القيمة المضافة لتصنيع منتجات الكرمة في منطقة السلمية / محافظة حماه /

[*]نور شاهين [**]أ. د. غسان يعقوب [***]د. خالد قاسم

(الإيداع: 3 آذار 2023، القبول: 7 آيار 2023)

الملخص:

هدف البحث إلى دراسة القيمة المضافة الناتجة عن تصنيع منتجات من نبات الكرمة (الزبيب والدبس وكبيس الأوراق والمشروبات...)، اعتمد هذا البحث في تحقيق هدفه على استمارة استبيان، واجراء مقابلات مع المنتجين الذين يقومون بتصنيع منتجات الكرمة في منطقة السلمية التي تم اختيارها بطريقة مقصودة في حين تم اختيار المبحوثين بطريقة عشوائية طبقية من سكان مدينة سلمية والقرى المحيطة بها والتي يعمل سكانها بهذه الصناعة بحسب عدد المصنعين فيها حيث تم استهداف المصنعين الذين تفوق كمية انتاجهم الاستهلاك المنزلي. حيث تم دراسة الخصائص الاجتماعية والاقتصادية لمصنعي منتجات الكرمة والتعرف على التكاليف اللازمة لإنتاج كل منتج وكمية المواد الخام المستخدمة وطريقة التصنيع وكذلك الربح المحقق من كل منتج والقيمة المضافة التي يضيفها التصنيع على سعر الكيلو غرام الواحد من المادة الخام.

بينت نتائج البحث أن جميع المنتجات المصنعة تعطي قيم مضافة على سعر منتجات الكرمة الخام ولكن بنسب متفاوتة، القيمة الأكبر تأتي من منتج كبيس الأوراق وتضيف هذه الصناعة حوالي (11751) ل.س على سعر كغ الورق الخام أي (391.2%) وهي نسبة ممتازة، ويأتي بعده منتج المشروبات والذي يعطي قيمة مضافة تقدر ب (1928) ل.س على سعر الخام أي (192.8%) وهي نسبة جيدة جداً، يليها منتج الزبيب الذي يضيف حوالي (2473) ل.س على سعر كغ العنب (164.9%) وهي نسبة جيدة، لأن تكاليف التصنيع بسيطة حيث تعتمد صناعته على طاقة الشمس. وأقل منتجين من لة المضافة هم العصائر والدبس وعلى الرغم من ذلك إلا أنهما يعطيان قيم مضافة على سعر كغ العنب الخام حيث تضيف (60.9%)، فيما يضيف منتج الدبس (142.2%) وهي قيم جيدة.

الكلمات المفتاحية: الكرمة، القيمة المضافة، سلمية.

[*] طالبة ماجستير في قسم الاقتصاد الزراعي– كلية الزراعة– جامعة تشرين.

[**] أستاذ دكتور في الإحصاء الزراعي– كلية الزراعة– جامعة تشرين.

[***] دكتوراه في أمراض النبات– كلية الزراعة– جامعة حماه.

The value-added of grapes products in Salamieh district

/Hama governorate/

*Noor Shaheen **Pro. Ghassan Yacoub ***Dr. Khaled Khasem

(Received: 3 March 2023, Accepted: 7 May 2023)

Abstract:

The research aimed to study the value-added resulting from the manufacture of grape products (raisins, grape molasses, grape leaves, drinks...), this research in achieving its goal relied on a survey forms and interviews with producers who manufacture grape products in Salamieh district that were chosen in an Intended way, while respondents were selected in a random stratified way from the inhabitants of Salamieh city and surrounding villages whose inhabitants work in this industry by a number of manufacturers, Manufacturers whose production exceeds household consumption were targeted. The socio-economic characteristics of grape manufacturers have been studied and the costs of producing each product, the quantity of raw materials used and the manufacturing method, as well as the profit of each product and the value-added by manufacturing to the price of 1 kilogram of raw material have been identified.

The results of the research showed that all manufactured products give value-added on the price of raw grape products but in varying proportions, as the greater value comes from grape leaves product and the manufacturing adds about (11751) SP on the price of 1 kg of raw leafs which means (391.7%) which is an excellent proportion, followed by the beverage product which gives an value-added estimated by (1928) SP on the price of 1 kg of raw grape that means (192.8%) which is a very good proportion, followed by raisin product which adds about (2473) SP on the price of 1 kg of grapes that means 164.9%, which is a good proportion, because the manufacturing costs are simple as its manufacturing depends on the energy of the sun. The two lowest value-added products are juices and grape molasses. However, they give value-added on the price of 1 kg of raw grapes, the juices adds (60.9%), while the grape molasses adds (142.2%), which are good values.

Keywords: grapes, value added, Salamiyah

*Master Student in Department of Agricultural Economics- Faculty of Agriculture- Tishreen University.

** Professor in Agricultural Statistic- Faculty of Agriculture- Tishreen University.

*** Doctor in Plant pathology- Faculty of Agriculture- Hama University.

1- المقدمة Interaction

الزراعة العمود الفقري في الاقتصاد السوري، فهي أحد المصادر الأساسية للدخل القومي كما يقع على عاتقها تلبية الاحتياجات الأولية للكثير من الصناعات، وتأمين مصدر دخل لعدد كبير من السكان حيث تساهم في تشغيل نحو 15% من إجمالي القوى العاملة (المكتب المركزي للإحصاء،2017) ، فضلاً عن مساهمتها في تأمين جزء من مصادر القطع الأجنبي من خلال التصدير.

يعد العنب من المحاصيل ذات الأهمية الاقتصادية الكبيرة في استغلال الأراضي غير الصالحة لأنواع الفاكهة الأخرى مثل الأراضي الرملية والأراضي قليلة الخصوبة والعمق، كما تبرز أهميته في تثبيت التربة ومنع التعرية فضلاً عن الأهمية المتزايدة لثماره ومنتجاته من الفاكهة الطازجة والزبيب والعصير، واستخدام أوراقه في غذاء الانسان، فضلاً عن استخداماته الطبية (جاسم، 2012).

