



النفيل والتفور

دورية متخصصة تصدر عن دار قيس للنشر والتوزيع - شوال - ذو الحجة 1433 هـ

معارضة

الأمن الغذائي

الأمن المائي

هل يمكن تحقيقها؟

نفيل السودان

ضمن النفيل
اوقاف الراجحي

محافظة القاط
محافظة القاط

النفيل والتفور



شركة نخلتى الزراعية Nakhlaty Agriculture .CO.

الخدمات التي تقدمها "نخلتي":

- 1- يتحقق النجاح وخدمة هذا القطاع من خلال الأهداف والوسائل والخدمات التالية:
- 1- تخطيط وإنشاء وإدارة وتشغيل مشاريع مزارع النخيل والعناية بها.
- 2- بيع وشراء وتسويق المزارع والمشاريع الزراعية وتسويق التمور وفسائل النخيل.
- 3- توفير مستلزمات زراعة ووقاية وتحسين النخيل وإرشاداتها.
- 4- تقديم الدراسات الاستشارية والجدوى الاقتصادية لمصانع التمور ومستودعات التبريد والتخزين.
- 5- تقديم وتنظيم الدورات التدريبية والإرشادية في المجال الزراعي والتنمية وإقامة وإدارة المعارض المتخصصة.
- 6- الاستيراد والتصدير والتسويق والوكالات التجارية والتوزيع في أنظمة فحص المياه والتربة وأنظمة رصد البيئة وغيرها.
- 7- إنشاء وتنسيق وإدارة وتشغيل المشاريع الزراعية التجارية والصناعية المكملية وذات العلاقة بنشاط الشركة.

● إنشاء مشاريع

● توفير خدمات

● إقامة دورات تدريب

● استشارات ودراسات تصنيع

info@nakhlaty.com

شركة سعودية ذات مسؤولية محدودة بموجب السجل التجاري رقم (١٠١٠٢٨٦١٨٣)



للتواصل مع رسائلنا الإعلامية والتعريفية بالنخيل والتمور

- متابعة ما يستجد علميا عن خدمة النخلة ومنتجات التمور.
- أخبار ومهرجانات التمور
- جوانب صحية - غذائية.

للإجابة على استفساراتكم :
خبرائنا في انتظار تساؤلاتكم؟
للاشتراك :



٦٠٦٤٧٤



٨٤٦٦٢

الرسوم ٤٠ هللة / يوم



نخيل متخصصة

النخلة ووقايتها

بيبة زراعية متخصصة

التمور ومنتجات النخلة

الرياض - طريق الإمام سعود بن محمد - مخرج (٩) - عمارة رقم (٣٤٧٠) مكتب رقم (١)
هاتف: ٠١ / ٤٥٣١٢٩٣ - فاكس: ٤٥٤٦٦٤٥ - جوال: ٩٦٦ ٥٣ ١١١٤٩٢ +

بِسْمِ اللَّهِ الرَّحْمَنِ الرَّحِيمِ

المحتويات

الناخيل
والنقور

46 النخيل والنقور
في
السودان

70 التحديات التي تواجه
الصناعات
التقوية
للنقور

64 النخيل والنقور
في
المملكة

18 مزارع النخيل
أوقاف
الرابي

26 الأمن الغذائي
والغذائي

14 النخيل والنقور
مع
مكة

87 Palms in
18th
19th

36 مفاضة
الفاط
أرض التاريخ العربي

الناخيل
والنقور

الاختتامية

زخم متسارع..... !!

يشهد قطاع النخيل والتمور في المنطقة العربية وفي المملكة بوجه الخصوص زخماً مكثفاً ومتسارعاً في إعادة هيكلة هذا القطاع ومن عدة محاور.. فيبدو هناك «تنافساً» حاداً لهذا القطاع - يؤمل أن يكون محموداً بالطبع! - وفي عدة خطوط متوازية. سنستعرض في هذا العدد اللاعبين الرئيسيين وتلك الجهات والتي تتسابق شغفاً في خدمة هذا القطاع الحيوي.

وسنتابع معكم هذه التطورات «المحمومة» عبر مجلتكم ومنبركم الاعلامي، والذي تحاول جاهدة أن تسهم في إبراز كل ما يتعلق بهذا القطاع عبر رؤية علمية محايدة وفي قالب صحفي محترف. ونأمل جميعاً أن يكون هذا «التنافس» المحموم لخدمة هذه القطاع في نفس الوقت يتبلور في «منظومة» متكاملة ومتجانسة لقطاع متعطرش للجهود المثمرة.

هناك عدد من الخطوات التطويرية لمجلكم، أولها الإخراج المبدع من الفنان «جمال» وعلى شكل لوحات فنية مبدعة في كل صفحة تتصفحنونها في هذا العدد. من خطواتها كذلك بعد آخر نحو العالمية.

فبدءاً من هذا العدد سيكون لمشاركة خبراء ومحبي النخيل غير العرب ميدان في هذه المجلة. وهذا للاستفادة من خبراء ومتخصصين من الولايات المتحدة الأمريكية وبريطانيا وغيرها، وإستقطاب أحد أشهر المهتمين بالنخيل والتمور والذي أثرى المجلة بصور ورسوم نادرة عن النخيل في العالم القديم. كذلك مقابلة عن سراًهتمام هذا الخبير بالتمور رغم أن بلاده ليست منتجاً رئيساً للتمور. وأخيراً استعرضنا تجربة مزرعة في أول آلة تجارية لفرز التمور آلياً.

وإلى لقاء يحمل تطورات تبلى ملامحها أكثر وآمال منها أكبر..

رئيس التحرير

أ.د. عبد الله بن محمد الحمدان

* المواد المنشورة تعبر عن رأي أصحابها، ولا تعبر بالضرورة عن رأي المجلة.

* إشراف كرسي تقنيات وتصنيع التمور بجامعة الملك سعود

المشرف
أ.محمد بن عبد الله الحمدان
رئيس التحرير
أ.د. عبد الله بن محمد الحمدان
المدير العام
أ.سلمان بن هادي العامري
مدير التحرير
محمد إبراهيم مطاوع
التصميم والإخراج الفني
م.جمال الفقي

الهيئة الإستشارية

د.محمد بن جابر اليماني
صيدلة أكاديمية
د.عبد الرحمن بن سعد الداود
وقاية آفات النخيل
أ.د.بكري حسين حسن
الصناعات التحويلية للتمور
د.فهد بن يحيى الجهيمي
صحة وغذاء
د.راشد بن سلطان العبيد
خدمة أشجار النخيل
أ.د.صبيح محمد إسماعيل
تسويق واقتصاد صناعات التمور
د.راشد بن مشاري الدباس
مستشار التحرير



الناشر

دار قيس للنشر والتوزيع



التوزيع

الشركة الوطنية للتوزيع
الرياض
هاتف : ٤٨٧١٤١٤
فاكس : ٤٨٧١٤٦٠

المراسلات

حي المروج طريق الملك عبد العزيز
ص.ب ٩٢٩٠٦ الرياض ١١٦٦٣
هاتف : ٤٥٦٣٣٧٧ / ١
فاكس : ٤٥٦٤٢٥٤ / ١
جوال : ٥٠٩٥٥٤٦٦
رقم الإيداع : ١٤٢٩ / ٥٦٦٢
رند : ١٦٥٨-٤٥٥٤
Email: info@date-palm-j.com
www.date-palm-j.net

الأسعار

سعر النسخة ١٠ ريال سعودي

الإشتراكات

للأفراد ٥٥ ريال سعودي للسنة الواحدة
(٤ أعداد)
للشركات والمؤسسات والجهات الحكومية
٢٠٠ ريال سعودي في السنة الواحدة
إدارة المبيعات والتسويق
٥٠٩٥٥٤٦٦

ختام فعاليات مهرجان ليوا للرطب

اختتمت في الإمارات فعاليات الدورة الثامنة من مهرجان ليوا للرطب ٢٠١٢ الذي أقيم تحت رعاية الشيخ منصور بن زايد آل نهيان نائب رئيس مجلس الوزراء، وتنظمه هيئة أبو ظبي للسياحة والثقافة.

أكد رئيس اللجنة العليا المنظمة

لمهرجان محمد خلف المزروعي مستشار الثقافة والتراث وعضو مجلس إدارة هيئة أبو ظبي للسياحة والثقافة، على أن المهرجان يمثل ركناً أساسياً في التراث الإماراتي، وأشار إلى أن إدارة المهرجان حرصت على تقديم كل الدعم اللازم لإجاح هذه الدورة، لافتاً إلى أن إدارة المهرجان اشترت من المزارعين أنواعاً مختلفة من الرطب بما قيمته ٢ مليون درهم إماراتي، هذا فضلاً عن منح



الفائزين جوائز بقيمة ٤ مليون و ٢٠٠ ألف درهم في إطار تشجيعهم ومكافأتهم على جودة إنتاجهم وعنايتهم بأفضل طرق الزراعة .

وأشاد بحرص السيدات الإماراتيات على المشاركة في هذا الحدث الذي يبرز أهمية دورهن في المجتمع الإماراتي وما يقدمه من دعم

ومشاركة جنباً إلى جنب مع الرجل في سبيل تنمية وتطوير المجتمع، وتقديم صورة مشرقة عن الدور الذي تلعبه المرأة الإماراتية في الأسرة، لافتاً إلى أن عدد المشاركات في السوق الشعبي تجاوز ٣٥٠ سيدة إماراتية حرصن على التواجد يومياً، لتقديم روائع التراث الإماراتي للزوار من المواطنين والمقيمين والسياح الذين توافدوا بالآلاف لحضور فعاليات المهرجان

الإمارات تزرع ٣٠٠ هكتار من نخيل التمر في ناميبيا

سجلت دولة الإمارات العربية المتحدة إنجازاً زراعياً جديداً من خلال استثماراتها في زراعة وإنتاج نخيل التمر في ناميبيا.

وأكد الدكتور عبد الله الخنبشي مدير جامعة الإمارات العربية المتحدة على أن دولة الإمارات ومنذ عدة سنوات اهتمت إلى الاستثمار في قطاع زراعة النخيل وإنتاج التمور في جمهورية ناميبيا؛ بالتعاون مع منظمة الأغذية والزراعة الدولية (الفاو) وبإشراف الدكتور عبد الوهاب زايد كبير خبراء فنيي برنامج الأمم المتحدة الإنمائي.

وأشار عبد الوهاب زايد إلى أنه في الوقت الذي يغيب فيه رطب هذه الأصناف عن أسواق الدولة خلال هذه الفترة من العام، فإن الرطب المنتج في مزارع نخيل ناميبيا يتصدر الموائد في الدولة ومنطقة الخليج العربي، حيث لا تصل ثمار نخيل التمر بالإمارات إلى مرحلة الترتيب قبل شهر يونيو مع بداية فصل الصيف.



بعد منافسات كبيرة مع شركات محلية وأجنبية

ماريات "تفوز بثقة وزارة الزراعة"



ماريات
maria
شركة ماريات للتجارة والصناعة
Mariat For Trade & Industry

حققت شركة ماريات قفزة كبيرة من خلال التعاون مع وزارة الزراعة السعودية، حيث أسندت الوزارة للشركة عملية توريد مصانع التمور للجمعيات التعاونية بالملكة، وذلك بعد منافسة شرسة مع شركات سعودية وأخرى أجنبية للفوز بهذه الصفقة النوعية.

وتأتي هذه الفكرة الرائدة لدعم الجمعيات التعاونية في تصنيع إنتاجها ومن ثم تسويقه بعد التصنيع لزيادة المدخلات الاقتصادية لهم. كما أن انتشار الجمعيات التعاونية يستتبع بالضرورة وجود وانتشار المصانع في كل أرجاء المملكة، ومن هنا تنتقل تقنية تصنيع وتعبئة التمور إلى الجميع. حتى تحدث الطفرة العملاقة التي ينتظرها الجميع لوضع التمور السعودية على الخريطة العالمية بما تستحقه من مكانة.

وبهذه المناسبة يتقدم مجلس إدارة شركة ماريات للتجارة والصناعة بالشكر والتقدير لمعالي وزير الزراعة ووكيل وزارة الزراعة ومدير عام إدارة التنمية الزراعية بوزارة الزراعة على ثقتهم الغالية في شركة ماريات بإسناد تلك العملية الكبيرة لها، التي تأتي امتداداً لثقة الوزارة التي تمثلت في إسناد توريد وتركيب مصنع الحكومة التابع لوزارة الزراعة بالأحساء. بطاقته الإنتاجية الكبيرة التي تتجاوز ٢٥ ألف طن سنوياً. بعدد ١٢ خطاً إنتاجياً.

V

التفوق
والجودة



تتبعها المدينة والقطاعات الحكومية الأخرى مثل وزارة الزراعة. نظراً لأنه يعد من أهم القطاعات الزراعية التي تتطلب الرعاية والاهتمام من القطاع الحكومي والقطاع البحثي.

مشيراً إلى أن المدينة قدمت دعماً لهذا القطاع بأكثر من ١٠٠ مليون ريال خلال العقد الأخير. بدوره، بين رئيس اللجنة العلمية أمين رابطة أبحاث النخيل والتمور بالوطن العربي الدكتور ناصر بن صالح الخليفة أن عناصر الاستثمار في قطاع النخيل والتمور لا زالت تقليدية ولا تتعدى أصناف مختارة ومنتجة من التمور. بينما هناك أنواع أخرى من التمور ومنتجات النخلة الثانوية من الأخشاب والسعف والنوى والليف لا زالت غير مستثمرة. كما أن الصناعات التحويلية من التمور لا زالت محدودة.

بحضور معالي وزير الزراعة

د. العساف ي دشّن مركز المعلومات الزراعية



ذكر معالي وزير المالية الدكتور إبراهيم بن عبد العزيز العساف عقب تدشينه: «مركز المعلومات الزراعية» بمقر صندوق التنمية الزراعية بالرياض بحضور معالي وزير الزراعة الدكتور فهد بن عبد الرحمن بالغنيم: أن هذا المركز سيساهم - إن شاء الله - بشكل كبير في نقل المعلومة والخبرات بين المزارعين أو المتاجرين بالمواد الزراعية، وسيكون له أثر على تخفيض التكلفة وإيجاد التوازن بين العرض والطلب في المنتجات الزراعية.

وبين معاليه أن «مركز المعلومات الزراعية» هو مركز تفاعلي يأخذ ويعطي المعلومة في آن واحد، وسيكون له الأثر الكبير في تطوير القطاع الزراعي، مشيراً إلى أنه حتى في الدول الفقيرة أصبح الآن نقل المعلومات الخاصة بالتسويق والعرض والطلب وغيره يتم عن طريق التقنية الحديثة بما في ذلك الهواتف الجواله وغيره.

وعلى صعيد متصل قال وزير الزراعة: أن الإنتاج الزراعي إنتاج موسمي وفي بعض الفترات يصبح هناك غزارة في الإنتاج وفي بعض الفترات ضعف في الإنتاج والأسعار تنذب بناء على المتوفر في الأسواق. والعنصر الرئيسي المحدد للمزارعين هو متى يزرعون وماذا يزرعون.

الإنتاج السعودي من التمور مليون طن بقيمة ٨ مليار ريال

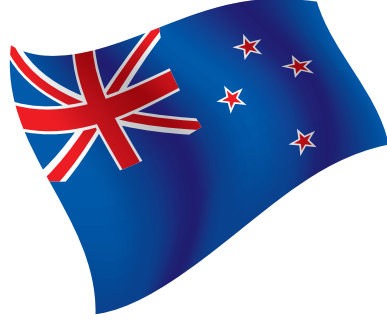
د. بالغنيم يفتتح المؤتمر العلمي لتنمية النخيل والتمور في الوطن العربي



أوضح معالي وزير الزراعة الدكتور فهد بن عبد الرحمن بالغنيم خلال افتتاحه فعاليات المؤتمر العلمي الأول لتنمية النخيل والتمور في الوطن العربي، بمقر مدينة الملك عبد العزيز للعلوم والتقنية بحضور معالي رئيس المدينة الدكتور محمد بن إبراهيم السويل، نائب رئيس المدينة لدعم البحث العلمي الدكتور عبد العزيز بن محمد السويلم أن المساحة المزروعة بالنخيل في المملكة العربية السعودية بلغت عام ٢٠١٠م نحو ١٥٥ ألف هكتار تمثل نحو ١٩٪ من إجمالي المساحة المحصولية، ونحو ٦٩٪ من إجمالي مساحة المحاصيل الدائمة، حيث قدر معاليه عدد أشجار النخيل المنتجة في المملكة عام ٢٠١٠م بأكثر من ٢٣ مليون نخلة فيما بلغت الكمية المنتجة من التمور في نفس العام ما مقداره حوالي مليون طن من التمور قيمتها نحو ٨ مليار ريال تمثل نحو ١٩٪ من الناتج المحلي الزراعي.

وأشار إلى أن من أبرز أوجه الاهتمام والدعم الذي تقدمه الدولة للنخيل والتمور صدور الأمر السامي الكريم بدعم تأسيس المركز الوطني للنخيل والتمور بتكلفة مقدارها (خمسة عشر مليون ريال) بالإضافة إلى دعم التكاليف التشغيلية للمركز للسنوات الخمس الأولى ببلغ (خمسة وعشرون مليون ريال) سنوياً، مشيراً إلى تبني الدولة مؤخراً إنشاء واستضافة المجلس الدولي للتمور من جانبه بين معالي رئيس المدينة الدكتور محمد بن إبراهيم السويل أن قطاع النخيل والتمور سيكون أحد التوجهات في الخطط الوطنية التي

النخيل المعدل وراثيا يدخل الإنتاج التجاري



أعلنت مزرعة Quincy McDonalds في استراليا أنها مستعدة لتصدير حاصل السنة الأولى التجاري من تمور الصنف (دقلة نور) المعدل وراثيا لمقاومة سوسة النخيل الحمراء. اذ تمكن الباحثون في قسم أبحاث جينوم نخلة التمر في هذه الشركة ومنذ عدة سنوات من إنتاج أشجار نخيل معدلة وراثيا لمقاومة سوسة النخيل الحمراء. ويقول الدكتور كارل جونسون الخبير في الشركة إن أصناف النخيل المنتج (دقلة نور ومدجول وبوفوقس) قادرة على تصنيع مادة تقتل المسببات المرضية المسببة وليس لها أي تأثير على الثمار كونها تتواجد في الأنسجة الخضرية للنخلة فقط.

بتكلفة تزيد على ٥٠٠ مليون ريال

تنفيذ أول مشروع للخنز الاستراتيجي للمياه
في جدة بسعة ١,٥ مليون متر

نفذت شركة المياه الوطنية أول مشروع للخنز الاستراتيجي للمياه في محافظة جدة. وذلك بعد صدور موافقة رئيس وأعضاء مجلس إدارة شركة المياه الوطنية على ترسية مشروع المرحلة الأولى من الخزن الاستراتيجي للمياه بجدة بتكلفة بلغت أكثر من ٥٠٠ مليون ريال. ومدة تنفيذ تصل إلى (٢٤) شهراً من تاريخ استلام المقاول لموقع المشروع.

وأوضحت الشركة أن ذلك جاء تنفيذاً لتوجيهات المقام السامي الكريم بسرعة إنشاء خزن استراتيجي للمياه في محافظة جدة ومكة المكرمة. مشيرة إلى قيام الشركة بتنفيذ الدارسات اللازمة التي أظهرت الضرورة الملحة لإيجاد حلول جذرية وإستراتيجية تجاه تحديات التطور والنمو السكاني السريع لمحافظة جدة في السنوات الأخيرة والتنامي المتزايد على المياه.

وذكرت الشركة أن مشروع الخزن الاستراتيجي للمياه للمرحلة الأولى يتكون من أربع خزانات خرسانية مسلحة بسعة (٣٧٥) ألف متر مكعب لكل خزان، ويحتوي على ثلاث خلايا سعة كل خلية (١٢٥) ألف متر مكعب لدعم عملية تدوير المياه والمرونة في التشغيل والصيانة. ليكون الإجمالي الكلي (١,٥٠٠,٠٠٠) متر مكعب.

جامعة القصيم والشيخ صالح كامل يوقعان كرسي أبحاث النخيل والتمور

وقع رجل الأعمال الشيخ صالح بن عبد الله كامل ومعالي مدير جامعة القصيم الأستاذ الدكتور خالد بن عبد الرحمن الحمودي بمقر الجامعة، اتفاقية كرسي الشيخ صالح كامل لأبحاث النخيل والتمور بمبلغ ٥ ملايين ريال، ويعنى الكرسي بتوفير بيئة بحثية إبداعية تهدف لتدعيم ونشر المعرفة وتوطين التقنية في مجال النخيل والتمور، وذلك بحضور وكلاء الجامعة وعمداء الكليات والعمادات. وأكد الشيخ صالح كامل عقب توقيع العقد أن اختيار جامعة القصيم لهذا الكرسي جاء كون النخلة والقصيم متوافقة مع بعضهما على اعتبار أن القصيم عاصمة التمور بالملكة وبالعالم أجمع.



من جانبه قدم معالي مدير جامعة القصيم شكره وتقديره للشيخ صالح كامل على مبادرته بدعم كرسي أبحاث النخيل والتمور، مشيراً إلى أن الجامعة أطلقت العديد من الكراسي العلمية البحثية لاستكمال منظومة البحث العلمي في المجالات العلمية والتقنية والإستراتيجية، والارتقاء بها لتحقيق التميز في مجالات البحث والتطوير واقتصاديات المعرفة.

مواكبة لتسويقها محلياً وعالمياً

إطلاق مواصفة قياسية للتمور موحدة للدول العربية

توصل فريق علمي من خبراء واساتذة التمور العرب موجه من قبل المنظمة العربية للتنمية الزراعية إلى مشروع موحد للمواصفات القياسية للتمور العربية. جاء ذلك في ختام اجتماعاتهم بالمكتب الاقليمي للمنظمة العربية للتنمية الزراعية بالقاهرة. وقد تكون الفريق العلمي من الأستاذ الدكتور ابراهيم محمد الدسوقي استاذ البساتين جامعة عين شمس "مصر"، والأستاذ الدكتور عبد الله بن

محمد الحمدان استاذ هندسة التصنيع

الزراعي والمشرف على كرسى تقنيات

وتصنيع التمور بجامعة الملك

سعود "السعودية"، والمهندس

فؤاد بن حميدة ممثل

وزارة الفلاحة "تونس"،

والدكتور محمد بن جناح

الخبير بالمعهد الوطني

للبحث الزراعي بالملكة

المغربية.

وأكد الدكتور طارق بن

موسى الزدجالي مدير عام

المنظمة العربية للتنمية

الزراعية بأن الهدف من وضع هذه

المواصفات القياسية للتمور العربية هو

مواكبة المتطلبات العالمية لتجارة التمور. كما

أن وضع هذه المواصفات سوف يسهل دخول التمور العربية الى الاسواق الاوروبية والامريكية وكذلك الى الاسواق العربية

وقال الدكتور ابراهيم محمد الدسوقي عضو فريق الدراسة أن الوطن العربي ينتج ٧٥٪ من حجم الإنتاج العالمي للتمور الذي يصل إلى ٧ مليون طن سنوياً مشيراً الى ان مصر تحتل المركز الاول في انتاج التمور العربية حيث تنتج ١,٣ مليون طن سنوياً تليها السعودية (٧ مليون طن) ثم الامارات ٧٠٠ ألف طن والعراق ٥٠٠ ألف طن

وقال المهندس فؤاد حميدة ممثل وزارة الفلاحة التونسية وعضو الفريق العلمي أن تونس رغم انها رقم ١١ بالنسبة للإنتاج العربي (١٩٠ ألف طن سنوياً) إلا انها الاولى عربياً والثالثة عالمياً

بالنسبة لنتاج التصدير حيث انها تصدر سنوياً ٨٥ ألف طن تمور بقيمة ٢٠٠ مليون دولار سنوياً

وأكد الدكتور عبد الله بن محمد الحمدان أستاذ هندسة التصنيع الغذائي بجامعة الملك سعود وعضو الفريق أن قيمة الصادرات العربية من التمور سنوياً تصل إلى حوالي ٥٠٠ مليون دولار حيث تصدر تونس ما قيمته ٢٠٠ مليون دولار سنوياً ويليها الامارات ٧٧ مليون دولار، ثم العراق ٧٣ مليون دولار، والسعودية ١١ مليون دولار، والجزائر ٢٢ مليون دولار، مصر ٨ مليون دولار، سلطنة عمان ٧ مليون دولار، الاردن ٤ مليون دولار، وأشار إلى أن الصادرات العربية من التمور تصل إلى العديد من دول العالم ومنها فرنسا - الهند - ماليزيا - أندونيسيا و قال أنه من أكثر الدول العربية استيراداً للتمور المغرب

وقال الدكتور محمد بو جناح الخبير

بالمعهد الوطني للبحث الزراعي

بالمملكة المغربية أن الفريق

العلمي اعتمد في اعداد

مشروع المواصفات العربية

الموحدة للتمور إلى أوراق عمل

وردود في هذا الشأن وردت إلى

الفريق العلمي من ١٥ دولة

عربية هي (الاردن - الامارات -

تونس - البحرين - السعودية

- السودان - العراق - سلطنة

عمان - فلسطين - قطر - لبنان

(- المغرب - موريتانيا - اليمن - الجزائر

وفي ختام اللقاء أوصت اللجنة بعدد

من المهمات الرئيسة وتشمل عمل مواصفات

جديدة أخرى تشمل التمور في مراحل نضج التمور

الأخرى (خلال ورطب) الصالحة للتناول الآدمي. ومن ثم عمل

مشروع لتدريج التمور وذلك للأصناف المشهورة في العالم

العربي وكذلك المصدرة؛ على أسس موضوعية موحدة ويسهل

قياسها بالأجهزة أو باستخدام الصور التوضيحية ما أمكن.

كذلك عمل مواصفات جديدة أخرى تشمل التمر المقطع

والمهروس وغيرها. وقد أكد المجتمعون على أهمية قيام جهة

عربية موحدة على مستوى العالم العربي تهتم بالمواصفات

والمقاييس وتوحيدها بين هذه الدول. كما تقوم بتوحيد معايير

ومواصفات تصدير التمور لتتوافق مع المتطلبات العالمية. وفي

الختام تم التأكيد على وضع التشريعات التنفيذية لمراقبة تطبيق

المواصفات القياسية في كل دولة عربية.



بطاقة إنتاجية ٦ طن /ساعة

"ماريات" و "زهور الوطنية" يوقعان عقداً لتطوير مصنع التمور بالقصيم



ماريات
maria

شركة ماريات للتجارة والصناعة
Mariat For Trade & Industry

وقعت شركة ماريات للتجارة والصناعة مع «تمور الوطنية» عقداً استراتيجياً لتطوير مصنع تمور الوطنية بالقصيم. وأكد الأستاذ عصام الحديثي المشرف العام على مصنع تمور الوطنية بالقصيم أن عملية تطوير المصنع تأتي مواكبة لما وصل إليه العلم الحديث من تكنولوجيا تصنيعية، وتقنيات عالمية تساهم في تطوير المنتج النهائي، ليصبح منافساً قوياً في أسواق التصدير العالمية.

وأوضح المشرف العام على تمور الوطنية بالقصيم أن الطاقة الإنتاجية للمصنع تبلغ بعد عمليات التطوير ٦ أطنان/ساعة، ويعمل الخط الجديد أوتوماتيكياً بالكامل، حيث يقوم بأكثر من ١٥ مرحلة بدءاً من عمليات التنظيف والفرز والغسيل والتجفيف، ومروراً بعمليات التسخين والتعبئة في عبوات متنوعة بأوزان (٥٠) جرام (٥٠٠) جرام و (١) كيلو و (٢) كيلو مفرغ من الهواء، ويتم ذلك بشكل آلي حتى تتم عمليات التعبئة النهائية في كراتين مناسبة حسب نوعيات الطلب بالمصنع، مشيداً: أننا ننق في إمكانيات وخبرات شركة ماريات للتجارة والصناعة لتطوير المصنع حيث وقع الاختيار عليها بعد منافسة كبيرة بين عدد من الشركات المتخصصة في هذا المجال.

ومن جانبه وجه المدير التنفيذي لشركة ماريات المهندس مانع الفايد عن تقديره لتمور الوطنية على ثقته بهم العالية في شركة ماريات وإمكاناتها، واختيارهم لماريات بعد منافسة قوية مع عدد من الشركات الكبيرة في هذا المجال، وأضاف الفايد أن ماريات سوف تقدم أحدث ما وصل إليه العلم من تقنيات حديثة، خاصة المتمثلة في الصناعات الألمانية ذات الثقة العالمية في عالم تصنيع التمور وفق معايير جودة عالمية لمصنع تمور الوطنية.

اللاعبون الرئيسيون في قطاع النخيل والتمور في المملكة



هل يمكن الربط بين اللاعبين الرئيسيين في قطاع النخيل والتمور في المملكة ويكون بينهم تعاون وثيق وتبادل للمعلومات والخبرات من أجل النهوض بهذا القطاع إلى مستقبل يطمح إليه جميع المهتمين بهذا القطاع؟؟



نعم إنه من الممكن الوصول إلى هذا الهدف متى كان هناك ترابط بين هؤلاء اللاعبين

المركز الوطني للنخيل والتمور: تمت الموافقة

السامية على إنشاء المركز ب ١٤٠ مليون ريال وقد تم بفضل الله تشكيل مجلس الإدارة ولجنته التنفيذية وقد وجه هذا المركز ليدار بعقلية تجارية وتمويل حكومي ليقود قطاع النخيل في المجالات التصنيعية التسويقية.

مبادرة دراسة تأسيس كيان أو عدة كيانات تخدم

قطاع النخيل والتمور "تنقذه" من أزمته الراهنة في مجالات الإنتاج والتسويق والتصنيع. وقد تم ترسية هذه الدراسة على شركة عالمية (PWC) وبعدها ملايين من الريالات. وخلال ثمانية أشهر تنجز هذه المهمة. هذه المبادرة يتبناها ويمولها مشكوراً صندوق التنمية الزراعية كأحد المبادرات الزراعية السبع الطموحة التي طرحها.

المجلس الدولي للنخيل والتمور: والذي مقره الرياض

وتمت الموافقة السامية على دعمه ب ٨ ملايين ريال للمجلس فقد تم عقد عدة اجتماعات تطلعت في تشجيع التجارة العالمية للتمور ومن خلال مواصفات يتفق عليها.

كراسي ومراكز في الجامعات السعودية والخاصة

بأبحاث النخيل والتمور. وكان آخرها كرسي النخيل والتمور بجامعة القصيم. ومن جانب آخر فقد تم إنشاء عدد من جمعيات التمور التعاونية في عدد من مناطق المملكة.

مهرجانات التمور. والتي تقام في العادة في مواسم

التمور في المحافظات والمناطق التي تشتهر بإنتاج التمور والتي تعد من هذه الاتجاهات في دعم وتسويق التمور ولعل أبرزها مهرجان بريدة وعنيزة والرياض.

المركز الابتكاري لتقنيات وتصنيع التمور بجامعة

الملك سعود والذي أيدته عدد من المسؤولين وفي مقدمتهم معالي وزير الزراعة ومعالي مدير جامعة الملك سعود وسعادة مدير صندوق التنمية الزراعية.

شركة سابك والتي تعد مشروعاً عملاقاً للاستفادة

من منتجات التمور وأجزاء النخلة في الصناعات التحويلية الرائدة المستخدمة في البتروكيماويات وبالفعل تم توقيع العقد الاستشاري مع كرسي تقنيات وتصنيع التمور لدراسة هذا التوجه وتنفيذ عدد من البرامج الابتكارية للاستفادة من هذا المنتج الاستراتيجي.

أوقاف الشيخ محمد الراجحي والتي تعد من

أكبر الأوقاف في العالم في قطاع النخيل والتمور وتتوسع توسعاً عظيماً في هذا المجال بدعم كبير من الشيخ محمد الراجحي والتي وقعت حالياً مع كرسي تقنيات وتصنيع التمور بجامعة الملك سعود على باكورة مشاريع الأوقاف في مجال التمور

شركة ماريات للتجارة والصناعة والتي تعد من

أكبر الشركات السعودية الموردة لمصانع التمور وتطوير نظم وتقنيات تصنيع التمور وقامت بتوريد أكثر من ٨٠ مصنع تمور في المملكة

مزارع النخيل ومصانع التمور والتي تعد المملكة

من أكبر دول العالم في مجال صناعة التمور وتسارع إنشائها على مستوى المملكة بأحدث التقنيات العالية في هذا المجال

مدن التمور المتكاملة والجمعيات التعاونية

الرائدة على المستوى العالي لهذا القطاع. وأولها مدينة بريدة للتمور التي قارب اكتمال إنشائها. والأخرى في الأحساء والتي تم تخطيطها والبدء في أعمال التسوية. وأخيراً مدينة التمور بالمدينة المنورة التي يجري التخطيط لها لتخدم الحجاج والمعتنمين كذلك. كما أن مهرجانات التمور تعتبر بادرات يانعة شمع منها إنشاء هذه المدن

النخيل والتقوى

لما أخبرني ابني د. عبد الله الأستاذ في كلية علوم الأغذية والزراعة بجامعة الملك سعود والخبير في منظمة الفاو أنه وبعض أصدقائه وعلى رأسهم الأستاذ سلمان بن هادي العامري ينوون إصدار مجلة تعني بشئون النخيل والتمور. فرحت بذلك أيما فرح وأهديتهم (دار قيس للنشر والتوزيع). وطلبوا مني أن أكون مشرفاً عاماً. فلم أستجب لذلك الطلب لأن المشرف يجب أن يطلع على كل كبيرة وصغيرة. وهذا ما لا أستطيعه لأنشغالي بمكتبة قيس للمكتب والجرائد القديمة. وشئون الحياة الأخرى.

فوجئت في العدد الأول بوجود اسمي المشرف العام. وأمام إصرارهم قلت إذن (كنسلوا) (بلغه الخواجات) التي استمرأها البعض. وأصبحوا يفضلونها على اللغة العربية الجميلة (لغة القرآن الكريم). قلت لهم الغوا (العام) وأبقوا المشرف فقط.

كتبت في المجلة في أعدادها الستة المقالات التالية (واحد لكل عدد) النخلة.. سيدة الشجرة (ص ١٠)

مكتبتني.. ومؤلفات النخيل (ص ١٢)

خواطر وذكريات.. (عن شهر رمضان) ص ٢٠

شذرات.. حول النخيل والتمور (١) ص ٣٤

معجم النخلة.. في المأثور الشعبي عن كتاب الشيخ محمد بن ناصر العبودي ص ٣٠

الصمان.. نخيله وتموره ص ٢٦

ولأني المشرف حسب زعمهم (وبئس مطية القوم زعموا) فقد كنت أرى بعض الموضوعات وأصحح فيها الأخطاء اللغوية أو النحوية أو الإملائية (قدر الإمكان).

نظرة خاطفة

والآن - أيها السادة والسيدات. أو أيها السادة والسيدات (سيان) سألقي نظرة خاطفة على الأعداد الستة محاولاً ذكر الموضوعات المهمة في كل عدد. من وجهة نظري (ولكل وجهة نظره).

وحرصت على ذلك لأنني لاحظت أن الأعداد بدون فهرس شامل لأهم موضوعاتها وهذا الفهرس مهم للقارئ ليعرف ما يضمه العدد. ليختار منه ما يهمه.

