنيع منتجات الألبان حيث تراوحت النسبة المئوية تبعاً لذكرها من جانب المبحوثات ما بين ٢٥.٢% كحد أدنى، و٩٣.٥% كحد أقصى. وقد تباينت إستجابات المبحوثات حول هذه المشكلات حيث إتضح أن أول هذه المشكلات كانت إرتفاع أسعار الأعلاف بصفة عامة بنسبة (٩٣.٥%)، حيث نجد أن أسعار الأعلاف الخضراء مرتفعة، ويليهما مشكلة نقص معرفة الريفيات بالأعلاف المدرة للبن بنسبة ٨٨.٣% حيث ربما يرجع ذلك لقلّة الندوات الإرشادية في ذلك المجال، ويليهما مشكلة أن العائد غير مجزى من بيع منتجات الألبان بنسبة ٦٥.٤%، وقد يرجع ذلك لإرتفاع تكاليف تربية حيوانات اللبن، ثم ذكرت المبحوثات مشكلة تعرض منتجات الألبان للفساد بنسبة (٥٨.٤%)، وقد يكون ذلك بسبب إرتفاع درجات الحرارة وما يصحبها من نشاط للميكروبات، أو عدم إتباع الطرق السليمة في التخزين، ويليهما مشكلة: إرتفاع أسعار الأدوية البيطرية حيث ذكرتها المبحوثات بنسبة ٥١.٤%، ويلي ذلك مشكلة: إرتفاع أسعار سلالات حيوانات اللبن المدرة لبن بنسبة ٤٧.٧%، ثم ذكرت المبحوثات مشكلة: إرتفاع نسبة الأمراض بين حيوانات اللبن وذلك بنسبة ٤٢.١%، ثم جاءت مشكلة: قلّة الوعي بالأمراض التي تصيب حيوانات اللبن وكيفية الوقاية منها بنسبة ٣٥.٥%، وأخيراً جاءت مشكلة قلّة الندوات عن كيفية تصنيع منتجات الألبان حيث ذكرتها المبحوثات بنسبة ٢٥.٢%. وعليه يتضح تعدد وتنوع المشكلات التي تواجه الريفيات في مجال تصنيع منتجات الألبان مما يتطلب العمل على إيجاد حلول لهذه المشكلات للنهوض بذلك المجال نظراً لأهميته الغذائية ولتوفير الإستيراد من منتجات الألبان.

جدول رقم (١٠): المشكلات التي تواجه الريفيات في مجال تصنيع منتجات الألبان مرتبة تنازلياً وفقاً للنسبة المئوية لذكر المبحوثات لكل منها

م	المشكلات	تكرار	% من إجمالي العينة
١	إرتفاع أسعار الأعلاف بصفة عامة	٢٠٠	٩٣.٥
٢	نقص معرفة الريفيات بالأعلاف المدرة للبن	١٨٩	٨٨.٣
٣	العائد غير مجزى من بيع منتجات الألبان	١٤٠	٦٥.٤
٤	تعرض منتجات الألبان للفساد	١٢٥	٥٨.٤
٥	إرتفاع أسعار الأدوية البيطرية	١١٠	٥١.٤
٦	إرتفاع أسعار سلالات حيوانات اللبن المدرة لبن	١٠٢	٤٧.٧
٧	إرتفاع نسبة الأمراض بين حيوانات اللبن	٩٠	٤٢.١
٨	قلّة الوعي بالأمراض التي تصيب حيوانات اللبن وكيفية الوقاية منها	٧٦	٣٥.٥
٩	قلّة الندوات عن كيفية تصنيع منتجات الألبان	٥٤	٢٥.٢