وتشغل زراعة الكرمة مركزاً مهماً بين الزراعات الاقتصادية في القطر العربي السوري، حيث يستفيد من هذه الزراعة قسم كبير من المزارعين كمصدر للعيش، وتتركز زراعة الكرمة في كل من دمشق وريفها والسويداء والقنيطرة وحمص وحماه وادلب وحلب، حيث يستهلك إنتاجها طازجاً بالإضافة إلى صناعات عديدة مثل (الدبس، عصير العنب الطازج، الزبيب، الملبن، الخل، وصناعة المشروبات الروحية)، كما تستخدم بقايا صناعة الخمور كعلف للحيوانات وأسمدة عضوية جيدة لتحسين نوعية التربة، وتستعمل البذور أحياناً كبديل للتبن وتستخرج منها بعض الزيوت، وحافظت سورية في السنوات الأخيرة على ترتيبها الثامن والعشرين من بين الدول المنتجة للعنب في العالم، حيث شكلت 0.4% من إجمالي الإنتاج العالمي (بغاصة، 2006)، وبلغ انتاج العنب المزروع بعلاً في عام (2020) في محافظة حماة حوالي (17211 طن) والمروي (3867 طن) (وزارة الزراعة والإصلاح الزراعي، 2020).

أما بالنسبة لزراعة الكرمة في منطقة السلمية فهي واحدة من الزراعات المهمة التي تشتهر بها المنطقة، حيث تبين من خلال التقدير النهائي للأشجار المثمرة عام (2021) من قبل مصلحة الزراعة في السلمية أن المساحة المزروعة بأشجار الكرمة المروية هي (628) هكتاراً، وقد بلغ عدد أشجار الكرمة المثمرة في هذه المساحة (74845) شجرة، أما مساحة الكرمة المزروعة بعلا فهي (11495) هكتاراً، كما بلغ عدد أشجار الكرمة المثمرة في هذه المساحة (926002) شجرة (وزارة الزراعة والإصلاح الزراعي، 2021).

وتكمن أهمية عملية التصنيع الغذائي بإطالة عمر المادة الغذائية، حيث أن المواد الغذائية تتعرض للفساد أثناء إنتاجها وتداولها وتخزينها بفعل الكائنات الحية مثل البكتيريا والفطريات والخمائر والأنزيمات، كما تحدث تغييرات تجعل المواد الغذائية غير مقبولة للتداول من حيث الشكل والطعم، ويمكن حفظ المواد الغذائية لمدة طويلة إذا أمكن الحد من نشاط أو القضاء على الكائنات الحية، كذلك إيقاف مفعول الأنزيمات التي تحتويها المواد الغذائية. (بسيس، 2012).

تعد القيمة المضافة Added value مفهوماً اقتصادياً ابتدعه علماء الاقتصاد أمثال كارل ماركس وميلتون فريدمان وغيرهما، وتعني القيمة التي تضاف إلى المنتج خلال كل مرحلة من مراحل الإنتاج والتوزيع، وذلك إثر العمليات التحويلية والتشغيلية التي تجري عليه؛ أي أنها الإضافة التي تقدمها الشركة للمنتج من خلال تحويل المواد الأولية إلى منتج نهائي

ويمكن خلق قيمة مضافة أكبر عبر طرائق عديدة أبسطها العمليات التحويلية التي تقوم بها الشركة على مدخلات الإنتاج لتحويل المواد الأولية وإضافة المزايا الفريدة للمنتج، كذلك طرائق التغليف والتسويق وقوة العلامة التجارية

لقد نمت صناعة النبيذ وكروم ولاية كونيتيكت بمعدل ثابت (3.9٪) سنويًا. خلال العقد الماضي تقدر النماذج الاقتصادية أن القطاع الفرعي لمصانع النبيذ يساهم بمبلغ 38 مليون دولار في اقتصاد الدولة والتوظيف المباشر لـ 106 من السكان تدعم مجموعات الحفاظ على الأراضي الزراعية تطوير مزارع الكروم نظرًا لأن زراعة العنب تميل إلى تأمين مساحات من الأراضي الزراعية لفترات طويلة من الزمن. يشير تحليل الاستثمار لكروم مزرعة كونيتيكت التمثيلي على مدى 20 عامًا إلى أن إنتاج نبيذ العنب مربح وفقًا لمجموعة معقولة من الافتراضات، يتم تنفيذ طريقة محاكاة مونت كارلو لدمج المخاطر الناشئة بشكل صريح عن التباين في الغلات والأسعار المتوقعة في نموذج مزرعة الكروم التمثيلية. اتساق التحليل الأولي، تشير نتائج المحاكاة إلى تباين كبير في العوائد المتوقعة. قدمت المعلومات التي تم جمعها خلال المقابلات مع مزارعي الدولة استراتيجيات متعددة للتخفيف من هذا التباين، يعتبر إنتاج النبيذ كمنتج ذي قيمة مضافة نهجًا شائعًا للحصول على أرباح مزرعة أكثر اتساقًا (Jeremy L. Jelliffe ، 2012)

لقد بين تقرير الزبيب السنوي في جنوب إفريقيا أنه من المتوقع أن ينتعش إنتاج الزبيب ، ويزيد بنسبة (19%) ويصل الإنتاج إلى (85000) طن خلال عامي (2021–2022)، وذلك بناءً على عدد من المقومات وهي: (الظروف الجوية العادية، زيادة في المساحة المزروعة، وجود بساتين جديدة تدخل الإنتاج الكامل، وتحسن الغلة بسبب الأصناف الجديدة والإنتاج والممارسات الزراعية الجيدة، وتحويل عنب النبيذ لإنتاج الزبيب، والتوافر الكافي لمياه الري)، ولقد كانت الولايات المتحدة ثالث أكبر سوق لصادرات الزبيب في جنوب إفريقيا بنسبة (9%) من إجمالي حصة سوق التصدير في عام (2020). تتمتع صادرات جنوب إفريقيا من الزبيب بالوصول المعفى من الرسوم الجمركية إلى الولايات المتحدة بموجب قانون النمو والفرص في أفريقيا (Sikuka Wellington et al ، 2021).

