

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 محمود جمعة و طاهر محمود أبو العطا
معهد بحوث الإرشاد الزراعى و التنمية الريفية

المخلص

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 بمركزى قلوب وطوخ من محافظة القليوبية، ومركزى دشنا وأبو تشت بمحافظة قنا والبالغ عددهم ٢١٤٠ مربي، وعلى ذلك فقد بلغ حجم عينة البحث ٢١٤ مبجوثة.

وتم جمع البيانات بالمقابلة الشخصية بإستخدام إستبيان تم إعدادها تحقيقا لأهداف البحث خلال شهر أغسطس ٢٠١٤، وتم معالجة البيانات كميًا وتحليلها احصائيا بإستخدام المتوسط الحسابى، والإنحراف المعيارى، والنسبة المئوية للمتوسط، ومعامل الارتباط البسيط لبيرسون، ومربع كاي (كا^٢)، وإختبار ت، كما استخدم العرض الجدولى 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 إحتياجهن 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 إحتياجهن 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 للين، 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 بالمواد الأخرى للإنتاج الحيواني (عيفى ، ٢٠١٣، ص٣٧).

ويعد نصيب الفرد من اللبن ومنتجاته من أهم مقاييس الوعي والتقدم والرخاء للشعوب، (سحر فاوى، ٢٠٠٦: ٢٧). كما أن اللبن ومنتجاته لها مكانة متميزة خاصة في إقتصاديات دول العالم ولا تخلو أسرة في أى بلد في أى قارة من العالم من الإستهلاك اليومي لتلك المنتجات الحيوية عالية القيمة الغذائية (حافظ، ٢٠٠٨، ص٤١). حيث تمثل منتجات الألبان حوالى ٣٥% من البروتين الحيوانى الواجب توافرها فى غذاء الإنسان يوميا (إبتسام المليجى، 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).

ويغضى الإنتاج المحلى من الألبان ومنتجاتها فى مصر حوالى ثلث إحتياجات الإستهلاك المحلى فقط بينما يمثل الإستيراد من الخارج ثلثى الإحتياجات الإستهلاكية (حسنين، ٢٠٠٨، ص٧). كما يقدر إستهلاك اللبن فى صورته السائلة بحوالى ٤٢% من جملة الألبان المنتجة، والبقية يتم ترقيدها فى 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 التى 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 فى منع تزايد عدد الميكروبات الموجودة فى اللبن (مرشدى، ٤٥، ص٢٠٠٣). وذلك تحقيقا لرغبة المستهلكين للحصول على المنتجات اللبنية الصحية والمتنوعة والتى زاد الطلب عليها خاصة فى المناطق الحضرية بسبب زيادة الوعي الغذائى (المنظمة العربية للتنمية الزراعية ، ٢٠١٣ ، ص ٦٤).

وتؤكد إستراتيجية التنمية الزراعية بمصر بدرجة كبيرة على أهمية التوسع فى أنشطة تصنيع منتجات الألبان المتوسطة الحجم والتى تمثل ٦- ٨% من قطاع الألبان، كما أن قيام صغار المزارعين بتصنيع منتجات الألبان سوف يفتح أبواب جديدة لإمتصاص المزيد من الأيدى العاملة لتسويق هذه المنتجات (وزارة الزراعة وإستصلاح الأراضى ، ٢٠١٣ ، ص ١٠٤).

ويعتبر الإرشاد الزراعى من أهم أجهزة التغيير الموجه فى الريف المصرى وأقدرها على إحداث تغييرات سلوكية فى المعارف والمهارات والاتجاهات 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 التى تعتمد على مشاركة الزراع الفعلية والتعبير عن إحتياجاتهم الحقيقية (قشطة، ٢٠١٢، ص٢٧٥).

ويذكر العادلى (١٩٧١، ص ٢٨٣)، 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 فى عملية تحليل وتفسير الحقائق والبيانات المتعلقة بالموقف. كما يذكر عبد المقصود (١٩٨٨، ص ٢٢٨) أن البرنامج الإرشادي الناجح هو الذي يتم فيه الاتفاق بين المرشدين والقادة المحليين على حل مشاكل وإحتياجات وأهداف التنمية الزراعية. كما تذكر عليّة حسين (١٩٩٧، ص ٣٠٩) أن قبول أو رفض التوصيات الفنية من جانب المرشدين يتوقف على قيمة تلك التوصيات من وجهة نظرهم، ومدى حاجتهم إليها، فهم لا يقبلون على تنبؤ أو تنفيذ أي من التوصيات الفنية إلا تلك التى تتفق مع رغباتهم وإحتياجاتهم، وهم لا يشاركون إلا فيما هم فى حاجة إليه، وهذا ما يعرف بالتعرض الانتقائي لمستقبلي الرسائل الإرشادية بالمنطقة.

