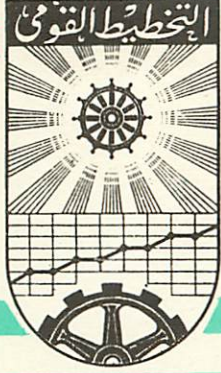


# جمهورية مصر العربية



## معهد التخطيط القومى

مذكرة خارجية رقم ١٣٦٥

دراسة اقتصادية عن اللبن ومنتجاته فى مصر

اعداد

ــ

د . محمد الهامى محمد على

كلية الزراعة - جامعة طنطا

د . هدى محمد صالح النمس

معهد التخطيط القومى

نوفمبر ١٩٨٣

## المحتويات

- ..... مقدمه
- ..... انتاج الالبان فى مصر
- ..... - النميات المنتجه من اللبن الخام وتربيتها
- ..... - مشاكل انتاج اللبن فى مصر
- ..... اللبن المجفف
- ..... - تحريفه وانواعه
- ..... - نبذه عن تصنيع اللبن المجفف فى مصر
- ..... - الاسعار العالمية للبن الجاف وتوقعاتها
- ..... حركة التجارة الخارجية للبن ومنتجاته
- ..... - صادرات مصر من الالبان ومنتجاتها
- ..... - الواردات من الالبان ومنتجاتها
- ..... - الواردات من الالبان الاطفال
- ..... استهلاك اللبن ومنتجاته فى مصر
- ..... - تطور النميات المستبلكة
- ..... - الافضلوية السحرية بين اللبن الطازج واللبن المجفف
- ..... - الفجوة بين انتاج واستهلاك الالبان ومنتجاتها
- ..... - العجز بين الاحتياجات المثلى والدلب الكلى
- ..... خاتمة وتوصيات
- ..... المراجع

## مقدمة :

يقاس تقدم الأمم في أحيان كثيرة بمقدار ما يستهلكه الفرد من البروتينات الحيوانية بصفه عامه والالبان ومنتجاتها بصفه خاصة ، لما عرف عن اللبن من قيمة غذائية حبتة بها الطبيعة فجعلته أقرب الأغذية الى نموذج الغذاء الكامل اذ يحتوى على المواد الستة الأساسية اللازمة للتغذية الصحيحة وهى : الماء ، الدهن ، الكربوهيدرات ، البروتين ، المعادن ، الفيتامينات . هذا بالإضافة الى ارتفاع قابليته للهضم اذا ما قورن بالأغذية الأخرى ، فبينما تبلغ قيمة ما يهضم من اللبن ٩٨-٩٩% فان ما يهضم من الأطعمة الحيوانية الأخرى يتراوح ٩٥-٩٧% ، أما الحبوب والخبز فيهضم منها ٨٥-٩٠% (١) .

واللبن غذاء اقتصادى جاهز لا يفقد منه شىء عند استعماله ولا يحتاج الى تحضير أو طبخ كما أن اللبن الطازج له طعما فريدا مستساغا به حلاوه خفيفه ورائحه مميزه ، هذا فضلا عن احتوائه على العديد من العناصر الغذائية بكميات كافية ، ولا غرو فهو الغذاء الذى صنعته الخالق سبحانه وتعالى ليكون غذاء لصغار الثدييات عقب ولادتهم مباشرة حتى الفطام .

ولأهمية اللبن وقيمه الغذائية فقد أولت دول العالم المتقدم الألبان وصناعتها عناية كبيرة . ومع التقدم العلمى والتكنولوجى زاد انتاج اللبن الخام فى هذه الدول حتى أصبحت دول السوق الأوروبية المشتركة تعاني من مشكلة فائض الانتاج من الألبان (٢) ، ( وظهر فى ألمانيا الاتحادية ما يعرف بحبال الزبد Butter gebirga ) ، وتقوم هذه الدول بتجفيف هذا الفائض وتصديره الى الدول النامية أو التبرع به كمعونات للمنظمات الدولية .

وعلى العكس من ذلك تماما نجد الدول النامية ( ومنها مصر ) تعاني نقصا شديدا فى انتاج اللبن الخام وهناك العديد من المشاكل أمام زيادة الانتاج بالمعدل الملائم للزيادة

- (١) معهد بحوث الانتاج الحيوانى - مركز البحوث الزراعية .
- (٢) بلغ حجم الفائض فى انتاج الألبان فى دول السوق الأوروبية خلال السنوات الماضيه حوالى ١٠-١٥% من اجمالى الانتاج وهذا يمثل انتاج ما يقرب من ٢٥ الى ٣٥ مليون بقرة وذلك مع الأخذ فى الاعتبار معدل الادرار العالى للابقار هناك .

المضطردة في اعداد السكان في هذه البلاد وبذا أصبحت هناك فجوة كبيرة بين الكميات المستهلكة والكميات المنتجة . ففي مصر زادت الواردات من الالبان ومنتجاتها زيادة كبيرة خلال الفترة الاخيره حيث بلغت كمية الوارد منها في عام ١٩٨٠ نحو ١١٤ مليون طن مأي ما يعادل نحو ٥٩٧% من حجم الانتاج المحلي من اللبن في هذا العام وقد قدرت قيمة هذه الواردات بحوالى ٧٦٣ مليون جنيه ، وهذا يمثل نبئا كبيرا على ميزان المدفوعات وعلى الموازنه العامه للدولة . لذا فان دراسة سبل توفير كوب لبن للمستهلك المصرى بسعر معقول يعتبر ضرورة ملحه .

ويتضمن هذا البحث دراسة النقاط الاتية :

- تطور انتاج واستهلاك اللبن في مصر وتوقعاتهم والتعرف على أهم المشاكل والمعوقات التي تحد من التوسع في انتاج اللبن واقتراح بعض الحلول للتغلب على هذه المشاكل .
- دراسة الأفضليه السعريه للبن الجاف وكل من اللبن المبستر المتوافر في الاسواق واللبن الخام الطازج .
- دراسة حجم الفجوه بين الكميات المستهلكة المنتجة من اللبن ومنتجاته والتوقعات المستقبلية لحجم هذه الفجوه ، وكذا حجم الفجوه المتوقعه بين الاحتياجات الكليسة والطلب الكلى .

## انتاج الألبان في مصر

يعتبر اللبن الخام رابع المنتجات الزراعية المصرية الرئيسية بعد المحاصيل الحقلية والخضر واللحوم الحمراء . إذ بلغت قيمة الألبان ومنتجاتها عام ١٩٨٠ نحو ٤٢٨٠٦ مليون جنيه، أي نحو ٣٢٧% من اجمالي قيمة الانتاج الحيواني ونحو ٨٩% من اجمالي قيمة الانتاج الزراعي لنفس العام (١) .

### الكميات المنتجة من اللبن الخام وتوقعاتها :

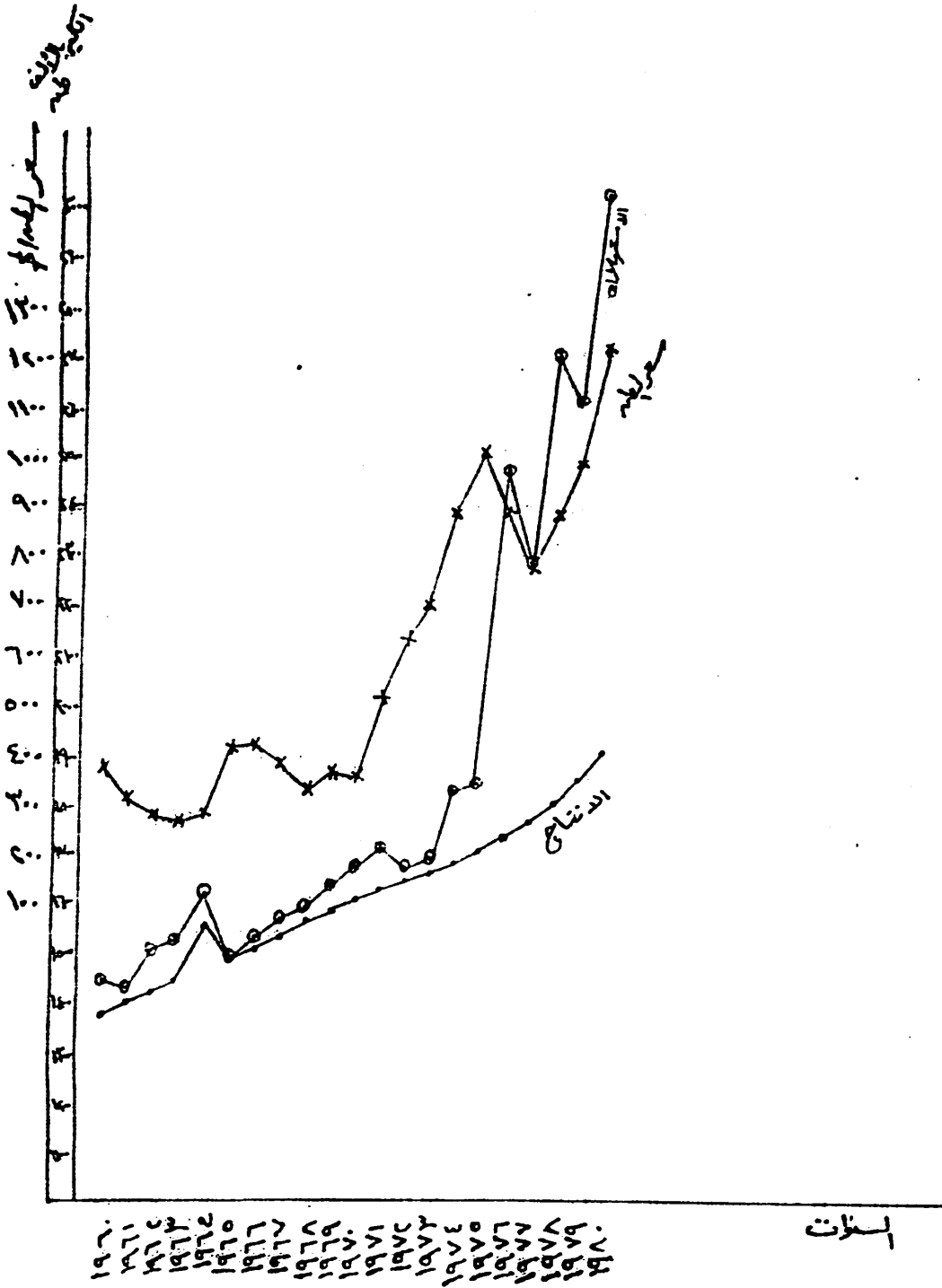
يتزايد انتاج الألبان في مصر سنويا كما يتبين من شكل رقم ١ حيث ارتفع متوسط الانتاج السنوي من اللبن الخام من ١٤٦٦ ألف طن خلال الفترة من ١٩٦١ - ١٩٦٥ الى نحو ١٥٦٥ ألف طن خلال الفترة التالية ١٩٦٦ - ١٩٧٠ أي بزيادة قدرها ٦٨% . ثم ارتفع متوسط الانتاج السنوي الى ١٦٧٤ ألف طن خلال الفترة ١٩٧٠ - ١٩٧٥ بنسبة زيادة نحو ٧% بالمقارنة بمتوسط الفترة السابقة، أما خلال الفترة ١٩٧٦ - ١٩٨٠ فقد بلغ حجم الانتاج نحو ١٨١٤ ألف طن أي بنسبة زيادة قدرها ٨٤% من الفترة السابقة ١٩٧١ - ١٩٧٥ .

وتشير البيانات التفصيلية للانتاج من الأنواع المختلفة من الألبان الى انه خلال فسترة الدراسة (١٩٦٠ - ١٩٨٠) كانت نسبة الزيادة في اللبن الجاموس اكبر منها بالنسبة للسبن البقرى وهو ما قد يعزى الى زيادة اعداد الجاموس عنها بالنسبة لاعداد الابقار .

يمثل الانتاج من لبن الجاموس نحو ٦٤,٤% من متوسط اجمالي الانتاج العام مسن الألبان الخام خلال الفترة ١٩٧٦ - ١٩٨٠، أما ألبان الابقار والماعز فساهما بنحو ٣٥,٢% - ٤% على الترتيب . ويرجع ارتفاع نسبة مساهمة لبن الجاموس في الانتاج المحلي من الألبان في

(١) الجهاز المركزي للتعبئة العامة والاحصاء - تقديرات الدخل من القطاع الزراعي ١٩٨٠ .

٤  
 مكال (١١)  
 تطور اجمالي الإنتاج والاستهلاك من لبنان وشبهاتها  
 ومتوسط سعر الطن للطن لبنان بالدولار



المقام الأول الى الإنتاجية المرتفعة للجاموس عن الأبقار، هذا بالإضافة الى الارتفاع البسيط فى اعداد الجاموس الحلاب عن اعداد الأبقار الحلابه، حيث تقدر إنتاجية الرأس من الجاموس نحو ١٠٠٠ - ١٢٠٠ كجم لبن سنويا ومن الأبقار المحلية نحو ٧٠٠ - ٨٠٠ كجم<sup>(١)</sup>. وقد بلغ اعداد الاناث الكبيرة والمتوسطة ( الحيوانات الحلابه ) من الجاموس خلال الفترة ١٩٧٦ - ١٩٨٠ نحو ١٨٩٢ ألف رأس بينما قدر اعداد الاناث الكبيرة والمتوسطة من الأبقار خلال نفس الفترة بنحو ١٤٩٨ ألف رأس فقط<sup>(٢)</sup>.

بمقارنة معدل الزيادة السنوية فى إنتاج اللبن الخام فى مصر بمعدل زيادة السكان فى فترة الدراسة ( ١٩٦٠ - ١٩٨٠ ) نجد أن معدلات الزيادة فى إنتاج الألبان أقل من معدل نمو السكان مما أدى الى انخفاض نصيب الفرد من اللبن المنتج محليا حيث بلغ نصيب الفرد من المنتج المحلى ( اللبن ومنتجاته محسوبة على صورة لبن ) نحو ١٤٣٦ ، ١٣٥٩ ، ١٦٩٦ ، ١٢٤٣ كجم سنويا خلال الفترات ١٩٦١ - ١٩٦٥ ، ١٩٦٦ - ١٩٧٠ ، ١٩٧١ - ١٩٧٥ ، ١٩٧٦ - ١٩٨٠ على التوالي .

