

اقتصاديات تصنيع أهم منتجات الألبان في محافظة المنوفية (دراسة حالة في المعامل البلدية)

باسم سليمان فياض

قسم الاقتصاد الزراعي - المعهد العالي للتعاون الزراعي - القاهرة

Received on: 25/7/2016

Accepted for publication on: 2/8/2016

مقدمة

تمثل مشكلة الغذاء ركنا هاما في السياسة الزراعية والاقتصادية المصرية، ويعتبر ارتفاع الأسعار بشكل كبير أهم ظواهر هذه المشكلة، ولمكانة الألبان ومنتجاتها، فإن الزيادات الكبيرة في أسعارها في السنوات الأخيرة ما يدعو إلى دراستها بشكل جاد حتى يتسنى العمل على حفز الاستثمارات في هذا المجال لزيادة المعروض وخفض أو تثبيت الأسعار، حيث تعتبر الألبان من أهم المكونات الرئيسية للمنتجات الحيوانية من جهة و مصدر من مصادر الناتج القومي الإجمالي من جهة أخرى، بالرغم من الأهمية الغذائية للألبان، إلا أن المتاح منها في مصر لا يكفي باحتياجات الاستهلاك نتيجة زيادة أعداد السكان بمعدلات نمو مرتفعة تفوق الزيادة في إنتاج الألبان في مصر، حيث بلغت كمية اللبن المنتجة في مصر عام ٢٠١٤ حوالي ٥.٥٥ مليون طن، تقدر قيمتها بحوالي ٢٣.٩ مليار جنيه، تمثل نحو ٨.٤٦% من قيمة الإنتاج الزراعي، البالغ حوالي ٢٨٢.٤ مليار جنيه، و نحو ٢٤.٤% من قيمة الإنتاج الحيواني، البالغ نحو ٩٧.٨ مليار جنيه خلال نفس العام. كما يعد اللبن من الناحية الغذائية من أهم مصادر الغذاء الصحي المتوازن نظرا لإحتوائه على العديد من العناصر الضرورية مثل الفيتامينات والأملاح المعدنية والبروتين والدهون التي توجد بنسب ملائمة لاحتياجات الجسم كما انه غذاء سهل الهضم ويعتبر أرخص من أي غذاء مساوي له في القيمة الغذائية، كما أن زيادة استهلاكه تزيد من مناعة الجسم من مخاطر الأمراض. ويبلغ متوسط نصيب الفرد من الألبان حوالي ٧٥.٧ كجم في السنة، بمعدل ٢٠٧.٤ جرام في اليوم عام ٢٠١٤، بنقص عما كان الفرد يستهلكه عام ٢٠٠٠ بحوالي ١.٨ كجم بنسبة نقص بلغت نحو ٢.٣%. ويعد هذا المتوسط أقل بكثير من المتوسطات العالمية التي يوصى بها علماء التغذية للفرد في كل من الولايات المتحدة الأمريكية، وروسيا ودول السوق الأوروبية المشتركة، بألا يقل استهلاك الفرد عن ١٨٠ كجم في السنة في صورة لبن أو منتجاته، أو ١٥٠ كجم في السنة وهو الحد الأدنى للتغذية السليمة طبقاً لمعيار منظمة الزراعة والأغذية (الفاو).

مشكلة البحث

تتمثل مشكلة البحث في وجود فجوة بين إنتاج واستهلاك اللبن حيث بلغ الإنتاج المحلي من الألبان نحو ٥.٦ مليون طن، وتضيف واردات الألبان ومنتجاتها حوالي ١.٠٦ مليون طن للمتاح محليا وبلغت صادرات الألبان ومنتجاتها حوالي ٥٥١ ألف طن، وبذلك يبلغ إجمالي الغذاء الصافي من الألبان حوالي ٦.١١٧ مليون طن، أي أنه توجد فجوة بين المتاح من الإنتاج المحلي والاستهلاك حوالي ١.٢٣٤ مليون طن عام ٢٠١٤ يتم استيرادها من الخارج. ومن هذا المنطلق كان لا بد من دراسة تصنيع الألبان في الوحدات التقليدية (المعامل البلدية) والتي تعتمد في إنتاجها على اللبن المنتج في القطاع التقليدي، والذي يساهم بنحو ٩٢.٦% من إجمالي إنتاج الألبان في مصر، ولا يتعدى الفائض التسويقي بهذا القطاع عن ٥٥% (والباقي يستهلك ذاتياً داخل الأسرة)، مما يزيد أهمية المشكلة انه بالرغم من أن عمليات التصنيع تحافظ على اللبن و ترفع قيمته السوقية، إلا أنها تواجه بالعديد من المشاكل التي تحد من استمرارها لمد السوق باحتياجاته طول العام، الأمر الذي يتطلب ضرورة إيجاد الحلول المناسبة للتغلب على تلك المشاكل خاصة بمحافظة المنوفية، والتي تسهم بحوالي ٤.١٧% من إنتاج الألبان في مصر.

هدف البحث

يهدف البحث بشكل أساسي للتعرف على اقتصاديات تصنيع الجبن الأبيض الطري والزبادي بالمعامل البلدية بمحافظة المنوفية، ومؤشرات الكفاءة الاقتصادية لإنتاج الجبن الأبيض الطري والزبادي بمحافظة المنوفية، وكذلك أهم مشاكل إنتاج وتصنيع وتسويق الجبن الأبيض الطري والزبادي بالمعامل البلدية.

أهمية البحث

تتمثل أهمية البحث في التعرف على اقتصاديات تصنيع الجبن الأبيض والزبادي وأهم المشاكل التي تواجه العاملين بهذا القطاع، لمد صانع القرار بأنسب الحلول من وجهه نظر القائمين بتلك الصناعة مع تشجيع استمرارية إجراء الدراسات الميدانية على مهنة التصنيع لحل المشاكل والمعوقات التي تواجهها لضمان استمرارها ونجاحها وتوفير متطلبات السوق.

الأسلوب البحثي ومصادر البيانات

استخدم البحث أسلوب التحليل الوصفي والكمي، متمثلاً في الاتجاه الزمني العام وقياس الانحراف المعياري ومعامل الاختلاف بالإضافة إلى حساب مؤشرات الكفاءة الإنتاجية والاقتصادية لتصنيع الجبن الأبيض الطري والزبادي. أما بالنسبة لمصادر البيانات، فقد اعتمد البحث على مصدرين يمثل الأول في بيانات ثانوية منشورة وغير منشورة من وزارة الزراعة والدراسات وثيقة الصلة بموضوع البحث، بينما تمثل المصدر الثاني في بيانات أولية لدراسة ميدانية تم إجرائها خلال نهاية عام ٢٠١٥ وبداية عام ٢٠١٦، تم تجميعها من خلال استمارة استبيان صُممت خصيصاً لهذا الغرض بالمقابلة الشخصية للعينة من أصحاب المعامل البلدية لتصنيع الجبن الأبيض الطري والزبادي الذين تم اختيارهم بطريقة عمدية من ثلاث مراكز (شبين الكوم، منوف، تلا)، وفقاً للأهمية النسبية لعدد المعامل موضع البحث بكل مركز بالمحافظة.

عينة البحث الميدانية

تم اختيار عينة البحث من ثلاث مراكز بالمحافظة وفقاً للأهمية النسبية لعدد معامل تصنيع الجبن أو الزبادي أو كلاهما بعد إجراء عمليات الحصر نظراً لأن معظمها معامل غير مسجلة، وقد بلغ عددها بالمحافظة حوالي ٨٢ معمل وقد وقع الاختيار على كل من مركز شبين الكوم ومنوف وتلا حيث تم اختيار ١٠ معامل لتصنيع الجبن الأبيض والزبادي من كل مركز من المراكز الثلاث بطريقة عمدية بإجمالي ٣٠ مفردة، حيث بلغ عدد المعامل المتخصصة في إنتاج الزبادي فقط حوالي ١٢ معمل، تمثل نحو ٤٠% من إجمالي العينة، تم اختيار ٤ معامل من كل مركز، بينما بلغ عدد المعامل المتخصصة في إنتاج الجبن الأبيض فقط نحو ٩ معامل تمثل نحو ٣٠% من إجمالي العينة، وقد تم اختيار ٣ معامل من كل مركز، بينما بلغ عدد المعامل التي تنتج الجبن الأبيض والزبادي وبعض المنتجات الأخرى نحو ٩ معامل تمثل نحو ٣٠%، وقد تم اختيار ٣ معامل من كل مركز.

نتائج البحث ومناقشتها

أولاً: الوضع الراهن لإنتاج الألبان في مصر ومحافظة المنوفية

تنتج الألبان في مصر في ثلاثة قطاعات فرعية هي القطاع الحكومي المتمثل في الهيئات الحكومية والمصانع وشركات قطاع الأعمال العام (شركة مصر للألبان والأغذية)، والقطاع الخاص التجاري المتمثل في مزارع الزرائب والقطعان الطيارة والمزارع التجارية المتخصصة، والقطاع التقليدي المتمثل في (الفلاحين أو قطاع القرية)، وبالرغم من الجهود التي تبذل في النهوض بالإنتاج اللبني في مصر، فمزال القطاع التقليدي هو المصدر الرئيسي لإنتاج الألبان، حيث يمثل هذا القطاع نحو ٧٥% من إجمالي إنتاج الألبان في مصر، بينما يمثل إنتاج كلاً من القطاعين الحكومي والخاص حوالي ٢٥%. ومن ناحية أخرى تتضح أهمية القطاع التقليدي في إنتاج الألبان حيث ينتج أكثر من ٦٨% من اللبن الجاموسي، وذلك لأن أكثر من ٨٠% من جملة الجاموس المصري في حوزة المنتجين التقليديين، كما أن اللبن الجاموسي أهمية خاصة سواء في محتواه من الدهون بنسبة أعلى من اللبن البقري، كما يتميز بارتفاع نسبة تصافي المنتجات

اللبنية المصنعة منه. لارتفاع نسبة الجوامد اللبينة به (١٥-١٩ %) بالمقارنة باللبن البقري (١٢-١٤ %) فقط.

١- الوضع الراهن لإنتاج الألبان في مصر

أ- تطور الإنتاج المحلي من الألبان في مصر

باستعراض البيانات الواردة في الجدول رقم (١) والذي يوضح تطور الإنتاج المحلي من ألبان الأبقار في مصر خلال الفترة (٢٠٠٠-٢٠١٤)، يتضح أن المتوسط العام بلغ حوالي ٢.٦٥ مليون طن سنوياً خلال تلك الفترة، وبعده أدنى بلغ نحو ١.٦١ مليون طن عام ٢٠٠١، بنسبة انخفاض بلغت نحو ٣٩.٢٥ % عن المتوسط العام، وبعده أقصى بلغ نحو ٣.٢١ مليون طن عام ٢٠٠٨، وبزيادة بلغت نسبتها نحو ٢١.١٣ % عن المتوسط العام. وقد بلغ معامل الاختلاف ٢٠.٣ % أي ان قيم إنتاج الألبان من الأبقار في مصر تتشتت حول متوسطها الحسابي بنسبة ٢٠.٣ %، في حين يتضح من تطور إنتاج الألبان من الجاموس في مصر خلال نفس الفترة أن المتوسط العام بلغ حوالي ٢.٥١ مليون طن سنوياً خلال تلك الفترة، وبعده أدنى بلغ نحو ٢.٠٣ مليون طن عام ٢٠٠٠، بنسبة انخفاض بلغت حدها الأدنى ١٩.١٢ % عن المتوسط، وبعده أقصى بلغ حوالي ٢.٩٢ مليون طن عام ٢٠١٤، وبزيادة بلغت نسبتها نحو ١٦.٣٣ % عن المتوسط العام، وقد بلغ معامل الاختلاف ٩.٨٧، أي ان قيم إنتاج الألبان من الجاموس في مصر تتشتت حول متوسطها الحسابي بنسبة ٩.٨٧ %.

كما يتبين من تطور جملة الإنتاج من ألبان الأبقار والجاموس في مصر خلال الفترة (٢٠٠٠-٢٠١٤)، أن المتوسط العام بلغ حوالي ٥.١ مليون طن سنوياً، وبعده أدنى بلغ نحو ٣.٦٧ مليون طن عام ٢٠٠٠، بنسبة انخفاض بلغت نحو ٢٨.٠٤ % عن المتوسط العام، وبعده أقصى بلغ نحو ٥.٧٢ مليون طن عام ٢٠١٢، وبزيادة بلغت نسبتها نحو ١٢.١٦ % عن المتوسط، وقد بلغ معامل الاختلاف (١٤.٩٢)، أي ان قيم إنتاج الألبان من الأبقار والجاموس في مصر تتشتت حول متوسطها الحسابي بنسبة ١٤.٩٢ %. كما يتبين من نفس الجدول أن متوسط إنتاج اللبن البقري بالجمهورية يساهم بنحو ٥١.٦٦ % من متوسط إجمالي إنتاج الألبان بالجمهورية خلال الفترة سالفة الذكر، في حين بلغ الحد الأدنى لهذه المساهمة نحو ٤٢.٢٣ % في عام ٢٠٠١، بينما بلغت حدها الأقصى في عام ٢٠١٢، حيث قدرت بنحو ٥٥.١٥ %. أما بالنسبة للبن الجاموسي فقد تبين أنه يساهم بحوالي ٤٩.٦٦ % من متوسط جملة الإنتاج المحلي للألبان خلال الفترة (٢٠٠٠-٢٠١٤)، بحد أدنى بلغ حوالي ٤٤.٨٥ % في عام ٢٠١٢، وحد أقصى بلغ حوالي ٥٧.٧٧ % في عام ٢٠٠١ من متوسط جملة إنتاج الألبان بالجمهورية خلال تلك الفترة.

