

## EVALUATION OF MEAT AND FISH CONSUMPTION PATTERN IN RIYADH CITY

Al-Masri, Soheir A. M.

Department of Food Science and Nutrition, College of Food Sciences and Agriculture, King Saud University

تقييم النمط الاستهلاكي للحوم والأسماك بمدينة الرياض  
سهير أحمد محفوظ المصري  
قسم علوم الأغذية والتغذية - كلية علوم الأغذية والزراعة - جامعة الملك سعود

### الملخص

أجريت هذه الدراسة بهدف تقييم النمط الاستهلاكي للحوم عامة والأسماك خاصة كما اهتمت بالتحقق على مدى الوعي بأهميتها وقيمتها الغذائية لدى شريحة من المجتمع السعودي شارك في الدراسة عدد 229 عينة عشوائية لبعض الأسر بمدينة الرياض وكان متوسط العمر للمشاركين يتراوح بين 21-29 سنة وهو ما يقارب نصف العينة %48.91 وقد بلغت نسبة الجامعيات وفوق الجامعيات %47.6. مثلت الأسر ذات الدخل الثابت (9000 – 12000 ريال) نسبة %55.02 من حجم العينة. أظهرت نتائج الدراسة أن لحوم الدواجن كانت أكثر استهلاكاً %58.52 تليها اللحوم الحمراء بنسبة %22.71 وبعد ذلك تأتي الأسماك بنسبة %18.77 حيث احتلت الأسماك البحرية المرتبة الأعلى في الاستهلاك مقارنة بأسماك المياه العذبة. وبالنسبة لنوع السمك فقد أفاد %50.22 من الأفراد أنهم يفضلون سمك الهامور يليه الكنعد الذي يستهلكه %39.74 من المشاركين وكانت أكثر طرق الطهي استخداماً هي القلي العميق ثم الشوي بنسبة %56.77 ، %40.17 على الترتيب. وأوضحت نتائج الدراسة أن %73.8 من الأفراد أفادوا أنهم يفضلون الأسماك لاستساغة طعامها. وقد كانت القيمة الغذائية للأسماك هي السبب والدافع الأساسي لنسبة %16.565 من المستهلكين وفي الخمس سنوات الماضية ازدادت نسبة استهلاك الأسماك كما أفاد %66.38 من مستهلكي الأسماك الذين أرجع %31.58 و %23.68 و %21.5 منهم ذلك إلى ارتفاع قيمة الغذائية وخلوها من الأمراض انخفاض الكوليسترول على التوالي. في حين أن %12.66 من المشاركين رأوا حدوث انخفاض في استهلاك الأسماك بسبب توفر البدائل وارتفاع أسعارها %55.17 و %34.48. على الترتيب واتضح من الدراسة أن العلاقة المعنوية ( $p \leq 0.01$ ) كانت بين العمر وصنف ونوع السمك المفضل وكذلك وظيفة الزوجة وصنف ونوع السمك المفضل إما علاقة مستوي تعليم الأب والأم بمعدل استهلاك لحوم الدواجن وصنف السمك المفضل فكانت معنوية ( $p \leq 0.05$ ) فيما لم يتأثر استهلاك اللحوم الحمراء ولا نوع السمك وعلى الرغم من أن نسبة %86.2 من أفراد العينة المدروسة أفادت أن الأسماك تناسب جميع الفئات العمرية إلا أن توعية وتنقيف الأفراد عن أهمية وفوائد الأسماك الصحية تحتاج إلى المزيد. وخاصة أن شريحة كبيرة من المجتمع لا تعرف أن الأسماك الدهنية هي مصدر جيد للأحماض الدهنية (OMEGA3&6) التي تقى من الأمراض القلبية الوعائية والذبحة الصدرية وهي واحدة من أخطر امراض العصر.

### المقدمة

تعتبر اللحوم سواء الحمراء والبيضاء والأسماك بكافة أصنافها وأنواعها من أكبر مصادر البروتين الحيواني الضروري لوظائف الجسم والذي يعتبر أهم العناصر الغذائية للإنسان (محمد 2004م. وزارة الزراعة 2002 م)

ترتبط رفاهية الشعوب بعلاقة طردية مع نمط استهلاكها من اللحوم (بروتين حيواني) حيث أن المجتمعات الفقيرة تكتفي بالأغذية النباتية. ويؤثر على استهلاك اللحوم عديد من العوامل الدينية. والثقافية. والاقتصادية والعادات الغذائية (عمران وآخرون 2001م. السليم. والرسول 2002م (1423هـ)). الزهراني (2004م). ويضاف إلى العوامل المؤثرة على نمط استهلاك البروتين الحيواني أن الأسماك تختلف أسعارها مع كثرة الأنواع المتوفرة (الحارثي 2000م). وتعد لحوم الأسماك من المصادر الهامة للعديد من العناصر الغذائية الضرورية فبالإضافة إلى البروتين كمكون رئيسي تحتوي الأسماك على مجموعة

فيتامينات (A,B,D) كما تحتوي الاسماك ايضا على نسب عالية من معدني الكالسيوم والفسفور وهما عنصران مفيدان في علاج نقص الكالسيوم وهشاشة العظام .