ولذا فإنه ينبغي عند تخطيط أى برنامج إرشادى أن يراعى تحديد إحتياجات المرشدين وأن تعتبر إحتياجاتهم وإهتماماتهم بمثابة الركيزة الأساسية عند تخطيط وتنفيذ مختلف الأنشطة الإرشادية لهم، حيث أن البرامج الإرشادية التى 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 فى الريف ورتبها حسب الأسبقية فى أهميتها من وجهة نظر الزراع وحساسيتهم ثم درسها علميا وخلق منها المادة الإرشادية المناسبة لبرامجه .

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

تغيرات سلوكية مرغوبة للنهوض بإنتاجهم (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 وإتجاهات الزراع (شاكور، ويسى، 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 شيئا ضرورياً أو شيئا 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 الشيء أو بضيق، أو بصعوبة في إنفراج أزمته، أو موقف معين يتطلب راحة أو معونة. وما أتفق عليه كلاً من (sanders,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 اللبانية، 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 وابعادها 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 الججيهي، وآخرون، ٢٠٠٩، ص ٢١٤).

وفي 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 بإنتاجها 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؟ وماهي 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 الذي 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 متغيراتها 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 يعطى 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 الإستعداد بها في هذا المجال.

الفروض البحثية

لتحقيق أهداف البحث الثاني والثالث تم صياغة الفروض البحثية التالية :

١- يوجد فرق معنوي بين محافظتي 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 متغيراتها 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 اللبانية، والغرض من تصنيع المنتجات اللبانية، 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 بمحافظتي 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، ص٢٢) . ومن كل محافظة منهما تم اختيار أكبر مركزين من حيث عدد حيوانات اللبن الحلابة، ومن كل مركز تم إختيار 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 ٧٥٨٣٨ 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

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

ثالثاً: جمع البيانات

تم جمع بيانات البحث بالمقابلة الشخصية مع الريفيات المبحوثات باستخدام استمارة إستبيان تم إعدادها بما يفي بتحقيق أهداف البحث، بعد إجراء إختبار مبدئى للإستمارة على ٢٠ من زوجات الزراع بقرية سرياقوس بمركز الخانكة بمحافظة القليوبية للتأكد من صلاحيتها لقياس المتغيرات المدروسة، وأجراء التعديلات اللازمة علنها حتى أصبحت فى صورتها النهائية. وقد تم جمع البيانات الميدانية خلال شهر يوليو عام ٢٠١٤، وبعد الإنتهاء من جمع البيانات تم تفريغها 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 هى : ٢٥ - ٣٦ سنة ، و٣٧-٤٨ سنة ، و٤٩ 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 الذى 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 هى: ٢ - ٣ أفراد ، و٤-٥ أفراد، و ٦ أفراد فأكثر.
- ٤- **حجم الحيازة الزراعية للأسرة:** وتم قياسه بالرقم الخام الذى ذكرته المبحوثة عند سؤالها عن إجمالى الحيازة الزراعية للأسرة مقدره بالقيراط، وقد تراوح ما بين ١٢- ٦٠ قيراط، وبذلك تم تقسيم الحيازة الزراعية وفقاً لذلك إلى ثلاث فئات هى : ١٢- ٢٧ قيراط ، و٢٨-٤٣ قيراط ، و ٤٤ قيراط فأكثر .
- ٥- **عدد حيوانات اللبن الحلابية التى تحوزها الأسرة:** وتم قياسه بالرقم الخام الذى ذكرته المبحوثة عند سؤالها عن عدد حيوانات اللبن الحلابية التى تحوزها الأسرة ، وقد راوح ما بين ١- ٦ حيوانات، وبذلك تم تقسيم عدد حيوانات اللبن الحلابية وفقاً لذلك إلى ثلاث فئات هى: ١- ٢ حيوان، و٣-٤ 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 هى ٤ - ١٥ سنة ، و١٦-٢٧ سنة ، و٢٨ 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 لإستجابتها .
- 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 هى : 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 و ٥٢ 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:

استخدم 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 بمحافظتي 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 بمحافظتي البحث .

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، و ٩٣% 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 مغلي لتعقيمها، حيث بلغت النسبة المئوية لمتوسطات درجات الإحتياج المعرفي للمبحوثات لكل منها: ٩٣%، ٩٢%، ٨٨%، ٧٩% 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 والإتحراف المعيارى والنسبة المئوية لمتوسط درجات الإحتياج المعرفى للمبوحثات فيما يتعلق بالتوصيات الفنية الخاصة بتصنيع الجبن القريش

