

الظروف الطبيعية الملائمة لخلق تكامل زراعي صناعي لإنتاج غذاء

مرضى حساسية المعدة البلدية زليتين

دراسة في قضية الأمن الغذائي وجغرافية التنمية

(*) الأستاذ: عدنان حامد منصور عبدالنبي

Adnanh2014ah28@gmail.com

ad.abdalnabi@asmarya.edu.ly

الفصل الأول الإطار النظري :

1 مقدمة:

يعد مرض حساسية المعدة من الأنواع المنتشرة عالمياً إذ تشير الدراسات أن معدلات الإصابة به تختلف بين مناطق العالم فتتراوح نسبة الإصابة بين (0.59% - 1%)، ويحتم هذا المرض على الشخص المصاب تناول أغذية خالية من مادة الجلوتين والموجودة في جميع المنتجات الزراعية باستثناء محاصيل قليلة جداً متمثلة في محاصيل الذرة والشوفان والأرز. ويعد مسألة الحصول على المنتجات الغذائية لمرضى حساسية أمر في غاية الصعوبة بسبب ارتفاع أسعارها، ويرجع ذلك إلى ارتفاع تكلفة استخراج الجلوتين من مادة الدقيق العادي، والذي بدوره ينعكس على ارتفاع سعر المنتجات الغذائية المصنعة من الدقيق المعالج، ويمكن التغلب على هذه المشكلة بتوفير صناعات غذائية قائمة على منتجات زراعية خالية من الأصل من مادة الجلوتين.

ويعاني مرضى حساسية المعدة بالبلدية من صعوبة الحصول على المنتجات الغذائية المخصصة لهم بسبب عدم توفرها محلياً من قبل وزارة الصحة، وارتفاع أسعارها في الأسواق المحلية بسبب ارتفاع تكلفة استيرادها وعم تصنيعها محلياً، وهذا يناقض مع المواثيق الدولية فيما يتعلق بأهمية توفير الغذاء لكل أفراد المجتمع حيث ورد في إعلان روما بشأن الأمن الغذائي العالمي الذي أعمده مؤتمر القمة العالمي للأغذية في عام 1996م أنه من حق كل إنسان الحصول على أغذية سليمة ومغذية بما يتفق مع الحق في الغذاء الكافي والحق الأساسي لكل إنسان في التحرر من الجوع، كما أنه من واجب الدولة توفير الغذاء لمواطنيها بموجب القانون الدولي وفق المادة 11 من العهد الدولي الخاص بالحقوق

(*) عضو هيئة تدريس بقسم الجغرافيا - كلية الآداب - الجامعة الأسمرية الإسلامية .

الظروف الطبيعية الملائمة لخلق تكامل زراعي صناعي

لإنتاج غذاء مرضى حساسية المعدة ببلدية زليتن

الاقتصادية والاجتماعية لعام 1968م (لجنة الأمن الغذائي العالمي 2020 ص5)، ومن هنا انبثقت فكرة هذه الدراسة والتي تتمحور حول التركيز على زراعة منتجات زراعية خالية من الجلوتين، ومن ثم إنشاء صناعات غذائية قائمة على المحاصيل المزروعة محليا في بلدية زليتن، خاصة وإن الظروف الطبيعية للبلدية ملائمة لزراعة محصول الذرة، والذي يعتبر مادة خام للعديد من الصناعات الغذائية الملائمة لهذه الشريحة من المرضى.

2 - مشكلة الدراسة:

تتمحور المشكلة الرئيسية لهذه الدراسة حول قضية حساسة مفادها " إن ضرورة توفير الغذاء لمرضى حساسية المعدة ببلدية زليتن ضرورة حتمية تقع ضمن قضية الأمن الغذائي ومن اختصاص جغرافية التتمية". ويمكن تفصيل هذه المشكلة الرئيسية من خلال طرح الأسئلة التالية:

س1 - هل يعاني مرضى حساسية المعدة ببلدية زليتن من صعوبة الحصول على الغذاء المخصص لهم؟ وأي من المشاكل التالية الأكثر تأثيرا (ارتفاع أسعاره، عدم توفيره من جانب الجهات المختصة، عدم توفر صناعات غذائية منتجة محليا).

س2 - مامدى ملائمة الظروف الطبيعية للبلدية الملائمة لزراعة محاصيل من الحبوب خالية من الجلوتين؟

س3 - هل من الممكن أن تكون النهضة الصناعية للمنتجات الغذائية بالبلدية عاملا مشجعا لقيام صناعات غذائية خالية من الجلوتين تقام على منتجات حبوب مزروعة محليا؟

3 -فرضية الدراسة:

ستعتمد هذه الدراسة على وضع مجموعة من الفرضيات النظرية متمثلة في الآتي:

1 - إن عدم توفير الجهات المختصة الغذاء المخصص لمرضى حساسية المعدة من جهة، وارتفاع أسعاره في الأسواق المحلية يعد عاملا ودافعا لضرورة توفير منتجات مصنعة محليا أساسها خامات من محاصيل الحبوب مزروعة محليا.

2 - إن الظروف الطبيعية بالبلدية عامل مشجع لنجاح زراعة محاصيل الذرة للملائمة تلك الظروف له.

3 - إن ما تشهده البلدية من نهضة غير مسبوقه في مجال إنتاج الصناعات الغذائية يعد عاملا مشجعا لقيام صناعات مشابهة خالية من الجلوتين بقيادة بالقطاع الخاص.

4. منهجية الدراسة :

تعتمد الدراسة على المنهج الإقليمي والأصولي بدراسة الظروف المناخية داخل حدود منطقة الدراسة ، وكذلك تم الاعتماد على المنهج الوثائقي كالكاتب، والتقارير، والمقابلات الشخصية، والمنهج الإحصائي.

وتمثلت أدوات الدراسة في توزيع الاستبانات على عينة 10% من مجتمع الدراسة ، وكانت تركز على أهم الصعوبات التي يواجهونها لتوفير الغذاء المناسب ، ومدى إمكانية قيام صناعات محلية لهذه الأغذية وأولوية الصناعات .

5 - أهداف الدراسة

- 1 -تحديد ماهية المشاكل التي تواجه مرضى حساسية المعدة المتعلقة بمقدرتهم على الحصول على الغذاء المخصص لهم من أجل إيجاد حلول لهم.
- 2 -معرفة وتحديد المحاصيل الزراعية الممكن زراعتها بالبلدية كمادة خام لقيام صناعات غذائية خاصة بهذه الشريحة بقيادة القطاع الخاص.
- 3 -دراسة الظروف الطبيعية بالبلدية وتحديد مدى ملائمتها لزراعة الحبوب الخالية من الجلوتين.

6 - أهمية الدراسة

تستمد الدراسة أهميتها من الأهمية التي يشكها دور الجغرافية في حل قضايا المجتمع المختلفة والإسهام في تنميته، ولتعزيز قضية الأمن الغذائي للمجتمع بهدف طرح الحلول التي تساهم في تأمين الغذاء له، وبالتالي فإن هذه الدراسة ستعطي دفعة قوية لصناع القرار في مجال الزراعة والصناعات الغذائية لجذب انتباههم نحو ضرورة العناية، والاهتمام بمرضى حساسية المعدة فيما يتعلق بضرورة توفير الغذاء الملائم لهم بإنتاجه محلياً داخل نطاق البلدية، مما سيكون لها الأثر الإيجابي في تحقيق نفس الهدف بباقي بلديات ليبيا.