و الاسماك من المصادر المتميزة في نسبة احتوائها على الأحماض الدهنية من النوع omega3&6 التي تمنع تخثر الدم أو التصاقه بجدران الشرايين وتخفض نسبة الجليسيريدات الثلاثية لذا فإن تناولها يقلل خطر الإصابة بأمراض القلب كالجلطات والنوبة القلبية. (Radack et al. 1990 ;Simpoulos 1991;Sigmud & Pearson 1998;)

كما انها لازمة لسلامة القلب وصحته ونشاط الجسم (باشا ١٩٩٣ م) كما تحتوي بيوض السمك (البطارخ) على نسبة عالية من البروتينات الفسفورية. لذا فإن تناول الأسماك يساعد على خفض كل من مستوى دهون الجسم ونسبة الدهون الثلاثية والكوليسترول في الدم مما يفيد مرضى الجهاز الدوري ويحمي من أمراض القلب. (Tabae et.al1998,BrPurba et.al2001,Ambrosini et.al.2004, Lichtenstein;2004) تشير دراسة أجرتها منظمة القلب الأمريكية عام 2000م ان تناول اسماك المياه الباردة الغنية بأحماض omega-3 مرة او مرتين أسبوعيا للمتقدمين بالسن خفض الإصابة لديهم بالنوبة القلبية بمقدار 44% كما أشارت الدراسة ان الأحماض الدهنية omega-3 لها تأثير ايجابي على انتظام ضربات القلب والتقليل من النوبات القلبية. ، كما أن زيادة تناول الأسماك يقلل الاعتماد على استهلاك اللحوم الاخرى مما يحد من كمية الدهون الحيوانية التي يتناولها الانسان .

هدفت الدراسة الى التعرف على نمط الاستهلاك الاسماك في مدينة الرياض وتحديد مدى وعى المجتمع بأهمية الاسماك عن طريق دراسة كل من العناصر الاتية:

- مدى تفضيل المستهلك للحوم الاسماك مقارنة بأنواع اللحوم الاخرى والعوامل المؤثرة .
- دراسة أنواع الاسماك المستهلكة ونمط استهلاكها وكيفية توزيع كميته على الاسرة.
- تقييم أسباب زيادة أو انخفاض استهلاك الاسماك.

#### فروض الدراسة

محاولة إيجاد علاقة ما بين مستوي التعليم والمستوي الاقتصادي للأسرة والنمط الاستهلاكي و أنواع اللحوم المختلفة وأصناف الأسماك وأنواعها.

### المواد وطرق البحث

تم اختيار المنهج الوصفي التحليلي الذي يعتمد على دراسة العلاقات بين الظواهر وتحليلها) وكذلك العوامل المؤثرة ومدى ارتباطها مع الظواهر المدروسة

**عينة البحث:** تم توزيع عدد 250 استبانة على عينة من طالبات ومنسوبات مركز العلوم والدراسات الطبية بالملز واسرهم من مناطق الرياض السكنية المختلفة.تم اجراء التحليل الاحصائي على عدد 229 استبانة مكتملة.

#### احتوت الاستبانة على عدة نقاط:

- 1- معلومات عامة واشتملت على العمر الحالة الاجتماعية وظيفه رب الأسرة وظيفه الزوجة - الدخل الشهري- المستوي التعليمي لكل من الزوج والزوجة -الحي السكنى .
- 2-أنواع اللحوم المستهلكة ومعدل استهلاك كل منها بما فيها الأسماك -والنسبة المئوية لكل من اجمالي الكمية المستهلكة.
- 3- أنواع الأسماك المفضلة ( من ناحية المصدر ) وطريقة تقديمها مع معرفة النوع المفضل عن طريق طرح 7 أنواع من الأسماك
- 4- تقييم الخمس سنوات الماضية من حيث الاستهلاك سواء بالزيادة او النقصان والسبب في ذلك

#### التحليل الإحصائي:

تم تحويل البيانات الوصفية الى بيانات كمية لسهولة إجراء عملية التحليل الإحصائي وقد تم إجراء الاختبار الإحصائي على برنامج ( SAS 2000 ) لاستخراج النسب المئوية والمتوسط الحسابي والانحراف المعياري. كما استخدم معامل الارتباط البسيط Pearson واختبار تحليل التباين ANOVA واختبار مربع كاي (كا<sup>2</sup>).