م	التوصيات	المتوسط الحسابى	الإتحراف 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 اللين	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 ١-٢ يوم دون تحريك حيث يتم صعود القشدة على السطح ويحدث تجبن للين	٠.٦٧	٠.٢٧٨	٦٧	متوسط
٦	إضافة الملح للخثرة فى صورة طبقات أثناء وضعها بالحصيرة	٠.٦٠	٠.٣١٠	٦٠	متوسط
٧	ترك اللين 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	قسط 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 اللين 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 احتياجهم المعرفى بتلك التوصيات مجتمعة كان متوسطا حيث بلغت النسبة المئوية لمتوسط درجات احتياجهم 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 سابق بنسبة ٢% - ٧% من وزن الجبن، وإضافة الملح بنسبة ١٠% - ١٥% من الوزن الكلى للجبن ، ويفضل إضافة عجينة المش من المورثة واللين الخض 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 إحتياجهن المعرفي منخفضا فيما يتعلق بالتوصيات الست التالية: ترك الجبن ليحجف 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 اللين الفرز أو اللين الخض بعد تعبئة الأواني الفخارية بالجبن، ورش قليل من الملح على الجبن القريش، حيث بلغت النسبة المئوية لمتوسطات درجات الإحتياج المعرفي للمبجوثات لكل منها ٤٢%، و ٣١%، و ٢٩%، و ٢٨%، و ٢١%، و ١٨% على الترتيب .

جدول رقم (٣) المتوسط الحسابي والانحراف المعياري والنسبة المئوية لمتوسط درجات الإحتياج المعرفي للمبجوثات فيما يتعلق بالتوصيات الفنية الخاصة بتصنيع المش

م	التوصيات	المتوسط الحسابي	الانحراف المعياري	% للمتوسط	المستوى
١	يفضل إضافة مش سابق بنسبة ٢% - ٧% من وزن الجبن	٠.٩٢	٠.١٦٥	٩٢	مرتفع
٢	إضافة الملح بنسبة ١٠% - ١٥% من الوزن الكلي للجبن	٠.٨٦	٠.١٧٥	٨٦	مرتفع
٣	يفضل إضافة عجينة المش من المورثة و اللين 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 تعبئتها بالجبن	٠.٥٦	٠.٤٣٤	٥٦	متوسط
٧	ترك الجبن ليحجف 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 اللين الفرز أو اللين الخض بعد تعبئة 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 المعرفي للمبجوثات فيما يتعلق بالتوصيات الفنية الخاصة بتصنيع الزبادي بمنطقة البحث

أشارت النتائج الواردة بالجدول رقم (٤) أن النسبة المئوية لمتوسطات درجات الإحتياج المعرفي تراوحت ما بين ٣٠% كحد أدنى، و ٩٢% كحد أقصى، وأن مستوى إحتياجهن المعرفي بتلك التوصيات مجتمعة كان متوسطا حيث بلغت النسبة المئوية لمتوسط درجات إحتياجهن المعرفي بها ٥٩.٩%.

كما أظهرت النتائج أن مستوى الإحتياج المعرفي للمبجوثات 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 السلطين 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 المعرفي للمبجوثات لكل منها: ٩٢%، و ٨٩%، و ٨٣%، على الترتيب. بينما كان مستوى الإحتياج المعرفي متوسطا فيما يتعلق بالتوصيات الثلاث التالية : نقل السلطين إلى الثلاجة لحين الإستعمال بعد مرور ٤-٥ ساعات من عمل الزبادي، وتقليب البادئ بعد إضافته اللبن لضمان تجانس توزيعه حتى يتجبن اللبن كله في وقت واحد، وتعبئة اللبن الملقح بالبادئ في سلاطين مغسولة بالماء الساخن، حيث بلغت النسبة المئوية لمتوسطات درجات الإحتياج المعرفي للمبجوثات لكل منها: ٧٤%، و ٥٦%، و ٥٣%، على الترتيب. وكان مستوى إحتياجهن المعرفي منخفضا فيما يتعلق بالتوصيتين التاليتين: هرس البادئ بملعقة نظيفة حتى يصبح متجانسا تماما، و غلى اللبن سواء البقرى أو الجاموسى و وصوله إلى درجة الغليان، حيث بلغت النسبة المئوية لمتوسطات درجات الإحتياج المعرفي للمبجوثات لكل منها: ٢٢%، و ١٠% على الترتيب.

جدول رقم (٤) المتوسط الحسابي والانحراف المعياري والنسبة المئوية لمتوسط درجات الإحتياج المعرفي للمبجوثات 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 في 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 الثلاجة لحين الإستعمال بعد مرور ٤-٥ ساعات من عمل الزبادى	٠.٧٤	٠.٣٦٧	٧٤	متوسط
٥	تقليب البادئ بعد إضافته اللبن لضمان تجانس توزيعه حتى يتجنب اللبن كله في وقت واحد	٠.٥٦	٠.٣٥٨	٥٦	متوسط
٦	تعبئة اللبن الملقح بالبادئ في 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 للمبجوثات فيما يتعلق بالتوصيات الفنية الخاصة بتصنيع القشدة بمنطقة البحث:

أشارت النتائج الواردة بالجدول رقم (٥) أن النسبة المئوية لمتوسطات درجات الإحتياج المعرفي للمبجوثات تراوحت ما بين ٣٧% كحد أدنى، و٩٣% كحد أقصى، وأن مستوى إحتياجهن المعرفي بتلك التوصيات مجتمعة كان متوسطا حيث بلغت النسبة المئوية لمتوسط درجات إحتياجهن المعرفي بها ٦٩.٦%. كما أظهرت النتائج أن مستوى الإحتياج المعرفي للمبجوثات 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 للمبجوثات لكل منها: ٩٣%، و٩٢%، و٧٩% 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 للمبجوثات لكل منها: ٧٠%، و٦٥%، و٥١% 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 للمبجوثات لها ٣٧%.