2– مشكلة البحث:

تكمن المشكلة البحثية في صعوبة تسويق المنتجات الخام للكرمة وتعرض قسم كبير منها إلى التلف بسبب انخفاض قدرتها التخزينية وخاصة في ظل الظروف الحالية للمنطقة ومشاكل الطاقة اللازمة للتخزين، ويُضاف إلى ذلك انخفاض قيمة هذه المنتجات بسبب زيادة الكميات المعروضة منها في فصل الصيف لذلك من الأهمية دراسة تحويل هذه المنتجات الخام إلى منتجات مصنعة لتحقيق قيمة مضافة عليها تحقق أرباحاً أعلى للمزارعين والمنتجين على حد سواء وزيادة قدرتها التخزينية.

3– أهداف البحث:

يهدف البحث إلى:

1– التعرف على بعض الخصائص الاقتصادية والاجتماعية لمصنعي منتجات الكرمة

2_ تحديد أهم المشاكل والمعوقات التي تواجه المزارعون في عملية الإنتاج.

2– تقدير القيمة المضافة لكل منتج من منتجات الكرمة (زبيب، دبس، كبيس أوراق، مشروبات،..).

4– مواد وطرق البحث:

- الحيز المكاني والزماني للبحث: تم جمع الاستمارات في منطقة السلمية، التي تقع على بعد ثلاثين كيلومتراً إلى الشرق من مدينة حماه وسط سورية، لموسم عام 2022 وذلك خلال الفترة (تشرين الأول– كانون الأول) من عام (2022)، وبلغ عددها 30 استمارة من منطقة السلمية.

- عينة البحث: تم اختيار منطقة البحث بطريقة مقصودة (منطقة السلمية)، وأخذ عينة عشوائية طبقية من سكان القرى التي يعمل سكانها بهذه الصناعة بحسب عدد المصنعين فيها حيث تم استهداف المصنعين الذين تفوق كمية انتاجهم الاستهلاك المنزلي، كما يبين الجدول (1).

الجدول (1): توزع العينة في منطقة السلمية والبلدات والقرى التابعة لها

المدينة أو القرية	عدد المصنعين	النسبة المئوية%
سلمية	11	37
بري الشرقي	6	20
السعن	4	13
تلدرة	4	13
صبورة	3	10
عقارب	2	7
الحجم الكلي للعينة	**30**	**100**

المصدر: عينة الدراسة، 2022.

- **مصادر البيانات:**

البيانات الأولية: تم الاعتماد على استمارة بحث تقليدية في الحصول على هذه البيانات، وذلك من خلال المقابلة الشخصية مع المبحوثين، وشملت الاستمارة على عدد من الأسئلة التي تتعلق بالإنتاج ومصادر المواد الأولية وتكاليف التصنيع ونسبة التحويل لكل منتج وأسعار بيع المنتجات والمشاكل التي تواجه المصنعين.

البيانات الثانوية: تم جمع هذه البيانات من وزارة الزراعة والإصلاح الزراعي، كذلك من المواقع الالكترونية ومحركات البحث العلمي للحصول على بيانات من الدراسات المنشورة المتعلقة بموضوع البحث.

- **الأسلوب البحثي:** تم الاعتماد على المنهج الاحصائي الوصفي والكمي، حيث استخدم العرض الجدولي بالتكرار، والنسب المئوية، والمدى، وحساب القيمة المضافة لتصنيع منتجات الكرمة (كل منتج على حدا).

5- النتائج والمناقشة:

5-1- التحليل الوصفي للخصائص الاجتماعية

5-1-1- الحالة التعليمية:

تبين في عينة الدراسة تفاوت المستوى التعليمي للمصنعين فيما بينهم وقد كان الحد الأدنى للمستوى التعليمي هو المستوى الإعدادي والحد الأعلى المستوى الجامعي حيث كانت النسبة الأكبر من المبحوثين هم فئة الجامعيين حيث بلغت نسبتهم في عينة البحث (44%) أي أن أغلبية مصنعي منتجات الكرمة هم متعلمين وذلك يساعدهم في عملهم حيث يتقبلون الأفكار الجديدة ويستطيعون تقدير ما هو أكثر جدوى وربحاً في عملهم، الجدول (2).

الجدول (2): توزيع مصنعي منتجات الكرمة حسب الحالة التعليمية

الحالة التعليمية	العدد	النسبة المئوية(%)
اعدادي	7	23
ثانوي	10	33

جامعي	13	44
المجموع	**30**	**100**

المصدر: عينة الدراسة، 2022

5-1-2- الجنس: تبين أن النسبة الأكبر من مصنعي منتجات الكرمة هم من الإناث بنسبة (63%) وذلك لكونهن أكثر خبرة ومهارة في التصنيع من الذكور والذين تبلغ نسبتهم (37%)، حيث أن النسبة الأكبر من الإناث في المجتمع تقوم بالأعمال المنزلية فقط ولا تمارس أعمال أخرى، وهذا ينعكس بشكل إيجابي على عملية التصنيع، فإن تصنيع تلك المنتجات لا يحتاج إلى جهد كبير بقدر ما يحتاج عناية واهتمام وتفرغ لهذا العمل لأن أي خطأ بسيط قد يؤدي إلى فساد هذا المنتج لذا تميل ربة المنزل إلى تصنيع تلك المنتجات التي تتغذى منها هي وعائلتها باعتبارها منتجات ذات فائدة عالية كما وأنها مصدر جيد للدخل، الجدول (3).