ولدراسة الاتجاه العام لإنتاج اللبن الخام فى مصر والتنبؤ بهم الإنتاج خلال أعوام ١٩٨٥ ، ١٩٩٠ ( وذلك بافتراض بقاء معدلات ونمط وتكنولوجيا الإنتاج كما هى ) ، حُللت سلسلة زمنية للكميات المنتجة من اللبن الخام خلال الفترة ٦٠ - ١٩٨٠ ، واستخدمت النماذج المختلفة للتقدير ويبين جدول ( ١ ) النماذج المستخدمة ونتائج التحليل الاحصائى لها .

(١) اتحاد الصناعات المصرية - الكتاب السنوى ١٩٨٠ .

(٢) الجهاز المركزى للتعبئة العامة والاحصاء - احصاءات الثروة الحيوانية - ١٩٨٠ .

جدول (١)

نتائج التحليل الاحصائي لمعادلات الاتجاه العام للانتاج

المعادلة	معادل الارتباط	ر	قيمة أ	قيمة ب
١- ص = أ + ب س	٩٨٣١٧	٩٦٦٦٣	١٣٥١٠٥١٠	٢٥٠٣٢٣
٢- ص = ن + ب س	٩٨٥٣٠	٩٧٠٨٢	٧٢١٩٩	٠٠١٥٤٩
٣- ص = أ + س ب	٩١٧٢٦	٨٤١٣٦	١٢٨٧٤٣٢	٠١٠٤٩٦
٤- ص = أ + ب س	٩٨٥٣٠	٩٧٠٨٢	١٣٦٦٤٢٤	١٠١٥٦

وبناء على النتائج المتحصل عليها فمن المتوقع ان يصل حجم الانتاج من الالبان عام ١٩٨٥ نحو ٢٠٤٣٩ الف طن وفي عام ١٩٩٠ حوالى ٢٢٠٨٥ الف طن أى بزيادة قدرها ١١% .

ويتوقف انتاج الالبان بصفة عامة ، على حجم القطيع المنتج ومتوسط انتاجية الرأس ، وفى مصر هناك العديد من المشاكل والمعوقات التى تحد من زيادة حجم القطيع وانتاجيته بالمعدل الذى يسمح بتغطية الاحتياجات المتزايدة من اللبن ومنتجاته ، وفيما يلى سنحاول القاء الضوء على بعض هذه المشاكل والمعوقات .

مشاكل انتاج اللبن فى مصر :

من المعروف أن الجاموس هو حيوان اللبن الأول فى مصر ، وقيل صدور قانون الاصلاح الزراعى فى سبتمبر سنة ١٩٥٤ كانت هناك قطعان كبيرة لانتاج اللبن لدى كبار الملاك بالمسرق علمية سليمة يتم فيها الانتخاب الوراثى للمواشى عالية الادراك وقد كان لتفتيت الملكية الزراعية أشده على تشتت هذه القطعان (١) . ومن المعروف اقتصاديا ان العدد الامثل لقطيع انتاج اللسمين

(١) محمد الهامى محمد : قانون الاصلاح الزراعى وتنمية التروة الحيوانية فى مصر - معهد التخطيط



يجب ألا يقل عن ٢٥ رأس<sup>(١)</sup> ولا يخفى على أحد ما ينجم من انتشار المزارع القزمية من صعوبة تجميع اللبن بالإضافة الى انخفاض درجة جودته ونقاوته .

وعموما يمكن القول ان انخفاض كمية اللبن المنتجة في مصر ترجع في المقام الاول الى انخفاض الكفاءة الانتاجية لحيوان اللبن الذي يرجع بدوره الى عوامل وراثية وعوامل التغذية بالإضافة الى الرعاية الصحية . هذا فضلا عن قلة اعداد حيوانات اللبن في مصر .

— يتمف حيوان اللبن في مصر بالانخفاض الكبير في معدل الادرار وهذا يرجع في المقام الاول الى الصفات الوراثية له فيتراوح معدل ادرار البقرة المصرية من ٧٠٠-٨٠٠ كجم لبن سنويا أما الجاموس المصرية فيبلغ انتاجه السنوي ١٠٠٠-١٢٠٠ كجم<sup>(٢)</sup> بينما تدر البقرة في بلاد شمال اوريا ٥٠٠٠ كجم لبن سنويا وبلغ متوسط ادرار اللبن للبقرة في دول السوق الاوروبية المشتركة ٤٠٠٠ كجم لبن سنويا<sup>(٣)</sup> اي ان انتاجية البقرة المصرية يبلغ حوالي ٢٠% من متوسط انتاجية البقرة في دول السوق الاوروبية المشتركة . ومن هنا يتضح ضرورة الاهتمام برفع الكفاءة الانتاجية لحيوان اللبن وذلك عن طريق :

- أ — اقتناء الماشية ذات الادرار المرتفع والتي تتلاءم مع ظروف البيئة المصرية سواء بالاستيراد او التهجين مع الماشية المصرية .
- ب — حمايتها من الامراض .
- ج — تغذيتها وطلبها بالطرق الصحيحة .
- د — اغنائها من العمل .

#### ولرفع الكفاءة الانتاجية لحيوان اللبن اهمية من حيث :

- (١) محمد توفيق رجب : انشاء مزارع وانتاج اللبن محاضرة في ندوة الالبان وكلية الزراعة — جامعة قناة السويس — مارس ١٩٨٣ .
- (٢) معهد بحوث الانتاج الحيواني — مركز البحوث الزراعية ( بيانات ميدانية ) .
- (٣) انتاج الالبان ومشكلة الفائض داخل السوق الاوروبية المشتركة — سلسلة دراسات عن المنظمات الدولية — العلاقات الزراعية الخارجية بوزارة الزراعة — اكتوبر ١٩٨١ .

- ١- زيادة كمية اللبن المتحصل عليها والاقتصاد في العلائق المستعمله .
- ٢- انخفاض التكاليف النسبية للوحدة المنتجة من اللبن وبالتالي زيادة ربح المنتج او بيع اللبن بسعر أقل او التوفيق بينهما .

ومن دراسة عن تكاليف انتاج اللبن في بعض مزارع القطاع العام<sup>(١)</sup> ، وجد انه عندما زاد معدل ادرار البقرة من ١٠ - ١٣ كجم لبن يوميا انخفضت تكلفة انتاج كيلو اللبن بنسبة ٣٠% .

أما عن عوامل التغذية ، فما لاشك فيه أن من أهم المشاكل التي تواجه زيادة الانتاج الحيواني في مصر هي عدم كفاية الاعلاف المحلية بالكمية والنوعية المناسبة لتوفير الاحتياجات الغذائية السليمة للماشية ، هذا بالانفاقة الى عدم وجود مراعى طبيعية في مصر تربي عليها الماشية على هيئة مزارع متخصصة . وتنحصر مشكلة الاعلاف عموما والخضراء منها بصفة خاصة في محدودية الممكن توفيره منها ويرجع ذلك للأسباب الآتية :

- أ - التنافس الاقتصادي بين محاصيل العلف والمحاصيل الاخرى في الرقعة الزراعية
- ب - منافسة الانسان للحيوان على بعض المواد الغذائية المتاحة كالقول مثلا .
- ج - هذا فضلا عن الاحتفاظ بنسبة كبيرة من حيوانات اللبن غير الاقتصادية الانتاج والتي تلتهم جزء كبير من المواد الغذائية ووجود عدد كبير من حيوانات المزرعة الاخرى كالحمير التي تستوعب نسبة لا بأس بها من المواد الغذائية .

---

(١) محمد الهامى محمد : دراسة اقتصادية مقارنة لتكاليف وتسعير اللبن في بعض مزارع شمال التحرير ومحافظة دمياط - مجلة البحوث الزراعية - جامعة طنطا ( أ ) مارس ١٩٧٨ .

ولزيادة كمية علف الحيوان نرى ضرورة الاهتمام بمخلفات المزرعة والاهتمام ببحوث العلف لزيادة الانتاج رأسيا كفالبرسيم ورغم ان المساحة المنزوعة منه حوالي ٢ مليون فدان أى أكبر من مساحة أى محصول آخر ورغم انه يزود حيوانات المزرعة بما لا يقل عن ٦٠% من جملة احتياجاتها الغذائية الا انه لم ينل هذا المحصول حقه النسبي من الاهتمام . هذا مع ادخال محاصيل مزاعى خضراء أخرى مثل الذرة انسكريه التى تزرع صيفا وخصيشة الرأى Rye grass التى تزرع شتاء .

يضاف الى ذلك أن النشام المتبع فى صرف الاعلاف من خلال التأمين على العاشيشة اعطى مزايا لتشجيع نشاط التسمين اكثر منه لنشاط انتاج الالبان كاذ بلغ الحد الأدنى لعدد رؤوس التسمين التى تسمح بصرف الاعلاف عام ١٩٨١ برأس واحدة بينما بلغ هذا العدد ٢٠ رأس فى مشاريع انتاج اللبن ، وهذا العدد يفوق كثيرا لحيازات منشج اللبن فى مصر اذ أن المزارع الصغيرة التى يملك اصحابها من ١-٣ رأس تساهم بحوالى ٩٧-٩٩% من محصول اللبن فى مصر (١) .

هذا فضلا عن انخفاض معدلات صرف الاعلاف الشهرية للرأس بالنسبة لنشاط الالبان عنها فى مزارع التسمين حيث بلغ معدل صرف الاعلاف الشهرية فى مشاريع التسمين عام ١٩٨١ ١٤٠ كجم للابقار ، ١٥٠ كجم للجاموس ، بينما بلغ هذا المعدل ١٠٠ كجم شتاء ، ١٢٠ كجم صيفا للرأس من الجاموس أو البقر فى حيوانات اللبن (٢) .

---

(١) د . عبد الرحمن عبد العزيز : مؤتمر تنظيم وإدارة قطاع الزراعة فى مصر - شبين الكوم ١٩٨٣ - القيمة المضافة لانتاج اللبن الخام بالقيم .  
(٢) الاهرام فى ١٩٨٣/٤/٤ .

هذا وتشير تقارير وزارة الزراعة أن المنتج حاليا من الاعلاف المصنعه لا يفي الا بتغطية ثلث الاحتياجات الفعلية للماشية والحيوانات الزراعية .

أما بخصوص الرعاية الصحية ، فهي مازالت دون المستوى المطلوب لدى المنتسج الصغير والذي يدنا بما لا يقل عن ٨٠% من جملة ما تستهلكه من اللبن وكذلك الحال بالنسبة لحماية الماشية من الامراض كبرغم ما تبذله الدوله من مجهودات في ذلك الصدد بتوفير الوسائل الوقائية والوحدات البيطرية الا أنها مازالت دون المستوى المطلوب ويرجع ذلك للأسباب الآتية :

- أ - عدم حصول الماشية على كفايتها واحتياجاتها الغذائية مما يؤدي الى حالات مرضية تؤثر على انتاجها كما ونوعا .
- ب - تعرضها للإصابة بالتفيليات التي تعوق تمثيل ما تستهلكه من غذاء .
- ج - اتباع بعض الطرق الخاطئة في رعايتها وحبسها مما يعرضها للمرض وتشير الابحاث الى ان الفاقد من اللبن بسبب الامراض يصل الى  $\frac{1}{4}$  مليون طن لبن سنويا (١) .
- د - انهك الماشية في العمل مما يقلل من قدرتها على مقاومة ما تتعرض له من أمراض ، ولاعفاء الماشية من العمل في الحقل أعجميته القصوى في زيادة الانتاج من اللبن لان المجهود العضلي الذي تستنفذه في ذلك هو بلاشك على حساب المجهود الفسيولوجي الذي يمكن به انتاج اللبن .

---

(١) كلية الطب البيطري ( بيانات ميدانية )

## اللبين المجفف

اللبين بحالته الطبيعية يحتوى على نسبة كبيرة من الماء ( حوالى ٨٠% ) وبينما هذه الميزة تجعله شرا با سائفا فريدا فى نوعه الا انها تلعب دورا كبيرا فى جعله مادة سريعة التلف وتعوق نقله من مكان الى آخر ، وفى البلاد التى يزيد فيها انتاج اللبىن عن حاجة الاستهلاك رؤى الاستفادة من الفائض منه بتبخير جزءه او كل ما يمكن وينتج عن ذلك ما يعرف باسم اللبىن المكثف واللبىن المجفف ، وجد ير بالذكر ان اللبىن المجفف لا يفقد كل الرطوبة الموجوده باللبىن الذى صنع منه بل يتبقى به من ٣-٥% من وزنه رطوبة . وقد عرفت عملية تجفيف اللبىن بالهلاقة الشمسية من قديم الزمان الا انه لم تبدأ صناعة الالبان المجففة بطريقة تجارية الا فى اواخر القرن التاسع عشر .

### انواع اللبىن المجفف :

تتوافر فى الاسواق نوعان من اللبىن المجفف هما :

١- اللبىن المجفف الذالى من الدهن Non fat Dry milk

يفضل رجال الصناعة فى الوقت الحاضر اصطلاح اللبىن المجفف الذالى من الدهن بدلا من اصطلاح اللبىن الفرز المجفف skim mild powder الذى ساد طويلا لان الاصطلاح الجديد يظهر ان اللبىن منزى منه الدهن فقط ويحتوى على باقى مكونات اللبىن . ويقسم هذا النوع من اللبىن الى الاقسام الثلاثة الاتية طبقا للمعاملة الحرارية الاولى Fore warming التى يتعرض لها اللبىن قبل التجفيف .