جدول رقم (٥): المتوسط الحسابي والانحراف المعياري والنسبة المئوية لمتوسط درجات الإحتياج المعرفي للمبجوثات 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 أن 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	أن يكون المكان الذى تكون به الشوالى غير معرض	٠.٧٠	٠.٣٧٥	٧٠	متوسط

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

٥- مستوى الإحتياج المعرفي للبريفيات 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 إحتياجهم المعرفي بتلك التوصيات مجتمعة كان متوسطا حيث بلغت النسبة المئوية لمتوسط درجات إحتياجهم المعرفي بها ٦٩.١%.

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

م	التوصيات	المتوسط الحسابي	الإنحراف المعياري	% 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 في 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 و تنخفض 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 في مكان بارد بعيدا عن الضوء المباشر	٠.٤٦	٠.٣٥٧	٤٦	منخفض
١١	إيقاف التسخين عند إستواء السمن حتى لا يغمق 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 في 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 متوسفا فيما يتعلق بالتوصيات الأربع التالية: إستخدام زبد خالية من الشوائب، وعند زوال الرغوة تزداد الحرارة، وترك السمن المستوى لفترة من الزمن حتى تترسب المواد الغير دهنية و تنخفض حرارته بعض الشيء، و تهدة 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 إحتياجهم المعرفي منخفضا فيما يتعلق بالتوصيتان التاليتين: تخزين العبوات في مكان بارد بعيدا عن الضوء المباشر، وإيقاف التسخين عند إستواء السمن حتى لا يغمق لون السمن، حيث بلغت النسبة المئوية لمتوسطات درجات الإحتياج المعرفي للمبحوثات لكل منها: ٤٦%، و ٤٢% على الترتيب.

٦- مستوى الإحتياج المعرفي للبريفيات 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 عددنهن (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 ليزيد 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	الإتحراف المعيارى	% للمتوسط	المستوى
منخفض (١٦ - ٠)	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	الإتحراف المعيارى	الفرق	قيمة ت
القليوبية	٤٤.٩٦	٧.٠٦٥	٣.٠٦	١.٧١١
قنا	٤١.٩٠	٥.٣٦٨		

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

للتعرف على العلاقة بين الدرجة الكلية للإحتياج المعرفى للمبحوثات فى مجال تصنيع منتجات الألبان وبين كل من متغيراتهم 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 متغيراتهم المستقلة المدروسة التالية : السن، والحالة التعليمية للمبوحثة، 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. ولإختبار صحة هذا الفرض تم إستخدام معامل الارتباط 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 ٤٨:٣٧ 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 للإحتياج 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 الإحتياج 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 للإحتياج المعرفي للمبحوثات بتوصيات تصنيع منتجات الألبان وبين الحالة التعليمية للمبحوثة، حيث بلغت قيمة (كا) المحسوبة ٥.٣٧٠ 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 للإحتياج 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 للإحتياج 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 الحلابية 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 للإحتياج المعرفي للمبحوثات بتوصيات تصنيع منتجات الألبان وبين عدد حيوانات اللبن الحلابية 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 للإحتياج المعرفي للمبحوثات 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

		٣٢.٧	٧٠	١٢ - ٢٧ قيراط	حجم الحيازة الزراعية
		٤٦.٣	٩٩	٢٨ - ٤٣ قيراط	
		٢١.٠	٤٥	٤٤ قيراط فأكثر	
-	٠.٢١٠	١٠٠	٢١٤	الإجمالي	
		٨٨.٣	١٨٩	٢-١ حيوان	عدد حيوانات اللبن الحلابية لدى الاسرة
		٨.٤	١٨	٣-٤ حيوان	
		٣.٣	٧	٥-٦ حيوان	
**١٤.٢٥٨	-	١٠٠	٢١٤	الإجمالي	
		٢٥.٧	٥٥	٤-١٥ سنة	عدد سنوات الخبرة في تصنيع منتجات الألبان
		٤٢.١	٩٠	١٦-٢٧ سنة	
		٣٢.٢	٦٩	٢٨ سنة فأكثر	
-	**٠.٤٨٣	١٠٠	٢١٤	الإجمالي	
		٩٠.٧	١٩٤	٢٨ - ٧٤ كجم	كمية اللبن المنتجة في الأسبوع
		٧.٠	١٥	٧٥-١٢١ كجم	
		٢.٣	٥	١٠٢ كجم فأكثر	
	**٠.٦٥٩	١٠٠	٢١٤	الإجمالي	
		٢٨.٠	٦٠	الإستهلاك المنزلي فقط	الغرض من تصنيع منتجات الألبان
		صفر	صفر	للبيع فقط	
		٧٢.٠	١٥٤	للإستهلاك المنزلي والبيع معا	
٤.٣٦٨	-	١٠٠	٢١٤	الإجمالي	
		٥١.٤	١١٠	٥٠ - ٧٩ جنيه	الدخل الأسبوعي من بيع منتجات الألبان
		٤٠.٧	٨٧	٨٠ - ١٠٩ جنيه	
		٧.٩	١٧	١١٠ جنيه فأكثر	
-	**٠.٣٧٠	١٠٠	٢١٤	الإجمالي	