وإني أقترح على أصحاب المجلة في المستقبل وضع فهرس لأهم الموضوعات في كل عدد. وشكراً لهم إن فعلوه. وأطاعوني. هنا أورد فهارس الأعداد الثلاثة الأولى من المجلة للمهتمين كمرجع بأهم الموضوعات

مع مجلة النخيل والتمور
في أعدادها الستة
الجزء الأول

محمد بن عبد الله الحميراني
مكتبة قيس للنشر والتوزيع والجزء الثاني القديمة
الرياض - البير
٥٠٥٤٥٩١٥٩

WWW.ABU-GAIS.COM



العدد الأول



- كلمة رئيس التحرير ص ٥
- التمر خير ما أفطر عليه
- الصائم ص ١٤
- لقاء مع وزير الزراعة / د. فهد بالغنيم ص ١٦
- مصنع أمل الخير للتمور ص ٢١
- أدوات تداول وتخزين التمور أيام زمان ص ٢٢
- صناعة التمور في المملكة.. من الجصة إلى القوالب المفرغة
- مصنع نخيل الوطن ص ٢٨
- مزارع النخيل ومصانع التمور في المدينة المنورة ص ٣٢ (منطقة العدد)
- عجوة المدينة ص ٤٠
- من أجل جُميد أفضل للرطب ص ٤٢
- جمعية البطيخ الزراعية ببريدة ص ٤٥
- فريق بحثي ينتج رطباً مجمداً ص ٤٦
- برحي أفضل طوال الموسم ص ٤٨
- صناعة التمور ومعادلة التسويق الصعبة ص ٥٠
- النخيل والتمور.. في تونس ص ٥١ (دولة العدد)
- فسائل نخيل للبيع ص ٥٥
- تمور نت ص ٥٦
- شركة الكرامة لإنتاج المعجنات ص ٥٧
- آلة الفرز الضوئية الآلية لفاكهة التمور ص ٥٨
- أصناف التمور المشهورة بالمملكة (كتاب العدد) ص ٦٠
- نضيد للتمور ص ٦١
- دبس التمر والحليب وعبقريّة المذاق ص ٦٤
- واحة النخيل ص ٦٦
- التمور كانت عملة العمال في المزارع ص ٦٧
- النجوم والتمور ص ٦٨
- بعض الأوقات التي تصيب التمور ص ٧٠
- النخلة وأنا (الأخيرة) ص ٧٤

العدد الثاني



- كرسى العمودي لأبحاث المياه ص ١
- في مكافحة سوسة
- النخيل الحمراء ص ٦
- ندوة عن جدوى إنتاج السكر من التمور ص ١٠
- إثمار ص ١١
- مشاريع إسبانية ونرويجية
- لدعم زراعة النخيل في فلسطين ص ١٤
- الطريق إلى ٤٠ مليون
- نخلة في (الإمارات) ص ١٦

- مصنع أمل الخير للتمور ص ٢٣
- لقاء مع مدير صندوق التنمية الزراعي ص ٢٥
- فهد العبيكان يقيم ندوة عن النخيل والتمور ص ٣٣
- الاحتياجات المائية الفعلية للنخيل ص ٣٤
- تمور المملكة ص ٣٦
- المزيج التسويقي وصناعة التمور ص ٣٨
- وتحقق الوعد ص ٤٢
- التلقيح والإخصاب في نخيل التمر ص ٤٣
- تخفيف الثمار ص ٤٤
- غبير النخيل ص ٤٦
- آفة (حلم) الغبار ص ٤٩
- دقلة نور.. في قفص الاتهام ص ٥٠
- الرئيس.. المشروب النفيس ص ٥٢
- النخيل.. هدف استراتيجي للتنمية والتمور ركيزة أساسية للأمن الغذائي ص ٥٨
- التمر.. طعام لا يجوع أهله ص ٦٠
- شركة المدينة المنورة للتمور ص ٦١
- جمعية البطيخ الزراعية ببريدة ص ٦٣
- حبوب لقاء النخيل المخلوطة بالعسل.. غذاء ودواء ص ٦٥
- النخيل.. في منطقة الخرج ص ٦٦
- استراحة الأشبال ص ٦٨
- كيكة التمر ص ٧٠
- إذن.. ماذا ينقصنا؟ ص ٧٢

العدد الثالث



- مهرجان بريدة للتمور ص ٦
- تمور البدائع ورياض الخبراء ص ٧
- مهرجان عنيزة للتمور ص ٨
- مهرجان الخرج للتمور/هضيم ص ٩
- تمور المذنب والزلفي ص ١٠
- مهرجان الرياض للتمور ص ١٢-١١
- يوم المزارع في الرياض ص ١٣
- أخبار متنوعة حول النخيل والتمور ص ١٤-١٥
- زكاة التمر وحكمها ص ٢٢
- النخيل و التمور في أمثالنا الشعبية ص ٢٤
- بلح رطب و تمر..ماذا تختلف؟ ص ٢٦
- بريدة.. أكبر مدينة تمور في العالم ص ٣٤
- لقاء العدد (الرحالة محمد بن ناصر العبودي في عوالم النخيل) ص ٣٨
- صنف العدد (السكري) ص ٤٤
- مدينة التمور في بريدة حلم يتحقق ص ٤٦
- مزرعة العدد (أوقاف الشيخ صالح الراجحي) ص ٤٨
- مصنع العدد (الشيخ أحمد بن عبد الله النفيسي) ص ٥٠
- دولة العدد (العراق) ص ٥٨
- عجائب (النخلة العجيبة.. ذات اللونين) ص ٦٨
- مقال (آفات التمور المخزونة و قرار الشراء) ص ٧٨
- و للحديث بقية (الأحلام .. الواقع .. و طفرة الإنجاز ص ١٠٢
- وإلى اللقاء مع الأعداد الثلاثة الأخرى في الجزء الثاني من هذا المقال.

I ♥ أشجان نخلة



النخلة هناك غريبة. هي مثله بعيدة عن وطنها. تعاني لوعة فراق الوطن. ووحشة الغربة. رغم الإكرام الذي تناله عند مضيئها. الغريب للغريب نسيب فكيف إذا كان معشوقاً حبيباً. هو محط الغرام. وركن الهيام الملتهب. وقد زان طوفان الشعور عند الشاعر أن التلاقي بين الحبيين كان في يوم عيد. لذا جاء الشعور طافحاً.

يفيض من إناء نبيل. غطاؤه يوم عيد في حياة ابن جزيرة سعيد. كانت نظرة الشاعر للنخلة نظرة رافة طافحة. فيها إشفاق بالغ عن غريب بعيد عن أهله ووطنه (مثله مثل الشاعر نفسه). تخيل الشاعر أن النخلة ترنو إليه بنظرة الحنان التي كان هو ينظر بها إليها. لقد تلاقى نظرنا العاطفة فقد الزند. واشتعلت قناديل الألفة واللحمة. ويعجب الشاعر من طغيان الشعور عليه فكأنه لم ير نخلة من قبل. نعم يا سيدي الشاعر لم تر نخلة مثلك نزع من محيطها وأهلها وأقاربها.

ووضعت على بعد آلاف الأميال منهم. هذا هو سبب الاستغراب والعجب. تخيل الشاعر حاله في هذه اللحظة. وقد استحضرت حصيلة ثقافته. وما لديه من علم يماثل الحالة التي هو عليها الآن. فرسم صوراً لمن يأخذه الفكر بعيداً. ومن يجعله الحب والغرام في البعد. يناجي طيف حبيبته. ويتخيل ما هو مستبعد من وصلها. وتقر النخلة للشاعر بالوفاء إذ لم ينس الخليفة. والحضن الدافئ الحنون. والظل الوارف الذي كان يلجأ إليه ليحميه من سموم الهاجرة. ويخلصه من هموم الفكر ومشاكل الحياة. يعلق كل هذا على قنواتها. ولا ينسى ما هيأته له هي وأخواتها من

النخلة تتربع على قلب كل مواطن وتختل حيزاً رحباً من فكره. ومفحصاً منادحاً من عاطفته ومن ذهنه. شب ابن البلد معها صغيراً. صاحبها كبيراً. تساوى في هذا الرجل والمرأة. والغارس والأكل. وأفاد هؤلاء النخلة برعايتهم وحنانهم. واستفادوا منها رطباً جنياً. وفسائل مثيرة. كلما أراد الزمان أن يجور عليها كما يجور على الأم جاء من يهب لنجدتها. ويلبي صوت استغاثتها. وكلما حاول مزاحم أن يزاحمها في مكانها أو مكانتها بادر من يعيرها كفه لتتكنى عليها. ويشد عزمها. ويثبت وضعها.

وكلما أراد الناس الصدود عنها جاء من يرددهم إليها رداً جميلاً. نالت النخلة العطف من الأفراد. وحظيت بالرعاية من الدول بأجهزتها المختلفة. وللأغراض المتنوعة. وعشقها القطاع الخاص أفراداً وجماعات وشركات. واغرموا بها. وعرفوا مدى فائدتها لهم. فاقبلوا عليها إقبال الهيم الظائي على المورد العذب. النخلة طلعتها هضيم. ونفعها عميم. لا يفطر الصائم إلا بها. تسبق القهوة المرة حتى تسبق اللذة بين ما طعمه حلو وطعمه مر هذا للغذاء. وهذا ((للخرمة)). لها جمال المنظر في أطوار نموها المتعددة. يكفينا فخراً الأثر ((أكرموا عمتكم النخلة)).

إذا لا غرو أن يهتز الشاعر عبد الله القرعاوي عندما رآها في مدينة (أنديو) بولاية كاليفورنيا في الولايات المتحدة الأمريكية. ولعمق النخلة في نفس ابن عنيزة، الذي يراها أين ما أجه. في باحة البيت وفي الحقول الفسيحة. اهتز شعوره وهو الغريب هناك أن يرى

عليهما السلام. وما جاء بعد ذلك من تاريخ أم ودول. وبناء القصيدة بدل على ترتيب الفكر. وانتظام خطوات العاطفة في ظله. فقد بدأ الشاعر القصيدة بملاحظة النخلة لهذا الغريب. ومحاولتها التعرف عليه مما يظهر منه. وقد قالت ملاحظتها بروح شعرية. تلتها مستلزمات هذه الروح. ثم قطعت شوطاً بعيداً في كشف غطاء مظهر الشاعر وتصرفه. ثم انتقل الفكر إلى تعريف النخلة بنفسها بعد أن عرفت صاحبها الغريب. وعصرت غنية فوائدها في صور جميلة أخاذة. وختمت صور إسهامها في هذه الحياة في سعادة البشر برسم نبيل للمسيح وأمه عليهما السلام. يذكر الاستاذ عبد الله القرعاوي رحمه الله شعراً عنونه بـ

مسرح للعب، وميدان للهو. له هو وصحبه من الأنداد والصغار. وينطق الشاعر النخلة بدون منة عما فيها من فوائد جمة. وصفات عالية غالبية. فهي زاد للكبير. وحلوى للصغير. تنافس في المحبة أفراد الأسرة. وتزاحم حبات العقد لتكون واسطته. كل هذا إقرار لما فيها من فوائد. وما تدر سحائبها عليهم من نعم. وما تضيفه من جمال على ما يحيط بها من طبيعة فيها جبال وسهول وروابي. واستجمع الشاعر في ذهنه صوراً جميلة لها : قواماً مشوقاً. ومغازلة رائعة لها من النسيم. واسترجع في ذهنه مكافحتها للرمال. وحر السموم. وهي في كل ذلك واقفة وقفه شماء شامخة لا تشكو ولا تن. وهذا هو ما يلمح عليها أصلها النبيل. ونسبها العريق. وتاريخها الطويل. تتغنى به ريح الصبا في سامر الحى. وتقص قصة مريم وابنها

ع.خ

أشجان نخلة

على شاطئ المحيط الهادئ في مدينه (انديو) الأمريكية بولاية كاليفورنيا، عندما كنت هناك. وقد سمعت هذه الأشجان، وكانت تلك الأيام يوم عيد، ربما أنها صورة لم تتم فاعذروا قصتها وعجزتي.

نزلت بساحنا ضيفا فأهلا
كأنك لم تشاهد قبل نخلا
أوانك في الفلا مجنون ليلي
يؤمل من رؤى الأشباح وصلا
ولكن ما نسيت أذا خلا
ففي ظلي الحنون ربيت طفلا
تعلقها على قنوتدلى
يخالط جدكم في اللهوهزلا
وحلوى للوليد وكنت أحلى
ورب يتيمة العقد أغلى
وجملت الربى جبلا وسهلا
أصارع كالردى ريجا ورملا
عيش على الضنى فرعا وأصلا
ولا غضب السوافي هز ظلا
تردده الصبا حولا فحولا
بقصة مريم تختال حبلى
تكلم في الجموع وما أطلا

غريب الدار لا وطنأ وأهلا
أراك تصوب النظرات نحوي
أوانك سابح في التيه روحا
يناعي طيفها صبحا وليلا
أراك بعدت عن أهل ودار
أتيت تسارق الخطوات نحوي
وأنفقت السنين بال هموم
وتمرح والصحاب بظل فرعي
أنا للبيت زاد إن أردتم
أنافس في المحبة كل فرد
ملأت دياركم رطبا جنيا
وقفت رقيقة العسبان وحدي
بقيت أبية لم اشك يوما
فلا لهب السمام مس عودي
ولي في الحى تاريخ طويل
وترويه الصحائف من قرون
وعيسى حينما حملته طفلا

IV

والخيل
والقفور

عندما يتحدث العمل الخيري
أوقاف الشيخ محمد الرابحي
واستراتيجية الإنجاز





كانت خطوة موفقه أن انجھنا صوب عمل أقل ما یوصف أنه الامعجاز على أرض الواقع فلیست أوقاف الشیخ محمد بن عبد العزیز الراجحی مجرد مزارع للتمور یوزع ناتجها على الفقراء والجمعیات الخیریه، بل تشمل مجموعه ضخمة من أسهم مصرف الراجحی ومجموعة من العقارات والفنادق وهي منظومة عمل رائدة بدأت بالفكرة التي تتصل بالإنسان منه والیه، وهنا تجلت فلسفة العمل الخیری التي أوصی بها الشیخ محمد بن عبد العزیز الراجحی "حفظه الله" أن تكون مزارع الأوقاف متفردة في أعداد نخيلها ونوعياتها وجودتها العالمیه ثم مسعاها لأبناء الوطن ولتعظیم الفائدة يتم التسویق محلیاً وخارجياً..

ومن أجل أن نستزید كان هذا اللقاء مع المهندس/ علي بن منصور الصغیر الرئيس التنفيذي لأوقاف الشیخ محمد بن عبد العزیز الراجحی.





الشيخ
محمد بن عبدالعزيز الراجحي
حفظه الله

- حدثنا في نبذة عن المزارع، وكيف جاءت فكرة إنشائها؟
مزارع الأوقاف توجد في موقعين بالخرج والقصيم وتضم عدة حقول تشتمل على أكثر أصناف النخيل شهرة بالملكة وفي أعمار متباينة وجاءت فكرتها من الواقف الشيخ محمد الراجحي حينما أراد أن يقدم عملاً خيراً ينتفع به المسلمون.
- هل كانت هناك دراسة جدوى لهذا المشروع؟ وهل تحققت الفائدة الاقتصادية منها؟
لم تكن هناك دراسة جدوى اقتصادية بالمعنى الفني والاقتصادي بل كان الهدف هو التوجه الى القيام بعمل خيري في أهم شجرة معروف أن لها مردود جيد.
- كم نخلة تضمها دفتي المزارع، وهل توجد نية لزيادة أعدادها؟
تضم المزارع قرابة ربع مليون نخلة قابلة للتوسع إلى مليون وفق المعطيات التي تؤكد نجاح الغرس وتعظيم المردود.
- وما أهم أصناف وأنواع النخيل والتمور بها في الوقت الحالي؟ وما هي الأصناف التي تنصحون بزراعتها مستقبلاً؟ ولماذا؟
أهم الأصناف هي الخلاص والسكري والصقعي والبرحي والخضري والمجدول والتوسع في الأصناف يرتبط بظروف الإنتاج والتسويق المنظور والمستقبلي.
- علمنا أن لديكم رؤية للتكلم في تحقيق جودة عالية للتمور في المزارع؟ هل تبيحون بأسرار هذا الأمر؟
تحقيق الجودة يعد أهم هدف استراتيجي لنا ومن أجل ذلك تم تدشين أول مركز لأبحاث النخيل في القطاع الخاص للبحث وتفعيل كل أسباب نجاح جودة التمور.
- هل من الممكن أن نتعرف على أساليب الري بها؟ وطرق الري المستخدمة؟
لما كان الماء يمثل أهم قومية بالملكة فان تقنين معدلات الري وحساب الفترة بين ريتين متتاليتين واستخدام طرق الري الحديثة يعد من أهم الوسائل المتبعة.
- وماذا عن أساليب التسميد المزارع؟ وأنواع الأسمدة المستخدمة؟
يتم استخدام الأسمدة العضوية والكمبوست والأسمدة الآمنة وإضافتها نثراً أو خلطاً بالتربة أو حقناً مع ماء الري بما يضمن توفير الاحتياجات الغذائية للأشجار تبعاً للأصناف والأعمار ومراحل النمو واستناداً الى نتائج تحليل التربة والمياه.
- وهل يتم استخدام زراعة الأنسجة بها، أم الزراعة بالفسائل؟
الزراعة بالفسائل هي الأساس أما زراعة الأنسجة فهي مقيدة ويتم وفقاً لاعتبارات وضوابط محددة وبعد الوثوق جيداً من مصادرها.
- الجديد في أساليب التلقيح؟
نظراً لأن المزارع تضم عدداً هائلاً جداً من النخيل فان التلقيح الآلي يعد من أهم المحاور التي يعول عليها في التلقيح مع استكمال الدراسات والبحوث التي تضمن نجاح التلقيح الآلي سواء بالتعفير أو بالماء أو بالأنسجة.

• نريد معرفة ما الذي يميز المزارع، وهل هناك فرق بين المزارع العادية، والمزارع العضوية؟ وكيف يتم تسويق الإنتاج العضوي من التمور؟

أهم ما يميز المزارع أنها تضم أكبر حجم للنخيل على مستوى العالم وتنبع فيها كل الأساليب الحديثة لخدمة ورعاية النخلة تطویرها..

وتضم المزارع القطاع التقليدي والمزارع النظيفة والزراعة العضوية التي نأمل أن تكون رافداً لتغذية مؤسسة الأصيل التي أنشئت خصيصاً لتسويق التمور.

• وإذا تحدثنا عن إنتاجية المزارع من التمور بشكل عام؟ ومتوسط إنتاجية النخلة بشكل خاص؟ وما أفضل الأنواع إنتاجية؟

تنتج المزارع أفضل أنواع التمور. وأهم دليل على ذلك أن منتجاتها تباع بأسعار منافسة جداً بالإضافة إلى الحصول على شهادات تقدير من جهات مختلفة، والنظام المتبع بالمزارع من حيث وزن وتصنيف إنتاجية كل نخلة يعد نظاماً فريداً ويساعد على تقييم وانتخاب التراكيب الوراثية المتميزة.

• هل زراعة النخيل مجدية اقتصادياً؟ وكيف تقيّمها كإرقام؟

لاشك أن اختيار الأصناف الجيدة والاهتمام بالإنتاج كما ونوعا والعمل على أسس سليمة لخفض التكاليف واتباع طرق وأساليب تسويقية جيدة جعل مشاريع النخيل ذات مردود وعائد اقتصادي جيد.

• كيف يتم تسويق التمور؟

تباع التمور الخام أو المصنعة في الأسواق الداخلية والخارجية ويزيد من قدرتها التنافسية إذا كانت جودتها عالية هذا ويفضل إضافة قيمة مضافة إليها لتعظيم العائد منها ولهذا أنشئت مؤسسة الأصيل بالأوقاف لهذا الغرض.

• هل يتم الاعتماد على السوق المحلي؟ أم على التصدير في تسويق التمور؟

يتم الاعتماد على السوق المحلي أساساً نظراً لجودة وتميز التمور ومن ثم تحقيق أسعار جيدة ولا يمكن إغفال التصدير أيضاً نظراً للإنتاج الكبير حاضراً ومستقبلاً ووجود بعض الأصناف التي تحظى بسوق عالمي.

• هل يتم توزيع التمور على الفقراء؟

نعم يتم توزيع التمور على الجمعيات الخيرية وهناك إدارة بالأوقاف تتولى ذلك.

• ولو تحدثنا عن تصنيع التمور.. فهل يوجد لديكم مصنع لتصنيع ناتج المزارع؟ وكيف الطاقة الإنتاجية للمصنع؟ وما المخرجات التي ينتجها المصنع؟

نعم يوجد مصنع لتصنيع التمور بالمزارع لإنتاج التمور المضغوطة والسائبة ويتم ذلك في مكائن تعبئة بالتشكيل الحراري وبأحجام مختلفة وهذه المعدات حديثة ولا تعمل بكامل طاقتها.

• هل لديكم فكرة لتطوير المصنع في الوقت الحالي قبل وصول التمور إليه في الموسم الجديد؟

إن فكرة تطوير المصنع محور اهتمام وتركيز وليس أدل على ذلك من إبرام بروتوكول للتعاون بين الأوقاف وجامعة الملك سعود لتعظيم الاستفادة من المعدات.

• من المؤكد أن لديكم فكرة عن الاستفادة من مخلفات التمور.. هل من الممكن إطلاعنا عليها؟

لاشك أن الاستفادة من مخلفات التمور تعد هاجساً مهماً خاصة في ظل الإنتاج الوفير مع الفرز والتدريج للحفاظ على الجودة المتميزة وتعد الصناعات الجانبية أحد أهم مصادر الدخل في المستقبل لذلك نسعى إلى استكمال الدراسات التي تعظم الاستفادة منها.

• هل من الممكن أن يتجه المستهلك المحلي للتمور العضوية رغم ارتفاع أسعارها؟

نعتقد بعد ارتفاع مستوى الوعي الغذائي والصحي لدى المستهلكين بالملكة أن يزيد التوجّه نحو استهلاك التمور العضوية.

• وهل من الممكن أن يتجه المستثمرون للاستثمار في المزارع العضوية؟

من المتوقع توجه المستثمرين نحو الزراعة العضوية في التمور.

• ما الحلم الذي نود تحقيقه من خلال المزارع؟

أن تكون المزارع نموذجية بالمعنى الشامل من حيث تطور الإنتاج كما ونوعاً واستخدام الأساليب العصرية في مجال الإنتاج وخدمة النخلة لدفعها للتبشير المبكر في الإنتاج والارتقاء إلى مستوى العالمية.

• من خلال خبرتكم.. ماذا ترون مستقبل صناعة التمور في المملكة؟

لا شك أن التوسع الهائل في غرس التمور في السنوات الأخيرة



سوف يستلزم بالتبعية اهتمام موازي في مجال تصنيع وليس تعبئة وتغليف التمور وذلك لتأكيد المنافسة والخروج إلى العالمية وتحقيق مردود جيد. هذا ويلزم التأكيد على الصناعات الجانبية لمشتقات التمور.

• لو أردنا أن نطلق تعريفاً على المزارع النموذجية ماذا نقول؟

المزارع النموذجية هي التي يطبق فيها أسلوب الإدارة العلمية الحديثة وتسعى إلى التطور المستمر والاستفادة من الخبرة وتأطيرها والاهتمام بمكننة العمليات الزراعية والترشيد في استخدام المياه واستخدام نظام مكافحة بالكامل.

• دائماً ما تمثل المزارع بعداً نفسياً لصاحبها، هل تحقق هذا الغرض من المزارع؟ وماذا تمثل المزارع لك يا خيري؟

إن المزارع بما تضمه من أصناف ونوعيات متباينة وحجم هائل وأعمار متفاوتة تحقق بعداً نفسياً طيباً خاصة إذا كان هذا الكيان وقف خيري في سبيل الله ابتغاء مرضاته... فالمشروع لا يستهدف الربح بقدر ما يقدم خدمة لفقراء المسلمين.

• عرف عنكم اتخاذ المنهجية العلمية في إدارتكم، هل يوجد بينكم وبينه جهات علمية أي تعاون مشترك؟ وكذلك مع جهات حكومية أو خاصة؟

لما كان التطوير العلمي وحده هو المؤكد لاستمرار وديمومة أي



تحسين فكان تركيزنا يتجه إلى التنسيق والتعاون مع المراكز البحثية والجامعات للاستفادة بما لديهم من رؤى وأفكار.

• ماذا عن اهتمامكم بالأبحاث والتطوير؟

بعد البحث والتطوير من أهم الركائز التي نستند إليها في تطوير الإنتاج وتحسينه كما ونوعاً وهذا ما دفعنا إلى إنشاء إدارة بهذا المعنى تطورت بسرعة هائلة إلى مركز أبحاث للنخيل والتمور ولا شك أن تعاوننا مع جامعة الملك سعود في إجراء بحوث مشتركة في مجال الإنتاج والتصنيع يعد من أحدث الاجازات.





أمانة منطقة الرياض
وكالة الخدمات

الإدارة العامة للأسواق والراحة والسلامة

يسر أمانة منطقة
الرياض دعوتكم لزيارة

سوق الرياض الموسمي الخامس عشر للتمر

لعام ١٤٣٣ هـ

15

سوق الرياض الموسمي للتمور



يقام السوق بسوق
الربوة للفزار والفاقة
فلال الصخرة

من ٢٥-٨-١٤٣٣ هـ

إلى ٢٥-١-١٤٣٤ هـ

وسيتم فيه عرض العديد من الاصناف المختلفة للتمور بالمملكة



Mob: 00966 509 444 440

Tel: 00966 1 497 12 75

المنظمون: الإقليم للمعارض

تنبع أهمية الجمعيات التعاونية الزراعية بما فيها جمعيات مزارعي النخيل ومنتجي التمور من كونها الآلية المناسبة لتحقيق أهداف التنمية الزراعية الريفية ومنها المساهمة الفاعلة في تفعيل دور الأفراد في المناطق الزراعية الريفية من خلال تقديم المنفعة للمزارعين ولذا فإن الجمعيات التعاونية لمنتجي التمور تعمل على إفادة نسبة عظمى من مزارعي النخيل من خلال ما تقدمه الجمعية لأعضائها المزارعين من خدمات مثل توفير مستلزمات الإنتاج كفسائل النخيل والأسمدة والمبيدات وكذلك أجهزة الري وتوفير الورش الخاصة بصيانة الأجهزة الزراعية الحديثة إضافة إلى تحسين وتقليل تكاليف الخدمات الزراعية وكذلك دورها في إيجاد قنوات تسويقية يتم من خلالها تصريف التمور بأسعار مناسبة وهذا ينعكس على زيادة الدخل وتحسين الأحوال المعيشية للمزارعين الأعضاء.

وتعد وزارة الزراعة الجهة المسؤولة عن إدارة وتنسيق الجهود لتنمية القطاع الزراعي إضافة إلى إشرافها الفني على الجمعيات التعاونية الزراعية والسمكية والجمعيات التعاونية للتسويق الزراعي وذلك فيما يخص مجال الإرشاد والخدمات الزراعية ووقاية المزارع وغيرها من الأنشطة الفنية الأخرى التي تضطلع بها الجمعيات التعاونية الزراعية وذلك وفقا لما حدده قرار مجلس الوزراء المؤقر رقم (١٦٢) وتاريخ ١٤٢٦/٦/١٩هـ وفي ما يلي استعراض مختصر لأهم صور الدعم الذي تقدمه وزارة الزراعة للجمعيات التعاونية الزراعية كما يلي:

أولاً: الدعم الفني:

تقوم وزارة الزراعة بتقديم العديد من أساليب الدعم الفني للجمعيات التعاونية الزراعية بغرض رفع مستواها وتحسين مستوى خدماتها التي تقدمها للمزارعين الأعضاء ويمكن تلخيص تلك الأساليب على التالي:

- تقوم وزارة الزراعة باستقدام الخبراء المتخصصين في مجال التعاون الزراعي والتنمية الريفية وتضع لهم البرامج الخاصة لزيارة الجمعيات التعاونية في مختلف مناطق المملكة للمساعدة في وضع الحلول المناسبة لتطوير الجمعيات التعاونية الزراعية.
- تقوم وزارة الزراعة بتزويد الجمعيات التعاونية الزراعية بكافة البيانات الإحصائية عن المحاصيل الزراعية والفرص الاستثمارية الزراعية المتاحة وذلك حتى يتوفر لدى الجمعيات التعاونية قاعدة جيدة من المعلومات التي تساعد في تحقيق أهدافها.
- تقوم وزارة الزراعة بالتنسيق مع وزارة الشؤون الاجتماعية باختيار إحدى الجمعيات التعاونية الزراعية ذات الأداء الجيد وفق معايير تعاونية بحيث تكون هذه الجمعية نموذجاً يحتذى به من الجمعيات المجاورة لها في المنطقة.
- متابعة نشاطات الجمعيات التعاونية العاملة في المجال الزراعي والسمكي وجمعيات التسويق الزراعي وتسهيل

هذه حقيقة الدعم الذي يقدم لمزارعي ومنتجي التمور بالمملكة

دور وزارة الزراعة في دعم مسيرة العمل التعاوني بالمملكة (١-٢)



إعداد: محمد بن إبراهيم الحيدري
مدير عام إدارة التنمية الزراعية
وزارة الزراعة

بتحمل مصاريف مشاركة بعض الجمعيات التعاونية الزراعية في بعض المعارض الدولية.

ثالثاً: الأبحاث الزراعية؛

نظراً لأهمية البحث العلمي وما ينتج عنه من تقنية حديثة في تحقيق أهداف التنمية الزراعية المستدامة فقد بادرت وزارة الزراعة بإنشاء مراكز للأبحاث الزراعية بالقرب من المزارعين للبحث عن طرق زيادة الكفاءة الإنتاجية للمحاصيل النباتية وتحسين السلالات الحيوانية عن طريق إجراء البحوث واستخلاص النتائج وكذلك التنسيق مع أجهزة الإرشاد الزراعي الميداني لإيصال تلك النتائج للجمعيات التعاونية الزراعية حتى تتحقق الفائدة المرجوة.

رابعاً: الخدمات المتنوعة؛

- تقوم وزارة الزراعة بتقديم العديد من الخدمات للجمعيات التعاونية الزراعية والتي يمكن تلخيصها في الآتي:
- تقوم الوزارة بتأجير الأراضي للجمعيات التعاونية بأسعار رمزية (واحد ريال/دونم) وخصوصاً للجمعيات التعاونية المتخصصة في مجال الدواجن لإقامة مشروعاتها بغرض خدمة أعضائها.
- تسهيل الإجراءات الخاصة باستيرادها لاحتياجات المزارعين الأعضاء من الأجهزة والمبيدات والتقاي وقطع الغيار والمعدات.
- منح الجمعيات التعاونية الزراعية شهادات احتياج لاستقدام عمالة زراعية بغرض تأجيرها على المزارعين الأعضاء.
- استقبال الطلبات الخاصة برغبة الجمعيات التعاونية الزراعية في إقامة مشاريع زراعية لخدمة أعضاء الجمعية والترخيص لهم والتنسيق مع جهات الإقراض لاستكمال إجراءات التمويل.

خامساً: التدريب وبناء القدرات؛

تقوم وزارة الزراعة بعقد برامج تدريبية موجهة للعاملين في الجمعيات التعاونية الزراعية داخل المملكة وخارجها للاستفادة من التجارب الدولية المتقدمة في مجال العمل التعاوني إضافة إلى تدريب للمزارعين وأبنائهم حيث يشتمل التدريب على العديد من التخصصات الهامة في المجالات الزراعية المختلفة.

سادساً: البرامج التوعوية والتثقيفية؛

تقوم وزارة الزراعة بعقد ندوات وورش عمل بالمشاركة مع بعض الجهات الحكومية بغرض رفع مستوى الوعي بأهمية الجمعيات التعاونية الزراعية ودورها في تحسين المستوى الاقتصادي والاجتماعي حيث تم عقد ٤٥ ندوة توعوية والعديد من ورش العمل في مختلف مناطق المملكة.

في العدد القادم نقدم الخطوات التنفيذية لتأسيس الجمعية التعاونية، وكذلك دور وزارة الزراعة في دعم صناعة التمور بالمملكة بشكل مباشر.

مهامها ومعالجة ما قد يواجهها من مشكلات وذلك بالتنسيق مع الجهات الحكومية الأخرى ذات العلاقة.

- تقوم الوزارة بتنظيم رحلات دراسية علمية للعاملين في الجمعيات التعاونية للدول المتقدمة في مجال العمل التعاوني الزراعي.

ثانياً: الدعم المادي؛

تقوم الوزارة بتقديم الدعم المادي والعيني للجمعيات التعاونية الزراعية والتسويقية والسمكية حتى تتمكن من تقديم خدماتها للمزارعين في مجالات زراعية متنوعة تفعيلاً لقرار مجلس الوزراء المؤقر رقم ١٦٢ وتاريخ ١٤٢٦/١/١٩هـ والذي أسند مهمة الإشراف الفني لوزارة الزراعة،

هذا وقد قامت وزارة الزراعة بدعم بعض الجمعيات التعاونية الزراعية لتفعيلها وتطويرها في مجال اختصاصها على النحو الآتي:

- دعم الجمعيات التعاونية في مجال التصنيع الغذائي حيث قامت الوزارة بدعم بعض الجمعيات التعاونية الزراعية والتسويقية والسمكية بمعامل حديثة لفرز وتعبئة التمور ومعايير زيتون ومعامل لتعبئة و تجهيز الأسماك ومعامل لإنتاج المعمول لتدريب المرأة الريفية ومعدات ومستلزمات تعبئة عسل النحل الطبيعي .
- دعم الجمعيات التعاونية في مجال الخدمات البيطرية حيث قامت الوزارة بدعم بعض الجمعيات التعاونية بعيادات بيطرية متنقلة وكذلك وسائل نقل الأمصال البيطرية بهدف حرص الوزارة على إسناد بعض الخدمات البيطرية للجمعيات التعاونية حتى تتمكن من تقديم الخدمات الوقائية والعلاجية لصغار مربي الماشية في مختلف مناطق المملكة.
- دعم الجمعيات التعاونية في مجال التسويق الزراعي حيث قامت الوزارة بدعم بعض الجمعيات التعاونية بشاحنات كبيرة لنقل وتوزيع الأعلاف والنخالة والأعلاف المصنعة حتى تتمكن من خدمة صغار مربي الماشية إضافة إلى دعم بعض الجمعيات التعاونية بسيارات مبردة لمساعدتها في تسويق منتجات صغار المزارعين من خضار وفاكهة وكذلك توفير الخدمات المساندة للتسويق الزراعي والسمكي مثل معامل إنتاج العبوات ومستودعات التبريد والتجميد إضافة إلى قيام الوزارة بدعم بعض الجمعيات السمكية بمعامل لإنتاج الثلج بغرض حفظ المنتجات السمكية لصغار الصيادين.
- دعم الجمعيات التعاونية في مجال الخدمات الزراعية حيث قامت الوزارة بدعم بعض الجمعيات بالوسائل اللازمة لمكافحة الآفات الزراعية مثل أجهزة رش المبيدات والسيارات الحاملة للمرشات وذلك لدور الجمعيات التعاونية المأمول في خدمة صغار المزارعين والمحافظة على محاصيلهم.
- دعم الجمعيات التعاونية في مجال التعريف بالمنتجات الزراعية الوطنية وخصوصاً التمور حيث قامت الوزارة

معادلت

الأمن الغذائي والأمن المائي هل يمكن تحقيقها؟





قد يرى كثيرون أن تحقيق معادلة الأمن المائي والغذائي مسألة مستحيلة، لارتباط العنصرين ببعضهما البعض، ثم لطبيعة المملكة التي تعاني من ندرة الموارد المائية الطبيعية، ولكن هذا التقرير يفتح أبواب الأمل من جديد لتحقيق تلك المعادلة الصعبة، وذلك بطرح عدد من الرؤى الواقعية التي تقبل التحقيق على أرض الواقع. إن هذا التقرير في جزئه الأول سيتناول منتجاً واحداً هو التمر، ليكشف الأبعاد الحقيقية لتحقيق الأمن الغذائي بشكل عام، من خلال موارد المياه غير التقليدية، التي أثبتت الأبحاث العالمية سلامة التعامل معها، ومن ثم جدواها الاقتصادية والزراعية على السواء..

حقيقية مع القطاع الخاص لرفع كفاءة إدارة وتوزيع المياه. والحفاظ على الشبكات من التسريبات.

ولكي نعظم المنافع الاقتصادية والاجتماعية، والبيئية لاستخدامات المياه، لا بد من إعداد مناهج إدارية شاملة تأخذ في الحسبان التنسيق والتكامل بين خطط الأمن الغذائي والأمن المائي. والحفاظ على الموارد المائية من الهدر والتلوث. وذلك بتوظيف خبراتنا الإدارية والبحثية المتراكمة لرفع كفاءة أداء الأنظمة المنتجة، والمستهلكة للمياه.