يتضح مما سبق ارتفاع نسبة مساهمة الأبقار في جملة الإنتاج المحلي من الألبان في مصر في السنوات الأخيرة، حيث تزايدت كمية الإنتاج المحلي من الألبان، ويمكن ارجاع ذلك، إلى زيادة أعداد الإناث الحلابة من الأبقار والجاموس والتي بلغت نحو ٢.٩ مليون رأس عام ٢٠٠٠ زادت إلى حوالي ٣.٣٤ مليون رأس عام ٢٠١٣ بنسبة زيادة بلغت نحو ١٥.١٧ %، كما يمكن أن يرجع ذلك إلى زيادة الاستيراد من الأبقار عالية الإدرار، وزيادة الاهتمام بالتربية والرعاية البيطرية والتغذية وبالتالي زيادة إنتاجية الحيوان من الألبان.

وبتقدير العلاقة الاتجاهية لتطور الإنتاج المحلي من الألبان في مصر خلال الفترة (٢٠٠٠-٢٠١٤) يتضح من الجدول رقم (٢) في المعادلتين رقمي (١ و ٢)، أن إنتاج الألبان من الأبقار والجاموس في مصر تزايد معنوياً بحوالي ٨٦.٩١، ٤٢.٢٨ ألف طن سنوياً، و بمعادل تغير سنوي بلغ نحو ٣.٢٧ %، ١.٦٨ % على الترتيب خلال فترة البحث. وتشير المعادلة رقم (٣) من نفس الجدول إلى أن إجمالي الإنتاج المحلي من ألبان الأبقار والجاموس في مصر قد

أخذ اتجاهها عاماً تصاعدياً بزيادة سنوية معنوية قدرت بحوالي ١٣٥.٦٣ ألف طن، وبمعدل تغير سنوي بلغ نحو ٢.٦٦%.

ب- تطور الإنتاج المحلي من الألبان في محافظة المنوفية

باستعراض البيانات الواردة بجدول رقم (١)، يتضح أيضاً تطور الإنتاج المحلي من الألبان في محافظة المنوفية خلال الفترة (٢٠٠٠-٢٠١٤) حيث بلغ متوسط إنتاج الألبان من الأبقار بالمحافظة خلال تلك الفترة حوالي ٥٣.٨٨ ألف طن سنوياً، وبعد أدنى بلغ نحو ٢٣.٦١ ألف طن عام ٢٠٠٠، بنسبة إنخفاض بلغت نحو ٥٦.١٨% عن المتوسط العام، وبعد أقصى بلغ نحو ١١٨.١٤ ألف طن عام ٢٠١٢، وبزيادة بلغت نسبتها نحو ١١٩.٢٦% عن المتوسط العام. وقد بلغ معامل الاختلاف ٤٩.٧٩ أي أن قيم إنتاج الألبان من الأبقار في محافظة المنوفية تتشتت حول متوسطها الحسابي بنسبة ٤٩.٧٩%.

في حين يتضح أن متوسط إنتاج الألبان من الجاموس في محافظة المنوفية خلال تلك الفترة بلغ حوالي ١٢٤.٩٩ ألف طن سنوياً، بعد أدنى بلغ نحو ١٠٤.٥٥ ألف طن عام ٢٠٠٩، بنسبة انخفاض بلغت نحو ١٦.٣٥% عن المتوسط العام، وبعد أقصى بلغ نحو ١٥٠.٣١ ألف طن عام ٢٠١٤، وبزيادة بلغت نسبتها نحو ٢٠.٢٦% عن المتوسط العام، وقد بلغ معامل الاختلاف ٨.٣ أي أن قيم إنتاج الألبان من الجاموس في محافظة المنوفية تتشتت حول متوسطها الحسابي بنسبة ٨.٣%. كما يتبين من نفس الجدول أن متوسط جملة الإنتاج من ألبان الأبقار والجاموس في المحافظة خلال الفترة (٢٠٠٠-٢٠١٤) بلغ حوالي ١٧٨.٨٧ ألف طن سنوياً، وبعد أدنى بلغ نحو ١٤٤.٠٢ ألف طن عام ٢٠٠٠، بنسبة انخفاض بلغت نحو ١٩.٤٨% عن المتوسط العام، وبعد أقصى بلغ نحو ٢٣٥.٤٦ ألف طن عام ٢٠١٢، وبزيادة بلغت نحو ٣١.٦٤% عن المتوسط العام، وقد بلغ معامل الاختلاف (١٧.٣٢) أي أن قيم إنتاج الألبان من الأبقار والجاموس في محافظة المنوفية تتشتت حول متوسطها الحسابي بنسبة ١٧.٣٢%. ويتبين من نفس الجدول السابق أن اللبن البقري كان يسهم بنحو ٢٨.٨٣% من متوسط جملة الإنتاج من الألبان بمحافظة المنوفية خلال الفترة (٢٠٠٠-٢٠١٤)، في حين بلغ الحد الأدنى لهذه المساهمة نحو ١٦.٣٩% في عام ٢٠٠٠، بينما بلغت حدها الأقصى في عام ٢٠١٢ حيث قدرتها بنحو ٥٠.١٧%. أما بالنسبة للبن الجاموسي فقد تبين أنه يسهم بحوالي ٧١.١٧% من متوسط جملة الإنتاج من الألبان بالمحافظة خلال الفترة (٢٠٠٠-٢٠١٤)، بعد أدنى بلغ نحو ٤٩.٨٣% في عام ٢٠١٢، وحد أقصى بلغ نحو ٨٣.٣٦% في عام ٢٠٠١ من متوسط جملة الإنتاج من الألبان بمحافظة المنوفية خلال تلك الفترة.

كما يتضح من نفس الجدول أن نسبة مساهمة اللبن البقري في محافظة المنوفية كانت تمثل حوالي ١.٩٨% من إجمالي إنتاج الألبان من الأبقار في مصر خلال الفترة (٢٠٠٠-٢٠١٤)، في حين بلغ الحد الأدنى لها نحو ١.٠٤% في عام ٢٠٠٨، بينما بلغت حدها الأقصى في عام ٢٠١٢ حيث قدر بنحو ٣.٧٥%. أما بالنسبة للبن الجاموسي بالمحافظة، فقد تبين أنه يساهم بحوالي ٥.٠٣% من متوسط جملة إنتاج الألبان الجاموسي بمصر خلال نفس الفترة، بعد أدنى بلغ نحو ٣.٨٨% في عام ٢٠٠٩، وحد أقصى بلغ نحو ٥.٩٤% في عام ٢٠٠٢ من متوسط جملة الإنتاج المحلي للألبان خلال تلك الفترة. أما بالنسبة لمتوسط جملة إنتاج اللبن البقري و الجاموسي بالمحافظة، فقد تبين أنه يساهم بنحو ٣.٥٤% من متوسط جملة إنتاج الألبان بالجمهورية خلال نفس الفترة، بعد أدنى بلغ نحو ٢.٧٣% في عام ٢٠٠٩، وحد أقصى بلغ نحو ٤.١٧% في عام ٢٠١٤. وبتقدير العلاقة الاتجاهية لتطور الإنتاج المحلي من الألبان في محافظة المنوفية خلال الفترة (٢٠٠٠-٢٠١٤)، يتضح من الجدول رقم (٢) معادلة رقم (٤) أن الإنتاج المحلي من ألبان الأبقار في المحافظة تزايد بحوالي ٤.٧٦ ألف طن سنوياً خلال فترة البحث، وبمعدل تغير سنوي بلغ نحو ٨.٨٤%، وقد ثبتت معنوية هذه الزيادة عند مستوى ٠.٠٠١.

وبتقدير العلاقة الاتجاهية لتطور إنتاج الألبان من الجاموس في المحافظة، والتي توضحها المعادلة رقم (5)، تبين أنه أخذ اتجاها عاما تصاعدياً قدر بحوالي 0.306 ألف طن سنوياً، ولم تثبت معنوية هذه الزيادة مما يشير إلي أن هناك ثبات نسبي في إنتاج الألبان من الجاموس في المحافظة طول فترة البحث، كما تشير المعادلة رقم (6) من نفس الجدول إلى أن إجمالي إنتاج ألبان البقر والجاموس في المحافظة قد أخذ اتجاها عاماً تصاعدياً بزيادة سنوية معنوية قدرت بحوالي 5.069 ألف طن سنوياً، وبمعدل تغير سنوي بلغ نحو 2.83%.

ثانياً: الوضع الراهن لصناعة الألبان في مصر

تعتبر صناعة منتجات الألبان في مصر من الصناعات الهامة في مجال التصنيع الغذائي. ويمكن تصنيف هذه الصناعة في مصر إلى نظامين هما الشركات الحديثة (مصانع الحجم الكبير) حيث زاد عدد المصانع المسجلة بغرفة الصناعات الغذائية من 100 مصنع عام 1998 إلى أكثر من 250 مصنع في السنوات الأخيرة، حيث توفر منتجات غذائية ضرورية من أهمها اللبن المبستر، واللبن الزبادي، الجبن الأبيض والجبن الجاف والكفور والجبن المطبوخ والمسلى الطبيعي والأيس كريم ومسحوق الأيس كريم. أما النظام الآخر، فهو المعامل البلدية الصغيرة، حيث زاد عددها من حوالي 600 معمل عام 1990 إلى حوالي 1003 معمل عام 2014، بخلاف المعامل غير المرخصة.

1- كمية وقيمة الإنتاج الفعلي لمنتجات الألبان المصنعة

باستعراض الجدول رقم (3) الخاص بكمية وقيمة الإنتاج الفعلي والطاقة المتاحة والفعالية والمعتلة واستهلاك الفرد السنوي لأهم منتجات صناعة الألبان في مصر خلال عام (2013-2014)، يتضح أن إجمالي كمية الإنتاج الفعلي لأهم منتجات صناعة الألبان في مصر خلال عام (2013-2014)، بلغ حوالي 907.38 مليون طن بقيمة بلغت حوالي 7.23 مليار جنيه. كما تضح أن كمية الإنتاج الفعلي من اللبن المبستر بلغ حوالي 127.32 ألف طن، وحوالي 124.15 ألف طن من الجبن المطبوخ، وحوالي 110.27 ألف طن من الجبن الأبيض بقيمة بلغت حوالي 954.9 مليون جنيه، وحوالي 1.9 مليار جنيه، وحوالي نحو 2.04 مليار جنيه، على الترتيب، وجاء بعد ذلك في الترتيب اللبن الزبادي بقيمة بلغت حوالي 940.4 مليون جنيه.

2- الطاقة العاطلة غير المستغلة في صناعة الألبان

يتبين من نفس الجدول (3) أن الطاقة العاطلة (الفرق بين الطاقة الإنتاجية المتاحة، والإنتاج الفعلي) والغير مستغلة لأهم منتجات صناعة الألبان بلغت كمياتها على الترتيب حوالي (12.49 و 12.17 و 10.81 و 7.38 و 4.47 و 1.33 و 0.11) ألف طن لكل من اللبن المبستر والجبن المطبوخ والجبن الأبيض واللبن الزبادي والأيس كريم ومسحوق الأيس كريم، المسلى الطبيعي والجبن الجاف والركفور على الترتيب، بقيم بلغت حوالي (93.64 و 188.7 و 200.05 و 92.22 و 89.38 و 42.56 و 2.84 مليون جنيه)، على الترتيب، تمثل نحو 8.93% من إجمالي الطاقات المتاحة والمقدرة بحوالي 7.9 مليار جنيه، ويمكن استغلال تلك الطاقات المعتلة دون الحاجة إلى توجيه استثمارات جديدة لهذه الصناعات وذلك عن طريق القضاء على معوقات الإنتاج والتسويق.

3- قيمة الواردات من المنتجات المصنعة

يتبين من البيانات الواردة بالجدول رقم (3) أن إجمالي قيمة الواردات المصرية من منتجات الألبان المصنعة بلغ نحو 2.06 مليار جنيه مقسمة على المنتجات المصنعة على النحو التالي 1063.3، 762.4، 172.4، 35.3، 14.9، 12.3، 1.6 مليون جنيه، بنسبة تمثل نحو 51.6%، 36.97%، 8.4%، 1.7%، 0.72%، 0.6%، 0.08% من إجمالي قيمة الواردات لكل من المسلى الطبيعي والجبن الأبيض والجبن المطبوخ والجبن الجاف والركفور والأيس كريم ومسحوق الأيس كريم اللبن المبستر واللبن الزبادي على الترتيب. وبالتالي لا بد من الاهتمام

بزيادة الإنتاج، والقضاء على مسببات الطاقات، العاطلة والغير مستغلة، ولا بد من ترشيد الواردات وتنمية الصادرات، بتوفير الدعم اللازم لكلا من المنتجين والمصنعين بمساعدة الدولة.

٤- متوسط نصيب الفرد السنوي من المنتجات المصنعة

يتبين من نفس الجدول رقم (٣) أن متوسط نصيب الفرد السنوي من المنتجات المصنعة بلغ حوالي ١.٤، ١.٢، ٠.٩، ٠.٧، ٠.٦، ٠.٥ كجم سنوياً لكل من اللبن المبستر، والجبن الأبيض، واللبن الزبادي، والجبن المطبوخ، المسلى الطبيعي، والأيس كريم ومسحوق الأيس كريم على الترتيب، أي أن إجمالي متوسط استهلاك الفرد السنوي من المنتجات المصنعة بلغ حوالي ٥.٣ كجم سنوياً خلال عام ٢٠١٣/٢٠١٤.