High heat product

أ - منتج تعرض الى معاملة حرارية عالية

Medium-Neat product

ب - منتج تعرض الى معاملة حرارية متوسطة



جدول رقم (٢)

متوسط التركيب الكيماوي لكل من اللبن النضام واللبن المجفف

المكونات	اللبن النضام البقرى (١)	اللبن الكامل اجاف (٢)	اللبن اجاف اخالى من الدهن (٣)
بروتين (ن x ٦٣٨)	٣ر٤	٢٦ر٠	٣٦ر٠
لاكتوز (سكر اللبن)	٤ر٧	٣٨ر٠	٥١ر٠
دهن	٣ر٧٥	٢٦ر٧٦	٠ر٧
رطوبة	٨٧ر٢٥	٢ر٢٥	٣ر٠
معادن (رماد)	٠ر٧٥	٦ر٠	٨ر٢
كالكسيوم	١ر٢٥ جم / لتر	٠ر٩٧	%١٣١
فوسفور	٢ر١٠ جم / لتر	٠ر٧٥	%١٠٢
نيامين أ	٣ ر ٠ ملجم / لتر	٤٩٥٠ وحدة دولية / رطل	١٦٥ وحدة دولية / رطل
ريبوفلافين	٥ر١ ملجم / لتر	٦ر١ ملجم / رطل	٩ر٢ ملجم / رطل
ثيامين	٤ر٠ ملجم / لتر	١ر٢ ملجم / رطل	١ر١ ملجم / رطل
نياسين	٦ر١ ملجم / لتر	٣ر١ ملجم / رطل	٤ر٢ ملجم / رطل
حامض البانتوثيانيك	٠ر٣ ملجم / لتر	١٣ر٠ ملجم / رطل	١٥ر٠ ملجم / رطل
بيرووكسين	٧ر٠ ملجم / لتر	١ر٥ ملجم / رطل	٢ر٠ ملجم / رطل
بيونين	٥٠ ميكروجرام / لتر	١٨٥ ملجم / رطل	٠ر٢ ملجم / رطل
كولين	١٥٠ ملجم / لتر	٤٠٠ ملجم / رطل	٥٠٠ ملجم / رطل

المصدر :

- 1- Jenness, R and pattion, s. (1959)  
Principals of Dairy chem., Chapman + Hall, ltd London.
- 2- American dry milk institute (1971), Standards for grads of dry milk. Bulletin No 916. Chicago, U.S.A.

ويستخدم الشرش المجفف على نطاق واسع في الخارج في صناعة بعض أنواع من الخبز حيث يساهم في تكوين القشرة البنية المرغوبة على وجه الرغيف العلوي كما يستخدم في صناعة الايس كريم والحلوى والعديد من الصناعات الغذائية الاخرى .

### اللبن الخض المجفف :

اللبن الخضر هو السائل المتبقى بعد ازالة الدهن من اللبنة او القشدة بعملية الخضر لانتاج الزبد ويتوقف تركيبه الكيماوى على نوع القشدة او اللبنة المعتمد للخضر فاذا كان اللبنة طازجا فان اللبنة الخضر لا يختلف كثيرا عن اللبنة الفرز ، اما اذا كانت القشدة مختمه sour cream فان اللبنة الخضر سيحتوى على كميات لا بأس بها من حامض اللاكتيك . وفيما عدا احتواء اللبنة الخضر على نسبة منخفضة من الدهن والمواد الصحابه له كيتامين أ ، فان له نفس التركيب والقيمة الغذائية للبن الكامل . وعلى المستوى العالمى فان هناك كميات كبيرة مسن اللبنة الخضر تجفف ويكون الناتج شره لا تمتص الماء عن اللبنة المجفف الغالى من الدهن .

### القشدة المجففة :

تجفف القشدة بطريقه الرذاذ وتحتوى ناتجا ذو لون كريمى خفيف ، وعند مساس تجفف القشدة المحتوية على ١٨% دهن فان القشدة الناتجة بعد التجفيف تحتوى على ٢٨% دهن . وغالبا ما يفضل ان تكون القشدة المجففة تحتوى على نسبة دهن بين ٤٠ - ٧٠% . ويجب ان تحفظ على درجات حواره منخفضة .

### دهن اللبنة المجفف :

يطلق هذا المصطلح على الناتج المجفف والمركز جدا لدهن اللبنة حيث يحتوى على ٩٩% دهن ، ١% رطوبة . ويجب الا يزيد محتواه من الاحماض



الدهنية الحرة عن ٥٠% ونظرا لانخفاض نسبة الرطوبة فانه يمكن حفظ المنتج لمدة أسابيع على درجة حرارة الغرفة الا أن هذا المنتج يكون عرضه للاكسدة لارتفاع نسبة الدهن به . لذا يجب أن تتم تعبئته في جو خال من الاكسوجين . ويستخدم الدهن المجفف كبديل للزبد والقشدة المجددة ويستخدم ايضا في تعديل مخاليليط الايس كريم ، كما يمكن خلطه ميكانيكيا في خلطات خاصة مع كل من اللبن التالى من الدهن المجفف والماء للحصول على لبن مسترجع يكون بدىلا للبن الكامل الطازج في حالة عدم توفره .

### مخاليليط الايس كريم المجفف :

مخاليليط الايس كريم المجفف مهمة وخاصة لربة المنزل لاعداد ايس كريم بطريقة سهلة وسريعة ، ويختلف تركيب مخلوط الايس كريم المجفف تبعاً لتركيب المخلوط الاساسى قبل التجفيف ومتوسط تركيب مخلوط الايس كريم المجفف كما يلى :

رطوبة	١٥ - ٢ %
دهن لبن	٣٠ - ٣١ %
جوامد لبن دهنية	٢٨ - ٢٩ %
مثبتات	١ - ١,٥ %
سكر	٣٥ - ٣٧ %

### الزبادى المجفف ( بودرة الزبادى ) :

أمكن حديثا تحضير الزبادى فى صورة مجففه ايضا ، حيث يعدل اللبـن المائل ليحتوى على ٣ - ٣,٥% دهن ثم يكثف الى ٣٠% جوامد كليه ويضاف الزبادى ( خميرة الزبادى ) ويحضن اللبن حتى التخمر ثم يصفى الشرش من الخميرة السقى تجمع فى شاش وتخلط جيدا ، بعد ذلك يجبس مخلوط الخثرة ثم يجفف بطريقتة

الرزاد • وعند الاستعمال تسترجع الخثرة المجففة في ماء فاتر بنسبة ١ : ٣ بانوزن  
ثم يبرد المخلوط المسترجع لمدة ساعة في الثلاجة • ومتوسط تركيب بويطرة الزبادى  
المجففة المصنعه من لبن جاموسى هو :

رطوبة	٢ - ٣ %
دهن	١٣ - ١٥ %
جوامد كلية	٩٧ - ٩٨ %

### نبذة عن تصنيع اللبن المجفف فى مصر :

قامت وزارة الزراعة بالاشتراك مع الهيئة الدولية لاغاثه الطفوله بانشاء مصنع لتجفيف  
الالبان بسخا ( محافظة كفر الشيخ ) على ان تمده وزارة الزراعة بحاجته من اللبن الخام  
والتي تقدر بنحو عشرة آلاف طن سنويا من تفتيش سخا ومحله موسى التابعين لوزارة الزراعة  
ومن وحدات التجميع القريبه منه ويخصص انتاج المصنع من اللبن المجفف لوزارة الصحة ككى  
تقوم بتوزيعه بمعرفتها على الاطفال والامهات • وتقوم هيئه اغاثه الطفوله العالميه وهيئسة  
ازراعة والاغذيه الدوليه بتوريد المعدات اللازمة • وقد افتتح المصنع رسميا فى ٢١ ابريل  
سنة ١٩٦٢ • وفى ديسمبر سنة ١٩٦١ نقلت تبيئته من وزارة الزراعة الى المؤسسة المصرية  
العامة للصناعات الغذائية واسندت ادارته الى شركة النصر للالبان والمنتجات الغذائية  
ثم ادمج المصنع الى شركة مصر للالبان والاغذية فى ٢١ / ٨ / ١٩٦٣ وظهرت بوادر انتاج  
المصنع فى اواخر عام ١٩٦٣، وتم توريد الناتج الى وزارة الصحة لتوزيعه على النشآت  
الحساسه من الاغالى ( الحوامل - الاطفال الرضع ) تنفيذاً للاتفاق المبرم مع الهيئسة  
اغاثه الطفوله الدولة •

فى عامى ١٩٦٢ - ١٩٦٣ استكمل المصنع معدات انتاج لبن الاطفال المجفف  
اللازمه لتعبئة مليون عليه لبن اطفال سنويا • وقد تم الاتفاق بين المؤسسه المصريه العامه  
للادويه وشركة النصر للالبان على ان تتولى لجنة فنية من ادباء الاطفال فى الجمهوريه

العربية المتحدة ( في هذا الوقت ) تحديد المواصفات اللازمة لاحسن نوع من اللبن الاتفال  
ليقوم المصنع بتحضيره .

وكان من المنتظر ان يبدأ انتاج لبن الاتفال في اواخر عام ١٩٨٠ ولكن قابل انتاج  
المصنع عدة عقبات اهمها :

أ - عدم قيام وزارة الزراعة بما التزمت به في اتفاقية انشاء المصنع من حيث امداده بالكميات  
اللازمة من اللبن الخام الناتج بمحطاتها المبرورة بالسعر المناسب لتكلفة انتاج  
معقوله وبالمواصفات المطلوبه .

ب - امتناع وزارة الصحة عن استعمال مسحوق اللبن الناتج من المصنع طبقا لاتفاقية الانشاء  
وما تلاها من اتفاقيات بعد ذلك ، ثم توقف المصنع عن انتاج اللبن المبغف فسى  
اوائل السبعينات واقتصر انتاجه الان على اللبن السائل المبستر واللبن الزبادى  
وبعض انواع من الجبن البناف وبعض مساحيق الايس كريم ويبين جدول ٣ كميات  
اللبن المجفف المنتجه بمصنع سخا :

جدول ( ٣ )

كميات اللبن المجفف المنتجه بمصنع سخا  
خلال الفترة ٦٣ - ١٩٧٢

السنة	كمية الانتاج بالطن
١٩٦٤ - ٦٣	٧٢
١٩٦٥ - ٦٤	١١٨
١٩٦٦ - ٦٥	١٩٦
١٩٦٧ - ٦٦	١١٤
١٩٦٨ - ٦٧	١٠٣
١٩٦٩ - ٦٨	٣٧
١٩٧٠ - ٦٩	١٠٠
١٩٧١ - ٧٠	٧٣
١٩٧٢ - ٧١	١٠٥

المصدر : مشروعات خطة التنمية الاقتصادية في قطاع الصناعات الغذائية مشروعات شركة مصر  
لللبان والاغذية .

تطور الاسعار العالمية للبن الجاف وتوقعاتها :

مع الارتفاع المستمر للاسعار العالمية للمواد الغذائية ، زادت اسعار اللبن الجاف العالمية زيادة مضطربة خلال العشرة سنين الاخيرة . ويبين ملحق ( ١ ) تطور هذه الاسعار خلال الفترة من ١٩٦٠ - ١٩٨٠ .

وبدراسة هذه السلسلة الزمنية للاسعار نلاحظ ان هناك ثبات نسبي لسعر طن اللبن الجاف في الفترة من ١٩٦٠ - ١٩٧٠ اذ تذبذب السعر بين ٢٢٨ر٤ دولار للطن في سنة ١٩٦٣ ، ٤٠٩ر٨ دولار للطن في سنة ١٩٦٦ ، بمتوسط قدره ٣٧٤ر٧ دولار للطن . ثم بدأ سعر طن اللبن الجاف في الارتفاع التدريجي اعتبارا من عام ١٩٧١ حتى عام ١٩٧٥ ، فبلغ متوسط سعر الطن في الفترة ١٩٧١ - ١٩٧٥ نحو ٧٣٦ر٦٦ دولار ثم اخذ سعر الطن في الانخفاض النسبي خلال عامي ١٩٧٦ ، ١٩٧٧ ، ثم واصل ارتفاعه في الفترة التالية ١٩٧٨ - ١٩٨٠ ، وبلغ متوسط سعر الطن ٩٥٦ر٨٤ دولار خلال الفترة ١٩٧٦ - ١٩٨٠ ، بزيادة قدرها ٢٩٩% من الفترة السابقة (٧١ - ١٩٧٥) مع انه يجب ان يؤخذ في الاعتبار ان حوالي ١٠% من هذه الزيادة ترجع الى زيادة السعر في السنة الاخيرة فقط ، كما يوضح من شكل (١) ايضا .

ولدراسة توقعات الاسعار العالمية للبن الجاف، استخدمت نفس معادلات الاتجاه العام المذكورة في توقعات الانتاج ودونت النتائج المتحصل عليها في جدول ٤

جدول (٤)

نتائج التحليل الاحصائي لتوقعات الاسعار العالمية للبن الجاف

البيانات	معامل الارتباط	٢	قيمة أ	قيمة ب
١- ص = أ + ب س	٠.٩٠٥٣٥	١٩٤٧ر٠	١١٥٧٧ر٣	٤٢٦٨١٠٩
٢- ص = ن + ب س	٠.٩١٨٦٤	٤٣٨٩ر٠	٥٤٦٠٢٦ر٥	٠٠٧٢٣٩ر٠
٣- ص = أ س	٠.٧٦٥٠٨	٥٨٥٣٥ر٠	١٩٣٩٨٩٣٣ر١	٠٠٥٧٥٦ر٠
٤- ص = أ ب س	٠.٩١٨٦٤	٤٣٨٩ر٠	٢٣٥٧٥٣ر٢٣	٠٠٧٥٠٨ر١

وبناء على نتائج التحليل الإحصائي فمن المتوقع أن يعزل السعر العالمي لطن  
اللبن الجاف عام ١٩٨٥ نحو ١٥٤٤ دولار، أي بنسبة زيادة ٢٥% عن أسعار  
١٩٨٠، وفي عام ١٩٩٠ إلى حوالي ٢٢١٨ دولار أي بزيادة قدرها ٤٣٦%  
بالنسبة لاسعار عام ١٩٨٥.

## التجارة الخارجية للذلبان ومنتجاتها

أولاً : الصادرات

لا تملك صادرات مصر البننيه نسبة كبيرة في الدخل القومي، نظراً لشحالة انتاج اللبن فسوى مصر وعدم توفره بالكميات الملائمة لتغطيه الاستهلاك المحلي، ولا تتعدى الصادرات مصر اللبن ومنتجاته في الواقع إلا كميات محدودة من بعض المنتجات لبعض البلاد العربية وكميات ضئيلة لتموين السفن كويتية الجبن الابيض بالنصيب الاكبر في هذا الصدد وقد بلغت أكبر كمية صادرت منه في عام ١٦٦٦ نحو ٣٦٠ طن بما قيمته ٥٨٦٢٤ جنيهها كما يتضح ذلك من ملحق أم و كان قطاع غزة يمش الجزء الأكبر من صادرات الجبن الابيض حتى عام ١٦٦٧. واعتباراً من عام ١٩٧٣ تراجمت كثيراً التغيرات المتعددة من الجبن الابيض التي ان بلغت اقل من طن في عام ١٩٧٦، وارتفعت قليلاً الكميات المتصدرة منها خلال السنوات التالية لذلك، يبين الجدول ه كمية وقيمة صادرات الجبن ابيض في الفترة من ١٦٦١ - ١٦٨٠.