الجدول (3): توزيع مصنعي منتجات الكرمة حسب الجنس

الجنس	العدد	النسبة المئوية(%)
ذكر	11	37
أنثى	19	63
المجموع	**30**	**100**

المصدر: عينة الدراسة، 2022.

5-1-3- العمر:

تراوحت أعمار المبحوثين بين (30-70) سنة وبتقسيمه إلى ثلاث فئات تبين أن المبحوثين الذين تتراوح أعمارهم (45-60) يشكلون النسبة الأكبر (60%)؛ أي أن معظمهم من المتقدمين بالعمر ولهذا أثر إيجابي على التصنيع حيث أن معظم منتجات الكرمة هي منتجات تقليدية وموروثة عن الأجداد لذا كبار السن يكون لديهم خبرة أكثر بهذا المجال وطرق التصنيع المضمونة، وهؤلاء غالباً ما يكونون من المتقاعدين أو غير العاملين لذا يكون لديهم التفرغ الكامل لهذا العمل من منزلهم وتحقيق مكاسب جيدة، الجدول (4).

الجدول (4): توزع مصنعي منتجات الكرمة حسب الفئات العمرية ضمن عينة الدراسة

الفئات العمرية/سنة	العدد	النسبة المئوية(%)
30-45	9	30
45-60	18	60
60-70	3	10
المجموع	**30**	**100**

المصدر: عينة الدراسة، 2022.

5-1-4- مصدر المادة الخام:

هناك أربع مصادر رئيسية للحصول على المادة الخام (العنب، الورق) وهي(انتاج ذاتي، مزارعون آخرون، تاجر جملة، تاجر تجزئة)، فقد تبين أن النسبة الأكبر من المبحوثين (40%) يعتمدون على تجار الجملة حيث يفضل هؤلاء المنتجين شراء العنب وورق العنب من سوق الهال لسهولة الوصول، إضافة للحصول على هذه المواد الخام بسعر أقل من سعرها في محلات التجزئة كما وأنها تكون مقسمة حسب الجودة والصنف فيختار المصنع ما يناسب صناعته وبالكمية التي يريد وبسعر مناسب، و يليهم المصنعون الذين يعتمدون على المزارعين الآخرين في حصولهم على المواد الخام بنسبة (30%)، حيث يقوم هؤلاء المصنعون بشراء العنب من أقاربهم أو أصدقاؤهم المزارعين ، جدول (5).

الجدول (5): توزع مصنعي منتجات الكرمة حسب مصدر حصولهم على المادة الخام

مصدر المادة الخام	العدد	النسبة المئوية
انتاج ذاتي	5	17
مزارعون آخرون	9	30
تاجر جملة	12	40
تاجر تجزئة	4	13
المجموع	**30**	**100**

المصدر: عينة الدراسة، 2022.

5-1-5- كمية المادة الخام المستخدمة في الموسم الواحد:

تبين عند سؤال المبحوثين عن عدد كيلو غرامات العنب المستخدمة في التصنيع خلال الموسم الواحد أنها تتراوح بين (50-8000) كغ/موسم، وقد وجد أن نسبة المبحوثين الذين يصنعون كميات تتراوح بين (50-1000) كغ/موسم يشكلون النسبة الأكبر (37%)؛ أي أن معظمهم يصنعون كميات منخفضة، وذلك بسبب ضعف القدرة الشرائية للمصنعين وارتفاع أسعار المواد الخام، كما في الجدول (6).

الجدول (6): توزع كميات العنب المستخدمة في التصنيع

عدد كيلوغرامات العنب/موسم	التكرار	النسبة المئوية
50-1000	11	37
1000-2000	3	10
2000-3000	6	20
3000-4000	5	17
4000-5000	3	10
5000-6000	1	3
8000	1	3
المجموع	30	100

المصدر: عينة الدراسة، 2022.

أما بالنسبة لورق العنب فإن أحد عشر مصنع من أصل ثلاثين مصنع كانوا يستخدمون ورق العنب لصناعة كبيس الأوراق باستخدام الماء المالح، وعند السؤال عن عدد كيلوغرامات ورق العنب المستخدمة في الموسم الواحد فقد تبين أن أنها تتراوح بين (10-500) كغ/موسم، وهي كمات قليلة مقارنة مع الكميات المستخدمة من العنب وذلك لأن كل كيلو كبيس يحتاج

0.67 كغ ورق خام فقط أما منتجات العنب فإنها تحتاج كميات أكبر من العنب الخام لتصنيع كيلو غرام واحد منها، وكذلك نلاحظ أن النسبة الأكبر من المبحوثين (46%) ينتمون للفئة الأصغر (10-100) كغ/موسم وذلك يعود لنفس الأسباب السابقة من ارتفاع أسعار وانخفاض قدرة شرائية للمصنعين، الجدول (7).

الجدول (7): توزع كميات الورق المستخدمة في التصنيع

عدد كيلوغرامات ورق العنب المستخدمة في التصنيع/موسم	التكرار	النسبة المئوية
10-100	5	46
100-200	3	27
200-300	0	0
300-400	1	9
400-500	2	18
المجموع	**11**	**100**

المصدر: عينة الدراسة،2022.

5-1-6 الكمية المباعة:

تراوحت الكميات المباعة بين (10 إلى 750) كغ/موسم، وقد كانت أكبر الكميات المباعة من كبيس الأوراق والزبيب وذلك لأنها منتجات مطلوبة بشكل كبير وتكاليف انتاجها منخفضة وأسعارها جيدة بالمقابل لذا تكون أرباحها مرتفعة مما يدفع المصنعين لاستغلال المواد الخام في انتاج تلك المنتجات، ويليها منتج الدبس الذي تصل الكميات المباعة منه إلى (300) كغ/موسم، وهو منتج مطلوب أيضاً، حيث يستخدم كدواء لأمراض عديدة كالتهاب الكبد وغيرها، ولكن الدبس يحتاج إلى تكاليف أكبر لإنتاجه وتكون مرابحه منخفضة لذا يكون انتاجه بكميات أقل، ومع ذلك يلاحظ أن أغلب المصنعين يدخل الدبس ضمن منتجاتهم المصنعة حيث يصنع (27 من أصل 30) مصنع يصنعون الدبس بالإضافة للمنتجات الأخرى، كما هو مبين في الجدول (8).