### المناقشة

في دراسة اجريت على أنواع اللحوم المختلفة والاسماك ( العويمر والحواس ٢٠٠٣م) وقد زادت كمية الطلب على الأسماك ومتوقع زيادتها مستقبلاً لعدة عوامل منها زيادة الوعي الغذائي المستهلك

والمشكلات المرضية التي تصادف إنتاجية واستهلاك اللحوم الاخرى . وأيضاً توفر محلات بيع وتوزيع وتجهيز الأسماك بمواقع كثيرة وبالتالي زيادة فرصة المستهلك للحصول على منتجات الأسماك (غانم، والعبيد ٢٠٠٢م).

جدول رقم ١: يوضح التركيب الكيميائي لأنواع اللحوم (لكل ١٠٠ جرام)

النوع	رطوبة	بروتين	دهن	أملاح
ابل	77.5	19	2.6	0.9
أبقار	73.8	20	4.7	1.5
أغنام	72.3	20	6.2	1.5
ماعز	75	20	3.6	1.4
دجاج	73.7	21	4	1.3
اسماك	78	18.5	2.2	1.3

أشارت منظمة الأغذية والزراعة (٢٠٠١م) ان متوسط الاستهلاك السنوي للفرد من اللحوم والأسماك بأنواعها قدرت بما يتراوح من ٣٠ الى ٦٠ كجم في الأردن وأكثر من ٦٠ كجم في المملكة العربية السعودية والإمارات العربية والكويت أما متوسط استهلاك الفرد للأسماك في المنطقة العربية عموماً قدر بحوالي ٥,١١ كجم وهو اقل من متوسط تناول الفرد السنوي في العالم ١٢,١ كجم وقد حدثت زيادة في الكمية المستهلكة من الأسماك للفرد السعودي من 4.5 كجم إلى ٦ كجم/ سنوياً في الفترة من (١٩٩٦-١٩٩٨م) إلى الفترة (٢٠٠٢-٢٠٠٤م) على التوالي (سلطان ٢٠٠٩م) (ادارة التخطيط والإحصاء وزارة الزراعة ٢٠٠٦هـ-١٤٢٧

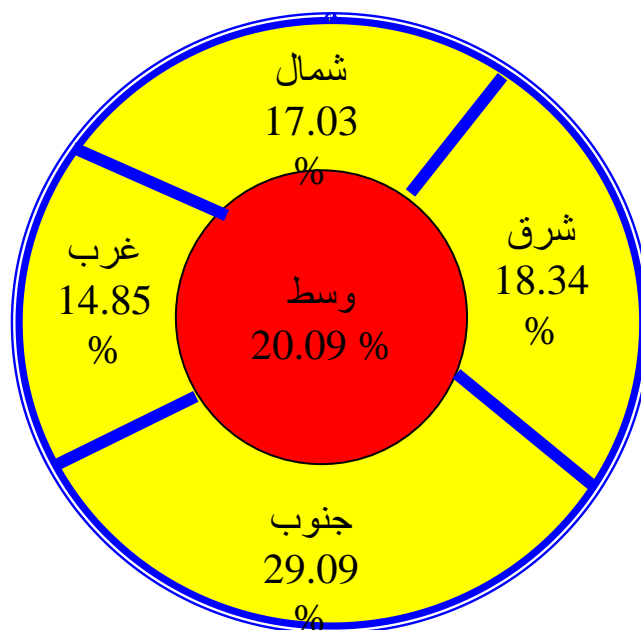
ويوضح الجدول رقم (٢) معدل استهلاك الفرد من اللحوم الحمراء والدواجن والأسماك للفترة من ١٩٩٩م الى ٢٠٠١م .

الجدول رقم ٢ : معدل استهلاك الفرد من اللحوم الحمراء والدواجن والأسماك للفترة من (١٩٩٩-٢٠٠١م)

معدل استهلاك الفرد ١٩٩٩ - ٢٠٠١ م					
السلع الغذائية	كجم/سنة	جم/ يوم	الطاقة سعر حراري/يوم	البروتين جم/ يوم	الدهون جم/ يوم
لحوم حمراء	١١,٤	٣١,٣	٨٣,٨	٥,٥	٦,٦
دواجن	٣٧,٣	١٠٣,٢	١٣١,١	١٣,٤	٨,٣
اسماك طازجة	٥,٣	١٤,٤	٩,٩	١,٧	٠,٣
اسماك مصنعة	٠,٧	٢,١	٤,٤	٠,٤	٠,٣
مجموع الأسماك	٦,٠	١٦,٥	١٤,٣	٢,١	٠,٦