جدول (٥)

متوسط الكميات المتصدرة من الجبن الابيض وقيمتها

الرقم القياسي	متوسط للقيمة بالجنيه	الرقم القياسي	متوسط الكمية المتصدرة بالطن	السنوات
١٠٠	٢٧٦٢١ر٢	١٠٠		
١٢٥	٣٧٣٠٠ر٣	٩٢ر٥	٢٢٥ر٥	١٩٦٤-٦١
٥٦ر١	١٥٥٠٥	١٦ر٢	٢١٦ر٨	١٩٦٨-٦٥
٤ر٢	١١٥٨ر٢	١ر٢	٥٩	١٩٧٢-٦١
١ر٥	١٦٠٦٠ر٨	١ر١	٢	١٩٧٦-٧٣
			١٦	١٩٨٠-٧٧

المصدر : اتحاد الصناعات - الكتاب السنوي - سنوات متلفه

\* النمية اقل من طن

يلاحظ من الجدول الانخفاض المستمر في الكميات المصدره ، والتي يتبادلها ايضا انخفاض في القيمة الا ان الانخفاض كان اثير في التمية عنه بالنسبة للقيمة ، وهذا يشير الى الارتفاع المستمر في اسعار التصدير وخاصة في الفترة الاخيرة ٢٦ - ١٠٠٠٠ .

تانيا : الواردات

نعرا لعجز كميات اللبن الخام المنتجه وبالتالي المنتجات اللبنيه عن النواقء بسايجسه المستهلك المصن فنان لا بد من سد هذا العجز عن طريق الاستيراد من الخارج ، وبيانات انميات الوارده من اللبن ومنتجاته تتزايد بشئ ملحوظ اعتبارا من عام ١٦٧٤ وبين جدول ٦ وكذا الملحق رقم ٣ تصور هذه الواردات محسوبة على حورة لبن (١) في الفترة من ١٦٥٦ - ١٦٨٠ .

جدول (٦)

تصور الواردات من اللبن ومنتجاته محسوبة على حورة لبن سائل

الفترة	متوسط التمية الوارده الناتجة من	% للزيادة عن الفترة السابقه
١٦٦٢ - ٥٦	٢١	-
١٩٦٨ - ٦٤	٢٢٢٦	٦١١
١٦٧٣ - ٦٦	٤١٤	٢٤٢٢
١٦٧٨ - ٧٤	٤٦٤٤	٦٢٤٠
١٦٨٠ - ٧٦	١٤٢٥	٦١٦

المصدر : حسب بيانات ملحق رقم ٣

(١) استخدمت معدلات التحويل الآتية لتحويل المنتجات اللبنيه الى لبن سائل وذلك بضرب

$$\text{الكمية من المنتج} \times \text{معدل التحويل} = \text{والمعدلات هي بالنسبة للبن المسحوق} \frac{100}{14} \text{ ، القشدة} \\ \frac{1}{2} \times \frac{100}{4} \text{ والزيد} \frac{100 \times 8}{4} \text{ والسمن} \frac{100}{4} \text{ والجبن الابيض} \frac{100}{25} \text{ والجبن الجاف} \frac{100}{10}$$

بدراسة بيانات الجدول السابق والمنحن رقم ٢ نرى انخفاضا ملحوظا في واردات الالبان في سنوات الحرب ١٦٦٢ - ١٦٦٣ فكانت الكمية الواردة في كل منهما ٢٥ الف طن ارتفعت في السنوات التالية لها مباشرة فبلغت ٣٤ الف طن في سنة ١٦٦٨ - ١٣٨ الف طن في سنة ١٦٧٤ واعتبارا من عام ١٦٦٤ قفزت كمية واردات الالبان الى درجة كبيرة ( يمكن ٢ ) وكانت النسبة المئوية للزيادة في الفترة ١٦٧٤ - ١٦٦٨ نحو ١١٤% عن الفترة السابقة وهي ١٦٦١ - ١٦٦٢ واستمر معدن الزيادة فتتضاعف تقريبا متوسط الواردات في سنتي ١٦٧٦ - ١٦٨٠ عن متوسط الفترة السابقة ١٦٦٤ - ١٦٦٨ .

ومقارنة الواردات من اللبن الجاف بالواردات اللبنيه نرى - بعد تحويل الكتل الى لسبين سائس - ان نجد انه في الفترة من ٥١ - ١٦٦٢ كان متوسط واردات اللبن الجاف يمثل ٦٦% من مجمل الواردات اللبنيه ارتفع الى ٤٤% في الفترة ١٦٦٢ - ١٦٧٣ ثم انخفض الى ١٤% خلال الفترة ١٦٧٤ - ١٦٨٠ وذلك برغم من زيادة متوسط واردات اللبن الجفاف في هذه الفترة بنسبه ٣١% عن الفترة السابقة ١٦٦٢ - ١٦٧٣ الا ان ذلك يرجع الى زيادة الواردات من الالبان بصفه عامه ودخول منتجات لبنيه جديدة في قائمة الواردات لم تكن تستورد من قبل بكميات ملموسه من السمن المصروب باسم *Сирок* ومنتجات الجبن الدانماركي المشابه للجبن الابيض والمعروف باسم *Сирок* وزيادة الواردات من بعض الاصناف كالانواع الحديده من الجبن المخبوخ . ويمكن القول ان هذه الزيادة الكبيرة في الواردات بمسند سنة ١٦٧٣ ترجع اساسا للسياسات الاقتصادية التي اتبعت في هذه الفترة واهمها الانفتاح الاقتصادي والاستيراد بدون تحويل عطله. ويدرسه الواردات من كل منتج لبنى على حده كما يلي

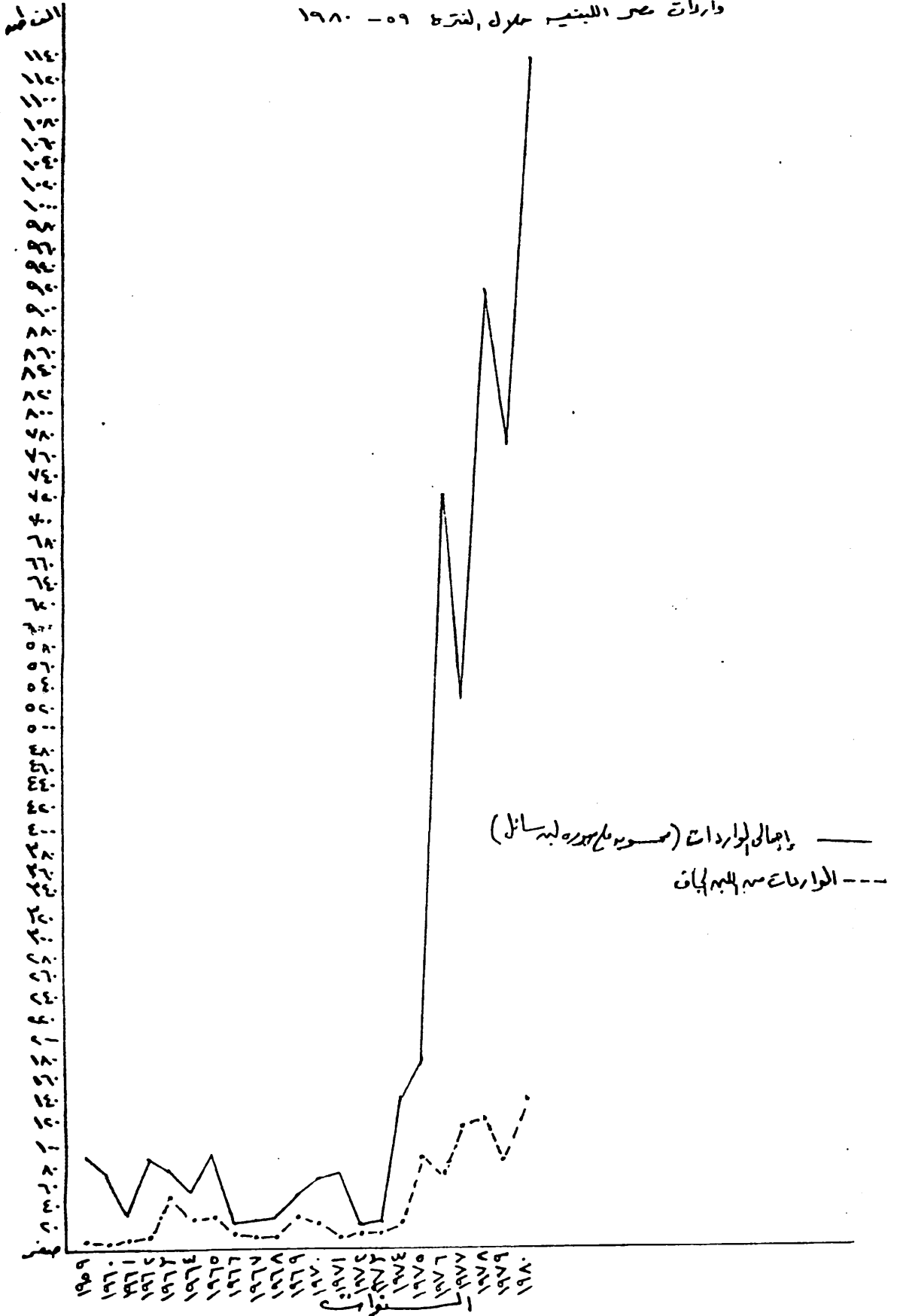
يظهرها ملحق رقم ٤ يتضح الاتي :

اولا : اللبن سواء كان مسحوقا او مكثفا

ارتفعت الكميات الواردة منه بعد سنة ١٦٦٢ ارتفاعا ملحوظا فبلغت ٢٦٠٢٩ طن فسي سنة ١٦٦٣ بعد ان كانت ١٣٠٧ طن في السنه السابقة ثم تذبذبت الكميات الواردة في الفترة من



واردات مصر اللينين حلال، لفترة ٥٦ - ١٩٨٠



١٩٦٤ - ١٩٧٤ بين ١١١٨ و ٥٠١٧ ص بمتوسط قدره ٢٣١٥ ر٥ طن بزم قفز متوسط الواردات من اللبن المجفف والمكثف الى ٢٥٦٧٠ عن خلال الفترة بن ١٩٧٥ - ١٩٧٩ ثم واصل ارتفاعه في السنتين التاليتين فبلغ متوسط الوارد منها ٣٣٠٥٦ ر٥ طن بزيادة قدرها ٢٨٧% عن انقتره السابقة وقد صاحب زيادة الكميات الوارده ارتفاع متزايد في قيمتها فكان متوسط قيمة الكميات الوارده في الفترات ٦٤ - ١٩٧٤ و ٧٥ - ١٩٧٩ و ٨٠ - ١٩٨١ هو ١١٤٢ ر٨ و ٨١٧٦ ر٧ و ٣٤٠٥٤ ر٥ الف جنيه على الترتيب بزيادة قدرها ٦١٥% و ٣١٦ ر٤% في كل فترة عن سابقتها لمتوج الزيادة الكبيرة في قيمة واردات اللبن المجفف والمكثف الى ارتفاع الاسعار العالمية للمنتجات اللبنيه بصفه عامه. بالاضافة الى زيادة الكميات الوارده منهم

و يجب ان يؤخذ في الاعتبار انه ابتداءً من سنه ١٩٧٨ بدأت ترد الى مصر كميات من اللبن السائل للاستعمال المباشر بدون سابق تجهيز ويمكن حفظه لمدد طويله وهو لبن معامس بل درجات الحراره العاليه و اجذت الكميات الوارده من هذا النوع تتزايد تدريجيا فكانت ٦٣٥ طن في سنه ١٩٧٨ وارتفعت الى ١١٠٧ طن في سنه ١٩٧٩ بزيادة قدرها ٧٤ ر٣% وقيمتها ٣٢٠٤٥٠ جنيهها. ثم واصلت ارتفاعها في سنه ١٩٨٠ فبلغت ١٨٩٥ طن بزيادة قدرها ١٧١ ر١% وقيمتها ٩٤٨٠٥٢ جنيهها. ثم قفزت الكمية الوارده منه الى ٢٣٠٣ طن في سنه ١٩٨١ بزيادة قدرها ٢١٥% وقيمتها ٨٣١١٩٠ جنيهها. اي ان الزيادة النقدية في قيمة واردات هذا النوع من اللبن فقط في سنه ١٩٨١ تقدر بحوالي ٣٢١ ر٤% في سنه ١٩٧٨.

و جدير بالذكر ان قيمة الالبان المذكورة لا تعكس القيمة الحقيقية للكميات الوارده من الالبان حيث انه وردت الى مصر كميات من اللبن الجاف كمعونة خلال فترة الدراسة\* والتي يبينها ملحق رقم (٥).

### ثانيا : المنتجات الدهنية

يلاحظ ان كمية الواردات من المنتجات الدهنية اخذت الشكل العام لواردات اللبن فتذبذبت

\* كانت توزع الالبان المعونه لبعض مصانع القطاع الخاص التي لها تصاريح بالاضافة الى شركة مصر للالبان والاعذية حتى اخر عام ١٩٧٩ واعتبارا من عام ١٩٨٠ اقتصر توزيعها على شركة مصر للالبان والاعذية فقط.

كمية الواردات بن اقم بن عن الى ٤٠١ طن في الفترة من سنة ١٦٦٠ الى ١٦٧٣ بعدهما  
قفز الرقم الى ٤٠١١ طن في سنة ١٦٧٤ ثم انخفض الى ٢٠٩٦ طن سنة ١٦٧٥ و ارتفع  
الى ٢٣٥٦٤ طن في سنة ١٦٧٦ ثم عاود انخفاضه في سنة ١٦٧٧ فبلغ ١٤٢٨٧ طن ثم  
تذبذب في سنتي ١٦٧٨ و ١٦٧٩ فكان ٢٦٠٠٠ طن و ٢٦٠٠٠ طن على الترتيب ثم  
اخذ في الارتفاع المستمر فبلغ ٣٥٠٥٠ طن في سنة ١٦٨٠ و ٤٢٠٠٠ طن في سنة ١٦٨١  
وكان من الطبيعي ان يساهب ارتفاع انميات ارتفاعا سلبا في القيمة النقدية اذ بلغ متوسط هذه  
القيمة في الفترة ٦٦ - ١٦٧١ نحو ١٦٠٤٠٠ الف جنيه زاد الى ٢٠٦٧٠٠ الف جنيه في الفترة  
التالية ( ٢٣ - ١٦٧٦ ) ثم قفز الى ٣٠٦٦٠٠ الف جنيه خلال الفترة ٧٧ / ١٦٨١ .

