جائزة خليفة الدولية لنخيل التمر والابتكار الزراعي
KHALIFA INTERNATIONAL AWARD FOR DATE PALM AND AGRICULTURAL INNOVATION
UNITED ARAB EMIRATES الإمارات العربية المتحدة

وزارة التجارة والصناعة
جمهورية مصر العربية

3rd EGYPTIAN Date Palm Festival in Siwa

المهرجان الثالث
للتمور المصرية بسيوة

15-18 نوفمبر / تشرين الثاني 2018

الشريك الرسمي

TAZIRY ecovillages

الشريك الاستراتيجي

منظمة الأغذية والزراعة للأمم المتحدة

UNIDO منظمة الأمم المتحدة للتنمية الصناعية

إدارة

KONZEPT EXHIBITIONS & EVENT MANAGEMENT

EGYPTIAN

3rd Date Palm Festival in Siwa

المهرجان الثالث
للتمور المصرية بسيوة

15-18 نوفمبر / تشرين الثاني 2018

حصد الثمار

في هـذه الآونـة، تحصـد منظمـة الأغذيـة والزراعـة للأمـم المتحـدة «الفـاو» ثـمار الجهـود المسـتدامة و المضنيـة التـي بدأتهـا منـذ حـوالي عامـين مـن أجـل تنفيـذ اسـتراتيجية تطويـر قطـاع النخيـل والتمـور في مـصر،و التـي وضعتهـا بالتعـاون مـع وزارتي الزراعـة واسـتصلاح الأراضي والتجـارة والصناعـة المصريتـين، ومنظمـة اليونيـدو، وجائـزة خليفـة الدوليـة لنخيـل التمـر والابتـكار الزراعـي، وممثـلي المنتجـين و المصنعـين.

فلقـد كان هدفنـا الرئيـسي مـن وراء هـذه الجهـود هـو إحـداث نهضـة شـاملة لقطـاع النخيـل والتمـور في مـصر قائمـة عـلى تطويـر سريـع ومسـتدام لمنظومـات إنتـاج وتجميـع وتعبئـة وتصنيـع وتصديـر التمـور، ومـن أجـل ذلـك تـم تنفيـذ مـشروع التعـاون الفنـي لتطويـر سلسـلة القيمـة للتمـور، والـذي تضمـن العديـد مـن الأنشـطة والفعاليـات التـي تقربنـا مـن هـذا الهـدف.

فبالإضافـة إلى تدريـب مئـات المهندسـين والمرشـدين الزراعيـين والمزراعـين والنخالـين بـكل مـن واحـة سـيوة، الـوادي الجديـد، الواحـات البحريـة، وأسـوان، عـلى عمليـات خدمـة رأس النخلـة، والتلقيـح، ومكافحـة الحـشرات والآفـات، و عـلى كيفيـة تطبيـق الممارسـات الزراعيـة الجيـدة، تـم أيضـاً تدريـب المنتجـين ومصنعـي التمـور والمسـوقين، عـلى عمليـات مـا بعـد الحصـاد واسـتراتيجيات التسـويق الـدولي، إلى جانـب عقـد دروات خاصـة لتدريـب المدربـين ضمـن هـذا المـشروع.

كـما قامـت منظمـة الأغذيـة و الزراعـة للأمـم المتحـدة (الفـاو) بجلـب العديـد مـن المعـدات والأجهـزة الحديثـة التـي تسـتخدم في عمليـات اسـتخراج حبـوب اللقـاح وتلقيـح النخيـل، وعمليـات مقاومـة الآفـات والحـشرات وتسـليمها إلى القائمـين عـلى قطاعالنخيـل في الأماكـن المذكـورة أعـلاه، مـع عمـل جولتـين دراسـيتين لثلاثـة مبتعثـين مصريـين للقيـام بزيـارات ميدانيـة لزيـارة مصانـع التمـور الحديثـة في كل مـن تونـس والإمـارات العربيـة المتحـدة خـلال شـهر أغسـطس 2018

ونتيجـة للجهـود المتراكمـة والمتواصلـة مـن قبـل كل الجهـات المشـتركة في تنفيـذ اسـتراتيجية قطـاع تمـور النخيـل في مـصر، فقـد بـدأت بشـائر هـذه الجهـود في الظهـور، وهـو مـا يحفزنـا عـلى الاسـتمرار في العمـل سـوياً مـن أجـل تحقيـق الهـدف الأكـبر لهـذه الاسـتراتيجية، فقـد أعلـن المهنـدس طـارق قابيـل وزيـر التجـارة والصناعـة السـابق، منـذ أسـابيع قليلـة، أن صـادرات التمـور المصريـة قدحققـت خـلال الربـع الأول مـن عـام 2018 الجـارى نمـواً كبـيراً بزيـادة بلغـت حـوالى ٪70 حيـث بلغـت 30 ألـف طـن بقيمـة 29.4 مليـون دولار مقارنـة بـ17.8 ألـف طـن خـلال نفـس الفـترة مـن عـام 2017، محققـةً بذلـك نسـبة ٪88 مـن اجمـالى صـادرات التمـور المصريـة عـام 2017 بالكامـل، مشـيراً إلى أن متوسـط سـعر الطـن قـد ارتفـع خـلال الربـع الأول مـن العـام إلى980 دولار للطـن مقارنـةً بنحـو 824 دولار للطـن خـلال نفـس الفـترة مـن العـام المـاضي.