الجدول (8): توزع الكميات المباعة من منتجات الكرمة المصنعة

المنتج	الحد الأدنى والأعلى من الكمية المباعة كغ/موسم	عدد المصنعين الذين يبيعون المنتج
دبس	10-300	27
زبيب	10 -750	25
العصائر	30-200	3
المشروبات	40-150	7
كبيس أوراق	10 -500	12

المصدر: عينة الدراسة،2022.

5-1-7- طريقة تسعير المنتجات المصنعة:

لقد اعتمد المصنعون في عينة البحث ثلاث طرق لتسعير المنتجات وهي (حسب سعر السوق، حسب التكلفة مع إضافة هامش ربح، حسب أسعار المنافسين)، فقد تبين أن النسبة الأكبر من المصنعين (53%) يعتمدون طريقة حساب تكلفة انتاج المنتج مع إضافة هامش ربح ليستفيد منه المصنع كمصروف خلال حياته اليومية وكذلك للاستمرار بعمله كمصنع، الجدول (9).

الجدول (9): توزيع المصنعين حسب طريقة تسعيرهم للمنتجات المصنعة

طريقة التسعير	العدد	النسبة المئوية
سعر السوق	8	27
التكلفة مع إضافة هامش ربح	16	53
أسعار المنافسين الأقرب	6	20
المجموع	**30**	**100**

المصدر: عينة الدراسة، 2022.

5-1-8- المشاكل التي يعاني منها المصنعون:

تبين لنا أن معظم المصنعين في عينة البحث كانوا يعانون من عدة مشاكل رئيسية وهي (ضعف رؤوس الأموال المستثمرة من قبل المصنعين، ارتفاع أسعار المواد الخام، ضعف القدرات التخزينية، ضعف القدرة الشرائية للمستهلكين) وقد كانت النسبة الأكبر منهم (40%) تعاني من مشكلة ضعف رؤوس الأموال، وكانت معظم إجاباتهم متشابهة بأنهم لو قاموا بتصنيع ضعف المادة الخام التي يقومون بتصنيعها حالياً لتم بيعها بشكل كامل، لأن هذه المنتجات مرغوبة بشكل كبير وتعتبر كدواء لأمراض عديدة كالتهاب الكبد وغيرها، لذا فإن المشكلة الأساسية تكمن بعدم مقدرة المصنعين على شراء كميات كبيرة من المواد الخام وارتفاع أسعار المواد الخام وهي المشكلة التي تأتي في المرتبة التالية بعد المشكلة السابقة حيث يعاني منها (27%) من المصنعين، وكانت المشكلة الأقل تأثيراً هي مشكلة ضعف القدرات التخزينية التي يعاني منها (13%) من المصنعين، وذلك لأن منتجات الكرمة المصنعة تخزن بسهولة فهي لا تحتاج سوى الحفظ بعيداً عن الرطوبة وفي درجة الحرارة الطبيعية، الجدول (10).

الجدول (10): المشاكل التي يعاني منها المصنعون في عينة البحث

المشكلة	العدد	النسبة المئوية %
ضعف رؤوس الأموال المستثمرة من قبل المصنعين	12	40
ضعف القدرة الشرائية للمستهلكين	6	20
ارتفاع أسعار المواد الخام	8	27
ضعف القدرات التخزينية	4	13
المجموع	**30**	**100**

المصدر: عينة الدراسة، 2022.

5-2- حساب تكاليف الإنتاج وإجمالي الربح لأهم منتجات الكرمة المصنعة:

5-2-1- حساب تكاليف الإنتاج لأهم منتجات الكرمة المصنعة:

الدبس:

تكاليف المادة الخام: تبين أن كل كيلو غرام من الدبس يحتاج وسطياً 5.5 كغ من العنب، أي كل واحد كيلو غرام عنب يعطي 0.18 كغ دبس (وهي نسبة التحويل)، ويستخدم في صناعته عنب ذو نوعية متوسطة والذي يبلغ سعره حوالي 1200 ل.س/كغ، أي أن تكلفة كيلو الدبس الواحد من المادة الخام (5.5*1200=6600).

تكاليف التصنيع: يحتاج التصنيع طاقة حرارية من أجل الغلي، وقد تبين أن كل كيلو غرام دبس يحتاج كيلو حطب والذي يبلغ سعره 850 ل.س وسطياً.

تكاليف التعبئة والتغليف: يعبأ الدبس بعد تحضيره في مطربانات من البلاستيك سعة 1كغ بسعر 1000 ل.س.

الزبيب:

تكاليف المادة الخام: كل واحد كيلو زبيب يحتاج وسطياً 3.5 كغ من العنب، أي أن نسبة التحويل هي (29%)، ويستخدم في صناعته عنب ذو نوعية جيدة والذي يبلغ سعره حوالي 1500ل.س/كغ، أي أن تكلفة كيلو الزبيب الواحد من المادة الخام هو (3.5*1500=5250).

تكاليف التصنيع: يتميز الزبيب بانخفاض تكاليف التصنيع، حيث يتم الاعتماد على طاقة الشمس في تصنيعه وهي طاقة طبيعية مجانية، ولا يحتاج كيلو الزبيب الواحد سوى القليل من زيت الزيتون والقليل من القلو بتكلفة تقريبية تبلغ 300 ل.س.

