



الصناعات الغذائية بالمملكة

أ.د. رمضان أحمد عبد الغني حبيبة



تعد عمليات التصنيع الغذائي وتداولها بطريقة سليمة أمرا بالغ الأهمية لتوفير الغذاء الصحي، ولذلك فهي تعد من أكبر الصناعات محليا وإقليميا ودوليا من حيث رأس المال، وعدد المصانع، بل أنها تعد من أسرع الصناعات نمواً واتساعا بسبب الزيادة المضطردة في عدد السكان، وتعدد رغبات المستهلكين وتباين احتياجاتهم للمنتجات الغذائية المصنعة.

تتلخص الأهمية الاقتصادية للتصنيع

الغذائي فيما يلي:

١- تصنيع وحفظ المواد الغذائية من المصادر الزراعية التي تزيد عن حاجة الاستهلاك في مواسم إنتاجها الطبيعي، للاستفادة منها على مدار العام، مما يحقق التوازن بين العرض والطلب، بالإضافة إلى تقليل الفائض من الخامات الزراعية، حيث تشير دراسات المنظمة العربية للتنمية الزراعية إلى أن قيمة الفائض من المنتجات الزراعية والغذائية تصل إلى أكثر من ٥ مليارات دولار أمريكي، وبالإمكان تقليل ذلك باستخدام الطرق المناسبة في الحفظ والنقل والتداول والتخزين.

٢- تصنيع الفائض من المنتجات الزراعية، وتحويلها إلى منتجات عالية القيمة الاقتصادية مثل إنتاج الطلوى من التمور أو إنتاج الزيوت من البذور الزيتية، وإنتاج العصائر من الخضروات والفواكه... إلخ.

٣- زيادة فرص العمل، خاصة وأن هذه الصناعة تحتاج إلى عمالة كبيرة، كما أنها تعمل على رفع مستوى الدخل للأفراد.

٤- قيام صناعات أخرى تكميلية لتصنيع الغذاء

مثل صناعة العبوات، والاستفادة من المخلفات في منتجات عالية القيمة مثل، إنتاج: الخل والخميرة من التمور غير القابلة للتسويق، أو مخلفات صناعة الدبس، والصناعات القائمة على مخلفات صناعة السكر... إلخ.

٥- تأمين حاجة المجتمع عامة من الأغذية، وتقديم منتجات متنوعة - أغذية سريعة التحضير أو سابقة التجهيز، أغذية أطفال - بما يواكب تغير الأنماط المعيشية.

٦- توفير تكاليف تخزين ونقل الخامات الزراعية، وإمكانية تصدير الفائض منها في صورة منتجات محفوظة بما يحقق عائدا للمنتجين والوطن.

خامات التصنيع الغذائي

يمكن تقسيم المواد الخام التي تستخدم في عمليات التصنيع الغذائي إلى قسمين:

● الخامات الأولية

تشمل الخامات الأولية للتصنيع الغذائي

ما يلي:

١- الخضروات (بطاطس، بسله، جزر، طماطم، فاصوليا، بامية، ملوخية، بصل).

٢- الفاكهة (تفاح، تين، مشمش، فراولة، كمثرى، بلح، جوافه، مانجو، موز، برتقال، عنب، برقوق...).

٣- الحبوب والبقول (قمح، أرز، ذرة، فول، فول سوداني، عدس، ترمس، لوبيا، بن، وكاكاو).

٤- منتجات الحيوانات والأسماك والدواجن (لحوم الجاموس والبقرة والإبل، لحوم الضأن والماعز، الدواجن بأنواعها والبيض واللين، السمك بأنواعه البوري، السردين، الجمبري، التونة... إلخ).

● الخامات الثانوية

تشمل الخامات الثانوية:

١- السكر.

٢- الملح.

٣- الأحماض العضوية مثل حمض الفوسفوريك، وحامض الستريك والبوريك.

٤- مواد مستحلبة (Emulsifiers) مثل الليثيسين، وأحادي وثنائي الجلريدات.

٥- مواد مكسبة للقوام مثل البكتين والجيلاتين.

٦- مواد مكسبة للطعم والرائحة طبيعية أو صناعية آمنة.

٧- مواد مضادة للأكسدة طبيعية مثل: التوكوفيرولات وصناعية مثل بيوتيلات هيدروكسي الأنيسول (BHA) وبيوتيلات هيدروكسي تولوين (BHT) فوسفات الصوديوم، وعديد الفوسفات (Polyphosphate).

٨- مكسبات اللون الطبيعية والصناعية الآمنة.

٩- مواد التعبئة والتغليف.

١٠- المذيبات العضوية (هكسان، والمذيبات المستخدمة في استخلاص الزيوت).