ولاشـك أن هـذه مـؤشرات جيـدة تؤكـد عـلى أن منظمـة الفـاو تسـير عـلى الطريـق الصحيـح، إلا أن الأمـر يحتـاج لبـذل المزيـد مـن الجهـد والمثابـرة والتعـاون مـن أجـل الوصـول إلى الغايـة المسـتهدفة، وهـو مـا نسـعى دائـماً مـع شركائنـا لتحقيقـه، باعتبـاره منسـجما ومتوائـماً مـع أهـداف الأمـم المتحـدة للتنميـة المسـتدامة، وأهـداف الفـاو للقضـاء عـلى الجـوع وتحقيـق الأمـن الغذائـي.

حسين جادين

ممثل منظمة الأغذية والزراعة للأمم المتحدة (الفاو) في جمهورية مصر العربية

تمهيد

ويستمر النجاح

احتفاء بالعلاقة المميزة التي تجمع دولة الامارات العربية المتحدة وجمهورية مصر العربية، وبناء على توجيهات ودعم سيدي سمو الشيخ منصور بن زايد آل نهيان، نائب رئيس مجلس الوزراء، وزير شؤون الرئاسة، بدولة الامارات العربية المتحدة، ومتابعة معالي الشيخ نهيان مبارك آل نهيان، وزير التسامح، رئيس مجلس أمناء جائزة خليفة الدولية لنخيل التمر والابتكار الزراعي، تعمل الأمانة العامة للجائزة وضمن أهدافها الاستراتيجية على تطوير قطاع نخيل التمر في جمهورية مصر العربية عبر إطلاق عدد من البرامج والمشاريع لتنمية وتطوير هذا القطاع، فكان مهرجان التمور المصرية بواحة سيوة أول قصة نجاح للجائزة على أرض الكنانة.

كما تبوأت دولة الإمارات في هذا المجال مكانة عالمية مرموقة بفضل رؤية راعي الجائزة، سيدي صاحب السمو الشيخ خليفة بن زايد آل نهيان، رئيس الدولة، «حفظه الله» وتوجيهات سيدي صاحب السمو الشيخ محمد بن زايد آل نهيان ولي عهد أبوظبي، نائب القائد الأعلى للقوات المسلحة للمساهمة البناءة في الارتقاء بهذا القطاع والمحافظة على الموارد ودعم الأمن الغذائي من خلال المبادرات والفعاليات الهادفة إلى تحقيق التنمية المستدامة وفق أفضل الممارسات الدولية. حيث تولي دولة الامارات العربية المتحدة أهمية كبيرة لدعم وتطوير القطاع الزراعي بشكل عام وشجرة نخيل التمر بشكل خاص لما لها من أهمية في حياة سكان المناطق الصحراوية، حيث شكلت المصدر الرئيسي للطعام والمأوى وأدوات العمل والحياة وجزءً من الهوية الثقافية والوطنية للمواطن المصري عبر التاريخ.

ضمن هذه الرؤية الواعدة تأتي الندوة العلمية المرافقة للمهرجان كي تكون حجر الزاوية في رفد قطاع النخيل بالبحوث والتجارب العلمية وفق أفضل الممارسات الوطنية والدولية آملين لجهودكم المهنية أن تكلل بالنجاح المستدام.

وتتشرف الأمانة العامة لجائزة خليفة الدولية لنخيل التمر والابتكار الزراعي أن توثق وتضع بين يدي أصحاب القرار والأكاديميين والباحثين المختصين بنخيل التمر ما تم تقديمه من أوراق علمية في الملتقى العلمي المصاحب للمهرجان الثالث للتمور المصرية بواحة سيوة 2017 انسجاماً مع الأهداف النبيلة التي قامت عليها الجائزة في دعم البحث العلمي وتشجيع وتقدير العاملين في تطوير القطاع الزراعي وقطاع نخيل التمر بالإمارات والعالم. وإبراز الدور الريادي المسؤول لدولة الإمارات في دفع مسيرة الإبداع والابتكار في مجال نخيل التمر والقطاع الزراعي، والاهتمام بقضايا حماية البيئة ومحاربة الفقر وزيادة الرقعة الخضراء لتحقيق التنمية المستدامة. عبر تعريف العالم باهتمام سيدي صاحب السمو الشيخ خليفة بن زايد آل نهيان رئيس الدولة «حفظه الله» بزراعة النخيل والابتكار الزراعي ومبادراته الكريمة في الأنشطة والمجالات المتعلقة بدعم البحوث والدراسات الخاصة.