7 - منطقة الدراسة**أ. الموقع الجغرافي:**

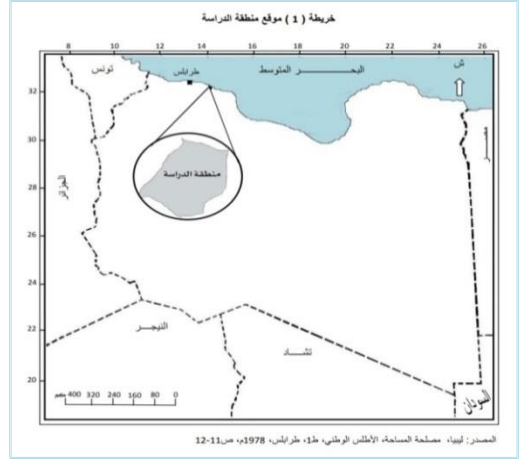
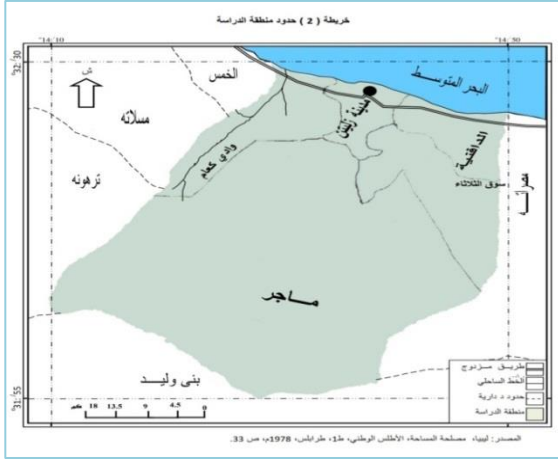
تقع منطقة الدراسة والمتمثلة في بلدية زليتن بالشمال الغربي من ليبيا بين منطقة الخمس ومصراة على البحر المتوسط بساحل يقدر طوله 32 كم الخريطة (1)، وهو بهذا الطول يشكل ما نسبته 1.6% من الجبهة البحرية للبلاد ، وتمتد جنوباً إلى أن تصل منطقة بني وليد بمسافة 65 كم تقريباً ، وبمساحة حوالي 2470 كم² (مصلحة التخطيط، زليتن 1984 م، ص 7) ، وهذه المساحة تمثل ما نسبته 0.15% من المساحة الكلية لليبيا (مصلحة المساحة طرابلس، 1978 م، ص 33).

الظروف الطبيعية الملائمة لخلق تكامل زراعي صناعي

لإنتاج غذاء مرضى حساسية المعدة ببلدية زليتين

ب . الموقع الفلكي: الحدود الفلكية لمنطقة زليتين بين دائرتي عرض . 55 : 31° و 30 : 32° شمالاً.

وبين خطي طول . 10 : 14° و 14 : 50° شرقاً (مصلحة المساحة طرابلس، 1978 م، ص 33)
الخريطة (2).



- أهمية موقع منطقة الدراسة : يعد موقع منطقة الدراسة من المواقع الاستراتيجية في البلاد من حيث يتوسط العديد من المناطق حيوية متمثلة في منطقة مصراتة شرقاً ، ومنطقة بني وليد جنوباً ، ومنطقة تrehونة ومسلاتة والخمس من الناحية الغربية ، وبساحل بحري يقدر بطول 32 كم ، ولاتبعد عن العاصمة طرابلس سوى 150 كم تقريباً ، إضافة إلى مورفولوجية الساحل قليل التعاريج مع وجود مرسى زليتين (مرفأً) ومشروع ميناء زليتين تحت الإنشاء حالياً بمنطقة الدافنية في شرق منطقة الدراسة وكذلك مشروع مطار زليتين تحت الإنشاء حالياً بمنطقة أم أجداري في جنوب منطقة الدراسة ، الأمر الذي يجعل منطقة الدراسة منطقة خصبة لإنشاء العديد من المشاريع الزراعية والصناعية ، سوى في القطاع العام أو القطاع الخاص.

ج . أجريت الدراسة في النصف الثاني من سنة 2022 م .

الفصل الثاني: التعريف بمرض حساسية المعدة ونوعية الغذاء الملائم للمرضى:

1. التعريف بمرض حساسية المعدة :

الحساسية هي تفاعل غير عادي لجسم الإنسان مع مادة معينة لا تسبب لمعظم البشر أي مشاكل أو تفاعلات غير عادية ، أي أن المادة المسببة للحساسية عادة ما تكون أحد مكونات الحياة اليومية

للإنسان، ولكنها تسبب للبعض أعراضاً مرضية تعرف (بالحساسية)؛ ولذا فإن المواد التي يمكنها إحداث حساسية متنوعة ومتعددة، فهناك من هو حساس ضد الملابس الصوفية، وآخر ضد نوع من الزهور، وآخر ضد الغبار، وآخر حساس من نوع معين من الغذاء (عسكروحتوت، 1996، ص 131) كما هو الحال للذين يعانون التحسس من مادة الجلوتين الموجودة في العديد من الأغذية ومن هنا يطلق عليه مرض حساسية المعدة، ويسمى مرض حساسية المعدة طبيًا **Celiac disease** وهو حساسية الجسم لمادة الجلوتين الموجودة في القمح والشعير، وتؤثر على وظيفة الامتصاص في الأمعاء الدقيقة، فيمنع المريض من تناول الشعير والقمح والقمب ومشتقاتها، وأي أطعمة تحتوي على مادة الجلوتين، ومن أهم التأثيرات الجانبية لمرضى حساسية المعدة - الإسهال المزمن - نقص الفيتامينات والمعادن مع احتمال تطور المرض إلى ورم في الأمعاء، وتختلف حساسية المرضى لمادة الجلوتين من حساس جداً إلى حساسية بسيطة، ويمكن اكتشاف المرض عن طريق تحليل الدم أو عن طريق أخذ عينة من الأمعاء الدقيقة، ومن أكثر الفئات السنوية عرضة للمرض هي ما بين سن العامين والثلاثين سنة، وكما هو معروف أن سوء التغذية للفئة العمرية من 1 - 5 سنوات له آثار خطيرة جداً على مراحل النمو للطفل، حيث يصاب الطفل بثلاثة أنواع من مشاكل النمو وهي (الهزل، وزيادة الوزن، والتقرم) وهي مشاكل ناتجة عن سوء التغذية، والاتجاه نحو الأكل المصنوع غير الصحي والذي يسبب في زيادة الوزن غير الطبيعي، ووفقاً لتقرير الفاو (FAO) الصادر سنة 2020م فإن هذه المشاكل الثلاثة تم تصنيفها في ليبيا إلى درجة (المرتفع جداً) حيث وصلت نسبة الهزل إلى 10.2٪ وزيادة الوزن إلى 29.6٪ والتقرم 38.1٪ (منظمة الأغذية والزراعة العالمية FAO 2020م ص 15)، ووفقاً لذلك فإن هذه الفئة العمرية من المصابين بحساسية المعدة تحتاج إلى عناية خاصة فيما يتعلق بتوفير الغذاء الملائم لهم، وتعتبر خطوات العلاج أن يحافظ المريض على نظام غذائي خالٍ من مادة الجلوتين (الدكتور سعدالدين مصطفى أبوكيل، أخصائي باطنة، مقابلة شخصية، الخميس 2022.09.08م). فالغذاء الكامل والمناسب لهذه الحالات له أهمية خاصة في الحفاظ على المستوى الصحي والحماية من الإرهاق البدني والنفسي، وسوء التغذية وخاصة عند الأطفال المصابين بهذا المرض يؤدي إلى تأخر نموهم الجسماني والعقلي (عسكروحتوت، 1996، ص 26)، وتختلف معدلات الإصابة بالمرض بين مناطق العالم من 0.33٪ إلى 2.5٪، بمتوسط يتراوح بين 0.59٪ و 1٪ (ويكيبيديا، الموسوعة الحرة، مقال، داء بطني <https://ar.wikipedia.org/wiki/>)، ووفق دراسات تمت في بعض الأقطار العربية وُجد أن النسبة في مصر تصل إلى 1٪، وفي المملكة العربية السعودية تصل نسبة الإصابة إلى 2.2٪، (حساسية القمح.. الأسباب والأعراض، سبتمبر 2020 م رقم العدد 15277 <https://aawsat.com/home/article/>)، كما تشير

الظروف الطبيعية الملائمة لخلق تكامل زراعي صناعي

لإنتاج غذاء مرضى حساسية المعدة ببلدية زليتن

التقديرات إلى أن 80٪ من الحالات لا تزال غير مشخصة، (ويكيبيديا ، الموسوعة الحرة، مقال ، داء بطني / <https://ar.wikipedia.org/wiki/>).