١١- ثاني أكسيد الكربون والنتروجين، الكربونات وخميرة الخباز وحمض الاسكوربيك ويوديد البوتاسيوم، والإنزيمات التجارية.

١٢- الخامات المستخدمة في التحاليل



في صناعة متغيرة بطبيعتها، تبعا لتغير الأنماط الاجتماعية وأذواق المستهلكين. وقد أشادت الدراسات التي شملت أداء قطاع الصناعات الغذائية خلال السنوات الخمس الماضية، بنجاح السياسات السعودية في تحقيق قدر كبير من التكامل بين القطاعين الزراعي والصناعي، من خلال تشجيع رؤوس الأموال الوطنية والاستثمارات الأجنبية، لإنشاء مصانع للأغذية تعتمد على المواد الخام المنتجة والمزروعة محلياً، وتطوير الهياكل والقدرات التصنيعية للمصانع القائمة منذ سنوات. وذكرت دراسة مركز معلومات الأمانة العامة لمجلس التعاون الخليجي أن مصانع الغذاء السعودية نجحت في تأمين جزء كبير من احتياجات المملكة من الألبان ومشتقاتها، والمعجنات، والزيوت والحلويات، والمكرونة والتمور، والطماطم وغيرها، مما ساهم في تضييق الفجوة الغذائية بالمملكة ودول الخليج العربي عموماً، والتي تصدر إليها المصانع السعودية فائض إنتاجها.

كما أرجعت الدراسة أسباب تطور صناعة الغذاء بالملكة، واحتلالها للمرتبة الرابعة في قطاع الصناعات التحويلية إلى نجاح السياسات السعودية في اجتذاب عدد من شركات الأغذية للعمل بالملكة، وتشجيع المصانع الغذائية لتصدير منتجاتها، فضلاً عن التطور الكبير في صناعة التعبئة والتغليف، والاهتمام بمعايير الجودة، وإجراءات الرقابة المستمرة والصارمة في مجال الأمن الغذائي، وسلامة المنتجات الغذائية. وتوقعت الدراسة نجاح قطاع الصناعات الغذائية في المملكة في تحقيق الاكتفاء الذاتي للأسواق السعودية، وزيادة

إضافة لما سبق، فقد لوحظ أن هناك زيادة كبيرة في حجم استثمارات القطاع الخاص والأفراد في الصناعات الغذائية خلال السنوات الأخيرة مع تزايد ثقة المستهلك فيما تنتجه مصانع الغذاء في المملكة، لاسيما المصانع التي تتمتع بخبرات وإمكانات كبيرة، وتلتزم بمعايير الجودة العالمية،

وتمتلك إداراتها القدرة على استشراف المستقبل، مما مكنها من الريادة في مجال عملها، ليس على مستوى المملكة فحسب، بل وفي الخليج العربي والشرق الأوسط. وقد أشارت دراسات صادرة عن مركز المعلومات بالأمانة العامة لمجلس التعاون لدول الخليج العربي إلى أن الصناعات الغذائية السعودية تصدر قطاع صناعة الغذاء على المستوى الإقليمي بمنطقة الخليج، تليها الإمارات وقطر.

يتضح مما سبق، أن الصناعات الغذائية في المملكة العربية السعودية، احتلت مرتبة هامة من حيث حجم الاستثمارات فيها ومن حيث حجم الاهتمام الرسمي من الحكومة، بتشجيع الاستثمار في هذا القطاع الحيوي، وذلك بتوفير البنية الأساس من مناطق صناعية، وطرق، ومواصلات، وخطوط المياه، والطاقة الكهربائية، بالإضافة إلى الإعفاءات الجمركية على الآلات والخامات اللازمة للتصنيع، وغيرها من الحوافز.

توطين الصناعات الغذائية بالملكة

يعد توطين التقنيات الحديثة في علوم الأغذية المتعلقة بالتصنيع الغذائي أمراً بالغ الأهمية، ولذلك لابد من استقطاب الكفاءات الوطنية المؤهلة وتدريبها وتشجيعها على الابتكار، كما أن الاهتمام بالبحث والتطوير، هو مفتاح الاستمرارية والتطور



● جانب من مختبر فحص المواد الأولية.