أ.د. عبد الوهاب زايد
أمين عام جائزة خليفة الدولية لنخيل التمر والابتكار الزراعي

أبوظبي 17 يناير 2018

نبذة عن شركاء
المهرجان الثالث للتمور

وزارة التجارة والصناعة المصرية

وزارة التجارة والصناعة

أنشئت وزارة التجارة والصناعة المصرية عام ١٩٣٤ طبقا للمرسوم الملكي ثم تحولت إلى وزارة مستقلة في عام ١٩٥٦ لخدمة المشاريع القومية الجديدة والمشاريع الكبرى للنهوض بمصر. تضم الوزارة إلى ما يقرب من ٣٠ جهة حكومية تابعة لها من هيئة ومصلحة عامة وصندوق ومركز ومجلس. وتنقسم الوزارة هيكليا إلى هيكل خاص بشئون التجارة الخارجية وآخر خاص بشئون الصناعة.

وتهدف الوزارة إلى:

- وضع سياسة تنمية التجارة الخارجية والصناعة ومتابعة تنفيذها بما يكفل تشجيع الصادرات وتنظيم الاستيراد.
- تحديث وتطوير وتدعيم الصناعة المصرية بما يرفع القدرة التنافسية لها ويخدم أغراض تنمية وتفعيل التجارة الخارجية لجمهورية مصر العربية.
- تنمية الصادرات المصرية وتحديث وتطوير البنية الأساسية المطلوبة لذلك للمساهمة في توازن الميزان التجاري.
- تدعيم العلاقات التجارية والاقتصادية بين جمهورية مصر العربية والدول الأخرى والمنظمات والمؤسسات الدولية والإقليمية التجارية بما يكفل زيادة الاستثمارات الأجنبية المباشرة في القطاعات التصديرية للبلاد وتعميق العلاقات مع مصادر التطور التكنولوجي في العالم.
- الترويج لجذب الإستثمارات الخاصة إلى إقامة المصانع الجديدة والتوسع في الأنشطة الصناعية القائمة.
- حماية الاقتصاد المصري من الممارسات الضارة في التجارة الدولية واتخاذ الإجراءات اللازمة لحماية الصناعات الوطنية من التهديدات التي تتعرض لها ولا تتفق مع الأعراف والاتفاقات الدولية.
- توفير المناخ الملائم للاستخدام الحديث للتكنولوجيا في إنشاء وتطوير وإدارة قواعد المعلومات عن التجارة والصناعة المصرية والعالمية.
- نشر وتطبيق واستخدام التجارة الالكترونية باستخدام الوسائل التكنولوجية الحديثة وتدعيم وتطوير آليات الترويج للمنتجات المصرية المتميزة للحصول على الفرص التجارية.

- إنشاء وإدارة وتطوير الهيئات والوحدات التنظيمية المتخصصة في وضع المواصفات وأعمال الفحص والتفتيش واعتماد المنشأ للسلع المستوردة والمصدرة ومنح شهادات الجودة للمنتجات المصرية والتأكد من التزام الصناعات المصرية بالمعايير والمواصفات الموضوعة.
- تبادل المعلومات مع نقاط الاتصال لحماية حقوق الملكية الفكرية الأخرى المنشأة في البلدان الأعضاء في منظمة التجارة العالمية بشأن التجارة في السلع المتعدية لحقوق الملكية الفكرية، وضمان التعاون بين السلطات الجمركية فيما يتعلق بتجارة السلع التي تحمل علامات مقلدة وتنتحل صفة المؤلف.
- دراسة المشاكل والمعوقات التي تواجه الصناعات والصادرات المصرية وتخاذ الإجراءات اللازمة لإزالتها.
- إعداد المخططات والخرائط الصناعية اللازمة للتنمية الصناعية بما يخدم أغراض تنمية الاستثمارات والمشروعات الصناعية الصغيرة والمتوسطة.

وتحتل مصر المركز الأول عالميا في إنتاج التمور بنسبة ١٨٪ من الإنتاج العالمي للتمور ولذا فإن قطاع التمور يعد أحد أهم القطاعات الواعدة التي بإمكانها المساهمة في النهوض بالاقتصاد المصري.

وتقوم وزارة التجارة والصناعة حالًا بتنفيذ برنامج متكامل للنهوض بقطاع التمور وذلك من خلال تطوير سلسلتي الإمداد والقيمة لهذا القطاع مع التركيز على نقل وتطبيق التكنولوجيات الحديثة والممارسات الجيدة في كافة عمليات إنتاج وتصنيع التمور وزيادة القيمة المضافة للمنتج النهائي ودعم المنتجين المصريين في جميع مراحل التسويق.

وزارة التجارة والصناعة

2 شارع أمريكا اللاتينية – جاردن سيتي

الهاتف: 27921227 (202+)

البريد الالكتروني: complaints@mfti.gov.eg

تأسست جائزة خليفة الدولية لنخيل التمر والابتكار الزراعي برعاية كريمة من صاحب السمو الشيخ خليفة بن زايد آل نهيان رئيس الدولة «حفظه الله» بالمرسوم الإتحادي رقم (97) لسنة 2015 بتاريخ 05 أكتوبر 2015م، وبالقرار الإتحادي رقم (5) لسنة 2015 بتاريخ بتاريخ 05 أكتوبر 2015م، بشأن تشكيل مجلس أمناء الجائزة.