خامساً: إقتراح خطة عمل إرشادية للنهوض بمعارف الريفيات في مجال تصنيع منتجات الألبان
 إستناداً إلى النتائج السابقة ووفقاً لما أشارت إليه نتائج البحث من أن المستوى العام للإحتياج المعرفي للريفيات بالتوصيات الفنية الموصى بها في مجال تصنيع منتجات الألبان يعتبر متوسطاً، كما وجد مستوى إحتياج معرفي مرتفع لبعض التوصيات، فإن الدراسة ترى أهمية أن يزداد إهتمام الإرشاد الزراعي بمجال تصنيع منتجات الألبان وذلك من خلال قيامه في الوضع الراهن أو المستقبلي بأداء الأنشطة الإرشادية الهادفة إلى تطوير النيبان المعرفي للريفيات في مجال تصنيع منتجات الألبان وذلك بإكسابهن المعارف التي

أثبتت الدراسة ان مستوى الإحتياج المعرفى بها كان متوسطاً أو مرتفعاً، حيث يساعد ذلك على النهوض بالريفيات فى ذلك المجال كما هو موضح بالملحق رقم (١) .

التوصيات

بناءً على ما أسفر عنه البحث من نتائج فإنه يمكن أن يوصى بما يلى :

١- بناءً على ما أظهرته نتائج البحث فيما يتعلق بمستوى الإحتياج المعرفى للريفيات المبحوثات فى مجالات تصنيع منتجات الألبان وخاصة تلك الممارسات التى كان مستوى إحتياجهن المعرفى لها مرتفعاً ومتوسطاً، لذلك يجب على الجهاز الإرشادى المحلى بمحافظتى القليوبية، وقنا

أ- تخطيط وتنفيذ برامج إرشادية محلية تستهدف رفع المستوى المعرفى للريفيات فيما يتعلق بهذه التوصيات بما يؤدي إلى تحقيق إنتاج مرتفع من منتجات الألبان.

ب- أن يؤخذ فى الإعتبار المتغيرات المستقلة التى لها علاقة معنوية بدرجات الإحتياج المعرفى للريفيات للتوصيات الفنية الموصى بها الخاصة بعمليات تصنيع منتجات الألبان عند تخطيط وتنفيذ البرامج الإرشادية الخاصة بهذا المجال .

٢- بناءً على ما أشارت إليه نتائج البحث من وجود معوقات تواجه الريفيات فى مجالات تصنيع منتجات الألبان، لذلك يوصى البحث بضرورة قيام الجهاز الإرشادى المحلى بمحافظتى القليوبية، وقنا بدراسة هذه المعوقات والعمل على اتخاذ التدابير اللازمة لإيجاد أنسب الحلول لها وذلك من خلال توفير كافة الإمكانيات والتيسيرات اللازمة لذلك.

٣- بناءً على ما تم التوصل إليه بخصوص خطة عمل إرشادية للنهوض بمستوى معارف الريفيات فى مجال تصنيع منتجات الألبان يوصى بأن يتبنى العاملين بجهاز الإرشاد الزراعى خطة العمل المقترحة فى هذا المجال ووضعها موضع التنفيذ بمحافظتى القليوبية وقنا.