2. نوعية الغذاء الملائم لمرضى حساسية المعدة الممكن إنتاجه محلياً :

مرضى حساسية المعدة يعتمدون على نظام غذائي خالٍ من مادة الجلوتين الموجودة في حبوب القمح والشعير ولا توجد في حبوب الذرة والأرز والشوفان (الدكتور سعدالدين مصطفى أبوكيل ، أخصائي باطنة، مقابلة شخصية ، الخميس 2022.09.08م)، وتعتبر الذرة من المحاصيل الغذائية المهمة في كثير من دول العالم، ويأتي هذا المحصول في المرتبة الثالثة من حيث الأهمية والإنتاج العالمي (دليل زراعة محصول الذرة الصفراء ، سوريا ، ص2) الصورة رقم(1) نظراً لاستخدامات هذا المحصول المختلفة فهو يستخدم لصناعة الخبز والمعجنات ولإستخراج الزيوت النباتية وكذلك كعلف حيواني، فهو يزرع بمناطق واسعة الانتشار في العالم(عواد و ضو ، 2002 ، ص136).

الصورة رقم (1) الشكل العام لبدور ونبات الذرة كامل النمو



المصدر : الشكل العام لبدور ونبات الذرة www.google.com.ly/se الصور .

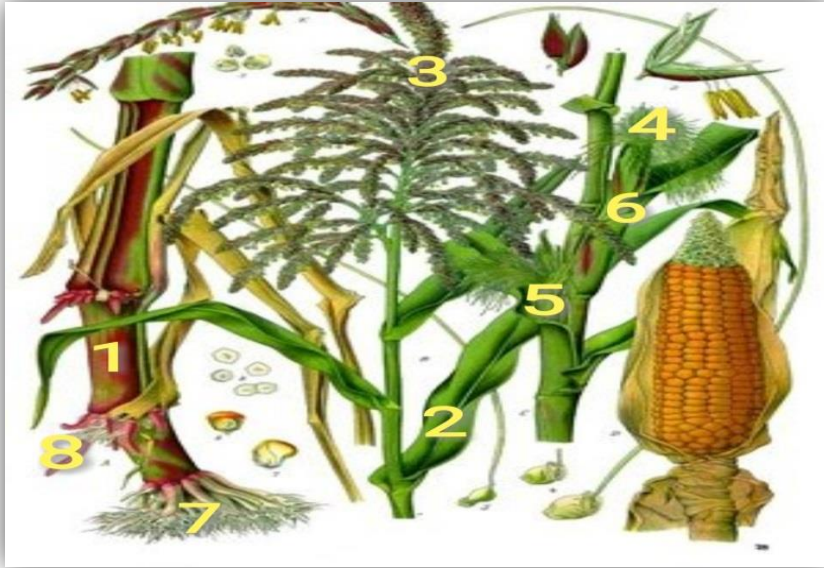
الوصف النباتي للذرة الشامية: (دليل زراعة محصول الذرة ، سوريا ، ص6):

"الذرة نبات نجيلي سنوي قليل التفرعات ذو سيقان ثخينة مقسمة إلى سلاميات تحمل على طولها أوراقاً تخرج من العقد ، والورقة مكونة من الغمد والنصل ، هذا النصل طويل ومسطح وإذا زاد الحر وقل ماء التربة ينطوي ويلتف ليقفل من تبخر الماء ، وفي نهاية الساق من الأعلى تخرج زهرة مذكر تعطي حبات الطلع للزهرة المؤنثة (العرنوس) ، والتي تخرج من إبط الأوراق وتعد الزهرة المؤنثة سنبله

مركبة تتصل بالساق بواسطة فرع صغير واستطالة هذا الفرع قد يسبب الانحناء وانكسار الفرع قبل تمام نضج العرنوس وتحيط بالعرنوس عدة أوراق هي (أغلفة العرائيس)، وحامل الزهرة يسمى العصمول وهو صلب ومصمت عليه حبوب متراسة في صفوف متوازية، وكل سنبل في الزهرة المؤنثة تحمل صفين من سنبلات متجاورة العلوية خصبة، والأخرى عقيمة والزهرة الخصبة فيها مبيض يعلوه قلم طويل ينتهي بميسم وهذه الأقسام تشكل في مجموعها شرابة العرنوس تفرز في آخرها مادة لزجة لتلتقط غبار الطلع حتى يحصل التلقيح، أما الجذور فهي نوعان أرضية على عمق 5 – 45 سم وهذه الجذور تأخذ معظم غذائها من الطبقة العلوية للتربة، وهوائية تنمو من العقد فوق سطح التربة وتفيد النباتات في تناول غذائه إذا حضنت بالتراب" الصورة رقم (2).

الظروف المناخية الملائمة لزراعة الذرة :

ينمو نبات الذرة في ظروف مناخية مختلفة وأهم الظروف المثلى لنموه عند ارتفاع درجات الحرارة وخاصة في خلال فصل النمو(عواد و ضو، 2002، ص134)،ويمكن تحديد الظروف
الصورة رقم (2) المنظر العام لوصف نبات الذرة الشامية



1- سيقان ثخينة.	2- أوراق	3- زهرة ذكر.	4- زهرة أنثى.
5- أغلفة العرائيس.	6- إبط الأوراق	7- جذور أرضية	8- جذور هوائية.

الظروف الطبيعية الملائمة لخلق تكامل زراعي صناعي

لإنتاج غذاء مرضى حساسية المعدة ببلدية زليتن

المصدر: المنظر العام لنبات الذرة www.google.com.ly/se الصور .

المناخية الملائمة لنبات الذرة في أطوار نموه المختلفة بصفة عامة من خلال درجات الحرارة فصفر النمو للنبات أقل من ثماني درجات مئوية، ويكون في أوج النمو أو درجة الحرارة المثلى هي ما بين عشرون وسبع وعشرون درجة مئوية، ودرجة الحرارة العظمى هي خمس وأربعون درجة مئوية (دليل زراعة محصول الذرة الصفراء ، سوريا ، ص16).

أما بالنسبة لخصائص التربة فمن أفضل أنواع التربة الصالحة لزراعة الذرة هي التربة الطينية الرملية والتربة الرسوبية، ويجب أن تكون الأرض متجانسة خصبه قليلة الملوحة والقلوية وجيدة الصرف والتهوية (دليل زراعة محصول الذرة الصفراء ، سوريا ، ص17).

فوائد الذرة الشامية بصفة عامة: " تستعمل الذرة في: " أ - تغذية الإنسان : حيث تطحن حبوبها ويخبز دقيقها إما لوحده أو مخلوطاً مع دقيق القمح بنسب معينة لصناعة الخبز، أو الحلويات بالإضافة لفوائدها الطبية المتعددة.

- تؤكل عرائسها الطازجة بعد شيها أو سلقها ورشها بالملح أو دهنها بالزبدة.

- تؤكل حبوبها اليابسة بعد طحنها ، كما تؤكل حبوب بعض أصنافها على شكل بوشار.

ب - تغذية الحيوانات : تستخدم حبوبها إما كاملة أو مجروشة في تحضير الأعلاف المركزة للمواشي والطيور خاصة في التسمين، لاحتوائها على نسبة عالية من المواد النشوية والبروتينية والزيت.

- تقدم النباتات الخضراء في بداية تكون الأزهار المذكرة كعلف أخضر للحيوانات.

- تستخدم النخالة والبقايا الناتجة عن استعمال الذرة في صناعة العلف للمواشي والطيور.

ج - الصناعات المشتقة من محصول الذرة :

- يستخدم دقيق الذرة في صناعة النشأ.

- يستخدم نشأ الذرة في صناعة القطر الصناعي (غلوكوز) كما يصنع صمغ يستخدم في لصق طوابع البريد وظروف الرسائل.

- يستخرج زيت الذرة من أجنة حبوب الذرة.

- تدخل بقايا النباتات في صناعة البلاستيك والورق.

- تدخل الحبوب في تصنيع شراب الذرة " (منصور وعرفة ، 1998ص6).

3. القيمة الغذائية للذرة: الجدول رقم (1) يوضح القيمة الغذائية للذرة في أشكالها المختلفة ،

ويوضح الجدول رقم(2) الاحتياجات الغذائية اليومية لكل فرد بالوحدات.