يواجه مشرّع السياسة المائية في المملكة العربية السعودية، حالياً، تحديات كبيرة، ووضعاً غاية في التعقيد لإعداد (الخطة الوطنية للمياه) فمن ناحية: إن المملكة تعتمد على الموارد المائية الجوفية غير المتجددة أساساً لتغطية الاحتياجات البشرية للمياه. ومن ناحية ثانية لا تتوفر لدى المشرع حالياً مسوحات ودراسات هيدرولوجية حديثة تبين أحجام ونوعيات الاحتياطيّات المائية المتاحة في التكوينات الحاملة للمياه، ما يتوفر حالياً من تقديرات لحجم ونوعية الاحتياطيّات المائية، قديم يرجع في تاريخه لعام ١٩٨٤. تتفاوت هذه التقديرات، بشكل كبير حسب الدراسة، بين كمية أقلها ٢٥٨ بليون متر مكعب، وأعلىها ٣٦٠٠٠ بليون متر مكعب (حسب تقديرات جامعة الملك فهد للبترول والمعادن). وبين نسبة ملوحة من ٦٠٠ إلى ٣٠,٠٠٠ جزء في المليون. للمقارنة فإن مياه الشرب الجيدة تحتوي على ٤٠٠ جزء في المليون بينما يصل معدل نسبة ملوحة مياه البحر إلى ٣٥٠٠٠ جزء في المليون.. وسنعرض لرؤية الكاتب مهدي ياسين الرضمان عضو مجلس هيئة الري والصرف لتلك التحديات كما نشرتها مجلة الواحة، حيث يقول:

إن على مشرّع السياسة المائية أن يوائم في توزيع حصص استخدامات المياه بين تلبية احتياجات إستراتيجية الأمن الغذائي -التي تهدف لتنمية زراعية مستدامة توفر كميات ونوعيات من الغذاء المنتج محلياً، وكذلك المساهمة في تنويع مصادر الدخل القومي، وخفض كلفة فاتورة استيراد المواد الغذائية- وبين تلبية احتياجات إستراتيجية الأمن المائي الهادفة إلى ترشيد وعدم استنزاف احتياطيّات المياه الجوفية، والحفاظ عليها للأجيال القادمة، ومن ناحية أخرى يُوَاجِه بتنام سنوي متزايد للاحتياجات المائية للأغراض البلدية الصناعية بسبب النمو السكاني للمملكة البالغ ٣٪ سنوياً، وارتفاع مستوى دخل الفرد، والتوسع الحضري للمدن في المملكة المقدر بحدود ٨ - ١٢ ٪ سنوياً، ويقدر استهلاك الفرد السعودي بحوالي ٣٠٠ لتر ماء يومياً، ويشكل هذا الرقم ضعف معدل ما يستهلكه الفرد الأوروبي في ألمانيا، أو فرنسا، أو هولندا.

ويؤكد على أن المملكة تواجه أيضاً خسائر مالية كبيرة بسبب التسريبات العالية في شبكات توزيع المياه البلدية وهي تقدر بين ١٥ - ٤٠ ٪ من إجمالي المياه في الشبكات، وبإسراف كبير، وسوء استخدامات المياه الحلاة التي يكلف مترها المكعب ما معدله حوالي ٤ ريالات. كما إن تلوث المياه لا يقل أهمية عن نُدرتها مما يستدعي الحفاظ على الموارد المائية الجوفية من التلوث.

من الواضح أنه أن الأوان للتصدي لحل مشاكل الأمن المائي في المملكة، ويتطلب ذلك تضافر جهود جهات عدة تبدأ، أولاً بتشخيص دقيق للمشكلة المتمثل في تحديث الدراسات، والتقديرات للتعرف على الاحتياطيّات المائية المتوفرة، والاحتياجات اليومية للأوجه الاستهلاكية المختلفة للمياه، ومن ثَمَّ، وثانياً أن يتم وضع الخطط الإستراتيجية للموائمة بين إدارة العرض والطلب للمدى المتوسط والبعيد للموارد المائية لتلبية الاحتياجات الزراعية والاحتياجات المدنية، وثالثاً خلق شراكة



وضع المياه في المملكة

تحصل المملكة على احتياجاتها من المياه من ثلاثة مصادر:

١ - المياه السطحية:

حصاد الأمطار:

وهي المياه التي تسيل في الأودية والشعاب بعد هطول الأمطار، أو المياه التي تتدفق من عيون المياه الطبيعية كما هي عيون الأحساء. وكذلك مياه البحيرات خلف السدود. وتتفاوت تقديرات هذه المياه المتجددة بين عدد من الدراسات من ٨٠٠ مليون إلى ٨٠٠٠ مليون متر مكعب سنوياً. وقد قَدَّرت خطة التنمية السابعة كميات المياه السطحية المتجددة بحوالي ٥٠٠٠ مليون متر مكعب. يتم الاستفادة من حوالي ٢٠٠٠ مليون متر مكعب منها سنوياً. ويقدر الخبراء أنه يمكن زيادة الكميات المستفاد منها لتصل بحد أقصى إلى ما يعادل ٢٤٠٠ مليون متر مكعب ببناء المزيد من السدود. وقد أنشأت المملكة ٢٣٠ سدًّا في أنحاء مختلفة تبلغ طاقتها التخزينية الإجمالية حوالي ٨٥٠ مليون متر مكعب كما تم اعتماد إنشاء ١٤٢ سداً إضافياً لرفع الطاقة التخزينية لمياه السدود إلى ٢٥٠٠ مليون متر مكعب.

٢ - المياه الجوفية:

هي المياه التي تتسرب إلى باطن الأرض عبر مسام الصخور الرسوبية بعد هطول الأمطار. تتجمع هذه المياه في مكانين. ويقال، حينها، إن هذه التكوينات حاملة للمياه. وتنقسم المياه الجوفية إلى قسمين:

- مياه جوفية غير عميقة تصل إلى عمق ١٠٠ متر أو أقل. وهي قابلة للتجديد من مياه الأمطار. ويتم استخدام مياه هذه الطبقات في الزراعة في مناطق الوديان.
- مياه جوفية عميقة تختزن الماء في طبقات رسوبية يصل عمقها من ١٠٠-٢٥٠ متر. وقد تصل إلى آلاف الأمتار عمقاً. وهي مياه غير متجددة. ويقدر أعمار المياه بها بعشرات الآلاف من السنين. وهناك في المملكة تسعة تكوينات رئيسية حاملة لكميات جيدة من المياه. وإحدى عشر تكويناً ثانوياً حاملة للمياه بكميات أقل. وتتراوح جودة هذه المياه بما تحويه من ملوحة بين ١٠٠ إلى أكثر من ٣٠,٠٠٠ جزء في المليون. ويقدر إجمالي الخزون الاحتياطي لهذه الطبقات مجتمعة كمية تعادل ٥٠٠ بليون متر مكعب حسب تقدير خطة التنمية السابعة.

٣ - المياه غير التقليدية، ولها مصدران:

• مياه البحر المحلاة:

وهي مياه بحر يتم خليتها في محطات التحلية على الساحلين الشرقي والغربي للمملكة. وتلبي مياه التحلية الاحتياجات البلدية للمدن الرئيسية. وبعض المدن الساحلية. وتعد المملكة أكبر منتج لمياه التحلية في العالم بطاقة إنتاجية بلغت ٧٩٠ مليون متر مكعب عام ١٤٢٠.



• مياه الصرف الصحي المعالجة:

بلغت كميات المياه المستخدمة لأغراض البلدية، والصناعية عام ١٤٢٠ هـ حوالي ٢٢٠٠ مليون متر مكعب سنوياً، وبلغ ما أعيد استغلاله منها بعد معالجته ثلاثياً للأغراض الزراعية فقط ٥٨٤ مليون متر مكعب سنوياً أي أقل من ٢٧٪ علماً بأن الدراسات تشير إلى إمكانية إعادة الاستفادة ما لا يقل عن ٦٠٪ من إجمالي المياه المحلاة، المستخدمة لأغراض البلدية والصناعية لتعود على هيئة مياه صرف صحي معالجة ثلاثياً صالحة للأغراض الزراعية. وبذا يعد تدوير مياه الصرف الصحي بعد معالجته ثلاثياً أحد المصادر المهمة للأغراض الزراعية لتخفيف السحب من المياه الجوفية. وتجدر الإشارة هنا إلى أن إكمال تغطية المدن والمناطق الأهلية بشبكات الصرف الصحي مع برامج المعالجة الثلاثية الناجحة، والمتوقع أن يرتفع من ٣٠٪ حالياً ليصل إلى ٥٠٪ من احتياج السكان بحلول عام ٢٠١٥ م سوف يوفر كميات جيدة لإعادة استخدامها في الأغراض الزراعية والصناعية.

احتياجات الأمن الغذائي الوطني

إن إنتاج الغذاء يستهلك حوالي ٧٠٪ من إجمالي استهلاك المياه على المستوى العالمي. ويحتاج الفرد ما لا يقل عن ١٥٠٠ متر مكعب سنوياً ليفي بجميع احتياجاته من الماء بما في ذلك إنتاج غذائه. وترتفع هذه المعدلات، في المملكة، بسبب الحرارة، وارتفاع نسبة البحر، وتدني كفاءة أنظمة الري. ويستهلك القطاع الزراعي ٨٠-٩٠٪ من إجمالي استهلاك المملكة للمياه.

وفي المقابل يساهم القطاع الزراعي في الوقت الراهن بما يقارب من ١٠٪ من إجمالي الاقتصاد الوطني. ويعد أحد مصادر تنويع الدخل الذي تسعى الحكومة في المملكة استراتيجياً لدعمه، وتقدر الاستثمارات في المجال الزراعي خلال خطط التنمية الخمسية للفترة من ١٩٩٠ إلى ٢٠٠٤ ما يعادل ٥٠,٥ مليار ريال كان نصيب مساهمة القطاع الخاص فيها حوالي ٦٠٪.

وقد تطور الناتج الإجمالي للقطاع الزراعي المحلي من ١,٣٥ بليون ريال عام ١٩٧٤ م إلى ٣٥,٦ بليون ريال عام ٢٠٠٠ م، أي بمعدل نمو سنوي ١٣٪، وساهم القطاع الزراعي في الناتج الاقتصادي المحلي غير البترولي من ١,٢٪ إلى ١٠,٢٪ خلال نفس الفترة، وتطورت الصادرات الزراعية من ١٥ مليون ريال عام ١٩٧٠ إلى ١,٨١ بليون ريال عام ٢٠٠٠ بمعدل نمو سنوي بلغ ١٧٪. في المقابل زادت الواردات الزراعية خلال نفس الفترة من ١,٠٨٠ بليون ريال إلى ٢٢,٠٩٦ بليون بمعدل نمو سنوي ١٠,٦٪.

يتفرد القطاع الزراعي بخصائص عن باقي القطاعات الاقتصادية من أبرزها تعرضه لعناصر مخاطرة غير مسيطر عليها مثل الأنواء الجوية، والأمراض، والحشرات، وارتفاع الكلفة الثابتة، وطول وتقلب مواسم الإنتاج، وعدم مرونة أسعار المنتجات الغذائية. وتعرض أسواقنا لعمليات إغراق من المنتجين العالميين. ومع ذلك فمن ناحية أخرى يساهم القطاع الزراعي بدور فاعل في التنمية الاقتصادية والأمن الغذائي لأفراد المجتمع. ويخفف من

فاتورة واردات الأغذية، وله تأثيرات اقتصادية إيجابية غير مباشرة على مجمل قطاعات الاقتصاد الأخرى مثل الصناعات الغذائية، والنقل، وصناعات المدخلات الزراعية، وغيرها، كما يساهم أيضاً في إحداث التوازن الديموغرافي بين الأرياف والمدن، ويحافظ على الاستقرار الاقتصادي والاجتماعي للطبقة الوسطى، وهي أكبر شرائح المجتمع في المملكة، وقد دعمت حكومة المملكة القطاع الزراعي ليقوم بدوره في التنمية الاقتصادية والاجتماعية الشاملة. وقد جاء الدعم على هيئة توزيع الأراضي البور، وإعانات مباشرة، وقروض بدون فوائد، وشجعت قيام الشركات الزراعية المساهمة، واشترت محاصيل الحبوب وبعض من التمور بأسعار تشجيعية مجزية، كما أقدمت وزارة الزراعة، في السنوات الأخيرة، على تبني إجراءات إستراتيجية بهدف تقليل احتياجات القطاع الزراعي المائية، ومنها إيقاف تصاريح إقامة مشاريع، أو تصدير للأعلاف، وإيقاف تام لزراعة الشعير، والحد بشكل كبير من زراعة القمح، والتركيز على منح رخص إقامة مشاريع زراعية ذات احتياجات مائية قليلة، وقد تمكنت، بذلك، من خفض كميات مياه الري من ٢١ بليون عام ١٩٩٥ إلى حوالي ١٧ بليون متر مكعب عام ٢٠٠٤ م.

الاحتياجات المائية

يقدر احتياج الفرد في المملكة من المياه يومياً بحدود ٢٥٠ - ٣٠٠ لتر وذلك يشمل كامل احتياجه من مياه الشبكة للأغراض البلدية والصناعية، ويوضح الجدول التالي الكميات المطلوبة يومياً في الوقت الراهن، والمتوقع حتى عام ٢٠٢٢ م:

ويقدر معدل إنتاج محطات التحلية حالياً بحوالي ٣ مليون متر مكعب يومياً، أي ما يقارب من تغطية ٤٠ - ٥٠٪ من كامل الاحتياجات البلدية، والباقي يغطي من السحب من المياه الجوفية غير المتجددة.

مع العلم إن معدلات الاستهلاك تشمل حوالي ١٥-٣٠٪ للاستهلاك الصناعي، وما تتراوح نسبته بين ١٥-٤٠٪ لتسريبات مياه مفقودة من شبكات المياه، ومن الجدير بالذكر إن تقديرات تغطية شبكات توزيع المياه لسكان المملكة لا تتعدى ٥٠٪ بينما تقدر تغطية مشاريع الصرف الصحي بما لا يزيد عن ٣٠٪ في الوقت الراهن بما يستدعي الإسراع في برامج إنشاء نظم شبكات المياه، والصرف الصحي داخل المدن لأن تأخيرها يترتب عليه خسائر مالية، ومخاطر صحية تكلف خزينة الدولة أكبر بكثير من كلفة بناء نظام شبكات المياه والصرف الصحي، ومن المأمول أن تنتهي وزارة المياه والكهرباء كمشرع للسياسة المائية من إعداد "الخطة الوطنية للمياه" خلال فترة قصيرة.

ويمكن التوسع في استخدام مياه الصرف الصحي المعالجة ثلاثياً، ومياه الصرف الزراعي وذلك على النحو التالي:

- يمكن توفير ٢,٤ م^٣/ث، أو ما يعادل ٢٠٧ آلاف متر مكعب يومياً بتقليل سحب مشروع الري والصرف من التكوين تدريجياً، وإبداله بالاعتماد، كلياً، على مياه الصرف الصحي المعالج ثلاثياً، وإعادة استخدام مياه الصرف الزراعي، وقد قدرت كميات المياه من محطات المعالجة الثلاثية للصرف

- الصحي على مراحل .
يمكن توفير ٣,٤٤ م^٣/ث. أو ما يعادل ٣٠٠ ألف متر مكعب مياه يوميا بتقليل السحب من الآبار الخاصة من خلال رفع كفاءة الاستفادة من مياه الري بتشجيع المزارعين وتحفيزهم ماديا لاستخدام أنظمة الري بالتنقيط بدلا من أنظمة الري التقليدية على مستوى الواحة.
- يمكن توفير ١,٢٥ م^٣/ث. أو ما يعادل ١٠٨ آلاف متر مكعب بإيقاف ما يتم سحبه. حاليا. من التكوين لأغراض الشرب. وتزويد الأحساء بدلا منه بمياه التحلية من مشاريع التحلية بالخبر. تحصل الأحساء حاليا على ٧٠ ألف متر مكعب من المياه المحلاة من مشاريع التحلية بالخبر. وحتاج إلى رفع هذه الكمية لتصل لحدود ٣٠٠ ألف متر مكعب يوميا بحلول عام ٢٠١٠ للوفاء بكامل احتياجات الشرب للأحساء بالتعداد الحالي البالغ ١,٠٠٠,٠٠٠ نسمة.
- اعتماد تنفيذ مشروع ضخ وإيصال مياه الصرف الصحي المعالجة ثلاثيا من الدمام والخبر التي تقدر بحوالي ٦٠٠ ألف متر مكعب يوميا إلى قنوات مشروع الري والصرف. مع العلم بأن هذا المشروع معتمد. وموافق عليه من المقام السامي. ويلزم تخصيص الميزانيات اللازمة لتنفيذه.
- بتجميع كميات المياه حسب النقاط أعلاه سيتوفر حوالي ٩١٥ ألف متر مكعب مياه يوميا. أو ما يعادل (١٠,٦ م^٣/ث). وهذا يعادل السحب الأمن ما سيوفر لتكوين النيوجين الفرصة لإعادة بناء ذاته. ورفع مخزونه لتعود عيون الأحساء لسابق عهدها بالجريان وري حقول الأحساء الزراعية بمشيئة الله في حال إقدام وزارة الزراعة ووزارة المياه والكهرباء على تنفيذ مشروع جلب مياه الصرف الصحي من خارج الأحساء..

في الجزء الثاني من هذا التحقيق سيتم التطرق إلى الجهود التي تبذلها هذا المجال
معرضة ببيانات وأرقام تحكي الواقع والمأمول



تعد المملكة العربية السعودية من أهم بل على رأس الدول المنتجة للتمور في العالم. إذ بلغت المساحة المزروعة بالنخيل نحو ١٥٥,١٢ ألف هكتار تمثل حوالي ١٥٪ من المساحة المزروعة بنخيل التمر على مستوى العالم. ما إنها تمثل ٥٨,٥٪ من إجمالي مساحة الفاكهة بالمملكة، ونحو ١٩,٢٣٪ من المساحة المحصولية بالمملكة، وتتركز زراعة التمور في منطقتي الرياض والقصيم. بنسب بلغت ٢٧,٢١٪، ٢٥,٣٤٪ من إجمالي مساحة التمور في المملكة لكل منهما على التوالي. كما بلغت نسبة مساحة التمور في المدينة المنورة ١١,٩٣٪، يليها منطقة حائل بنسبة ١٠,٤٤٪ ثم المنطقة الشرقية بنسبة ٨,٧٨٪، ومنطقة مكة المكرمة بنسبة ٥,٢٠٪، ومنطقة الجوف بنسبة ٣,٥٣٪، ومنطقة عسير بنسبة ٢,٧٧٪.

بلغ اعداد النخيل بالمملكة حوالي ٢٤ مليون نخلة وصل إنتاجها من التمور ٩٩٢ ألف طن عام ٢٠١٠م. في حين قدر المتاح للاستهلاك بنحو ٩١٨,٦٤ ألف طن ومن ثم بلغت نسبة الاكتفاء الذاتي للتمور ١٠٨٪ خلال نفس العام.

- يوجد في المملكة اكثر من ١٠٠ مصنع مرخصاً ومنتجاً لتعبئة وحفظ التمور ومنتجاتها وتتركز هذه المصانع في كل من منطقة الرياض والمدينة المنورة والقصيم والمنطقة الشرقية ومكة المكرمة (الكتاب الاحصائي الزراعي السنوي الرابع والعشرون، ٢٠١١م). وقد اهتمت الدولة ممثلة بعدة جهات وقطاعات علمية بتبني عقد عدة مؤتمرات ولقاءات على مستوى العالمين العربي والعالمي مما شجع الباحثين للقيام بدراسات وبحوث حول هذا المحصول الاستراتيجي للمملكة ونتيجة هذا الدعم والتوجه قام العديد من المهتمين من الباحثين بإجراء العديد من الدراسات والأبحاث نذكر بعضاً منها وأهم النتائج والتوصيات التي أوصت بها بإيجاز:

١- قام (التميمي، عبد الله بن عبد العزيز حمد السعيس، ٢٠٠٧م) بدراسة عن تقويم الكفاءة التقنية والإقتصادية لصناعة تعبئة التمور في منطقة الرياض بالمملكة اي تحديد كمية الموارد المحققة للكفاءة الإقتصادية. عند أدنى نقطة لمتوسط التكاليف ومقارنتها بالكميات الفعلية المستخدمة من تلك الموارد لحساب مقدار الفائض أو العجز حتى يتسنى للمصانع إعادة تشغيلها اقتصادياً. كما تناولت الدراسة قياس الكفاءة التقنية والتوزيعية والسعرية لمصانع تعبئة التمور في منطقة الرياض في حالة كل من ثبات العائد للسعة (CRS) وتغير العائد للسعة (VRS) وتم ذلك باستخدام برنامج يسمى Deap، وقد أوصت الدراسة الى الاهتمام بإنشاء الصناعات التحويلية المتكاملة للتمور للاستفادة من الفائض ومخلفات التمور، والاهتمام بتدريب العمالة الوطنية في مجال صناعة التمور لتحل محل العمالة الوافدة، وإنشاء مركز معلومات متكامل عن النخيل والتمور في المملكة، مع إجراء المزيد من الدراسات التسويقية لاستطلاع رغبات المستهلكين والمشاكل التسويقية وخاصة في أسواق دول مجلس التعاون الخليجي والولايات المتحدة الأمريكية والدول الأوروبية والصين والهند وبعض الدول الأخرى لزيادة الصادرات من التمور لتلك الدول، بالإضافة إلى دراسة اسباب إحجام المستثمرين من

حول التمور

(دراسات توصلت لنتائج وتوصيات)



إعداد/ د. عبد الله بن عبد العزيز السعيس التميمي
مدير عام الزراعة بمحافظة الخرج

الدخول في صناعات التمور رغم توفير كثير من التسهيلات من قبل الدولة، وإقامة معارض أو مراكز بيع للمصانع التي لا يوجد لديها مراكز بيع وخاصة في المناطق ذات الكثافة السكانية المرتفعة كالرياض ومكة والمدينة المنورة والشرقية، أيضا ضرورة تفعيل التشريعات الإلزامية المتعلقة بإدخال التمور ضمن برامج الإعاشة في العديد من القطاعات الحكومية كالمدارس والمستشفيات والسجون والقطاع العسكري وغيرها، كما أوصت الدراسة بإعادة توزيع الاستثمارات المخصصة لصناعة تعبئة التمور بحيث تعطى الأولوية للمناطق التي تفتقر إلى مثل هذه الصناعات كمناطق الجوف وحائل وجران وجازان والباحة والحدود الشمالية، وبالتالي يمكن الاستفادة من الموارد الاقتصادية التي تتمتع بها هذه المناطق من ناحية، وتقليل الفجوة في التنمية بين المناطق الحضرية والريفية من ناحية أخرى، ومع النظام التجاري العالمي الجديد يتحتم الوضع إنشاء جمعيات تعاونية لتسويق التمور مع عقد دورات تدريبية في مجال التخطيط لمديري مصانع التمور خاصة المصانع الصغيرة نظراً لانخفاض الكفاءة التوزيعية للموارد المستخدمة بها، كما أوضحت الدراسة عجز في بعض الموارد المستخدمة وفائض في موارد أخرى كالتمور الخام والعمالة والمياه والبلاستيك والعبوات في ظل ثبات وتغير العائد للسعة.

٢- قام (التميمي، عبد الله عبد العزيز حمد السعيس، ٢٠٠٤م) بدراسة عن تقويم الأداء الاقتصادي لمصانع تعبئة التمور في المملكة العربية السعودية. وقد تبين من هذه الدراسة وجود طاقات رأسمالية عاطلة في صناعة تعبئة التمور حيث بلغ متوسط نسبة الطاقة المستخدمة للأصول الرأسمالية في المصانع الكبيرة (أكبر من ١٠ مليون ريال) نحو ٤٥,٦٧٪ في حين بلغ ٣٥,٧٨٪ للمصانع المتوسطة (٢ - ١٠ مليون ريال)، كما بلغ ٤٥,٢٣٪ للمصانع الصغيرة (أقل من ٢ مليون ريال). وقد يعزى وجود طاقات استخدامية عاطلة إلى وجود مشكلات إنتاجية وتسويقية. كما تبين أن هناك مصانع تكبدت خسائر في منطقة الرياض والشرقية والقصيم ومكة المكرمة وعسير. بالإضافة إلى انخفاض معدل العائد على الاستثمار في تلك المصانع. كما تبين أيضاً وجود قصور في تنفيذ الخطة المستهدفة لمصانع تعبئة التمور نظراً لانخفاض الإنتاج الفعلي عن نظيره المرخص. حيث بلغ معامل الأداء للخطة المستهدفة نحو ٢,٩٩ على مستوى الصناعة، وبالتالي فإن مصانع تعبئة التمور في وضع تخطيطي يقل مستواه عن التخطيط الأمثل (المساوي للصفر) والمحاذ (المساوي للواحد).

٣- (قام الرويس، خالد بن نهار؛ ورجا البقمي، ٢٠٠٣م) بدراسة استهدف قياس معدل الأداء والكفاءة التقنية للمصانع الغذائية في المملكة العربية السعودية وتبين من هذه الدراسة أن الصناعات الزراعية تحتاج إلى كثافة رأسمالية وإدارة عالية الكفاءة لتستطيع البقاء، كما أن بعض المصانع يعاني من مشاكل تقنية وإدارية أدت إلى إنتاجها بأقل من طاقتها القصوى. بل إن بعضها توقف عن الإنتاج بشكل مؤقت بسبب قوة المنافسة في السوق وضعف كفاءتها الإنتاجية.

٤- ويرى (الحمدان، عبد الله محمد، ٢٠٠٣م) أن إنتاج وتصنيع التمور

يتطلب إدارة متكاملة بدءاً من خدمات النخلة أي تقنيات ما قبل الجني للتمور ثم تقنيات جني وتداول التمور ثم تقنيات ما بعد الجني من التخزين والحفظ لها ثم تصنيع التمور من تعبئة ومنتجات تحويلية فكل هذه المراحل مترتبة ارتباطاً وثيقاً ويؤثر بعضها على بعض بشكل كبير. وأوضح إمكانية إنتاج أكثر من أربعين منتجاً تحويلياً من التمور مع ارتفاع العائد الاقتصادي لها في حالة إزالة العوائق التي تحد من ذلك والتي يجب التغلب عليها ومن هذه العوائق محدودية توافر المواصفات القياسية لخطوط الإنتاج، ومحدودية التحكم الآلي في عدد من المراحل الإنتاجية مثل عمليات الفرز والتعبئة والتعقيم. فضلاً عن أن صفات القوام للتمور المكبوسة قد لا تناسب شريحة كبيرة من المستهلكين. وقصور البحوث العلمية مع عدم قناعة كثير من المستثمرين بتلك البحوث، والنواحي الإدارية والفنية للمصنع، والمشاكل التسويقية على مستويات متعددة في الداخل والخارج.

٥- كما يرى (الخميس، رياض، ٢٠٠١م) أنه بالرغم من زيادة إنتاج التمور إلا أنه لم يصاحب زيادة في القاعدة التصنيعية للتمور ومشتقاتها. بالإضافة إلى عدم كفاية الأبحاث والدراسات للاستفادة من المنتجات التحويلية للتمور لإدخالها في مختلف الصناعات الغذائية. لذا فإن جميع المصانع تتشابه في طريقة التعبئة والتغليف والتصنيع وخطوط الإنتاج إلى حد كبير. وتبين من هذه الدراسة أن هناك عدة صعوبات تواجه إنتاج وتصنيع وتسويق التمور أهمها ارتفاع التكاليف المباشرة وغير المباشرة لتصنيع التمور. وإصابة التمور بالحشرات والفطريات والتلوث ببقايا المبيدات. ونقص الأيدي العاملة المدربة وموسمية التشغيل خلال العام، والقصور في برامج الدعاية والإعلان، ولجوء كثير من المستهلكين إلى أنماط التعبئة الذاتية. وارتفاع أسعار التمور في المملكة مقارنة بالأسعار المنافسة للدول الأخرى.

٦- وأشار (الحديثي، عبد الله سليمان، ٢٠٠١م) إلى أن العديد من الدراسات أكدت إمكانية التوسع في قيام مصانع للتمور وإنتاج العديد من مشتقاتها خاصة مع توفر المادة الخام متفائلاً بإمكانية نجاحها. وأرجع المستوى المتدني لوضعها الحالي إلى انعدام الخبرة للأيدي العاملة وعدم رغبة كثير من رجال الأعمال في المغامرة في تصنيع بعض المنتجات الغير مأمونة العواقب من ناحية تسويقها بالدرجة المطلوبة خاصة مع عدم توفر المعلومات الكافية عن الأسواق الخارجية المتاحة لحداثة العهد بالتصدير إلى الخارج في مجال التمور وطرق تسويقها في المملكة العربية السعودية. كما أوصى بقيام الجهات الحكومية ذات العلاقة بدراسة تقويمية لمصانع التمور والتي تقتصر أو تركز على عمليات التعبئة والتغليف والكبس فقط وضرورة دعم تلك المصانع للقيام بتصنيع المشتقات من التمور والتي تستوردها المملكة من الخارج.

٧- كذلك قامت (الدار السعودية للخدمات الاستشارية، ٢٠٠٠م) بدراسة عن إنتاج وتصنيع التمور في المملكة العربية السعودية. وأوضحت هذه الدراسة أنه بالرغم من التوسع في زراعة النخيل وزيادة الإنتاج المحلي خلال السنوات الأخيرة إلا أن هناك العديد من المشكلات الإنتاجية والتسويقية أدت إلى انخفاض أسعار التمور وعدم تسويقها وتركها في المخازن لفترة طويلة. كما أن متوسط استهلاك الفرد من التمور انخفض بشكل كبير

من حوالي ٢٩,٣ كجم إلى ما يقرب من ٢٨,٧ كجم سنة ١٩٩٥م. ويُعزى ذلك إلى زيادة الدخل الفردي وتغيّر العادات الغذائية في ظل توافر الفواكه الأخرى المنافسة للتمور كالحلويات والأغذية الخفيفة، بالإضافة إلى غياب الوعي الغذائي عن قيمة التمور.

٨- أما فيما يتعلق بدور البحث العلمي في تطوير تصنيع التمور بدول مجلس التعاون الخليجي، فقد أوضحت الدراسة التي قام بها (العبد، صلاح بن محمد، ٢٠٠٠م) أن صناعة التمور بدول مجلس التعاون الخليجي لايد من تطويرها لكونها تحت مكانة إنتاجية كبيرة عالمياً وموقع جغرافي إستراتيجي بالنسبة للدول المستهلكة. وأن الاستثمار في مجال تصنيع التمور ما زال دون مستوى الطموحات نظراً للمشكلات التي يواجهها المستثمرون. كما أن هناك صناعات تحويلية قد تمثل مجالات إستثمارية ناجحة ولكنها تحتاج إلى مزيد من البحوث والدراسات للتعرف على جدواها الفنية والاقتصادية. وتعتبر البحوث التطبيقية ضرورة لاستنباط منتجات تمور تحويلية تتسم بقيمة تسويقية عالية. ويُعتبر غياب التنسيق وتبادل المعلومات والخبرات ونقص الاهتمام بالبحث والتطوير لدى القطاع الصناعي وضعف الوعي بأهمية البحث العلمي ومحدودية إمكانيات بعض المصانع أو اعتمادها على التقنيات المستوردة من أكبر معوقات البحث العلمي بدول مجلس التعاون الخليجي. وأوصت هذه الدراسة بضرورة الربط بين البحث العلمي وخطط التنمية ودراسة الأسواق العالمية ووضع سياسات بحثية مستقبلية قصيرة وطويلة المدى والتكامل بين المراكز البحثية.

٩- كما يرى (أبا الخيل، عثمان بن عبد الله، ١٩٩٩م) أن وضع التمور حوّل إلى مشكلة اقتصادية في ظل زيادة الطاقات الإنتاجية للتمور على الاستهلاك المحلي وبالرغم من ذلك فإن الكميات المصنعة مازالت ضئيلة ولا تنمشى مع الزيادة الحادثة في إنتاج التمور. وتزداد المشكلة تعقيداً ما لم يتم منح تسهيلات إضافية وتشجيعية للمستثمرين في مجال تصنيع التمور، وذلك بهدف إنشاء المصانع لاستيعاب الزيادة في الإنتاج. وضرورة الإسراع في انشاء شركة للتسويق الزراعي للتغلب على مشكلة التسويق. مع تسهيل إجراءات التصدير، ودعم البحوث والدراسات وتكثيف التدريب في مجال إنتاج وتصنيع التمور.

١٠- كما قامت (الدار السعودية للخدمات الاستشارية، ١٩٩٨م) بدراسة عن صناعة التمور ومشتقاتها في المملكة العربية السعودية وتبين منها أنه على افتراض أن مصانع التمور المنتجة تعمل بكامل طاقتها الإنتاجية فإن نسبة التمور التي يتم تصنيعها تبلغ ١٥٪ من إجمالي إنتاج التمور. وما سبق يتضح أن المصانع تقوم بتصنيع جزء بسيط من إنتاج المملكة من التمور على صورة تمور مجهزة ومعبأة، مفردة أو مكبوسة أو محشوة أو على هيئة عجينة. كما أن التمور المصنعة يواجهها العديد من المشكلات التسويقية يرى أصحاب المصانع من وجهة نظرهم إن أهم هذه المشكلات تنلخص في ارتفاع تكلفة المواد الخام والتعبئة والتغليف، وارتفاع قيمة الآلات والمعدات وقطع الغيار، وإصابة التمور بالحشرات، وعدم توفر العمالة المحلية المدربة مع عدم استمرار العمالة الأجنبية، فضلاً عن ارتفاع تكلفة الدعاية والإعلان، وعدم وجود مراكز خاصة لبعض المصانع وارتفاع تكلفة وسائل النقل المؤجرة.

١١- كما أوضحت الدراسة التي قامت بها (المنظمة العربية للتنمية الزراعية، ١٩٨٤م) أن المملكة العربية السعودية تقع في مقدمة الدول المنتجة للتمور على مستوى العالم من حيث كمية الإنتاج. وفي سياق التوصيات اقترحت هذه الدراسة إنشاء خمس مجمعات صناعية لتصنيع التمور ويلزم لقيام هذه المجمعات الصناعية تشجيع القطاع الخاص على الدخول في مجال صناعة تعبئة التمور وزيادة الدعم المادي والحماية الصناعية وتهيئة الكوادر الوطنية وتدريبها للاندخراط في هذا المجال.

١٢- وفي دراسة قام بها (Barrevel, ١٩٩٤م) عن منتجات نخيل البلح وضّح فيها أن عملية تعبئة التمور تتم غالباً بالأسلوب التقليدي لكبس التمور وهذا يؤدي إلى حدوث تغيرات في شكل التمور وجودتها وهذه التغيرات لا يقبلها المستهلك الأجنبي في الأسواق الدولية المتميزة والتي تتطلب مواصفات قياسية معينة للتمور من ناحية الحجم والنوعية، أما في الأسواق المحلية وبصفة خاصة في الدول المنتجة للتمور فإن رغبات المستهلكين للأصناف الجيدة من التمور يصعب تغييرها. وبالتالي فإن عدم توافر تلك الأصناف لتصديرها أدى إلى الحد من العائد الاقتصادي لمصانع تعبئة التمور خاصة في الدول ذات الإنتاج المتواضع.

١٣- وقام (الحمودي، خالد بن عبد الرحمن، وآخرون، ١٩٩٣م) بدراسة الخطط المرحلية المثلى لمصانع تعبئة منتجات التمور بالمملكة العربية السعودية. وتبين من هذه الدراسة أن مصانع تعبئة التمور تعاني من عدة مشكلات أهمها ارتفاع تكاليف الإنتاج نظراً لارتفاع أسعار الآليات والمعدات المستخدمة في خطوط التصنيع. كما تعاني من ارتفاع أسعار شراء التمور الخام، بالإضافة إلى موسمية الإنتاج وعدم توافر الأنباء والمعلومات التسويقية بصورة واضحة ومنظمة للجهات المعنية بتصنيع وتسويق منتجات التمور.

١٤- وأخيراً قام (عبد القوي، عبد الكريم السيد، والغزال، علي، ١٩٩٣م) بدراسة عن "الطلب على صادرات التمور السعودية". وقد استهدفت هذه الدراسة ما يلي: (١) دراسة تطور كل من الطاقة الاستهلاكية والتصديرية والاستيرادية للتمور في المملكة. (٢) دراسة تطور الطاقة الإنتاجية والتصديرية والاستيرادية لمجموعة دول مجلس التعاون الخليجي لكونها أهم الدول المستوردة للتمور السعودية. (٣) دراسة معوقات التصدير والعوامل المحددة للصادرات السعودية من التمور بهدف تنمية تلك الصادرات وزيادة أهميتها النسبية في الدخل القومي. وتبين من هذه الدراسة أنه نظراً لاهتمام الحكومة السعودية بزراعة النخيل فإن إنتاج التمور يزداد من سنة لأخرى بشكل كبير وبالرغم من ذلك فإن معدل النمو في الصادرات لا يتواءم مع معدل النمو في الطاقة الإنتاجية للتمور. بل تناقصت الصادرات السعودية من التمور لدول مجلس التعاون الخليجي خلال السنوات الأخيرة رغم زيادة واردات هذه الدول للتمور من دول أخرى. وأخيراً أوصت هذه الدراسة بضرورة دعم صادرات التمور السعودية ومحاولة تحويل جزء من دعم المنتجين إلى دعم المصدرين.