### ثالثا : الجبن الابيض

انمخوس ان مصدره دولة غير مستوردة للجبن اذ يبرر نظرا لعرفتها في صناعة نوع مميز منسجه  
سمى بالجبن اند مياضي نسبة الى مدينة مياضكولات مصدر تمدد كميات لا بأس بها من هذا  
المنتج اللبنى كما سبق ذكره عند الكلام عن صادرات مصر اللبنيه . ولم تستورد مصر كميات  
ذات قيمة بن الجبن الابيض خلال الفترة من عام ١٦٦١ حتى عام ١٦٦١ ( كما تم تذبذب الكميات  
المستوردة منه خلال الفترة ٢٠ - ١٦٧٤ من مفر سنة ١٦٧٣ الى ١٦٣٥ طن في سنة ١٦٧١ ) بلغ  
قيمتها نحو ٢٥٠ الف جنيه وكان متوسط ما استورد خلال هذه الفترة نحو ٤٤٩ طن . ثم  
توالى انميات المستوردة في التذبذب خلال الفترة ٧٥ - ١٦٧٩ ولكنها كانت تميز السسى  
النقصان خلالها عدا سنة ١٦٧٦ اذ بلغت الكميات المستوردة خلال هذه السنة وحدها  
٢٩٢٠ طن كما متوسط الفترة بعد استبعاد سنة ١٦٧٦ فقد بلغ ٢٠٤ طن بعد جز قدره ٧٢٦٪  
عن متوسط الفترة السابقة تم استمرت انميات الواردات في النقصان فبلغت ٦٧ طن في سنة  
١٦٨٠ ( كما قفزت كمية الواردات بن الجبن الابيض في السنة التالية ( ١٦٨١ ) الى ١٥٨٤ طن  
فيها ١٨٥٦ الف جنيه كما ان زيادة قدرها ٢٨٧٤ عن السنة السابقة .

### رابعاً : جبن الفشقوان

يلاحظ ان الكميات الواردة من هذا الجبن تزايدت منذ الاستمرار في الفترة من ٦٠ - ١٩٦١ وكان متوسط الكميات الواردة في الفترة ٦٠ - ١٩٦٤ نحو ١٦٤ر٤ طن كزاد الى ١٦٣ر٨ طن في الفترة ٦٥ - ١٩٦٦ اُبلغت قيمتها ١٨٦١٥ جنيه ثم بلغت الكميات الواردة في سنتي ٦٠ - ١٩٦١ نحو ١٢٦ ٥ ١١٤ طن على الترتيب كويمن الفوق انه اعتباراً من عام ١٩٧٢ للم ستورد مصر جبن فشقوان عدا كميات ضئيلة في سنتي ١٩٦٥ ٥ ١٩٦٦ بلغت نحو ٥ ٦٦ طن على الترتيب ثم رعى اضافة الكميات التي ترد من هذا المصدر الى الكميات الاخرى المستوردة من الجبن .

### خامساً : الجبن المسبوح والانواع الاخرى

نظراً لتعدد اصناف الجبن التي استوردت عام ١٩٦٦ رُؤى ادراج الكميات الواردة من جميع اصناف الجبن الابيض والفسقوان من الجبن المسبوح . وبدراسة الكميات الواردة من الجبن انه يلاحظ ان هناك ارتفاع تدريجي في الفترة من ٦٠ - ١٩٦٦ اُبلغ متوسط الكميات المستوردة ١٠٠ طن من استيراد التنمية الواردة في سنة ١٩٦٢ وحتى ٤٥٨٥ طن . وابتداءً من عام ١٩٦٨ اُضيفت الى واردات الجبن المنسجى الواردات من باقى اصناف الجبن عدا الابيض والفسقوان ، فبلغ متوسط الوارد منها في الفترة من ٦٨ - ١٩٧٣ نحو ١٢٢٨ر٦ طن قيمتها ٣٤٢ر٢ الف جنيه ثم بدأ رسم الواردات من هذه المجموعة في الارتفاع المستمر سنة بعد اخرى كويصل متوسط الوارد في الفترة ٧٤ - ١٩٦٦ نحو ١٤٤ر٧ طن قيمتها ٤٢٥٤ر١ الف جنيه ثم قفز بانسداد فبلغ متوسط الثلاث سنوات اقلية ٦٨ - ١٩٨١ نحو ١٤٦ر٤ طن قيمتها ١٦١ر٦ الف جنيه كزيادة قدرنا ١٦٨ر٠ عن الكميات التي وردت في الفترة السابقة ٧٤ - ١٩٦٦ . وقد تعزى النقلة الكبيرة في كميات الجبن الواردة التي سمولة عمليات الاستيراد وارتخيتها وتعدد اصناف السمك استيرادها ان ظهرت اصناف كثيرة دخلت مصر لاول مرة

في هذه الفترة هذا بجانب الارتفاع الكبير في اسعار البين الدمياطى الى ما يقارب اسعار  
بعض اصناف البين المستوردة مما تسبب على زيادة اداءات تيارات الاصناف المستوردة .

### البان الاطفال

كان بن المفرور ان تنتفى مصر ذاتيا البان الاطفال بن وتعد رها الى دون النصف خمسة  
لو تحقق الهدف الذي نشئ بن ابيه عنق تديفيا البان بسخا ولتن لانسلم يتم ذلك لاسباب  
السابق شرحها . ويدراسة الكميات الواردة بن البان الاطفال (جدول ١) نجد انها فسي  
ارتفاع مستمر ان كان متوسط انوار بن هذه البان في الفترة بن ٢٢ - ١٩٦٦ نحو ٦١٠ / ٦٠ الف  
عليه<sup>(١)</sup> تحتوي على ٢٨٠٠ ١٢ طن لبن جانه ارتفعت الى ١٢٦٨٠ الف عليه احتوت على  
٥٢٥٠ ٥ طن لبن جانه كموسط للفترة ٢٢ - ١٩٨١ بزيادة قدرها ١٠٥٠ % عن متوسط  
الفترة السابقة . وتند بن البان الاطفال الواردة الى مصر تحت ثارت بمجموعات :  
المجموعة الاولى : تشابه في تركيبها لبن الام مش S. M. A - S. 26 وغيرها وهذه البان  
يستعملها الفل عقب ولادته مباشرة .

المجموعة الثانية : تحتوي على لبن نصف دسم  $H&M$  -  $Crema$  مثل نستوجين وبيلاتا وهذه  
يستعملها الفل بعد ٦ شهور من ولادته كما ان المجموعة الثالثة هي البان المستخدم منه  
كعلاج لبعض الحالات المرضية مثل بارزبون وعولبن به نسبة من المجموعة

ويلاحظ ان الدوله تتحصن عبثا ماليا كبيرا في توفير لبن الاطفال بالاسعار المتد اول بهما  
الآن ان اسعار لبن الاطفال ثابتة تقريبا منذ سنة ١٩٦١ كما واعتبارا بن ١٩٨٢ / ٧ / ٥ فرض  
رسم استهلاك قدره بن ١٠ الى ١٥ قرشا لنعليه على بعض الاصناف وهي نستوجين بلارجسون ،  
بيلات ١٢ ، ١٨ ، وعموما ويبلغ متوسط ثمن غلبة لبن الاطفال نحو ٥٠ قرشا ( عدا سيميلاك ،  
ايزومين وهو يحتوى على فون عويا وثمان اعليه منه ٦٥ قرش ) بينما تكلفة استيرادها حوالى  
١٢٥ قرش وتخص في بعض الانواع الى اكثر بن ٢٠٠ قرش وتتضمن الدوله فرق الاسعار ببطرق

(١) غلبة لبن الاطفال تحتوي على ٤٥٤ جدم لبن بيات .

مباشرة او غير مباشرة عن صرى دف معونة لمواجهة جزء من انخسائر في عملية استيراد الالبان والادوية كوجد ير بالذكر ان البان الاطفال هى الوحيدة من الالبان ومنتجاتها التى تتمتع بالدهم من الدولة .

ومقارنة الزيادة في كمية لبن الاطفال المستوردة بالزيادة في اعداد المواليد في فترة الدراسة نجد ان الزيادة السنوية في كمية لبن الاطفال تفوق الزيادة في اعداد المواليد ويظهر ذلك بوضوح من جدول (٢) ، يتضح ايضا ان نصيب الطفل من البان الاطفال — بفرض ان كسل المواليد يستخدمون هذه الالبان — في ازدياد مستمر ، فقد زاد خلال العشر سنوات الاخيرة من ١٥٣ كيلو جرام في سنة ١٩٢٢ الى ٤٦٦ في سنة ١٩٨١ بزيادة قدرها ٤٥٠٢٠٪ ، ويشير ارتفاع هذا المعدل الى تحول هذ من الامهات اللاتى يرضعن اطفالهن رضاعة طبيعية الى الرضاعة الصناعية او الى شرب جزء من البان الاطفال الى اغراض اخرى غير تغذية الاطفال وهذا هو الغالب ، خصوصا الالبان المحتوية على نصف دسم فكثيرا ما تستعمل في المقاهى ومصانع الحلويات كبديل للبن الخام او الجاف نظرا لانخفاض سعرها . وكحل لهذه المشكلة التى تكلف الدولة حوالى ٢٠ مليون جنيه سنويا نقترح :

اولا : بالنسبة لالبان المجموعة الاولى والثالثة ( التى تصرف لبعض الحالات الخاصة ) لا تصرف الا بكارث خاص يصرفه الطبيب للطفل عند ولادته او عند الحاجة ، على ان يسحب هذا الكارت عند الصرف حتى يمكن متابعة عدد القليب المنصرفة مع عدد القليب المسلمه لجهات التوزيع منعا من وجود السوق السوداء .

ثانيا : بالنسبة لالبان المجموعة الثانية وهى اكثر المجموعات تسريا لغير اغراض تغذية الاطفال فيجب دراسة مدى كفاءة الاقتراح السابق للحد من تسربها ، هذا بالاضافة الى امكانية الاستعاضة عنها باللبن الخام بعد تعديله بما يناسب الاطفال المحتاجين له ( في حالة توفى الكمية الخام اللازمة لذلك ) وذلك بعد الرجوع الى اطباء الاطفال ووزارة الصحة .

جدول (٧)

كميات لبن الاطفال المستورده وعدد المواليد خلال الفترة ٧٢-٨١

نسبة نصيب الطفل كجم / سنة	% للزيادة	عدد المواليد الف نسمة	% للزيادة	كمية اللبن طن	عدد العلب ٤٥٤ جم الف علبة	لسنة
١٥٣	-	١١٨٢,٣	-	١٨١٦,٠٠	٤٠٠٠	١٩٧٩
٢٨٩	٦,٠٤	١٢٥٩,٠٠	٣١,٢٥	٢٣٨٣,٥	٥٢٥٠	١٩٨٠
١٩٤	٢,٢٧	١٢٨٧,٦	٤,٧٦	٢٤٩٧,٠٠	٥٥٠٠	١٩٨١
٢٦٢	٣,٤٣	١٢٣١,٨	٤٠,٠٠	٣٤٩٥,٨	٧٧٠٠	١٩٨٢
٢٧٦	٣,٥٣	١٣٧٨,٩	٩,٠٩	٣٨١٣,٦	٨٤٠٠	١٩٨٣
٣١٣	٤,٩٦	١٤٤٧,٤	١٩,٠٤	٤٥٤٠,٠٠	١٠٠٠٠	١٩٨٤
٣٤٩	٢,٢٣	١٤٧٩,٧	١٣,٩١	٥١٧١,٦	١١٤٠٠	١٩٨٥
٣٣٩	١٠,٤٠	١٦٣٣,٦	٧,١٠	٥٥٣٨,٨	١٢٢٠٠	١٩٨٦
*٣٦١			٦,٥٥	٥٩٠٢,٠٠	١٣٠٠٠	١٩٨٧
*٤٦٦			٢٩,٢٣	٧٦٢٧,٢	١٦٨٠٠	١٩٨٨

المصدر: (١) الشركة المصرية لتجارة الادويه - ادارة التخطيط

(٢) الجهاز المركزي للتعيش العام والاحصاء - احصاءات المواليد والوفيات - اعداد

مختلفه .

\* نظرا لعدم توافر بيانات عن اعداد المواليد بعد سنه ١٩٧٩ استخدام عدد المواليد في السنه الاخيرة (١٩٧٩) للحصول على نصيب الطفل من لبن الاطفال وهو بالطبع اعلى من الحقيقي نظرا لاحتمال انخفاض عدد المواليد في سنه ١٩٧٩ عنها في سنتي ١٩٨٠ و ١٩٨١ .

استهلاك اللبن ومنتجاته في مصر \*

تطور الكميات المستهلكة :

بدراسة سلسلة زمنية لاستهلاك الالبان في مصر في الفترة من ١٩٦٠ الى ١٩٨٠ يلاحظ ارتفاع تدريج في الكميات المستهلكة في الفترة من ١٩٦٠ حتى ١٩٧٣ . اذ كان متوسط الكميات المستهلكة من اللبن ومنتجاته محسوبه على صورة لبن في الفترة من ١٩٦١ - ١٩٦٥ نحو ١٥٣٣ الف طن ( جدول ٨ ) . ارتفعت في الفترة التالية ١٩٦٦ - ١٩٧٠ الى ١٥٩٧ الف طن بزيادة قدرها ٤,٢% . واصلت ارتفاعها في الفترة التالية ١٩٧١ - ١٩٧٥ فبلغت ١٧٦١,٦ الف طن بزيادة قدرها ١٠,٣% . وجدير بالذكر ان الزيادة الحقيقية في الفترة ١٩٧١ - ١٩٧٥ حدثت بعد سنة ١٩٧٣ . ثم قفز متوسط الكميات المستهلكة في الفترة ١٩٧٦ - ١٩٨٠ فبلغ ٢٦٢٧,٢ الف طن بزيادة قدرها ٤٩,١% عن الفترة السابقة .