** معنوى عند مستوى ٠.٠١ * معنوى عند مستوى ٠

٥- عدد سنوات الخبرة في تصنيع منتجات الألبان : أوضحت النتائج الواردة بنفس الجدول أن أكثر من خمسي عدد المبحوثات قليل (٤٢.١%) عدد سنوات خبراتهن في مجال تصنيع الألبان ما بين ١٦ - ٢٧ سنة ، كما وجد أن هناك علاقة معنوية عكسية عند مستوى ٠.٠١ بين الدرجة الكلية للإحتياج 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 الإحتياج المعرفي نظرا لتراكم الخبرات لديهن .

٦- كمية اللبن المنتجة في الإسبوع 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 للإحتياج المعرفي للمبحوثات بتوصيات تصنيع منتجات الألبان وبين كمية اللبن المنتجة في الإسبوع 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 الإستفادة من الكميات المنتجة بما يعود بأكثر فائدة عليهن .

٧- الغرض من تصنيع منتجات الألبان : أوضحت النتائج الواردة بنفس الجدول أن ما يقرب من ثلاث أرباع المبحوثات (٧٢%) غرضهن من تصنيع منتجات الألبان لإستهلاك المنزل و للبيع معا، وأنه لا توجد علاقة معنوية بين الدرجة الكلية للإحتياج المعرفي للمبحوثات بتوصيات تصنيع منتجات الألبان وبين الغرض من تصنيع منتجات الألبان، حيث بلغت قيمة (ك) 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 بقليل (٥١.٤%) دخلن 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، وكمية 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 للمبحوثات، 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 ارتفاع أسعار الأعلاف بصفة عامة بنسبة (٩٣.٥%)، حيث نجد أن أسعار الأعلاف الخضراء مرتفعة، ويلبها مشكلة نقص معرفة الريفيات بالأعلاف المدرة اللبن بنسبة ٨٨.٣% حيث ربما يرجع ذلك قلة الندوات الإرشادية في ذلك المجال، ويلبها 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 ارتفاع درجات الحرارة وما يصحبها من نشاط للميكروبات، أو عدم إتباع الطرق السليمة في التخزين، ويلبها مشكلة: ارتفاع أسعار الأدوية البيطرية حيث ذكرتها المبحوثات بنسبة ٥١.٤%، ويلي ذلك مشكلة: ارتفاع أسعار سلالات حيوانات اللبن المدرة اللبن بنسبة ٤٧.٧%، ثم ذكرت المبحوثات مشكلة: ارتفاع نسبة الأمراض بين حيوانات اللبن وذلك بنسبة ٤٢.١%، ثم جاءت مشكلة: قلة الوعي بالأمراض التي تصيب حيوانات اللبن وكيفية الوقاية منها بنسبة ٣٥.٥%، وأخيراً جاءت مشكلة قلة 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 الإستهلاك 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	ارتفاع أسعار الأعلاف بصفة عامة	٢٠٠	٩٣.٥
٢	نقص معرفة الريفيات بالأعلاف المدرة اللبن	١٨٩	٨٨.٣
٣	العائد غير مجزى من بيع منتجات الألبان	١٤٠	٦٥.٤
٤	تعرض منتجات الألبان للفساد	١٢٥	٥٨.٤
٥	ارتفاع أسعار الأدوية البيطرية	١١٠	٥١.٤
٦	ارتفاع أسعار سلالات حيوانات اللبن المدرة اللبن	١٠٢	٤٧.٧
٧	ارتفاع نسبة الأمراض بين حيوانات اللبن	٩٠	٤٢.١
٨	قلة الوعي بالأمراض التي تصيب حيوانات اللبن وكيفية الوقاية منها	٧٦	٣٥.٥
٩	قلة 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 البنيان المعرفي للريفيات في مجال تصنيع منتجات الألبان وذلك بكسابهن 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

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

١- بناء على ما أظهرته نتائج البحث فيما يتعلق بمستوى الإحتياج المعرفى للريفيات المبحوثات فى مجالات تصنيع منتجات الألبان وخاصة تلك الممارسات التي كان مستوى إحتياجهن المعرفى لها مرتفعاً ومتوسطاً، لذلك يجب على الجهاز الإرشادي المحلي بمحافظة 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 التي 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- بناء على ما أشارت إليه نتائج البحث من وجود معوقات تواجه الريفيات فى مجالات تصنيع منتجات الألبان، لذلك يوصى البحث بضرورة قيام الجهاز الإرشادي المحلي بمحافظة القليوبية، وقنا بدراسة هذه المعوقات والعمل على اتخاذ التدابير اللازمة لإيجاد أنسب الحلول لها وذلك من خلال توفير كافة الإمكانيات والتيسيرات اللازمة لذلك.