ثالثاً: نتائج عينة البحث بمحافظة المنوفية موسم (٢٠١٥/٢٠١٦)

١- الخصائص والسمات الاجتماعية والاقتصادية للعينة لمنتجين الجبن الأبيض والزبادي بمعامل عينة البحث الميدانية

أ- الخصائص الاجتماعية للعينة

يشير الجدول رقم (٤) إلى الخصائص الاجتماعية والاقتصادية للعينة بعينة البحث بمحافظة المنوفية موسم ٢٠١٥، حيث اتضح ارتفاع الأهمية النسبية للمستوي التعليمي المتوسط لأصحاب المعامل البلدية بنسبة بلغت نحو ٧٠% من جملة عدد مفردات العينة، يليه الذين يستطيعون القراءة والكتابة بنسبة بلغت نحو ٢٠%، بينما ينخفض المستوي التعليمي الجامعي بنسبة بلغت نحو ١٠% من جملة أصحاب المعامل البلدية في محافظة المنوفية. وفيما يتعلق بنوع المنتج المصنع في المعامل البلدية تبين ارتفاع الأهمية النسبية لتصنيع الزبادي فقط بالمعامل بنسبة بلغت نحو ٤٠%، يليه كلا من تصنيع الجبن فقط بالمعامل، وتصنيع الزبادي والجبن والمنتجات أخرى بنفس النسبة لكل منهما، حيث بلغت نحو ٣٠% من جملة آراء العينة في عينة الدراسة. وفيما يتعلق بنوع المهنة في المعامل البلدية بالمحافظة فقد تبين أن نحو ٨٠% من أصحاب المعامل البلدية يتوارثون المهنة، بينما أوضح نحو ٢٠% من أصحاب المعامل البلدية أن هذه المهنة مستحدثة نظراً لعدم توافر فرص عمل في ظل زيادة نسبة البطالة في السنوات الأخيرة في المجتمع المصري. كما تبين أن جميع المعامل البلدية محل البحث مستمرة في العمل.

كما يتضح من نفس الجدول أن حوالي ٧٠% من أصحاب المعامل البلدية يرغبون في توريث المهنة، بينما باقي النسبة لا ترغب في توريث المهنة. وبسؤال أفراد العينة عن أسباب توريث المهنة تبين أنها تتمثل في توفير فرص عمل، مهنة مربحة، وزيادة القدرة علي التعامل مع الآخرين وذلك بنسبة بلغت نحو ٤٧.٦%، ٣٨.١%، ١٤.٢٩%، لكل منهم علي التوالي، من جملة آراء العينة في عينة البحث.

ب- مصدر شراء اللبن والعمالة

يشير الجدول رقم (٥) لمصادر شراء اللبن الخام، ونوعه، وأسلوب دفع السعر، ونوع العمالة في المعامل البلدية بمحافظة المنوفية. حيث اتضح أن المعامل البلدية تقوم بالحصول على اللبن الخام من عدة مصادر تتمثل في المنتجين المتعاقدين، والباعة السريحة، ومراكز التجميع. وتختلف نسبة كل منهم في إمداد لمعامل البلدية باللبن، حيث تبين ارتفاع نسبة مساهمة التجار المتعاقدين معهم على شراء اللبن الخام اللازم لتشغيل المعامل البلدية، حيث بلغت هذه النسبة نحو ٥٣.٣٣% من إجمالي الكمية الموردة، يليها الباعة السريحة بنسبة تبلغ نحو ٤٠%، ثم مراكز التجميع بنسبة تبلغ نحو ٦.٦٧% من إجمالي كمية الألبان اللازمة للتصنيع في هذه المعامل البلدية. ويرجع ذلك لانخفاض سعر اللبن المشتري من السريحة مقارنة بمراكز التجميع التي تضيف نفقات الإيجار والعمالة و التبريد وغير ذلك من نفقات على أسعار اللبن المباع،

علاوة على تحمل المعامل تكاليف نقل اللبن المشتري من مراكز التجميع، بالإضافة إلى بعد أماكن مراكز التجميع عن بعض المعامل. كما يتضح من نفس الجدول رقم (٥)، أن المعامل البلدية تعتمد في إنتاجها للجبن الأبيض والزبادي، كما جاء بعينة البحث، علي اللبن الجاموسي بنسبة تبلغ نحو ٦٠%، بينما يمثل اللبن البقري نسبة تبلغ نحو ٤٠% من إجمالي الكمية الموردة إلي المعامل البلدية. ويرجع ذلك لارتفاع نسبة مساهمة اللبن الجاموسي (٦٦%) من إنتاج اللبن بالمحافظة جدول رقم (١). كما تبين من عينة البحث أن المعامل البلدية تعتمد في شرائها للبن الخام علي ونسبة البنت (نسبة الدهن) وطريقة المكيال في اللبن وذلك بنسبة بلغت نحو ٧٠%، ٣٠%، حيث أن معظم المعامل لديها جهاز لقياس نسبة الدهن في اللبن، حيث يتم أخذ عينة من اللبن المباع سواء من السريحة أو التجار وفحصها قبل الشراء. كما تعتمد علي مصدرين في أسلوب دفع السعر وهما الدفع الفوري، والدفع كل أسبوع، وذلك بنسبة بلغت نحو ٤٦.٧%، ٥٣.٣% من إجمالي عدد العينة حيث يتم الدفع الفوري للباعة السريحة ومراكز التجميع، وكل أسبوع للتجار المتعاقدين معهم. كما يتضح أن العمالة في المعامل البلدية تتمثل في العمالة الأسرية، والمستأجرة، والاثنين معا وذلك بنسبة بلغت نحو ١٠%، ٣٠%، ٦٠% من جملة عينة البحث على الترتيب.

ج- تسويق الجبن الأبيض والزبادي بعينة البحث الميدانية

يتضح من جدول (٦) أن القطاع التقليدي في تسويق منتجات الألبان (الجبن الأبيض، والزبادي) في المعامل البلدية يعتمد على مصدرين هما منافذ البيع المباشر، وتجار التجزئة حيث يمثل نسبة تجارة التجزئة نسبة عالية تقدر بحوالي ٧٠%، بينما تمثل منافذ البيع المباشر للمستهلكين نحو ٣٠% من إجمالي المنتجات المسوقة من الجبن الأبيض، والزبادي المنتجة في المعامل البلدية. كما تبين أن بيع الزبادي يتم فور التصنيع أو البيع في اليوم التالي مباشرة بنسبة تبلغ نحو ٥٣.٨%، والبيع بعد التخزين لفترة (٢-٣ يوم) للجبن الطازج، والبيع بعد التخزين لفترة طويلة (٦٠-٩٠ يوم) للجبن الخزين (الاسطنبولي) بنسبة تبلغ نحو ٢٣.١% لكل منهما بنفس النسب وذلك من جملة آراء العينة.

٢- هيكل تكاليف ومؤشرات الكفاءة الاقتصادية لتصنيع الجبن الأبيض والزبادي بمعامل الألبان بعينة البحث الميدانية بمحافظة المنوفية موسم (٢٠١٥-٢٠١٦)
أ- هيكل تكاليف تصنيع الجبن الأبيض الطري بمعامل الألبان بعينة البحث الميدانية بمحافظة المنوفية

يشير الجدول (٧) إلى هيكل تكاليف تصنيع الجبن الأبيض بمعامل الألبان بمراكز عينة الدراسة الميدانية في محافظة المنوفية موسم (٢٠١٥-٢٠١٦)، حيث يتضح من الجدول أن معامل الألبان بمراكز العينة المختارة تختلف في طاقتها الإنتاجية، حيث اتضح أن متوسط كمية اللبن الخام المستخدم في التصنيع علي مستوي مراكز عينة البحث بلغ حوالي (٢١٠٩، ١٦٨٩، ١٠٥٠) كيلوجرام/يوم لكل من معامل مركز (شبين الكوم، منوف، تلا)، على الترتيب، بمتوسط بلغ حوالي ١٦١٦ كجم/يوم، كما بلغ متوسط سعر الكيلوجرام من اللبن الخام حوالي (٤.٦٥، ٤.٧١، ٤.٨٥) جنيه/كجم لكل من المراكز السابقة على الترتيب، بمتوسط بلغ حوالي ٤.٧٤ جنيه/كجم. ويتضح من نفس الجدول أن متوسط قيمة اللبن المعد للتصنيع بلغ حوالي (٩٨٠٦.٨٥، ٧٩٥٥.١٩، ٥٠٩٢.٥) جنيه/يوم لكل من معامل مركز (شبين الكوم، منوف، تلا)، على الترتيب، بمتوسط بلغ حوالي (٧٦٥٤.٤٥، ٧٦٥٤.٤٥) جنيه/يوم. كما يشير الجدول (٧) إلي أن إجمالي التكاليف الكلية لتصنيع الجبن الأبيض بلغ حوالي (١٠٨٣٩.٨٥، ٨٨٤٥.٢١، ٥٧٢٥.٣٣) جنيه/يوم لكل من معامل مركز (شبين الكوم، منوف، تلا)، على الترتيب، بمتوسط بلغ حوالي (٨٥١٠.١، ٨٥١٠.١) جنيه في اليوم. وقد بلغ إجمالي التكاليف المتغيرة حوالي (١٠٧٧٩.٣١، ٨٧٩٥.٤١، ٥٦٨٢.٧٢) جنيه/يوم لكل من معامل المراكز السابقة، على الترتيب، بمتوسط بلغ

حوالي ٨٤٥٩.٥ جنيه في اليوم. وقياس تكاليف التصنيع للوحدة (الكجم من الجبن)، فقد تبين من بيانات نفس الجدول انخفاض كلاً من التكاليف الكلية والمتغيرة بمركز شبين الكوم، يليه بمركز منوف ثم مركز تلا، حيث بلغت التكاليف الكلية حوالي (٢٢.٩، ٢٣.٢٢، ٢٤.٦١) جنيه/كجم لكل مركز منهم على الترتيب، بينما بلغت التكاليف المتغيرة حوالي (٢٢.٧٧، ٢٣.٠٩، ٢٤.٤٢) جنيه/كجم لكل مركز على الترتيب، وذلك لاختلاف الطاقة الإنتاجية بهذه المعامل (مبدأ وفورا السعة). كما يتضح من الجدول أن متوسط قيمة اللبن المستخدم في تصنيع الجبن الأبيض بعينة البحث تمثل نحو ٨٩.٩٥% من إجمالي التكاليف الكلية، بينما تمثل باقي بنود التكاليف المتغيرة والمتمثلة في المياه والكهرباء، والوقود، وأجور العمالة، والعبوات، والإضافات (الملح، المنفحة، وأخرى) نحو ٩.٤٦% من إجمالي التكاليف الكلية، وبذلك تمثل إجمالي التكاليف المتغيرة نحو ٩٩.٤١% من إجمالي التكاليف الكلية، في حين لا تمثل التكاليف الثابتة والمتمثلة في إهلاك المباني والمعدات، والصيانة الدورية سوي ٠.٥٩% من إجمالي التكاليف الكلية.

ب- مؤشرات الكفاءة الإنتاجية والاقتصادية لتصنيع الجبن الأبيض الطري بمعامل الألبان

بعينة البحث بمحافظة المنوفية

يشير الجدول رقم (٨) إلى مؤشرات الكفاءة الاقتصادية لإنتاج الجبن الأبيض بمعامل الألبان بمراكز عينة الدراسة الميدانية في محافظة المنوفية موسم (٢٠١٥-٢٠١٦)، حيث يتضح من الجدول أن متوسط كمية الجبن الأبيض المنتجة بعينة البحث قد بلغت نحو (٤٩٦.٢، ٤٠٠.٩، ٢٤٨.٧) كجم/يوم لكل من مركز (شبين الكوم، منوف، تلا)، على الترتيب، وبمتوسط بلغ حوالي ٣٨١.٩١ كيلوجرام في اليوم. كما يشير الجدول إلي أن متوسط سعر الكيلوجرام من الجبن المصنع بلغ حوالي (٢٢.٧، ٢٢.٦، ٢٣.١) جنيه لكل من مركز شبين الكوم ومنوف وتلا، على الترتيب، بمتوسط بلغ حوالي ٢٢.٨ جنيه/كجم. كما تبين من الجدول أن إجمالي الإيراد الكلي من الجبن الأبيض بمعامل عينة البحث بمحافظة المنوفية، بلغ حوالي (١٢٧٩٢.٧، ١٠٢٧٨.١، ٦٥٧٥.٤) جنيه/يوم لكل من مراكز شبين الكوم، ومنوف، وتلا، على الترتيب، بمتوسط بلغ حوالي ٨٦٩٧.٣ جنيه/يوم، علي مستوى عينة البحث.

جدول (١): تطور الإنتاج المحلي من الألبان في مصر ومحافظة المنوفية ونسبة مساهمة إنتاج الألبان من كل الأبقار والجاموس وإنتاج المحافظة من إنتاج الجمهورية خلال الفترة (٢٠٠٠-٢٠١٤)

السنوات	المنوفية						الجمهورية						
	نسبة مساهمة محافظة المنوفية من إجمالي إنتاج الجمهورية			جملة إنتاج	كمية الألبان من الأهمية النسبية	كمية الألبان من الأهمية النسبية	كمية الألبان من الأهمية النسبية	جملة إنتاج المحافظة	كمية الألبان من الأهمية النسبية	كمية الألبان من الأهمية النسبية	كمية الألبان من الأهمية النسبية		
	الأبقار (%)	الجاموس (%)	المحافظة (%)	(ألف طن)	(%)	(%)	(%)	(ألف طن)	(%)	(ألف طن)	(%)		
2000	1.44	5.93	3.93	144.02	83.61	120.41	16.39	23.61	3668.70	55.34	2030.31	44.66	1638.40
2001	1.60	5.88	4.07	155.97	83.36	130.02	16.64	25.95	3830.67	57.77	2212.99	42.23	1617.68
2002	1.36	5.94	3.70	150.99	82.07	123.91	17.93	27.08	4084.05	51.11	2087.16	48.89	1996.89
2003	2.03	5.10	3.56	182.99	71.11	130.13	28.89	52.86	5147.22	49.53	2549.58	50.47	2597.64
2004	1.58	5.63	3.60	163.73	77.95	127.62	22.05	36.11	4549.22	49.83	2266.77	50.17	2282.45
2005	1.68	4.75	3.79	171.51	72.57	124.46	27.43	47.04	4524.70	57.96	2622.43	61.93	2802.27
2006	1.60	4.69	3.07	173.52	72.45	125.71	27.55	47.81	5658.83	47.34	2678.76	52.66	2980.06
2007	1.38	4.87	2.95	171.06	74.23	126.98	25.77	44.08	5797.14	45.02	2609.82	54.98	3187.32
2008	1.40	4.38	2.74	160.62	72.07	115.765	27.93	44.855	5852.00	45.13	2641.00	54.87	3211.00
2009	1.63	3.88	2.73	150.18	69.62	104.55	30.38	45.63	5500.00	49.03	2696.66	50.97	2803.34
2010	1.50	4.36	2.84	160.62	72.08	115.77	27.92	44.85	5648.57	46.97	2653.24	53.03	2995.33
2011	3.04	5.37	4.10	232.46	59.3	137.85	40.7	94.61	5675.31	45.25	2568.14	54.75	3107.17
2012	3.75	4.58	4.12	235.46	49.83	117.34	50.17	118.14	5718.68	44.85	2564.64	55.15	3154.04
2013	2.67	4.91	3.71	201.69	61.48	123.99	38.52	77.69	5430.90	46.45	2522.83	53.55	2908.07
2014	3.05	5.14	4.17	228.26	65.85	150.31	34.15	77.95	5475.51	53.38	2923.02	46.62	2552.49
المتوسط العام	1.98	5.03	3.54	178.87	71.17	124.99	28.83	53.88	5104.10	49.66	2508.49	51.66	2655.61
الانحراف المعياري	-	-	-	30.97	-	10.49	-	26.83	761.45	-	247.64	-	539.21
معامل الاختلاف %	-	-	-	17.32	-	8.39	-	49.79	14.92	-	9.87	-	20.30

المصدر: جمعت وحسبت من وزارة الزراعة واستصلاح الأراضي، قطاع الشؤون الاقتصادية، نشرة إحصاءات الثروة الحيوانية، أعداد متفرقة.