الجدول رقم (1) يوضح القيمة الغذائية للذرة في أشكالها المختلفة

النوع 100 جرام				السرعات الحرارية	
نشأ الذرة	طحين ذرة أبيض	ذرة مطهية	ذرة طازجة		
362	338	85	92		
.	9.7	2.7	3.7	بروتين	العناصر الغذائية / جرام
.	3.6	0.7	1.2	دهن	
87	66.6	20.2	30.5	كربوهيدرات	
01	1.6	.	0.8	ألياف / جرام	
.	10	05	09	كالسيوم	المعادن / مللجم
.	140	52	120	فوسفور	
.	01	0.6	0.5	حديد	
.	.	.	0.4	صوديوم	
.	.	.	370	بوتاسيوم	
0.03	.	.	.	زنك	
.	0.16	0.11	0.15	ب1 مللجم	
.	0.09	0.1	0.12	ب2 مللجم	
.	0.8	1.4	1.7	نياسين مللجم	
.	.	390	390	فيتامين 1 وحدة دولية	
.	.	8	12	حمض الأسفوربيك مللجم	

الظروف الطبيعية الملائمة لخلق تكامل زراعي صناعي

لإنتاج غذاء مرضى حساسية المعدة ببلدية زيتن

الجدول رقم(2) الاحتياجات الغذائية اليومية لكل فرد حسب فئة العمر والجنس (بالوحدات)

العمر بالسنة	سعرات	بروتين	كالسيوم	حديد	فيتامين ب1	فيتامين ب2	نساسين		
3.1	13	32	8	8	5	8	9	أطفال	
6.3	16	40	8	10	6	10	11		
9.6	31	52	8	12	8	13	14		
12.9	24	60	11	15	10	14	16	الذكور 18.9	
15.12	30	75	14	15	12	18	20		
18.15	34	85	14	15	14	20	22		
12.9	22	55	11	15	9	13	15	الإناث 18.9	
15.12	25	62	13	15	10	15	17		
18.15	23	58	13	15	9	13	15		
35.18	30	و	8	10	12	17	20	الذكور 75.18	
55.35	27	و	8	10	10	16	18		
75.55	23	و	8	10	9	16	16		
35.18	22	و	8	15	8	13	15	الإناث 75.18	
55.35	20	و	8	15	8	12	14		
75.55	17	و	8	10	8	12	13		
								حامل بعد 3 شهور	
								مرضع	
								الوحدة الغذائية الأصلية	
								و = الوزن بالكيلو جرام .	
								المصدر : عسكر وحتوت. 1996م ص. 214.	

الفصل الثالث: الظروف الطبيعية لبلدية زيتن ومدي ملائمتها لزراعة محصول الذرة :

1- التضاريس: تتمثل بالمنطقة المظاهر المورفولوجية المتجانسة، إذ أنّ معظمها أراض يغلب عليها

الاستواء بوجه عام، باستثناء بعض الكشبان الرملية، وتلال الكالكارنيت الشاطئية. ومنطقة

الدراسة تمثل جزءا من هضبة ليبيا التي تتحدر بشكل عام نحو الشمال، وتضاريسها تتألف في

مجملها من رواسب الحقب الرابع(ليبيا، مركز البحوث الصناعية، خريطة ليبيا الجيولوجية،

1975 م ، ص 3)، ويرتفع سطح الأرض كلما اتجهنا نحو الجنوب الغربي ، ابتداء من منطقة كعام ، حيث تتواصل خطوط الكنتور ذات الارتفاعات المتدنية بين 20 – 80 مترا فوق مستوى البحر(ليبيا ، مصلحة المساحة عام 1970 م)، ولكن بمسافات متباعدة، مما يزيد من اتساع الأراضي السهلية حتى أقصى الجنوب الغربي لمنطقة الدراسة بحوالي 120 كم قرب الحدود الإدارية لها مع مجرى وادي ميمون، حيث يبلغ الارتفاع إلى أكثر من 180 مترا، ويرتفع سطح الأرض جنوب منطقة الدافنية في منطقة الجنوب الشرقي لمنطقة الدراسة إلى أكثر من 120 متراً أيضاً، كما يتخلل المنطقة عديداً من الأودية المتجهة من الجنوب والجنوب الغربي نحو الشمال والشمال الشرقي، ومعظم هذه الأودية موسمية الجريان ومجاريها قصيرة وعميقة، ومن أهمها: وادي كعام، وادي ماجر ، وادي ترغلات (وادي أولاد شكر) وادي الذكر .

1. المياه الجوفية : تتميز المياه الجوفية في المناطق الساحلية بالمنطقة بأنها قريبة من السطح تتراوح بين 30 و100 متر والذي ساعد على ظهور المناطق الزراعية على الساحل التي تشتهر بكثرة النخيل فيها. (شرف . 1996 ص 37 ، ص 175) ، وتضم هذه المنطقة كذلك طبقات مائية عميقة مثل تكوين نالوت (غريان) ، وتكوين تغرنة التابع للعصر الكريتاسي الأعلى، والذي يتراوح سمكه بين 100 - 400 متر، ويوجد على عمق يتراوح بين 200 - 800 متر من سطح الأرض، كما يوجد تكوين ككلة الحامل للمياه، والذي يتكوّن من الحجر الرملي التابع للعصر الكريتاسي الأسفل، ويتراوح سمكه بين 70 - 250 متراً، ويوجد على أعماق تتراوح بين 700 - 1100 متر من سطح الأرض.(شرف . 1996 ص 175 ، ص 176)، وتعدّ المياه الجوفية المصدر الرئيسي للمياه في منطقة الدراسة لجميع الأنشطة البشرية، سواء كانت زراعة أو صناعة أو للاستعمال المنزلي، وهذا راجع لتوفرها، وانخفاض تكلفة إنتاجها.

المناخ : يعتبر مناخ منطقة الدراسة مناخ شبه جاف، ذو شتاء معتدل وأمطار خفيفة، وصيف حار جاف (أطلس العالم ، 2013م ص 20). إلا أنّ هذا التعميم لا يمنع منطقة الدراسة من التمتع ببعض المظاهر المناخية الخاصة من حيث درجة الحرارة ، وكميات الأمطار، والرطوبة النسبية، واتجاه الرياح السائدة، وقد جاءت هذه المظاهر نتيجة عوامل جغرافية عدّة، منها الموقع الجغرافي، وتأثير الغطاء النباتي السائد، والنطاق الصحراوي.

الظروف الطبيعية الملائمة لخلق تكامل زراعي صناعي

لإنتاج غذاء مرضى حساسية المعدة ببلدية زليتن

أ - الحرارة :

تبدأ درجة الحرارة بالارتفاع في فصل الربيع ويصل معدلها إلى (18.4م) (المركز الوطني للأرصاد الجوي مصراتة ، 2021 م) ، ويسجل شهر (مايو) أعلى معدل لدرجة الحرارة في هذا الفصل حيث تصل إلى(21.2م).

وتستمر في الارتفاع خلال فصل الصيف حيث يصل معدلها إلى (25.9م) ويسجل شهر (أغسطس) أعلى معدل لارتفاع درجة الحرارة في هذا الفصل ، وعلى مدار السنة حيث يصل معدلها إلى (27.2م) ، وتبدأ في الانخفاض التدريجي في فصل الخريف حيث يصل معدلها إلى (22.9م) ، ويسجل شهر (سبتمبر) أعلى معدل لدرجة الحرارة فيه حيث تصل إلى (26.3م) ، ويتمثل الانخفاض الملحوظ لدرجة الحرارة في فصل الخريف في شهر نوفمبر حيث تصل إلى (18.9م) ، وتسجل درجات الحرارة أقل معدل شهري وفصلي لها في فصل الشتاء حيث يصل معدلها إلى (14م) ، ويسجل شهر (يناير) أدنى معدل شهري في فصل الشتاء وعلى مدار السنة حيث تصل إلى (13.4م) ، ويصل المعدل السنوي لدرجة الحرارة في منطقة الدراسة إلى (20.3م) (المركز الوطني للأرصاد الجوي ، 2021 م) ، وتختلف درجات الحرارة بين المناطق الساحلية والمناطق الداخلية البعيدة عن البحر.

ب - الرياح: وتتمثل في ثلاثة أنواع: -

1 - رياح سائدة في فصل الشتاء :

تهب على منطقة الدراسة نوعان من الرياح ، هما الرياح الجنوبية والجنوبية الغربية ، وتهب من منطقة الضغط المرتفع الأزوري فوق الصحراء الكبرى باتجاه منطقة الضغط المنخفض فوق البحر المتوسط ، والصفة الغالبة لاتجاه هذه الرياح في هذا الفصل هي رياح جنوبية غربية ، وأما الرياح الشمالية والشمالية الغربية التي تهب بسبب الكتل الهوائية القطبية التي تنشأ فوق شمال المحيط الأطلسي ، وتحمل معظم الأمطار التي تهطل على منطقة الدراسة في فصل الشتاء ، فإن سرعتها في المنطقة تصل إلى 6,3 كم/الساعة (عون ، 2000 - ص135).