جداول بالعرض في ملف منفصل

المراجع

- أبو السعود، خيرى حسن (٢٠٠٠)، التدريب، مشروع دمج الثقافة السكانية والبيئية في الإرشاد الزراعي، وزارة الزراعة واستصلاح الأراضي بالتعاون مع منظمة الأغذية والزراعة للأمم المتحدة، القاهرة، جمهورية مصر العربية.
- الجنجيهي، هدى محمد، عبدالشافى أحمد عزام، مروة فؤاد إبراهيم (٢٠٠٩)، معلومات المتدربات الريفيات فى البرنامج التدريبي الإرشادى لتصنيع منتجات الألبان فى بعض قرى محافظة الفيوم، مجلة الجمعية العلمية للإرشاد الزراعي، مجلد ١٣، العدد ٣، ٢٠٠٩.
- الطنوبي، محمد عمر (١٩٩٨)، معجم المصطلحات الإرشادية الزراعية، دار النهضة العربية.
- الطنوبي، محمد عمر، والصادق سعيد عمران (١٩٩٧)، أساسيات تخطيط وتنفيذ وتقييم البرامج الإرشادية الزراعية، جامعة عمر المختار، البيضاء، ليبيا.
- العادلي، أحمد السيد (١٩٧١)، أساسيات علم الإرشاد الزراعي، دار المطبوعات الجديدة، الإسكندرية.
- المليجي، إبتسام بسيوني راضى (٢٠١٢)، معارف مربى ماشية اللبن ببعض الأمراض التى تصيب الماشية والمتغيرات المؤثرة عليها فى بعض قرى محافظة كفر الشيخ، مجلة الجمعية العلمية للإرشاد الزراعي، المجلد السادس عشر، العدد الرابع.
- المنظمة العربية للتنمية الزراعية (٢٠٠٣)، دراسة تطوير إنتاج وتصنيع وتسويق الألبان لدى صغار المزارعين فى الوطن العربي، الخرطوم، ديسمبر.
- بطرس، سناء شحاته، وأمان على الجارحى (٢٠٠٥)، المتطلبات الفنية للمرأة الريفية للحصول على منتج آمن من الألبان، المجلة المصرية للعلوم التطبيقية، مجلد رقم ٢٠، عدد ٩.
- حافظ، السيد حسن (٢٠٠٨)، منتجات الألبان المتخمرة أغذية وظيفية وعلاجية، الصحيفة الزراعية، مجلد ٦٣، ديسمبر.
- حسنين، أحمد محمد، تكنولوجيا الجبن (٢٠٠٨)، معهد بحوث تكنولوجيا الأغذية، مركز البحوث الزراعية، نشرة فنية رقم ١٣.
- حسين، عليّة حسن (١٩٩٧)، التنمية نظرياً وتطبيقياً، الهيئة المصرية العامة للكتاب، القاهرة.
- ريان، عصمت على السيد (٢٠١٢)، دور منتجات الألبان الوظيفية فى إمتصاص بعض العناصر المعدنية، الصحيفة الزراعية، يونيو، مجلد ٦٦، الإدارة العامة للثقافة الزراعية، القاهرة.
- شاكرا، محمد حامد زكى، وممدوح يوسف يسى (١٩٧٠)، الاحتياجات المعرفية الإرشادية لزراع الزيتون بمحافظتى سيناء الشمالية والجنوبية، نشرة بحثية رقم ١٨٩، معهد بحوث الإرشاد الزراعي والتنمية الريفية، مركز البحوث الزراعية، وزارة الزراعة واستصلاح الأراضي.
- شرشر، عبد الحميد أمين (٢٠٠٧)، البرامج الإرشادية الزراعية. كلية الزراعة، جامعة الأزهر، مدينة نصر، القاهرة.
- صالح، صبري مصطفى، دكتور (١٩٨٩)، الاحتياجات الإرشادية لحائزي المناحل بمحافظة البحيرة، المؤتمر الثامن للاقتصاد والتنمية فى مصر والبلاد العربية، كلية الزراعة جامعة المنصورة، مارس.
- عبد المقصود، بهجت محمد (١٩٨٨)، الإرشاد الزراعي، دار الوفاء للطباعة والنشر، المنصورة.
- عفيفى، أحمد عبدالله (٢٠١٣)، حليب الماشية وإنتاج اللبن النظيف، الصحيفة الزراعية مجلد ٦٨، سبتمبر.
- عمر، أحمد محمد (١٩٩٢)، الإرشاد الزراعي المعاصر، مصر للخدمات العلمية، القاهرة.
- فاوى، سحر، (٢٠٠٦)، الطريق للنهوض بإنتاج الألبان فى مصر، المجلة الزراعية، العدد ٥٧٧ لسنة ٤٨ مؤسسة دار التعاون للطبع والنشر، القاهرة.
- فرج، محمد عبدالجليل، ومحمد السيد أرنؤوط (٢٠٠٣)، الاحتياجات المعرفية والتنفيذية للزراع فى مجال إنتاج وتسويق البطاطس فى محافظات البحيرة والمنوفية والغربية، مجلة الإنتاجية والتنمية، مجلد ٨، العدد ٢، يوليو.
- قشطة، عبدالحليم عباس، الإرشاد الزراعي رؤية جديدة (٢٠١٢)، دار الندى للطباعة.
- مديرية الزراعة بمحافظة القليوبية (٢٠١٣)، إدارة الشؤون الزراعية، قسم الإحصاء، بيانات حصر ماشية اللبن الحلابية بمحافظة القليوبية، بيانات غير منشورة.
- مديرية الزراعة بمحافظة قنا (٢٠١٣)، إدارة الشؤون الزراعية، قسم الإحصاء، بيانات حصر ماشية اللبن الحلابية بمحافظة القليوبية، بيانات غير منشورة.
- مرشدى، علاء الدين محمد على (٢٠٠٣)، مبادئ صحة الألبان، جامعة الملك سعود، فرع القصيم.
- منصور، كاملة (١٩٩٩)، دور المرأة فى حماية الإنتاج الزراعي والبيئي. مؤتمر استراتيجى إنتاج زراعى آمن فى الوطن العربي، المجلس العربي للدراسات العليا والبحث والعلمي، اتحاد الجامعات العربية، جامعة القاهرة، الجزء الثاني، الجيزة، ٢٧-٢٩ أكتوبر.
- منصور، كاملة (١٩٩٤)، مشاركة المرأة فى قطاع الزراعة، مؤتمر المرأة المصرية وتحديات القرن الحادي والعشرين، منظمة الأغذية والزراعة، الجيزة، القاهرة.
- منصور، وفاء محمود سلامة (٢٠١٠)، اللبن ومنتجاته، معهد بحوث تكنولوجيا الأغذية، مركز البحوث الزراعية، نشرة فنية رقم ٤.