وفي يوم الثلاثاء الموافق 15 مارس 2016م، شهد سمو الشيخ / منصور بن زايد آل نهيان – نائب رئيس مجلس الوزراء، وزير شؤون الرئاسة – وبحضور معالي الشيخ نهيان بن مبارك آل نهيان وزير الثقافة وتنمية المعرفة، رئيس مجلس الأمناء، بفندق قصر الإمارات في العاصمة أبوظبي. «حفل إشهار جائزة خليفة الدولية لنخيل التمر والابتكار الزراعي» وذلك وسط اهتمام إقليمي ودولي بالابتكار الزراعي وبشجرة نخيل التمر والمستقبل الإستراتيجي لهذين القطاعين، واعتبارهما ركناً أساسياً من أركان عملية التنمية المستدامة في دولة الإمارات العربية المتحدة. مهمة الجائزة تتمثل بتشجيع العاملين في القطاع الزراعي وقطاع نخيل التمر من الباحثين والمزارعين والمتنتجين والمصدرين سواء كانوا أفراداً أم مؤسسات وتكريم الشخصيات المؤثرة في قطاع الابتكار الزراعي وقطاع نخيل التمر على المستويات المحلية والإقليمية والدولية.

أما رؤية جائزة خليفة الدولية لنخيل التمر والابتكار الزراعي تتمثل بتعزيز مكانة دولة الإمارات العربية المتحدة في مجال الابتكار الزراعي وقطاع نخيل التمر وأبحاث نخيل التمر من خلال دورها الريادي على المستوى العالمي في هذا المجال وتدعيم الأبحاث والابتكارات المتعلقة بتطوير القطاع الزراعي وقطاع نخيل التمر وإقامة تعاون وطني وإقليمي ودولي بين الجهات المختلفة ذات الصلة بالابتكار الزراعي ومجالي نخيل التمر، والحفاظ على استمرار هذا التعاون ونشر ثقافة نخيل التمر على المستويات المحلية والإقليمية والدولية.

فئات الجائزة وقيمتها:

الفئة الأولى: فئة الدراسات المتميزة والتكنولوجيا الحديثة.

يحصل الفائز على مبلغ وقدره مليون درهم إماراتي + درع تذكاري وشهادة تقدير.

الفئة الثانية: فئة المشاريع التنموية والانتاجية الرائدة.

يحصل الفائز على مبلغ وقدره مليون درهم إماراتي + درع تذكاري وشهادة تقدير.

الفئة الثالثة: فئة المنتجون المتميزون في قطاع النخيل والتمر.

يحصل الفائز على مبلغ وقدره 750٬000.00 درهم إماراتي + درع تذكاري وشهادة تقدير.

الفئة الرابعة: فئة الابتكارات الرائدة والمتطورة لخدمة القطاع الزراعي.

يحصل الفائز على مبلغ وقدره 750٬000.00 درهم إماراتي + درع تذكاري وشهادة تقدير.

الفئة الخامسة: فئة الشخصية المتميزة في مجال النخيل والتمر والابتكار الزراعي.

يحصل الفائز على مبلغ وقدره 750٬000.00 درهم إماراتي + درع تذكاري وشهادة تقدير.

جائزة خليفة الدولية لنخيل التمر والإبتكار الزراعي

دولة الإمارات العربية المتحدة

المركز الرئيسي أبوظبي

الهاتف: (+ 971 2) 304 99 99

البريد الالكتروني: SG@kiaai.ae

تعتبر مصر أحد البلاد الأعضاء المؤسسة لمنظمة الاغذية والزراعة للأمم المتحدة (الفاو)، فقد استضافت المكتب الإقليمي لشمال افريقيا والشرق الأدنى منذ عام 1952، وفي عام 1978 تم افتتاح المكتب التمثيلي لمنظمة الأغذية والزراعة في جمهورية مصر العربية، ويمثل هذا التاريخ بداية لعلاقة شراكة طويلة الأمد.

منذ عام 1978، كان مكتب منظمة الأغذية والزراعة للأمم المتحدة في جمهورية مصر العربية طرفاً فاعلاً رئيسياً في تنفيذ مختلف أنشطة التنمية الزراعية والريفية التي تتلاءم مع احتياجات مصر، حيث تقدم الفاو الدعم الفني في مجالات صياغة السياسات والتخطيط الاستراتيجي وبناء القدرات وإدارة المعلومات. وبصورة عامة، ساهمت الفاو في تنفيذ أكثر من 170 مشروعاً، باستثمار إجمالي بلغت قيمته أكثر من 3 مليارات جنية مصري.