مصنع نخيل الوطن

لإنتاج وتعبئة وتسويق التمور

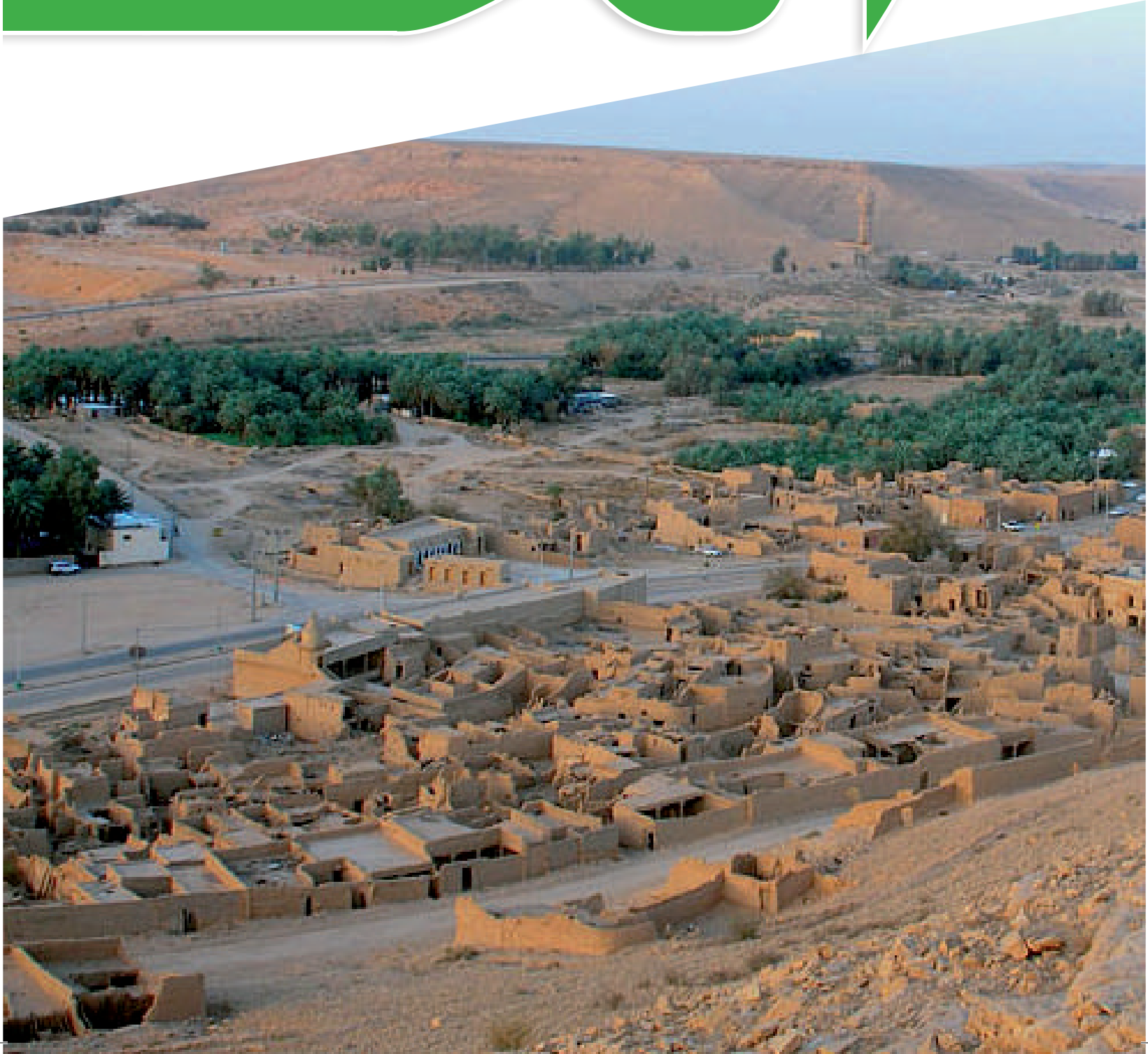


المملكة العربية السعودية - ص.ب. ٣٧١٩٩٩ - الرياض ١١٣٢٥
فاكس: ٢١٣٩٩٩٩ - هاتف: ٤٣٨٩٩٩٩

إدارة المبيعات: Mo: 0501847999 Email: a_soliman399@yahoo.com

محافظة

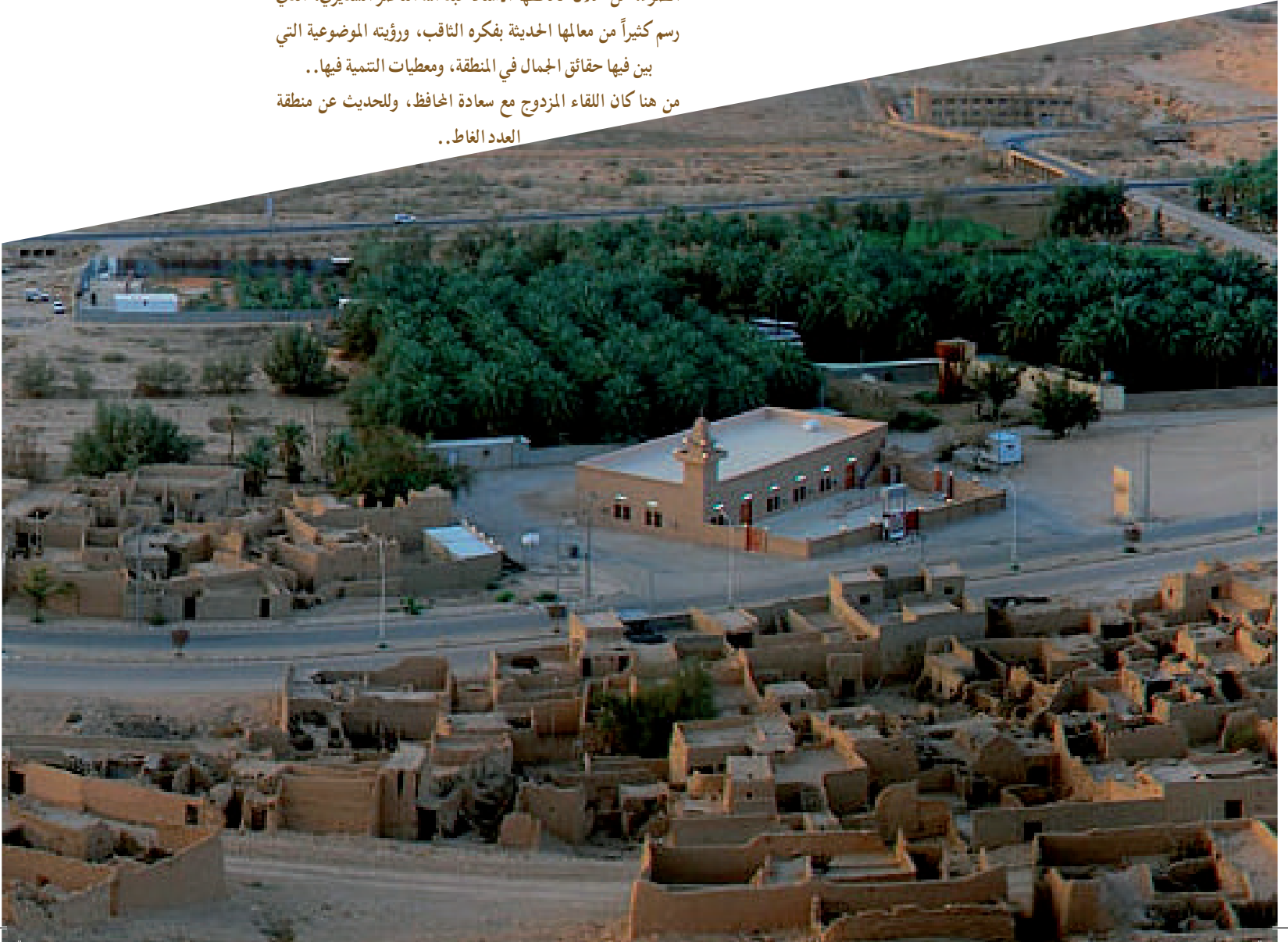
الغ



الفاط

ارض النار بريح العريق

لأنها بقعة جمعت بين الجمالين التاريخي والجغرافي، ولأنها واحة للتنمية، كانت خيارنا لتكون منطقة العدد لنلقي عليها مزيداً من الضوء، من خلال محافظها الأستاذ عبد الله الناصر السديري، الذي رسم كثيراً من معالمها الحديثة بفكره الناقب، ورؤيته الموضوعية التي بين فيها حقائق الجمال في المنطقة، ومعطيات التنمية فيها.. من هنا كان اللقاء المزدوج مع سعادة المحافظ، وللحديث عن منطقة العدد الفاظ..



وكان حديثنا في البداية عن النبذة التاريخية لمنطقة الغاط، فأجاب سعادته:

ورد ذكر الغاط في بطون الكتب والمؤلفات القديمة وما ذكر من استيطان الأم والقبائل فيها يبرز مدى تمتع هذه البلدة بتاريخ قديم عبر العصور ومن المعروف أن مواطن قبيلة ثمود في مدائن صالح إلا أن وجود نقوش ثمودية في عدة مواقع من الغاط يُبرز قدم هذه البلدة وخلال هذه الفترة التي سبقت ظهور الإسلام والتي تحولت فيها منطقة نجد عمومًا إلى وحدات قبلية متناحرة أستوطن الغاط عدد من القبائل واستمر الوضع كذلك وفي حالة من عدم الاستقرار السياسي حتى ظهور دعوة الشيخ محمد بن عبد الوهاب ومناصرة الإمام محمد بن سعود لها وقد ذكر ابن بشر في كتابه عنوان المجد في تاريخ نجد عن مشاركة أهالي الغاط في بعض حملات الدولة السعودية الأولى في حوادث ١٢٣٩ هـ وقد كان لأهالي الغاط دور في تأسيس المملكة العربية السعودية ولهم مواقف رائدة كما ورد ذكر الغاط في عدد من كتب الرحالة ومنهم وليم بلجريف الذي كتب عن مروره بها عم ١٢٧٩ هـ كما حدث عن الغاط الرحالة جون جوردون لوريمر وكذلك باركلي رونكبير والرحالة السعودي عاتق بن غيث البلادي من خلال رحلته المعروفة عام ١٣٩٦ هـ.

وعن متحفها يقول: يمثل افتتاح هذا المتحف باكورة أعمال ترميم وتأهيل القرية التراثية ضمن مشروع إعادة تأهيل القرى التراثية في المملكة وقد تشرف بافتتاحه بتاريخ ١٤٣٣/٣/٣٠ هـ نيابة عن صاحب السمو الملكي الأمير سلمان بن عبد العزيز - وزير الدفاع - حفظه الله الأمير سلطان بن سلمان بن عبد العزيز - رئيس الهيئة العامة للسياحة والآثار. ويُمثل المتحف واجهة تاريخية حضارية للمحافظة وكان من حُسن الطالع أن حظي هذا المتحف باهتمام كبير من قبل الهيئة العامة للسياحة والآثار فبمبادرة كريمة من أبناء الأمير ناصر بن سعد السديري - رحمه الله - أمير الغاط سابقاً تم التبرع بهذا القصر ليكون متحفاً يضم في جنباته تاريخ وآثار الغاط. ويقع المتحف في المنطقة الجنوبية من القرية ويتكون من مبنيين رئيسيين وتم تنسيقه وتصميم عرصة المتحف والتسلسل التاريخي له وفق إطار عالمي يُجاري في ذلك متاحف العالمية والمتحف مفتوح طوال أيام الأسبوع وعلى فترتين صباحية ومساءية وينشط توافد الزوار خلال إجازة نهاية الأسبوع ويُعد مقصداً سياحياً لزوار الغاط ومنظمي الرحلات السياحية نظراً لاحتوائه على مخزون تاريخي وثقافي وتراثي لبلدة الغاط. ومن جانبنا نعد افتتاح هذا المعلم إضافة رائدة للمحافظة ذات أبعاد حضارية واقتصادية.

الغاط السياحية

ويقول عن القرية التراثية:

بدايةً أود الإشارة إلى أن الغاط حصلت على جائزة الأمم المتحدة للسياحة العالمية بوليسس ٢٠١١ مثله في جمعية الغاط

التعاونية. ونعتبر حصول الغاط على هذه الجائزة شرف للمملكة عموماً وللغاط خصوصاً لوضع الغاط على خارطة المدن السياحية في العالم.

تُعد السياحة وسيلة مهمة لتفعيل النشاط ومن خلال حديثي السابق عن الغاط وما تتمتع به من مقومات وتعدد بيئي مختلف ومعالِم أثرية متميزة أبرزت أهمية استغلال هذه المقومات في تنشيط السياحة الداخلية فجمال طويق ورمال النفود والأودية والشعاب والعيون والقرية التراثية بما تحويه من منازل قديمة جاري إعادة تأهيلها كنزل تراثية وفنادق وأسواق وممرات ومساجد وساحات فرض فرصاً لهذه المحافظة وتم البدء في تفعيل ذلك ليكون واقعاً ملموساً ومنتجاً للزوار فتم تشغيل القرية بشكل أسبوعي من خلال السوق الشعبي والمتحف والفلكور الشعبي ومنتجات الأسر المنتجة ومستقبلاً بإذن الله سيتم تشغيلها بشكل يومي كل ذلك جعل الغاط على خارطة السياحة الداخلية ولا شك أن للتعريف بالسياحة بالغاط مشاركات في معارض ومؤتمرات داخلية ودولية وفعاليات الهيئة العامة للسياحة والآثار وتلقى قبولاً وترحيباً وتفاعل من الجميع.

تُمثل القرية التراثية بالغاط البلدة القديمة التي استوطنتها سُكان الغاط ضمن عدة مواقع وتقع القرية على ضفاف جبل طويق وعلى امتداد يتجاوز ستة كيلو مترات وهي عبارة عن عدد من المساكن القديمة المبنية بالطين وفق الطراز المعماري النجدي المعروف كما تضم عدد من المنشآت والمزارع.

وعن المشاريع الصناعية في محافظة الغاط، فيذكر المحافظ: بطبيعة الحال أن محافظة تخطى بعدة مقومات طبيعية وتوافر مياه يجب أن تستغل هذه المقومات في خدمة القطاع الصناعي ففي بدايات الثمانينات أنشئ في الغاط مصنع ألبيان وعصائر الهنا الذي يضم مزارع وحظائر الأبقار ومصنع الألبيان ومشتقاته والعصائر وبدأ التوسع في هذا المشروع حتى يومنا هذا ويغطي إنتاج المصنع عدد من مناطق المملكة ويُقدر إنتاجه السنوي أكثر من ١٣ مليون لتر سنوياً للألبان والعصائر وفي ظل استغلال الموارد المتوافرة بالغاط تم تأسيس مشروع تربية وتسمين الماعز بطاقة إنتاجية ١٤٤٠ رأس من الماعز وبطاقة إنتاجية ١٢٩٦٠٠ لتر حليب سنوياً وتبعه إنشاء عدد من مشاريع الدواجن اللاحة المغلقة بطاقة إنتاجية ١٥ مليون رأس سنوياً.

وفي مجال إنتاج وتصنيع التمور: في ظل التوسع الزراعي في إنتاج التمور في الغاط ومواكبة ذلك تم إنشاء عدد من مصانع التمور يُصدر إنتاجها إلى الأسواق الخارجية في عدة دول مثل المملكة المتحدة والولايات المتحدة الأمريكية وماليزيا وهولندا وجنوب أفريقيا لأصناف متعددة من التمور مثل البرحي والخضري والخلاص والصقعي والونان والسكري والروثان بالإضافة إلى إنتاج مصنع الفاخرة لعصائر وحلويات وبسكوتات وعسل

على ضفاف جبل طويق تمثل القرية التراثية بالغايط إرثاً تاريخياً مهماً للمحافظة



ومرعى يُستخدم
في تكوينها
التمر وتبلغ طاقة
المصانع الإنتاجية أكثر من ٥٠٠٠

طن ويتم تصدير كذلك إنتاجها إلى
لبنان وسوريا والأردن وغيرها من دول الخليج .
وتُنتج أنواع متعددة من التمور ذات جودة عالية
ساهمت هذه المصانع في تعبئة وتصنيع إنتاج مزارع الغايط
كما أن التوسع قائم في افتتاح عدد من المشاريع الزراعية ومن
ذلك مشروع نخيل وفاكهة بطاقة إنتاجية ٢٠٠ طن سنوياً
وكذا مشروع أعلاف وبطاطس وعموماً فإن الغايط تُعد على
خارطة المحافظات التي تُصدر التمور بكميات كبيرة وذات نوعيات
عالية الجودة والتركيز يكون على التطور النوعي في المصانع
ومواكبة أحدث التقنيات وإدخال التمور في الصناعات التحويلية.

معوقات زراعة النخيل

لا شك أن محافظة الغايط ذات

المساحات الزراعية الشاسعة والمياه الوفيرة
وأكبر رقعة زراعية شمال منطقة الرياض وذات
الإنتاج المتعدد في ظل إمكانيات ضئيلة لا تتواءم مع
هذا الإنتاج واجهت وتواجه صعوبات في تحقيق آمال مزارعيها
ولأن أهالي الغايط لديهم الإصرار والعزيمة فلم يقفوا دون
ذلك وبتوفيق الله تعالى ساهموا في النهوض بهذه المحافظة
زراعياً لا سيما زراعة أشجار النخيل والتنوع في ذلك إلا أن
عدم الارتقاء بفرع الزراعة الحالي بالمحافظة إلى مديرية لم
يُحقق آمال مزارعي المحافظة . وكما ذكرت سابقاً أنه بالرغم
من إمكانياته الضئيلة إلا أنه بجهوده المتواصلة يُقدم
خدمات جليّة ولكن عدم وجود مديرية قد يحد من الاستمرار
في التوسع كما أن تأخر إيصال التيار الكهربائي لعدد من
المزارع الذي يُعد ضرورة ومطلب وكذلك تأخر سفلتة الطرق
الزراعية وعلى مدى

أشهر المزارع النموذجية بالمحافظة

وعن أشهر المزارع بالغايط يقول: تضم المحافظة عدداً من المزارع
النموذجية المشهورة ومنها على سبيل المثال لا الحصر: مزارع
الفاخرة ومزارع الطارقة والفيصلية ووسمية وتنتج هذه
المزارع وعبر المساحات الشاسعة فيها من النخيل أصنافاً
متعددة من التمور والحمضيات ومن أنواع التمور (الخضري
والخلاص والصقعي والروثان والشيشي والبرحي والتوسع قائم
في هذه المزارع وغيرها من المزارع بالمحافظة في غرس فسائل
جديدة وقدرت عدد الفسائل المغروسة العام المنصرم بأكثر من
٣٠ ألف فسيلة.

وبالإشارة إلى تاريخ الغايط وعلاقة سكانه بالنخيل فهي علاقة
أزلية معروفة على مستوى المنطقة والتوسع في زراعتها حباً
ورثته الأجيال جيلاً بعد جيل وإحصائية لأعداد مزارع النخيل
يقارب ٢٥٠٠ مزرعة تضم في جنباتها ما يُقارب المليون نخلة من
أنواع متعددة وفاخرة ولا زال التوسع والاهتمام بها قائم والطلب
عليها مستمر.

المحلي بل الخليجي والدولي حيث تم العرض فيه لمنتجات مزارع المحافظة من التمور ومشتقاتها وكذلك عروض ومشاركات مصانع التمور وبعض الجهات الحكومية والأهلية ولا ننسى في هذا الصدد أن نشكر المشاركين والرعاة من القطاع الحكومي والخاص وعلى رأسهم الهيئة العامة لسياحة والآثار التي جعلت بمساندتها لهذا المهرجان تظاهرة سنوية مشجعة واقتصادية يتم فيها تسويق التمور. وبالنسبة لإقامته لهذا العام فإن ما يقف عائقاً في الوقت الحالي هو رعاية المهرجان فتكاليف إقامته عالية نسبياً ولكن وبأذن الله ثم بتعاون الأخوة من أهالي الغاط المحلّصين نسعى لإقامة المهرجان والتغلب على أية معوقات قد تقف عائقاً أمام هذه التظاهرة المتميزة التي تُعد ضمن نشاطات وجهود لجنة التنمية السياحية بالمحافظة.

عن مصادر المياه يقول المحافظ:

الحمد لله محافظة الغاط تنعم بمياه وفيرة ومخزون مائي حيثُ تعد من أكبر مناطق شمال منطقة الرياض وفرة في المياه وانبساط الرقعة الزراعية، وهذا ما جعل التوسع قائم في الزراعة فالمستقبل زاهر وإيجابي للزراعة ومن المعروف أن الغاط تقع على مكامن وتكوينات مائية المنجور وضرما الغنية بالمياه.

سنوات أضعف من التوسع في زراعة النخيل كما يأتي في الدرجة الأولى ضعف التسويق، فالغاط لم تحظ بمنافذ للبيع والتسويق ولقد ساهم أهاليها وجهاتها الحكومية في إقامة مهرجانات تعريفية تسويقية على مدى السنوات الماضية ولكن هذا لا يُعد كافياً والأمل في أن تتعدد قنوات التسويق لِيُسهم في التعريف بإنتاج المحافظة وتحقيق التكامل الاقتصادي المطلوب.

جمال الموقع وعبقريته

ويضيف سعادته: إن لتوسط محافظة الغاط ووقوعها على مفترق طرق جعل من ذلك ميزة نسبية ساهمت في طرح العديد من الفرص للتعريف بمنتجاتها وما تضمه في جنباتها من مقومات عبر إقامة العديد من الفعاليات فالموقع الجغرافي والتكوينات الطبيعية ما بين جبال وسهول ونفود ومقومات الأرض الخصبة والمياه الوفيرة جعلت من الغاط من أجمل واحات النخيل في المملكة وحيث كان ولا بد من استغلال هذه المزايا ومنها وقوع الغاط على الطريق الدولي السريع تم التفكير في إقامة مهرجان سنوي للتمور يتزامن مع موسم الصرام ويتكاتف وتضافر جهود المحلّصين والمبدعين من أبناء الغاط فتم إقامته خلال السنوات الماضية ولقي قبولاً ورضاءً لا على المستوى



كلمة أخيرة

كلمتي الأولى هي شكر الله تعالى على كريم نعمه

وفضله على هذه البلاد قلب العالم ومهبط الوحي على

ما أنعم به على هذا المملكة من خيرات وما وهبها من

قيادة حكيمة رشيدة همها الأول خدمة مواطنيها

فخادم الحرمين الشريفين وسمو ولي عهده وكافة

قطاعات الدولة مُسخرة لتحقيق التنمية

المتكاملة لهذا الوطن.

وأما كلمتي الثانية لمجنتكم الرائدة والمتخصصة

في النخيل والتمور فهي تقديم الشكر رئيس

حريرها والقائمين عليها أن منحوني هذه

الفرصة للمشاركة في هذا العدد لإلقاء

الضوء على محافظة الغاط وعن النشاط

الزراعي والسياحي راجياً أن يكون ما طُرح

وافياً وشاملاً عبر هذه المجلة التي تقدم

المعلومة الموثقة من المتخصصين.

والتعريف بالرعاية والتسويق والإنتاج

الأمثل للنخيل والتمور بكل

سهولة وطرح مشوق وميسر.

والذي أرجوه من الإخوة قراء المجلة

التفاعل معها والتواصل بما

يكفل استمرارها وجودة

إعدادها وإخراجها أكرر

شكري لرئيس التحرير

الأخ الدكتور عبد الله بن

محمد الحمدان وأدعو

له التوفيق وللمجلة

مزيداً من التقدم

والازدهار

تجمع الغاط بين الجمالية
التاريخية والجغرافية
وواحة التنمية

في آخر زيارة لماليزيا أبهرني انتشار النخيل ولكنه ليس مثل نخيلنا! إنه نخيل الزيت الذي اهتم به الماليزيون حتى أنتجوا بل وصنعوا وصدروا حوالي نصف الزيوت النباتية في العالم. وما أبهرني أكثر أنهم أنشأوا هيئة قريباً من حجم مختبرات ومباني مدينة الملك عبد العزيز للعلوم والتقنية وتدعى الهيئة الماليزية لنخيل الزيت MBPO تعنى بالاهتمام بالنخلة كمورد اقتصادي هام لماليزيا. بل وتكثف البحوث في مختبرات هذه المنشأة لتطوير منتجات جديدة ومجدية اقتصادياً مثل صناعة الزيوت ومنتجاتها والمستحضرات بأنواعها. كما تصنع بعض الأواني المنزلية منها الأكواب والصواني الخشبية والديكورات وغيرها.

وقد جاوز إنتاج المملكة من التمور المليون طن سنوياً. ومع انخفاض أسعار التمور الموسم الماضي لعدة أسباب منها البيئية والموسمية مع شهر رمضان المبارك وغيرها من عوامل تم التطرق إلى تفصيلها في مقال بمجلة النخيل والتمور (العدد الخامس). هل نعلم أننا نستورد سكريات (من قصب وبنجر السكر) بنفس كمية التمور التي ننتجها تقريباً؟ وهل خل التمور في العمليات التصنيعية جزءاً ولو يسيراً من السكر المستورد؟

تردد في خاطري ماذا عن "عمتنا" النخلة؟ ما الذي ينقصها لتكون مورداً هاماً لاقتصاد الوطن. وخاصة بما حباها الله من خير. حيث وردت في الكثير من الآيات (٢٦ موضعاً) حيث قال تعالى (والنخل باسقات لها طلع نضيد * رزقاً للعباد وأحيينا به بلدة ميتاً كذلك الخروج) وورد الكثير من الأحاديث الشريفة في فضلها ومنها عَنْ عَائِشَةَ قَالَتْ قَالَ رَسُولُ اللَّهِ -صلى الله عليه وسلم- : يَا عَائِشَةُ بَيْتٌ لَا تَمُرُّ فِيهِ جِيعٌ أَهْلُهُ يَا عَائِشَةُ بَيْتٌ لَا تَمُرُّ فِيهِ جِيعٌ أَهْلُهُ أَوْ جَاعٌ أَهْلُهُ . قَالَتْ مَرَّتَيْنِ أَوْ ثَلَاثًا. صحيح مسلم. وفي الأدب العربي

يقول فيه أمير الشعراء أحمد شوقي:

أهـمـنـا هـو النـخـل مـلـك الرـبـاـض / أـمـير الـكـوـل عـرـوس العـزب
طـعـام الـهـوـر وـلـوـه الغـنـج / وـزـار الـمـسـاـفـر وـالـمـغـنـب

وتتميز النخيل بعدة ميزات منها:

- أن النخلة شجرة مباركة.. يتم استهلاك ثمرها على مدار العام وتهم المسلمين جميعاً خاصة في شهر رمضان المبارك.
- توارث زراعة هذه الشجرة عبر الأجيال وأنه المنتج الرئيسي في الجزيرة العربية لقرون طويلة.
- ملائمة النخيل للزراعة في أغلب مناطق المملكة. حيث أنها تتحمل الظروف الجوية القاسية - خاصة ارتفاع درجة الحرارة ومحدودية توافر المياه..

نخيلنا . إلى أين؟



أ.د. عبدالله بن محمد الحمدان
للمشرف على كرسي تقنيات وتصنيع التمور

- والتمور محصول استراتيجي تكاد تنفرد المملكة بنسبة استهلاك سكانها العالية للتمور، إذ يقدر حالياً بمقدار ٣٥ كجم/سنة/فرد. وتتميز التمور بأن:
- يمكن تخزينها عند درجة حرارة الغرفة، فلا تحتاج إلى طرق حفظ عند النقل والتوزيع والتخزين، وبدون الحاجة لإضافة مواد حافظة.
- فترة صلاحيتها طويلة.
- يمد الفرد بطاقة عالية من السعرات الحرارية والعناصر التغذوية الهامة.
- جاهز للتناول (لا يحتاج لإعداد أو طبخ).

هل نعلم أننا نستورد سكريات (من

قصب وبنجر السكر) بنفس كمية

التمور التي نتجها تقريباً؟

- أهميتها الشرعية.. خاصة في رمضان لكافة المسلمين في العالم.
- من الوجبات المناسبة في الرحلات، الأزمات، وفي إغاثة المناطق المنكوبة، وغيرها.

صناعة التمور بين الماضي والحاضر

وفي الماضي القريب، كان كثير من الآباء والأجداد في مناطق المملكة الحارة يعتمدون بشكل كبير على التمور كوجبة رئيسية تدهم بالسعرات الحرارية اللازمة لمتطلبات أعمالهم اليومية الشاقة. كانت طرق الحفظ والعبوات المستخدمة بسيطة ولكنها كانت تفي بكثير من الاستخدامات المناسبة في تلك الظروف وحسب الإمكانيات المتاحة، إلا أنه في الوقت الحاضر، تتم طرق تعبئة وتصنيع التمور في ثلاث قطاعات رئيسية: قطاع التعبئة التقليدية، قطاع تعبئة التمور بالتقنية الحديثة، وقطاع تقنية الصناعات التحويلية للتمور. تنتشر الطريقة الأولى بين عدد من المستهلكين وبعض مزارعي ومنتجي التمور، ولكن يعيبها البدائية في النظافة والتعبئة والشروط الصحية الأخرى. ولقد تم إدخال التقنية الحديثة لإنتاج التمور المعبأة من

خلال خطوط الإنتاج المختلفة من فرز وتنظيف وجفيف صناعي وتعقيم وكبس، وتعبئة. في السنوات الأخيرة، بدأ في المملكة قطاع إنتاج المشتقات التحويلية للتمور وذلك للاستفادة من التمور ذات الجودة الأقل. تقوم الصناعات التحويلية بإنتاج العديد من مشتقات التمور منها: دبس، المربي، عجينة التمر، عصير التمر، عصير التمر الفوار، الخل، الكحول الطبي، الرحيق، وغيرها. هذه القطاعات ما زالت تواجه عدة تحديات منها الجانب التقني والتسويقي والتي تتطلب جهوداً مكثفة من قبل الجهات المعنية. ومن منتجاتها:

- استخلاص عسل التمر أو عصير التمر المركز (الدبس).
- وإنتاج أصابع التمر.
- إنتاج الانزيمات والبروتين وحيد الخلية وبعض الهرمونات والمضادات الحيوية وبعض الخمائر.
- إنتاج الخل والكحول الصناعي والطبي.
- إنتاج عجينة التمر ومربي التمر وجميد الرطب
- إستخدامات دبس التمر

هنالك إستخدامات عديدة لدبس التمر على مستوى المستهلك العادي ومستوى قطاع تطبيقات الصناعات الغذائية كما هو مفصل في القائمة أدناه:

- ١- كم منتج طبيعي عالي القيمة التغذوية على غرار عسل النحل والأعسال المصنعة والمابيل.
 - ٢- منتجات الخبز مثل الخبز والكيك والفطائر إضافة إلى قطاع صناعة البسكويت.
 - ٣- المثلجات القشدية مثل الآيس كريم.
 - ٤- منتجات الألبان كالحليب واللبن الرائب والزبادي والقشدة.
 - ٥- عصائر التمور ومشروبات التمور الغازية وعصائر الفاكهة.
 - ٦- الخلط مع ألياف التمور (السيلولوزية) وبعض أنواع الفاكهة لإنتاج لفائف (رقائق التمور).
 - ٧- حلوى ما بعد الطعام مثل المهلبية والكريم كراميل وأنواع الحلويات الأخرى.
 - ٨- كمادة خام لإنتاج السكر السائل من التمور.
 - ٩- كمادة خام لمنتجات الصناعات التخمرية مثل الكحول الطبي والخل وحامض الليمون وخميرة الخبز.
 - ١٠- كمادة مضافة في منتجات تقنيات البثق.
- كم نحن في حاجة لتكاتف الجهود كيف تطور الصناعة الريفية والنائية عن طريق الاستفادة من المواد الخام المحلية. وتشير دراسات ميدانية موثقة (مزارع أوقاف الشيخ صالح الراجحي) أنه لمتوسط

سبل للاستفادة من بقايا النخيل:

النخلة يجب التخلص مما يقرب من ٢,٢ كيلو جرام الليف و٥ كيلو جرام من الكرب و ٦ كيلو جرام من الخوص ومثلها من الجريد يجب التخلص منها سنوياً و ٧,٥ كيلو جرام من باقي العذوق والطلع يجب أيضاً التخلص منها!! هل تعلم كم يوصى بالتخلص من النخيل على مستوى المملكة؟ ٦٠٠ ألف طن من بقايا النخيل سنوياً! منها ما يذهب للحرق وآخر للنفايات وآخر وفق اجتهادات بعض المزارعين كمحسّنات للتربة وأعلاف.

وهناك دراسات موثقة أخرى أنه يمكن الاستفادة من بقايا النخيل هذه في تطبيقات مختلفة. فالليف يمكن استخدامه كلباد (وسائد أو قش) للمكيفات الصحراوية (دراسات د. الهلال من جامعة الملك سعود ود. السليمان من جامعة الملك فهد للبترول والمعادن). ومن الجريد أفضل خشب مقاوم للرطوبة (معهد مختبرات ألماني Institute fur Holzforschung der Universitat Munchen). ومن نوى التمر كبديل للكربون النشط المستخدم في تنقية المياه (دراسة د. الحامد من جامعة الملك عبدالعزيز) ولا ننسى بالطبع التمور كأفضل غذاء مستقبلي (دراسة من جامعة بريطانية London Metropolitan University). وهناك الصناعات الريفية التي طورت في قرى صعيد مصر (استغلال بقايا النخيل) وهناك العشرات من الدراسات والتطبيقات التي يمكن تحويلها إلى مشاريع تجارية رائدة.

ولا أخفي أنه يرد لي وللجمعيات التعاونية ذات العلاقة بالنخيل العديد من المبتكرين لآليات جديدة لعمليات خدمة النخيل.. ولكن ليس هناك تشجيع لجهة متخصصة تستجيب لهذا الجانب التقني من النخيل. ومن الجانب الآخر هناك الشباب (من الجنسين) المستعد للخوض في هذا التحدي.. فلدينا المستثمرين والعقول والحماس؟ فهل نخطط ونخطو خطوة للأمام؟

في معمل هندسة التصنيع الغذائي جهاز آلي لفرز النوى عن التمور قامت بتصنيعه ورشة وطنية بأيدي صاحبها (من المدينة المنورة) أثبتت كفاءتها لأكثر من عشر سنوات حتى الآن. ولقد طرق أكثر من باب لتبني صناعاته وابتكاراته. وهناك من طور آليات لصناعة الأثاث من الجريد ولم تساعده إمكاناته المادية على تطوير هذه الصناعة. وهذا الآخر طور آلية لحف الشماريح يقلل عدد العمالة إلى الربع.

إذن، ماذا ينقصنا لتتفوق في مجال النخيل التمور؟ ومن ثم لتوطين التقنيات المتعلقة بها؟ وقد أحسنت مدينة الملك عبدالعزيز للعلوم والتقنية في إقامة ندوة عن السياسة الزراعية المستقبلية في المملكة- وهنا برز التساؤل عن النخيل

والتنوير- فقد علق أحد المتحدثين عن توطين تقنية وصناعة أجزاء النخلة الأخرى و أهمية تحويلها من حرفة تراثية إلى صناعة متطورة ذات عائد استثماري مجد.. خاصة أن أكثر من نصف مليون طن منها ترمى أو تحرق كل سنة. فهي نواتج نريد التخلص منها وفي نفس الوقت نحتاج لموادها الخام! فأين الخلل؟

متخلفة؟

أعترف.. ربما ليس من السهولة على فرد البدء بها وإن كان ذلك ممكناً! ولكن تفعيل مركز أو معهد وطني متخصص تدعمه وتؤازره بعض الجهات الحكومية مثل مدينة الملك عبدالعزيز للعلوم والتقنية أو برامج التوازن الاقتصادي سوف يسرع ويختصر المسافة.. والتي يجب أن تبدأ بالخطوة الأولى نحو الألف «فرسخ».