2 - الرياح السائدة في فصل الصيف:

هي رياح شمالية شرقية جافة لأنها قارية المصدر ، ولكنها تصبح رطبة إذا ما مرت على مسطحات مائية (أبوسمرة - غانم ، 1998 م - ص 56) ولهذا تعمل على رفع الرطوبة النسبية بالمنطقة

بشكل عام ، وذلك بسبب مرورها على مياه البحر المتوسط (أبومدينة ، 2000 ص 66)، وتساعد على تلطيف درجة الحرارة، وتهب من منطقة الضغط المرتفع الأزوري فوق شمال البلاد باتجاه منطقة الضغط المنخفض الاستوائي فوق الصحراء الكبرى، وسرعتها تصل إلى 6,5 كم/الساعة.

3 - الرياح السائدة في فصلي الخريف والربيع:

تهب في جميع الاتجاهات وينسب متفاوتة بسبب عدم الاستقرار للأحوال الجوية، والرياح المميزة فيهما رياح القبلي القادمة من وسط الصحراء الكبرى، وتتميز هذه الرياح بارتفاع درجة حرارتها، وانخفاض الرطوبة النسبية، وتكون محملة بالأتربة والغبار، وتعريه للتربة. وتصل سرعتها بالمنطقة في فصل الخريف إلى 6,2 كم/الساعة، وفي فصل الربيع إلى 7,1 كم/الساعة (عون ، 2000 ص 135).

ج - الأمطار:

تهطل الأمطار على منطقة الدراسة شتاءً تبعاً لنظام هطول الأمطار في حوض البحر المتوسط (المركز الوطني للأرصاد الجوي ، 2021 م)، وغالباً ما يبدأ موسم هطول المطر في شهر أكتوبر، وتزيد كميته خلال شهري نوفمبر وديسمبر بشكل تدريجي، وكثيراً ما يبلغ قمته خلال شهر يناير ، ويمكن القول إن موسم الأمطار المناسب الذي تبدأ أمطاره منذ شهر أكتوبر اكتمالا بأمطار فبراير الذي يعد قلب فصل النمو، إذ إن مواعيد المطر تؤثر سلبياً أو إيجابياً على الإنتاج الزراعي، وخصوصاً البعلية منها.

1. التربة : من أهم أنواع الترب في منطقة الدراسة وأفضلها للزراعة :

أ - تربة رسوبية حديثة التكوين - تربة الوديان: توجد هذه التربة على جوانب ومصبات الأودية، ومنطقة الدراسة تمتاز بكثرة هذه الأودية عن بقية المناطق الأخرى. وتتكوّن هذه الترب من رواسب الوديان، وتكثر في بطون ومصبات الأودية، ويختلف سمكها باختلاف حمولة هذه الأودية من الرواسب، وكمية الأمطار المتساقطة بمضي فترات زمنية عليها، وتعدّ من أفضل الترب صلاحية للزراعة (الجنيدل ، 1978. 213).

ب - التربة البنية الحمراء الجافة: تقع تحت هذه التربة أنواع وفروع تختلف في نسبة مكونات الأملاح والمعادن والمواد العضوية، وتختلف في أعماقها من مكان إلى آخر حسب اختلاف عمليات التعرية

الظروف الطبيعية الملائمة لخلق تكامل زراعي صناعي

لإنتاج غذاء مرضى حساسية المعدة ببلدية زليتن

والإرساب، ولكن هذه التربة تعدّ الأكثر انتشارا في منطقة الدراسة، والأكثر استغلالا في مجال الزراعة، وتوجد في المناطق الشمالية والشرقية، ومن مميزاتا أنّ سطحها مستوٍ، وتصريفها للمياه جيّد، وأنها صالحة لزراعة جميع المحاصيل، وذات إنتاج جيد لاحتوائها على كميات مناسبة من العناصر النادرة.(أمانة الاستصلاح الزراعي، 1981 - ص 15).

استنادا على ما سبق دراسته في ما يخص الظروف الطبيعية الملائمة لزراعة الذرة في الفصل الثاني والظروف الطبيعية لبلدية زليتن ومدى ملائمتها لزراعة محصول الذرة في الفصل الثالث تبين أنه من الممكن زراعة العديد من المحاصيل الزراعية، وأن الظروف الطبيعية ملائمة من حيث درجات الحرارة وخصائص التربة المطلوبة لنجاح أو قيام مشروع زراعي لمحصول الذرة متوفرة في منطقة الدراسة .

الفصل الرابع : تحليل نتائج الدراسة الميدانية :

أولاً : الفئات العمرية والنوعية لمرضى حساسية المعدة :

1. الفئات العمرية :

من خلال البيانات الصادرة عن مجمع عيادات الغويولات يمكن تقسم الفئات العمرية لمرضى حساسية المعدة إلى ثلاث فئات كما هو موضح في الجدول (3) :

جدول(3) الفئات العمرية لمرضى حساسية المعدة سنة 2022م

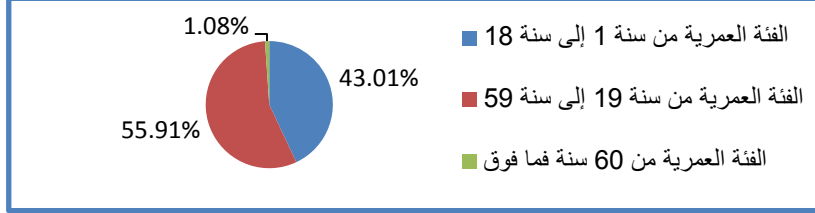
ت	الفئة العمرية بالسنة	العدد	النسبة
1	18 - 1	200	43.01%
2	59 - 19	260	55.91%
3	60 فما فوق	5	1.08%

المصدر : من عمل الباحث استنادا على بيانات مجمع عيادات الغويولات .

من الجدول (3) تبين أن الفئة العمرية من عمر 19 سنة إلى عمر 59 سنة تمثل الفئة الأكثر وتمثل نسبة 55.91% من الحالات المصابة بمرض حساسية المعدة في منطقة الدراسة ، وتليها فئة صغار السن بنسبة 43.01% من الحالات المصابة ، ونستنتج أن فئة صغار السن تمثل نسبة قرابة نصف الحالات وهذا مما يزيد من ضرورة تحقيق أمن غذائي مناسب لهذه الفئة طور النمو في منطقة

الدراسة، بينما لا تمثل نسبة كبار السن من الحالات المصابة سوى 1.08% والشكل (1) يوضح ذلك.

شكل رقم (1) نسبة المصابين بمنطقة الدراسة (لسنة 2022)



1. الفئات النوعية :

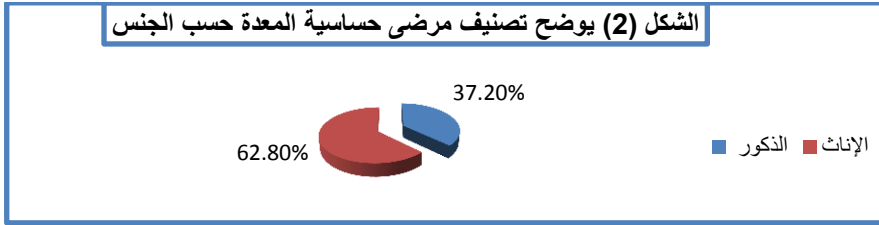
الجدول رقم (4) يوضح تصنيف مرضى حساسية المعدة حسب الجنس .

الجنس	العدد	النسبة %
الذكور	173	37.20%
الإناث	282	62.80%

المصدر : من عمل الباحث استنادا على بيانات مجمع عيادات الغويولات .

من الجدول (4) يتضح أن نسبة الإناث أكثر من نسبة الذكور من مجموع الحالات المصابة بمرض حساسية المعدة في بلدية زليتن. الشكل (2)، وهذا مايزيد الضغط على ضرورة توفير الغذاء المناسب والمتكامل لهذه الفئة والمتمثلة بالدرجة الأولى في العنصر النسائي القاعدة الأساسية للأسرة في المجتمع والتي ينشأ من خلالها مجتمع حضاري .