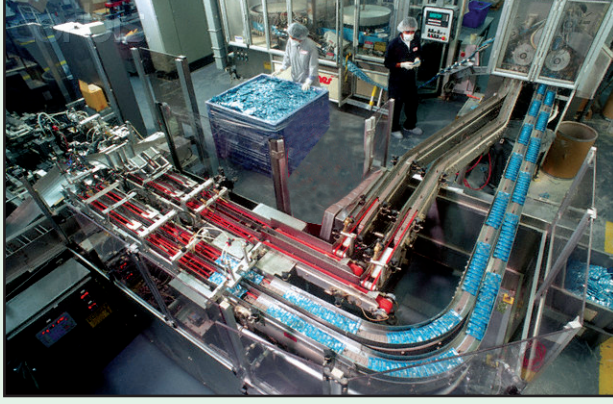
الكيميائية والاختبارات الميكروبيولوجية. ١٣- مواد التنظيف والتطهير والصودا الكاوية المستخدمة لصناعة الصابون.

تطور الصناعات الغذائية بالملكة

سعت المملكة العربية السعودية إلى الاهتمام بالصناعات الغذائية منذ عام ١٣٧٣هـ، عندما بدأت بإنشاء ثلاثة مصانع فقط، ثم تطورت سريعاً عام ١٣٩٤هـ، حيث تركزت حينها في المنطقة الغربية والمنطقة الوسطى بنسبة ٧٢,٥٪ من إجمالي المصانع الغذائية، طبقاً لدراسة أجرتها جامعة الملك سعود بعنوان: «التباين الإقليمي لتطور الصناعات الغذائية في المملكة العربية السعودية (١٣٧٣-١٤١٧هـ)»، ثم انتشرت المصانع في جميع مناطق المملكة، ليزيد عددها من ٧٨ مصنعاً عام ١٣٩٥هـ برأس مال قدره ٤١٠ مليون ريال، إلى ٥٤٦ مصنعاً عام ١٤٢٢هـ برأس مال قدره ١٧,٩ مليار ريال. وطبقاً لآخر الإحصائيات - كتاب الإحصاء السنوي لعام ٢٠٠٥م - فإنه يوجد بالمملكة ٥٨٨ مصنعاً يبلغ إجمالي تمويلها أكثر من ٢٠ مليار، يعمل بها ما يزيد على ٥٥ ألف عامل. ويأتي هذا التطور بفضل خطط التنمية الصناعية بالملكة (الخطط الخمسية المختلفة)، والتي ساهم في إنجازها رجال الأعمال. وقد كان من أهم أهداف هذه الخطط ما يلي:

- ١- تنويع القاعدة الصناعية لتحقيق مزيد من الاكتفاء الذاتي.
- ٢- زيادة الإنتاجية مع تحقيق الحد الأمثل.
- ٣- ضمان التوازن في التنمية الصناعية بين مناطق المملكة.
- ٤- تحقيق أقصى انتفاع ممكن من المواد الخام المتوفرة محلياً.





● خط إنتاج وتغليف مواد غذائية.

هدف التصنيع ليس امتصاص فوائض الخامات النباتية والحيوانية سريعة التلف في الأسواق المحلية، وتحويلها إلى منتجات متنوعة لها فترات صلاحية أطول فحسب، ولكن أيضاً تقديم منتجات جديدة تناسب الأنماط العصرية المتغيرة، مع الحفاظ على القيمة الغذائية، والأمان الكافي للمستهلك ضد التلوث والتسمم الغذائي. ورغم اعتماد الصناعات الغذائية السعودية جزئياً أو كلياً (في بعض الحالات) على الخامات المستوردة، إلا أنه مازال هناك فائض في الأسواق من الخضروات وبعض الفواكه، مما يستلزم قيام شركات للتدريج والتجهيز والتعبئة، تقوم بتقديم ما يعرف بالأغذية محدودة التصنيع (Minimally Processed foods)، لتزويد المستهلك بأغذية طازجة ذات صلاحية أطول، مما يفيد المستهلك والمنتج معاً.

ويجب تحقيق التكامل بين قطاع الإنتاج الزراعي والتصنيع الغذائي؛ وذلك بإرشاد المنتجين لاحتياجات التصنيع، بداية من الأصناف المطلوب زراعتها، وطريقة الزراعة - قد يتطلب الأمر اشتراطات بعدم استخدام الأسمدة الكيميائية أو المبيدات الفطرية "زراعة عضوية" - وكذلك الجمع أو الحصاد عند مرحلة معينة بعد تخفيض حرارة الحقل بالتبريد السريع، ثم التعبئة في عبوات خاصة تحافظ على المنتج، بالإضافة إلى التداول السليم؛ لضمان وصول خام جيد للمصنع، وبالتالي الحصول على منتج عالي الجودة يقابله مردود اقتصادي عالي للمزارعين، وكذلك خفض الفائض من الإنتاج النباتي.

المواصفات القياسية المطلوبة في التصنيع، وارتفاع نسب المرفوض والمعيب سواء أثناء الاستلام، أو أثناء عملية التشغيل. ٤- عدم توفر وسائل التبريد الكافية، سواء عند التداول، أو التخزين للمجمدات والسلع التي يحتاج تداولها إلى تبريد.