من الجانب الإيجابي. هناك بحوث متطورة لحفظ وتصنيع التمور.. فقد تقدمت صناعة و تجهيز التمور من عمليات الكبس التقليدية إلى خطوط إنتاجية متكاملة لا تمسها الأيدي. وهناك الآن العديد من الشركات التي خصصت جزءاً من مواردها للاستجابة لمتطلبات السوق. والذي وصل إلى أكثر من ٩٠ مصنعاً للتمور. بل أن بعض أجهزة (وإن كانت محدودة جداً) بُدئ في تصنيعها محلياً وبمواصفات عالمية. فهل نعلم أنه بفضل التقنيات الحديثة زادت طاقة إنتاج خط تجهيز التمور وتصنيعها من ٠,٢ طن للكبس التقليدي إلى ٥ طن/ساعة باستخدام التقنيات الحديثة للتعبئة والتغليف.

فهل نوطن هذه التقنيات؟ بل ونصدرها في المستقبل القريب أجهزة تصنيع إلى الخارج عبر مصانع وورش محلية تفيد الريف وغيرها؟ وهل نخطو لصناعة الدبس محلياً بطرق حديثة من يخطو الخطوة الجريئة في بداية تقدم والتصنيع في المملكة. لا تخص فقط آلات تصنيع التمور بل تمتد إلى تجهيز وتصنيع الخضروات والفاكهة واللحوم وغيرها.

وما زال السؤال.. ماذا ينقصنا للوصول إلى المستوى المأمول؟ لعننا نرى هذا واقعاً من خلال مناقشة هذه القضية بصوت عالٍ في محافلنا ومؤتمراتنا والانتقال بعدها لوضع خطة عمل تليق بهذا المنتج «المنجم الأخضر» الذي وللأسف ما زال مهملاً. فهل نظوره؟ ونميل للتفاؤل؟ خاصة مع استعداد صندوق التنمية الزراعي بل وتشجيعه لهذه المشاريع التي في حال إثبات جدواها الاقتصادية يمكن أن تساهم في التنمية الاقتصادية والاجتماعية والريفية والبيئية كذلك. وتشارك في الطموح لتوطين التقنية على الأقل في المجالات الملامسة لبيئتنا؟

فهل نرفع الهممة لخدمة العمة؟



أمل الخير للتمور

لبيع وتعبئة وتغليف التمور

تفاحة
سر تفوقنا



شركة أمل الخير للتمور هي إحدى شركات مجموعة الشيخ / جمال أحمد بغلف القابضة وأحد المصانع الرائدة في مجال صناعة التمور في المملكة والتي تعمل على تحويل صناعة التمور وتعبئتها من البدائية في التصنيع إلى التخصص والاحترافية مما يجعل مصنع أمل الخير للتمور علامة مضيئة في مجال الصناعة بشكل عام وصناعة التمور بشكل خاص .
كما تقوم الشركة بتوزيع منتجاتها عبر شبكة توزيع مباشرة داخل المملكة ومعارض منتشرة في جميع أنحاء المملكة ، وأيضا تقوم الشركة بتوزيع منتجاتها بدول الخليج والدول العربية والآسيوية والأوروبية وأمريكا .



معرض حائل :

شارع الثلاثين / ت : 045434937

معرض ينبع :

حي الحدائق / ت : 043913505

إدارة المبيعات :

هاتف / 4381399 — 4381649 009661

البريد الإلكتروني: sales@amalalkhair.com

الموقع الإلكتروني: www.amalalkhair.com.sa

معرض الباحة :

طريق المدينة / ت : 072577088

معرض خميس مشيط :

طريق المدينة العسكرية / ت : 072577088

معرض الدمام :

شارع عمر بن الخطاب / ت : 038226440

معرض الجوف :

طريق الملك فهد / ت : 046245948

معارض الرياض :

المعرض الرئيسي / ت : 014159428

حي السويدي / ت : 014241694

حي الروضة / ت : 012325247

حي النسيم / ت : 012314993

حي العزيزية / ت : 014381399

معارض جدة :

حي السامر / ت : 026772192

حي الصفاء / ت : 026729685

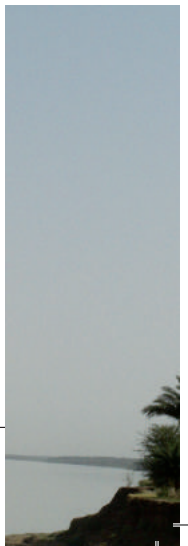
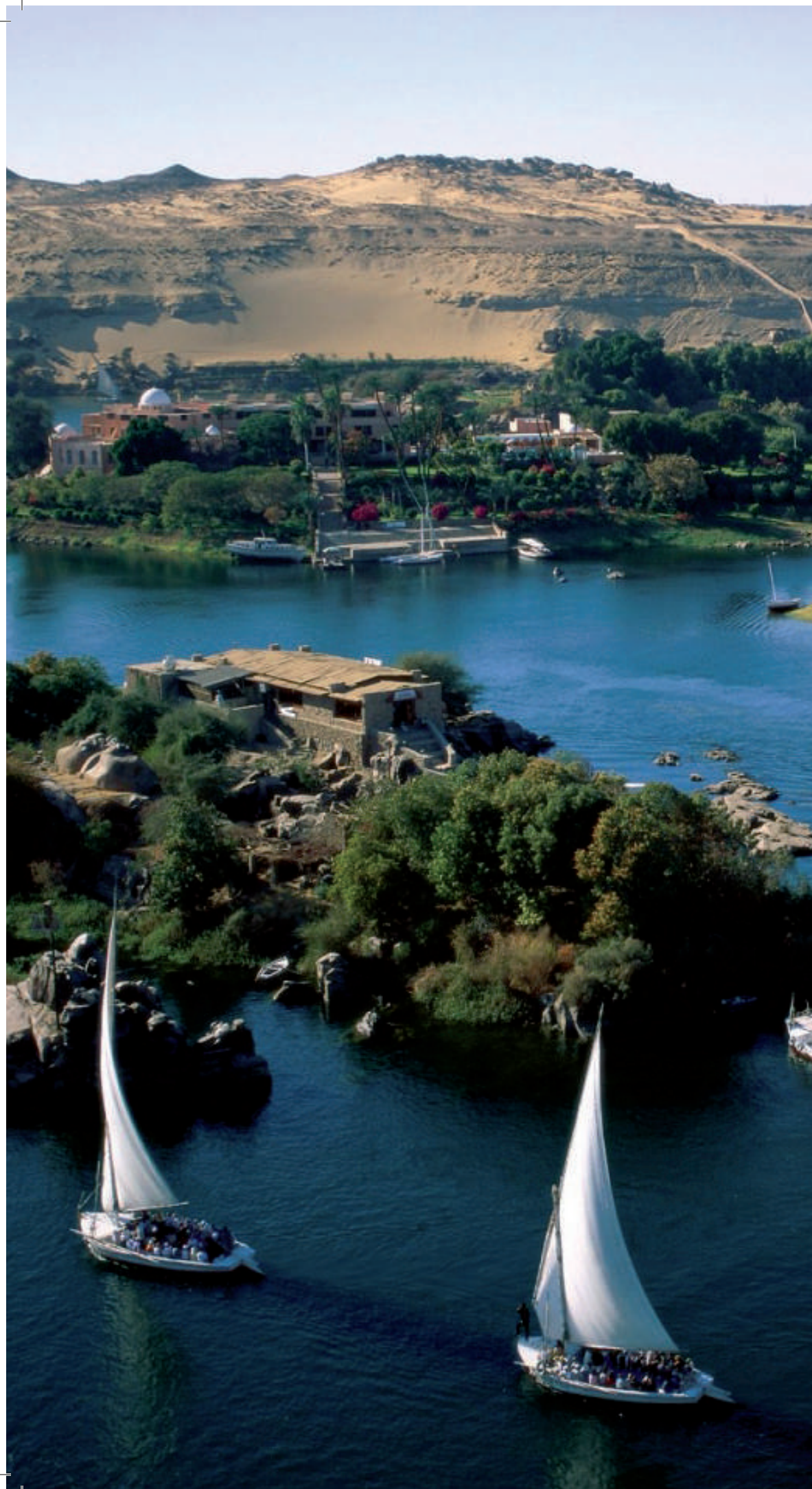
النخيل والتفوق في السودان

تعد نخلة التمر (Phoenix dactylifera) أقدم الأشجار البستانية التي دخلت السودان حيث يمثل شمال البلاد امتداداً طبيعياً لمناطق زراعة النخيل الممتدة من الشمال الإفريقي وحتى جنوب قارة آسيا ما بين خطي العرض ٣٥ - ١٠ درجة شمالاً. ويلاحظ أن هذه المنطقة تشمل كافة الدول العربية بما فيها معظم مساحة السودان. وهي تمثل أهم مناطق العالم الصالحة لزراعة النخيل وإنتاج للتمر حيث قلة الأمطار والرطوبة النسبية وارتفاع درجة الحرارة. في الماضي إعتد السكان في تلك المناطق على التمر في غذائهم كوجبة سهلة فهي زاد المسافر وعصمة المقيم. وعبر التاريخ ارتبطت حياة الإنسان وتطوره بهذا النبات الرائع المعطاء. في السودان لم ينحصر دور هذه الشجرة المباركة في غذائها المركز الذي يمكن تخزينه بسهولة وحمله بجهد أقل عبر الصحارى والوهاد المقفرة بل مدتهم بيئة سكنية أكثر أمناً وقدرة على توفير الظل لهم والحماية من الرياح الصحراوية القوية. شمال السودان يحفل بتجربة رائعة في حب هذه الشجرة المباركة ورعايتها والاستمتاع برطبها وتمرها بل وتصديره إلى الدول المجاورة وتوزيعه داخل البلاد. فضلاً عن الأجاز في أخشابها وجذوعه وسعفه الذي تصنع منه الأواني. وليفه الذي تصنع منه الحبال بجانب توفيرها العلف الرائع لحيواناتهم.



د ضياء الدين عمر محمد الخير
هندسة التصنيع الغذائي - قسم الهندسة الزراعية
كلية الهندسة - جامعة الخرطوم





تقدر أعداد النخيل في السودان خلال ١٩٩٦م بنحو ٨ مليون شجرة منها نحو ٥,٣ مليون مثمرة تنتج نحو ٢٤٠ ألف طن من التمور بمتوسط إنتاج الشجرة الواحدة بنحو ٤٦ كجم. إزداد الإنتاج في الفترة ١٩٨٩م-١٩٩٦م سنوياً وقد شكل نسبة تتراوح بين ٣,٢٪ - ٣,٩٪ من الإنتاج العالمي للتمور في تلك الفترة. وبشكل نسبة ٤,٣٪ - ٥,٣٪ من إنتاج العالم العربي.

٨ ملايين نخلة
تنتج ٢٤٠ ألف
طن سنوياً

أثار النخيل وتموره في حياة أهل السودان عديدة ومتنوعة يدل على ذلك إعتقاد السكان المصوم بالسنة النبوية المطهرة في بركة هذه الشجرة إذ هي في حياتهم الثمرة والوقود وحبل الرباط الممتد والأثاث الجيد الرائع. والشعراء والأدباء أثروا حياتنا بذكر جمالها وخضرتها وروعيتها وعطائها وثراء عشرتها للساكين والزائرين والعابرين. فهي عند السودانيين شجرة حكيمة وكرمة وصابرة ومرتفعة عن الصفائر والأحقام. نرميها بالحجارة وتمنحنا رائع الثمار الجميلة. نخيل السودان اعتمد كلياً على نهر النيل حيث امتدت زراعته تدريجياً من الحدود مع مصر إلى جنوب الخرطوم على امتداد ١٤٦٧ كيلو متراً. تمر السودان أغلبها من النوع الجاف مع أنواع أخرى شبه جافة ورطبة. تشتهر المنطقة الممتدة من حدود مصر وحتى منطقة نوري جنوباً بزراعة الأصناف الجافة والمنطقة الممتدة من أبو حمد وحتى الخرطوم تكثر فيها الأصناف الرطبة وشبه الجافة. كما أن هنالك مساحات واسعة في غرب السودان وشرقه يمكن أن تكون في المستقبل مناطق إنتاج لبعض الأصناف الملائمة للظروف المناخية لكل منطقة.

إنتاجية التمور في السودان

المناطق الرئيسية لزراعة النخيل في السودان:

تتركز زراعة النخيل في ثلاث ولايات هامة هي الشمالية ونهر النيل وشمال دارفور وهي مجتمعة تعطي ٨٤,٤٪ من النخيل. أما الباقي فيتوزع على ولايات الخرطوم والجزيرة وكسلا والبحر الأحمر. وتعتبر الولاية الشمالية وولاية نهر النيل من أهم المناطق إنتاجا للتمور في السودان وقد عرفت المنطقة الممتدة من حدود مصر وحتى منطقة نوري جنوبا بزراعة الأصناف الجافة والمنطقة الممتدة من أبو حمد وحتى الخرطوم تكثر فيها الأصناف الرطبة وشبه الجافة. كما وأن هنالك مساحات واسعة في غرب السودان وشرقه يمكن أن تكون في المستقبل مناطق إنتاج لبعض الأصناف الملائمة للظروف المناخية لكل منطقة. ومن العوامل الهامة التي ساعدت علي إنتشار الأصناف الجافة عوامل الترحيل والتخزين

الولاية الشمالية: تحتل المرتبة الأولى في عدد الاشجار والمساحة الإنتاجية. حسب إحصاءات ١٩٩٦م بلغ عدد أشجار النخيل فيها ٤,٤ مليون شتلة ٥٤,٥٪ من الإجمالي في السودان. منها ٦١٪ مثمرة حوالي ٢,٧ مليون نخلة. أما غير المثمرة فهي ٣٩٪ بما يعادل ١,٧ مليون. متوسط أشجار النخيل في الهكتار فيها يبلغ ما بين ٩٨-١٤٣ نخلة.

جدول رقم (١): المساحات المزروعة بالنخيل وأعدادها في الولاية الشمالية

المحافظة	عدد أشجار النخيل		متوسط عدد الأشجار في الهكتار	المساحة المزروعة بالنخيل بالهكتار
	العدد	%		
حلفا	٧٩٦٣٩٤	١٨,١	١٤٣	٥٥٥٠
الدبة	٦٣٢٥٨٢	١٤,٤	٩٨	٦٤٤٥
مروي	١٥٤٥٨٤٠	٣٥,٢	١٢٨	١٢١٠٠
مروي	١٤١٦٣١٣	٣٢,٣	١١٢	١٢٦٤٦
الجملة	٤٣٩١١٢٩	١٠٠,٠	١٢٠	٣٦٧٤١

المصدر: دراسة وزارة الزراعة الاتحادية سنة ١٩٩٦م

أوردت إدارة الإحصاء الزراعي في وزارة الزراعة الاتحادية بالخرطوم في إحصائياتها للنخيل بالولاية الشمالية لموسم ٢٠٠٥-٢٠٠٦ أن إجمالي أشجار النخيل فيها يبلغ ٣٨٤١٥٦ في المحافظات الأربع بنقص ٥٤٦٩٧٣ نخلة وتقدير الإنتاج في ٢٠٠٥ هو ٢١٩٧٨٤ طناً. إنتاج الولاية الشمالية في ١٩٩٦م بلغ نحو ١٥١ ألف طن من التمور وهو ما يعادل ٦٣٪ من إجمالي تمور السودان في تلك السنة وتراوح الإنتاجية ما بين ٨٠٠-٥٠ كجم. ومتوسط ٥٩ كجم. أما الأصناف فالبركاوي هو السائد ويشكل ٧٠٪ من أصناف الولاية متركزاً في محافظة دنقلا وبليه الجاو ويشكل ٢٠٪ ثم صنف القنبدلة ٣٪ وأخيراً بتمودة ٢٪ متركزاً في محافظة دنقلا وأدخلت أصناف أخرى مثل دقلة نور من الجزائر وزغلول من مصر.

ولاية نهر النيل: تأتي في المرتبة الثانية في الأهمية من حيث أعداد النخيل ومساحته. إلا أنها الأولى من حيث إنتاجية النخلة الواحدة. حيث بلغ عدد اشجار النخيل فيها نحو ٩٣٠ ألف بما يعادل ١١,٥٪ من إجمالي نخيل السودان المثمر منها ٦٦٪ وغير المثمر فيها يبلغ نحو ٣٤٪. يبلغ متوسط أشجار النخيل في الهكتار بين ٢٠٢-١٠٨ بمعدل ١٣٢ نخلة في الهكتار في الولاية. وتتركز الزراعة حسب الجدول أدناه في محافظتي أبي حمد وبربر بما يعادل أكثر من ٩٠٪ من المساحة. وبأكثر من ٨٠٪ من عدد أشجار النخيل. الأصناف السائدة فيغلب عليها الشرقي ويمثل ٨٤٪ وبليه الجاو ١٣٪ ثم البركاوي ٣٪. الجدول التالي يبين تقديرات المساحة المزروعة بأشجار النخيل وعدد الاشجار الإجمالي في الهكتار في ولاية نهر النيل حسب المحافظات.

جدول رقم (٢) المساحات المزروعة من أشجار النخيل وأعدادها في ولاية نهر النيل

المحافظة	عدد أشجار النخيل		متوسط عدد الأشجار في الهكتار	المساحة المزروعة بالنخيل بالهكتار	
	العدد	%		المساحة	%
أبو حمد	٥٥٣٤٤٤	٥٩,٥	١٠٨	٥٢٤	٦٥,٣
بربر	٢٥٦٢٢٠	٢٧,٦	١٣٠	١٩٧١	٢٥,١
الدامر	٨٠٠٤٩	٨,٦	٢٠٢	٣٩٦	٥,١
التمتة	١٨٨٨٠٠	٢,٠	١١٣	١٦٦	٢,١
شندي	٢١١٣٩	٢,٣	١١٣	١٨٧	٢,٤
الجملة	٩٢٩٦٥٢	١٠٠	١٣٢	٧٨٤٤	١٠٠

المصدر: إدارة الإحصاء الزراعي بوزارة الزراعة الاتحادية - الخرطوم

قدرت إدارة الإحصاء الزراعي في وزارة الزراعة الاتحادية في الخرطوم إنتاج نهر النيل من التمور بتسعين ألف طن في ٢٠٠٥م والمساحة المزروعة حوالي ٢٠٠٠٠ فدان أما أعداد النخيل فيها بلغت ١٤٧٣١٣٠ نخلة في نتائج التعداد الزراعي الشامل لوزارة الزراعة بنهر النيل في فبراير ٢٠٠٨م معظمها من الأصناف الرطبة بزيادة ٤٩٣١٣٠ نخلة.

ولاية شمال دارفور: يزرع النخيل في الواحات والأودية مثل وادي هور ووادي كتم ووحدات النخيلة وعين سيرو وتقدر أشجار النخيل في هذه الولاية بحوالي ١,٢٥ مليون ثمرة متمركزة في محليات فوتوبرنو ونبقا وأمو دقبة وأم سيالا وقولو. أما الأصناف هنا فهي ثمرة عشنة وحلوة فوتوبرنو وزيتونة والسكرية وسوميتا وخضراوي.

أصناف التمور :

يمكن تقسيم أصناف التمور إلي ثلاثة أقسام :

١. أصناف رطبة:

تحتوي علي نسبة عالية من الماء أكثر من ٣٠٪ مما يجعلها قابلة للتلف السريع لذلك تستهلك طازجة حيث تتوقف عملية تصنيعها عند مرحلة الرطب. وتجدر أن الطقس في السودان غير ملائم لإنتاجها لارتفاع درجة الحرارة وانخفاض الرطوبة النسبية.

٢. أصناف شبه جافة أو شبه رطبة:

هي مرحلة متوسطة بين الرطب والجاف حيث تبلغ نسبة الماء فيها ٢٠ - ٣٠٪ وتدخل أصناف هذا القسم في السوق العالمي بعد حفظها نذكر منها دقلة نور مشرق ود لقاوي ومشرق ود خطيب وكرشة .

٣. أصناف الجافة :

تحتوي علي أقل من ٢٠٪ من الماء كالبركاوي والقنديلا وبت مودة وتستخدم هذه الأصناف في التصنيع حيث يستخرج منها الكحول الطبي والخل .

وصف الاصناف الرئيسية في السودان:

١) (المشرقي: المشرق ودلّقاوي من أهم التمور شبه الجافة وذي محصول عالي وجود زراعته في أسوأ الأراضي وأفقرها وتحمل ثماره قسوة الطبيعة والآفات والحشرات أكثر من غيره. ينتشر في ولاية نهر النيل في مناطق المناصير والرباطاب. موعد الإزهار مبكر وكذلك موعد النضج مبكر في أول الموسم. حجم الثمرة صغير والرطوبة لونها اصفر مع قمة بنية ولون الثمر أسمر محمر مع نواة صغيرة وأليافها قليلة. يستهلك رطباً أغلبه وأقله يؤكل تمرّاً وعجينة. وهو أحلى

"ودلّقاوي والبركاوي أشهر أنواع التمور"

التمر ويهدى للعظماء والأحباب ورطبه لا نظير له مطلقاً وأصله من بلاد العرب ويعرف عندهم بالسكري ويستحسن تأخير تلقيحه إلى الاخضرار. معدل الإنتاج: ١٠٠ كجم رطب. المشرق ود خطيب: من التمور شبه الجافة مثل ودلقاي في معظم صفاته غير أن نسبة الألياف فيه أكثر والسكر أقل وقشرة الثمرة تنفصل عند النضج وتكون أكثر سمكاً. منتشر في ولاية نهر النيل وخاصة منطقة جنوب عطبرة والدامر والباقية. لون الثمرة في مرحلة البسر أصفر مع قمة بنية ولون التمر أسمر محمر مع نواة صغيرة أليافها كثيرة وشكل الثمرة بيضاوي منعكس وهي صغيرة الحجم. معظمه يستهلك رطباً وقليله يستهلك تمراً. معدل الإنتاج: ١٠٠ كجم رطب.

(٢) البركاوي: ويقول عنه الشيخ عبدالله محمد يوسف في كتابه النخيل « وهو أشهر أنواع التمر في التجارة وينقل إلى البلاد البعيدة خصوصاً مصر ويسمى بمصر الإبري والسكوني والبركاوي». يمثل غالبية تمر السودان ونخيله حوالي ٧٥٪ وينتشر بكثافة في وادي حلفا والسكوت والمحس ودنقلا وبلاد الشايقية (الولاية الشمالية) وهو الصنف الرئيسي الذي تهتم الحكومة به في مشاتلها لإكثاره. موعد الإزهار وسط الموسم وموعد النضج متأخر في آخر وسط الموسم. الثمرة متوسطة الحجم غير منتظمة الشكل مدببة القمة طولها ٤.٠-٦.٠ ملم وقطرها حوالي ١٨ ملم. والنواة صغيرة رفيعة مدببة وقاعدتها مستديرة والشق منتظم غير عميق ويتسع عند القاعدة. البسر لونه أصفر وعند النضج يكون لونه أصفر غامقاً وعند القاعدة أسمر يقراب الحمرة من القمة إلى أسفل والقشرة ناعمة الملمس واللحم متوسط السمك حلو المذاق. يستهلك أكثره داخل السودان خاصة في القرى والبوادي ويمثل ٩٠٪ من تجارة التمور في السودان. معدل الإنتاج: حوالي ٥٠ كجم ثمار جافة.

(٣) الجاو: كثير الانتشار في الولاية الشمالية ونهر النيل ويعد تجارياً الثاني بعد البركاوي من حيث كمية الاستهلاك. موعد الإزهار وسط الموسم وموعد النضج آخر وسط الموسم. يشبه البركاوي في الشكل وحجم الثمرة متوسط. يستهلك كثيراً في شتي أنحاء السودان ويستخدم بعضه علفاً. معدل الإنتاج: حوالي ٥٠ كجم.

(٤) القنديلة: يعتبر من التمور الجافة المرغوبة ومنتشر في كثير من نواحي السودان وهو صنف ممتاز. ويعتبر الصنف

الثاني المرغوب بعد البركاوي ويفضله كثير من السودانيين على البركاوي لقلة صلابة لحمه. تنتشر زراعته في وادي حلفا ونهر النيل خاصة بلاد الشايقية والرباطاب. موعد الأزهار: مبكر وموعد النضج. وسط الموسم. لون القشرة أصفر ليموني قبل النضج وعند النضج يصبح لونها أصفر عند القاعدة وبني محمر في القمة. حجم الثمرة: متوسط طولها ٤.٠-٤.٥ ملم وقطرها حوالي ٢٥ ملم. اللحم متوسط السمك معتدل الحلاوة. ويصبح اللحم هشاً عند الجفاف والطعم جيد سكري المذاق سهل المضغ. ثمره مرغوب وهو صنف ممتاز قيمته في السوق ٥ مرات قيمة البركاوي ويفضله كثيرون على البركاوي. معدل الإنتاج: ٧٠ كجم.

(٥) التمودا: يعتبر من أجود وأحسن الأصناف الجافة ويسمى أحياناً بتمودا وهو من الأصناف الممتازة لطعمه الممتاز ونكهته المتميزة وجانس ثماره. ينتشر في الولاية الشمالية وبلاد الشايقية والرباطاب والمناصير من المنطقة المتأثرة وهو صنف ممتاز. موعد الأزهار: وسط الموسم وموعد النضج: في آخر وسط الموسم. لون البسر برتقالي مع بقع حمراء وعند النضج تضمر قليلاً ولونها بني واللحم ذو تجعدات خفيفة متوسط وقوامه لين غير لزج حلو. الثمرة متوسطة الحجم وأكبر من البركاوي. طولها ٥.٠-٦.٠ ملم وقطرها حوالي ٢٠ ملم. يفضل كثيرون على الأصناف الأخرى لامتياز طعمها ونكهة خاصة المدن والقرى الكبيرة. معدل الإنتاج: ٤٥ كجم.

(٦) عبد الرحيم: وهو تمر أحمر وقد يخالط حمرة بياض وهو يشبه البركاوي إلا أنه أخف وزناً منه وله رواج في التجارة وشجرتة لا تكون ضخمة بل ضئيلة.

(٧) البور: أسود مستطيل غليظ الحجم يؤكل رطباً وتمراً ويكثر ببلاد المناصير وجنينتي بمقرات جانباً منه.

(٨) المسيحين: ابيض اللون وأقل من البور طولاً وغرست هذا النوع بجزيرة مقرات.

(٩) زهرة موسى: وتوجد بجزيرة كرقس. كبيرة الحجم.

(١٠) السكوت: يطلق على أنواع كثيرة من التمور أشهرها المعروف بوجه العجوز. سمي بذلك لأنه به تجاعيد وصلابة ومن خاصيته أنه لا يتساقط منه شيء حتى يحصد وهو تمر مبارك كثير الغلة.

(١١) الكيم: كبيرة الحجم حمراء اللون تعمل منها عقود للهدايا وتوجد بجزيرة كرقس.

(١٢) زهرة فاطمة: هي مشهورة ولها نفاق بالأسواق وهي تشبه البركاوي لكنها أحلى منه.

مكافحة الحشرات والآفات:

يمتاز نخيل السودان بقلة عدد الحشرات والأمراض والآفات الأخرى التي تصيب النخيل والثمار مقارنة بغيره من الأقطار المنتجة للتمور. من أخطر الحشرات التي يظل يعاني منها النخيل في السنوات الأخيرة هي الحشرة القشرية الخضراء. وقد بذلت جهود كثيرة لمكافحة هذه الحشرة من بداية انتشارها في منطقة القولدي منتصف الثمانينيات، ولكن عدم تواصل برنامج مكافحة منذ بدايته، ورغم إن درجة المكافحة وصلت الي حوالي ٩٥٪ نتج عنه انتشار الحشرة حتى منطقة الغابة جنوباً وجزيرة أرتقاشه شمالاً مع إصابة عدد من النخيل في منطقة أبو حمد عن طريق نقل فسيلة مصابة وصلت الي هناك رغم تشديد الحجر الزراعي. وقد اعتمدت المكافحة علي استعمال المواد الكيماوية، وبما أن هذه الحشرة لا تسبب خطورة في غير نخيل السودان الذي إنتقلت إليه عن طريق فسيله مصابة خارج البلاد، فإن المكافحة البيولوجية تصبح ذات أهمية قصوى كما كان مخططاً لها منذ بداية البرنامج في منطقة القولدي. وعليه يصبح من الضروري مواصلة برنامج المكافحة البيولوجية الخاصة بهذه الحشرة عن طريق استجلاب أعداء طبيعية من كل من إيران وإسبانيا حيث برامج جارية في كلا من القطرين. أما الآفات الأخرى المستوطنة وهي أقل من الحشرة القشرية الخضراء إلا في حالة إهمال النخيل المصاب مما يساعد علي انتشارها. هذه الآفات تشمل كل من:

البنالك:

تصيب الثمار في المرحلة الأولى من تكوينها، وتسهل مكافحتها باستعمال مسحوق زهرة الكبريت (١٠٠-١٥٠ جم) للنخلة في الموعد المناسب وهو الأسبوع السادس من بعد التلقيح حيث يتم تعفير الثمار أو رشها في حالة الكبريت القابل للبلل مرتين.

الحشرة القشرية البيضاء:

من أكثر الحشرات انتشاراً في جميع مناطق زراعة النخيل في جميع أنحاء العالم. ومن السهل مكافحتها عن طريق العمليات الزراعية وأهمها الاهتمام بالنظافة الزراعية والتقليم والتخلص من السعف المصاب والتأكد من سلامة الفسائل في حالة الزراعة الحديثة.

الأرضة (النمل الأبيض):

تتعرض الأشجار الي الإصابة في حالة الإهمال الناتج من عدم الري والتسميد والتقليم مما يضعف الأشجار ويساعد علي انتشار الحشرة. ومن السهولة مكافحتها عن طريق العناية بالأشجار وقلع النخيل المصاب وحرقه وعزق التربة حول النخيل لقلل الإصابة مع استعمال المبيدات المناسبة.

حشرات المخازن:

تتعرض التمور المخزنة الي عدد كبير من الحشرات التي تؤدي تلف نسبة عالية منها في بعض الحالات ومن أهم طرق المكافحة: عدم خلط التمور المتساقطة وتعريض الثمار للشمس بعد الحصاد مباشرة وقبل التخزين مع التأكد من سلامة الخزن باستعمال الكيماويات المناسبة في الخزن وعلي التمور المخزنة. نرجو أن تكونوا قد استفدتم وأستمتعتم بجولتنا الخاطفة عن النخيل والتمور في بلدكم الثاني ..



مدن التمور الى أبين . .



أ. سلمان بن هادي العامري

تزخر المملكة بعالم من المشاريع العملاقة للقطاعين الحكومي والخاص تتنافس عليها بفضل الله جميع مدن المملكة بدعم كبير من حكومتنا الرشيدة

ومن اهم هذه المشاريع العملاقة مشاريع مدن التمور على مستوى المملكة والتي اعلنت عنها مدينة التمور بريدة ومدينة الملك عبدالله للتمور بالاحساء ومدينة التمور بالمدينة المنورة والتي تعتبر هذه المناطق من اشهر مناطق المملكة للتمور وانتجت اجود انواع التمور

وما يثلج الصدر ويفتح باب الامل لتطور ومناولة وتسويق التمور ما احتوته هذه المدن من بنية تحتية وخدمات عملاقة تقدم للمزارعين والمسوقين والمستهلكين والتجار والتي تعتبر فريدة من نوعها على مستوى العالم.

نرى مدينة التمور بريدة تنظم مهرجانات التمور وتوسع في المدينة ونرى البنية التحتية المتطورة ونرى مدينة الملك عبدالله للتمور تعمد المقاولين للبدء في الانشاءات , ومدن التمور بالمدينة تجهز المخططات والتصاميم مما يجعل التفكير ينتقل من الامل في المستقبل الى الواقع المتأمل.

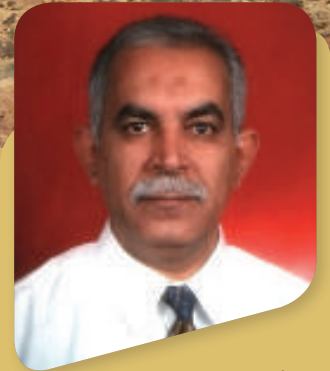
لماذا لا تلحق باقي مدن المملكة المنتجة للتمور بالركب وتستغل الطفرة والتنامي الحالي في جميع القطاعات والموارد نداء يوجه الى منتجي التمور بالخرج وحائل ومدينة الرياض وامانات وبلديات المناطق المختلفة في بلدنا الغالي.

س

التمور
والخيل

ظواهر فسيولوجية في نخلة التمر

في العديد من الكتب والدراسات والإصدارات الخاصة بنخلة التمر يشير الكتاب والباحثون خاصة في مجالات الأمراض والحشرات إلى بعض الحالات والظواهر التي تحدث في نخلة التمر بتسميتها امراضاً فسيولوجية والحقيقة هي ليست أمراضاً بل أضراراً أو عاهات أو ظواهر لأن مسبباتها ليست فطريات أو بكتيريا أو فيروسات أو حشرات، بل يكون المسبب لها عوامل بيئية أو تشريحية أو فسيولوجية لذلك تسمى ظواهر أو أضرار ومنها:



الأستاذ الدكتور عبد الباسط عودة إبراهيم
المديرية العامة لمشروع المليون نخلة
سلطنة عمان/مسقط

هي تحت سيطرة وتداخل هذه الهرمونات وأن عمليات النمو والتطور تعتمد على التوازن الهرموني بين المجموع المختلفة وأي خلل في التوازن الهرموني يسبب حالات من النمو غير الطبيعي والمشوه.

ثالثاً: جفاف السعف الخارجي Leaf Apical Drying

حدثت هذه الظاهرة في السعف الخارجي (السعف القديم) وبشكل خاص في أشجار النخيل الكبيرة التي تنقل للزراعة في مكان آخر وهي ظاهرة فسيولوجية وبعد فترة زمنية تتعافى الأشجار وتختفي هذه الظاهرة بعد ٢-٣ سنوات من النقل إلى الشارع أو المزرعة أو الموقع الجديد. وقد يكون السبب في جفاف بعض السعف الخارجي للنخلة المنقولة هو عدم وجود توازن بين المجموع الخضري والجذري لأن العديد من الجذور تنقطع في عملية النقل. وفي هذه الحالة يجب إزالة عدد من السعف وترك ٨-١٠ سعفات لتحقيق هذا التوازن. وربما ترك زيادة من السعف يؤدي إلى جفافها لعدم توفر حاجتها من المياه واختلال التوازن بين الجذور والأوراق.

رابعاً: ظاهرة الابينو Albinism

وهي ظهور بعض سعف النخيل بيبضاء اللون بسبب خلوها من صبغة الكلوروفيل وهي لا تقوم بعملية التركيب الضوئي وتكون عديمة الفائدة وتبعا لعدد السعف الأبيض تتأثر عملية الأزهار والإثمار ويعتقد إن هذه الظاهرة مرتبطة بعوامل وراثية متنحية أو بالتوريث السائتو بلازمي وربما حدوث كيميرا في الأشجار.

وأشار البلداوي (٢٠١٠) إلى ظهور حالات الكيميرا على النخيل وكان معظمها على الخوص والجريد بظهور لون أصفر على جميع الخوص الموجود على جهة واحدة من السعفة مع بقاء الخوص في الجهة الثانية أخضر طبيعي ولوحظ لون أصفر يمتد على طول الجريد (العرق الوسطي للسعفة) في الجهة التي ظهر فيها اصفرار الخوص ويعتمد عرض هذا الخط على عدد الخلايا

المتغيرة التي حدثت فيها الكاميرا في البرعم الذي نشأت منه السعفة ويتقدم العمر يبدأ اللون الأصفر بالاختفاء والتحول إلى اللون الأبيض نتيجة لجفافها.

ويبقى جريد السعف المتأثر بهذه الحالة أخضر اللون ولا يجف إلا بعد مرور فترة طويلة قد تصل إلى خمسة أشهر وأن هذه الحالة تظهر مرة واحدة وتختفي أثناء عمر النخلة وهي محدودة ولا تنتشر إلى بقية سعف النخلة ولا إلى النخيل الموجود في المزرعة.

أولاً: انحناء القمة النامية (القلب) Bending Head

هذه الظاهرة ملاحظة في العديد من أشجار النخيل وحدوثها في النخلة لا يؤثر على نموها ونشاطها ولا على الحصول كما ونوعاً. وهي نادراً ما تحدث على الأشجار التي ارتفاعها أكثر من ثلاثة أمتار وعمرها أقل من عشرة سنوات. والنخلة التي يحدث فيها الانحناء لا تلبث أن تستعيد استقامتها بعد فترة وتعود إلى الوضع الطبيعي.