الشكل (2) يوضح تصنيف مرضى حساسية المعدة حسب الجنس



الظروف الطبيعية الملائمة لخلق تكامل زراعي صناعي

لإنتاج غذاء مرضى حساسية المعدة ببلدية زليتن

ثانياً : . تحليل نتائج الدراسة الميدانية بخصوص أهم الصعوبات التي تواجه مرضى حساسية المعدة في توفير الأغذية المناسبة لهم:

من خلال توزيع الاستبانة على عينة بنسبة 10% من مرضى حساسية المعدة حيث كان عدد المرضى على مستوى منطقة الدراسة 465 حالة حسب عدد الحالات المسجلة رسمياً ، وتم إصدار بطاقة خاصة بهم (مجمع عيادات الغويالات ، بيانات غير منشورة 2022م) ، مع وجود عديد الحالات غير المسجلة وتعالج في العيادات الخاصة (د.سعد أبوكيل - مقابلة شخصية) وعند تحليل نتائج الإجابة على سؤال (ما الحبوب التي يمكن زراعتها محلياً لصناعة الغذاء الخاص بالمنزل ؟ ومدى الاستفادة منها ؟) تبين أن 90% من العينة كانت إجابتهم (إن الحبوب المتوفرة والتي تزرع محلياً ويمكن للمرضى الاستفادة منها بمنطقة الدراسة هي حبوب الذرة (نتائج تحليل استبانة 2022م) ، وبدرجة أقل تم ذكر حبوب الشوفان وعل ذلك؛ لصعوبة التعامل مع دقيق الشوفان من حيث التحضير مقارنة بدقيق الذرة، مع وجود عديد الصعوبات التي تواجه مرضى حساسية المعدة ، كما هو موضح في الجدول رقم (5) نتائج تحليل استبانة

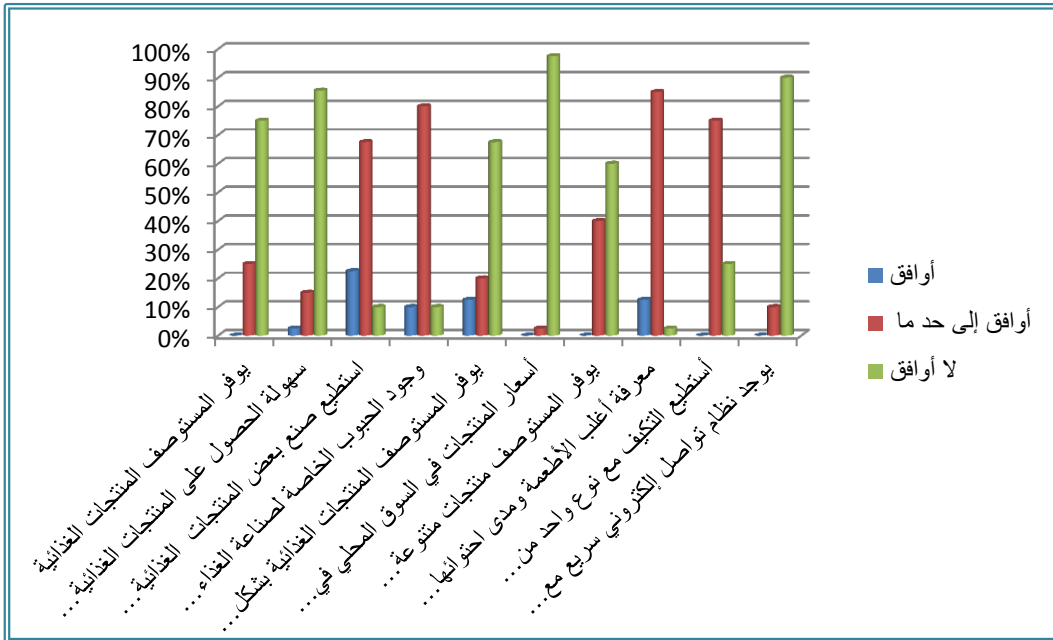
أهم الصعوبات التي تواجه مرضى حساسية المعدة في توفير الأغذية المناسبة لهم

ت	العبارات	أوافق	أوافق إلى حد ما	لا أوافق
1.	يوفر المستوصف المنتجات الغذائية	0%	25%	75%
2.	سهولة الحصول على المنتجات الغذائية من السوق المحلي	2.5%	15%	85.5%
3.	أستطيع صنع بعض المنتجات الغذائية بالمنزل	22.5%	67.5%	10%
4.	وجود الحبوب الخاصة لصناعة الغذاء بالمنزل	10%	80%	10%
5.	يوفر المستوصف المنتجات الغذائية بشكل مجاني	12.5%	20%	67.5%
6.	أسعار المنتجات في السوق المحلي في المتناول	0%	2.5%	97.5%
7.	يوفر المستوصف منتجات متنوعة (مكرونة . دقيق . كسكسي . بسكويت . حليب)	0%	40%	60%
8.	معرفة أغلب الأطعمة ومدى احتوائها على مادة الجلوتين	12.5%	85%	2.5%
9.	أستطيع التكيف مع نوع واحد من المنتجات ولفترة طويلة	0%	75%	25%
10.	يوجد نظام تواصل إلكتروني سريع مع إدارة المستوصف.	0%	10%	90%
11.	سهولة الحصول على المنتجات الغذائية من السوق المحلي	2.5%	15%	85.5%

يتضح من خلال نتائج الجدول رقم (5) أن النسبة المئوية لمعظم آراء عينة الدراسة تراوحت ما بين غير موافق إلى موافق إلى حد ما ، وتميل إلى أن تكون غير موافقة على فقرات الاستبانة ، وهذا يدل على أن مرضى حساسية المعدة يعانون عديد الصعوبات في توفير الأغذية المناسبة لهم وكان ترتيب الفقرات كالآتي:

(أسعار المنتجات في السوق المحلي في المتناول)، قد تحصلت على أعلى نسبة من عدم الموافقة، تليها (يوجد نظام تواصل إلكتروني سريع مع إدارة المستوصف)، تليها (سهولة الحصول على المنتجات الغذائية من السوق المحلي) ثم الفقرة (يوفر المستوصف المنتجات الغذائية)، تليها الفقرة (يوفر المستوصف المنتجات الغذائية بشكل مجاني)، تليها (يوفر المستوصف منتجات متنوعة مثل المكرونة، الدقيق، الكسكسي، البسكويت، الحليب) أنظر الشكل(3).

شكل (3) تحليل نتائج استبانة أهم الصعوبات التي تواجه مرضى حساسية المعدة في توفير الأغذية المناسبة لهم



المصدر : من عمل الباحث استنادا على بيانات الجدول (5).

يتميز الدقيق الخالي من الجلوتين المستخلص من حبوب القمح بارتفاع سعره نتيجة لارتفاع تكاليف التصنيع ومن المحتمل ارتفاع أسعاره مستقبلاً حيث تشير الدراسات إلى أن أسعار القمح قابلة للارتفاع لعدة أسباب أهمها النمو السكاني المتزايد، والتغير المناخي الذي يؤدي إلى تذبذب وتقلب الإنتاج إضافة إلى انخفاض معدلات المخزون العالمي، ونظراً إلى أن الدول العربية تعتمد بشكل شبه تام على استيراد القمح فأنها عرضة إلى مخاطر الإمدادات والأسعار مما يهدد أمنها الغذائي، وتعد ليبيا والأردن واليمن وجيبوتي ولبنان ومصر والجزائر وتونس من أكثر الدول العربية عرضة لصدمات أسعار الغذاء الدائمة، مما يحتم إيجاد حلول مستعجلة لمواجهة هذه المشكلة (البنك الدولي 2012 ص 2)، وأن زراعة محاصيل الحبوب الخالية من الجلوتين من أجل توفير الغذاء اللازم لشريحة مرضى حساسية المعدة يعتبر من أساسيات تحقيق الأمن الغذائي الوطني لشريحة معينة من المجتمع، حيث أشارت وزارة الزراعة الأمريكية في إحدى تقاريرها الصادرة سنة 2008 أن تحقيق الأمن الغذائي الأسري هو الأساس لتحقيق الأمن الغذائي الوطني: "يتحقق الأمن الغذائي على مستوى الأسرة عندما يتمكن جميع أعضاء الأسرة في جميع الأوقات من الحصول على ما يكفي من الغذاء لحياة صحية نشطة (اتحاد المصارف العربية، 2020 ص 2)، وبالتالي تتوافق هذه الإشارة مع تعريف منظمة الأغذية والزراعة للأمن الغذائي (FAO) سنة 1996 بأن "توفير الغذاء لجميع أفراد المجتمع بالكمية والنوعية اللازمتين للوفاء باحتياجاتهم بصورة مستمرة من أجل حياة صحية ونشطة" (بن يزة 2018، ص 16)، ويرتبط تحقيق الأمن الغذائي بضرورة تحقيق واكمال أبعاده الأربعة الرئيسية والمتمثلة وفق (اتحاد المصارف العربية 2020 ص 2) في الآتي:

- 1 - توافر الغذاء: ويتمثل في توفير الغذاء المنتج محلياً مع القدرة على استيراد الغذاء من الخارج.
 - 2 - الحصول على الغذاء: ويقصد بها وجود موارد أو دخل يكفي للحصول على الغذاء.
 - 3 - استخدام الغذاء: اتباع الأساليب العلمية والصحية في تخزين الغذاء.
 - 4 - الاستقرار والثبات: ويتمثل في ضرورة توافر الغذاء في جميع الأوقات خاصة في حالات الطوارئ.
- وبناء على ما سبق ومن خلال مقارنة نتائج الاستبيان فيما يتعلق بمشاكل وتحديات توفير الغذاء الخاص لمرضى حساسية المعدة، يمكن القول بأن أمنهم الغذائي والذي يعد جزءاً لا يتجزأ من الأمن الغذائي الوطني مهدد بالخطر مما يحتم على الجهات المختصة اتخاذ التدابير والحلول اللازمة.

ثالثاً: تحليل نتائج الاستبانة فيما يتعلق بالحلول المقترحة لقيام صناعات محلية خالية من مادة الجلوتين ومعمدة على الإنتاج الزراعي المحلي؛ وذلك من وجهة نظر عينة من مرضى حساسية المعدة بمنطقة الدراسة؛ لخلق تكامل زراعي وصناعي وماهي المنتجات الأكثر أهمية لصناعتها كما هو موضح في الجدول (6) الشكل (4) والجدول (7) :

الجدول (6) نتائج تحليل استبانة استطلاع رأي عينة من مرضى حساسية المعدة حول إمكانية قيام صناعات غذائية خالية من الجلوتين بمنطقة الدراسة

ت	العبارات	أوافق	أوافق إلى حد ما	لا أوافق
1	يمكن أن يساهم التركيز على زراعة المحاصيل الخالية من الجلوتين بالبلدية إلى حل مشكلة الحصول على الغذاء وتوفير مواد خام للصناعات الغذائية.	75%	24%	1%
2	بالإمكان قيام صناعات غذائية خالية من الجلوتين محليا بالبلدية قائمة على المحاصيل المزروعة محليا.	60%	35%	5%
3	يمكن للقطاع الخاص بالبلدية إنشاء صناعات غذائية خالية من الجلوتين في البلدية	90%	10%	
4	يمكن تصدير الفائض من الإنتاج المحلي من هذه الصناعات إلى خارج البلدية.	73%	17%	10%
5	تتميز بلدية زليتن بظروف جغرافية طبيعية وبشرية لتأسيس مثل هذه الصناعات.	95%	5%	0%
6	نشاط الصناعات الغذائية وانتشارها في السنوات الأخيرة بالبلدية يعتبر عاملا مشجعا لنجاح صناعات غذائية خالية من الجلوتين	60%	29%	11%

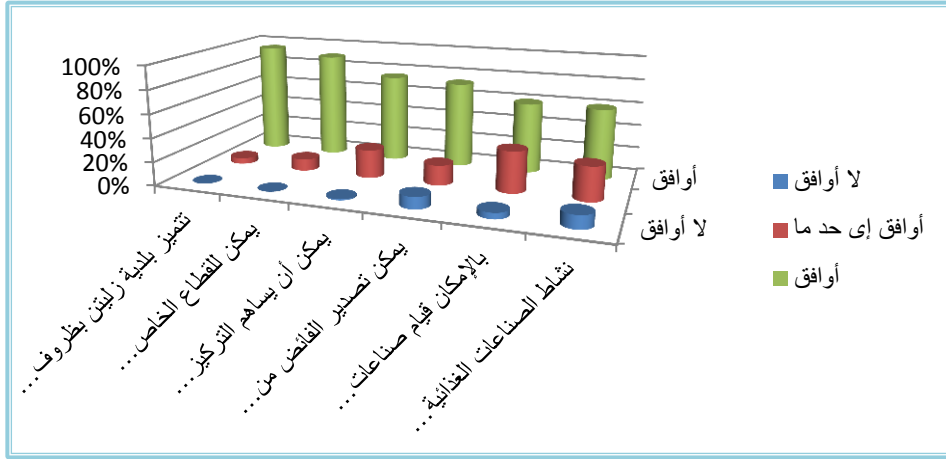
يتضح من خلال نتائج الجدول رقم (6) أن النسبة المئوية لمعظم آراء عينة الدراسة تراوحت ما بين أوافق إلى أوافق إلى حد ما ، وهذا يدل على أن مرضى حساسية المعدة يؤيدون ملائمة الظروف الجغرافية الطبيعية والبشرية في البلدية لتأسيس الصناعات خاصة توفر لهم الاحتياجات الغذائية الملائمة، ويمكن للقطاع الخاص بالبلدية إنشاء هذه الصناعات في البلدية، مع إمكانية التركيز على زراعة المحاصيل الخالية من الجلوتين بالبلدية وإسهامها في حل مشكلة الحصول على الغذاء وتوفير مواد خام للصناعات الغذائية. الشكل (4)، ويوضح الجدول (7) الصناعات ذات الأولوية

الظروف الطبيعية الملائمة لخلق تكامل زراعي صناعي

لإنتاج غذاء مرضى حساسية المعدة ببلدية زليتن

(من 1 إلى 5) التي من المفترض للقطاع الخاص إنشائها وذلك حسب رأي عينة من مرضى حساسية المعدة بمنطقة الدراسة .

الشكل (4) تحليل استبانة استطلاع رأي عينة من مرضى حساسية المعدة حول إمكانية قيام صناعات غذائية خالية من الجلوتين بمنطقة الدراسة



المصدر : من عمل الباحث استنادا على بيانات الجدول (6).

الجدول (7) الصناعات ذات الأولوية (من 1 إلى 5) حسب رأي عينة من مرضى حساسية المعدة بمنطقة الدراسة

ت	نوع الصناعة والأولوية (من 1 إلى 5)
1	صناعة الدقيق
2	صناعة المكرونة
3	صناعة الخبز والخبيز
4	صناعة الكسكسي
5	صناعة البسكويت

من الجدول السابق يفترض قيام صناعات خالية من الجلوتين في منطقة الدراسة مع مراعاة أولوية حاجة المرضى من المنتجات الغذائية حيث رأت عينة الدراسة أن الدقيق الخالي من الجلوتين من أهم الصناعات التي يجب أن تقام في المنطقة .

الخاتمة:**أولاً: النتائج :**

1. وجود صعوبة في توفير الحاجات الغذائية لمرضى حساسية المعدة من قبل إدارة الخدمات الصحية زليتن ، وتصل لأكثر من عام .
2. ملائمة الظروف المناخية وصلاحية التربة لزراعة بعض المحاصيل التي يمكن من خلالها توفير حاجات المرضى الغذائية .
3. يمكن الاستفادة من محصول الذرة لتصنيع بعض الأغذية الخاصة بمرضى حساسية المعدة منزلياً.
4. خطورة تطور المرض إلى ورم في الأمعاء إن لم يتحصل المريض على التغذية المناسبة.
5. وجود عديد الحالات غير مسجلة رسمياً في سجلات مجمع عيادات الغويولات.
6. ارتفاع أسعار المنتجات الخاصة بمرضى حساسية المعدة في السوق المحلي.
7. عدم وجود نظام تواصل إلكتروني بين مجمع عيادات الغويولات والمرضى.
8. إمكانية قيام صناعات عن طريق القطاع الخاص أو العام، لتوفير الحاجات الغذائية لمرضى حساسية المعدة في بلدية زليتن وخارجها.
9. معدل الإصابة مرتفع عند الإناث ومرتفع في الفئة العمرية من 19 إلى 59 سنة.
10. من أهم المنتجات التي يجب توفيرها هي الدقيق الخالي من الجلوتين.