تكاليف التعبئة والتغليف: يتم تعبئة الزبيب داخل أكياس نايلون شفافة ويبلغ سعر الكيس الواحد 50 ل.س.

المشروبات:

تكاليف المادة الخام: كل واحد كيلو غرام من المشروبات يحتاج 8 كغ من العنب الخام أي أن نسبة التحويل هي (13%) ويتم عادة استخدام عنب ذو نوعية أقل جودة من تلك المستخدمة في تصنيع الزبيب والدبس والذي يبلغ سعر الكيلو غرام الواحد منه 1000ل.س وبالتالي كل واحد كيلوغرام من المشروبات يحتاج (8*1000=8000) ل.س.

تكاليف التصنيع: يتم عادة تصنيع المشروبات داخل برميل سعة 200 كغ وينتج عنه 25 كغ، وتحتاج هذه الكمية 8 كغ يانسون شامي بسعر 16500 للكيلو غرام الواحد وكذلك حطب بحوالي 40000 ل.س، ويتم التصنيع باستخدام أداة تقطير تسمى (الكلكة) يبلغ أجارها حوالي 15000 ل.س، أي تكلفة تصنيع الكيلو غرام الواحد من المشروبات= (132000+40000+15000) /25=7480 ل.س/كغ.

تكاليف التعبئة والتغليف: يتم تعبئة المشروبات في زجاجات سعة 1 لتر والتي يبلغ سعرها 500 ل.س.

العصائر:

تكاليف المادة الخام: يحتاج كل واحد كيلوغرام من العصائر 3 كغ من العنب الخام بنسبة تحويل (33%)، ويستخدم في هذه الحالة عنب ذو النوعية المتوسطة والتي يبلغ سعرها 1200 ل.س/كغ، أي أن تكلفة المادة الخام للكيلوغرام الواحد من العصائر (3*1200) =3600 ل.س.

تكاليف التصنيع: تتمثل تكاليف التصنيع بتكاليف عصر العنب في حال لم يتم العصر يدوياً، وتبلغ التكلفة 50 ل.س/كغ.

تكاليف التعبئة والتغليف: يتم تعبئة العصائر في زجاجات سعر 1 لتر والتي يبلغ سعرها 500 ل.س.

كبيس الأوراق:

تكاليف المادة الخام: كل واحد كغ من الورق الخام يعطي حوالي (1.5) كغ كبيس أوراق بنسبة تحويل (149%)، أي أن كل كيلوغرام من كبيس الأوراق يحتاج (0.67) غ من الورق الخام، ويبلغ سعر الكيلو الواحد من الورق الخام وسطياً 3000 ل.س، أي أن تكلفة المادة الخام للكيلوغرام الواحد من كبيس الأوراق (3000*0.67) =2010ل.س.

تكاليف التصنيع: يتميز كبيس الأوراق بانخفاض تكاليف التصنيع حيث لا يحتاج سوى ماء وملح أي أن تكاليف تصنيع كيلوغرام الكبيس لا تتجاوز ال 100 ل.س.

تكاليف التعبئة والتغليف: يتم تعبئة كبيس الأوراق في مطربان بلاستيك سعة 1 كغ بسعر 1000 ل.س.

5-2-2- حساب إجمالي الربح لمنتجات الكرمة المصنعة:

يتم حساب إجمالي الربح من خلال طرح إجمالي التكاليف المتغيرة من إجمالي الإيرادات، وفي الجدول (10) تم حساب إجمالي الربح وفق الآتي:

إجمالي الربح= سعر بيع الكيلو غرام الواحد من المنتج – (تكلفة المادة + تكلفة التصنيع + تكلفة التعبئة والتغليف) للكيلو غرام الواحد من المنتج

وقد تبين من خلال نتائج الجدول (11) أن المشروبات تحقق أعلى ربح والذي يبلغ (14020) ل.س/كغ، يليه منتج الدبس والذي يحقق ربحاً يقدر ب (8550) ل.س/كغ، ويأتي في المرتبة الثالثة منتج الزبيب الذي يحقق ربحاً يبلغ حوالي (8400) ل.س/كغ، ويحتل كبيس الأوراق المرتبة الرابعة إذ يعطي ربحاً قدره (6890) ل.س/كغ، فيما يعطي منتج العصائر أقل ربح بين المنتجات والذي يبلغ (1750) ل.س/كغ.

الجدول (11): حساب صافي الربح لمنتجات الكرمة المصنعة

المنتج	تكلفة المادة الخام	تكلفة التصنيع للكيلو غرام	تكلفة التعبئة والتغليف للكيلو	سعر بيع الكيلو غرام	اجمالي الربح
الدبس	6600	850	1000	17000	**8550**
زبيب	5250	300	50	14000	**8400**
عصائر	3600	150	500	6000	**1750**
مشروبات	8000	7480	500	30000	**14020**
كبيس أوراق	2010	100	1000	10000	**6890**

المصدر: عينة الدراسة، 2022.

5-3- القيمة المضافة لمنتجات الكرمة المصنعة:

إن كل منتج من منتجات الكرمة المصنعة يعطي قيمة مضافة على سعر بيع كغ العنب الخام، وهذه القيم تختلف من منتج لآخر وهي مؤشر جيد يمكننا من اتخاذ القرار الصحيح فيما إذا كان من الأفضل بيع المنتج بشكله الخام أم أن نقوم بالتصنيع، حيث يمكن الحصول على هذه القيم المضافة كما هو موضح في الجدول (12) وفق الآتي:

- سوف يتم بدايةً حساب سعر كمية المنتج المصنعة من 1 كغ من المادة الخام (عنب، ورق) وفق المعادلة الآتية:

سعر كمية المنتج المصنعة من 1 كغ من المادة الخام (عنب، ورق) = (سعر البيع للكيلو غرام من المنتج المصنع – تكلفة التصنيع للكيلو غرام من المنتج ذاته) * نسبة التحويل %.