وزارة الزراعة واستصلاح الأراضي (٢٠٠٣)، إستراتيجية التنمية الزراعية في مصر حتى عام ٢٠١٧.
وزارة الزراعة واستصلاح الأراضي (٢٠١٢)، قطاع الشؤون الاقتصادية، نشرة الإحصاءات الزراعية (إنتاج حيواني).
يوسف، ثابت يوسف (٢٠١١)، كوب لين أمن، الصحيفة الزراعية، يونيو، مجلد ٦٦، الإدارة العامة للتقافة الزراعية، القاهرة.

Rabb , R . T , B , E . Swanson T. L wanting, And C.D Clack (1987) . A Trainers Guide to Evaluation, FAO , Rome.

Sanders, H.C (1966). The Cooperative Extension Service, Englewood Cliffs Prentice _ Hall, Inc, New jersey , USA.

KNOWLEDGE NEEDS OF RURAL WOMEN IN THE FIELD OF MANUFACTURING MILK PRODUCTION IN QALIUBIA AND QENA GOVERNORATES

Said Aml E.; **Aml Mhamed GOMAA TAHER MOHAMED ABUELATTA**
Agricultural Extension & Rural Development Research Institute

ABSTRACT

This research aimed to determine significant difference between significant difference between the mean degrees knowledge needs for respondent in manufacturing milk production in qaliubia and qena governorates& determine needs knowledge level of rural women in the field of manufacturing milk production in qaliubia and qena governorates& determine the relationship between the total degree for Knowledge needs of rural women for technical recommendations in the field of manufacturing milk production and between each of the studied independent variables & to identify the problems which facing rural women in that area and proposing an extension work plan to improve manufacturing milk production .

This research was conducted on 214 respondents who were selected randomly and systematically to present 10% of farmer's wives participating mainly in milk production process in two districts in qalybia and qena governorates.