٣- بناء على ما تم التوصل إليه بخصوص خطة عمل إرشادية للنهوض بمستوى معارف الريفيات فى مجال تصنيع منتجات الألبان يوصى بأن يبنى العاملين بجهاز الإرشاد الزراعى خطة العمل المقترحة فى هذا المجال ووضعها موضع التنفيذ بمحافظة 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، عبدالشافي أحمد عزام، مروة فؤاد إبراهيم (٢٠٠٩)، معلومات المتدربات الريفيات في البرنامج التدريبي الإرشادي لتصنيع منتجات الألبان في 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، إيتسام بسيوني راضي (٢٠١٢)، معارف مربى ماشية اللبن ببعض الأمراض التي تصيب الماشية والمتغيرات المؤثرة عليها في 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 في الوطن العربي، الخرطوم، ديسمبر.
- بطرس، سناء شحاته، وأمان على الجارحي (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.
- حسين، 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 في إمتصاص بعض العناصر المعدنية، الصحيفة الزراعية، يونيو، مجلد ٦٦، الإدارة العامة للثقافة الزراعية، القاهرة.
- شاكر، محمد حامد زكي، وممدوح يوسف يسى (١٩٧٠)، الإحتياجات 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.
- شورش، عبد الحميد أمين (٢٠٠٧)، البرامج الإرشادية الزراعية. كلية الزراعة، جامعة الأزهر، مدينة نصر، القاهرة.
- صالح، صبري مصطفى، دكتور (١٩٨٩)، الإحتياجات الإرشادية لحائزي المناحل بمحافظة البحيرة، المؤتمر الثامن للاقتصاد والتنمية في مصر والبلاد العربية، كلية الزراعة جامعة المنصورة، مارس.
- عبد المقصود، بهجت محمد (١٩٨٨)، الإرشاد الزراعي، دار الوفاء للطباعة والنشر، المنصورة.
- عفيفي، أحمد عبدالله (٢٠١٣)، حليب الماشية وإنتاج اللبن النظيف، الصحيفة الزراعية مجلد ٦٨، سبتمبر.
- عمر، احمد محمد (١٩٩٢)، الإرشاد الزراعي المعاصر، مصر للخدمات العلمية، القاهرة.
- فاوى، سحر، (٢٠٠٦)، الطريق للنهوض بإنتاج الألبان في مصر، المجلة الزراعية، العدد ٥٧٧ لسنة ٤٨ مؤسسة دار التعاون للطبع والنشر، القاهرة.
- فرج، محمد عبدالجليل، ومحمد السيد أرنؤوط (٢٠٠٣)، الإحتياجات المعرفية والتنفيذية للزراع في مجال إنتاج وتسويق البطاطس في محافظات البحيرة والمنوفية والغربية، مجلة الإنتاجية والتنمية، مجلد ٨، العدد ٢، يوليو.
- قشطه، عبدالحميد عباس، الإرشاد الزراعي رؤية جديدة (٢٠١٢)، دار الندى للطباعة.
- مديرية الزراعة بمحافظة القليوبية (٢٠١٣)، إدارة الشؤون الزراعية، قسم الإحصاء، بيانات حصر ماشية اللبن الحلابة بمحافظة القليوبية، بيانات غير منشورة.
- مديرية الزراعة بمحافظة قنا (٢٠١٣)، إدارة الشؤون الزراعية، قسم الإحصاء، بيانات حصر ماشية اللبن الحلابة بمحافظة القليوبية، بيانات غير منشورة.
- مرشدى، علاء الدين محمد على (٢٠٠٣)، مبادئ صحة الألبان، جامعة الملك سعود، فرع القصيم.
- منصور، كاملة (١٩٩٩)، دور المرأة في حماية الإنتاج الزراعي والبيئي. مؤتمر استراتيجي إنتاج زراعي آمن في الوطن العربي، المجلس العربي للدراسات العليا والبحث العلمي، اتحاد الجامعات العربية، جامعة القاهرة، الجزء الثاني، الجيزة، ٢٧-٢٩ أكتوبر.
- منصور، كاملة (١٩٩٤)، مشاركة المرأة في 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) إقتراح خطة عمل إرشادية للنهوض بمعارف الريفيات في مجال تصنيع منتجات الألبان