مازالت الزراعة تشكل حجر الزاوية لسياسة الغذاء في مصر، حيث تعتبر ضرورية لتحسين معدلات التوظيف، ولخفض معدلات الفقر ولتمكين سكان الريف. ولهذا، سيركز الدعم الذي تقدمه الفاو على أولويات الحكومة المصرية التالية والتي تسهم في تحقيق 10 أهداف من إجمالي 17 هدفاً للتنمية المستدامة: تحسين الإنتاجية الزراعية، رفع مستوى الأمن الغذائي للسلع الغذائية الاستراتيجية، الاستخدام المستدام للموارد الزراعية الطبيعية.

مكتب منظمة الأغذية والزراعة للأمم المتحدة (الفاو) في مصر

11 شارع الإصلاح الزراعي الدقي القاهرة

الهاتف: 33375029 (+202)، الفاكس: 33378563 (+202)

البريد الالكتروني: fao-egy@fao.org

تم انشاء المكتب الاقليمى فى القاهرة فى سنة 1999 بالتعاون مع وزارة التجارة والصناعة. وتقوم المنظمة بدعم مصر لتحقيق النمو الاقتصادى من خلال ترويج التنمية الصناعية لخلق فرص العمل و تعزيزالاستدامة البيئية. بناءً على خبراته حول العالم يقوم اليونيدو بتقديم الدعم الفنى وبناء القدرات لدعم التنمية الصناعية تهدف تعزيز الابتكار فى مجالات الاستدامة البيئية والاقتصادية والاجتماعية. بالتعاون مع الحكومة المصرية والمجتمع المدنى يعمل اليونيدو حالياً على مبادرات متباينة تشمل تطوير الصناعات الزراعية و الأمن البشرى فى صعيد مصر كما يساهم فى تطوير الشركات الصغيرة والمتوسطة وخلق فرص العمل. ويعمل أيضاً على تعزيز استخدام الطاقة المتجددة وكفاءة استخدامها وتطبيق بروتوكول مونتريال وترويق الصناعة الخضراء.

منظمة الامم المتحدة للتنمية الصناعية

27941993-27943477 2 20+27943477

2 ش أمريكا اللاتينية – جاردن سيتى

الموقع الالكتروني: www.unido.org

EGYPTIAN
3rd Date Palm
Festival in Siwa
المهرجان الثالث
للتمور المصرية بسيوة

كلمات الإفتتاح

كلمة سعادة الدكتور عبد الوهاب زايد

المستشار الزراعي وزارة شؤون الرئاسة بالإمارات

سفير النوايا الحسنة منظمة الأغذية والزراعة للأمم المتحدة (الفاو)

أمين عام جائزة خليفة الدولية لنخيل التمر والابتكار الزراعي

خلال افتتاح مهرجان التمور المصرية الثالث بسيوة 2017

سعادة المهندس سامي خطاب المحترم نائب معالي وزير التجارة والصناعة المهندس طارق قابيل

معالي اللواء علاء أبوزيد محافظ مطروح

سعادة سامي القمزي المستشار الاقتصادي بسفارة الامارات بالقاهرة

سعادة سفير كمبوديا المحترم

سعادة سفير فتنام المحترم

سعادة سفير ...

السادة ممثلي وسائل الاعلام المحترمين

السادة الحضور: أيها الحفل الكريم..

السلام عليكم ورحمة الله وبركاته

يسعدنا أن نجدد اللقاء بكم في حفل الافتتاح الرسمي لمهرجان التمور المصرية بدورته الثالثة 2017 وقد حقق المهرجان جل أهدافه التي قام من أجلها، والذي جاء بتوجيهات ومكرمة من سيدي سمو الشيخ منصور بن زايد آل نهيان نائب رئيس مجلس الوزراء وزير شؤون الرئاسة والمتمثلة في رعاية ودعم وتنظيم جائزة خليفة الدولية لنخيل التمر والابتكار الزراعي لمهرجان التمور المصرية في واحة سيوة، فبعد النجاح المتواصل الذي حققه المهرجان في دورته الأولى والثانية نشهد معكم اليوم افتتاح الدورة الثالثة تحت رعاية فخامة الرئيس عبد الفتاح السيسي رئيس جمهورية مصر العربية، ما يؤكد بطبيعة الحال عمق العلاقات الثنائية بين الشعبين الشقيقين، وعلى الثقة الكبيرة التي أولاها لنا سيدي صاحب السمو الشيخ خليفة بن زايد آل نهيان، رئيس دولة الإمارات العربية المتحدة «حفظه الله»، وكذلك ثقة فخامة الرئيس عبد الفتاح السيسي رئيس جمهورية مصر العربية، من أجل العمل سوياً لتطوير وتنمية قطاع نخيل التمر بجمهورية مصر العربية، الهدف الرئيسي من عقد المهرجان.