Data were collected by using a questionnaire during August 2014, frequencies, percentages, mean, range, standard deviation were used to present and analysis study data, simple correlation coefficient, Chi and T test.

The main results are as follows:

- 1- level knowledge needs for recommendations of manufacturing for cottage cheese& whey & Yogurt & cream& margarine were moderate with: 51.9%, 52,8% ,59,9% , 69,6% , 69,1% ,
- 2- in general level knowledge needs for recommendations of manufacturing milk production was moderate with 59.3%
- 3- No significant difference between mean degrees knowledge needs for respondent in manufacturing milk production production in qaliubia and qena.
- 4- There was significant relationship between the following variables: age, number of family members, the number of animals milk, the number of years of experience in the manufacture of milk production, amount of milk production in the week, and weekly earnings of sale the milk production.
- 5- The most -important constancies facing the respondents in this field: high feed prices in general, lack of knowledge of rural for milk producing fodder, lack yield from the sale of milk production.

ملحق رقم (١) اقتراح خطة عمل إرشادية للتعرض بمعارف الريفيات في مجال تصنيع منتجات الألبان

أدلة التقدم الحادث	المكان	القيام بالتنفيذ	المستهدف الجمهور	الطرق والمعدات الإرشادية	الرسائل الإرشادية	الأهداف التعليمية	منتجات الألبان الجبن القريش
- الإستجابة لتطبيق التوصيات الفنية الخاصة بتصنيع الجبن القريش - زيادة الاستفسارات أثناء وبعد عرض الفيلم الإرشادي - زيادة المعائد من بيع الجبن القريش في حالة البيع	- دار المناسبات بالقريه - المركز الإرشادي بالقريه	- الرائدات الريفيه - أخصائية التنمية الريفيه - بأقسام الإرشاد الزراعي بالمحافظة	- الريفيات - القدمات - بتصنيع منتجات الألبان	- ملحق إرشادي - فيلم فيديو	١- غسيل الثوالي (المتراد) بالماء الساخن ٢- وضع الثوالي بأقرون لتجف وحتى يتم تعقيمها ٣- تحفظ الثوالي في مكان دافئ بعد جلب اللبن بها ٤- تغطية الثوالي لتجنب التلوث ٥- ترك الثوالي من ٢-١ يوم دون تحريك حيث يتم صعود القشدة على السطح ويحدث تجميد اللبن ٦- قشط القشدة من على السطح ٧- ترك اللبن الرائب بعد نزع القشدة في مكان دافئ حرارته من ٢٥-٢٠ درجة مئوية ٨- تجهيز الحصيدرة بغسلها بماء مغلي لتعقيمها ٩- بوضع على الحصيدرة شاش معقم قبل وضع الخثرة بها ١٠- إضافة الملح للخثرة في صورة طبقات أثناء وضعها بالحصيدرة ١١- يجب أن يكون الملح خالي من الشوائب (ملح صحي) ١٢- إضافة الملح بنسبة ٣% - ٥% من وزن اللبن ١٣- تغطية الخثرة بالشاش و هي موجودة بالحصيدرة و تعاق ١٢ - ٢٤ ساعة حسب حرارة الجو ١٤- يقطع الجبن الناتج بسكين يتم غسله بالماء الساخن و على سطح نظيف معقم لمنع تلوث الثلوث	كتساب الريفيات مهارات القابلية وقاد المعارف الخاصة بتصنيع الجبن القريش	

تتابع ملحق رقم (١): اقتراح خطة عمل إرشادية للنهوض بمعارف الريفيات في مجال تصنيع منتجات الألبان