(الموازنة الغذائية للمملكة العربية السعودية ١٩٩٨ - ٢٠٠٢ م - وزارة الزراعة والمياه)

ومن الجدول تتضح أهمية الدراسة التي أجريت أخيراً (سلطان وخليفة ٢٠٠٥م) لتقدير معدل الإنتاج المستهدف حيث توقعت زيادة إنتاج الأسماك شملت الدراسة الحالية المناطق السكنية الخمسة لمدينة الرياض حيث مثلت الأفراد النسب التالية كما في الرسم



ولم يكن للحى السكنى اى تأثير معنوي على الصفات المدروسة (كما سيتضح فى جدول ٦ )

ومن جدول (٣) تتضح بعض الخصائص الديموغرافية لأفراد عينة الدراسة حيث تراوحت أعمار عينة الدراسة بين اقل من ٢٠ حتى ٦٠ سنة فأكثر مما يعبر عن فئات عمرية مختلفة مختلفة مثلت الفئة العمرية ٢١-٢٩ سنة أعلى نسبة فى عينة الدراسة %48.91 ، كما تظهر النتائج مستوي الدخل حيث تراوح دخل %55.02 من أفراد العينة المتغيرات ( 9000 ريال - 12000 ريال ) وكان لمستوى الدخل المرتفع تأثير على بعض المتغيرات المدروسة (جدول ٦) علاوة على ذلك اتضح من النتائج ان أعلى نسبة من المشاركات وأزواجهن كانوا من ذوي المؤهلات الجامعية وفوق الجامعية %٣٨,٤٣ و %٤٧,٦ على التوالي ورغم ارتفاع مستوى التعليم لدى الزوجات فان %60.26 منهن لا تعمل ( ربة منزل) بينما %٣٠,١٣ منهن تعملن فى وظيفة حكومية كذلك %64.19 من أفراد العينة الذين يمثلون رب الأسرة يعملون ايضا فى وظائف حكومية مما يؤكد ان مستوى التعليم العالي والدخل الثابت المرتفع يميز أفراد العينة وان هذه المتغيرات لها علاقة ارتباطيه عالية بمعدل الاستهلاك والشراء.

#### نمط الاستهلاك

##### نوع اللحوم المفضل:

أظهرت نتائج تحليل البيانات الموجودة فى الجدول رقم(٤) ان اكثر المشاركين فى الدراسة كانوا اعلى استهلاكاً للحوم الدواجن بينهم %58.52 يليهم اللحوم الحمراء %22.71 ثم مستهلكو الأسماك %18.78 ويرجع السبب الى رخص سعر الدواجن. تنوع المعروض منها وكثرت هذه النتائج متوافقة مع ما جاء فى الموازنه الغذائية للمملكة العربية السعودية ٢٠٠٢م وما توصل اليه (بسطاوروس 2003م) (والزهراني ٢٠٠٦م).

وبمقارنة تكرار الاستهلاك وصلت نسبة مستهلكين اللحوم الحمراء والدواجن بمعدل ٢-٣ مرة فى الاسبوع %٤٧,٦ %٤٨.٩ على الترتيب ولم يكن هناك فرق يذكر اذا ما قورن تكرار الاستهلاك لمرة واحدة اسبوعيا حيث بلغت نسبة متناولى اللحوم الحمراء %٣١ والدواجن %٤٠,٧١ وقد اوضحت النتائج وجود فارق بينهم مما يشير الى ان لحوم الدواجن تعد من الاغذية الاساسية التى تأتي فى المرتبة الاولى فى انماط وعادات الاستهلاك

جدول (٣) : يوضح الخصائص العامة لأفراد العينة

%	العدد	الخصائص العامة
24.89%	٥٧	(١) عمر ربة الأسرة تحت ٢٠ سنة
48.91%	١١٢	٢٩-٢١
14.41%	٣٣	٣٩-٣٠
11.79%	٢٧	٤٠- أكثر من ٦٠ سنة
2.18%	٥	(٢) الدخل الشهري أقل من ٣٠٠٠ ريال
18.78%	٤٣	٦٠٠٠- أقل ٣٠٠٠
24.02%	٥٥	٩٠٠٠- أقل ٦٠٠٠
55.02%	١٢٦	٩٠٠٠- أكثر من ١٢,٠٠٠
27.51%	٦٣	(٣) مستوى تعليم الزوج متوسط وما دون
24.89%	٥٧	ثانوي
47.60%	١٠٩	جامعي وفوق الجامعي
33.62%	٧٧	(٤) مستوى تعليم الزوجة متوسط وما دونه
27.95%	٦٤	ثانوي
38.43%	٨٨	جامعي وفوق الجامعي
64.19%	١٤٧	(٥) وظيفة رب الأسرة حكومي
35.81%	82	قطاع خاص
30.13%	٦٩	(٦) وظيفة الزوجة حكومي
9.61%	٢٢	قطاع خاص
60.26%	١٣٨	ربة منزل

