

بزيادة الإنتاجية الفدائية أو زيادة المساحة المنزرعة وذلك بتشجيع المزارعين على زراعته لمواجهة الزيادة المستمرة في عدد السكان وزيادة الطلب على القمح.

وحيث أنه يتطلب لسد الفجوة بين الإنتاج والاستهلاك لتحقيق الاكتفاء الذاتي من القمح العديد من العوامل والمتطلبات التي قد تأخذ وقتاً لا يمكن تحديده، لذا فإن العمل على تقليل نسبة استهلاك الفرد من القمح سنوياً يفرض نفسه كحل سريع لعدم تفاقم المشكلة ويمكن تحقيق ذلك بالبحث عن بدائل أخرى لتقليل استيراد القمح منها إضافة دقيق الذرة الشامية إلى دقيق القمح لصناعة الخبز أو إضافة دقيق الشعير أو كسر الأرز أو دقيق البطاطا.



القمح عام ١٩٨٠ حوالي ١٠ أردب ارتفعت حالياً إلى ١٨ أردب.

ولزيادة إنتاجية اأفان لاأبء من الإلتزام بالتوصيات الآتية :

- ١ - زراعة الأصناف الجديدة عالية الإنتاج والمقاومة لأمراض أصءاء القمح الثلاثة.
- ٢ - زراعة التقاوى المعتمدة والمعاملة بالمطهرات الفطرية.
- ٣ - تطبيق التوصيات الفنية لزراعة وإنتاج القمح بءء من الخدمة حتى الحصاد مروراً بكافة المعاملات الزراعية خلال موسم نمو المحصول.
- ٤ - ضرورة الزراعة فى الميعاد المناسب ووضع الأسمءة بالكميات والطرق المناسبة فى المواعيد الموصى بها.
- ٥ - مقاومة أصءاء القمح الثلاثة والتفحم السائب وكذلك مقاومة حشرة المن والحشائش بصفة عامة وحشيشة الزمير بصفة خاصة.
- ٦ - المتابعة الميدانية لكافة حقول القمح بالجمهورية بءاية من الخدمة والزراعة حتى انتهاء الحصاد. وتولى الدولة عناية خاصة بهذا المحصول الاستراتيجى الهام للعمل على زيادة الإنتاج سواء

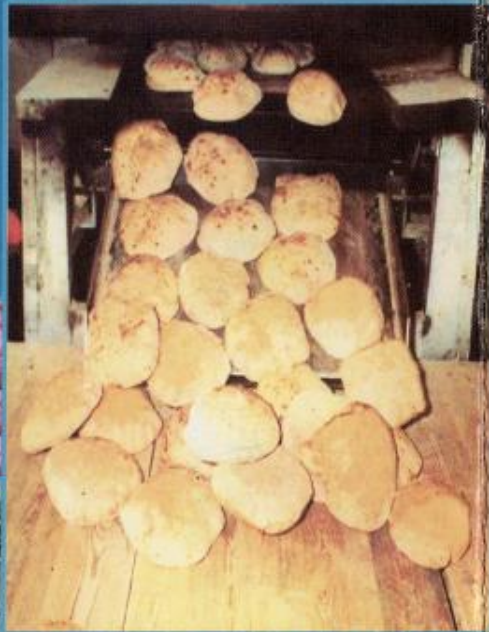
يعتبر القمح من أهم محاصيل الحبوب الغذائية التى يعتمد عليها الشعب المصرى فى غذائه كما أنه المصدر الرئيسى لصناعة الخبز وهو غذاء جيد للأسنان حيث يحتوى على الكربوهيدرات، البروتين، والألياف، وغنى بالفيتامينات ب ١، ب ٢، ب ٦، ب ١٢، أ، هـ، ويحتوى على الحديد والفوسفور والبوتاسيوم والماغنسيوم، والكالسيوم.

وتبلغ المساحة المنزرعة بالقمح فى مصر حوالى ٢,٤ مليون فءان تنتج حوالى ٦,٥ مليون طن قمح تحقق إكتفاء ذاتى بنسبة ٥٥% وتستورد مصر الباقى من الخارج بالعملة الصعبة مما يحمل الدولة أعباء كبيرة (بلغت واردات القمح عن عام ٢٠٠١/٢٠٠٢ حوالى ٢٤٨٩ مليون دولار).

ويمكن لمصر أن تحقق الإكتفاء الذاتى بثلاث طرق :

- * إضافة دقيق الذرة إلى دقيق القمح بنسبة ٤:١ .
- * زيادة المساحة المنزرعة من القمح.
- * زيادة إنتاجية الفءان من ١٨ أردب حالياً إلى ٢٤ أردب وهذا معدل يتم تحقيقه عادة فى الحقول الإرشادية والبحثية، كل ذلك يمكن أن يتحقق بشرط تضافر جهود أبناء الوطن جميعاً كلاً فى موقعه وحسب تخصصه علماً بأنه سبق تحقيق طفرة فى هذا المجال حيث كانت إنتاجية الفءان من

تكنولوجيا صناعة الخبز



عيش البطاطا :

وهو نوع من العيش يستخدم فيه دقيق البطاطا بنسبة ١٥% ويضاف إليه ٥% دقيق فول صويا حتى يحسن من صفات الخبز وهنا يتم سلق البطاطا ثم هرسها وتجفيفها وطحنها ويضاف مع المكونات الأخرى بالإضافة إلى ٨٠% من دقيق القمح والمكونات الأخرى للخبز .
- وهناك أنواع أخرى يضاف إليها الحمص بنسبة ١٥% . كل هذه الأنواع بغرض تقليل الفجوة بين إنتاج القمح محلياً والاستهلاك وعدم الاعتماد كلياً على الاستيراد من الخارج.



مراجعة مادة علمية
د.د / مدحت أحمد نصر
محطة البحوث الزراعية بالصعيد

إعداد وتصميم وطباعة مركز الدعم الإعلامي بمريوط

الخبز المخلوط :

ويتم إنتاج الخبز المخلوط من دقيق القمح ومكون آخر مخلوط معه بنسب مثل:

العيش المرحح :

يستخدم في إنتاجه الذرة الذي يعد المصدر الثاني لإنتاج الدقيق خاصة في القرى حيث يقوم المزارعون بطحنه لإنتاج الخبز منه وهو المعروف باسم العيش المرحح أو عيش الذرة وذلك بخلط دقيق القمح بدقيق الذرة (بنسبة ٨٠% من القمح إلى ٢٠% من دقيق الذرة) لإنتاج رغيف الخبز وقد قامت المخابز منذ ثلاثة سنوات بإنتاج الرغيف المخلوط.

عيش كسر الأرز :

وفي هذا النوع يتم الاستفادة من كسر الأرز وذلك بعد عملية الجلتنه له بإضافة ماء ساخن (٧٥م) ويتم إضافة كسر الأرز المجلتن بنسبة ٢٠% وهي النسبة التي أعطت خبزاً بمواصفات ممتازة والقمح بنسبة ٨٠% وباقي المكونات من القمح والسكر وخميرة الخبز.

عيش الشعير :

وهو نوع آخر يستفاد فيه من الشعير لتقليل نسبة استهلاك القمح ويستخدم بنسبة ٢٠% ويتم كخطوة أولية عمل الشعير مولت وذلك بجلتنه جزء من الشعير لمدة يومين قبل الخلط وإضافة دقيق القمح وخلطها مع باقي مكونات العجين.