أدلة التقييم الحياتية	المكان	القائم بالتنفيذ	المستهدف	الطرق والوسائل الإرشادية	المنتجات الألبان
<ul style="list-style-type: none"> - الإستراتيجية لتطبيق التوصيات الفنية الخاصة بتصنيع المش - زيادة الإستثمارات أثناء وبعد عرض الفيلم الإرشادي - زيادة العائد من بيع المش في حالة البيع 	<ul style="list-style-type: none"> - دار المتكاملات - بالقرية - المركز الإرشادي 	<ul style="list-style-type: none"> - الرائدات الريفيات - أخصائية التنمية الريفية بقسام الإرشاد الزراعي بالمحافظة 	<ul style="list-style-type: none"> - الريفيات - القاطنات - تصنيع منتجات الألبان 	<ul style="list-style-type: none"> ١- تخفيف الجبن القريش وذلك بتمهده على صينية نظيفة مغطاة بإسالة الساخن لتعقيمها ٢- ترش قليل من الملح على الجبن القريش ٣- تحرك الجبن ليخف من ٣ - ٤ أيام مع التقليب اليومي ٤- على حاله وجود قطرات أو شوائب تسال الخرط و يفضل بالمشر ٥- قبل التمليه في الأواني الفخارية يتم تنظيفها بإسالة الساخن و وضعها بالفرن لتعقيمها ٦- بعد التمليه بالأنواني الفخارية يتم إضافة اللبن الكامل أو اللبن الفرز أو اللبن الخص أو اللبن القوز ٧- يتم إضافة الملح بنسبة ١٠ % - ١٥ % من الوزن الكلى للجبن ٨- يفضل إضافة مثل سلق بنسبة ٢ % - ٧ % من وزن الجبن ٩- يفضل إضافة عجينة المش من المرونة و اللبن الخص بعد التسخين حتى يتم التركيز إلى المش لإكسابه اللون الذي المحمر ١٠- تضاف فوهة البلاص بلقاف من القماش و يتكثف عنه كل بضعه أيام ١١- يوضع الزيت على سطح المحلول لمنع نفاذ الهواء و منع نمو القطريات ١٢- تحرك البلاص في درجة حرارة ٢٥ درجة مئوية من عدة أشهر إلى ستة 	<ul style="list-style-type: none"> المش
<ul style="list-style-type: none"> - الإستراتيجية لتطبيق التوصيات الفنية الخاصة بتصنيع الزبادى - زيادة الإستثمارات أثناء وبعد عرض الفيلم الإرشادي 	<ul style="list-style-type: none"> - دار المتكاملات - بالقرية - المركز الإرشادي 	<ul style="list-style-type: none"> - الرائدة الريفية -أخصائية التنمية الريفية بالقسم الإرشاد الزراعي بالمحافظة -أخصائية التنمية الريفية بالقسم الإرشاد الزراعي بالمحافظة 	<ul style="list-style-type: none"> - الريفيات - القاطنات - تصنيع منتجات الألبان 	<ul style="list-style-type: none"> ١- يتم على اللبن بمواء القوي أو الجاموسي ٢- يتم ترك اللبن ليبرد حتى درجة ٤٢ درجة مئوية ٣- يوضع البدي (الخميرة) بنسبة ٢ % - ٣ % لكل لتر لبن بمعدل فيجان قهوة من البدي ٤- جرب من البدي بملعقة نظيفة حتى يصبح متجانسا تماما ٥- يجب قلب البدي بعد إضافته اللبن لضمان تجانس توزيعه حتى يتجنب اللبن كله في وقت واحد ٦- تخميه اللبن الملح بالبدي في سلاطين مغسولة بإسالة الساخن ٧- يوضع اللاطين في قورن سبق تحضوره على درجة حرارة ٤٢ درجة مئوية ٨- بعد مرور من ٤ - ٥ ساعات تقلق السلاطين إلى الثالثة لحين الإستعمال 	<ul style="list-style-type: none"> الزبادى

تأجيل ملحق رقم (١) اقتراح خطة عمل إرشادية للهبوض بمعارف الريفيات في مجال تصنيع منتجات الألبان