- ثم يتم حساب القيمة المضافة على النحو الآتي:"

القيمة المضافة= سعر كمية المنتج المصنعة من 1 كغ من المادة الخام (عنب، ورق) – سعر كيلو غرام المادة الخام (عنب، ورق) المستخدمة في تصنيع المنتج.

- القيمة المضافة كنسبة مئوية= (القيمة المضافة/ سعر كيلو غرام المادة الخام) *100

الجدول (12): القيمة المضافة لمنتجات الكرمة المصنعة

المنتج	سعر البيع للكغ من المنتج (ل.س)	تكلفة التصنيع للكغ من المنتج (ل.س)	نسبة التحويل (%)	سعر كمية المنتج المصنعة من 1 كغ عنب خام (ل.س)	سعر 1 كغ عنب خام مستخدم	القيمة المضافة	القيمة المضافة (%)
عنب	1000-1500	-	100	1000-1500		-	-
ورق	3000	-	100	3000		-	-
دبس	17000	850	18	2907	1200	1707	142.3
زبيب	14000	300	29	3973	1500	2473	164.9
عصائر	6000	150	33	1931	1200	731	60.9
مشروبات	30000	7480	13	2928	1000	1928	192.8
كبيس أوراق	10000	100	149	14751		11751	391.7

المصدر: عينة الدراسة، 2022.

تبين من نتائج الجدول (12) أن جميع المنتجات المصنعة تعطي قيم مضافة على سعر منتجات الكرمة الخام ولكن بنسب متفاوتة، حيث أن القيمة الأكبر تأتي من منتج كبيس الأوراق وتضيف هذه الصناعة حوالي (11751) ل.س على سعر كغ الورق الخام أي بنسبة (391.7%) وهي نسبة ممتازة، ويعتبر ورق العنب من الأكلات المفضلة لكثير من الشعب السوري لذا يتجه المصنعين إلى تخزين الورق بالماء المالح لفصل الشتاء بحيث لا يتوفر الورق الطازج فيحققون أرباحاً عالية وبتكاليف تصنيع زهيدة، فيحققون أرباحاً عالية. ويأتي بعده منتج المشروبات والذي يعطي قيمة مضافة تقدر ب (1928) ل.س على سعر كغ العنب الخام أي (192.8%) وهي نسبة جيدة جداً، يليها منتج الزبيب الذي يضيف حوالي (2473) ل.س على سعر كغ العنب أي بنسبة (164.9%) وهي نسبة جيدة، لأن تكاليف التصنيع بسيطة حيث تعتمد صناعته على طاقة الشمس. وأقل منتجين من حيث القيمة المضافة هم العصائر والدبس وعلى الرغم من ذلك إلا أنهما يعطيان قيم مضافة متقاربة على سعر كغ العنب الخام حيث تضيف العصائر (60.9%)، فيما يضيف منتج الدبس (142.3%) وهي قيم جيدة.

الاستنتاجات:

1. نستنتج أن النسبة الأكبر من المصنعين هم من فئة الإناث (63%)، وإن (44%) منهم حاصلين على الشهادة الجامعية، لديهم خبرات جيدة في التصنيع وقد حصلوا على هذه الخبرات من الأهل والأقارب، حيث تعد هذه الصناعة من الصناعات السورية التقليدية، وإن (53%) من المصنعين يعتمدون في تسعير منتجاتهم على حساب التكلفة مع إضافة هامش ربح، في حين تبين أن المشكلة التي يعاني منها (40%) من المصنعين هي انخفاض رؤوس الأموال المستثمرة لديهم في التصنيع.

2. تبين من خلال الدراسة وتحليل النتائج أن تصنيع منتجات الكرمة الخام (عنب، ورق) وتحويلها إلى منتجات مصنعة تعطي قيمة مضافة على سعر المنتجات الخام (عنب، ورق) المباعة بدون تصنيع، لذلك يفضل القيام بالتصنيع لتحقيق أرباح أعلى.
3. ومن خلال حساب القيمة المضافة للمنتجات المصنعة تبين أن المنتج الذي يحقق أعلى قيمة مضافة هو كبيس الأوراق حيث بلغت القيمة المضافة لهذا المنتج (11751) ل.س على كل كيلو غرام من الورق الخام أي بنسبة (391.7%) وبالتالي فإن التركيز على انتاج هذا المنتج يؤدي إلى تحقيق ربح مادي أعلى، يليه منتج المشروبات والذي يعطي قيمة مضافة تقدر ب (1928) ل.س على سعر كغ العنب الخام أي (192.8%) وهي نسبة جيدة جداً.
4. لاحظنا من خلال حساب إجمالي الربح أن المنتج الذي يعطي أعلى ربح هو المشروبات حيث يقدر الربح الاجمالي للمشروبات ب (1420) ل.س، وهو بالمقابل لا يعطي أعلى قيمة مضافة أي أن المنتج الذي يعطي ربحاً عالياً مقارنةً بغيره من المنتجات ليس بالضرورة أن يعطي قيمة مضافة عالية؛ لأن هذا الربح سوف يوزع على عدد كيلو غرامات المادة الخام الداخلة بالتصنيع، بالتالي كلما زاد عدد كيلو غرامات المادة الخام قل الربح المضاف لكل كيلو، وقد لاحظنا ذلك من خلال البحث، حيث تفوق منتج كبيس الأوراق على باقي المنتجات لأن كل كيلو غرام منه يحتاج (0.67) غ فقط من الورق الخام.

1. **التوصيات:**تشجيع المصنعين على القيام بتصنيع منتجات الكرمة الخام (العنب والورق) وتحويلها إلى منتجات مصنعة (كالدبس والزبيب والعصائر والمربيات وغيرها...) لأن ذلك يحقق قيمة مضافة على سعر المنتجات الخام ويزيد الأرباح.