ثانياً: التوصيات:

1. تركيز الجهات المختصة على توجيه المزارعين لمضاعفة الانتاج المحلي من المحاصيل الزراعية التي توفر الحاجات الغذائية لمرضى حساسية المعدة وخاصة محصول الذرة.
2. إجراء أبحاث ودراسات لتسهيل تصنيع المنتجات الغذائية محلياً وخاصة أنه يوجد بمنطقة الدراسة مجمع الدافنية الغذائي (الصفوة) .
3. العمل على تشجيع القطاع الخاص لتصنيع المنتجات الغذائية التي تخص مرضى حساسية المعدة من المحاصيل الزراعية المحلية.
4. تكثيف الحملات الإرشادية لتحفيز الحالات للتسجيل بسجلات مجمع الغويولات ؛ لتسهيل الحصر وإجراء دراسات أخرى على مستوى منطقة الدراسة أو الدولة .
5. تحديد نظام إلكتروني خاص بالمرضى للتواصل مع إدارة مجمع عيادات الغويولات.
6. دراسة إمكانية زراعة محاصيل زراعية يمكن الاستفادة منها لتصنيع منتجات غذائية خالية من الجلوتين مثل الشوفان وغيره.

ملخص البحث:

تهدف هذه الدراسة إلى التسلط الضوء على قضية حساسة ضمن قضايا الأمن الغذائي وهي قضية توفير الغذاء المنتج محليا لمرضى حساسية المعدة؛ وذلك من خلال دراسة مدى ملائمة الظروف الطبيعية المتاحة في بلدية زيتن لزراعة محاصيل ملائمة لهؤلاء المرضى، والمتمثلة في محصولي الذرة والشوفان، وما مدى إمكانية نجاح إنشاء صناعات غذائية محلية قائمة على هذه الحبوب.

وأُتُمِد في هذه الدراسة على المنهج الإقليمي والمنهج الوثائقي والمنهج الإحصائي .

توصلت الدراسة إلى عدة نتائج أهمها: إن مرضى حساسية المعدة يعانون من صعوبة الحصول على الغذاء المخصص لهم لعدم إنتاجه وصناعته محليا من ناحية وعدم استمرارية توفيره مجانا من ناحية ثانية، وارتفاع أسعاره في الأسواق المحلية من ناحية ثالثة، وأن الظروف الطبيعية للبلدية ملائمة إلى حد بعيد لزراعة محاصيل ملائمة لإنتاج غذاء مرضى حساسية المعدة متمثلة في الدرجة الأولى محصول الذرة، ثم محصول الشوفان، إضافة إلى إمكانية إنشاء صناعات غذائية محليا قائمة على الحبوب المزروعة محليا، نظرا لما تشهده البلدية من نهضة وتنمية في مجال الصناعات الغذائية بقيادة القطاع الخاص.

الكلمات المفتاحية :

- حساسية المعدة ، الظروف المناخية ، محاصيل الحبوب ، الوصف النباتي للذرة .

The appropriate natural conditions to create an agricultural-industrial integration to produce food for stomach allergy patients in the municipality of Zliten

A study on the issue of food security and the geography of development
:Abstract

The present study aims to shed light on a sensitive issue within the issues of food security, which is the issue of providing locally produced food for patients with stomach-allergy; This is done by investigating the suitability of the available natural conditions in the municipality of Zliten to grow crops suitable for those patients, which are corn and oats, and the extent to which the success of establishing local food industries based on these grains is possible. The study adopted the regional approach, the documentary approach, and the statistical approach. The results revealed that patients with stomach-allergy suffer from the difficulty of obtaining the food allocated to them because it is not produced and manufactured locally, on the one hand, and the lack of continuity in providing it for free, on the other hand, in addition to the high prices in the local markets. The findings of the study also showed that the natural conditions of the municipality of Zliten are very appropriate for cultivating crops suitable for food production for patients with stomach-allergy, represented firstly by the corn crop and then the oat crop. Additionally, the possibility of establishing local food industries based on locally grown grains, given the renaissance and development that the municipality of Zliten is witnessing in the food industries led by private sector

: keywords

Stomach Sensitivity, Climatic Conditions, Grain Crops, Botanical Description of .Maize

الظروف الطبيعية الملائمة لخلق تكامل زراعي صناعي

لإنتاج غذاء مرضى حساسية المعدة ببلدية زليتن

المراجع:

أولاً: الكتب:

- 1- عسكر أحمد عبد المنعم و تحوت محمد حافظ ، 1996 ، الغذاء بين المرض وتلوث البيئة ، الدار العربية للنشر والتوزيع ، الطبعة الثانية.
2. عواد محسن محارب و ضو محمد سالم ، 2002 ، مدخل إلى جغرافية الزراعة ، ط 1 ، دار شموع الثقافة ، الزاوية/ليبيا.
3. منصور و عرفة ، 1998 ، / دليل زراعة محصول الذرة الصفراء/ لجمهورية العربية السورية/ رقم النشرة 428.
4. شرف عبدالعزيز طريح ، جغرافية ليبيا ، 1996 ، مركز الإسكندرية للكتاب.
6. أبو سمرة حسن و غانم علي ، 1998 ، المدخل إلى علم الجغرافيا الطبيعية ، ط 1 ، عمان، دار الصفاء للنشر والتوزيع.
7. الجنديل عدنان رشيد ، 1978 ، الزراعة ومقوماتها في ليبيا ، الدار العربية للكتاب ، طرابلس.
- 8- أبو مدينة ، حسين، 2000 ، الموانئ الليبية دراسة جغرافية ، مصراتة ، منشورات الشركة الاشتراكية للموانئ مصراتة ، ط1.
9. أطلس العالم - 2013 الإصدار الخامس عشر 1434 هـ .
ثانياً/الرسائل العلمية :
1- عون معتوق علي ، 2000م ظواهر التنوع والتركز الزراعي في المنطقة الساحلية لمصراتة - الخمس، رسالة ماجستير غير منشورة ، كلية الآداب والعلوم زليتن.
ثالثاً / التقارير والتعدادات والنشرات الإحصائية والدوريات ومواقع الشبكة العنكبوتية (الانترنت) ، والمقابلات الشخصية :
1. ليبيا - مصلحة التخطيط، زليتن 1984 م.
2. ليبيا / مصلحة المساحة ، طرابلس، 1978 م.
3. ويكيبيديا ، الموسوعة الحرة ، مقال ، داء بطني (<https://ar.wikipedia.org/wiki/>)
4 - حساسية القمح.. الأسباب والأعراض ، سبتمبر 2020 م رقم العدد 15277 (<https://aawsat.com/home/article/>).
5. إدارة الخدمات الصحية ، مجمع عيادات الغويالات ، بيانات غير منشورة 2022م.
6. المنظر العام لنبات الذرة www.google.com.ly/se الصور.

7. مركز البحوث الصناعية، خريطة ليبيا الجيولوجية، 1975 م.
8. مصلحة المساحة عام 1970 م.
9. المركز الوطني للأرصاد الجوي، 2021 م.
10. أمانة الاستصلاح الزراعي وتعمير الأراضي، 1981م، الخطة الزراعية الرئيسية لمنطقة الخمس/ زليتن، تقرير شركة سيت أجرى الفرنسية.
11. البنك الدولي، سلسلة الحبوب، الأمن الغذائي وإدارة واردات القمح في البلدان العربية، واشنطن 2012.
12. يوسف بن يزة، محددات ومهددات الأمن الغذائي في المنطقة الغربية، مجلة العلوم الإنسانية والاجتماعية، جامعة باتنة الجزائر، العدد 38، 2018، (13- 28).
13. اتحاد المصارف العربية، الأمانة العامة، إدارة الأبحاث والدراسات، بيروت، يوليو 2020.
14. منظمة الأغذية والزراعة العالمية (FAO) (مكتب الفاو الاقليمي في الشرق الأدنى وشمال أفريقيا)، الشرق الأدنى وشمال أفريقيا، نظرة إقليمية عامة حول حالة الأمن الغذائي والتغذية، تعزيز قدرة النظم العربية على الصمود، القاهرة 2020.
15. لجنة الأمن الغذائي العالمي، الأمن الغذائي والتغذية، بناء سردية عالمية نحو عام 2030، روما 2020.
16. الدكتور سعدالدين مصطفى أبوكيل، أخصائي باطننة، مقابلة شخصية، الخميس 2022.09.08م.