منتجات الألبان	الأهداف التعليمية	الرسائل الإرشادية	الطرق والمعينات الإرشادية	الجمهور المستهدف	القائم بالتنفيذ	المكان	أدلة التقدم الحادث
الجبن القريش	اكتساب الريفيات بمحافظتى القليوبية وقنا المعارف الخاصة بتوصيات تصنيع الجبن القريش	١- غسل الشوالى (المتارد) بالماء الساخن ٢- وضع الشوالى بالفرن لتجف وحتى يتم تعقيمها ٣- تحفظ الشوالى فى مكان دافئ بعد حلب اللبن بها ٤- تغطية الشوالى لتجنب التلوث ٥- تترك الشوالى من ١-٢ يوم دون تحريك حيث يتم صعود الشدة على السطح ويحدث تجبن اللبن ٦- قشط القشدة من على السطح ٧- ترك اللبن الرايب بعد نزع القشدة فى مكان دافئ حرارته من ٢٠-٢٥ درجة مئوية ٨- تجهيز الحصيرة بغسلها بماء مغلى لتعقيمها ٩- يوضع على الحصيرة شاش معقم قبل وضع الخثرة بها ١٠- إضافة الملح للخثرة فى صورة طبقات أثناء وضعها بالحصيرة ١١- يجب أن يكون الملح خالى من الشوائب (ملح صحى) ١٢- إضافة الملح بنسبة ٣% - ٥% من وزن اللبن ١٣- تغطية الخثرة بالشاش و هى موجودة بالحصيرة و تعلق ١٢- ٢٤ ساعة حسب حرارة الجو ١٤- يقطع الجبن الناتج بسكين يتم غسله بالماء الساخن و على سطح نظيف معقم لمنع التلوث	- ملصق إرشادى - فيلم فيديو	- الريفيات القانمات بتصنيع منتجات الألبان	- الرائدات الريفية - أخصائية التنمية الريفية بأقسام الإرشاد الزراعى بالمحافظة	- دار المناسبات بالقرية - المركز الإرشادى بالقرية	- الإستجابة لتطبيق التوصيات الفنية الخاصة بتصنيع الجبن القريش - زيادة الإستفسارات أثناء وبعد عرض الفيلم الإرشادى - زيادة العائد من بيع الجبن القريش فى حالة البيع

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

منتجات الألبان	الأهداف التعليمية	الرسائل الإرشادية	الطرق والمعينات الإرشادية	الجمهور المستهدف	القائم بالتنفيذ	المكان	أدلتة التقدم الحادث
المش	إكتساب الريفيات بمحافظتي القليوبية وقنا المعارف الخاصة بتصنيع المش	١-تجفيف الجبن القريش وذلك بنشره على صينية نظيفة مغسولة بالماء الساخن لتعقيمها ٢-رش قليل من الملح على الجبن القريش ٣-ترك الجبن ليجف من ٣ - ٤ أيام مع التقليب اليومي ٤-في حالة وجود فطريات أو شوائب تغسل الخرط و يفضل بالشرش ٥-قيل التعبئة في الأواني الفخارية يتم تنظيفها بالماء الساخن و وضعها بالفرن لتعقيمها ٦-بعد التعبئة بالأواني الفخارية يتم إضافة اللبن الكامل أو اللبن الفرز أو اللبن الخض أو اللبن الفرز ٧-يتم إضافة الملح بنسبة ١٠% - ١٥% من الوزن الكلي للجبن ٨-يفضل إضافة مش سابق بنسبة ٢% - ٧% من وزن الجبن ٩- يفضل إضافة عجينة المش من المورثة و اللبن الخض بعد التسخين حتى يتم التركيز إلى المش لإكسابه اللون البني المحمر ١٠-تلف فوهة البلاصب بلعاف من القماش و يكتف عنه كل بضعة أيام ١١-وضع الزيت على سطح المحلول لمنع نفاذ الهواء و منع نمو الفطريات ١٢-يترك البلاص في درجة حرارة ٢٥ درجة مئوية من عدة أشهر إلى سنة	- ملصق إرشادي -فيلم فيديو	-الريفيات القانمات -تصنيع منتجات الألبان	الرائدات الريفية -أخصائية التنمية الريفية بأقسام الإرشاد الزراعي بالمحافظة	- دار المناسبات بالقريية -المركز الإرشادي	- الإستجابة لتطبيق التوصيات الفنية الخاصة بتصنيع المش - زيادة الإستفسارات أثناء وبعد عرض الفيلم الإرشادي - زيادة العائد من بيع المش في حالة البيع
الزبادي	إكتساب الريفيات بمحافظتي القليوبية وقنا المعارف الخاصة بتصنيع الزبادي	١- يتم على اللبن سواء البقرى أو الجاموسى ٢- يتم ترك اللبن ليبرد حتى درجة ٤٢ درجة مئوية ٣-يوضع البادئ (الخميرة) بنسبة ٢% - ٣% لكل لتر لبن بمعدل فنجان قهوة من البادئ ٤-هرس البادئ بملعقة نظيفة حتى يصبح متجانسا تماما ٥-يجب تقليب البادئ بعد اضافته للبن لضمان تجانس توزيعه حتى يتجنب اللبن كله في وقت واحد ٦-تعبئة اللبن الملقح بالبادئ في سلاطين مغسولة بالماء الساخن ٧-توضع اللاطين في فرن سبق تحضيره على درجة حرارة ٤٢ درجة مئوية ٨-بعد مرور من ٤-٥ ساعات تنقل السلاطين إلى التلاجة لحين الإستعمال	- ملصق إرشادي -فيلم فيديو	-الريفيات القانمات -تصنيع منتجات الألبان	- الرائدة الريفية -أخصائية التنمية الريفية بأقسام الإرشاد الزراعي بالمحافظة-أخصائية التنمية الريفية بأقسام الإرشاد الزراعي بالمحافظة	- دار المناسبات بالقريية -المركز الإرشادي بالقريية	- الإستجابة لتطبيق التوصيات الفنية الخاصة بتصنيع الزبادي - زيادة الإستفسارات أثناء وبعد عرض الفيلم الإرشادي