جدول (٢): معادلات الاتجاه الزمني العام لتطور إنتاج الألبان في مصر ومحافظة المنوفية خلال الفترة (٢٠١٤-٢٠٠٠)

البيان	المعادلة	إنتاج الألبان	المعادلة	R ²	F	معدل التغير %
الجمهورية	١	كمية الألبان من الأبقار	$Y_{t1} = 1960.3 + 86.916xi$ (٩.٣)** (٣.٧٥)**	٠.٥٢	١٤.٠٦**	٣.٢٧
	٢	كمية الألبان من الجاموس	$Y_{t2} = 2170.21 + 42.2848xi$ (٢٤.٠٧)** (٤.٢٦)**	0.58	١٨.١٨**	١.٦٨
	٣	إجمالي إنتاج الجمهورية	$Y_{t3} = 4019.06 + 135.63xi$ (١٥.٤٨)** (٤.٧٥)**	0.٦٣	٢٢.٥٧**	٢.٦٦
المنوفية	٤	كمية الألبان من الأبقار	$Y_{t4} = 15.782 + 4.763xi$ (١.٧١)* (٤.٧)**	٠.٦٣	٢٢.١٦**	٨.٨٤
	٥	كمية الألبان من الجاموس	$Y_{t5} = 122.535 + 0.306xi$ (٢٠.٩)** (٠.٤٧٥)	٠.١٧	(٠.٢٢٦)	-
	٦	إجمالي إنتاج المنوفية	$Y_{t6} = 138.319 + 5.069xi$ (١١.٦٢)** (3.87)**	٠.٥٤	١٥.٠٠**	٢.٨٣

() = قيمة غير معنوية

• معنوي عند مستوى معنوية 0.05، ** معنوي عند مستوى معنوية 0.01

المصدر: حسب من بيانات الجدول رقم (١).

جدول (٣): كمية وقيمة الإنتاج الفعلي والطاقة المتاحة والفعلية والمعتلة واستهلاك الفرد السنوي لأهم منتجات صناعة الألبان في مصر خلال عام (٢٠١٣-٢٠١٤) (الكمية بالآلاف طن)، (القيمة بالمليون جنيه)

البيان	الطاقة القصوى		الطاقة المتاحة		الإنتاج الفعلي		الطاقة العاطلة		نسبة الطاقة المعتلة المعطلة إلى الطاقة المتاحة (%)	قيمة الواردات	متوسط نصيب الفرد كجم/سنة
	كمية	قيمة	كمية	قيمة	كمية	قيمة	كمية	قيمة			
لبن مبستر	1164.419	155.255	139.806	1048.549	127.321	954.91	12.485	93.639	8.93	12.314	1.4
لبن زبادي	1146.776	91.742	82.631	1032.662	75.235	940.442	7.378	92.22	8.93	1.612	0.9
جين أبيض	2487.623	134.466	121.085	2240.082	110.272	2040.036	10.813	200.046	8.93	762.397	1.2
جين جاف وكفور	34.929	1.318	1.199	31.775	1.092	28.937	0.107	2.838	8.92	35.309	0.09
جين مطبوخ	2364.481	152.548	136.322	2112.985	124.148	1924.289	12.174	188.696	8.93	172.365	0.7
مسلى طبيعي	529.281	16.54	14.894	476.613	13.564	434.05	1.33	42.563	8.93	1063.255	0.6
الأيس كريم ومسحوقه	1093847	54.692	50.044	1000.887	455.75	911.506	4.469	89.381	8.93	14.913	0.5
الإجمالي	8821.36	606.56	545.98	7943.55	907.38	7234.17	48.76	709.38	8.93	2062.17	5.30

المصدر: الجهاز المركزي للتعبئة العامة والإحصاء النشرة السنوية لحركة الإنتاج والتجارة الخارجية والتمتع للاستهلاك من أهم السلع الصناعية

جدول (٤): الحالة التعليمية للعينة، ونوع المنتج ونوع المهنة لعينة أصحاب المعامل البلدية بمحافظة المنوفية موسم (٢٠١٥-٢٠١٦)

المتغيرات	البند	التكرار	الأهمية النسبية
الحالة التعليمية	يقرأ ويكتب	6	20
	تعليم متوسط	21	70
	جامعي	3	10
	المجموع	30	100
نوع المنتج	زبادي فقط	١٢	٤٠
	جبن فقط	٩	٣٠
	زبادي وجبن ومنتجات أخرى*	9	٣٠
	المجموع	٣٠	100
نوع المهنة	مورثة	6	20
	مستحدثة	24	80
	الإجمالي	30	100
الاستمرار في المهنة	مستمر	30	100
	متوقف	0	0
	الإجمالي	30	100
هل ترغب في توريث المهنة	نعم	21	70
	لا	9	30
	الإجمالي	30	100
الأسباب	توفير فرصة عمل	٢٠	٤٧.٦
	مربحة	١٦	٣٨.١
	زيادة القدرة على التعامل مع الآخرين	6	14.29
	الإجمالي	٤٢	١٠٠

* (قشدة - سمن - أرز باللبن - لبن رايب، أخرى)

المصدر: (جمعت وحسبت من استمارة البحث بمحافظة المنوفية موسم (٢٠١٥-٢٠١٦)).

أما على مستوى تصنيع الوحدة (الكجم من الجبن)، فقد بلغ إجمالي الإيراد حوالي (٢٥.٨)، ٢٥.٦، ٢٦.٤) جنيه/كجم جبن لكل من المراكز السابقة، على الترتيب، بمتوسط بلغ حوالي ٢٥.٩ جنيه/كجم. كما يتضح أيضا من نفس الجدول، أن صافي العائد بلغ حوالي (١٩٥٢.٨، ١٤٣٢.٩، ٨٥٠.١) جنيه/يوم لكل من مركز شبين الكوم ومنوف وتلا، على الترتيب، بمتوسط بلغ حوالي ١٣٩٢.٦ جنيه/يوم على مستوي عينة البحث. أما على مستوى تصنيع الوحدة (الكجم من الجبن)، فقد بلغ صافي الإيراد حوالي (٣.٩، ٣.٦، ٣.٤) جنيه/كجم جبن لكل من المراكز السابقة، على الترتيب، بمتوسط بلغ حوالي ٣.٧ جنيه/كجم. كما يتضح من الجدول أن متوسط نسبة إجمالي العائد لإجمالي التكاليف الكلية بلغت حوالي (١.١٨، ١.١٦، ٠.١٥) لكل من مركز (شبين الكوم، منوف، تلا)، على الترتيب، أي أن العائد الكلي يزيد عن التكاليف الكلية بنحو (١٨%، ١٦%، ١٥%)، لكل من المراكز السابقة، على الترتيب، بمتوسط بلغ حوالي (١.١٦)، أي أن العائد الكلي يزيد عن التكاليف الكلية بنحو ١٦%. ويتضح من نفس الجدول رقم (٨) أن هامش الربح الأجمالي بمعامل عينة البحث بمحافظة المنوفية بلغ حوالي (٢٠١٣.٣٣، ١٤٨٢.٦٧، ٨٩٢.٦٨) جنيه/يوم لكل من مركز (شبين الكوم، منوف، تلا) على الترتيب بمتوسط بلغ حوالي ١٤٤٣.٢٢ جنيه/يوم على مستوي عينة البحث، أما على مستوى تصنيع الوحدة (الكجم من الجبن) فقد بلغ هامش الربح الأجمالي حوالي (٤.٠٦، ٣.٧، ٣.٥٦) جنيه/كجم جبن لكل من المراكز السابقة على الترتيب بمتوسط بلغ حوالي ٣.٧٨ جنيه/كجم، كما اتضح من

نفس الجدول أن العائد علي الجنيه المستثمر بالقرش سواء علي مستوي معامل مراكز العينة أو علي مستوى تصنيع الوحدة (كجم جبن) بلغ نحو (٠.١٨، ٠.١٦، ٠.١٥) قرش/جنيه لكل من مركز (شبين الكوم، منوف، تلا)، علي الترتيب، بمتوسط بلغ حوالي ٠.١٦ قرش/جنيه. ويتبين من نفس الجدول أن نسبة هامش الربح للمنتج بعينة البحث بلغت نحو (١٥.٢٦%، ١٣.٩٤%، ١٢.٩٣%) لكل من مركز (شبين الكوم، منوف، تلا) علي الترتيب بمتوسط بلغ نحو ١٤.٠٦%. ويتضح مما سبق اختلاف كلا من صافي العائد، هامش الربح، العائد علي الجنيه المستثمر، نسبة هامش الربح للمنتج علي مستوى الوحدة الإنتاجية (كجم/جبنه) للمراكز الثلاث والذي يرجع لاختلاف الطاقات الإنتاجية للمعامل بالمراكز الثلاث (مبدأ وفورا السعة).

جدول (٥): مصادر شراء اللبن الخام، ونوعه، وأسلوب دفع السعر، ونوع العمالة في المعامل البلدية بمحافظة المنوفية موسم (٢٠١٥-٢٠١٦)

المتغيرات	البند	التكرار	الأهمية النسبية للتكرارات
مصدر شراء اللبن	تعاقد (تجار)	24	٥٣.٣٣
	سريح	18	٤٠
	مركز تجميع	3	٦.٦٧
	الإجمالي	45	١٠٠
نوع اللبن المتعامل فيه	بقرى	12	40
	جاموسي	18	60
	الإجمالي	30	100
أسلوب الشراء	مكيال	9	30
	بنط	21	70
	الإجمالي	30	100
أسلوب دفع السعر	فوري	٢١	٤٦.٧
	أسبوعي	٢٤	٥٣.٣٣
	الإجمالي	٤٥	100
نوع العمالة	أسرية	3	10
	مستأجرة	9	30
	الاثنين معا	18	60
	الإجمالي	30	100

المصدر: جمعت وحسبت من: إستمارة إستبيان عينة البحث بمحافظة المنوفية موسم (٢٠١٥/٢٠١٦)

جدول (٦): تسويق في المنتج من الجبن الأبيض، والزبادي في محافظة المنوفية موسم (٢٠١٥/٢٠١٦)

البيان	المتغيرات	التكرار	الأهمية النسبية
أوجه تسويق في المنتج	تجار تجزئة	٣٠	٧٠
	مستهلكين	١٣	٣٠
	الإجمالي	٤٣	١٠٠
وقت البيع	فور التصنيع أو في اليوم التالي مباشرة (الزبادي)	٢١	٥٣.٨
	بعد فترة قصيرة (حوالي يومين إلى ثلاثة) للجبن الطازج*	٩	٢٣.١
	بعد التخزين لفترة طويلة (٦٠-٩٠ يوم) للجبن الاسطنبولي (الخزين)	٩	٢٣.١
	الإجمالي	٣٩	١٠٠

*على حسب طريقة تعبئة الخنرة (قالب معدنية أسطوانية مثقبة أو البراويش الخشبية (التحاليق) أو أقفاص البلاستيك)

المصدر: جمعت وحسبت من عينة البحث بمحافظة المنوفية موسم (٢٠١٥-٢٠١٦)

هيكل تكاليف تصنيع الزبادي بمعامل الألبان بعينة البحث بمحافظة المنوفية

يشير الجدول رقم (٩) إلى هيكل تكاليف تصنيع الزبادي بمعامل مراكز عينة الدراسة الميدانية في محافظة المنوفية للموسم (٢٠١٥-٢٠١٦)، حيث اتضح أن متوسط كمية اللبن الخام الموردة إلى المعامل على مستوي عينة البحث بلغ حوالي (٢٥٠، ٢٦٠، ٣٠٠) كجم/يوم لكل من مركز (شبين الكوم، منوف، تلا)، على الترتيب، بمتوسط بلغ حوالي ٢٧٠ كيلوجرام/يوم، كما بلغ متوسط سعر الكيلوجرام من اللبن الخام حوالي (٥.١٤، ٥.١٣، ٥.٠٠) جنيه لكل من المراكز السابقة على الترتيب بمتوسط بلغ حوالي ٥.٠٩ جنيه. كما بلغت قيمة اللبن المعد للتصنيع حوالي (١٢٨٣.٧٥، ١٣٣٢.٥، ١٥٠٠) جنيه لكل من مركز شبين الكوم، منوف، تلا، على الترتيب، بمتوسط بلغ حوالي ١٣٧٢.٠٨ جنيه في اليوم. كما يشير نفس الجدول إلي أن إجمالي التكاليف المتغيرة لتصنيع الزبادي على مستوي عينة البحث بمحافظة المنوفية بلغ حوالي (١٨١٢.٩، ١٨٧٣.٣، ٢٠٨٧.٦٣) جنيه/يوم لكل من مركز (شبين الكوم، منوف، تلا)، على الترتيب، بمتوسط بلغ حوالي ١٩٢٤.٦ جنيه/يوم. وبحساب التكاليف المتغيرة على مستوى الوحدة (علبة زبادي) نجد أنها بلغت حوالي (٠.٩٢١، ٠.٩٠٧، ٠.٩٠٥) جنيه /علبة بمتوسط بلغ حوالي ٠.٩١ جنيه للعلبة. ويتضح من نفس الجدول أن إجمالي التكاليف الكلية لتصنيع الزبادي على مستوي عينة البحث بلغ حوالي (١٩٠٧.٤، ١٨٤٤.٧، ٢١٢٤.٧٨) جنيه/يوم لكل من مركز شبين الكوم ومنوف، وتلا، على الترتيب بمتوسط بلغ حوالي ١٩٥٨.٩٦ جنيه/يوم، وبحساب التكاليف الكلية على مستوى الوحدة (علبة زبادي) نجد أنها بلغت حوالي (٠.٩٤، ٠.٩٢، ٠.٩٤) جنيه /علبة، بمتوسط بلغ حوالي ٠.٩٧ جنيه للعلبة.