جدول رقم (٤) توزيع أفراد العينة وفقاً لنوع اللحم المفضل (N=229)

اسماك		دواجن		لحوم حمراء		المتغير
نسبة %	عدد	نسبة %	عدد	نسبة %	عدد	
١٨.٧٧%	٤٣	٥٨.٥٢%	١٣٤	22.71%	٥٢	اللحم المفضل
معدل الاستهلاك						
٢.٦٢%	٦	٤٠.١٧%	٩٢	٧.٤٢%	١٧	مرة أو أكثر يومياً
١٦.٥٩%	٣٨	٤٨.٩١%	١١٢	٤٧.٦%	١٠٩	٣-٢ مرات أسبوعياً
٣٩.٧٤%	٩١	٩.١٧%	٢١	٣١%	٧١	مرة واحدة أسبوعياً
٣٤.٩٣%	٨٠	١.٧٥%	٤	١١.٨٠%	٢٧	مرة واحدة شهرياً
6.12%	١٤	صفر	صفر	٢.١٨%	٥	٢-١ مرة سنوياً
كمية الأسماك المستهلكة						
٥٩.٣٩%	١٣٦	--	--	--	--	٢ كجم فأقل
٣٥.٨١%	٨٢	--	--	--	--	٢-٥ كجم
4.81%	١١	--	--	--	--	أكثر من ٦ كجم

ومن جدول (٤) أيضاً لوحظ ان معدل استهلاك الأسماك لمرة واحدة أسبوعياً ٣٩,٧٤% كانت أعلاها تليها نسبة المستهلكين لمرة واحدة شهرياً ٣٤,٩٣% بينما سجلت نسبة المستهلكين الأسماك ٢-١ مرة يومياً أقل معدل 2.6% وسنوياً 6.1% على الترتيب. ولما كان احتياج الشخص البالغ من الأسماك يتراوح بين ٣٠٠-٥٠٠ جم في الوجبة الواحدة ( الزهراني ٢٠٠٦ م) فان نسبة أفراد العينة 59.39% الذين يتناولون ٢ كجم/أسبوعياً يقع استهلاكهم في المعدل الطبيعي للاحتياجات من الأسماك. أصناف وأنواع الأسماك المستهلكة:

أظهرت نتائج تحليل البيانات والمدونة بجدول (٥) إن نسبة ٩٦,١٥% من الأفراد تفضل اسماك المياه المالحة ذلك لعدة أسباب منهم استساغة الطعم ٤٨,٤٨% بينما ارجع ٣٠,٧٥% منهم ذلك للقيمة الغذائية وان نسبة ٢٦,٦٤% اعتادوا الطعم. وعن نوع السمك المفضل فقد احتلت اسماك الهامور المرتبة الأولى في التفضيل عند ٥٠,٢٢% من أفراد العينة تليها اسماك الكنعد ٣٩,٧٤% وهذه النتائج متوافقة مع نتائج دراسة الزهراني (٢٠٠٦م) والتي أوضحت ان سمك الهامور هو الأعلى استهلاكاً مقارنة ببقية الأنواع. ويرجع السبب لاستساغة الطعم عند ٧٣,٨% من الافراد. فيما كانت القيمة الغذائية تمثل اراحوالي ١٦,٥٦% من المستهلكين. وقد كانت نتائج دراسة الزهراني (٢٠٠٦م) متوافقة مع نفس نتائج البحث حيث احتلت الأسماك الطازجة تفضيل نسبة ٨٧,٧٧% من الافراد وان طريقتي القلي ثم الشوي هي المفضلة لدي ٥٦,٧٧% و ٤٠,١٧% على الترتيب (العباد وقاسم ٢٠٠٧م) حيث ان زيادة كمية الدهون التي يتناولها الفرد نتيجة القلي تؤثر سلبيا على صحته(المدني ٢٠٠٤م)

جدول (٥): توزيع افراد العينة وفقا لاصنف ونوع ونوعية السمك المفضل.