جدول ( ٨ )

متوسط استهلاك الفرد المصري اللبن ومنتجاته

الفترة	اجمالي متوسط الاستهلاك في اللبن ومنتجاته بالالف طن	% للزيادة	متوسط عدد السكان الف نسمة	متوسط نصيب الفرد كجم/سنة	جم/يسوم
١٩٦٥ - ٦١	١٥٣٣	-	٢٧٩٦٦,٢	٥٤,٨	١٥٠
١٩٧٠ - ٦٦	١٥٩٧	٤,٢	٣١٥٦١,٢	٥٠,٦	١٣٨,٦
١٩٧٥ - ٧١	١٧٦١,٦	١٠,٣	٣٥٣٧٦,٨	٤٩,٧	١٣٦,٤
١٩٨٠ - ٧٦	٢٦٢٧,٢	٤٩,١	٣٩٩٧٣,٠	٦٥,٧	١٨٠,٠

الصدر : محسوب من ملحق ٢ .



وبين جدول (٨) أيضا تحوُّر استهلاك الفرد في مصر من اللبن ومنتجاته ومنه يتضح ان هناك ثبات نسبي في متوسط استهلاك الفرد من الالبان على مختلف صورها في الفترة من ١٩٦١ - ١٩٧٥ فكان متوسط استهلاك الفرد في الفترة ١٩٦١ - ١٩٦٥ نحو ٥٤٨ كيلو جرام في السنة اي ما يعادل ١٥٠ جرام يوميا ثم انخفض هذا المعدل في العترتين التاليتين ١٩٦٦ - ١٩٧٠ ، ١٩٧١ - ١٩٧٥ فبلغ نحو ٥٠٦ ، ٤٩٧ كيلو جرام في السنة على الترتيب ، ثم ارتفع السى ٦٥٧ كيلو جرام في السنة في الفترة ١٩٧٦ - ١٩٨٠ ، اي ما يعادل ١٨٠ جرام يوميا وقد تعزى هذه الزيادة في الاستهلاك في الفترة الاخيرة الى زيادة القوة الشرائية لبعض شرائح مسن المستهلكين التي صاحبت الانفتاح الاقتصادي ، ولكنه بالرغم من هذا الارتفاع الملحوظ في نصيب الفرد من اللبن ومنتجاته الا انه ما زال دون المستوى اذا ما قورن بمتوسط نصيب الفرد من هذه المنتجات في دول السوق الاوربية المشتركة ، اذ بلغ هذا المتوسط في عام ١٩٧٦ نحو ٣٦٨٦٥ كيلو جرام ( ملحق ٦ ) موزعه كالآتي : ١٠٢٤ كجم لبن سائل ، ٢٠٦ كجم كريمة ( ٢٦٢٥ كيلو جرام لبن ) ، ٦٤٤ كجم زبد ( ١٢٨ كجم لبن ) ، ١١٢ كجم جببن ( ١١٢ كجم لبن ) ، وهذا يعني ان متوسط نصيب الفرد في مصر من اللبن ومنتجاته يعادل ١٢٨٪ من متوسط نصيب الفرد في دول السوق الاوربية المشتركة ، واذا قورن هذا المتوسط بنظيره في بعض دول السوق كل على حده ، نجد ان استهلاك الفرد المصري من اللبن ومنتجاته يعادل نحو ١٣٨٪ ، ١٤٤٪ من استهلاك الفرد في كل من الدانمارك وفرنسا على الترتيب .

والتنبؤ بالطلب الكلى على الالبان ومنتجاتها في مصر حتى سنة ٢٠٠٠ افترض ان دخل الفرد سيزيد سنويا بنسبة ٤٪ ، وان عدد السكان سيوصل الى ( ثبات الاسعار ) حوالي ٤٧ ، ٥٣ ، ٦٥٩ مليون نسمة في الاعوان ١٩٨٥ ، ١٩٩٠ ، ٢٠٠٠ على التوالي ( طبقا لاحدى تقديرات الجهاز المركزى للتمهئة العامة والاحصاء ) ، وبين جدول (٩) نتائج التنبؤ بالطلب على اللبن ومنتجاته ، مع الاخذ في الاعتبار الافتراضات السابقة .

ومنه يتضح انه من المتوقع ان يصل حجم الطلب الكلى على الالبان ومنتجاتها عام ١٩٨٥ نحو ٣٨٩٠٨ ألف طن تزيد الى حوالي ٥٥٠١٧ ألف طن عام ١٩٩٠ ، بنسبة زيادة قدرها ٤١٪ ، والى نحو ١٠٥٢١ ألف طن عام ٢٠٠٠ ، بنسبة زيادة قدرها ٩١٪ .

جدول رقم (٩)  
التبوء بالطلب الكلى على الالبان ومنتجاتها

السنة	معدل الزيادة في الدخل	معدل الطلب المتوقع للفرد	عدد السكان بالمليون نسمة	الطلب الكلى بالالف طن
١٩٨٥	٢٢	٢٦	٤٧	٣٨٩٠٨
١٩٩٠	٤٨	٥٨	٥٣	٥٥٠١٧
٢٠٠٠	١١٩	١٤٣	٦٥٩	١٠٥٢١٠

طريقة الحساب :

الطلب الكلى = حاصل ضرب نصيب الفرد بالكيلو جرام في السنة ( اخذ متوسط الفترة ٧٦-١٩٨٠ كسند أساس وهو ٦٥٧ كجم )  
× عدد السكان في السنة المتررة × معدل الطلب المتوقع للفرد  
معدل الطلب المتوقع للفرد = المرونة الداخلية للبن ومنتجاته \* ( وهى ١٢ ) ×  
معدل الزيادة في الدخل

\* المصدر : معهد التخطيط القومى - التنمية الزراعية في مصر - نظرة مستقبلية - الجزء الثانى  
الاحتياجات والتجارة الخارجية والسياسات - ١٩٨٢ .

### الافضلية السعرية بين اللبن الطازج واللبن المجفف :

نظرا لمحدودية المنتج من الالبان في مصر مما يؤدي الى زيادة اسعارها باستمرار بالإضافة الى توقع زيادة الكميات المستورده من الالبان فان امام المستهلك المصري مصدرين اساسيين للحصول على اللبن على صورته السائله كـ اللبن الطازج المنتج محليا واللبن المجفف بعد استرجاعه ولذا فان المستهلك يقارن بينهما لاختيار الانسب له من ناحية السعر والاهم المستصاغ والناحية الصحية والقيمة الغذائية ومدى توفره في كل الاوقات .

فمن ناحية القيمة الغذائية فكلاهما يماثل الاخر الى درجة كبيرة . اما من الناحية الصحية فتحت ظروف انتاج اللبن الخام في مصر فان اللبن المسترجع اذا مارعت النظافة التامة عند استرجاعه يفضل عن اللبن الطازج كاذ ان اللبن الجاف قد انتج تحت شروط صحية دقيقة اما بخصوص الطعم نجد ان هذا يتوقف على حساسية المستهلك نفسه للطعم .

اما الاسعار فهي تعتبر من اهم الاسباب وراء اختيار المستهلك لاحد النوعين وسنحاول في الخطوات التالية معرفة ايهما افضل للمستهلك المصري من ناحية ما يدفعه ثمن اللبن المسترجع ام اللبن الطازج سواء كان مبسترا او خاما في ضوء الاسعار السائدة هالها (اسعار سنة ١٩٨٣) .

للإجابة على هذا السؤال درست اسعار اللبن الجاف كامل الدسم المتوفر بالسوق المصري ثم اجريت بعض التجارب المعملية لتحديد افضل نسبة استرجاع لتعطي لبنا مشابها في تركيبه الاجمالي Gross composition للبن الطازج ثم حسبت تكلفة كيلو اللبن المسترجع مع مقارنتها بنظيره الطازج ويمكن تلخيص ذلك فيما يلي :-

### أ - اسعار اللبن الجاف:

Full cream حسب متوسط اسعار كيلو اللبن الجاف كامل الدسم سريع الذوبان  
instant milk المعبأ في عبوات كبيرة من مختلف الاسماء التجارية المتوافره في السوق المصري ووجد انه يبلغ ٣٣٨ قرشا داخل العبوة الكبيرة لانه كلما صغر حجم العبوة كلما زاد سعرها وذلك راجع الى ثمن العبوة نفسه .

ب - متوسط تركيب اللبن الجاف كامل الدسم :

للتعرف على متوسط تركيب اللبن الجاف كامل الدسم السائد في السوق اخذت خمسة عينات من الانواع المختلفة من اللبن كامل الدسم وحللت بقسم الالبان بكلية الزراعة ( كفر الشيخ ) جامعه طنطا وكانت النتائج المتحصل عليها كالاتى رطوبة ٣% ، جوامد كلية ٩٧% ، دهن ٢٧% ، جوامد غير دهنية ٦٩% ، حموضة ١٦% مقدوره كحمض الاكتيك ، PH ٦.٦٦ .

ج - نسب الاسترجاع :

اجريت عملية الاسترجاع بنسب مختلفه بين اللبن الجاف والماء تبدأ من ١ : ٢ الى ٩ : ١ وقد ر في اللبن المسترجع النسب المئوية لكل من الجوامد الكلية ، الدهن ، الجوامد غير الدهنية ، الحموضة بالانفاة الى الوزن النوعى ورقم ال PH وييسن جدول ( ١٠ ) متوسط النتائج المتحصل عليها :

جدول رقم ( ١٠ )

متوسط تحليل عينات من اللبن انجاف كامل الدسم المسترجع بنسب مختلفة ( متوسط تحليل خمسة عينات )

نسب الاسترجاع لبن جاف : ماء	الوزن النوعى	جوامد كلية	دهنى	جوامد غير دهنية %	حموضة	PH
٢ : ١	١٠٧٩٦	٣٢٤٧	١٠	٢٢٣٧	٠.٥١	٦.٧
٣ : ١	١٠٥٧٤	٢٤٣٣	٧.٥	١٦٨٣	٠.٣٧	٧.٠
٤ : ١	١٠٤٧٨	١٩٤٠	٦.١	١٣٣٠	٠.٢٩	٦.٥
٥ : ١	١٠٣٧١	١٥٩٦	٤.٩	١١٠٦	٠.٢٣	٦.٨
٦ : ١	١٠٣٣٩	١٣٨٥	٤.٠	٩٨٥	٠.١٨	٦.٧
٧ : ١	١٠٢٨١	١٢٤٥	٣.٧	٨٧٥	٠.١٦	٦.٦
٨ : ١	١٠٢٧٦	١١٠٩	٣.١	٧٩٤	٠.١٤	٦.٥
٩ : ١	١٠٢١٨	٩٨٦	٢.٩	٦٩٦	٠.١٣	٦.٥

المصدر : بيانات معملية - قسم الالبان - كلية الزراعة - كفر الشيخ .

بالنظر الى الجدول السابق يتضح لنا ان نسبة الاسترجاع ١ : ٧ هي افضل النسب التى تعطى لبنا يقارب الى درجة كبيرة مواصفات اللبن المبستر الوارد بقرار وزير الصحة قس ١٩٥٢/٦/٢١<sup>(١)</sup> بشأن المواصفات والمقاييس الخاصة بالالبان ومنتجاتها وهى الاتى :  
كل من الدسم والمواد الصلبة غير الدهنية عن ٣% ٥ ٨٩% على الترتيب وهذه نفس نسب الاسترجاع التى ذكرت على بعض عبوات اللبن المجفف كامل الدسم كأفضل نسبة للاسترجاع . كما اتضح ايضا ان النسبة ١ : ٤ هي افضل نسبة استرجاع لتعنى لبنا يقارب تركيبة اللبن الجاموسى الخام ونسبة ١ : ٧ لتعطى لبنا يقارب اللبن البقرى الخام طبقا للمواصفات القياسية المصرية<sup>(٢)</sup> التى تنص على الاتى :  
نسبة الدهن عن ٥% والمواد الصلبة اللادهنية عن ٧٥% بالنسبة للبن الجاموسى ٣% ٥ ٨% لكل من الدهن والمواد الصلبة اللادهنية على الترتيب فى اللبن البقرى .

من هذا نرى ان ثمن كيلو اللبن الجاف المسترجع بنسبة ١ : ٧ يصل الى ٤٢٤٥ قرشاً بينما نجد ان اللبن المبستر المحتوى على ٣% دهناً ومخبر من اللبن الخام المتوازن . متوافر فى الاسواق وثمانه ٣٠ قرشاً للكيلو اى يقل سعره عن نظيره المسترجع بحوالى ١٢٥ قرشاً للكيلو اى بنسبة ٢٩% . ولهذا فان المستهلك قد يفضل اللبن المبستر المخبر من اللبن الخام المتوازن عن المسترجع للفارق فى السعر ، هذا بالإضافة الى ان اللبن المبستر غير محتاج الى تجهيز فى المنزل كما هو الحال فى اللبن المجفف الذى توجد فرة لظوئه اثناء تحضيره خصوصاً اذا كان الماء المستخدم فى الاسترجاع ليس على درجة النقاوة المطلوبه . اما بالنسبة للبن الخام فان السعر السائد فى محافظة القاهرة الان يتراوح بين ٧٠ - ٨٠ قرشاً للكيلو بمتوسط قدره ٧٥ قرشاً يقابله ٦٢٦ قرشاً لكيلو اللبن المسترجع بنسبة ١ : ٤ اى ان سعر اللبن المسترجع يقل عن

(١) قرار وزير الصحة فى ١٩٥٢/٦/٢١ بشأن المواصفات والمقاييس الخاصة بالالبان ومنتجاتها (مادة ٣) .

(٢) المواصفات القياسية المصرية - المواصفه رقم ١٩٧٦/١٥٤ . الهيئة المصرية العامه للتوحيد القياسى

متوسط السعر السائد حاليا في محافظة القاهرة للبن الخام الجاموسى بحوالى سبعة قروش وهذا الفرق في السعر قد لا يعتبر كبيرا نسبيا بالنسبة للفئات ذات الدخل المتوسط مما يشجع على استمرار المستهلك في استخدام اللبن الطازج لطعمه المستشاع المفضل لديه وهذا قد يؤدي بدوره الى زيادة اكير في اسعار اللبن الخام الطازج في المستقبل ، نتيجة لزيادة الطلب عليه مما يؤدي الى كبر الفرق بين السعرين ، وهذا قد ينتج عنه في ضوء الثبات النسبى فى الدخل النقدي الحقيقي للفرد في مصر الى تفضيل المستهلك للبن المجفف عن اللبن الكامل الطازج .