كما يتضح من الجدول أن متوسط قيمة اللبن المستخدم في التصنيع بعينة البحث تمثل نحو ٧٠.٠٤% من إجمالي التكاليف الكلية، بينما تمثل باقي بنود التكاليف المتغيرة والمتمثلة في العمالة، والمياه، والكهرباء، والوقود، والعبوات، والإضافات (البادئ، الخامات)، والنقل نحو ٢٨.٢١% من إجمالي التكاليف الكلية، وبذلك تمثل إجمالي التكاليف المتغيرة نحو ٩٨.٢٥% من إجمالي التكاليف الكلية، في حين تمثل التكاليف الثابتة والمتمثلة في إهلاك المباني والمعدات، والإيجار نحو ١.٧٥% من إجمالي التكاليف الكلية. ويتضح مما سبق اختلاف كلاً من إجمالي التكاليف الكلية والمتغيرة على مستوى الوحدة الإنتاجية (علبة) للمراكز الثلاث والذي يرجع لاختلاف الطاقات الإنتاجية للمعامل الثلاث (مبدأ وفورا السعة).

ت- مؤشرات الكفاءة الإنتاجية والاقتصادية لتصنيع الزبادي بمعامل الألبان بعينة البحث بمحافظة المنوفية

تشير البيانات الواردة بالجدول رقم (١٠) إلي أن متوسط كمية الزبادي المنتج بعينة البحث قد بلغت حوالي (١٩٦٩.٢٦، ٢٠٦٥.٣، ٢٣٠٨) علبة/يوم لكل من معامل مركز (شبين الكوم، منوف، تلا) على الترتيب، بمتوسط بلغ حوالي ٢١١٤.٢ علبة/يوم. كما يتبين من الجدول أن متوسط سعر علبة الزبادي بلغ حوالي (١.١٥، ١.١٧، ١.١٨) جنيه/علبة لكل من معامل مركز (شبين الكوم، منوف، تلا)، على الترتيب، بمتوسط بلغ حوالي ١.٦٣ جنيه/علبة، كما يتضح من نفس الجدول أن الإيراد الكلي من الزبادي بلغ حوالي (٢٥٦٦.٩، ٢٧٠٩.١، ٣٠٨٥.٧) جنيه/يوم، لكل من معامل مراكز (شبين الكوم، منوف، تلا)، على الترتيب، بمتوسط بلغ حوالي ٢٧٨٥.٢ جنيه، على مستوي عينة البحث، وبلغ حوالي (٠.٣٧، ٠.٣٩، ٠.٤٢) جنيه/للعلبة على مستوى الوحدة الإنتاجية (علبة) للمراكز السابقة على الترتيب. بينما بلغ الإيراد الصافي حوالي (٧٢٢.٢، ٨٠١.٧، ٩٦٠.٩) جنيه/يوم لكل من مركز (شبين الكوم، منوف، تلا)، على الترتيب، بمتوسط بلغ حوالي ٨٢٦.٢ جنيه، وبلغ حوالي (٠.٣٧، ٠.٣٩، ٠.٤٢) جنيه/علبة، لكل من معامل المراكز السابق على الترتيب. ويتبين من نفس الجدول أن هامش الربح الأجمالي بلغ حوالي (٧٥٤.٠، ٨٣٥.٨، ٩٩٨.٠) جنيه/يوم لكل من معامل مركز (شبين

الكوم، منوف، تلا) على الترتيب بمتوسط بلغ حوالي ٨٦٠.٦ جنيه/يوم علي مستوى عينة البحث، أما على مستوى تصنيع الوحدة (علبة) فقد بلغ هامش الربح الأجمالي حوالي (٠.٣٨، ٠.٤٠، ٠.٤٣) جنيه/علبة لكل من المراكز السابقة على الترتيب بمتوسط بلغ حوالي ٠.٤١ جنيه/علبة. كما اتضح من نفس الجدول أن العائد علي الجنيه المستثمر بالقرش سواء علي مستوي معامل مراكز العينة أو علي مستوى تصنيع الوحدة (علبة) بلغ حوالي (٣٩، ٤٢، ٤٥) قرش/جنيه لكل من معامل مركز (شبين الكوم، منوف، تلا) على الترتيب بمتوسط بلغ حوالي ٠.٤٢ قرش/جنيه. كما يتضح من الجدول أن متوسط نسبة العائد الكلي للتكاليف الكلية للزبادي المنتج بلغت نحو (١.٣٩، ١.٤٢، ١.٤٥) لكل من معامل مركز (شبين الكوم، منوف، تلا)، على الترتيب، أي أن العائد الكلي يزيد عن التكاليف الكلية بنحو (٣٩%، ٤٢%، ٤٥%)، لكل من المراكز السابقة، على الترتيب، وبمتوسط بلغ نحو ١.٤٢ أي أن العائد الكلي يزيد عن التكاليف الكلية بنحو ٤٢%. ويتبين من الجدول أن متوسط نسبة هامش الربح للمنتج بعينة البحث بلغت نحو (٢٨.١٤%، ٢٩.٥٩%، ٣١.١٤%) لكل من معامل مركز (شبين الكوم، منوف، تلا) على الترتيب، بمتوسط بلغ نحو ٢٩.٦٢%. ويتضح مما سبق اختلاف كلاً من صافي العائد، هامش الربح، العائد على الجنيه المستثمر، نسبة هامش الربح للمنتج على مستوى الوحدة الإنتاجية (علبة) للمراكز الثلاث والذي يرجع لاختلاف الطاقات الإنتاجية للمعامل بالمراكز الثلاث (مبدأ وفورا السعة).

خامساً: تحليل اقتصادي للقيمة المضافة والفائض الاجتماعي لعملية تصنيع الجبن الأبيض والزبادي بمعامل الألبان بعينة البحث بمحافظة المنوفية

١- القيمة المضافة و الفائض الاجتماعي لعملية تصنيع الجبن الأبيض

أ- إجمالي القيمة المضافة

يتضح من الجدول (١١) أن متوسط إجمالي القيمة المضافة من تصنيع الجبن الأبيض بمعامل عينة البحث بمحافظة المنوفية بلغ حوالي (٢٢٣٦.٩، ١٦٧٦.٩، ١٠٣٦.٩) جنيه/يوم لكل من معامل مركز (شبين الكوم، منوف، تلا)، على الترتيب، بمتوسط بلغ نحو ١٦٣٢.٥ جنيه/يوم، وبلغت هذه القيمة نحو (٤.٥١، ٤.١٨، ٤.١٧) جنيه/كجم على مستوى الوحدة المصنعة (كجم جبن)، بمتوسط بلغ حوالي ٤.٢٧ جنيه/كجم.

ب- صافي القيمة المضافة

يتبين من الجدول (١١) أن متوسط صافي القيمة المضافة من تصنيع الجبن الأبيض بمعامل عينة البحث بمحافظة المنوفية بلغ حوالي (٢٢١٨.١، ١٦٦٠.٢، ١٠٢٤.٩) جنيه/يوم لكل من معامل مركز (شبين الكوم، منوف، تلا) على الترتيب، بمتوسط بلغ نحو ١٦١٦.٦٤ جنيه/يوم، وبلغت هذه القيمة على مستوى الوحدة (الكجم من جبن) حوالي (٤.٤٧، ٤.١٤، ٤.١٢) جنيه/كجم جبن لنفس المعامل على الترتيب بمتوسط بلغ حوالي ٤.٢٣ جنيه/كجم.

ت- الفائض الاجتماعي

باستعراض بيانات نفس الجدول يتضح أن متوسط الفائض الاجتماعي من تصنيع الجبن الأبيض بمعامل عينة البحث بمحافظة المنوفية بلغ حوالي (١٩٨٨.١، ١٤٦٠.٢، ٨٧٤٩) جنيه/يوم لكل من معامل مركز (شبين الكوم، منوف، تلا)، على الترتيب. أما على مستوى الوحدة المصنعة فقد بلغ الفائض الاجتماعي حوالي (٤.٠١، ٣.٦٤، ٣.٥٢) جنيه/كجم جبن، وهذا يوضح أثر هذا المشروع في توفير الفائض الاجتماعي الذي يساهم في تحقيق الرخاء الاجتماعي لأفراد المجتمع.

جدول (٧): هيكل تكاليف تصنيع الجبن الأبيض الطري بمرکز عينة البحث بمحافظة المنوفية موسم (٢٠١٥-٢٠١٦)

بنود التكاليف الإنتاجية لتصنيع كمية اللبن المستخدمة بمعامل الألبان وتصنيع الكجم من الجبن					البيان	
الأهمية النسبية	متوسط العينة	تلا	منوف	شبين الكوم		
-	1616	1050	1689	2109	كمية اللبن الخام المستخدم في التصنيع (كجم /يوم)	بنود التكاليف الإنتاجية لمعامل الألبان بمرکز العينة (جنيه /يوم)
	1577.08	1024.50	1647.75	2059.00	كمية اللبن الخام المستخدم في التصنيع (كجم /يوم) بعد خصم القشدة	
-	4.74	4.85	4.71	4.65	سعر الشراء (جنيه / كجم)	
89.95	7654.45	5092.5	7955.19	9806.85	قيمة اللبن الخام المستخدم في التصنيع (جنيه)	
0.18	15.67	10	15	17	المياه والكهرباء (جنيه /يوم)	
2.27	193.33	150	200	230	إجمالي أجر العمالة (جنيه /يوم)	
0.21	17.67	14	21	25	الوقود (جنيه /يوم)	
0.49	٤١.٣٣	٤٨	٧٥.٧٨	٩٢	الإضافات (جنيه)	
4.17	354.70	253.84	380	430.27	العبوات قيمة	
2.14	182.34	114.38	148.44	178.19	النقل والتخزين وأخرى	
99.41	٨٤٥٩.٥٠	٥٦٨٢.٧٢	٨٧٩٥.٤١	١٠٧٧٩.٣١	إجمالي التكاليف المتغيرة	
0.19	15.88	12	16.73	18.9	إهلاك المباني والمعدات	
0.05	3.83	3.8	4	4.5	الصيانة الدورية	
0.34	29.26	25.21	27.33	35.24	الإيجار	
0.02	1.63	1.6	1.74	1.9	الضرائب والمصروفات الإدارية	
0.59	50.60	42.61	49.8	60.54	إجمالي التكاليف الثابتة	
100	8510.10	5725.33	8845.21	10839.85	إجمالي التكاليف الكلية	
89.95	21.13	21.89	20.88	20.72	قيمة اللبن الخام المستخدم في التصنيع	بنود التكاليف الإنتاجية لتصنيع كجم من الجبن بمرکز العينة (كجم /جنيه)
0.18	0.04	0.04	0.04	0.04	المياه والكهرباء	
2.27	0.53	0.64	0.52	0.49	إجمالي أجر العمالة	
0.21	0.05	0.06	0.06	0.05	الوقود	
0.49	0.11	0.21	0.20	0.19	الإضافات	
4.17	0.98	1.09	1.00	0.91	قيمة العبوات	
2.14	0.50	0.49	0.39	0.38	النقل والتخزين وأخرى	
99.41	23.35	24.42	23.09	22.77	إجمالي التكاليف المتغيرة	
0.19	0.04	0.05	0.04	0.04	إهلاك المباني والمعدات	
0.05	0.01	0.02	0.01	0.01	الصيانة الدورية	
0.34	0.08	0.11	0.07	0.07	الإيجار	
0.02	0.00	0.01	0.00	0.00	الضرائب والمصروفات الإدارية	
0.59	0.14	0.18	0.13	0.13	إجمالي التكاليف الثابتة	
100	23.49	24.61	23.22	22.90	إجمالي التكاليف الكلية	

* يتم فرز جزء من اللبن لتعديل نسبة الدهن إلى (٤%) .

** انخفاض سعر اللبن المستخدم في معاملة تصنيع الجبن عنها في معاملة تصنيع الزبادي لارتفاع كمية اللبن المورد لمعامل تصنيع الجبن عنها في معاملة تصنيع الزبادي فقط.