المتغير	العدد	النسبة %
صنف السمك		
١ مياه مالحة بحرية	٢٢١	٩٦,٥١%
مياه عذبة	٨	٣,٤٩%
نوع السمك		
هامور	١١٥	٥٠,٢٢%
كنعد	٩١	٣٩,٧٣%
بلطي	٨	٣,٤٩%
الحمراء	٧	٣,٠٦%
السلطان ابراهيم	٤	١,٧٥%
السلمون	٤	١,٧٥%
نوعية السمك		
٣ طازجة	٢٠١	٨٧,٧٧%
مبردة	١٥	٦,٥٥%
مجمدة	١١	٤,٨١%
مصنعة	٢	٠,٨٧%
طرق الطهي		
٤ قلي	١٣٠	56.77%
شوي	٩٢	40.17%
اخرى	٧	3.06%
الاستهلاك		
٥ زيادة	١٥٢	٦٦,٣٨%
نقص	٢٩	١٢,٦٦%
لم يتغير	٤٨	20.96%
٦ هل تناسب جميع الفئات العمرية	١٩٧	٨٦,٤٦%
تناسب	٣١	١٣,٥٤%
لا تناسب		

#### معدل استهلاك الأسماك خلال الخمس سنوات الماضية:

أفاد ٦٦,٣٨% من الأفراد بأنه قد حدثت زيادة في استهلاك الاسماك بينما يرى ١٢,٦٦% وجود انخفاض في الاستهلاك ويفيد ٢٠,٩٦% بعدم وجود تغير في الاستهلاك. وان الفئة التي أشارت الى وجود زيادة الاستهلاك ٣١,٥٨% أرجعت ذلك إلى ارتفاع القيمة الغذائية للأسماك يلي ذلك خلوها من الأمراض وذلك عند نسبة ٢٣,٦٨% ثم انخفاض نسبة الكوليسترول عند ٢١,٠٦% من المشاركين. أما عن أسباب النقص فقد أرجع ٥٥,١٧% من المشاركين السبب الى توفر بدائل أخرى. فيما كان السبب عند ٣٤,٤٨% من الأفراد هو ارتفاع الأسعار.

بالنسبة لمدى ملائمة الأسماك لجميع الفئات العمرية فقد اقرت نسبة ٨٦,٤٦% من اجمالي أفراد العينة الى إنها تناسب جميع الفئات العمرية. وأشار ١٣,٦٠% الى انها غير مناسبة

#### العلاقة ما بين العوامل المختلفة :

يوضح الجدول رقم (٦) قيم كاه بين العوامل المدروسة المختلفة حيث أظهرت نتائج التحليل وجود علاقة

معنوية ما بين كل من العمر و صنف السمك (مياه مالحة) ونوع السمك المفضل. أيضاً علاقة ارتباط معنوية ( $p \leq 0.01$ ) بين كل من وظيفة الزوجة و صنف نوع السمك المفضل. أما عن مستوى تعليم الأب فقد ارتبط معنوياً ( $p \leq 0.01$ ) بمعدل استهلاك الدواجن والأسماك بينما كان لمستوى تعليم الأم علاقة معنوية ( $P \leq 0.05$ ) مع اللحوم المفضلة

وهذا يوضح ان لمستوى التعليم الجامعي اثر على الناحية التغذوية حيث تتمكن الأم من اختيار الأغذية ذات القيمة الغذائية (امين ١٩٩٧م). ويؤكد ذلك النتائج الموضحة من جدول (٦) حيث وجد ارتباط معنوي بين مستوى تعليم الأم ومعدل استهلاك الدواجن والأسماك وأنواع السمك المفضلة ( $p \leq 0.05$ ). فيما لم يتأثر معدل استهلاك اللحوم الحمراء ولا صنف السمك مع مستوى تعليم الام

جدول رقم (٦) العلاقة بين العوامل المختلفة

النوع المفضل	صنف السمك	معدل استهلاك لحوم الأسماك	معدل استهلاك لحوم الدواجن	معدل استهلاك اللحوم الحمراء	اللحوم المفضلة	العمر
٤٨,٨**	٢١,٣**	٢٦,٩	١٥,٢	١٥,٥	١٢,٧	وظيفة الزوج
١٥,٢	٥,٤	١٩,٦	٢٧,٩	١٨,٢	١٤,٧	وظيفة الزوجة
٥٦,٣**	٢٤,١**	١٥,٢	٤,٥	٢٤,٣	٩,٤	الدخل
٢٠,٢	٥,٥	١٣,٨	٩,١	١٣,٨	١١,٨	مستوى تعليم الأب
٢٢,٢	٢,١	٤٥,٥**	٤٠,٩**	١٧,٦	١٧,٤	مستوى تعليم الأم
٤٦,٣*	٩,٤	٤١,٢*	٣١,٣*	١٢,٧	٢٨,١**	الحي السكني
١٣,٣	٢,٧	٢٤,٨	١٥,١	١٨,٣	٤,٦	

(\*\*) مستوى معنوية ( $p \leq 0.01$ ). (\*) مستوى معنوية ( $p \leq 0.05$ ) .