إن المسبب لهذه الظاهرة ليس مرضياً. بل أشار الباحثون إلى أنه ربما يعود إلى حالة توازن وانتظام توزيع الحمل في رأس النخلة حيث يكون الانحناء إلى الجهة التي تتركز فيها العذوق ويساعد على ذلك هبوب الرياح. ولوحظ إن القمة النامية في هذه الأشجار تكون أنسجتها سليمة وطبيعية والبرعم الرئيسي فيها يكون قائماً وسليماً. وكذلك لوحظ أن قواعد الأوراق (السعف) المنحنية سليمة ولا توجد بها أية حالة غير طبيعية.

إن سبب عدم انتظام توزيع الثمار برأس النخلة قد يعود إلى أن جهة النخلة المعرضة لضوء الشمس المباشر تكون ذات قدرة عالية في بناء السكريات أكثر من الجهة الأخرى غير المعرضة مما يساعد على نمو البراعم الزهرية بشكل أسرع وتكون نسبة العقد فيها اعلى ونسبة تساقط الثمار اقل. وبالتالي يؤدي ذلك إلى زيادة عدد العذوق ووزن الثمار في هذه الجهة مما يسبب ميل رأس النخلة باتجاهها. وإن إجراء عملية الخف بإزالة عذوق كاملة يساعد في انتظام الحمل في رأس النخلة ويمنع ميلان رأسها.

ثانياً: شذوذ الفسائل S Bastard Offshot

في الزاوية المحصورة بين عنق الورقة والجذع (الساق) والمسماة الإبط يوجد مرستيم ينمو منه برعم واحد عريض واسع مثلث الشكل يقع في منتصف إبط الورقة يسمى البرعم الإبطي Auxiliary bud أو البرعم الجانبي Lateral bud وهذا البرعم يتكشف إلى:

- نمو خضري (فسيلة).
- نورة زهرية.
- لا يتكشف البرعم ويموت.
- شكل غير محدد التركيب يجمع أجزاء خضرية وزهرية غير تامة التكوين.
- نمو خضري غير طبيعي.

وهذا يظهر في البراعم الخضرية في الأشجار والفسائل بشكل خاص حيث يكون نمو السعف شاذاً ومتجعداً ومتقزماً ويعتقد أن السبب في هذه الظاهرة هو ضعف نمو البراعم الخضرية حيث يكون سببها خلل في التوازن الهرموني. فلقد أصبح نمو النبات يعتمد على الهرمونات النباتية التي تمثل عوامل ارتباط مهمتها ربط نمو أحد الأجزاء بالأجزاء الأخرى وهي تسيطر على العمليات الفسيولوجية المرافقة لعمليات النمو والتكشف. وتوجد خمسة مجاميع منها هي (الأكسينات والجبرلينات والسايتوكاينينات) وهي مشجعات النمو و(حامض الأبسيسك والاثيلين) وهي مانعات النمو وأن الفعاليات المختلفة في النبات



خامسا: القطع العرضي

(انقصاص العراجين) Crosscuts

تسبب هذه الظاهرة أضرارا اقتصادية على أشجار النخيل في أمريكا والعراق وباكستان وفلسطين وتظهر الحالة على شكل حز أو قطع أملس في أنسجة الجزء السفلي من العرجون كما لو كانت قطعت بسكين حاد ونتيجة لذلك الثمار الموجودة على العذق تذبل ولا تنضج طبيعيا وتكون رديئة النوعية وغير صالحة للأكل. والمسبب لهذا الضرر خلل أو عيب تشريحي Anatomical defect حيث لوحظ في أنسجة العرجون أو السعفة فراغات داخلية عقيمة تؤدي إلى كسور في الأنسجة أثناء استطالة العرجون أو السعفة وهذا القطع العرضي شائع في الأصناف ذات قواعد الأوراق المزدحمة (الكرب المتزاحم) ويزداد هذا الضرر مع تقدم عمر النخلة والأصناف الحساسة هي (الساير والخضراوي) أما الأصناف المقاومة فهي (دقلة نور والديري والحلاوي والمكتوم).

سادسا: شذوذ سف وراسا التبرزل

تلاحظ هذه الظاهرة في صنف التبرزل وهو من أصناف النخيل العراقية حيث تكون نهاية جريدة السعفة مزدوجة ويكون هذا الازدواج على مسافة ٦٠-١٠٠ سم من رأس السعفة ويكون نصل السعفة في هذه الحالة متشعب إلى نصلين متشابهين ومتقاربين وتكون جريدة السعفة المتشعبة غير منتظمة الحواف إذ تكون إحدى حوافها عريضة نوعا ما ولم تلاحظ هذه الحالة إلا في صنف التبرزل وهو منتشر في المنطقة الوسطى من العراق وهذا الصنف يمتاز بظاهرة أخرى وهي انشطار القمة النامية إلى قسمين أو ثلاثة أو أربعة بحيث يكون للنخلة راسين أو ثلاثة أو أربعة وهي حالة غير طبيعية لأن معظم أشجار هذا الصنف تنمو برأس واحدة وربما يكون السبب عامل وراثي ولعوامل أخرى مثل المركبات الفينولية التي تساعد على استطالة البراعم الجانبية من خلال تأثيرها على فعالية الهرمونات وقيامها بتنشيط بعض الفعاليات الحيوية في الخلية النباتية.



سهماد النخيل المتكامل

الياسين الزراعية
ALYASEEN AGRI



الآثر على جذور الفسائل

الآثر على الثمار
وسعف النخيل



Tel: 00 966 3 581 55 88
Fa: 00 966 3 581 55 95
info@alyaseenagri.com
www.alyaseenagri.com

برنامج تسميد النخيل المتقدم

يقول الله تعالى في كتابه الكريم «والنخل باسقات لها طلع نضيد رزقا للعباد وأحيينا ببلدة مينا كذلك الخروج» سورة ق الآية ١١٠

١ كجم/ نخلة).
٢- تحسين الجودة وزيادة الإنتاج باستخدام دبل ون برو عالى البوتاسيوم (وتضاف جرعة واحدة فى منتصف شهر يونيو بمعدل ١ كجم/ نخلة).

١ / التجربة على الفسائل فى الاحساء : المواعيد و المعاملة

السماد	جرعة ديسمبر	جرعة مارس	جرعة يونية
	كجم / الفسيلة	كجم / الفسيلة	كجم / الفسيلة
بيرل هيومس	١	١	١
دبل ون عالى البوتاسيوم			١
دبلون عالى الفسفور	١	١	
يوربا	١	١	١

* مقارنة الشاهد للفسيل: (٥٠ كجم سماد بلى Farm Yard Manure لكل فسيلة) تم اضافته لمرّة واحدة فى ديسمبر.

٢ / التجربة على النخيل المنتج فى الاحساء و الرياض و وادي الدواسر: المواعيد و المعاملة

السماد	جرعة ديسمبر	جرعة مارس	جرعة يونية
	كجم / الفسيلة	كجم / الفسيلة	كجم / الفسيلة
بيرل هيومس	١	١	١
دبل ون عالى البوتاسيوم			١,٥
دبلون عالى الفسفور	١,٥	١,٥	

* مقارنة الشاهد للفسيل: (١٥٠ كجم سماد بلى Farm Yard Manure لكل فسيلة) تم اضافته لمرّة واحدة فى ديسمبر.

* تخلط الاسمدة جميعا قبل وضعها للفسيلة او النخلة المنتجة.

تعتبر المملكة العربية السعودية من أكبر مناطق زراعة النخيل فى العالم ويقدر تعداد النخيل فيها بحوال ٢٣ مليون نخلة تنتج حوالي المليون طن تمر سنويا. وتدل الابحاث الخاصة بالتسميد على النخيل أن الكميات غير كافية للوصول بالنخلة لأعلى معدلات الانتاج وذلك نظرا لظروف الاجهادات البيئية خاصة ارتفاع نسبة الاملاح فى التربة و هي من العوامل التي تعوق من تعظيم معدل الاستفادة من النخيل فى معظم اراضى المملكة. وقد ساهمت عدد من الشركات ومنها شركة الياسين الزراعية بدور اساسي فى أيجاد حلول فنية لتحسين نوعية التسميد من خلال وضع خطة تجريبية استغرقت عدة سنوات تركزت على وضع أفضل برامج التسميد التى تساهم فى زيادة إنتاجية النخيل وتحسين نوعية التمور فى ظل الظروف البيئية السائدة. وقد اعتمدت الابحاث التجريبية على استخدام مواد ذات مواصفات مميزة وتمثل تلك المواد فى كل من:

١. مادة البرل هيومس الالمانية (شركة هيومنك الالمانية) Pearl Humus التى تحتوى على هيوميك اسيد بنسبة تزيد عن ٥٠٪ والتي تعمل على معالجة مشكلة ارتفاع نسبة الاملاح فى التربة وتحسين الانضباط الاسموزى لخلايا الجذور وتنشيط هرمون النمو (الاندول اسيتك اسيد) مما يشجع نشاط المجموع الجذرى وبالتالي سهولة امتصاص العناصر الغذائية من التربة.

٢. مادة دبل ون برو Double Win Pro (شركة لىلى أجروكيميكالس) وهى خليط من النتروجين والفوسفور والبوتاسيوم بالإضافة الى مادة عضوية بحوالى ٢٨ ٪ وتلعب هذه التركيبة دورا فى:

أ- تقوية النبات وتنشيط الجذور باستخدام دبل ون برو عالى الفوسفور) وتضاف على جرعتين جرعة فى نهاية ديسمبر بمعدل ١,٥ كجم / نخلة و جرعة ثانية فى مارس بمعدل

نتائج تجربة الاحساء (على الفسائل)

تم تقليع الفسائل على عمر عام ونصف (حيث بدأت المعاملات بعد مرور عام من عمر الفسيلة واستمرت لمدة ٦ اشهر) ثم وزن المجموع الجذرى لها مع أخذ عينات من التربة المحيطة به وكانت النتائج على النحو التالى :

المعاملة	وزن الجذور (جم) Root weight	الأس الهيدروجيني للتربة pH	التوصيل الكهربى EC (جزء فى المليون)
المعاملة	٣٠٠٠	٨,٠٠	١٩٥٠
الشاهد	١٩٠٠	٨,٥٠	٢٥٦٠

كما هو واضح أن النتائج تشير الى وجود فرق معنوي فى المجموع الجذرى بين الفسائل المعاملة و الشاهد والذي يساهم بشكل كبير في نجاح زراعة الفسائل وقوتها.



نتائج تجربة بالاحساء (على النخيل المثمر)

تم تسجيل متوسط وزن ٥٠ ثمرة (جم) لثلاث وزنات واشارت النتائج الى:

المعاملة	المتوسط (جم)
الشاهد	٢١٤,٣٣ °
المعاملة الاولى (بيزل هيوماس + دبل ون برو + يوريا)	٣١٤,٣٣ °
المعاملة الثانية (بيزل هيوماس + دبل ون برو)	٣٦٠,٦٦ °

نلاحظ من الجدول وجود فروق معنوية واضحة بين المعاملات الثلاث

كما سجل طول ١٠ ثمرات فى الشاهد حوالى ٣٠ سم , بينما المعاملة الاولى و الثانية فأن طول الـ ١٠ ثمرات أكبر من ٣٠ سم بشكل ملحوظ.

نتائج تجربة وادى الدواسر

وقد اشارت النتائج الى ان متوسط وزن الـ ٥٠ ثمرة بالجرام كان على النحو التالى :

شاهد	معاملة	فرز اول
٦٥٠	٧٥٠	٦٠٠
٦٠٠	٦٠٠	٦٠٠

وتشير الدراسة الى وجود فروق واضحة فى درجة نضج الثمار ولعانها فى التجربة المعاملة مقارنة بالشاهد في الفرز الاول والفرز الثاني.

نتائج تجربة بمنطقة ملهم بالرياض

وقد سجلت النتائج متوسط وزن ٥٠ ثمرة (جم) على النحو التالى:



المعاملة

معدل وزن ٥٠
ثمرة = ٣٥٦ جرام



الشاهد

معدل وزن ٥٠
ثمرة = ٢٥٧ جرام

مع ملاحظة جودة التلقيح



المعاملة

عرض ١٠ ثمرات
٢١ سم



الشاهد

عرض ١٠ ثمرات
١٧ سم

يتضح من خلال هذه التجارب و الاستخدامات الأخرى لدى العديد من المزارعين مدى مساهمة برنامج التسميد المستخدم (بيزل هيوماس + دبل ون برو) فى الفترات المحددة فى رفع إنتاجية المحصول النهائى وكذلك درجة النضج و جودة الثمار ما كان له الأثر الإيجابي في عملية التسويق و زيادة دخل المزارع.

فحول النخيل

وعلاقتها بالمحصول



يتساءل الكثيرون عن ملائمة فحول نخيل معينة لتلقيح أصناف محددة من النخيل. هنا نحاول إلقاء الضوء على هذه العملية المهمة لنجاح وإثمار المحصول. ونخلة التمر ثنائية المسكن حيث تحمل الأزهار المذكرة على نبات والمؤنثة على نبات آخر ويتوقف النجاح التام في إنتاج الثمار وجودتها على عملية التلقيح وإتمام الإخصاب ويمكن أن يتم التلقيح طبيعياً بواسطة الرياح التي تحمل حبوب اللقاح الجافة الخفيفة من الفحول إلى الإناث القريبة منها ويتوقف نجاح التلقيح بالرياح على توفر عدد من الفحول مساوياً لعدد الإناث وعلى سرعة الرياح لذلك يعتبر هذا التلقيح غير اقتصادياً.

وعملية التلقيح الصناعي بواسطة الإنسان عرفت منذ القدم في عهد البابليين والأشوريين حيث ذكرت في الرقم الطينية التي عثر عليها في بلاد ما بين النهرين منذ أواخر الألف الثالث قبل الميلاد. كما شوهدت صوراً ورسوماً ونقوشاً لعملية التأبير في معابد ومقابر قدماء المصريين وارتبط ذلك بالإخصاب والنماء.



أ.د. سعيد سعد سليمان
قسم الإنتاج النباتي كلية علوم الأغذية والزراعة
جامعة الملك سعود

وتأخذ حبة اللقاح رحلة ليست بالقصيرة من بداية سقوطها على الميسم وحتى تكوين الثمرة. فعندما تسقط حبة اللقاح على ميسم الزهرة المؤنثة تلتصق بالحلل السكرى الموجود على الميسم وبعد حوالي ساعتين تبدأ في التنبيت ثم يخرج منها أنبوبة لقاحية تنمو وتزداد في النمو إلى أسفل خلال القلم حتى تخترق المبيض. وتحتوى الأنبوبة اللقاحية على نواتين جرثوميتين تدخلان إلى الكيس الجنيني بالقرب من خلية البيض وتتحد إحدى النواتين الذكريتين مع الخلية البيضية. والنواة الذكورية والخلية البيضية عبارة عن جاميطات تحتوى على العدد الأحادي للكروموسومات وبإتخاذ النواة الذكورية مع الخلية البيضية يتكون الزوجات الذي يحتوى على العدد الزوجي للكروموسومات الذي يتميز به الصنف أو النوع وينمو الزوجات مكوناً الجنين. وتتحد النواة الذكورية الأخرى مع النواتين القطبيتين في الكيس الجنيني لتعطى الأندوسبيرم وهو نسيج ثلاثي التركيب الكروموسومى وتبدو أهمية الأندوسبيرم في أنه يدعم الجنين في بداية تكوينه وعند انبثاقه حيث يحتوى على الكثير من المواد الغذائية الهامة.

وعملية تنبيت حبوب اللقاح يزداد نشاطها بارتفاع درجة الحرارة وتوفر الرطوبة العالية إلا أن الرياح الساخنة وارتفاع درجات الحرارة عن المعدل الطبيعى يؤدى إلى جفاف الحلل السكرى بالمياسم وربما جفاف وموت المياسم نفسها الأمر الذي يؤدى إلى إخفاق وفشل التنبيت. و من المهم قوة وحيوية حبوب اللقاح التي يؤثر بها مياسم الإناث ويبقى الأمر أكثر صعوبة عندما تنفرط الأزهار المذكورة بعد انشقاق الأغريض حتى وإن كانت حبوب لقاحها جيدة. عالم الفحول مليء بالأسرار والمفارقات فقد تصلح حبوب لقاح فحل

ويختلف العمر الذي يصل فيه النخيل إلى مرحلة التزهير باختلاف الصنف والتربة والظروف الجوية وطريقة الإكثار سواء من بذرة أو فسيلة وتوجد الأزهار المذكورة داخل كيزان (أكمام) مستطيلة عريضة قوية النمو.

وعادة تبدأ الفحول في إخراج أزهارها قبل الإناث وينتج الفحل الواحد من ٣٠-١٠٠ أغريضاً ويختلف العدد باختلاف طبيعة التربة وما بها من غذاء وباختلاف عدد الريات طوال الموسم وكذلك بعض العمليات التي تجرى على رأس النخلة مثل التقليم والخف كما تؤثر قوة الفحل في العدد الناتج كل موسم. وعادة تبدأ الفحول في إخراج أزهارها ابتداءً من شهر يناير إلى شهر أبريل وعندما يتم الأغريض نموه ونضجه فإنه ينشق طولياً وتخرج منه الشماريخ الحاملة للأزهار. وليس بالضرورة أن المظهر الجيد للأغريض المذكر وكذا المظهر الجيد للأزهار المحمولة على الشماريخ وحبوب اللقاح وكثرتها يدل على أن هذا الفحل جيد أو عند استخدام حبوب لقاحه في تلقيح الإناث سوف يعطى النتائج المرجوة من ثمار ذات صفات جودة طبيعية وكيميائية جيدة. حيث أن جودة الفحل من عدمه تحكمها عدة عوامل منها.

- أسبقية نضج حبوب اللقاح أو تناسبها مع وقت إزهار الإناث.
- التوافق ما بين حبوب اللقاح ومياسم أزهار الإناث.
- حيوية حبوب اللقاح ونشاطها عند سقوطها على مياسم الإناث.
- أن تعطى حبوب اللقاح بعد تلقيح الإناث محصولاً وفيراً ذات صفات جيدة.
- عدم سقوط وانفراط أزهارها.





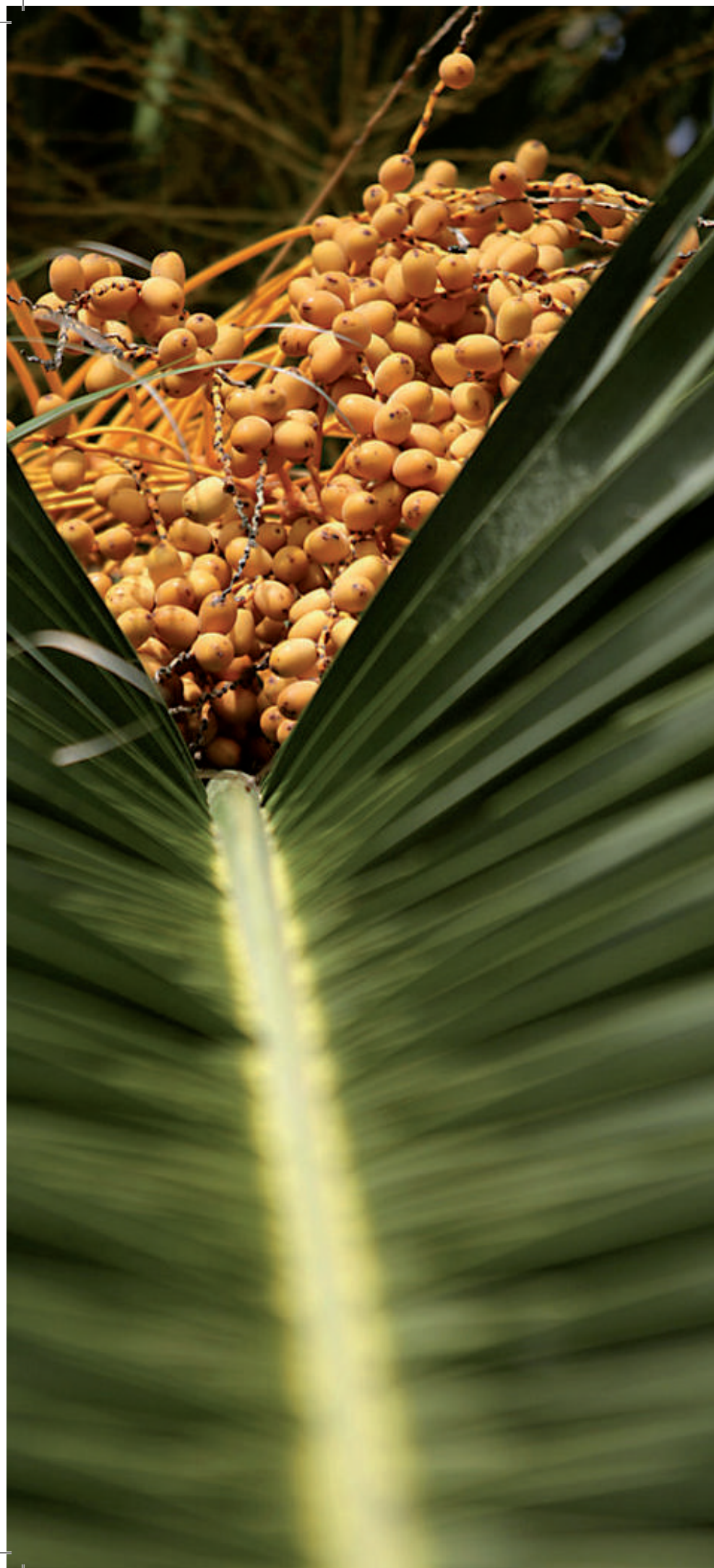
وأصناف مثل الإناث ولكن جرت العادة أن الزراع يسمونها بأسماء الإناث النامية بجوارها في نفس المنطقة وبني ذلك الافتراض على أساس الشكل الظاهري المورفولوجي للفحل فيقال (فحل) سكري أو فحل خلاص وهكذا لأنه يشبه الإناث في شكل الجذع أو الأوراق أو الشوك ولكن هذا بعيداً عن الصواب .

وعادة تُعلم الذكور الجيدة بكل مزرعة لاستخدام حبوب لقاحها في التلقيح وتعرف بالذكور المُلَعمَة دون معرفة أصنافها وأنواعها. و بعض الأبحاث طُبقت في هذا المجال لمعرفة أصناف الفحول بمقارنتها بالإناث عن طريق البصمة الوراثية والتطابق لكن معظم الأبحاث لم تدل على صنف الفحل قاطعاً بل تنسبه إلى الأنثى بنسب مؤبة فيقال أن الفحل كذا قريب إلى الأنثى بنسبة ٤٠ أو ٦٠ ٪ وهكذا. وأثبتت الأبحاث أن التلقيح بحبوب لقاح من مناطق الجنوب حيث ارتفاع درجات الحرارة تعطي نتائج أفضل من حيث المحصول وجودة الثمار بالمقارنة بالتلقيح بحبوب لقاح من مناطق الشمال حيث انخفاض درجات الحرارة وارتفاع الرطوبة.

إن عملية التلقيح واختيار الفحول بات أمراً مزعجاً للكثير من الزراع خاصة في المزارع الجديدة التي تحتوي على فحول حديثة ذات أعمار صغيرة. ومع التوسع في استزراع نخيل التمر في المناطق المختلفة بالمملكة العربية السعودية تعتبر أعداد الفحول المتاحة لتلقيح أعداد الإناث

ما في تلقيح صنف معين من الإناث وقد لا تصلح حبوب لقاح نفس الفحل في تلقيح صنف آخر من الإناث وهذا يرجع إلى ظاهرة التوافق وعدم التوافق وقد لا تحتاج أنثى إلى التلقيح إلا مرة واحدة في حين قد تحتاج أخرى إلى التلقيح أكثر من مرة ويرجع هذا إلى أن مياسم الأزهار المؤنثة لا تفتح مرة واحدة بل تفتح بالتعاقب في غضون أيام قليلة لذا وجب التلقيح أكثر من مرة لسد حاجة المياسم التي تفتحت (التعاقبة) من حبوب اللقاح ويظهر هذا جلياً في المحصول وكميته بالمقارنة إذا ما تم التلقيح مرة واحدة. وقد يحدث العكس حيث تفتح الأنثى المؤنثة وتمكث عدة أيام ثم تلحق متأخراً فتكون النتيجة قلة المحصول مع كثرة الشبص وهذا يرجع إلى أن المياسم قد تفتحت تماماً وتأخر تلقيحها فجف محلولها السكري ولم تنبت حبوب اللقاح عليها ومن ثم الحصول على الشبص وهو ما يعرف بمدة قابلية الأزهار المؤنثة للتلقيح فقد تطول هذه المدة أو تقصر حسب الصنف والظروف الجوية.

ويعتقد الكثير من الزراع أن للفحول أصناف مثل أصناف الإناث (سكري، خلاص، برحي، صفعى... إلخ) ولكن هذا الاعتقاد خاطئ حيث أن الفحول النامية والمستخدمة في تلقيح مختلف أصناف النخيل قد نشأت أساساً بالإكثار البذري فنشأ بالتالي العديد من الفحول المحلية التي تمثل مصدراً لتنوع التراكيب الوراثية المتباينة ومن ثم فهي ليس لها أسماء



المتزايدة غير كافٍ. لذلك فإن إنشاء مزارع متخصصة للفحول تلقى فيها عناية متكاملة قد تكون ذات فائدة عظيمة في توفير كمية كافية من حبوب اللقاح. ومن المعروف أن الفحول المستخدمة في تلقيح مختلف أصناف النخيل قد نشأت أساساً بالإكثار البذري التي تمثل مصدراً لتنوع التراكيب الوراثية المتباينة. إن تقييم هذه الفحول وتحديد أفضلها لكل صنف مؤث قد تكون الخطوة الأولى في برنامج مكثف لإنتاج أعداد من الفحول الجيدة باستخدام مختلف أساليب الإكثار وكذلك إنتاج ثمار ذات صفات جودة عالية.

وتوجد في المملكة الكثير من الفحول التي تحتوي على العديد من الفحول ذات التراكيب الوراثية المتباينة والمختلفة دون وجود دليل علمي موثق للتوصيف الخضري والزهري يمكن الاستعانة به. لذا فإنه من المهم إجراء تقييم لهذه الفحول من حيث الصفات الخضرية والزهرية وتقدير التباين الحيوي مع تحديد المبكر منها والمتأخر كما يمكن رصد التشابه والاختلاف وتحليل أسباب الفروق مما يساهم في التعرف على توفر معلومات خاصة بهذه الفحول يفيد مستقبلياً. وكذلك تقييم صفات الجودة الطبيعية والكيميائية للثمار الناجمة من الإناث التي يتم تلقيحها بحبوب لقاح هذه الفحول حيث أن مصدر حبوب اللقاح من العوامل الهامة لتحسين الإنتاج وجودة الثمار في أصناف النخيل المختلفة.

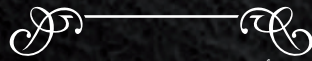
من الهام الحفاظ على الثروة القومية للفحول وما حمله من حبوب لقاح لما لها من أهمية فاعلة في تلقيح الإناث ومن ثم الحصول على محصول وفير من الثمار ذات صفات جودة طبيعية وكيميائية جيدة تخلق للثمار مجالاً للاستهلاك المحلي والتصنيع فضلاً عن التصدير للأسواق الخارجية حيث أن إنتاج التمور وتصديرها يلعب دوراً كبيراً في الدخل القومي الاستراتيجي. وبدون حبوب لقاح ممتازة وحيوية جيدة من الصعب التنافس في الأسواق بمحصول التمور حيث أن حبوب اللقاح لها الدور الرئيس والفاعل في جودة الثمار الأمر الذي يتطلب استزراع بعض الفحول الجيدة والعمل على إكثارها وتعليمها وكذلك استنباط سلالات جديدة من الفحول تمكن من سد الحاجة لحبوب اللقاح الجيدة نظراً لتنامي عدد الإناث عاماً بعد عام من جراء ازدياد المساحة المنزرعة من النخيل على مستوى المملكة ولا سيما المناطق الجديدة في المناطق المختلفة. وقد بات من الواجب لدى الوزارات الزراعية والمعاهد وكليات الزراعة العمل على الاستزراع الجيد من الفحول لتحل محل الفحول الهرمة التي قل إنتاجها وضعف نباتها.

بِسْمِ اللَّهِ الرَّحْمَنِ الرَّحِيمِ



إنتاج وتسويق التمور في المملكة

حقائق كثيرة يجب أن نقف أمامها بالدراسة والتحليل العلمي، إذا أردنا أن نتحدث عن التسويق الأمثل للتمور السعودية، فلا مجال لتنمية الطلب على التمور إقليمياً وعالمياً إلا من خلال الخدمات التسويقية المتميزة والتقنيات المتطورة التي تستند على نظم المعلومات والاتصالات العصرية، من خلال استراتيجيات تسويقية مدروسة.



أ.د. صبحي محمد إسماعيل

أستاذ التسويق الزراعي

كلية علوم الأغذية والزراعة - جامعة الملك سعود



لدى المملكة ما يزيد عن ٤٥٠ صنف من التمور. للتمور قيمة غذائية ويمكن أن تستعيد مكانتها الحقيقية في الأمن الغذائي.

دعم الدولة

إعانة فساتيل النخيل منذ عام ١٣٩٧هـ من خلال وزارة الزراعة بقيمة ٥٠ ريال عن كل فسيلة جديدة وفقاً لشروط محددة.

تقوم الدولة منذ عام ١٣٩٦ هـ بشراء ٢١ ألف طن سنوياً من الأصناف متوسطة الجودة بواقع ٣٠٠٠ ريال/طن. يتم توزيعها على الدول الفقيرة بعد تعبئتها وتجهيزها في مصنع التمور التابع لهيئة الري والصرف بالإحساء.

منع تصدير فساتيل النخيل من أصناف الخلاص ونبوت سيف والسكري والبحري والصقعي والصفري

المملكة أعلى الدول في متوسط استهلاك الفرد ٣٨ كجم/فرد

والمقفـزي والعجـوة والحلوة والروثانة، فضلاً عن السماح بفرض ضريبة جمركية تصل إلى ٤٠٪ على التمور المستوردة في إطار التزامات المملكة لمنظمة التجارة العالمية .

قروض ميسرة لشراء الآلات و المكائن والمعدات والمضخات والأسمدة والمبيدات.

قروض لزراعة النخيل بواقع ١١٥ ريال للفسيلة، بالإضافة إلى شبكة ري بالتنقيط بمبلغ ٤٦٥ ريال/ دونم.

للتمور السعودية مكانة سوقية خاصة على الصعيد المحلي أو العالمي.

تغيرات عرض التمور تخضع ليس فقط لاستجابة مزارعي النخيل ذات التأخير الزمني للظروف السوقية، بل تخضع أيضاً للمخاطر الطبيعية مثل سوسة النخيل مثلاً. لم يعد الكم في حد ذاته هو المقياس الأوحـد لخـرجات المزرعة من التمور.

علاقة عرض التمور (من أي صنف) هي انعكاس مباشر لعلاقات التكلفة بسعر السوق.

تكلفة إنتاج التمور يمكن تخفيضها بتعظيم إيرادات المنتجات الثانوية .

الحجم الاقتصادي لمزرعة التمور هو ٣٣٦ نخلة. عرض التمور ضعيف المرونة لتغيرات السعر (حوالي ٣، ٠).

اتجاهات التمور التوسعية لصالح الأصناف الجيدة، مثل الخلاص والسكري ونبوت سيف والبحري، وهذا بالطبع مدخل متوقع لزيادة دخول المنتجين.

- إن المملكة رغم إنتاجها الذي يقترب من المليون طن سنوياً لا تصدر سوى ٤٪ من هذا الإنتاج. رغم أن عدد السكان ليس كبيراً لاستهلاك الكمية المتبقية التي تصل إلى ٩٦٪ من الإنتاج الذي يستهلك محلياً. في حين نجد دولة مثل تونس تصدر ٣٤٪ من إنتاجها، وتمثل صادراتها ٩٪ من إجمالي الصادرات العالمية، وإيران تمثل صادراتها العالمية ٢٦٪، وباكستان ١٥٪.

أمام هذه الحقائق يجب أن نرصد المشكلات التي تعيق الانطلاق الصحيح نحو التصدير، ولا عيب من الاستفادة من التجارب الإيجابية لدول صديقة وشقيقة.

إن الطلب على التمور له أبعاد مرتبطة بالأمن الغذائي والوعي الغذائي والعادات والأشواط الاستهلاكية. كما أن الطلب على التمور ومنتجاتها مركب من شقين (تمور على مستوى مزارع النخيل + وظائف التسويق).

والسؤال: هل يمكن الاستمرار في السوق دون استراتيجية؟

بعض الحقائق عن واقع التمور السعودية في السوق الداخلي والعالمي والدروس المستفادة.

- سوق التمور (عرض وطلب).
- تسويق التمور: هو إحداث التوازنات السعرية (تخزين - نقل - تجهيز وتصنيع).
- عرض التمور: يبدأ لدى مزارعي النخيل (توجد منتجات ثانوية للنخلة).
- استجابة عرض التمور طويلة المدى وليست وقتية.
- النخيل والأنشطة الزراعية الأخرى أنشطة متنافسة على الموارد المائية النادرة.
- التمور الخام هي مكون رئيس (وليس كل) مكونات طلب المستهلك النهائي (سوق الخدمات التسويقية مهمة).

تساؤلات مطروحة

- ما هي مشكلات النظام الحالي لتسويق التمور؟
- المشكلات الخاصة بالتمور الخام.
- مشكلات الخدمات التسويقية.

من المتضرر من هذه المشكلات؟

- المزارعين.
- المستهلكين.
- مصانع وتجار التمور.
- ما دور الحكومة والقطاع الخاص وهيئات المجتمع المدني؟

الميزة النسبية للنخلة في المملكة

- ظروف بيئية ومناخية ملائمة وخبرة واسعة للمزارعين.
- تقدر القيمة الإجمالية لإنتاج التمور بحوالي ٦ مليار ريال تمثل ١٥٪ من الناتج الزراعي والذي يقدر بنحو ٤١ مليار ريال (الناتج الوطني حوالي ٩٣٥ مليار).

الطلب المحلي على التمور

تعد المملكة أعلى الدول من حيث متوسط الاستهلاك الفردي والذي بلغ حوالي ٣٨ كجم /فرد. وبعض الدراسات تشير إلى اتجاه معدل الاستهلاك الفردي السنوي من التمور إلى

الانخفاض (بنسبة ٠,٥٪ سنوياً). كما أوضحت الدراسات السابقة أن التمور سلعة مرنة سعرياً وهو ما يدل على أنها سلعة إن لم تكن ضرورية للمستهلك السعودي فهي سلعة عادية. وأن التمر والفاكهة بدائل في العديد من مناطق المملكة.

هل يمكن توسيع الطلب العالمي على زهور المملكة؟

إن الطلب الداخلي والخارجي على التمور المحفوظة والمكنوزة والحزونة والمعبأة. أما الطلب الداخلي والخارجي على المنتجات المصنعة من التمور يكون من دبس، عجينة تمور، خل، وسكر سائل..... إلى أي مدى يمكن الاعتماد على السوق العالمي في تسويق التمور؟

إلى أي مدى يمكن الاعتماد على أسواق مشتقات التمور لتستوعب كميات معقولة من الإنتاج الضخم وتسد احتياجات محلية أو عالمية من المنتجات التحويلية؟

إنتاجية الهكتار في تذبذب من سنة لأخرى ومن منطقة لأخرى ومن صنف لآخر. وتقدر بنحو ١,٦ طن/هكتار. وهذا أكبر بقليل من المتوسط العالمي للإنتاجية والمقدر ٥,٨٨ طن/هكتار.

الإنتاج الكلي السنوي للمملكة من التمور حوالي ٩٧٠ ألف طن.

تعدد أصناف النخيل المنتشرة في المملكة إلا أن الخلاص والسكري هي الأكثر انتشاراً وأهمية.

المدينة المنورة مركز تجاري هام للتمور السعودية.

صنف الخلاص الذي يحتل المرتبة الأولى في المملكة حيث يزرع منه ٢,١ مليون شجرة تمثل ٩,٦٪ إجمالي عدد أشجار النخيل وتكثر زراعته في المنطقة الشرقية حيث يوجد فيها ١١,٦٪ من إجمالي الصنف على مستوى مناطق المملكة.

صنف السكري يحتل المرتبة الثانية بين الأكثر انتشاراً في المملكة حيث يزرع منه ١,٥ مليون شجرة تمثل ١,٦٪ إجمالي عدد أشجار النخيل على مستوى المملكة. وتكثر زراعته في منطقة القصيم حيث يوجد فيها ٨٦٪ من إجمالي الصنف على مستوى مناطق المملكة.