*** تم فصل التكاليف الثابتة في المعامل المختلفة على أساس كمية اللبن المستعملة في تصنيع كلا من الجبن والزبادي.

المصدر: (جمعت وحسبت من إستمارة إستبيان بعينة البحث بمحافظة المنوفية موسم (٢٠١٥-٢٠١٦)

جدول (٨): مؤشرات الكفاءة الإنتاجية والاقتصادية لإنتاج الجبن الأبيض الطري بمراكز عينة البحث بمحافظة المنوفية موسم (٢٠١٥-٢٠١٦)

متوسط عينة البحث	معامل الألبان بمراكز العينة			معايير الكفاءة الإنتاجية والاقتصادية	متوسط العينة (جنيه/ يوم)
	تلا	منوف	شبين الكوم		
1616	1050	1689	2109	كمية اللبن المستعملة (كجم)	متوسط العينة (جنيه/ يوم)
381.907	248.67	400.91	496.14	كمية الجبن المنتجة (كجم)	
22.77	23.11	22.55	22.66	سعر بيع الكجم من الجبن بالجنيه	
8697.30	5746.65	9040.575	11242.64	الإيراد الكلي للجبن المنتج بالجنيه	
38.92	25.50	41.25	50	كمية القشدة الناتجة (كجم)	
31.17	32.50	30	31	السعر/كجم	
1205.42	828.75	1237.5	1550	إيراد القشدة (جنيه)	
9902.72	6575.40	10278.07	12792.64	إجمالي الإيراد الكلي (جنيه)	
1392.62	850.07	1432.86	1952.79	صافي الإيراد للجبن المنتج بالجنيه	
8459.50	5682.72	8795.41	10779.31	إجمالي التكاليف المتغيرة	
8510.10	5725.33	8845.21	10839.85	إجمالي التكاليف الكلية	
1443.2٢	892.6٨	1482.6٧	2013.3٣	هامش الربح الأجمالي	
1.16	1.15	1.16	1.18	نسبة إجمالي العائد / إجمالي التكاليف	
0.16	0.15	0.16	0.18	العائد على الجنية المستثمر (جنيه)	
16.36	14.85	16.20	18.01	أرباحية الجنيه المستثمر (%)	
14.06	12.93	13.94	15.26	نسبة هامش الربح للمنتج (%)	
22.15	22.85	21.94	21.73	التكاليف المتغيرة لتصنيع الكيلو جرام من الجبن (جنيه)	
22.28	23.02	22.06	21.85	التكاليف الكلية لتصنيع الكيلو جرام من الجبن (جنيه)	
25.93	26.44	25.64	25.78	الإيراد الكلي لتصنيع الكيلو جرام من الجبن	
3.78	3.59	3.70	4.06	هامش الربح الأجمالي من الجبن المصنع (جنيه/كجم)	
3.65	3.42	3.57	3.94	صافي العائد من الجبن المصنع (جنيه/كجم)	
1.16	1.15	1.16	1.18	نسبة إجمالي العائد / إجمالي التكاليف	
0.16	0.15	0.16	0.18	العائد على الجنية المستثمر (جنيه)	
16.36	14.85	16.20	18.01	أرباحية الجنيه المستثمر (%)	
14.06	12.93	13.94	15.26	نسبة هامش الربح للمنتج (%)	

1. إجمالي الإيراد الكلي (جنيه) = (كمية الجبن المنتجة بالكيلوجرام × سعر الكيلوجرام من الجبن المنتج + كمية القشدة الناتجة × سعر كيلو القشدة)
 2. هامش الربح الأجمالي (العائد فوق التكاليف المتغيرة Gross Margin) = إجمالي الإيراد الكلي - إجمالي التكاليف المتغيرة
 3. صافي العائد (جنيه) = إجمالي الإيراد العائد - إجمالي التكاليف الكلية
 4. العائد على الجنية المستثمر (جنيه) = صافي الإيراد ÷ إجمالي التكاليف الكلية
 5. نسبة إجمالي العائد/ للتكاليف = إجمالي الإيراد الكلي ÷ إجمالي التكاليف الكلية
 6. أرباحية الجنية المنفق (جنيه) = (صافي الإيراد ÷ إجمالي التكاليف الكلية) × ١٠٠
 7. نسبة هامش الربح للمنتج % = (صافي الإيراد ÷ إجمالي الإيراد) × ١٠٠
- * يتم فرز جزء من اللبن لتعديل نسبة الدهن إلى (٤%)
 ** تتراوح نسبة التصافي باستخدام اللبن البقري والخليط (٢٠ - ٢٥%) بينما تصل إلى (٢٥ - ٣٠%) في حالة استخدام اللبن الجاموسي.
 المصدر: جمعت وحسبت من إستمارة إستبيان بعينة البحث بمحافظة المنوفية موسم (٢٠١٥/٢٠١٦)

أ- القيمة المضافة والفائض الاجتماعي لعملية تصنيع الزبادي

١- إجمالي القيمة المضافة

يتضح من الجدول (١١) أن متوسط إجمالي القيمة المضافة من الزبادي بمعامل عينة البحث بمحافظة المنوفية بلغ حوالي (٨٩٠٠.٠٤، ١١٤٢.٢٣، ٩٧٠.٩٦) جنيه لكل من معامل مركز (شبين الكوم، منوف، تلا) على الترتيب بمتوسط بلغ نحو ٩٩٩.٠٧ جنيه، وبلغت هذه

القيمة نحو (٠.٤٥، ٠.٤٧، ٠.٤٩) جنيه/علبة على مستوى الوحدة المصنعة (علبة زبادي) بمتوسط بلغ حوالي ٠.٤٧ جنيه/علبة.

٢- صافي القيمة المضافة

يتبين من الجدول (١١) أن متوسط صافي القيمة المضافة من الزبادي بمعامل عينة البحث بمحافظة المنوفية بلغ حوالي (٨٨٥.٤٤، ٩٦٦.٤٦، ١١٣٧.٣) جنيه/يوم بمتوسط بلغ نحو ٩٩٤.٣٩ جنيه/يوم، وبلغت هذه القيمة على مستوى الوحدة المصنعة (علبة زبادي) حوالي (٠.٤٥، ٠.٤٧، ٠.٤٩) جنيه/علبة، بمتوسط بلغ حوالي ٠.٤٧ جنيه/علبة.

٣- الفائض الاجتماعي

باستعراض بيانات نفس الجدول يتضح أن متوسط الفائض الاجتماعي لتصنيع الزبادي بمعامل عينة البحث بمحافظة المنوفية بلغ حوالي (٧٥٥.٤، ٨٣٦.٥، ٩٩٧.٣) جنيه/يوم، وبلغت هذه القيمة على مستوى الوحدة المصنعة (علبة زبادي) حوالي (٠.٣٩، ٠.٤١، ٠.٤٣) جنيه/علبة، بمتوسط بلغ حوالي ٠.٤١ جنيه/علبة.

يتضح مما سبق أن مشاريع تصنيع الجبن الأبيض والزبادي هي مشاريع مربحة وساهمت في توفير العديد من فرص العمل هذا بالإضافة إلى زيادة القيمة المضافة للمنتج الأصلي وهو اللبن من خلال تصنيعه إلى بعض منتجات يمكن تخزينها مثل الجبن الأبيض، أو إلى منتج يستسيغه معظم الناس (الجبن والزبادي)، هذا إلى جانب أثر المشروع في توفير الفائض الاجتماعي الذي يساهم في تحقيق الرخاء الاجتماعي لأفراد المجتمع.

سادسا: أهم مشاكل إنتاج وتصنيع وتسويق الجبن الأبيض والزبادي بالمعامل البلدية بمحافظة المنوفية

١. أهم المشكلات الإنتاجية

يتضح من البيانات الواردة بالجدول (١٢) أن المعامل البلدية تقابل بالعديد من المشاكل، وقد تأكد من نتائج استمارات الاستبيان، أن مشكلة انخفاض كميات الألبان الموردة للمعامل البلدية للتصنيع احتلت المرتبة الأولى حيث بلغت نسبتها نحو ٢٣.٦%، الأمر الذي يشير إلى أن المعامل المنتجة للجبن الأبيض والزبادي لا تعمل بكامل طاقتها التشغيلية، يليها في المرتبة الثانية مشكلة الخوف من فساد اللبن في الصيف بنسبة بلغت نحو ٢٠.٢٢%، ثم مشكلة ارتفاع سعر اللبن في الصيف بنسبة بلغت نحو ١٦.٨٥% يليها مشكلة عدم توافر الأيدي العاملة المدربة بنسبة بلغت نحو ١٣.٤٨%، بينما جاء في المرتبة الخامسة مشكلة خلط اللبن البقري باللبن الجاموسي، وذلك بنسبة بلغت نحو ١٠.١١%، وأخيرا جاء في المرتبة الأخيرة مشكلتنا عدم نظافة المادة الخام مع عدم توافر أجهزة البسترة ومشكلة ارتفاع أسعار العيوات والخامات المستخدمة بنسبة ٧.٨٧% لكل منهما علي التوالي، من جملة آراء العينة في عينة البحث.

٢. أهم مقترحات التغلب على المشكلات الإنتاجية

يشير جدول (١٣) إلى أهم مقترحات التغلب على مشاكل تصنيع الجبن الأبيض والزبادي بمحافظة المنوفية موسم (٢٠١٥-٢٠١٦)، إلى أهمية تطوير الوحدات الصغيرة لتصنيع الألبان وتزويدها بالألات والمعدات التي تضمن عدم تلوث اللبن، وإنتاج منتجات لبنية آمنة صحياً ونظيفة وذات جودة مرتفعة مع اتخاذ الإجراءات الكفيلة بتوعية أصحاب معامل التصنيع البلدية من جهة وتوعية المستهلكين بخطورة استهلاك المنتجات اللبنية مجهولة المصدر، وزيادة الرقابة الصحية على هذه المنتجات من جهة أخرى. وقد تبين من خلال نتائج عينة البحث أن إنشاء مراكز لتجميع الألبان بموصفات جودة عالية تحتل المرتبة الأولى بنسبة بلغت نحو ٢٣.٠٨%، يليها توفير مبردات لحفظ اللبن قبل التصنيع بنسبة بلغت نحو ٢٠.١٩%، ثم عدم استلام اللبن دون أن يكون ذو جودة مختبرة ونظيف، مع ضرورة توفير أجهزة البسترة بالمعامل بنسبة بلغت

نحو ١٤.٤٢%، يليه تدريب الشباب لتوفير العمالة المهرة المدربة بنسبة بلغت نحو ١٣.٤٦%، يليه البحث عن تجار جدد للتعامل معهم، وشراء اللبن من مصدر موثوق منه بنسبة بلغت نحو ١١.٥٤%، ٩.٦٢%، على الترتيب بينما تحتل المرتبة الأخيرة السماح بإقامة معامل الألبان بالفري والمدن بالقرب من مناطق إنتاج اللبن بنسبة بلغت نحو ٧.٦٩% من جملة آراء العينة من أصحاب المعامل البلدية.

جدول (٩): هيكل تكاليف تصنيع الزبادي بمعامل الألبان بمراكز عينة البحث بمحافظة المنوفية موسم (٢٠١٥-٢٠١٦)

البيان	المراكز			متوسط العينة %
	شبين الكوم	منوف	تلا	
كمية اللبن الخام المستخدم في التصنيع (كجم /يوم)	250	260	300	270.00
كمية اللبن بعد تعديل نسبة الدهن الى ٣-٤% كجم/يوم	240.25	249.90	288.50	259.55
سعر الشراء (جنيه / كجم)	5.135	5.125	5	5.09
قيمة اللبن الخام المستخدم في التصنيع (جنيه)	1283.75	1332.5	1500	1372.08
المياه والكهرباء (جنيه /يوم)	15	15.3	16	15.43
أجر العمالة المستخدمة في التصنيع جنيه/يوم	130	130	140	133.33
البيادئ والخامات (جنيه/يوم)	2	2	2.5	2.17
الوقود (جنيه /يوم)	13	13.5	15	13.83
قيمة العبوات (جنيه/يوم)	299.15	310	339.13	316.09
النقل (جنيه/يوم)	70	70	75	71.67
إجمالي التكاليف المتغيرة (جنيه/يوم)	1812.90	1873.30	2087.63	1924.61
إهلاك المباني والمعدات (جنيه/يوم)	4.6	4.5	4.93	4.68
الصيانة الدورية (جنيه/يوم)	4.36	5.6	6.86	5.61
الإيجار اليومي (جنيه/يوم)	21.34	22.5	23.66	22.50
الضرائب والرسوم الإدارية (جنيه/يوم)	1.5	1.5	1.7	1.57
إجمالي التكاليف الثابتة (جنيه/يوم)	31.8	34.1	37.15	34.35
إجمالي التكاليف الكلية (جنيه/يوم)	1844.70	1907.40	2124.78	1958.96
كمية اللبن الخام المستخدم في التصنيع (كجم /علبة)	0.127	0.126	0.130	0.128
كمية اللبن بعد تعديل نسبة الدهن الى ٣-٤% (كجم /علبة)	0.122	0.121	0.125	0.123
سعر الشراء (جنيه / كجم)	5.135	5.125	5.000	5.087
قيمة اللبن الخام المستخدم في التصنيع	0.652	0.677	0.650	0.649
المياه والكهرباء	0.008	0.007	0.007	0.007
أجر العمالة الفنية المستخدمة في التصنيع	0.066	0.063	0.061	0.063
البيادئ والخامات	0.001	0.001	0.001	0.001
الوقود	0.007	0.007	0.006	0.007
قيمة العبوات	0.152	0.150	0.147	0.150
النقل	0.036	0.034	0.032	0.034
إجمالي التكاليف المتغيرة	0.921	0.907	0.905	0.910
إهلاك المباني والمعدات	0.002	0.002	0.002	0.002
الصيانة الدورية	0.002	0.003	0.003	0.003
الإيجار اليومي	0.011	0.011	0.010	0.011
الضرائب والرسوم الإدارية	0.001	0.001	0.001	0.001
إجمالي التكاليف الثابتة	0.016	0.017	0.016	0.016
إجمالي التكاليف الكلية	0.937	0.924	0.921	0.927