#### الفجوة بين استهلاك و انتاج الالبان ومنتجاتها :

من الدراسات السابقة يتضح ان هناك فجوة كبيرة بين كميات اللبن الخام المنتجة والكميات المستهلكة من اللبن ومنتجاته ، كما يتضح ذلك جليا من الشكل رقم ( ١ ) وفيما يلي سنحاول دراسة الآتى :-

أ - حجم الفجوة المتوقعة بين الانتاج والاستهلاك خلال السنوات ١٩٨٥ ، ١٩٩٠ .

ب - العجز المتوقع بين الاحتياجات المثلى والطلب الكلى .

#### اولا : حجم الفجوة المتوقعة بين الاستهلاك والانتاج :

من الجدول رقم ( ١١ ) يتضح ان من المتوقع ان يصل حجم الفجوة بين الطلب الكلى على الالبان ومنتجاتها وبين المنتج منها نحو ١٨٤٦٩ الف طن في عام ١٩٨٥ وبما نسبته ٩٠,٤ % من حجم المنتج منها ، يرتفع هذا العجز الى حوالى ٣٢٩٣٢ الف طن عام ١٩٩٠ وبما نسبته ١٤٩ % من كمية الالبان المتوقع انتاجها خلال هذا العام .

ما سبق يتضح لنا ان حجم العجز بين الانتاج والاستهلاك من الالبان ومنتجاتها يزداد سنويا ، وهذا يعكس لنا حجم العبء الذى ستتحمله الدولة لاستيراد الالبان المجفف اذا استمرت معدلات الانتاج والاستهلاك الحالية كما هي ، مما يحتم ضرورة الاسراع لحل المشاكل والمعوقات

التي تحد من زيادة انتاج اللبن الخام ، توفرنا للنقد الاجنبي .

جدول رقم ( ١١ )

حجم الفجوة المتوقعة بين الانتاج والاستهلاك من الالبان  
ومنتجاتها خلال عامي ١٩٨٥ ، ١٩٩٠

السنة	الكمية المنتجة من اللبن الخام (١)	الكمية المستهلكة من الالبان ومنتجاتها (٢)	حجم العجز بين الاستهلاك	% من المتوقع انتاجه
١٩٨٥	٢٠٤٣٩	٣٨٩٠٨	١٨٤٦٩	٩٠ر٤
١٩٩٠	٢٢٠٨٨	٥٥٠١٧	٣٢٩٣٢	١٤٩

- المصدر : (١) محسوبة من جدول (١)
- (٢) محسوبة من جدول (٩)

ثانيا : العجز بين الاحتياجات المثلى والتالب الكلى :

لمعرفة حجم الفجوة المتوقعة بين الاحتياجات المثلى من الالبان ومنتجاتها والتالب الكلى عليها فانه لا بد من معرفة الكمية المثلى (او الحد الادنى) من الالبان الواجب استهلاكها بالنسبة للفرد في العام ، ولكن نظرا لعدم توافر بيانات تشير الى ذلك ، نظرا لوجود بدائل اخرى تعطى الفرد ما يحتاجه من البروتين الحيوانى بجانب الالبان ومنتجاتها ، لذا فاننا سنفترض ان الاحتياج المثلى الواجب استهلاكها من الالبان ومنتجاتها بالنسبة للفرد هي ٥٠% أو ٧٥% من متوسط استهلاك الفرد في دول السوق الاوربية المشتركة (وهو يبلغ حوالى ٣٦٨ر٦٥ كجم/سنة) ويبيِّن جدول (١٢) حجم الفجوة المتوقعة بين الاحتياجات المثلى والتالب الكلى على الالبان ومنتجاتها خلال الاعوام ١٩٨٥ ، ١٩٩٠ ، ٢٠٠٠ استنادا الى الافتراضين المذكورين .

جدول رقم (١٢)  
حجم الفجوة المتوقعة بين الاحتياجات المثلى والطلب الكلى على  
الالبان ومنتجاتها

السنة	الطلب الكلى الف طن (١)	عدد السكان مليون نسمة (٢)	الاحتياجات المثلى		الطلب الكلى / الاحتياجات المثلى %	
			الافتراض الاول %٥٠	الافتراض الثاني %٢٥	%٥٠	%٢٥
١٩٨٥	٣٨٩٠٨	٤٧	٨٦٦٣٣	١٢٩٩٤٩	٤٤٩	٢٩٩
١٩٩٠	٥٥٠١٢	٥٣	٩٧٦٩٢	١٤٦٥٣٩	٥٦٣	٣٧٥
٢٠٠٠	١٠٥٢١٠	٦٥٩	١٢١٤٧٠	١٨٢٢٠٦	٨٦٦	٥٢٧

المصدر: (١) محسوبة من جدول رقم (٩) .  
الجهاز المركزى للتعبئة العامة والاحصاء - احصاءات اسكان .

يتضح من الجدول ان هناك عجز متوقع بين الاحتياجات المثلى والطلب الكلى خلال السنوات ١٩٨٥ ، ١٩٩٠ ، ٢٠٠٠ في كلا الافتراضين ، ففي عام ١٩٨٥ من المتوقع ان يصل حجم الطلب الكلى الى حوالى ٤٤٩% من الاحتياجات المثلى طبقا للافتراض الاول والى ٢٩٩% من الاحتياجات المثلى طبقا للافتراض الثانى ، ويقل حجم العجز تدريجيا حتى عام ٢٠٠٠ فمسن المتوقع ان يصل حجم الطلب الكلى على الالبان ومنتجاتها عام ١٩٩٠ بالنسبة للاحتياجات المثلى الى حوالى ٥٦٣% ، ٣٧٥% طبقا للافتراضين الاول والثانى ، تزيد عام ٢٠٠٠ الى ٨٦٦% ، ٥٢٧% على التوالي .

نستنتج مما سبق ان استهلاك الفرد من الالبان ومنتجاتها فى مصر سيظل دون المستوى المطلوب حتى سنة ٢٠٠٠ ولذلك فان الامر يستلزم ضرورة زيادة انتاج اللبن السائل فى مصر بالعمل على زيادة انتاجية اللبن من السلالات المحلية وتشجيع استيراد السلالات عالية الادرار .



## خاتمة وتوصيات

يتضح من الدراسة ان هناك فجوة كبيرة بين الكميات المنتجة وتلك المستهلكة وتتعاظم هذه الفجوة باستمرار لان معدل الزيادة في انتاج اللبن اقل من معدل الزيادة في استهلاك الالبان ومنتجاتها وهناك طريقان لسد هذه الفجوة .

الاول : الاستمرار في سياسة استيراد الالبان المجففة والمنتجات اللبنيه و يعتبر هذا حلا سريعا يوفى بالفرض في المدى القصير ولكن في المدى الطويل نجد انه نظرا للارتفاع المضطرد للاسعار العالمية للالبان ومنتجاتها فان العبء الذي سيقع على كاهل الدولة لتدبير المبالغ اللازمة لاستيراد الكميات المطلوبة لهذا الغرض سيكون كبيرا وفي هذا الصدد لابد من وضع سياسة قومية لاستيراد الالبان المجففة والسماح للقذاع العام باستيرادها .

الثاني : الاهتمام بالانتاج المحلى للبن الخام والعمل على زيادته وذلك بازالة العقبات التي تحد من انطلاقه والتي اهمها ، تسخير حيوان اللبن في العمل المزرعي ، ضعف التغذية المقدم للحيوانات كما ونوعا ، الامراض سواء البوائية (كالاجهاض المعدي) او غير البوائية التي تقلل من انتاجية الحيوان ، وللتغلب على هذه المشاكل فانه من الضروري العمل على زيادة المنتج من الاعلاف المصنعه وتحسين كفاءتها الغذائية وزيادة مساحة الاعلاف الخضراء ، هذا فضلا عن ضرورة الاهتمام بتوفير الخدمات البيطرية اللازمة .

هذا بالاضافة السى :-

- ١ - رفع انتاجية الحيوان حيث انه هو العامل الرئيسي في انتاج اللبن كسواء بالتهجين مع السلالات عالية الادرار او باتنباغ برامج التربية والانتخاب الوراثي .
- ٢ - زيادة اعداد الحيوانات المنتجة للبن عن طريق :

- تطبيق القوانين الخاصة بمدم ذبح اناث المواشى الصغيرة والمتوسطة وتجريم المخالفه لهذه القوانين .

- استيراد السلالات عالية الادرار وهو مايفضل كثيرا عن استيراد الالبان كحيث ان ذلك سيساعد على زيادة اللبن واللحم معا .

٣ - تعديل نظم توزيع العلف عن طريق التأمين على الماشية، اذ ان النظم المتبعه حاليا تقصر  
صرف هذه الاعلاف على من يملك عشرون حيوان على الاقل وهذا يفوق امكانية السوا  
الاعظام من المنتج الحقيقي للالبان في مصر .

٤ - تشجيع انشاء المزارع المتخصصة في انتاج اللبن على المستوى الحكومى والقطاع الخاص  
ويمكن ان يلعب التعاون دورا هاما في هذا الصدد اذ ان انشاء مثل هذه المزارع يحتاج  
الى راس مال كبير .

بالنسبة للبان الاطفال كان المفروض ان تكفى مصر ذاتيا منها لو تحقق الغرض الذى  
انشئ من اجله مصنع تجفيف الالبان بسخا، ولكن عدم توفر اللبن الخام اللازم للمصنع بالكميات  
والنوعية المطلوبة بالاضافة الى بعض العقبات الاخرى حالت دون نجاح هذا المشروع . واستمرت  
مصر فى استيراد البان الاطفال كوزادات الكميات المستوردة سنة بعد اخرى حتى بلغت الزيادة  
فى كميات البان الاطفال المستوردة فى سنة ١٩٨١ عنها فى سنة ١٩٧١ نحو ٣٢٠% فاذا اخذنا  
فى الاعتبار ارتفاع الاسعار العالمية للالبان يتبين لنا ما يتحمله ميزان المدفوعات من مبالغ يمكن  
الاقبال منها اذا ما تم ترشيد استهلاك البان الاطفال، وقد تبين من الدراسة عدم تمشى زيادة  
الكميات الواردة من هذه الالبان مع زيادة اعداد المواليد كما يشير الى ان هناك كميات مسن  
البان الاطفال تتسرب الى اغراض اخرى غير تغذية الاطفال، لذا نرى عدم صرف البان الاطفال  
الى بيداقيات خاصة او بتذكرة طبيب (تسحب عند الصرف) حسب نوع اللبن .

بالنسبة للتجارة الخارجية للالبان لوحظ انكما ش كبير فى الصادرات مع انفتاح اكبر على  
الواردات وهذا متوقع نظرا لقله المنتج من اللبن الخام وهو الاساس فى صناعة جميع المنتجات  
اللبنية، كما لوحظ دخول منتجات جديدة فى قسائم واردات الالبان لم تكن تستورد من قبل كاللبن  
السائل المعقم والانواع المعديدة من الجبن المهبوخه وكذا الجبن الابيض . وللحد من الاستيراد  
لابد من زيادة انتاج اللبن الخام بالكمية والنوعية العالية وتشجيع منتج الالبان على انتاج لبسن  
ذو نقاوة عالية هذا بالاضافة الى تطويع صناعة الالبان بما يتناسب مع اذواق المستهلكين ، هذا

بالإضافة الى الاهتمام بالرقابة السحية على المنتجات المحلية او المستوردة لتأمين سلامة المستهلك واستكمال المواصفات القياسية لجميع المنتجات اللبنية المصنعة محليا، وفي هذا الصدد نقترح انشاء شركات اقليمية ذات سعة انتاجية متوسطة لانتاج اللبن المبستر وبعض المنتجات اللبنية حسب ظروف الاقليم حتى تحدث المنافسة بين الشركات وبعضها وكذلك لتقليل عمليات النقل للبن والمنتجات اللبنية .

وقد لوحظ أثناء الدراسة صعوبة الحصول على بيانات دقيقة خصوصا بالنسبة للواردات من الالبان حيث تندرج الكميات الواردة تحت تعاريف من الصعب التعرف عليها على سبيل المثال التعاريف الآتية :-

رقم التعريفه	اسم اللبن
١٢٠	لبن محفوظ مسحوق محلى او غير محلى .
١٢٠	لبن محفوظ سائلا مكثفا او قطعيا غير محلى .
	Milk preseeded condensed or lumps not sweetened
١/٢/٤	لبن مكثف او مسحوق محلى .
	Milk preserved in solid form or powder sweetened.
١/٢/٤	لبن مكثف او مسحوق جميعد .

هذه التعاريف لاتبين اللبن الكامل او اللبن الخالى من الدهن ولم تميز بين اللبن الجاف واللبن المكثف لذا نوصى بوضع تعاريف جديدة تراعى فيها هذه النقاط ويمكن الاسترشاد بالمواصفات القياسية في هذا الصدد .

## المراجع

اولا : مراجع باللغة العربية :

أ — كتب ومقالات :

- ١— عبد العزيز عبد الرحمن ( دكتور ) : القيمة المضافة لانتاج اللبن الخام بالفيوم — مؤتمر تنظيم قطاع الزراعة فى مصر — شبين الكوم سنة ١٩٨٣ •
- ٢— على حسن فهمى ( دكتور ) : مشاكل انتاج اللبن فى مصر — محاضرات استنسل •
- ٣— محمد الهامى محمد ( دكتور ) : دراسة اقتصادية مقارنة لتكاليف وتسعير اللبن فى بعض مزارع شمال التحرير ومحافظة دمياط — مجلة البحوث الزراعية — جامعة طنطا — ٤ ( ١ ) مارس ١٩٧٨ •
- ٤— محمد الهامى محمد — قانون الاصلاح الزراعى وتنمية الثروة الحيوانية فى مصر — رسالة للدورة طويلة الاجل الخامسة — معهد التخطيط — اكتوبر سنة ١٩٦٦ •
- ٥— محمد توفيق رجب ( دكتور ) — انشاء مزارع انتاج اللبن — محاضرة فى ندوة الالبان كلية الزراعة — جامعة قناة السويس — مارس ١٩٨٣ •

ب — نشرات ومطبوعات :

- ١— اتحاد الصناعات — الكتاب السنوى من ٦٦ — ١٩٨١ •
- ٢— الجهاز المركزى للتعبئة العامة والاحصاء — تقديرات الدخل من القطاع الزراعى ١٩٨٠ •
- ٣— الجهاز المركزى للتعبئة العامة والاحصاء — احصاء الثروة الحيوانية ١٩٨٠ •
- ٤— الجهاز المركزى للتعبئة العامة والاحصاء — احصاءات المواليد والوفيات ( اعداد مختلفة ) •
- ٥— الشركة المصرية لتجارة الادوية — ادارة التخطيط •
- ٦— جريدة الاهرام فى ٤/٤/١٩٨٣ •
- ٧— المواصفات القياسية المصرية — المواصفة رقم ١٩٧٦/١٥٤ الهيئة العامة للتوحيد القياسى •

- ٨ - انتاج الالبان ومشكلة الفائض داخل السوق الاوربية المشتركة - سلسلة دراسات عن المنظمات الدولية - العلاقات الزراعية الخارجية بوزارة الزراعة - اكتوبر ١٩٨١ .
- ٩ - التنمية الزراعية في مصر - الجزء الثاني - قضايا التخطيط والتنمية في مصر - رقم ٢١ معهد التخطيط القومي .
- ١٠ - مشروعات خطة التنمية الاقتصادية في قطاع الصناعات الغذائية - مشروعات شركة مصر للالبان والاعذية .