أداة التقييم المحدت	المكان	القائم بالتنفيذ	الجمهور المستهدف	الطرق والمعينات الإرشادية	الرسائل الإرشادية	الأهداف التعليمية	منتجات الألبان
<ul style="list-style-type: none"> - الإستجابة لتطبيق التوصيات الفنية الخاصة بتصنيع القشدة - زيادة الإمتصاصات أثناء وبعد عرض الفيلم الإرشادي - زيادة العائد من بيع القشدة في حلة البيع 	<ul style="list-style-type: none"> - دار المناسبات - المركز الإرشادية - بقريه بالقرية 	<ul style="list-style-type: none"> - الرائدة الريفية - أخصائية التسمية الريفية - بإقسام الإرشاد الزراعي بالمحافظة 	<ul style="list-style-type: none"> - الريفيات القنمات - بتصنيع منتجات الألبان 	<ul style="list-style-type: none"> - ملصق إرشادي - فيلم فيديو 	<ol style="list-style-type: none"> ١- غسل الشوالي جدا بإمامه المعلى ثم توضع بالقرن للتعبئة ٢- تعبئة اللبن من الشوالب قبل وضعه بالشوالي ٣- ترصع الشوالي المصنفة باللبن بمكان خالي من الروائح الغريبة ٤- إن يكون المكان الذي تكون به الشوالي غير معرض للأتربة و التيارات الهوائية ٥- يجب أن تكون درجة حرارة المكان الذي توضع به شوالي اللبن ٥ - ١٠ درجة مئوية ٦- يجب أن تكون درجة حرارة المكان الذي لا توضع به شوالي اللبن الجاموس ١٨ - ٢٢ درجة مئوية ٨- تنظيف القشدة عندما يتجمد اللبن وقبل أن يفصل منه الشروش 	<ul style="list-style-type: none"> - اكتساب الريفيات بمحافظتي القليوبية وقنا المعارف الخاصة بتصنيع القشدة 	<ul style="list-style-type: none"> - القشدة
<ul style="list-style-type: none"> - الإستجابة لتطبيق التوصيات الفنية الخاصة بتصنيع السمن - زيادة الإمتصاصات أثناء وبعد عرض الفيلم الإرشادي - زيادة العائد من بيع السمن في حلة البيع 	<ul style="list-style-type: none"> - دار المناسبات - المركز الإرشادية - بقريه بالقرية 	<ul style="list-style-type: none"> - الرائدة الريفية - أخصائية التسمية الريفية - بإقسام الإرشاد الزراعي بالمحافظة 	<ul style="list-style-type: none"> - الريفيات القنمات - بتصنيع منتجات الألبان 	<ul style="list-style-type: none"> - ملصق إرشادي - فيلم فيديو 	<ol style="list-style-type: none"> ١- يجب استخدام زبد خالية من الشوائب ٢- إضافة ١% ملح من وزن الزبد أثناء اسالة الزبد ٣- جليسة الزبد على حرارة ٠ مخرجه مئوية حتى تصبح سائلا متجانسا ٤- زيادة درجة الحرارة حتى الوصول إلى درجة الغليان مع التقليب المستمر حتى تتكون الرغوة ٥- تعبئة الحرارة عند تكون الرغوة حتى لا تتسكب الرغوة خارج الإناء ٦- عند زوال الرغوة تزداد الحرارة ٧- إيقاف التسخين عند ابتواء السمن حتى لا يبقى لون السمن ٨- إن لم يكن السمن المستوى لفترة من الزمن حتى تتسبب المواد الغير خلية وتنخفض حرارته بعض الشيء ٩- غسل السمن عن المورثة وهو ساخن على درجة ٥٠ درجة مئوية ١٠- تعبئة السمن و هو ساخن في العوات التطبيقية المعدة ١١- تخزين العوات في مكان ياريد بعيدا عن الضوء المباشر 	<ul style="list-style-type: none"> - اكتساب الريفيات بمحافظتي القليوبية وقنا المعارف الخاصة بتصنيع السمن 	<ul style="list-style-type: none"> - السمن