* يتم فرز جزء من اللبن الجاموسي (حوالي ربع الكمية) لتعديل نسبة الدهن الى (٣%-٤%) ،

** ارتفاع سعر اللبن المستخدم في معامل تصنيع الزبادي عنها في معامل تصنيع الجبن لارتفاع كمية اللبن المورد لمعامل تصنيع الجبن عنها في معامل تصنيع الزبادي فقط

*** تم فصل التكاليف الثابتة في المعامل المختلطة على أساس كمية اللبن المستعملة في تصنيع كل من الجبن والزبادي..

المصدر: جمعت وحسبت من إستمارة إستبيان بعينة البحث بمحافظة المنوفية موسم (٢٠١٥/٢٠١٦)

جدول (١٠): مؤشرات الكفاءة الاقتصادية لتصنيع الزيادي بمعامل الألبان بمراكز عينة البحث بمحافظة المنوفية موسم (٢٠١٥-٢٠١٦)

متوسط العينة	معامل الألبان بمراكز			البيان
	تلا	منوف	شبين الكوم	
270	300	260	250	كمية اللبن المستخدمة (كجم/يوم)
259.55	288.50	249.90	240.25	كمية اللبن المستخدمة بعد تعديل نسبة الدهن إلى ٣-٤%*
2114.2	2308.0	2065.3	1969.26	كمية الزيادي المنتجة (علبة)
1.163	1.175	1.165	1.150	سعر بيع الوحدة (جنيه)
2459.50	2711.90	2406.06	2264.65	إجمالي الإيراد للزيادي (جنيه)*
10.45	11.50	10.10	9.75	كمية القشدة الناتجة (كجم)
31.17	32.50	30.00	31.00	السعر (جنيه)
325.69	373.75	303.00	302.25	إيراد القشدة (جنيه)
2785.19	3085.65	2709.06	2566.90	إجمالي الإيراد (جنيه)
826.23	960.87	801.66	722.20	صافي العائد (جنيه)
1924.61	2087.63	1873.30	1812.90	إجمالي التكاليف المتغيرة (جنيه)
1958.96	2124.78	1907.4	1844.7	إجمالي التكاليف الكلية (جنيه)
860.58	998.02	835.76	754.00	هامش الربح الأجمالي بالجنيه
1.42	1.45	1.42	1.39	نسبة إجمالي العائد/إجمالي التكاليف
0.42	0.45	0.42	0.39	العائد على الجنيه المستثمر (جنيه)
42.13	45.2	42.0	39.2	أرباحية الجنيه المستثمر (%)
29.62	31.14	29.59	28.14	نسبة هامش الربح للمنتج (%)
0.128	0.130	0.126	0.127	كمية اللبن المستخدمة (كجم/علبة)
0.123	0.125	0.121	0.122	كمية اللبن المستخدمة بعد تعديل نسبة الدهن (كجم/علبة)
0.91	0.905	0.907	0.921	التكاليف المتغيرة لتصنيع الوحدة من الزيادي بالجنيه
0.93	0.921	0.924	0.937	التكاليف الكلية لتصنيع الوحدة من الزيادي بالجنيه
1.32	1.337	1.312	1.303	إجمالي الإيراد الكلي للوحدة (جنيه)*
0.39	0.416	0.388	0.367	صافي الإيراد للوحدة بالجنيه
0.41	0.43	0.40	0.38	هامش الربح الأجمالي للوحدة بالجنيه
1.42	1.45	1.42	1.39	نسبة إجمالي العائد/إجمالي التكاليف
0.42	0.45	0.42	0.39	العائد على الجنيه المستثمر (جنيه)
42.13	45.22	42.03	39.٢	أرباحية الجنيه المستثمر (%)
29.62	31.14	29.59	28.14	نسبة هامش الربح للمنتج (%)

١. إجمالي الإيراد الكلي (جنيه) = (كمية الزيادي المنتجة بالعلبة × سعر العلبة + كمية القشدة الناتجة × سعر الكيلو)
٢. هامش الربح الأجمالي (العائد فوق التكاليف المتغيرة (Gross Margin) = إجمالي الإيراد الكلي - إجمالي التكاليف المتغيرة
٣. صافي الإيراد (جنيه) = إجمالي الإيراد الكلي - إجمالي التكاليف الكلية
٤. العائد على الجنيه المستثمر (قرش) = صافي الإيراد ÷ إجمالي التكاليف الكلية
٥. العائد على الجنيه المستثمر % = (صافي الإيراد ÷ إجمالي التكاليف الكلية) × ١٠٠
٦. نسبة إجمالي العائد/للتكاليف = إجمالي الإيراد الكلي ÷ إجمالي التكاليف الكلية
٧. نسبة هامش الربح للمنتج % = (صافي الإيراد ÷ إجمالي الإيراد) × ١٠٠ * يتم فرز جزء من اللبن الجاموسي (حوالي ربع كمية اللبن) لتعديل نسبة الدهن إلى (٣-٤%)

المصدر: جمعت وحسبت من إستمارة إستبيان بعينة البحث بمحافظة المنوفية موسم (٢٠١٦-٢٠١٥)

٣. أهم مشكلات تسويق الجبن الأبيض الطري والزيادي في عينة البحث الميدانية

يشير جدول (١٤) لأهم مشكلات تسويق الجبن الأبيض الطري والزيادي موسم (٢٠١٥-٢٠١٦) حيث تعتبر المشاكل الخاصة بتسويق المنتجات المصنعة في المعامل البلدية عديدة. وقد أوضحت البحث أن مشكلتي بعد أماكن التوزيع وبالتالي ارتفاع تكاليف النقل، عدم وجود أماكن تخزين كافية خاصة مع انخفاض مدة الصلاحية للمنتجات اللبنية (الجبن الأبيض الطازج، الزيادي) احتلتا المرتبة الأولى بنسبة بلغت نحو ٢٤% لكل منهما من جملة آراء العينة في عينة البحث، انخفاض التوزيع و سعر البيع الناتج عن الإشاعات التي تظهر على المنتجات اللبنية البلدية بنسبة بلغت نحو ١٩.٢%، تليها مشكلة تعرض بعض المنتجات خاصة الزيادي للتلف

بسرعة بنسبة بلغت نحو ١٦.٨%، وأخيراً مشكلة كثرة المرتجعات الناتج عن كثرة المنافسين حيث بلغت نسبتها نحو ١٦% من جملة آراء العينة في عينة البحث.

جدول (١١): القيمة المضافة و الفائض الاجتماعي لعملية تصنيع الجبن الأبيض الطري والزبادي بمعامل البحث بمحافظة المنوفية موسم (٢٠١٥-٢٠١٦)

متوسط العينة	تلا	منوف	شبين الكوم	البيان		
				البيان	البيان	
8270.20	5538.52	8601.14	10555.71	التكاليف التجارية	متوسط القيمة المضافة (جنيه)	الجبن الأبيض
9902.72	6575.40	10278.07	12792.64	الإيراد الكلي		
1632.52	1036.88	1676.93	2236.93	القيمة المضافة		
15.88	12	16.73	18.9	متوسط الإهلاك السنوي		
1616.64	1024.88	1660.20	2218.03	صافي القيمة المضافة		
1423.31	874.88	1460.20	1988.03	الفائض الاجتماعي	متوسط القيمة المضافة (جنيه/كجم)	
21.65	22.27	21.45	21.28	التكاليف التجارية		
25.93	26.44	25.64	25.78	الإيراد الكلي (جنيه)		
4.27	4.17	4.18	4.51	القيمة المضافة		
0.04	0.05	0.04	0.04	إهلاك المباني والمعدات (جنيه)		
4.23	4.12	4.14	4.47	صافي القيمة المضافة (جنيه)	متوسط القيمة المضافة (جنيه/كجم)	
3.73	3.52	3.64	4.01	الفائض الاجتماعي (جنيه)		
1786.13	1943.42	1738.10	1676.86	التكاليف التجارية (جنيه)		
2785.19	3085.65	2709.06	2566.90	الإيراد الكلي (جنيه)		
999.07	1142.23	970.96	890.04	القيمة المضافة (جنيه)		
4.68	4.93	4.5	4.6	إهلاك المباني والمعدات (جنيه)	متوسط القيمة المضافة (جنيه/كجم)	
994.39	1137.30	966.46	885.44	صافي القيمة المضافة (جنيه)		
861.06	997.30	836.46	755.44	الفائض الاجتماعي (جنيه)		
0.845	0.842	0.842	0.852	التكاليف التجارية (جنيه)		
1.317	1.337	1.312	1.303	الإيراد الكلي (جنيه)		متوسط القيمة المضافة (جنيه/كجم)
0.473	0.495	0.470	0.452	القيمة المضافة (جنيه)		
0.002	0.002	0.002	0.002	إهلاك المباني والمعدات (جنيه)		
0.470	0.493	0.468	0.450	صافي القيمة المضافة (جنيه)		
0.407	0.432	0.405	0.384	الفائض الاجتماعي (جنيه)		

١. التكاليف التجارية = التكاليف الكلية - (أجور العمال، الإيجار، الضرائب والرسوم الإدارية، تكاليف المياه والكهرباء)

٢. القيمة المضافة = الإيراد الكلي - تكاليف المدخلات التجارية

٣. صافي القيمة المضافة = القيمة المضافة - الإهلاك السنوي

٤. الفائض الاجتماعي = صافي القيمة المضافة - أجور العمال

المصدر: جمعت وحسبت من استمارة إستبيان بعينة البحث بمحافظة المنوفية موسم (٢٠١٥-٢٠١٦)

٤. أهم مقترحات التغلب على المشكلات التسويقية بالمعامل البلدية بمحافظة المنوفية

يتضح من جدول (١٥) أهم مقترحات التغلب على المشكلات التسويقية للجبن الأبيض والزبادي المصنع بالمعامل البلدية بمحافظة المنوفية موسم، ٢٠١٥ حيث تبين من عينة البحث أن البحث عن أسواق جديدة لتوزيع أكبر كمية من المنتج، والاهتمام بعمليات التبريد سواء في منافذ البيع أو أثناء عملية النقل تحتل المرتبة الأولى بنسبة بلغت نحو ٢٣.٦% لكل منهما، يليها وضع المنتج في مكان واضح يسهل رؤيته بنسبة بلغت نحو ٢١.٣%، يليها في المركز الثالث إجبار المصدر على قبول نسبة من المرتجعات بنسبة بلغت نحو ١٩.٧%، يليها في المركز الأخير إقامة المعمل بالقرب من المستهلكين بنسبة بلغت نحو ١١.٨١% من جملة آراء العينة في المعامل البلدية.

٥. مشاكل الرقابة الصحية

يتضح من الجدول (١٦) أهم معوقات الرقابة الصحية في معامل الألبان في عينة البحث تتمثل في مشكلة عدم وجود جهاز فني متخصص في التحليلات وعلى علم ودراسة بالألبان ومنتجاتها بأهمية نسبية بلغت نحو ٢٥%، يليها مشكلة الرشاوى والعمولات المقدمة وذلك بنسبة ٢٣%، بينما تحتل المرتبة الثالثة مشكلة التلاعب في تواريخ الإنتاج والصلاحية بنسبة بلغت نحو ٢٢%، بينما تحتل المرتبة الرابعة مشكلة قدم القوانين بنسبة بلغت نحو ٢٠%. وتأتى مشكلتا تدني رواتب مفتشي الصحة، وعدم وجود حوافز تتناسب مع طبيعة عملهم، وعدم إحكام الرقابة على المعامل البلدية من قبل مفتشي الصحة في المرتبة الأخيرة بنسبة بلغت نحو ١٨%، ١٧%.

٦. أهم مقترحات التغلب على مشاكل الرقابة الصحية في عينة البحث

يتضح من الجدول (١٧) أن أهم مقترحات التغلب على مشاكل الرقابة الصحية في عينة البحث تتمثل في وجود جهات متخصصة وعلى دراية في الفحص وتحليل الألبان بنسبة بلغت نحو ٣٤.٣٣%، ووجود رقابة صارمة متخصصة على أسس سليمة بنسبة بلغت نحو ٢٩.٨٥%، وتحديث القوانين وتغليظ العقوبات للمخالفين بنسبة بلغت نحو ٣٥.٨٢% من جملة آراء العينة في المعامل البلدية.

جدول (١٢): أهم المشكلات التي تواجه إنتاج و تصنيع الجبن الأبيض والزبادي في المعامل البلدية بمحافظة المنوفية.

م	أهم المشكلات التي تواجه الإنتاج	التكرار	الأهمية النسبية للتكرارات (%)
١	قلة اللبن اللازم للتصنيع خاصة في فصل الصيف وبالتالي عدم استغلال طاقة المعمل كاملة	٢١	٢١.٥٦
٢	الخوف من فساد اللبن في الصيف خاصة مع تكرار انقطاع الكهرباء الظاهر في الآونة الأخيرة	١٨	١٨.٥٦
٣	ارتفاع سعر اللبن في الصيف	١٥	١٥.٤٦
٤	قلة العمالة المدربة	١٢	١٢.٣٧
٥	خط اللبن البقري بالجاموس	٩	٩.٢٨
٦	ارتفاع أسعار العبوات والخامات المستخدمة	٧	٧.٢٢
٧	عدم نظافة المادة الخام مع عدم توافر أجهزة البسترة	٧	٧.٢٢
٨	عدم موافقة الهيئة العامة للتنمية الصناعية على استخراج تراخيص لإقامة المعامل داخل الكتلة السكنية منذ عام ٢٠٠٥	٨	٨.٢٥
	الإجمالي	٩٧	١٠٠

المصدر: جمعت وحسبت من إستمارة إستبيان بعينة البحث بمحافظة المنوفية موسم (٢٠١٥-٢٠١٦)

جدول رقم (١٣): أهم مقترحات التغلب على مشكلات إنتاج و تصنيع الجبن الأبيض والزبادي بمحافظة المنوفية موسم (٢٠١٥-٢٠١٦).