ثانيا : مراجع باللغة الانجليزية :

- American dry milk institute (1971) standards for grades of dry milk. Bull. No. 916. Chicago, U.S.A.
- F.A.O. Trade year book. different years.
- Jenness, R. and patton, S. (1959). Principals of dairy chemistry. Chap man and Hall ltd. London.

... ..

... ..

... ..

... ..

... ..

... ..

... ..

الملاحق

ملحق (١)  
تطور الاسعار العالمية للبن الجاف

السنة	سعر الطن بالدولار
١٩٦٠	٣٧٨,١٠٠
١٩٦١	٣١٩,٧٠٠
١٩٦٢	٢٨٥,٢٠٠
١٩٦٣	٢٧٨,٤٠٠
١٩٦٤	٢٨٥,٢٠٠
١٩٦٥	٤٠٨,٩٠٠
١٩٦٦	٤٠٩,٨٠٠
١٩٦٧	٣٩٨,٨٠٠
١٩٦٨	٣٣٥,٧٠٠
١٩٦٩	٣٦٩,١٠٠
١٩٧٠	٣٥٤,٣٠٠
١٩٧١	٥٠٨,٧٠٠
١٩٧٢	٦٢٩,٢٠٠
١٩٧٣	٧٠٠,٤٠٠
١٩٧٤	٨٨١,٤٠٠
١٩٧٥	٩٦٣,٦٠٠
١٩٧٦	٨٩٨,٧٠٠
١٩٧٧	٧٦٩,٢٠٠
١٩٧٨	٨٨٥,٩٠٠
١٩٧٩	٩٩٤,٨٠٠
١٩٨٠	١٢٣٥,٦٠٠

F.A.O. Trade year book

سنوات مختلفة

المصدر:

ملحق (٢)

كمية وقيمة صادرات الجبن الأبيض

خلال ١٩٦١ - ١٩٨٠

السنة	الكمية بالطن	القيمة بالجنيه
١٩٦١	١٧٠	١٣٤٦٢
١٩٦٢	٢٨٧	٢٩٣٧٧
١٩٦٣	٢٧٦	٤٥٢١٥
١٩٦٤	١٦٩	٢٢٤٧١
١٩٦٥	٢٠٠	٢١٤٤٦
١٩٦٦	٣٩٠	٥٨٦٢٤
١٩٦٧	١٠٣	١٧٤٨٥
١٩٦٨	١٨٦	٥١٦٤٦
١٩٦٩	٣١	٧٧٥١
١٩٧٠	٣٦	١٠٥٤١
١٩٧١	١١٦	٣١٣٣٧
١٩٧٢	٥٣	١٢٣٩١
١٩٧٣	٤	١٧٧٢
١٩٧٤	٣	١٢٨٤
١٩٧٥	٢	١٢٦٨
١٩٧٦	*	٣٠٩
١٩٧٧	٨	٦١٨٣
١٩٧٨	٢٧	٢٥٨٠٥
١٩٧٩	٢٥	٢٦٠٢٦
١٩٨٠	٤	٦٢٢٩

اتحاد الصناعات - الكتاب السنوي - سنوات مختلفة

المصدر:

الكمية أقل من طن \*

\*



ملحق (٣)

اجمالي الانتاج والواردات والاستهلاك من الألبان  
في الفترة من ١٩٦٠ - ١٩٨٠.

الكمية بالالف طن والقيمة بالالف جنيه

السنوات	الانتاج	الواردات	الاستهلاك	عدد السكان بالالف نسمة	نصيب الفرد كجم / سنة / جم / يوم
١٩٦٠	١٣٨١	٦٩	١٤٥٠	٢٥٨٣٢	٥٦ر
١٩٦١	١٤٠٢	٣٠	١٤٣٢	٢٦٥٧٩	٥٣ر
١٩٦٢	١٤٢٣	٨٦	١٥٠٩	٢٧٢٥٧	٥٥ر٤
١٩٦٣	١٤٤٥	٧٩	١٥٢٤	٢٧٩٤٧	٥٤ر
١٩٦٤	١٥٦٧	٥٦	١٦٢٣	٢٨٦٥٩	٥٦ر٦
١٩٦٥	١٤٩٤	٩١	١٥٨٥	٢٨٣٨٩	٥٣ر٩
١٩٦٦	١٥١٨	٢٤	١٥٤١	٣٠١٤٦	٥١ر
١٩٦٧	١٥٤٢	٤٥	١٥٦٧	٣٠٨٣٠	٥٠ر٩
١٩٦٨	١٥٦٤	٣٤	١٥٩٨	٣١٥٤٢	٥٠ر٧
١٩٦٩	١٥٨٩	٥٢	١٦٤١	٣٢٢٧١	٥٠ر٩
١٩٧٠	١٦١٣	٦٥	١٦٧٨	٣٣٠١٧	٥٠ر٨
١٩٧١	١٦٣٩	٧٣	١٧١٢	٣٣٧٨	٥٠ر٧
١٩٧٢	١٦٥٣	٢٢	١٦٧٥	٣٤٥٦٠	٤٨ر٥
١٩٧٣	١٦٧٠	٢٥	١٦٩٥	٣٥٣٥٨	٤٧ر٩
١٩٧٤	١٦٩٣	١٣٨	١٨٣١	٣٦١٧٥	٥٠ر٦
١٩٧٥	١٧١٥	١٨٠	١٨٩٥	٣٧٠١١	٥١ر٢
١٩٧٦	١٧٤٨	٧٢٠	٢٤٦٨	٣٧٨٦٦	٦٥ر٢
١٩٧٧	١٧٦٧	٥٢٥	٢٢٩٢	٣٨٨٤٥	٥٩ر
١٩٧٨	١٨٠١	٢٩١٤	٢٧١٥	٣٩٨٨٢	٦٨ر
١٩٧٩	١٨٥١	٧٦٧	٢٦١٨	٤٠٩٨٣	٦٣ر٩
١٩٨٠	١٩٠٥	١١٣٨	٣٠٤٣	٤٢٢٨٩	٧٢ر

المصدر:

٢٥١ مركز البحوث الزراعي - معهد بحوث الاقتصاد الزراعي - قسم اقتصاديات الانتاج - بيانات غير منشوره  
٣ الجهاز المركزي للتعبئة العامة والاحصاء .

لمح (١)  
كمية وثيقة الواردات من اللين ومنجاسة  
الكمية بالطن والقبة بالالف جنيه

المنف	١٩٦٠	١٩٦١	١٩٦٢	١٩٦٣	١٩٦٤	١٩٦٥	١٩٦٦	١٩٦٧	١٩٦٨
لين سحق أو مكف	-	-	١٠٨٧	١٣٠٧	٤١٢٥	٨٥٣	٤٥٤٧	١٥١٥	١٥١٥
شطات وفتنه	٥٠	٩١	-	-	٤٣	١٦١	١٦٨٣	٧٧٧	٧٧٧
(فتنة - زيد - من)	٢٠١	-	-	-	-	-	-	-	-
جين أبيض	-	-	-	-	-	-	-	-	-
جين قباطي	٥	٣٩٤	٧٠	١١٥٨	٧٨٣	١١٥٨	١١٥٨	١١٥٨	١١٥٨
جين آخر وطبخ	١٣	١٠٩٧	٧٠٤	١٥٨٥	٢٨٢	١٧١٧	١٧١٧	١٧١٧	١٧١٧

تابع

المنف	١٩٦٩	١٩٧٠	١٩٧١	١٩٧٢	١٩٧٣	١٩٧٤	١٩٧٥	١٩٧٦	١٩٧٧
لين سحق أو مكف	١٦٦٥	١١٠٣٧	١٥٨١	١٣٧٢٣	٢٥٨١	٨١٥	٦٦٨	٨١٥	٨١٥
شطات وفتنه	١٠١	٣١٨	٢	٧١	٢	٢٤٦	٧٧١	٧٧١	٧٧١
(فتنة - زيد - من)	-	-	-	-	-	-	-	-	-
جين أبيض	-	-	٢٤٩	٥٠٦	١٧٢٥	٢٥٠	١٦٠	٢٥٠	٢٥٠
جين قباطي	٣٧	١٦١	٢٣٦	٥٨٦	١١٤	١١٤	١١٤	١١٤	١١٤
جين آخر وطبخ	١١٠٨	٢٧١٦	١٩٨٠	١٥٠٦	٥٠٦	١٥٠٦	١٥٠٦	١٥٠٦	١٥٠٦

تابع

ملاحظات

١٠٥ الكمية أقل من طن

بيان جين آخر وطبخ : جاره من جين بطون فقط حتى عام ١٩٦٧ بعد ذلك أضيف إليه بيان جميع أصناف الجين عدا الأبيض والقشور اعتباراً من سنة ١٩٦٨ أضيف إليه بيان الجين القشور أيضاً لفئة الكميات المستوردة منه.

المنف	١٩٧٨	١٩٧٩	١٩٨٠	١٩٨١
لين سائل	١٣٥	١١٧	٢٧٠	١٢٨
لين سحق أو مكف	١١٧٢٠	١٣٠٤٣	١٤١٣٣	١٥٨٥٧
شطات وفتنه	١٧١٧٩	٢٢٠٧٥	٢٥٧٨٩	٢٧٤٤١
(فتنة - زيد - من)	-	-	-	-
جين أبيض	١٤٥	٥٩	١٨١	١٧
جين قباطي	-	-	-	-
جين آخر وطبخ	١٢٠٣٣	١٤٨٨٤	١٦٣٦٣	١٦٥٧٨

المصدر: اعداد الشطات - الكتاب السنوي - اعداد مختلفة

ملحق (٥)

الكميات الواردة كمعونة من اللبن الجاف  
منزوع البرسيم

السنة	الكمية بالطن	السنة	الكمية بالطن
١٩٧١	٢٢١٣	١٩٧٧	٨١٠٦
١٩٧٢	٣٠٥٠	١٩٧٨	١٧٢٦٨
١٩٧٣	٤٦٨٩	١٩٧٩	٢٠٤٩٨
١٩٧٤	٤٤٥٠	١٩٨٠	٢٤٧١٠
١٩٧٥	١٨٤٤	١٩٨١	١٧٢٨٦
١٩٧٦	٨٣١١		

المصدر: وزارة التعمير • ادارة الالبان ومنتجاتها •

ملحق (٦)

الاستهلاك من الالبان ومنتجاتها في السوق  
الأوروبية عام ١٩٧٦

الجبن		الزبد		الكرمة		الالبان السائله		الدول الاعضاء
الفطن كجم/ الفرد	الفطن كجم/ الفرد	الفطن كجم/ الفرد	الفطن كجم/ الفرد	الفطن كجم/ الفرد	الفطن كجم/ الفرد	الفطن كجم/ الفرد	الفطن كجم/ الفرد	
١١,٧	٧٢٠	٦ر٤	٣٩٥	٤ر٠	٢٤٥	٨٥ر٢	٥٢٤٥	المانيا غ
١٦,٢	٨٥٥	٩ر٥	٥٠١	١ر٣	٦٧	٨٦ر٠	٤٥٥٢	فرنسا
١٢,٤	٦٩٤	٢ر٢	١٢٣	١ر٠	٥٨	٧٤ر٨	٤٢٠٣	ايطاليا
٩ر٧	١٣٤	٢ر٥	٣٥	٢ر٧	٣٧	١٣٩ر١	١٩١٦	هولندا
١٠ر٠	١٠٢	٩ر٣	٩٥	١ر٣	١٣	٧٨ر٤	٧٩٧	بلجيكا و لوكسمبرج
٦ر١	٣٤٠	٧ر٥	٤١٨	١ر٥	٨٤	١٤٩ر٧	٨٣٨٤	انجلترا
٢ر٥	٨	١٢ر٧	٤٠	٠ر٩	٣	٢١٣ر٥	٦٧٥	ايرلندا
٩ر٦	٤٦	٧ر٧	٣٩	٦ر٥	٣٣	١٤٩ر٣	٧٣٠	الدانمارك
١١,٢	٢٨٩٩	٦ر٤	١٦٤٦	٢ر١	٥٤٠	١٠٢ر٤	٢٦٥٠٢	

المصدر :

انتاج الالبان ومشكلة الفائض داخل السوق الأوروبية المشتركة - سلسلة ودراسات عن  
المنظمات الدولية - العلاقات الزراعية الخارجية وزارة الزراعة - أكتوبر ١٩٨١ .

## تصويب الخطأ

الصفحة	السطر	الخطأ	الصواب
٧	٨	الجاموس المصرية	الجاموس المصرى
	١٨	أهمية	أهميته
	١٩	وكلية	بكلية
١١	الآخر	Neat	Heat
١٦	١٨	الهيئة	هيئة
	١٩	الدولة	الدولية
١٧	١١	من الجبن الجاف	من الجبن
٢٦	١١	الجبن الابيض	الجبن عدا الابيض.
٢٩	٤ بعد الجدول	استخدام	استخدم
٣١	١٧	افتراض ان دخل	افتراض ثبات الاسعار وان دخل
	١٨	ثبات الاسعار	لاغنى
٣٢	٤ بعد الجدول	كسند	كسنة
٣٢	٨	ماروعت	ماروعيست
٣٧	السطر الاول	توفرا للتند الاجنبى	لاغنى
٤١	١٢	Presewed	Preserved