وتأتي هذه المكرمة من دولة الإمارات العربية المتحدة وبتوجيهات سيدي سمو الشيخ منصور بن زايد للتأكيد على عمق العلاقات التاريخية المتينة بين دولة الإمارات العربية المتحدة وجمهورية مصر العربية، وتعزيز أواصر التعاون المشترك في القطاع الزراعي ولإبراز الدور الرائد لدولة الإمارات في دعم القطاع الزراعي وخاصة في مجال نخيل التمر، وللتأكيد على المكانة الدولية لجائزة خليفة الدولية لنخيل التمر والابتكار الزراعي ودورها البناء في تطوير قطاع نخيل التمر والارتقاء به على المستوى العربي والدولي، بفضل الرعاية الكبيرة التي تلقاها من قبل صاحب الجائزة وراعيها سيدي صاحب السمو الشيخ خليفة بن زايد آل نهيان رئيس الدولة حفظه الله، وكذلك الدعم اللامحدود من قبل صاحب السمو الشيخ محمد بن زايد آل نهيان ولي عهد أبوظبي نائب القائد الأعلى للقوات المسلحة حفظه الله، واهتمام سمو الشيخ منصور بن زايد آل نهيان نائب رئيس مجلس الوزراء وزير شؤون الرئاسة ومتابعة معالي الشيخ نهيان مبارك آل نهيان وزير التسامح رئيس مجلس أمناء جائزة خليفة الدولية لنخيل التمر والابتكار الزراعي.

كما أتشرف بانتهاز المناسبة لأنقل إليكم تحيات سمو الشيخ نهيان مبارك آل نهيان، وتهاني سموه لكم بافتتاح الدورة الثالثة لمهرجان التمور المصرية بسيوة، وتقديره لجهودكم في أن يأتي الاحتفال مكللاً بأحداث هامة تغير خريطة التمور في وترسم أبعاداً جديدة عالمية وتعيد صياغة قطاع نخيل التمر بشكل عام في جمهورية مصر العربية وتأهيله للمنافسة في الأسواق الدولية، ففي هذا العام شهدنا التسليم الرسمي لمصنع التمور بسيوة وتوقيع ثلاث مذكرات تفاهم مع جهات الاختصاص بجمهورية مصر العربية، الأولى مع وزارة التجارة والصناعة وتشمل استقدام خبراء لتقديم الدعم الفني والاستشارات الفنية ونقل التكنولوجيا على مدار سلسلة القيمة المضافة لقطاع التمور بمصر والثانية مع محافظة الجيزة وتتضمن إنشاء مخازن مبردة للتمور بالواحات البحرية في المحافظة والثالثة مع محافظة الوادي الجديد لتطوير مجمع تمور الوادي الجديد الحكومي في المحافظة. ما يؤكد على عمق العلاقات الأخوية بين دولة الامارات العربية المتحدة وجمهورية مصر العربية والمصداقية العالية التي حققتها الجائزة على المستوى الوطني والإقليمي والدولي.

كما يسعدني أن اشير الى التقدم الهائل الذي ستعرفه واحة سيوة وخاصة المنطقة الغربية منها. وقد استمتعنا بالافتتاح الرسمي هذا الصباح لأرض المعارض الجديد وإطلاق مشروع مركز المعارض والمؤتمرات بسيوة والذي سينفذ بالتعاون بين محافظة مطروح وشركة فينكس اينك.

وفي الختام نشكر لكم حضوركم، ونقدر عالياً دوركم الكبير في إنجاح هذا المهرجان، مع ثقتنا الكبيرة بأن يحظى مهرجان التمور المصرية باهتمامكم، لإبراز الوجه المشرق لجمهورية مصر العربية والدور الريادي لدولة الإمارات العربية المتحدة ومساهمتها الفاعلة في صنع الحضارة الإنسانية ومكانتها المرموقة على الصعيدين العربي والعالمي.

والسلام عليكم ورحمة الله وبركاته

كلمة السيد المهندس/ طارق قابيل

وزير التجارة والصناعة

بمناسبة

«المهرجان الثالث للتمور المصرية بسيوة»

بمحافظة مطروح

السيد اللواء/ علاء أبو زيد – محافظ مطروح

سعادة الدكتور / عبد الوهاب زايد – مستشار وزارة شؤون الرئاسة – أمين عام جائزة خليفة الدولية لنخيل التمر والابتكار الزراعي

سعادة الاستاذ / سامى النقبى ممثلا عن سفير دولة الامارات العربية المتحدة بمصر

السيد السفير / دو هوانج لونج – سفير دولة فيتنام

السيد السفير / هينادى لاتى – سفير دولة اوكرانيا

السيد السفير/ سهان ماناان – سفير دولة كامبوديا

السيد الدكتور ممثل وزير الزراعة واستصلاح الاراضى

السادة ممثلى المنظمات الدولية

السادة الاعلاميين

السادة الافاضل شيوخ سيوة وأهل سيوة الكرام.

السيدات والسادة الحضور

أود ان ارحب بسيادتكم وانقل اليكم تحيات السيد وزير التجارة والصناعة وأعتذار سيادته عن عدم تواجدة معكم اليوم وذلك لتكليفة من قبل رئاسة الجمهورية .