٦- قصور الأجهزة الإدارية في كثير من المصانع، من خلال ضعف قطاعات التسويق، وضعف القدرة على التنبؤ بالأسعار في سوق متقلبة بطبيعتها. ٧- التباطؤ في إدخال التقنيات الحديثة وتطبيق الجودة، الأمر الذي يحتاج إلى استثمارات كبيرة ومكلفة، خاصة بالنسبة للمصانع الصغيرة

ورغم تلك المعوقات فإن الصناعات الغذائية بالمملكة، تساهم في سد بعض الاحتياجات المحلية من المواد الغذائية المصنعة، كما أنها تدعم بنسبة كبيرة صادرات المملكة غير البترولية. وقد تطورت قيمة الصادرات - حسب النشاط الصناعي - من المواد الغذائية والمشروبات، خلال الخمس سنوات الأخيرة من ١٣٠٦ مليون ريال عام ٢٠٠١م، إلى ٣٨٤٤ مليون ريال عام ٢٠٠٥م، مما يعني أنها تضاعفت ٣ مرات خلال فترة قصيرة جداً، من جانب آخر بلغت قيمة ما استوردته المملكة من المواد الغذائية عامة ١٧,٩ مليار ريال سعودي عام ٢٠٠١م، ليصل إلى ٣٢,٩ مليار ريال عام ٢٠٠٥م، وهذا يشمل الحيوانات الحية، والمنتجات النباتية والشحوم والدهون والزيوت ومنتجات صناعة الأغذية (كتاب الإحصاء السنوي ٢٠٠٥م). مما يعني تزايد أهمية الصناعات الغذائية، مع تزايد عدد السكان وتغير أنماطهم الاستهلاكية. ترتبط الصناعات الغذائية ارتباطاً وثيقاً بالإنتاج الزراعي، لأنه يعد مصدر المواد الخام الأساسية لصناعة الأغذية، حيث تؤثر كميتها ونوعيتها وأسعارها على المنتجات النهائية المصنعة؛ ولذلك فإن

صادراتها في عدد كبير من المنتجات على حساب الواردات القادمة لها؛ نظراً لتفوق جودة كثير من المنتجات السعودية.

ومن أهم الصناعات الغذائية التي ترسخت أقدامها بالمملكة ما يلي:

- ١- صناعة الألبان ومنتجاتها، حيث تتميز مصانع الألبان بالمملكة بأنها ملحقة بمزارع تربية الأبقار، ولذلك فهي تستخدم الحليب الطازج في التصنيع بدلاً من الحليب المجفف. ومن المتوقع أن يزداد حجم هذا القطاع وعدد العاملين به في المستقبل؛ نظراً لزيادة الاحتياجات المحلية من الحليب ومنتجاته.
- ٢- صناعة تعبئة التمور، وتعد من أهم الصناعات بالمملكة حيث يبلغ عدد المصانع بها ٥٥ مصنعاً، أهمها المصنع الوطني بالهفوف، ومصنع المدينة المنورة "تمور" ومصنع القصيم، مثل: مصنع تمور المملكة، ومصنع تمور القصيم بالبدايع، ومصنع شركة القصيم الزراعية (جاكو) ببريدة "مصنع تمور السعودية".
- ٣- صناعة المياه الغازية والمرطبات.
- ٤- صناعة الحلوى والسكر والشوكولاته.
- ٥- صناعة المكرونة والمخبوزات والمعجنات.
- ٦- صناعة حفظ الخضروات والفواكه ومنتجاتها وأهمها العصائر والمشروبات.
- ٧- تعبئة وتصنيع الروبيان.
- ٨- تعبئة الشاي.
- ٩- تصنيع اللحوم والسجق.
- ١٠- تصنيع ملح الطعام وملح المائدة.
- ١١- صناعة الزيوت النباتية والسمن الصناعي.

المعوقات

من أبرز معوقات الصناعات الغذائية بالمملكة مايلي:

- ١- نقص الأيدي العاملة المدربة والفنيين المهرة، ولذلك قامت المملكة بإنشاء أقسام التصنيع الغذائي في جامعاتها، بالإضافة إلى المعاهد الفنية، وكليات التقنية الزراعية، والمدارس الثانوية الزراعية المنتشرة بالمملكة، وتحتاج هذه الفئات إلى التدريب المستمر من خلال المتخصصين في كليات الزراعة بالمملكة.
- ٢- عدم توفر المادة الخام بالكمية المناسبة، والمواصفات التي تمكن من الحصول على