### الاستنتاجات

خلصت نتائج الدراسة إلى أن نمط استهلاك الأسماك لا يزال منخفضاً بالرغم من قيمتها وتوافق ذلك مع ما توصلت إليه العديد من الدراسات وما زالت هناك حاجة لمزيد من البرامج التثقيفية لذا توصي الدراسة بزيادة الإرشاد والتوعية بأهمية وفوائد الأسماك ومحتواها من العناصر الغذائية المختلفة وقيمة هذه العناصر وأثرها على صحة الإنسان. وتوعية المستهلكين بطرق الطهي الصحية وتجنب عملية قلي الأسماك قدر الإمكان حتى يتم خفض تناول الدهون الغذائية التي تستهلك مع تناول الأسماك ولتحقيق أكبر قدر من الفائدة التغذوية والصحية .

### المراجع

#### المراجع العربية

- إدارة التخطيط والإحصاء. وزارة الزراعة. المملكة العربية السعودية (٢٠٠٦م) أمين . عزت خميس (١٩٩٧). العوامل الاقتصادية والاجتماعية المؤثرة في استهلاك الغذاء. الكتاب الجامعي الغذاء والتغذية منظمة الصحة العالمية.
- الحارثي . عواطف شجاع.(٢٠٠٠م). صيد الأسماك على الساحل الشرقي السعودي للبحر الأحمر . دراسة تطبيقية على المنطقة الواقعة بين رابع والليث . جامعة أم القرى . معهد البحوث العلمية بمكة المكرمة.
- الزهراني . مارية طالب .(٢٠٠٤م). ترشيد الاستهلاك الغذائي . رسالة كليات البنات العدد (٥١) السنة السادسة.
- الزهراني . مارية طالب .(٢٠٠٦م). العادات والنمط الغذائي لاستهلاك الأسماك لعينة من السعوديين والمقيمين في المملكة العربية السعودية : دراسة مسحية بمكة المكرمة . مجلة الجمعية السعودية للغذاء والتغذية . المجلد الاول - العدد الثاني : ٦٦-٣٨.
- السلطان . مهدي بن معيض .(٢٠٠٩م). محددات الإنفاق الاستهلاكي على الأسماك بمدينة الرياض . المملكة العربية السعودية : تحليل اقتصادي قياسي . مجلة الجمعية السعودية للغذاء والتغذية . المجلد الرابع- العدد الأول (٤٠-٥٣).

- السلطان . مهدي و خليفة عادل.(٢٠٠٥). تقدير الإنتاج و الاستهلاك المستهدف والمتوقع للأسماك في المملكة العربية السعودية.مجلة الجمعية السعودية للعلوم الزراعية . المملكة العربية السعودية .المجلد (٤) العدد (١):٩-٣٣.
- السليم .يوسف عبد الله والرسول . أحمد ابو اليزيد (١٤٢٣هـ). تحليل قياسي للطلب على اللحوم والأسماك بالمملكة العربية السعودية .السلسلة العلمية لجمعية الاقتصاد السعودية . المجلد الرابع.
- العويمر ن عبد الله الحواس يوسف.(٢٠٠٣م). نشرة إرشادية . مركز الإرشاد الزراعي كلية الزراعة- جامعة الملك سعود
- المدني . خالد على . (٢٠٠٤). التغذية العلاجية. دار المدني بجدة.
- الموازنة الغذائية للمملكة العربية السعودية للفترة من ١٩٧٤-١٩٩٨م . وزارة الزراعة والمياه . الدراسات الاقتصادية والإحصاء . العدد (٥).
- الموازنة الغذائية للمملكة العربية السعودية للفترة من ١٩٩٨ – ٢٠٠٢ م . وزارة الزراعة والمياه.
- باشا . حسان (١٩٩٣م). كيف تقى نفسك من أمراض القلب . دار القلم .دمشق.
- بسطاروس . الفونس فخري.(٢٠٠٣م) . الثروة السمكية ( الواقع والأمل) مع الحفاظ عليها كمصدر هام من مصادر البروتين الحيواني . مجلة أسويط للدراسات البيئية . ٢٥:١-٩.
- دورية المنظمة الأمريكية في عدد يناير ٢٠٠١م.
- عمران . تغريد؛ الشناوي. رجاء؛ وصبحي. عفاف .(٢٠٠١). النهارات الحياتية. مكتبة زهراء الشرق القاهرة.
- غانم . عادل محمد خليفة والعبيد . عبد الله عبد الله .(٢٠٠٢م). البعد الاقتصادي لإنتاج الأسماك واستهلاكها في المملكة العربية السعودية . مجلة جامعة الملك سعود . العلوم الزراعية ١٤ (٢):١٩١-٢١٨.
- محمد . أمال احمد.(٢٠٠٤م). أهمية اللحوم كغذاء وأسباب تلوثها . مجلة أسويط للدراسات البيئية.٧:١-٢٦.
- وزارة الزراعة . وكالة الوزارة لشئون الثروة السمكية .إحصائيات الثروة السمكية في المملكة العربية السعودية لعام (٢٠٠٢م) . الرياض . إدارة المصائد البحرية ٢٠٠٢م