تابع ملحق رقم (١) إقتراح خطة عمل إرشادية للنهوض بمعارف الريفيات في مجال تصنيع منتجات الألبان

منتجات الألبان	الأهداف التعليمية	الرسائل الإرشادية	الطرق والمعينات الإرشادية	الجمهور المستهدف	القائم بالتنفيذ	المكان	أدلة التقدم الحادث
القشدة	إكتساب الريفيات بمحافظتى القليوبية وقنا المعارف الخاصة بتوصيات تصنيع القشدة	١-غسيل الشوالى جدا بالماء المغلى ثم توضع بالفرن للتعقيم ٢-تنقية اللبن من الشوائب قبل وضعه بالشوالى ٣-وضع الشوالى الممتلئة باللبن بمكان خالى من الروائح الغريبة ٤-أن يكون المكان الذى تكون به الشوالى غير معرض للأتربة و للتيارات الهوائية ٥-يجب أن تكون درجة حرارة المكان الذى توضع به شوالى اللبن البقرى ٥ - ١٠ درجة مئوية ٦-يجب أن تكون درجة حرارة المكان الذى توضع به شوالى اللبن الجاموسى ١٨ - ٢٢ درجة مئوية ٨-تكتسب القشدة عندما يتجين اللبن و قبل أن يفصل منه الشرش	- ملصق إرشادى - فيلم فيديو	-الريفيات القائمات بتصنيع منتجات الألبان	- الرائدة الريفية - أخصائية التنمية الريفية بأقسام الإرشاد الزراعى بالمحافظة	- دار المناسبات - المركز الإرشادية بالقرية بالقريه	- الإستجابة لتطبيق التوصيات الفنية الخاصة بتصنيع القشدة - زيادة الإستفسارات أثناء وبعد عرض الفيلم الإرشادى - زيادة العائد من بيع القشدة فى حالة البيع
السمن	إكتساب الريفيات بمحافظتى القليوبية وقنا المعارف الخاصة بتوصيات تصنيع السمن	١- يجب إستخدام زبد خالية من الشوائب ٢-إضافة ١ % ملح من وزن الزبد أثناء إسالة الزبد ٣-إسالة الزبد على حرارة ٥٠ درجة مئوية حتى تصبح سائلا متجانسا ٤-زيادة درجة الحرارة حتى الوصول إلى درجة الغليان مع التقليب المستمر حتى تتكون الرغوة ٥-تهيئة الحرارة عند تكون الرغوة حتى لا تتسكب الرغوة خارج الإناء ٦-عند زوال الرغوة تزداد الحرارة ٧-إيقاف التسخين عند إستواء السمن حتى لا يعمق لون السمن ٨-ترك السمن المستوى لفترة من الزمن حتى تترسب المواد الغير دهنية وتخفض حرارته بعض الشئ ٩-فصل السمن عن المورثة وهو ساخن على درجة ٥٠ درجة مئوية ١٠- تعبئة السمن و هو ساخن فى العبوات النظيفة المعقمة ١١-تخزين العبوات فى مكان بارد بعيدا عن الضوء المباشر	- ملصق إرشادى - فيلم فيديو	-الريفيات القائمات بتصنيع منتجات الألبان	- الرائدة الريفية - أخصائية التنمية الريفية بأقسام الإرشاد الزراعى بالمحافظة	- دار المناسبات بالقرية - المركز الإرشادية بالقرية	- الإستجابة لتطبيق التوصيات الفنية الخاصة بتصنيع السمن - زيادة الإستفسارات أثناء وبعد عرض الفيلم الإرشادى - زيادة العائد من بيع السمن فى حالة البيع