تعدد مناطق الإنتاج إلا أن أهمها الرياض والقصيم ومنطقة الرياض تمثل ٢٣٪ من إنتاج المملكة الإجمالي. ومنطقة القصيم تمثل حوالي ١٨٪ من الإنتاج الكلي للمملكة من التمور (الشرقية ١٤٪ - المدينة المنورة ١٣٪).

عرض التمور

- العرض وفير ومتنوع ويستجيب ببطء لتغيرات الظروف السوقية مع انخفاض مرونة العرض لأسباب إنتاجية وتسويقية.
- ضعف القوة السوقية للمزارعين بشكل عام بسبب ضعف المعلومات والمعارف خاصة التسويق والأسواق.
- ضعف التنسيق التسويقي الأفقي (التعاونيات) بين المنتجين وأيضاً محدودية التنسيق التسويقي الرأسى (الاتفاقيات - العقود - التكامل) بين المنتجين والهيئات التسويقية الأخرى (تجار - مصدرين - مصانع).
- انخفاض أسعار المنتجين وارتفاع نسبة الفاقد غير المسوق.

استراتيجيات تسويق التمور

- أنواع علاقات التعامل في السوق (مساومة - منافسة).
- الإستراتيجيات السعرية (البيع بسعر أقل - الشراء بسعر أعلى)
- الإستراتيجيات غير السعرية (تميز المنتج والتصنيع والجودة - الدعاية والإعلان والترويج - الاستفادة من تقنية المعلومات والاتصالات.
- الطلب المركب للمستهلك (التعبئة والتغليف - التجهيز - التصنيع - الجودة - المواصفات - الخدمات التسهيلية)

نمثل مصر
وإيران والمملكة
٤٥٪ من الإنتاج
العالمي

المملكة أعلى الدول في متوسط استهلاك الفرد ٣٨ كجم / فرد



ماذا عن السوق العالمي؟

- يقدر الإنتاج العالمي من التمور بنحو ٧,٨ مليون طن
- يلاحظ تركيز الإنتاج العالمي من التمور في مجموعة محدودة من الدول ، إذ لم يتجاوز عدد الدول التي يزيد إنتاجها السنوي من التمور عن ٨ آلاف طن في ٢١ دولة.
- المملكة العربية السعودية هي الدولة الثالثة في إنتاج التمور على المستوى العالمي حيث بلغ إنتاجها من التمور ١٥٪ من الإنتاج العالمي.
- والدولتان اللتان تسبقان المملكة في الترتيب في كمية إنتاج التمور هما مصر وإيران.
- تمثل مصر وإيران والمملكة معاً نحو ٤٥٪ من الإنتاج العالمي من التمور.
- الإمارات وباكستان والجزائر والسودان وليبيا والصين و تونس. إضافة إلى مصر وإيران والسعودية تشكل مجتمعة ٨٥٪ من الإنتاج العالمي .

حقائق

- لا مجال لتوسيع أو تنمية الطلب على التمور إلا من خلال الخدمات التسويقية المميزة والتقنيات المطورة والمستندة على نظم المعلومات والاتصالات العصرية وذلك من خلال إستراتيجيات تسويقية مدروسة.
- ورجال الأعمال والجمعيات التعاونية التسويقية هم القادرون على الاستثمار في هذا المجال. ويبدو أن الواقع يحمل هذه الاتجاهات مدفوعاً بحافز الربح المغري للمستثمرين في هذا المجال.
- توجه ٣٧٪ من صادرات المملكة من التمور إلى دول مجلس التعاون الخليجي. وتمثل الدول العربية مجتمعة نحو ٨٩٪ منها. وتستوعب الدول الأوروبية الغربية والولايات المتحدة الأمريكية والدول الأخرى غير الإسلامية نحو ١,٨٪ فقط.
- إن التوسع في الصناعات المعتمدة على التمور تعد فرصة استثمارية مجدية إلا أنها ذات مخاطر عالية. وصادرات التمور العالمية ٥٦٥ ألف طن وهي لا تتجاوز ٥٪ من الإنتاج العالمي.

وأهم الدول المصدرة هي:

- إيران بنسبة ٢٦٪ من الصادرات العالمية (١٤٪ من إنتاجها)
- باكستان بنسبة ١٥٪ من الصادرات العالمية (١١٪ من إنتاجها)
- العراق بنسبة ١١٪ من الصادرات العالمية
- تونس بنسبة ٩٪ من الصادرات العالمية (٣٤٪ من إنتاجها)
- السعودية بنسبة ٨,٥٪ من الصادرات العالمية (٤٪ من إنتاجها)
- الإمارات بنسبة ٦٪ من الصادرات العالمية (٣٪ من إنتاجها)

أهم الدول المستوردة للتمور هي:

- الهند بنسبة ٣٧٪
- الإمارات العربية (٩,٥٪)
- المملكة المتحدة (٧٪)
- المغرب (٥,٥٪)

آفاق تصدير التمور

تشكل صادرات التمور في صورها الطازجة والمكنونة والجففة ١,٤١٪، ٣١,٩٪، ١٧٪ من جملة صادرات المملكة من التمور. بينما تشكل صادرات التمور في أشكال أخرى نحو ١٠٪ من جملة صادراتها.

تدني أسعار تصدير التمور

يلاحظ بشكل عام تدني الأسعار التصديرية للتمور السعودية. وقد يرجع ذلك لكون كميات كبيرة من هذه التمور تكون بمثابة هبات وإعانات أو ضمن برنامج الغذاء العالمي. فمتوسط قيمة الطن من التمور السعودية المصدرة في حدود ثلاثة آلاف ريال فقط.

تحديات يجب مواجهتها

- ارتفاع الهامش التسويقي (بين سعر الجملة والتجزئة) ٢,٣ ريال/كجم منها ١,٣ ريال تكاليف تسويقية وريال ربح تاجر التجزئة).
- ضعف الخبرة والمهارة الفنية والتسويقية للمنتجين وأصحاب المصانع المحلية.
- عدم التنسيق بين المزارعين وبينهم وبين المصانع والتجار.
- ضعف الخبرة والمهارة الفنية والتسويقية للمنتجين وأصحاب المصانع المحلية.
- انخفاض الصادرات.
- ارتفاع نسبة التالف من التمور خاصة الإصابة الحشرية التي تزيد عن الحد المسموح به محلياً وعالمياً.
- انخفاض كمية التمور المسوقة مروراً بمصانع التمور. حيث لا تتجاوز ٥,٥٪ من الكميات المنتجة.
- تفعيل التنسيق التسويقي أفقياً ورأسياً .
- تقوية التعاون مع الجامعات ومراكز البحوث والهيئات البحثية المحلية والعالمية.
- دعم المصانع التي تبني تصنيع مشتقات التمور ونقل التقنية في مجال إنتاج وتسويق وتصنيع التمور.
- الاستفادة من تجارب الدول الأخرى المصنعة للتمور مثل تونس والعراق والولايات المتحدة الأمريكية والاستفادة من خبرات منظمة الأغذية والزراعة.

مقترحات لتحسين نظام تسويق التمور:

- ١- المواصفات والمقاييس
- ٢- مقاومة الإصابة بالحشرات
- ٣- التقنيات الحديثة في تعقيم التمور.
- ٤- دراسات لتصميم خطوط إنتاج نموذجية لمصانع التمور
- ٥- دعم دراسات تصميم آلات وأجهزة تصنيع التمور بواسطة مؤسسات وطنية بالتعاون مع الخبرات الأجنبية.
- ٦- توظيف تقنية صناعة التمور وإقامة مراكز للتدريب على تشغيل وإصلاح الأجهزة.
- ٧- دعم الورش المحلية التي بدأت في محاولة تصنيع معدات التمور.
- ٨- تكثيف الأبحاث حول إحلال مشتقات التمور محل المنتجات المستوردة.
- ٩- تطوير ودعم آلات جني التمور.

لقد كان لي الشرف أن أكون ضمن مجموعة من الشركات التي مثلت جناح القصيم في معرض "حلال" باليزيا. حيث تميزت هذه المجموعة بروح العمل الجماعي إلى أبعد الحدود. فكانوا نعم الرفقة ونعم السفراء.

تلك الرحلة بقدر ما أثلجت صدورنا تركت في الخلق مرارة. فالمملكة بإنتاجها الوفير، وأعداد نخيلها المتزايد عاماً بعد الآخر تأتي في آخر الركب الصناعي لمنتجات التمور. نعم كنا نعلم أن دولاً مثل ماليزيا قطعت شوطاً كبيراً في تصنيع التمور. مع إنها في الأساس لم تكن موطناً لنخيل التمر. بل لنخيل الزيت الذي يختلف كثيراً عن نخيل التمر. فبرعت فيه وأضحت واحدة من أكبر بلاد العالم تصدير لزي التمر. ثم اقتحمت آفاق تصنيع التمور بمنتجات تقليدية وغير تقليدية. لمسنا كفريق يمثل بلداً مدى الاهتمام الذي تلاقيه تلك الصناعة الواعدة. وأكرر ليست ماليزيا من الدول المنتجة للتمور. ولا يمكن مقارنتها بالدول التي تحتل مكانة إنتاجية مثل المملكة ومصر والعراق والإمارات وإيران. ولكن ليس بالزراعة فقط تزدهر الصناعة هكذا نقول ماليزيا. إنما بالإرادة والتصميم على النجاح واقتحام آفاق الابتكار الصناعي. لقد حققت مشاركتنا أهدافاً كثيرة منها:

- الاطلاع على الأسواق هناك خاصة وماليزيا تعد بوابة لمجموعة من الدول المجاورة لها.
- تعريف التجار ورجال العمال والجمهور والتمور السعودية والمنتجات القائمة عليها.
- السعي لفتح أسواق جديدة و متميزة للتمور تناسب كل فئات المجتمع الماليزي وما حوله. وترضي أذواقهم وتلبي طلباتهم الاستهلاكية من التمور والصناعات التي تقوم عليها.
- التعرف على ما ضمه معرض "حلال" من منتجات. وكذلك عارضين من معظم بلدان العالم. حيث شاهدنا منتجات ارتبطت بالتمور. وكذلك رأينا ما تم استحدثته من تقنيات إنتاجية. ومن أهم ما رأيناه من منتجات (مسحوق بودرة الشيكولاتة بالتمر بنكهات عديدة - أعشاب بالتمر - قهوة بالتمر - عصائر بالتمر وغير ذلك الكثير).

إن ما شاهدناه يجب أن يكون باعثاً للأمل في اقتحام الصناعات القائمة على التمر. فكان علينا نحن المجتمع الرائد في زراعة وإنتاج التمور أن نكون سابقين. خاصة ولدينا كل الإمكانيات تنقصنا في بعض الأحيان النظرة المستقبلية. بل النظرة الصناعية الاستراتيجية..

ولكن الأمل قائم في تبوأ تمورنا ما تستحق من مكانة كمنتج زراعي. وهذا بالفعل واقع نعيشه. وكمنتج صناعي يضخ في شرايين الاقتصاد الوطني عوائد جديدة تستحقها ملكتنا الرائدة دائماً.

نعم... لا خوف على زراعة النخيل وصناعة التمور



م. عبد الناصر أحمد رصرص
مساعد المدير العام لشركة تمور المملكة

تطوير المنتجات والجدوى الاقتصادية مرتكزان محورين لإنشاء الصناعات النحويّة للنمو

تشير آخر الإحصاءات (٢٠١٠م) المتوافرة من منظمة الأغذية والزراعة العالمية (الفاو) إلى أن الإنتاج العالمي للتمور تجاوز ما يعادل ٧,٧٥ مليون طن سنوياً بقيمة متوسطة تقدر بحوالي ٢,٨٢ بليون دولار (جدول

أ.د. بكري حسين حسن
أستاذ هندسة التصنيع الغذائي
قسم الهندسة الزراعية، كلية علوم الأغذية والزراعة،
جامعة الملك سعود، الرياض، السعودية



وعلى الرغم من التزايد المضطرد في الإنتاج السنوي والتسويق للتمور عالمياً، فإن قطاع صناعة التمور على المستوى العالمي بصفة عامة لا يزال يعد قطاعاً تقليدياً لتعبئة وتغليف فاكهة التمر وكبسها، وحشوها بالمكسرات، وإنتاج عجينة التمر ودبس (عسل) التمر على مستوى محدود. وفي العديد من الدول المنتصرة لإنتاج التمور عالمياً توجد أصناف من التمور تصنف كتمور من الدرجة الثانية أو ما دونها للاستهلاك المباشر كفاكهة مقارنة بالأصناف المتميزة وعالية التفضيل من قبل المستهلك. وقد تشكل أصناف التمور المصنفة من الدرجة الثانية أو ما دونها نسبة عالية من الإنتاج الكلية. وفي الجانب الآخر فإن أهم المكونات الرئيسية للتمور مثل السكريات والبروتينات والألياف والمعادن والفيتامينات والمركبات الوظيفية الهامة الأخرى قد لا تختلف كثيراً في كمياتها وأنواعها بين أصناف التمور المفضلة لدى المستهلك وتلك المصنفة كتمور من الدرجة الثانية وما دونها. فضلاً عن ذلك فإن بعض أصناف التمور المصنفة كتمور من الدرجة الثانية وما دونها تتمتع بإنتاجية عالية لنخلها، وهو ما تبتغيه الصناعات التحويلية للتمور تماماً. ومن نافلة القول أن قيمة وتوافر المواد الخام يعدان من أهم العوامل التي تؤثر بصورة مباشرة على الجدوى الاقتصادية لمشروعات الصناعات التحويلية.

م	الدولة	الإنتاج (طن)	القيمة (١٠٠٠ دولار أمريكي)
١	مصر	١٣٥٢٩٥٠	٦٩٠٩٥٦
٢	السعودية	١٠٧٨٣٠٠	٥٥٠٦٩٢
٣	إيران	١٠٢٣١٣٠	٥٢٢٥١٦
٤	الإمارات العربية المتحدة	٧٧٥٠٠٠	٣٦٥١٣٥
٥	الباكستان	٧٥٩٢٠٠	٣٨٧٧٢٦
٦	الجزائر	٧١٠٠٠٠	٣٦٢٥٩٩
٧	العراق	٥٦٦٨٢٩	٢٣٤٨٣٦
٨	السودان	٤٣١٠٠٠	٢٢٠١١٣
٩	عمان	٢٧٦٤٠٠	١٣٦٨٦٨
١٠	ليبيا	١٦١٠٠٠	٥٦٦٨٨
١١	الصين	١٤٧٦٠٠	٧٥٣٧٩
١٢	تونس	١٤٥٠٠٠	٦٦٦٤٣
١٣	المغرب	١١٩٣٦٠	٤٣٦١٠
١٤	اليمن	٥٧٨٤٩	٢٩٥٤٣
١٥	النيجر	٣٨٥٠٠	١٩٦٦٢
١٦	تركيا	٢٦٢٧٧	١٣٤١٩
١٧	قطر	٢٣٥٠٠	١٢٠٠١
١٨	إسرائيل	٢١٦٠٠	١١٠٣١
١٩	أمريكا	٢١٥٠٠	١٠٩٨٠
٢٠	موريتانيا	١٩٩٠٠	١٠١٦٣
الإجمالي		٧٧٥٤٨٩٥	٣٨٢٠٥٧٨



إن الصناعات التحويلية للتمور هي الصناعات التي تحول فاكهة التمر إلى منتجات جديدة يمكن تصنيفها على سبيل المثال لما يلي:

(أ) منتجات الاستخدام المباشر كغذاء:

١- عجائن التمور ٢- زبدة (مدهون) التمر ٣- دبس (عسل، رُب) التمر ٤- عصائر التمور ومشروبات التمور الفوارية والغازية ٥- مربيات و مرملا و جلي التمور ٦- أغذية الأطفال ٧- منتجات تقنية البثق ٨- سكر التمر السائل عالي الفركتوز ٩- الحليات التغذوية منخفضة السعرات الحرارية ١٠- رقائق تمر الدين ١١- خل التمور.

(ب) أغذية نحتوي على منتجات التمور التحويلية :

١- المعمول و البسكويت و منتجات الخباز ٢- منتجات الألبان المحلوطة بدبس التمر ٣- المشروبات الغازية والعصائر والفواكه المحفوظة المصنعة بسكر التمر عالي الفركتوز ٤- الأغذية المحتوية على مساحيق التمور المجففة ٥- كراميل التمر ٦- حلويات التمور ٧- آيس كريم التمر ٨- استخدام حامض الستريك المنتج من التمور في العديد من الأغذية ٩- استخدام خميرة الخبز المنتجة من التمور في صناعة الخبز و منتجات الخباز الأخرى ١٠- استخدام ألياف التمور الطبيعية في العديد من الأغذية والمنتجات الصيدلانية والمنتجات التغذوية الوظيفية ١١- إنتاج المنتجات الصيدلانية والطبية من التمور الرخيصة ونوى التمور.

(ج) منتجات الاستخدام غير الغذائي:

الإيثانول كوقود حيوي أو استخدامه لصناعة خل التمور إضافة للعديد من الاستخدامات الصناعية والطبية ٢- منتجات التخمرات الصناعية ٣- صمغ الزانثان ٤- إستخلاص الزيت والعديد من المنتجات الطبية الفعالة وإنتاج الكربون المنشط من نوى التمور ٥- إنتاج الأعلاف الحيوانية من نوى التمور ومخلفات بساتين ومصانع التمور.

لا تزال الصناعات التحويلية للتمور تعاني من عدم مواكبتها للتوسع الكبير في استزراع نخيل التمور إضافة إلى محدودية منشأتها الناجحة على مستوى صناعي في الوقت الحاضر في معظم الدول المنتجة للتمور عالمياً. و يعد ضعف الجهود الرصينة للبحث والتطوير في مجال المنتجات الجديدة من التمور أحد أهم معوقات الإنطلاق في مجال الصناعات التحويلية للتمور. ويحتاج دفع البحث والتطوير إلى إرادة سياسية ودعم مادي قوي من جانب الدول المعنية. ومن أفضل الأمثلة لذلك، النجاح العالمي الهائل الذي تنعم به دولة ماليزيا اليوم في مجال صناعة زيت النخيل بفضل إرادتها السياسية ودعمها غير المسبوق لجهود البحث والتطوير لهذا المنتج الزراعي الاستراتيجي بالنسبة لها.

إن مفهوم البحث و التطوير في قطاع الصناعات الغذائية بصفة عامة يهدف إلى تطوير منتجات غذائية جديدة أو تحسين منتجات غذائية قائمة والدفع بها من مستوى التجارب العملية

إلى الإنتاج على مستوى العمل التجريبي شبه الصناعي ومن ثم إلى مستوى الإنتاج الصناعي بصورة تجارية تحقق أرباحاً للمنشأة الصناعية.

وهناك مراكز مستقلة للبحث والتطوير تعمل على أسس تجارية. وأخرى تكون جزءاً من المصانع المنتجة. إضافة إلى البحوث التطويرية التي يتم إنجازها على مستوى المؤسسات الأكاديمية كالجوامع والمعاهد من خلال كلياتها ومراكزها البحثية المتخصصة. بعض هذه البحوث التطويرية التطبيقية ترقى إلى مصاف براءات الاختراع التي يتم حفظ ملكيتها وحقوقها من خلال جهات متخصصة على النطاق المحلي والعالمي. لقد أجريت العديد من البحوث التطبيقية لتطوير منتجات جديدة من فاكهة التمر. وتمخضت عنها العديد من المنتجات على المستوى العملي الأساسي. بيد أنها لم ترتق إلى مستوى الإنتاج على مستوى العمل التجريبي شبه الصناعي إضافة إلى عدم تغطيتها للعديد من الجوانب المطلوبة ليتسنى إنتاجها على مستوى تجاري. كما تفتقر العديد من الدول الرائدة في إنتاج التمر حالياً إلى التجهيزات التقنية المطلوبة لضمان



نجاح جهود البحث والتطوير لمنتجات التمور التحويلية التي تشمل المعامل التجريبية شبه الصناعية المجهزة بخطط الإنتاج والأجهزة الحديثة والتقنيات الحديثة لعمليات التصنيع والتعبئة والتغليف اللازمة لإنتاج المنتجات المطورة على مستوى شبه صناعي، إضافة إلى إجراء جميع الاختبارات اللازمة لدراسة خواصها الهندسية والكيميائية والميكروبية ومستوى جودتها وملاءمة مواد عبواتها ومغلفاتها وفرة صلاحيتها وتقييمها الحسي والموضوعي والسيطرة على جودتها والتأكد من سلامتها الغذائية ومطابقتها لمعايير المواصفات والمقاييس ومراعاة عمليات تصنيعها للاشتراطات البيئية.

فضلاً عن دراسة جوانبها التسويقية والمالية والاقتصادية. ولا يعد سراً أن العديد من دراسات الجدوى الفنية والاقتصادية والتسويقية الضعيفة وغير الموثوقة لبعض مشروعات الصناعات التحويلية للتمور قد أدت إلى نتائج كارثية على المستثمرين والممولين. ومن أهم مشاكل إجراء هذه الدراسات عدم اهتمامها بالجوانب الفنية والهندسية لخطوط وأجهزة وعمليات التصنيع والتعبئة والتغليف ومواصفاتها ومدى ملاءمتها للحصول على المنتجات النهائية بالمواصفات المطلوبة. فضلاً عن عدم دقة تقديرات تكاليف الإنتاج المباشرة خاصة تلك المرتبطة بمتطلبات التصنيع. ومن هنا تبرز الأهمية الكبيرة للاهتمام بتطوير المنتجات الجديدة على مستوى المعمل التجريبي شبه الصناعي والتأكد من ملاءمة تقنيات وخطوط الإنتاج للحصول على المنتجات النهائية بالمواصفات المطلوبة. ومن ثم إجراء حسابات التكاليف الإنتاجية المباشرة بدقة عالية قبل الشروع في الإنتاج على مستوى صناعي.

وقد تطورت أساليب إجراء دراسات الجدوى الفنية والاقتصادية حيث تتوافر حالياً العديد من برامج الحاسب الآلي المتطورة لإجراء هذه الدراسات وبعضها تم تطويره من قبل المنظمات العالمية المتخصصة مثل منظمة الأمم المتحدة للتنمية الصناعية (اليونيدو). بيد أن الأكثر أهمية هو مدى دقة وموثوقية البيانات المستخدمة في إجراء الحسابات. وهناك مراحل عديدة لدراسات الجدوى الفنية والاقتصادية تبدأ بمرحلة الدراسات الأولية وترتقي إلى مرحلة الدراسات التفصيلية النهائية.

إن الدراسات التسويقية التي تعد أحد المتطلبات الرئيسية لدراسات الجدوى الفنية والاقتصادية، يجب أن تلتزم الوضع الحالي للأسواق المستهدفة والإمكانيات المتوقعة لنفاذها ومنافسة المنتجات النهائية عند طرحها في الأسواق المحلية والإقليمية والعالمية وأن تحدد الأسعار المناسبة لبيع المنتجات النهائية على مدى عمر المشروع الإنتاجي.

إن الاهتمام بتطوير العديد من المنتجات التحويلية الناجحة من فاكهة النمر يعد من التحديات الكبيرة التي تواجه العديد من الدول المنتجة للتمور عالمياً. بيد أن الآفاق واسعة جداً لتحقيق العديد من النجاحات التقنية والاقتصادية في هذا الشأن.

إنها أغلى هدية



عبد الغفار محمود سلامة
مصنع درة التمور

كنت حينها في السابعة من عمري كانت أمي تعد لشئ مهم لم أكن اعرفه . جتمع النسوة في منزلنا يوميا لإعداد الحلويات والمخبوزات وكلما مرّ يوم يزداد النشاط ويزيد عدد الجارات وفي آخر يوم من الاستعداد جاء حسن الخطاط ليخط على باب منزلنا (حجاً مبروراً وسعيّاً مشكوراً وذنباً مغفوراً وعوداً حميداً) ثم جيء بجريد النخل وتم نظمه عقداً يزين مدخل البيت .

عرفت حينها أن القادم مهم من بلد أهم ...أبي سيكون غدا هنا قادما من الحج ارض الحجاز بعد أن أدى الفريضة....

جاء اليوم واعدت الذبائح وجمّعت الجيران بعد صلاة الظهر وهم يتربقون الطريق وفي لحظة ظهرت سيارة من بعيد تهلل الجميع وفرحوا. وقفت السيارة أمام البيت مباشرة ترّجل أبي ... هلل وكبر الناس ..ذُبحت الذبائح ... تدافع الكل للمصافحة ومباركة الحج حملت الحقائب إلى داخل المنزل.

فرح الجميع وأكلوا وشربوا وجمّعوا حول أبي وبدأ يحكي لهم كيف كانت معاناته حتى وصل أرض الحجاز وعن الحج (مكة ..الحرم...منى ..مزدلفة ...المدينة المنورة ..الروضة الشريفة ...جبل احد ... من لاقى ومن صادق) بعد الانتهاء من حكاياته فتحت الحقائب إلا حقيبة واحدة كلما أدنوها منه أبعدنا قائلا هذه بعدينوُزعت الهدايا, ما من أحد إلا وخصه بهدية .. المسابح والطواقي ودهن العود والمصاحف وسجّاد الصلاةوبعد أن انفض الجمع ما بقي معه غيرنا وعدد من أصدقائه جيء بتلك الحقيبة المؤجلة الفتح نظر إليها الكل بترقب وحب استطلاع وبدأ بالفتح بحركة بطيئة وفجأة عم الصمت ما بداخلها تمر المدينة أو كما كان يسميها أبي تمر الحجاز فرح الجميع وبدأ بالتوزيع وكُل من وصله شي أوصاه أبي (لا تنسى أن ينذوق منها فلان و..... هذا من تمر مدينة الرسول(ص)) ليزيدها قيمة إلي قيمتها.....

بعدها بأكثر من أربعة أشهر أرسلني أبي لأحد اصدقائه (عثمان) وجدته وسط جمع من ضيوفه يحكي لهم عن تمر المدينة وما أدهشني انه اخرج من خزانته الخاصة نفس العبوة التي أهدها له أبي و عليها القبة الخضراء ونخلات بالإطراف والأغرب من ذلك انه لم يأكل منها شي احتفظ بها كما يحتفظ بأشياءه الثمينة كقطعة من ماس

هذا عثمان فكيف بالمسلمين في أنحاء العالم من الذين لا يستطيعون الوصول لأرض الحرمين الشريفين هل يفضلون ادخاره بدلا من أكله كما فعل عثمان لعدم حصولهم عليه إلا كهدايا وإنها أغلى هدية.

هذه دعوة للاهتمام بالترويج للتمور وتوفيرها في كل أنحاء العالم, لما لها من قيمة غذائية وبُعد روحي.

نوى النمر بقتل الفيروسات!

د. شريفة بنت محمد العبودي

تحتوي على مركبات لها خصائص ممتازة في قتل الفيروسات. يقول الدكتور جاسم: «ولكن النوى مادة نفايات. فلا أحد سيأكل النوى. ولكن عندما عايناه وجدناه يحتوي على مركبات قوية مضادة للفيروسات كانت قادرة على القضاء على الفيروسات في دقائق... ولذا فهي شديدة القوة عند مقارنتها بمركبات أخرى مضادة للفيروسات رأيتها في نباتات أخرى.» ويضيف الدكتور جاسم بقوله إن البحث الآن جارٍ عن مستحضر أساسه منتجات التمر يساعد على التئام القروح. ويرى أن إيجاد مستحضر على شكل مرهم قادر على ذلك.

ويؤكد والدي الشيخ محمد بن ناصر العبودي هذه المعلومة بقوله في كتاب «معجم النخلة في المأثور الشعبي» أن قدماء المصريين كانوا يستعملونه في تطهير جثث الموتى لأن النواة تحوي مواد دهنية بنسب تتراوح بين ٨,٥٪ إلى ١٠,٥٪. ويذكر أيضاً أن نوى التمر أصبح يدخل في صناعات عديدة مثل صناعة الصابون للاستخدام العام ولعلاج بعض الأمراض الجلدية وفروة الرأس. وحسب نشرة منظمة الفاو التابعة للأمم المتحدة التي بعنوان: «منتجات نخيل التمر Date Palm Products» فإن التركيب الكيميائي لنوى التمر، والذي يذكره الوالد أيضاً في كتابه، هو: رطوبة (٥-١٠٪)، بروتينات (٥-٧٪)، زيوت (٧-١٠٪)، ألياف خام (١٠-٢٠٪)، نشويات (٥٥-٦٥٪)، رماد (١-٢٪). ويبدو من هذه النشرة أن محتوى النوى من النشويات، التي تشكل أكثر من نصف وزن النوى، يتألف في مجمله من النشويات المركبة والقليل منه سكريات. ومحتوى النوى من المعادن كالبوتاسيوم والفسفور والمغنيزيوم والكالسيوم جيد، ومحتواه من الصوديوم قليل. وغنى النوى بالنشويات المركبة والمعادن النافعة وقلة السكريات والملح فيه يجعل إمكاناته استغلاله في الاستهلاك الأدمي ممكن للاستفادة أيضاً منه كمادة خام واعدة في قدرتها الكامنة للقضاء على الفيروسات.

وفي كتاب الوالد: «معجم النخلة في المأثور الشعبي» ذكر مجموعة من المنتجات تظهر الاستفادة من مسحوق نوى التمر، ومن أهمها قهوة النوى التي تحضر عن طريق نقع النوى في الماء لمدة ٧٢ ساعة ليزداد وزنها بمقدار ٢٥٪. وقد يتم نقعها لمدة أسبوع بحيث يزيد حجمها بمقدار ٥٠٪. وبعد النقع يحتاج النوى إلى تكسير ليسهل تخميصه ثم طحنه. وفي معرض النخيل والتمر الذي أقيم مؤخراً في أبو ظبي وجدت منتجاً من نوى التمر، وهو بديل القهوة نوى التمر من إنتاج «تمور الطلع الوطنية» من سلطنة عُمان (وقد سمعت أن مصنعاً في الأحساء يسوّق قهوة النوى). وطعمها ورائحتها يشبه طعم ورائحة القهوة سريعة التحضير. وقهوة النوى ممتازة لمن يرغب في الاستمتاع بالقهوة من دون التعرض لأضرار الكافيين.

في الماضي كان أهل الجزيرة العربية يستخدمون نوى التمر طعاماً للحيوانات حيث يجمعونه ثم ينقعونه بالماء وأحياناً يطبخونه ليلين ليضعوا به حيواناتهم كرفد يسمونه «المدودة» يساعدهم على التوفير في العلف. ولكن استخدام نوى التمر لإطعام الحيوانات نُسِيَ مع مرور الزمن لتوفر مواد أخرى لإطعام الحيوانات مثل الشعير وغيره من الأعلاف. واليوم مع انتشار زراعة النخيل وكثرة محاصيله أصبحت كميات مهولة من نوى التمر تذهب هدرًا. ولكن الاهتمام بهذه المادة الواعدة يعود مجدداً ولكن على استحياء كمنتج للإنسان وليس للحيوان. فقد وجد فريق بحث برئاسة الدكتور صباح جاسم في «مجمع زايد لبحوث الأعشاب والطب التقليدي» في أبو ظبي، المعروف سابقاً باسم «مركز أبو ظبي لطب الأعشاب»، أن خلاصة نوى التمر



أطايب القومر

أطايب القومر ..

عندما ..
يكون للأسم معنى

المركز الرئيسي - القصيم - بريدة - طريق الملك خالد
هاتف : +966 63266131 جوال : +966 555337966
فروع الرياض - الرقم الموحد : 920000951

www.atayb.com

النخل والتمر

قصيدة للأطفال

انظُرِ النَّخْلَ تَرَاهُ
 رَاصِدًا لِلشَّمْسِ رَوَّامًا
 يَفْرِشُ الْأَرْضَ ظِلًّا
 حَامِلًا خَيْرًا وَفَيْرًا
 رَاقٍ جَدْعُ دُو جُدُورٍ
 ثُمَّ سَاقٌ مِثْلُ قَدٍّ
 زَرَانُهُ تَأْجُجٌ جَمِيلٌ
 وَسِبْطٌ قَدْ تَرَامَى
 وَغَرَجِيْنٌ تَدَلَّتْ
 قَدْ حَوَتْ ثَمَرًا رَطِيْبًا
 يَا أَصْنَعَابِي تَعَالَوْا
 نَأْكُلِ الثَّمَرَ شَهِيًّا
 يَتَبَاهَى بِالْجَرِيَّةِ
 فِي شُمُوحٍ لَا يَحِيْدُ
 حَبْدًا التَّبَسُّطُ الْفَرِيْدُ
 كُلُّ مَا فِيهِ مُفِيْدُ
 رَاسِيْحَاتٍ لَا تَمِيْدُ
 بَارِخٌ يَزْهَوُ بِعِيْدُ
 فَوْقَهُ طَلْعُ نَضِيْدُ
 قَسْعَجُ اللَّوْنِ جَدِيْدُ
 كَيَوَاقِيْدِ الْعُقُودِ
 وَبِمَا تَخُوي تَجُودُ
 نَنْتَقِي كَيْفَ نُرِيْدُ
 فَكَأَنَّ التَّيَوْمَ عِيْدُ

التعبئة التقليدي الشعبي، قبل الدخول إلى قطاع تعبئة التمورر بالتقنيات الحديثة.

يقدم الكتاب صورة غير نمطية لآلية التصنيع لهذا المنتج الحيوي خلال تناوله لتقنية الصناعات التحويلية للتمور. وإمكانية جَمِيدها. وأيضاً في طرحة لأفاق المستقبل لهذه الصناعة وجدواها الاقتصادية.

لم يغفل الكتاب المعوقات التي تعترض النهضة الصناعية في هذا القطاع الثري، وتناولها بالتفصيل بعد الإجمال وكأنه يدق ناقوس الخطر بأن الأمل كله في التحول الصناعي لهذا المنتج، قبل أن يُسحب البساط من المملكة، وتذهب هذه الصناعة بعوائدها الضخمة لدول لا تملك ما تملكه المملكة من مقومات، وتمثلت المعوقات في عدم وجود رؤية تسويقية جادة وطموحة، وإن وجدت تصطدم بالمعوقات الإدارية، ومن ثم الوصول إلى القصور في عمليات الدعاية والإعلان والتوعية، وكانت أخطر المعوقات التي ساقها الكتاب محدودية التقنية التي تساعد على دخول عصر التصنيع للتمور بشكل جاري متكامل، بالإضافة إلى عدم وجود قواعد معلومات وأقسام بحث وتطوير تناسب حجم المنتج في المملكة ومكانته.

لقد تناول الكتاب بجرأة دور الجانب الحكومي وما يجب أن يقوم به لإثراء هذه الصناعة، خاصة فيما يتصل بالتسويق الذي يعد عصب أي صناعة، وتقديم رؤية مستقبلية لشكل التقنيات التي يجب توافرها لإحجاز هذه المهمة الوطنية، إضافة إلى الجانب الإعلامي الغائب في هذا الوقت، أو ليس على قدر الحدث، وأهم الجوانب التي يجب أن يهتم بها الجانب الحكومي دعم الأبحاث وقواعد البيانات، إضافة لوضع مواصفات قياسية عالمية للتمور السعودية..

تناول الكتاب بكثير من التفصيل عمليات التصنيع بدءاً من دبس التمر وسكره عالي الفركتوز، إضافة إلى العمليات الأساسية لتجهيز ومعالجة التمور وعمليات إزالة النوى، وكذلك الفرز، ثم عمليات الخلط الميكانيكي والترشيح.

ولم يغفل الكتاب أن يقدم صورة لاستخدامات منتجات التمور المصنعة من دبس وسكر وغير ذلك لبيان الجدوى للاقتصادية لعمليات تصنيع التمور..

وفي فصله السادس استعرض الكتاب التقنية الحيوية، وعمليات التخمر وأهميته، إضافة إلى المفاعلات الحيوية، والشروط الواجب توافرها في تلك المفاعلات، وكذلك إنتاج حمض الستريك..

وفي الفصل السابع تناول الكتاب تطبيقات عملية البثق في تصنيع التمور، وتأثيرها على مكونات الغذاء..

إن هذا الكتاب يعد مرجعاً قيماً يبشر بقدوم طفرة صناعية تناسب وطموحات العاملين في هذا الحقل الثري، وأيضاً ومكانة المملكة ومنهجها العالي الذي يستحق الكثير من عوامل الاهتمام والرعاية، حتى تصبح التمور -كما نتمنى- كنزاً اقتصادياً يؤثر بشكل كبير في الاقتصاد الوطني للبلاد..