2. التركيز بشكل أساسي على تصنيع منتج كبيس الأوراق لكونه يحقق قيمة مضافة أعلى من باقي المنتجات تقدر بحوالي (11751) ل.س على كغ الورق الخام أي بنسبة (391.7%) وهي نسبة جيدة، وأيضاً منتج المشروبات الذي يعطي قيمة مضافة تقدر ب (192.8%) كما يحقق ربحاً عالياً يصل إلى (١٤٠٢٠) ل.س.
3. توجيه الانتاج لتلبية متطلبات السوق المحلية والتركيز على التصدير وتوفير خدمات التخزين والنقل المبرد والتغليف والتعبئة وغيرها من الخدمات التي تجعل المنتج مرغوب في الداخل وتحافظ على جودته وفي الوقت ذاته تشجع المصنع على زيادة الانتاج لأنه قادر على تخزين الفائض أو نقله وبيعه في أماكن أخرى دون أن يخشى فساد المنتج.
4. تشجيع المصنعين على المشاركة في المعارض الغذائية داخل المدينة وخارجها لفتح أسواق جديدة لهم.
5. انتاج المنتجات قليلة الشيوع كعصير الحصرم الذي يمكن استخدامه كبديل لليمون أثناء ارتفاع أسعار الليمون أو عدم توفره. وكذلك الملبن وهو نوع من الحلويات الشعبية في المنطقة التي لها فائدة عالية وطعم لذيذ.

المراجع:

1. بسيس، صفاء (2014). الدليل العلمي في التصنيع الغذائي المنزلي. المشروع الإقليمي الدنماركي. فلسطين، 56 ص.

2. بغاصة، هاجر (2006). تجارة العنب في سورية. المركز الوطني للسياسات الزراعية. وزارة الزراعة والإصلاح الزراعي. دمشق. سورية، 11ص.
3. جاسم، علي (2012). معرفة زارع العنب مجال خدمة المحصول وعلاقتها ببعض العوامل في قضاء بلد. مجلة العلوم الزراعية العراقية. قسم الإرشاد ونقل التقانات الزراعية، كلية الزراعة، جامعة بغداد، العراق، 43(4):121-135.
4. المجموعة الإحصائية السنوية (2020). قسم الإحصاء. مديرية الإحصاء والتخطيط. وزارة الزراعة والإصلاح الزراعي. دمشق. سورية.
5. المركز الوطني للسياسات الزراعية (2005). واقع الغذاء والزراعة في سورية. وزارة الزراعة والاصلاح الزراعي، دمشق، سورية.
6. المكتب المركزي للإحصاء (2017). المجموعة الإحصائية. رئاسة مجلس الوزراء، دمشق، سورية.
7. الوحدة الإرشادية (2021). قسم الإحصاء. مديرية الزراعة. وزارة الزراعة والإصلاح الزراعي. سلمية. سورية.
8. Jeremy L. Jelliffe (2012). An Economic Analysis of Wine Grape Production in the State of Connecticut. University of Connecticut Graduate School، 117.
9. Sikuka، Wellington et al (2021). Raisins Annual in South Africa، 13.

تأثير إضافة الزنك والسيلينيوم العضويين إلى خلطات دجاج اللحم في بعض المؤشرات الإنتاجية

روان اللاذقاني * أ. د. حسان عباس ** أ. م. د. حسن طرشة ***

(الإيداع: 28 كانون الثاني 2023، القبول: 8 آيار)

الملخص:

تهدف الدراسة إلى معرفة تأثير إضافة نسب مختلفة من الزنك والسيلينيوم العضويين إلى خلطات دجاج اللحم في المؤشرات الإنتاجية. استُخدم في هذه التجربة 120 صوصاً من الهجين (روس-308) بعمر يوم واحد، وزعت الصيصان عشوائياً إلى أربع مجموعات وضمت كل مجموعة ثلاثين صوصاً، قسّمت كل مجموعة إلى ثلاث مكررات، وعوملت جميع المجموعات معاملة واحدة من حيث التدفئة والتغذية باستثناء النسبة المضافة من الزنك والسيلينيوم إلى الخلطات العلفية المقدمة للصيصان وفق خطة البحث، والتي شملت أربع معاملات، إحداها مجموعة الشاهد التي قدم لصيصانها خلطة علفية وفق الاحتياجات العلفية الأمريكية (NRC, 1994) تحتوي على (50 غ/طن زنك غير عضوي + 0.32 سيلينوم غير عضوي/ طن علف)، أما المجموعات التجريبية الأخرى، فقد أضيف لها الزنك والسيلينيوم العضويين وفق النسب الآتية: (333 غ زنك عضوي + 5غ سيلينوم عضوي)/ طن علف، (500غ زنك عضوي + 10غ سيلينوم عضوي)/ طن علف، (700غ زنك عضوي+ 15 غ سيلينوم عضوي)/ طن علف. بيّنت النتائج أنّ إضافة الزنك والسيلينيوم العضويين إلى الخلطات العلفية المقدمة لدجاج اللحم أدى إلى زيادة معنوية ($P<0.05$) في متوسط الوزن الحي ومعدل الزيادة الوزنية واستهلاك العلف، وتحسن معنوي في كفاءة تحويل العلف في كل المجموعات التي أضيف لها نسب مختلفة من الزنك والسيلينيوم العضويين إلى الخلطات العلفية الخاصة بها مقارنةً بمجموعة الشاهد. كما لوحظ ارتفاع في مؤشر الربح لطيور تلك المجموعات. بينما لم يكن لإضافة الزنك والسيلينيوم العضويين أي تأثير معنوي في معدل النفوق، يُستنتج أن إضافة الزنك والسيلينيوم العضويين كان له تأثيراً إيجابياً في الأداء الإنتاجي والجدوى الاقتصادية لدجاج اللحم.

الكلمات مفتاحية: الزنك العضوي- السيلينيوم العضوي- دجاج اللحم- المؤشرات الإنتاجية