وأتشرف بأن القى الكلمة نيابة عن سيادته ويسعدني ويشرفني أن أرحب بكم جميعا في هذه البقعة الغالية من أرض مصر بمدينة سيوه بمحافظة مطروح فى حفل المهرجان الثالث للتمور المصرية والذي يتم تنظيمه إستكمالاً لنجاح المهرجانين الأول والثاني.

وأتشرف بوجودي معكم اليوم بالإنابة عن فخامة السيد رئيس الجمهورية حيث يقام هذا المهرجان تحت رعاية فخامته لما له من أهمية اقتصادية محلياً ودولياً.

ولا يسعني الي ان أتقدم بخالص التقدير والامتنان «لجائزة خليفة الدولية لنخيل التمر والابتكار الزراعي بدولة الإمارات العربية المتحدة» الشقيقة على دعمها في تنظيم هذا الحدث والذي يعد بمثابة إمتداد لأواصر التعاون

البناء والمعهود بين دولة الامارات العربية المتحدة وجمهورية مصر العربية في كافة المجالات التنموية وإختص بالذكر هنا صاحب السمو الشيخ خليفة بن زايد آل نهيان رئيس الدولة ومؤسس «جائزة خليفة الدولية لنخيل التمر والابتكار الزراعي».

كما أتقدم بجزيل الشكر الي كل من محافظه مطروح وشيوخ وأهل سيوة الكرام على ترحيبهم لنا على مدي ثلاث سنوات متتاليه وعلي تعاونهم المثمر وجهودهم الهامة في تنظيم هذا المهرجان ودعمهم الدائم لقطاع التمور والعمل علي النهوض والارتقاء به ايماناً بأهمية القطاع في رفع مستوي الاقتصاد المصري ليس فقط علي الصعيد المحلي بل الدولي ايضاً.

كما اتقدم بجزيل الشكر الى كل من منظمة الأمم المتحدة للتنمية الصناعية (اليونيدو) ومنظمة الأغذية والزراعة للأمم المتحدة (الفاو) و وزارة الزراعة وإستصلاح الأراضي وغرفة الصناعات الغذائية والمجلس التصديرى للصناعات الغذائية والمجلس التصديرى للحاصلات الزراعية على دعمهم لهذا المهرجان ومساهمتهم الدائمة لقطاع التمور والعمل على النهوض والارتقاء به.

اولا: أهمية قطاع التمور

إن هذا المهرجان له أهمية كبيرة في ضوء حرص وزراة التجارة والصناعة علي تطوير القطاعات الصناعية والتصديرية الواعدة التى تمتلك مصر فيها مزايا تنافسية كبيرة وذلك للمساهمة في تحقيق خطة الوزارة في زيادة مساهمة قطاع الصناعة في الناتج المحلى الإجمالي لتصل الي 23٪ عام 2020 بدلا من 18٪ حاليا وهو ما يضمن توفير 3 ملايين فرصة عمل جديدة مع تحقيق زيادة بالصادرات السلعية المصرية بنسبة 10٪ سنويا.

ويعتبر محصول التمور في مصر محصولاً إستراتيجياً حيث تحتل مصر في الوقت الحاضر المرتبة الأولي على المستوى العالمي من حيث الإنتاج (بنسبة 17.7٪ من الإنتاج العالمي للتمور)، والأولي على المستوى العربي (بنسبة حوالي 23 ٪ من الإنتاج العربي من التمور)، وتؤكد الإحصائيات وجود تزايد مستمر في أعداد النخيل الكلي والمثمر في كافة محافظات مصر المنتجة للتمور(أهمها: شمال سيناء – الوادي الجديد – أسوان – الجيزة – الشرقية – البحيرة – دمياط – مطروح) ليصل انتاجها إلي ما يزيد عن 1.5 مليون طن تمر ويبلغ عدد المنشأت الصناعية العاملة فى قطاع التمور 158 منشأة بأنحاء الجمهورية.

لذا فتولي جمهورية مصر العربية قطاع التمور إهتماماً بالغاً لكونه أحد القطاعات الواعدة لتحقيق النمو الاقتصادي وزيادة الصادرات وتشغيل الأيدي العاملة.

ثانيا : التعاون مع الجانب الاماراتى

وادراكا من الوزارة باهمية قطاع التمور تم التعاون مع دولة الامارات العربية الشقيقة وذلك من خلال :

- تنظيم المهرجان الأول للتمور
  أقيم بسيوة فى الفترة من 8 إلى 10 أكتوبر 2015 بمشاركة 113 عارض مختلف.

- تنظيم المهرجان الثاني للتمور
  تم تنفيذه بسيوة أيضا تحت رعاية فخامة رئيس الجمهورية وذلك في الفترة من 27 – 29 أكتوبر 2016 بمشاركة 120 عارض مختلف وحضور 5 مستوردين دوليين.

- تم تأهيل وافتتاح مصنع تمور واحة سيوة الحكومي وذلك بدعم من الجانب الإماراتي ويوجد بالمصنع 6 خطوط إنتاج، يتجاوز إنتاجها 10 آلاف طن سنوياً بتكلفة إجمالية قدرها 10 ملايين جنيه والذى يعد أكبر مصنع لانتاج التمور بمصر من حيث الطاقة الانتاجية التي تبلغ 10 الاف طن سنويا وايضا من حيث تنوع المنتجات.