#### المراجع الأجنبية

- Ambrosini. G L.;Kliwer.E. V. And Johanson. C.(2004).Dietary Fish Intake And Risk Of Leukaemia.Multiple Myeloma.And Non-Hodgkin Lymphoma. Cancer Epidemiology Biomark Prev.13:532-537.
- Br-Purb. M. Kouris- Blazos .A; Wattanapenpaiboon. N.; Lulito. W.; Rothenberg. E.;Steen. B.. And ahlqvist. M. (2001).Skin Wrinkling: Can Food Make A difference? JACN. 20(1):71-80.
- Erkkila. A. And Lichtenstein. A. (2004). Fish Intake is Associated With A Reduce Coronary Artery Disease. Am . J. Clin. Nutr. 80(3):626-632.
- Randack. K. L.. Deck. C. C. And Huster. G. A. (1990). N3 Fatty Acid Effects of Lipids. Lipoproteins And Apolipoproteins At Very Low Doses: Results Of A Randomized Controlled Trial In Lyper Triglycerideemic Subjects. Am . J. Clin. Nutr. 51(4):599-605.
- Rice. R. D. (1998).Secondary Prevention In Acute Myocardial Infarction: Climicians Must Promote Value Of Diet Containing Oil-Rich Fish. B.M.J. 317(7166):1153-1154.
- SAS User's Guide (2000). Statistical Analysis System. Ver 8 .Sas Institute. Inc.. Gary.Nc.Usa.
- Sigmund.W. R. And Pearson. T. A. (1998). Omega 3 Fatty Acids: A Review Of Potential Benefits And Chemical Use . Saudi Medical Journal . 9(6): 558- 568.
- Simpoulos. A. (1991). Omega 3 Fatty Acids In Health And Disease And In Growth And Development. Am. J. Clin. Nutr. 54(3):438-463.- Tabak. C.;Feskens. E.; Heederik. D. And Kromhout. D. (1998). Fruit And



Fish Consumption: A Possible Explanation or Population Differences In COPD Mortality (The Seven Countries Study) Am. J. Clin. Nutr. 52(11):819-825.

## **EVALUATION OF MEAT AND FISH CONSUMPTION PATTERN IN RIYADH CITY**

**Al-Masri, Soheir A. M.**

**Department of Food Science and Nutrition, College of Food Sciences and Agriculture, King Saud University**

### **ABSTRACT**

A questionnaire based on random sample of Saudi citizens residing in Riyadh city metropolitan area was prepared and given personally for self-completion from whom 229 qualified responses were received. Nearly (50%) of respondents were between 21-29 years old; as for the level of education about (47.6%) were higher and university graduates; and (55%) of the respondents were employees. Results showed that (58.5%) of the respondents preferred poultry and (22.7%) red meat followed by (18.8%) preferred fish meat which mainly sea-water fish. Hamoor was the preferred (50%) among consumers, followed by kanaad fish (39.7%). As for-cooking methods data showed that deep fry scored (56.8%) followed by barbequing (40.2%). The taste of fish meat was considered as the main reason for its performance by (73.8%) followed by nutritional value which scored only (16.6%). The respondent increased their fish meat consumption during the last five years (66.4%) due to their reasons for nutritive value, diseased-free and low cholesterol with the (31.6%), (23.7%), (21.5%) respectively whereas (12.7%) of the respondent decreased their fish meat consumption due to availability of other meat alternatives 55% and for its high price (34.5%). Data showed significant ( $p < 0.01$ ) relationships between age of respondent and preferable fish species and between job of the wife and its preferable fish species. Also, significant ( $p < 0.05$ ) was found between education level and poultry consumption and fish species. Although (86%) of the respondents indicated that fish intake is suitable for all age. A awareness and nutritional education still deficient about fish as a source of omega3&6.

كلية الزراعة – جامعة المنصورة  
مركز البحوث الزراعية

قام بتحكيم البحث  
أ.د / احمد عزت قاسم  
أ.د / هناء محمد عبد الغنى