قراءة في كتاب

تطبيقات هندسية في تصنيع التمور



قراءة : محمد مطاوع

نشرت جامعة الملك سعود كتاباً قيماً قام بتأليفه نخبة من هيئة التدريس بقسم الهندسة الزراعية وقسم علوم الأغذية والتغذية..

هذا الكتاب في طرحة الفريد يقدم رؤية موضوعية طالما نوقشت، وازدادت الحاجة إليها في الوقت الراهن، فالكتاب يتناول الخواص الطبيعية والحرارية والميكانيكية، ومعايير فرز وتدرج التمور، وإنتاج دبس التمر وسكره عالي الفركتوز على مستوى التصنيع التجاري..

استعرض الكتاب في لمحات تاريخية صناعة التمور قديماً في المملكة توطئة للدخول في مراحل التصنيع في الوقت الحاضر، إضافة إلى قطاعات كنز وتعبئة وتصنيع التمور، ماراً على قطاع

أي النمر أقل سكريات؟

وتأثيرها على الجسم ومرضى السكر؟ هذه الأسئلة يجب عليها ذوي الاختصاص في علوم الأغذية وفي الطب مفصلة في مجلة النخيل والتمور (العدد الرابع).

تفاوتت نسبة السكر الكلية في التمور كاملة النضج بين ١٧٪ - ٨٥٪ من اللب (أي الجزء الذي يؤكل من الثمرة. باستبعاد النوى). بينما تصل نسبة السكر في هذه التمور في طور الرطب من ٣٥-٥٥٪ (نظراً لاحتواء الرطب على نسبة عالية من الماء مقارنة بالجفاف النسبي للتمور كاملة النضج). يرجع تفاوت نسبة السكريات أساساً إلى صنف التمر. وكذلك يرجع إلى عوامل أخرى مثل طريقة خدمة النخيل. منطقة الزراعة. الظروف المناخية. وقت الحصاد. مرحلة النضج. وأخيراً ظروف تخزين التمور (خاصة درجة الحرارة والرطوبة النسبية للجو). هذا إضافة إلى اختلافات بسيطة قد تنتج من طريقة تحليل عينات التمور ودقة أخذ النتائج.

هذه السكريات الكلية الموجودة في التمور تنقسم إلى نوعين أساسيين:

- سكريات مختزلة (أحادية أو بسيطة أو متحولة). هذه السكريات الأحادية تتكون من سكري الجلوكوز والفركتوز وذلك بنسب متقاربة (أي حوالي ٥٠٪ لكل منهما). معظم أنواع التمور تحتوي على نسبة عالية من هذه السكريات.
- سكريات ثنائية (سكروز): أنواع قليلة من التمور تحتوي على هذا النوع من السكر (أشهرها صنف السكري بنسبة ٤٥٪ سكروز وكذلك بعض أنواع التمور الجافة (شديدة الصلابة).

عموماً ليس هناك اختلاف في كمية السعرات الحرارية بين أي نوع من السكريات المذكورة! أما بالنسبة لدرجة «حلاوة» السكريات فنجد أن سكر الفركتوز يتميز بأنه أحلى من السكروز بحوالي مرة ونصف وكذلك من الجلوكوز. كما تشير بعض الأبحاث إلى أن سكر الفركتوز يتميز بأنه «ابطأ» في التحلل إلى الدم عند تناوله. والتي تعتبر ميزة له. على كل حال. هذه المعلومات ليس لها علاقة مباشرة بالسكريات المستهلكة من التمور.

بشكل عام. كل أنواع التمور تحتوي على نسبة عالية من السكر!! لذلك يجب الاحتراس عند تناول كميات كبيرة منها. النسب الاعتيادية (وإن كانت تختلف من شخص لآخر) لا تسبب أضراراً صحية للشخص الذي لا يعاني من ارتفاع نسبة السكر. وكما هو معلوم فإن مرضى السكر. البنكرياس لديهم لا ينتج إنسولين بكمية كافية لحرق السكر ولذلك ترتفع نسبة الجلوكوز في الدم. أما من لديه هذا العارض (شفا الله الجميع) فيتوجب عليه مراجعة طبيب أو أخصائي أغذية لتحديد الكميات القصوى من التمور بناءً على التشخيص الدقيق ومجموع السعرات الحرارية المستهلكة يومياً.

سكريات التمور موضوع يتم تداوله في المجالس. وكل يدلي بدلوه بناءً على انطباعات وليس بالضرورة مبني على أبحاث علمية عنها. وقد تم تناول الموضوع بالتفصيل في أحد الأعداد السابقة. إلا أن العديد يود عرض ملخصها. هنا نجمال أهم نقاطها والتوصيات الخاصة بها.

فهل هناك تمور قليلة السكريات؟ كم هي نسبة السكريات في هذه التمور؟ هل صحيح أن التمور ذات نسبة السكريات الثنائية أكثر «ضرراً» من التمور ذات السكريات الأحادية.. ما هي حقيقة «الجدول» التي يتم تداولها بين الناس عن نسب السكريات

أهم التوصيات للمهتمين بسكريات التمور

- تتراوح نسب السكريات الكلية في التمور الناضجة ما بين ٥٠ إلى ٨٠٪.
- لم يثبت أن هناك تأثيراً لنوع السكريات الأحادية أو الثنائية على مرضى السكري.
- ثبت خطأ استنتاجات الجدول المتداول بين الناس وعن «أضرار» سكريات التمور. الثنائية بل قد يؤدي الفهم الخاطئ لهذه الجداول إلى نتائج مضللة وخطيرة.
- الفركتوز أعلى حلاوة من الجلوكوز بمرة ونصف ولكن الجلوكوز يوجد بصورة متساوية مع الفركتوز.
- «مؤشر السكري» يعبر عن مستوى ارتفاع جلوكوز الدم بعد تناول الغذاء مباشرة
- ينبغي استخدام «مؤشر السكري» بديلاً عن نسب السكريات في التمور خاصة لمن لديهم ارتفاع السكر..
- الخلاص والسكري الأقل «مؤشر سكري» ولكن البرحي ونبوت السيف أعلاها.
- البطيخ والكمثرى أعلى «مؤشر سكري» من التمور! وأقلها التفاح.
- ينبغي لمرضى السكري «الاعتدال» في تناول التمور (٣-٧ حبات في الوجبة) كما هو الحال لبقية الأغذية..
- يوصى بمراجعة استشاري أغذية أو طبيب لتحديد كميات ونوع الأغذية (ومنها التمور) لمرضى السكري.
- نتمنى للجميع الاستمتاع بتناول التمور بكميات متوازنة مع حالتهم الصحية والغذائية..

جدول رقم (١) . نسب السكريات الكلية و مؤشر السكري لعشرة أصناف من التمور .

م	الصنف	نسبة السكر الكلية %	مؤشر السكري
١	برحي	٨٠	٦٥
٢	سيف	٨٠	٦٥
٣	صقعي	٨٠	٦٠
٤	سلج	٧٣	٥٧
٥	ربيعيه	٧٧	٥٥
٦	روثانه	٦١	٥٤
٧	خضري	٧٩	٥٣
٨	نبوت سلطان	٦٩	٥٢
٩	سكري	٧٤	٤٨
١٠	خلاص	٨٢	٣٦

جدول (٢) السرعات الحرارية في بعض ثمار الفاكهة .

م	الصنف	نسبة السكر الكلية %	مؤشر السكري
١	بطيخ	٠,٢٥	٧٢
٢	مشمش	٠,٣٥	٥٧
٣	تمر	٣	٥٥
٤	موز	١,٢	٥٤
٥	منجا	٠,٦٣	٥١
٦	عنب	٠,٧٦	٤٧
٧	خوخ	٠,٥٦	٤٢
٨	توت	٠,٦	٤٠
٩	كمثرى	٠,٦	٣٨
١٠	تفاح	٠,٦	٣٨
١١	برتقال	٠,٥٥	٣٧
١٢	جريب فروت	٠,٣٢	٢٥

منصور عبد الله

الحريني

للتمرور الفاخرة

المركز الرئيسي
بريدة
٠٦٣٢٦٣٠٣٠

تمور
شعبيات



إدارة فروع الرياض
٠٥٠٣٢٦٣٠٣٠

الازدهار : ٢٢٩٢٢٥١ - الروابي : ٤٩١٠٢٥٠
الروضة : ٤٤٥٠٣٥٣
البديعة : ٤٣٦٠٤٨١ - الجزيرة : ٢٤١١٤٧٢



ever produced comes from this period: The Natural History of Palms, by C.F.P. von Martius, published 1823-1850. The work contains 240 outstanding chromolithographic plates. It should be noted that both chromolithographic and hand-colored plates were commonly used to illustrate nineteenth century books.

In the mid nineteenth century, botanical book illustrations were often copied and redrawn from other published sources because international copyright laws were yet to be enacted. A case in point involves Bethold Seemann's Popular History of the Palms, published in 1856. Seemann was a German botanist who studied in Britain. The delightful setting shown in Figure 4 was indisputably redrawn from a plate in Martius. This illustration includes two date palms, one in fruit, and a village landscape of two people and a donkey with mountains in the background. It is clearly more artistic than botanical, but appropriate for that book. A few of the other Martius plates have similar scenic depictions of palms, although most are strictly botanic.

The date palm has a bright future as a tree crop, thanks in particular to recent advances in biotechnology which have the potential to ameliorate pest and disease problems, and to enhance fruit quality and quantity. By contrast, the culmination of date palm illustrations, and botanical illustrations in general, already was achieved in the nineteenth century, and will never be equalled.



plates (photoengraving) and the use of offset printing. The invention of digital photography in the 1970s represents the most recent change in how plants such as the date palm are illustrated in books.

The Golden Age of botanical illustration is a phrase often used to designate the eighteenth

and nineteenth centuries, because of the extraordinary quality of botanical books that were produced. Some of the books were printed on folio-sized paper (30.5 x 38.2 cm) to permit presentation of greater detail. In that Golden Age, art and science joined together to produce works of outstanding scientific value and exceptional beauty. Many of the books of that era have been reprinted and their attractive

botanical plates copied to decorate the walls of public places and private homes. Representative illustrations of that time period are the following four selected date palm plates from European publications, spanning the period 1737-1856.

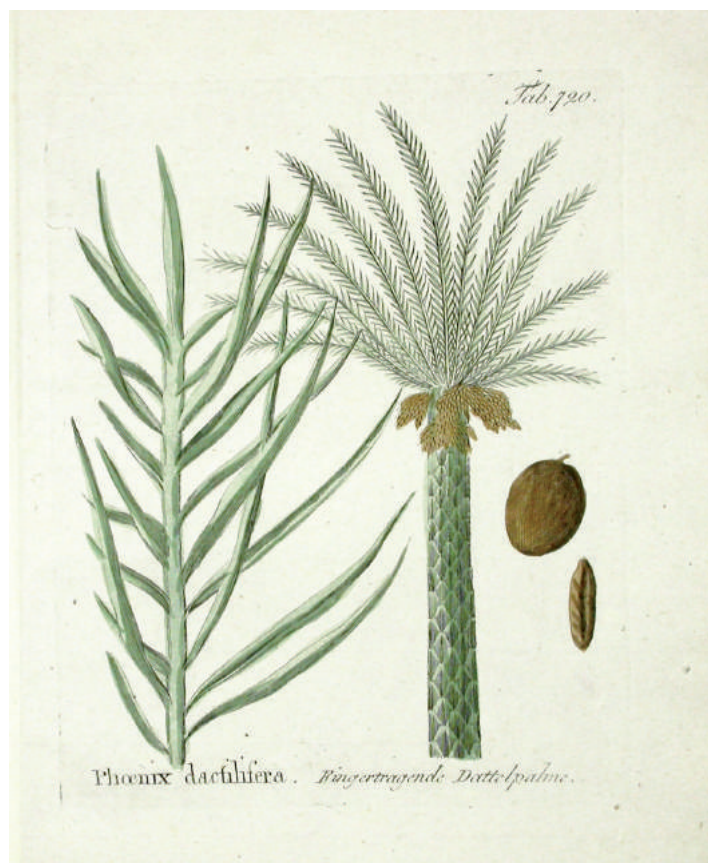
An example from Britain is Elizabeth

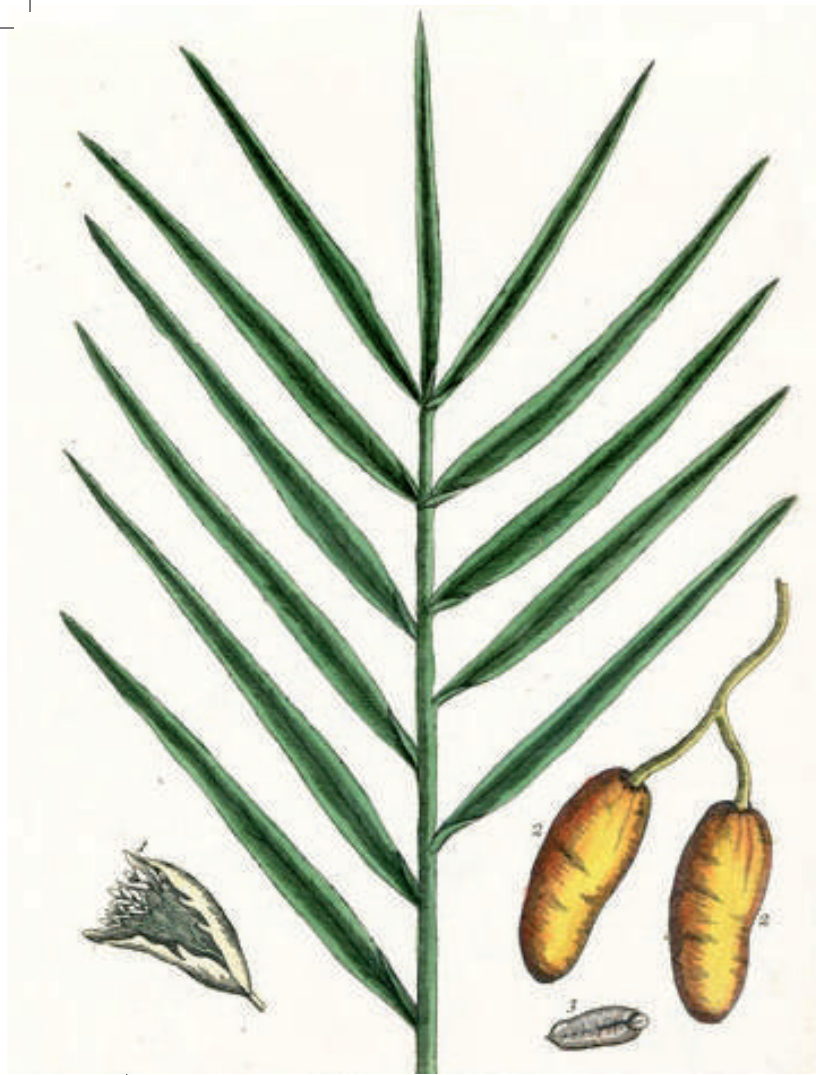
Blackwell's 1737 book *A Curious Herbal* which contains 500 hand-colored copper plates of useful plants. One of the plates, composed of a date palm leaf, flower fruit and seed, is presented in Figure 1. Typical of such books, only key plant parts are shown. The later illustration in Figure 2 includes a greater amount of botanical information, with inclusion of a date palm tree as well as details of the leaf, fruit and seed. As another example of a hand-colored copper engraving, it is taken from a massive study *Illustrations of Plants* by the Austrian physician Ferdinand Vietz, published 1800-1822-.

In the mid nineteenth century, botanical books often began to illustrate plants in a natural setting. The French scientist

Charles d'Orbigny produced the fifteen-volume *Universal Natural History Dictionary*, published from 1839 to 1849. Figure 3 of the date palm includes trees and botanical detail; it is one of the nearly three hundred hand-colored plates in the work.

The most remarkable book on palms





Images of the date palm are recorded from nearly 10,000 years ago in the Neolithic Period, as well as in Pharoanic Egypt, among the Sumerians and the civilizations that followed. Identifiable images of date palms are found in tomb paintings, on pottery, in texts and as relief-sculptures. Warda Bircher's excellent study, *The Date Palm*, published in Cairo in 1995, describes and illustrates early representations.

A number of hand-illustrated manuscripts of the Middle Ages show date palms. In general, depictions of plants were often of value because of the great historical importance given to the medicinal properties they were believed to possess in the treatment of human disease. Botanical illustration became a complementary blending of art and science. Upon the invention

of movable type and the printing press in the fifteenth century, multiple copies of illustrated books could be produced. Early book illustrations were achieved with woodcuts, made from a smoothed block of wood prepared as a relief matrix, leaving the image at the surface level. The finished block is inked and pressed against a sheet of paper to transfer the image. Color woodcut prints were produced using multiple blocks, one for each color, applied to the paper surface in sequence. More durable stone blocks, typically of limestone, were developed at the end of the eighteenth century to create a relief image. Multiple identical stones blocks were used to create cromolithographic plates. Overprinting of primary colors was carried out to yield secondary colors. Black and white woodcut or lithographic prints were sometimes colored by hand.

Starting in the fifteenth century in Europe, metal plates, typically of copper, were etched with a tool and pressed against paper to pick up an image from the engraved lines. Metal plates reproduce a sharper image than those produced from either wood or stone. Copperplate prints were often individually colored by hand for book illustrations.

The production of images of date palms and other subjects was modernized with the invention of photography in the nineteenth century. This, in turn, led to more recent techniques of printing illustrations by transferring photographic images onto metal



The illustrations used in this article are better understood and appreciated if they are placed into the historical context of technological developments to reproduce images of plants in books.

BY :Dennis V. Johnson





COLOR BOTANICAL
ILLUSTRATIONS OF THE DATE
PALM IN THE EIGHTEENTH AND
NINETEENTH CENTURIES



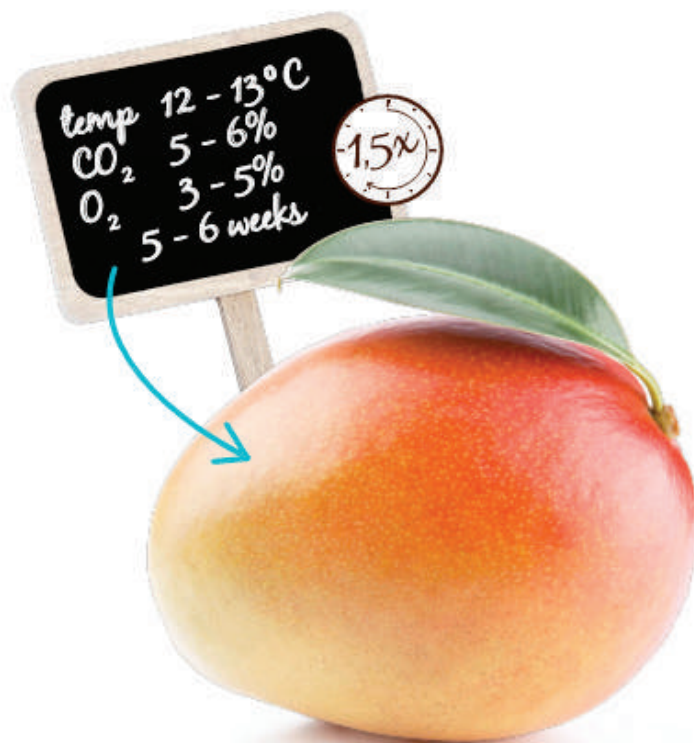


Van Amerongen, nr 1 in CA

For more than 40 years, Van Amerongen is the worldwide number one full-service provider in Controlled Atmosphere / ULO techniques; CO₂-scrubbers, VPSA O₂-scrubbers, Ethylene decomposers, control units, Palliflex, and cold store accessories. We work in more than 50 countries, for instance in Turkey, Tunisia, UAE, and other countries.

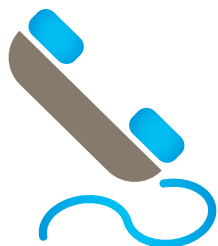


Store dates several months as long with CA



With an optimal relative humidity, O₂ and CO₂ percentage of the air in your cold store, it's possible to store your dates several months longer. With our Controlled Atmosphere (CA) equipment it's easy to reach levels of 100 -2 % O₂ without any loss in quality of taste of your dates.

Prof.Hassan Kahtany said "Recent research studies for dates learned us what the optimal conditions are to store dates for several months, without quality loss." It keeps its freshness at least for three months. The prices of dates will be much higher at the end of dates season at fresh stage specifically for Barhi at Khalal stage of maturity. This CA technology can be used for the disinfection of dry dates from insects



Van Amerongen CA Technology Branch Turkey

Tel . : +902422271095

Fax. : +902422271096

madibelli@van-amerongen.nl

sonen@van-amerongen.nl

www.vanamerongenCAtechnology.com

where the technology is used to remove defects and foreign material (FM). As a result of the benefits achieved in these markets - improved food safety and product quality, increased yields and reduced labor - processors of other food products are increasingly looking to create competitive advantages in their respective markets by automating sorting. Al Foah is leading the way in the palm date industry.

"When we started our search, we knew that no supplier had a date sorting system that was ready to go," explained Sriraman. "The fact that Key had systems installed in thousands of plants, inspecting hundreds of different kinds of products, gave us confidence in their ability to adapt a system to meet our exact needs. It was important to us that Key was able to show us systems that were successfully sorting products that are similar to ours, namely dried apricots and prunes. That, along with their cooperative nature, won our business."

Today, Al Foah has three Optyx sorters at their Al Saad factory and two Optyx sorters at their Al Marfa factory. Three of these are Optyx 6000 series sorters, which feature a 1220-mm wide scan area and sort up to 6 metric tons of dates per hour. Two are Optyx 3000 series sorters, which feature a 610-mm wide scan area and sort up to 3 metric tons of dates per hour.

Key can configure Optyx with a combination of top- and/or bottom-mounted cameras and lasers to meet

the exact needs of each application. Al Foah's Optyx 6000 sorters feature cameras and their 3000 sorters feature both cameras and lasers.

Using cameras, Optyx recognizes each object's size and shape as well as millions of subtle color differences. Al Foah uses this capability to grade dates according to size and color. Lasers detect foreign material (FM) based on differences in the structural properties of the objects, a capability that Al Foah uses to remove dates with calyx when they are producing the highest product quality for the Abu Dhabi royal family.

As product passes through the sorter, it is inspected from the top while still on the conveyor belt. Product is then launched off the end of the Optyx belt for in-air viewing from the bottom. Using proprietary image processing technology designed specifically for dates, the sorter quickly analyses the images, comparing each object to previously defined accept/reject standards.

Dates can challenge automated technology because they are sticky and somewhat fragile. Rough handling can damage dates and damaged fruit is not only unacceptable in the final package, but can stick to automation technology and interrupt the process. With an expertise in product handling as well as sorting, Key designed Al Foah's Optyx to gently handle dates to preserve the highest product quality and ease sanitation.

Al Foah Automates Sorting with Key Technology's Optyx



Al Foah, the largest producer of palm dates in the United Arab Emirates, is a shining example of Arabian innovation and the UAE's leadership of the Arabian Renaissance. They are the first in the world to automate the sorting of dates. To develop a sorter for this new application, they turned to sorting expert, Key Technology. Two years ago, Al Foah installed their first Optyx® sorter to separate various grades according to size and color, and based on the success of that system, installed four more Optyx sorters since then.

"Before we automated sorting, we relied on mechanical grading and

manual labor to do the job. Our primary goals in automating this operation were twofold. We wanted to improve the consistency of the output and we wanted to increase the volume of product being inspected," said Swaminathan Sriraman, Manufacturing Director at Al Foah. "We considered several suppliers and decided to work with Key Technology because we were the most confident in their capabilities and commitment to support us in developing this new application."

Sorters have been widely adopted around the world in facilities that process potatoes, fruits and vegetables



Date Palm in Our heritage

The date palm is one of the most important agricultural sectors in the Arabian Gulf region. The annual production of dates estimated to 7.8 million tons in the world in which Saudi Arabia, alone, produces 1.05 million tons of dates. This production accounts to about 13.5 % of the total world production of dates (FAO, 2011). Currently, the Kingdom is the third largest date producing country in the world preceded by Iran and Egypt. There are more than 400 different date cultivars

of which 60 are predominant in production and popularity. This is from more than 23 million palm trees, which represents 55% of total fruit production in SA.

The date palm has been an important staple food crop and a main source of energy for centuries in people diet of the Middle East regions. It also contributed to human health, when consumed with Fruits of Date Palm trees are rich in sugars (fructose, glucose and sucrose), minerals, and vitamins. They are generally associated with health foods, and have found their way into sweets, confectionery, chocolates, baking products, preservatives, and breakfast cereals.

Dates played major rule in the life of Gulf population for centuries. It was their major meal in the desert. They utilize all parts of the date palm in construction their homes, furniture, packages, and other accessories. In addition, it has religious and culture dimensions. In Ramadan, it is recommended to eat Rutab (fresh soft dates), and there is much demand to export dates to other parts of the world. Still dates constitute a major dish to be served with Arabia coffee to the guests as tradition practice for most homes.

vegetable. Accounts from ancient Egypt document literally hundreds of useful products from the date palm. Those ancient uses should be evaluated as part of an assessment to more fully utilize the entire date palm at present.

Considering the date palm on a world scale, what actions do you think should be taken to enhance development and cooperation among countries?

About 20 countries in the world produce dates and have common problems and concerns. There is great need for a Date Palm Consortium to coordinate research and development efforts, thereby avoiding costly duplication. A large number of technical research studies have been carried out on date palm in recent decades, but the results are not readily available to all date palm scientists. The Consortium could function as a clearing house for researchers worldwide to share research

findings and to foster collaboration. It could also serve as a platform for periodic on-line seminars.

What research are you currently engaged in on date palm?

The topic I am now working on is existing seedling date populations in the Americas. The subject is of interest because initial introductions were all by seed; the importation of offshoots for commercial production came later. In certain locations in Peru and Mexico, seedling dates became naturalized and have reproduced spontaneously for as many as 400 years. Fruits from these date palms are harvested on a small scale for local consumption; but more importantly, there have evolved unique fruit types and the trees may have value as germplasm resources for genetic improvement. I hope to make a presentation on this research at the next date conference.



You have attended recent international date palm conferences in Saudi Arabia, Abu Dhabi and Algeria. What is your impression of the linkage between date palm and local people?

At the conferences, I learned that some date palm scientists are also date palm growers, which provides a strong relationship between theory and practice. This represents a very important advantage in dealing with problems and improving practices. On field trip visits to date plantations, I was impressed by the pride farmers have in the quality of the fruits they produce and in their depth of knowledge about the date palm.

Please relate some personal experiences from your visits to date-producing countries.

The opportunity to sample new and different date palm varieties, as well to eat traditional dishes using dates as an ingredient, expanded my personal appreciation of the diverse food uses of dates. My most treasured personal memory of the conference trips was the gracious hospitality and help extended to me by the local people and fellow date palm specialists.

What do you foresee as the future of date palm as an agricultural resource?

Date fruits have unique qualities as compared to other fruits; most notably they can be stored at low temperatures and retain quality and appearance. Improved post-harvest handling, processing and storage could reduce losses and increase the crop's value to farmers. This would boost marketable

national output, and at a lower cost per kilogram of fruit than new plantations. Biotechnology has the potential to bring about major changes in date production through improved fruit quality and yield.

What are your recommendations for research and development of the date palm sector in major producing countries?

Foremost, research and development must deal with the threat posed by pests and disease for they represent the most challenging aspect of future development. For example, losses attributable to the red palm weevil insect and Bayoud disease fungi are significant and will increase unless new strategies are devised to control these threats by biological or

Date fruits have unique qualities as compared to other fruits

chemical means or to make date palms resistant to them through genetic modifications. New food and industrial use of date fruits shows promise. Also, date growers would derive substantial benefit from a full utilization of the numerous products the date palm can provide. Leaves, petioles, stem wood for construction materials and for fuel are hardly utilized at present. The edible palm heart, available when trees are felled for some reason, could also be harvested and processed as a green



climate with high summer temperatures without any significant rainfall during the flowering and fruit development period. Second, the palms must have a reliable and adequate supply of water from the soil or through irrigation. Two social factors are also essential. The first is investment in establishment of the date palm plantations through either a government program or by private investment. A second necessary social factor is a work force trained in the cultivation, harvesting, processing and marketing of dates. If these four components are present, new commercial date cultivation can be a success.

How does the technology of date cultivation and processing compare between the USA and, for example, Saudi Arabia?

The general practices for date fruit production are quite similar in the USA and Saudi Arabia. Planting densities of 100 trees per hectare are a standard, and the practices for tree care, such as artificial pollination and harvest are all similar. The main difference is in the size of the date groves. Small groves tend to use more manual labor and less machinery whereas large plantations are more mechanized, especially in the use of lifts for access to prune, pollinate and harvest the fruit. It is my belief that such conditions exist in all date growing countries.

about 21,500 tons of fruit annually, from approximately 2,700 producing hectares. The industry is expanding slowly with an emphasis on high value Medjool cultivar production. Americans consume only small quantities of dates, about 100 grams per person per year; I understand that is about the quantity the average person in Saudi Arabia consumes in a day or two! Because the date industry in the USA is so small, the industry itself does not have the financial resources to support marketing campaigns on a national scale and there is no government support program to promote the fruit.

During your research on date palm in the USA, what were some things that were a surprise?

One surprise was that in Indio, California, the traditional center of the date industry, more than a dozen different commercial cultivars are sold locally. In addition to the well-known cultivars Medjool and Deglet Noor, others include Barhee, sold at the khalal and rutab stages, and Zahidi. Visiting tourists are delighted to discover delicious date milk shakes at the retail date shops. This drink is said to have been invented by a California date farmer in the 1930s, and is composed of a puree of dates, milk and ice cream. Indio is also home to the National Date Festival, part of the Riverside County Fair held each year in February. The event features music programs, displays of dates by the various growers, selection of a Date Festival Queen and even a camel race! Just over a year ago, a Date Palm Museum was opened in Indio.

What developments are needed to improve the date palm sector in the USA?

Most Americans are unfamiliar with dates, produced in the USA, as a delicious fruit and an excellent source of nutrition. Publicity is the key to expansion of the market. Some actions are helping in this regard, but thus far only a limited scale. For example, in the health food industry, dates are becoming increasingly known as an organic fruit, which several growers now produce, and as a source of antioxidants. Also, gourmet magazines and fancy restaurants are using date

"Most Americans are unfamiliar with dates, produced in the USA"

fruits as appetizers and in deserts. But much more needs to be accomplished collaboratively by the growers if dates are to become a major American fruit to consumers. Expanded domestic consumption would in turn stimulate production in California and Arizona.

Date palms have been introduced to several other countries around the world in addition to the USA. What are the major challenges to the establishment of commercial date palm growing in a location where the tree has never been grown?

Two environmental factors are critical. This first requirement is an arid or semiarid

DATE PALM JOURNAL INTERVIEW



In this interview, first we welcome prof. Dennis Johnson we are interested to give us insight in the date palm in the USA, your experiences in visiting other date palm growing countries and your views about the global needs of the date palm sector.

How did you come to conduct research and write about the date palm, which is not a common tree in the USA?

I should start with my general interest in palm trees which began when I lived in Brazil for two years. Following that, I did research on palms in graduate school and have kept palm utilization and conservation as a personal research interest ever since, carrying out studies on different economic palms such as the coconut, oil palm and palmyra palm. About ten years ago I decided to focus my research on date palm. The presence of date palm plantations in the USA intrigued me and I became

interested in the rich history of how the date palm came to be grown in the California desert. In 2007, I co-authored a book on the date industry of the USA. More recently, I have been researching the introduction of date palm to other countries, such as Mexico, Peru and Australia.

What are the status of date palm cultivation and the consumption of date fruit in the USA?

Date palm cultivation is confined to California and Arizona, where appropriate climatic conditions are found. On a global scale, the industry is very small. The USA produces only

Editorial

Welcome!

Welcome our readers!. We are delighted to have a portion of this Date Palm Journal in English startins from issue!. Frequently, when professionals and friends at conferences, workshops, and during visits were given the Date Palm Journal, they smile but only looking for the photos within the pages. Prof. Dennis Johnson as an expert and had a long experience with palm tree and dates activities around the globe expressed this feeling too; the lack of English section. During his tour to the Chair of Dates Industry and Technology (CDIT) at King Saud University he encouraged us to publish some articles in English. To express his willingness to participate in DPJ, he thankfully provided a very interesting article on palm tree history. We think it is a very valuable addition to this journal and to the history of date palm. Additionally, he agreed to have an interview to explain the secret of his strong bonds to this "blessed" tree.

In this 7th issue of DPJ we included several files and articles; the controversial issue of the balance between «food» security and «water» security in this region is the main topic. Sudan is the «county» under focus; while Alghat is the «province» area that are famous with palm tree regions. Other articles focused on date palm economy and marketing, industrial by-products from dates, and other relevant cultural and health issues.

*We encourage our readers as well as experts to review this issue and provide us with their feedback. We will be glad to see your participation to help the journal with the «fuel» it needs. Can we have a complete version of your DPJ in English? only with your efforts and encouragements
Hope to read from you soon!*

تمور المملكة® KINGDOM DATES



أفضل أنواع التمور المنتقاة على مدار العام
FINEST QUALITY DATES AVAILABLE ALL YEAR - ROUND

الإدارة العامة و المصنع-القصيم-البدائع-طريق دهبما جنوباً-هاتف: ٣٣١١١١١ / ٠٦ فاكس: ٣٣٢٤٠٤٠ / ٠٦ ص.ب. ٢٢٢

الفروع:- الرياض العليا: ١/٢١٩٥٥٥٧ مكة: ٥٥٢-١٨٤ / ٢ شركة مكة: ٥٣٦٥٧٥٢ / ٢ جدة: ٢٦٥٦٦٥٢ / ٢ أبها: ٢٢٥٦٦٦٦ / ٢ خميس مشيط: ٢٢١٨٦٤٠ / ٧ الباحة: ٧٢٥٦٢١٦ / ٧ الخيزر: ٨٨٢٢٢٢٢ / ٢ الدمام: ٨١٧-١١١ / ٢ تبوك: ٤٢١٤٠٠٦ / ٤ حفر الباطن: ٧٢١٠٠٥٥ / ٢



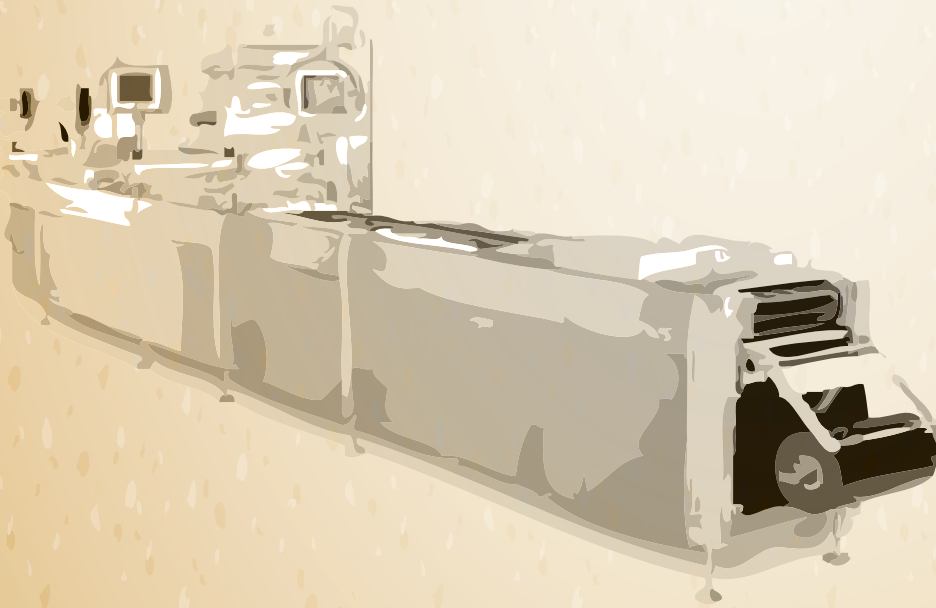
خطوط فرز وتنظيف وتعبئة التمور



الخطوط التحويلية للتمور



مخازن التبريد للتمور



★ توريد أكثر من 80 مصنع تمور ★



★ فرق تركيب وصيانة مدربة ومؤهلة ★

mariat.sa
الرياض - شارع الملك عبدالعزيز

Center No: +966 920000413
Mobile No: +966 555000402
Mobile No: +966 555396626