م	أهم المقترحات للتغلب على المشكلات الإنتاجية	التكرار	الأهمية النسبية للتكرارات (%)
١	إنشاء مراكز لتجميع الألبان بموصفات جودة عالية	٢٤	٢٣.٠٨
٢	توفير مبردات اللبن قبل التصنيع	٢١	٢٠.١٩
٣	عدم استلام اللبن دون أن يكون ذو جودة مختبرة ونظيف، وضرورة توفير أجهزة البسترة	١٥	١٤.٤٢
٤	تدريب الشباب على التصنيع	١٤	١٣.٤٦
٥	البحث عن تجار جدد للتعامل معهم	١٢	١١.٥٤
٦	شراء اللبن من مصدر موثوق منه	١٠	٩.٦٢
٧	السماح بإقامة معامل الألبان بالقرى والمدن بالقرب من مناطق إنتاج اللبن	٨	٧.٦٩
	الإجمالي	١٠٤	١٠٠

المصدر: جمعت وحسبت من إستمارة إستبيان بعينة البحث بمحافظة المنوفية موسم (٢٠١٥-٢٠١٦)

جدول رقم (١٤): أهم مشاكل تسويق الجبن الأبيض الطري والزبادي في المعامل البلدية بمحافظة المنوفية موسم (٢٠١٥-٢٠١٦).

م	أهم المشكلات التسويقية	التكرارات	الأهمية النسبية للتكرارات (%)
١	بعد أماكن التوزيع وبالتالي ارتفاع تكاليف النقل	٣٠	٢٤
٢	عدم وجود أماكن تخزين كافية خاصة مع انخفاض مدة الصلاحية للمنتجات اللبنية خاصة الزبادي	٣٠	٢٤
٣	انخفاض التوزيع و سعر البيع الناتج عن الإشاعات التي تظهر على المنتجات اللبنية البلدية	٢٤	١٩.٢
٤	تعرض بعض المنتجات خاصة الزبادي للتلف بسرعة	٢١	١٦.٨
٥	وجود مرتجعات خاصة من علب الزبادي	٢٠	١٦
	الإجمالي	١٢٥	١٠٠

المصدر: جمعت وحسبت من إستمارة إستبيان بعينة البحث بمحافظة المنوفية موسم (٢٠١٥-٢٠١٦)

جدول (١٥): أهم مقترحات التغلب على المشكلات التسويقية للجبن الأبيض والزبادي المصنع بالمعامل البلدية في محافظة المنوفية موسم (٢٠١٥-٢٠١٦).

الأهمية النسبية للتكرارات	التكرار	أهم المقترحات التغلب على المشاكل التسويقية
٢٣.٦	٣٠	١ البحث عن أسواق جديدة لتوزيع أكبر كمية من المنتج
٢٣.٦	٣٠	٢ الاهتمام بعمليات التبريد سواء في منافذ البيع أو أثناء عملية النقل
٢١.٣٠	٢٧	٣ إقامة المعامل بالقرب من المستهلكين
١٩.٧	٢٥	٤ إجبار المصدر على قبول نسبة من المرتجعات
١١.٨١	١٥	٥ وضع المنتج في مكان واضح للمستهلك
١٠٠	١٢٧	الإجمالي

المصدر: جمعت وحسبت من إستمارة إستبيان بعينة البحث بمحافظة المنوفية موسم (٢٠١٥-٢٠١٦)

جدول (١٦): أهم معوقات الرقابة الصحية في عينة البحث موسم (٢٠١٥-٢٠١٦)

م	أهم معوقات الرقابة الصحية	التكرار	الأهمية النسبية للتكرارات (%)
١	عدم وجود جهاز فني متخصص في التحليل	25	20.00
٢	الرشاوى والعمولات	23	18.40
٣	التلاعب في تواريخ الإنتاج والصلاحية	22	17.60
٤	قدم القوانين	20	16.00
٥	تدنى رواتب مفتشي الصحة وعدم وجود حوافز تتناسب مع طبيعة عملهم	18	14.40
٦	عدم إحكام الرقابة على المعامل البلدية من قبل مفتشي الصحة	17	13.60
	الإجمالي	125	100

المصدر: جمعت وحسبت من إستمارة إستبيان بعينة البحث بمحافظة المنوفية موسم (٢٠١٥-٢٠١٦)

جدول (١٧): أهم مقترحات التغلب على مشاكل الرقابة الصحية في عينة البحث موسم (٢٠١٥-٢٠١٦)

م	أهم المقترحات للتغلب على مشاكل الرقابة الصحية	التكرار	%
١	وجود جهات متخصصة وعلى دراية في الفحص وتحليل الألبان	23	34.33
٢	وجود رقابة صارمة متخصصة على أسس سليمة	20	29.85
٣	تحديث القوانين وتغليظ العقوبات للمخالفين	24	35.82
	الإجمالي	67	100

المصدر: جمعت وحسبت من إستمارة إستبيان بعينة البحث بمحافظة المنوفية موسم (٢٠١٥-٢٠١٦)

الملخص

تعد الألبان من مصادر البروتين الحيواني الرخيصة قليلة الثمن بالأنواع الأخرى. كما تعد مصدر للدخل القومي، حيث بلغ الإنتاج المحلي من الألبان عام ٢٠١٣ حوالي حوالي ٥.٦ مليون طن، تقدر قيمتها بحوالي ٢٣.٩ مليار جنيه، وأضافت واردات الألبان ومنتجاتها حوالي ١.١ مليون طن، وبلغت صادرات الألبان ومنتجاتها حوالي ٥٥١ ألف طن، وبذلك بلغ إجمالي الغذاء الصافي من الألبان حوالي ٦.١ مليون طن، أي أنه توجد فجوة بين المتاح من الإنتاج المحلي والاستهلاك بلغت حوالي ١.١ مليون طن عام ٢٠١٣ يتم استيرادها من الخارج. في نفس الوقت، نجد أن متوسط نصيب الفرد من الألبان في مصر قد بلغ حوالي ٧٥.٧ كيلو جرام في نفس السنة، وهذا المتوسط أقل بكثير من المتوسطات العالمية التي يوصى بها علماء التغذية للفرد، بألا يقل استهلاك الفرد عن ١٨٠ كجم في السنة. ونظرا لأن اللبن من السلع سريعة التلف، لذا يجب تحويله من لبن طازج إلي منتجات مصنعة (مثل الجبن والزبادي)، بهدف الحد من فساد اللبن من جهة، ورفع قيمته التصنيعية، من جهة أخرى. إلا أن هذه الصناعة تواجه بمشاكل إنتاجية وأخرى تسويقية تحتاج لإيجاد أنسب المقترحات لحلها لضمان استمرار تدفق المصنع من السلعتين طول العام.

وقد أظهرت البيانات التي تم الحصول عليها من استمارات الاستبيان، أن قيمة اللبن المصنع إلى جينة بيضاء طرية بالمعامل البلدية بمنطقة البحث تمثل نحو ٨٩.٩٥% من جملة تكاليف التصنيع، مضاف إليها نحو ٩.٤٦% باقي بنود التكاليف المتغيرة، ليصبح إجمالي التكاليف المتغيرة نحو ٩٩.٤١% من إجمالي التكاليف الكلية للتصنيع. في حين لا تمثل التكاليف الثابتة سوى ٠.٥٩%. تشير مؤشرات الكفاءة الإنتاجية والاقتصادية إلي أن العائد على الجنيه المستثمر في صناعة الجبن الأبيض الطري بمناطق البحث قد بلغ نحو ٠.١٦ قرش/جنيه في اليوم الواحد وهو اعلي من الاستثمار بالبنوك التجارية والمشروعات الأخرى، كما بلغت نسبة إجمالي العائد للتكاليف في صناعة الجبن الأبيض بالمعامل البلدية بمناطق البحث نحو ١.١٦ كمتوسط عام، أي أن العائد الكلي يزيد عن التكاليف الكلية بنحو ١٦% يرتفع بنحو ١٨% كحد أقصى بمركز شبين الكوم وينخفض لنحو ١٥% كحد ادني بمركز تلا، وهو ما قد يرجع ذلك لارتفاع سعر شراء الكجم من اللبن بهذا المركز. بينما تتمثل قيمة اللبن المصنع زبادي بالمعامل البلدية بمحافظة المنوفية نحو ٧٠.٠٤% من إجمالي التكاليف الكلية للتصنيع ترتفع بنحو ٢٨.٢١% بباقي بنود التكاليف المتغيرة لتصل لنحو ٩٨.٢٥% من إجمالي تكاليف تصنيع الزبادي، بينما لا تمثل التكاليف الثابتة سوى ١.٧٥. ويبلغ العائد على الجنيه المستثمر في صناعة الزبادي ، بالمعامل البلدية بمناطق البحث نحو ٤٢ قرش في اليوم الواحد ويرجع ارتفاعه لقصر فترة التصنيع وسرعة البيع بالإضافة إلي انخفاض تكاليف الصناعة.

التوصيات

- ضرورة حصر هذه النوعية من المعامل و الإشراف المحكم عليها وعلى المخالفات والعمالة المستخدمة صحيا ورقابيا (قانونيا) وتحديث القوانين الخاصة بهذه الصناعة وتغليظ العقوبة في الحالات المخالفة للحصول على منتج آمن صحياً.
- مد هذه النوعية من المعامل بالمياه النقية والكهرباء وأجهزة الحفظ والتبريد والبسترة (بالتقسيط) للمحافظة على المنتجات من التلف ومد المستهلك بمنتج آمن صحياً.
- إنشاء مراكز لتجميع الألبان بموصفات جودة عالية ومراقبة من الجهات المعنية بكل قرية أو مجموعة من القرى القريبة للمحافظة على اللبن ومد المعامل باحتياجاتها ومنع التعامل مع الباعة السريعة.
- السماح بإقامة معامل الألبان داخل المدن والقرى من جديد (بالقرب من مناطق الإنتاج)، بشرط وجود أجهزة للبسترة للمحافظة على اللبن المنتج والحصول على منتجات آمنة صحياً ورفع قيمة اللبن التصنيعية.
- التوسع في تربية حيوانات لبن عالية الإنتاج لمد حاجة الاستهلاك الطازج من جهة ومد المعامل بحاجتها من الألبان طول العام.

المراجع

1. إبراهيم سليمان عبده (دكتور)، "تحو تنمية الإنتاج الحيواني في مصر، حزمة ائتمانية مقترحة لتطوير كفاءة تسويق الألبان وتصنيعها في القرية المصرية"، مذكرة إستتسل، جامعة الزقازيق، كلية الزراعة، قسم الاقتصاد الزراعي، ١٩٩١.
2. الجهاز المركزي للتعبئة العامة والإحصاء، إحصائيات الثروة الحيوانية، أعداد متفرقة، النشرة السنوية لحركة الإنتاج والتجارة الخارجية والمواد للاستهلاك من أهم السلع الصناعية.
3. سامي محمد محمد السيسى (دكتور)، دراسة اقتصادية لصناعة الألبان في مصر، المجلة المصرية للاقتصاد الزراعي، الجمعية المصرية للاقتصاد الزراعي، المجلد العشرون، العدد الثالث، سبتمبر ٢٠١٠.
4. ممدوح مدبولي نصر وآخرون (دكاترة)، الحجم الاقتصادي لتصنيع الجبن الأبيض في مصر، المجلة المصرية للاقتصاد الزراعي، المجلد الثاني والعشرون، العدد الرابع، ديسمبر ٢٠١٢.
5. وزارة الزراعة واستصلاح الأراضي، قطاع الشؤون الاقتصادية، إحصائيات الثروة الحيوانية، أعداد متفرقة.
6. وزارة الزراعة واستصلاح الأراضي، قطاع الشؤون الاقتصادية نشرات تقديرات الدخل الزراعي، نشرات الميزان الغذائي.
7. مديرية الزراعة بالمنوفية، إدارة الإنتاج الحيواني، سجلات الثروة الحيوانية، بيانات غير منشورة.

**Economics of Dairy Products Industries in Monofia' Governorate
(Case Study of Baladi' Laboratories)**

Basem Soleiman Fayyad

Higher Institute for Agricultural Cooperation

Summary

The milk and dairy products are cheapest source of animal protein compared to other sources of animal protein. They are also an important source of the national income. The domestic production of milk and dairy products reached around 5.6 million tones, valued at around 23.9 billion pounds in 2013. The imports of milk and dairy products added around 1.1 million tons to the available consumption quantities, while their exports reaches 551 thousands tons. The total net consumption of milk and dairy products have amounted about 6.1 million tons in the same mentioned year. It is also illustrated that the average per capita consumption reached about 75.7 kg in 2013, which is much lower than the recommended average by the nutrition scientists (=180 kg). because milk is one of the quick perishable goods, so it must be converted from the form of fresh milk to processed products (such as cheese and yogurt), aiming to minimize the perishable quantities of the fresh milk, on one hand, and to increase the added value of the manufacturing, on the other hand. However, the dairy products industries (especially the small laboratories) are facing many production and marketing problems that need the most suitable approaches to be resolved to ensure the continued flow of milk, cheese and yogurt along the year.

The obtained data from the questioners have shown that the value of the processed milk in the white soft cheese' baladi laboratories represented 89.95% of the total manufacturing costs. Additional 9.46% of other variable costs made the total variable costs about 99.41% of the overall costs, while fixed costs represented only 0.59%. The indicators of the production and economic efficiency illustrated that the return of the white soft cheese laboratories have reached 0.16 pistares/pound/day. The average ratio of the total revenue to the total costs reaches in white soft cheese laboratories in the three areas 1.16 of the year, which means that the total revenue over the total costs rose by about 16%. This ratio varied between 18% in Sheebin El-kom and 15% in Tala. The value of the milk processed in the yogurt laboratories represented 70.04 of the total costs. Additional 28.21% of other variable costa made the total variable costs almost 98.21% of the total variable manufacturing costs, while fixed costs represented only 1.75%. The return of the invested pound in the laboratories of the yogurt industry reached about 42 pistares/pound/day.