- جارى تأهيل سيوة للحصول على شهادة الزراعة العضوية Eco Cert

- وعلي المستوي القومي فقد تم اعداد الاستراتيجية الوطنية لتطوير قطاع التمور في مصر، من خلال التعاون مع المؤسسات الحكومية والمنظمات الدولية المختلفة التي تعني بالارتقاء بقطاع التمور وتنشيط صناعة التمور.

وتم مد أفق التعاون لمناطق أخري بأنحاء الجمهورية بموازنة تبلغ 40 مليون جنيه بدعم من سمو الشيخ / منصور بن زايد آل نهيان نائب رئيس الوزراء و وزير شؤون الرئاسة بدولة الامارات العربية المتحدة الشقيقة وتتضمن :

- إنشاء مخازن مبردة للتمور بالواحات البحرية بمحافظة الجيزة والتي تعد من أكبر المناطق انتاجا للتمور بمصر وتعاني من نقص القدرات التخزينية لتمور الواحة بعد الحصاد.

- تأهيل مجمع تمور الوادي الجديد الحكومي بهدف زيادة طاقته الإنتاجية وتحسين الجودة وتطوير المنتجات وتطوير منظومة التعبئة والتغليف لتعظيم القيمة المضافة لتمور محافظة الوادي الجديد.

- استقدام خبراء بالتعاون مع مركز تكنولوجيا الصناعات الغذائية – وزارة التجارة والصناعة– لتقديم الدعم الفني والاستشارات الفنية ونقل التكنولوجيا الحديثة لتعظيم القيمة المضافة والقدرة التصديرية علي مدار سلسلة القيمة لقطاع التمور للارتقاء بهذا القطاع الواعد.

ثالثا :جهود الوزارة لتطوير قطاع التمور

- إطلاق مبادرة لخفض واردات التمور المصرية.

- ربط سلسلة الموردين من خلال إدخال التمور فى صناعات غذائية ذات قيمة مضافة.

- التعاون مع الجهات البحثية – وزارة الزراعة واستصلاح الأراضي – لادخال المنتجات المبتكرة من التمور ذات القيمة المضافة المرتفعة كمكون أساسى بالمنتجات الغذائية علي سبيل المثال ادخال مسحوق التمور المجففة كبديل للسكر فى كثير من المنتجات.

- تشجيع المستثمرين و المصدرين علي إنشاء شركات جديدة لإنتاج و تصنيع و تصدير التمور، وجاري حالياً انشاء 8 مشروعات جديدة.

- تقديم الدعم الفنى لأكثر من 50 مصنع تمور ورفع القيمة المضافة للمنتجات والتأهيل للحصول على الشهادات الجودةالدولية.

- رفع الوعى بأهم الممارسات الجيدة فى سلسلة القيمة المضافة للتمور من خلال عقد ورش العمل الدورية المتخصصة.

- العمل علي تعميق التصنيع المحلي من لمعدات وخطوط إنتاج التمور والتعبئة والتغليف.

- الترويج لمنتجات التمور المصرية بالخارج واعداد دراسات الأسواق الخارجية.

- تم التنسيق مع (منظمة الأمم المتحدة للتنمية الصناعية) لتنفيذ عدد من المشروعات لتعظيم القيمة المضافة للتمور بصعيد مصر لعمل تطوير شامل لسلسلة انتاج التمور.

- التعاون مع منظمة الأغذية والزراعة للأمم المتحدة جنبا الي جنب مع وزارة الزراعة واستصلاح الاراضي في تنفيذ مشروع تطوير سلسلة القيمة لسلسلة التمور بمصر، كأول المشروعات المنبثقة عن استراتيجية تطوير قطاع التمور.

- فى اطار تنفيذ إستراتيجية تطوير قطاع التمور الذى يحظى بأهتمام فخامة رئيس الجمهورية الذي وجة بالاتى :
  - ادخال التمور فى الوجبات المدرسية لطلاب المدارس.
  - وضع تصور لإنشاء مصانع لإنتاج وتعبئة التمور حسب إقتصاديات الانتاج بمناطق تركز انتاج التمور مثل: أسوان – الواحات البحرية – مطروح.
  - إعداد تصور للصناعات التى تقوم على المنتجات الثانوية للنخيل (أثاث – خشب –.....)

رابعا : نتائج إسهامات الوزارة لتطوير قطاع التمور بمصر

- بلغت صادرات التمور المصرية 102 ألف طن بقيمة 97 مليون دولار خلال الفترة من عام 2015 إلي أكتوبر 2017

- تم خلال عام 2017 تزايد كميات التمور المصرية المصدرة لأسواق (اندونسيا- تايلاند- سيربلانكا- سنغافور- السعودية- لبنان- الهند - روسيا الاتحادية- بريطانيا وشمال ايرلندا- الارجنتين)

- بلغ عدد الاسواق التى تم تصديرالتمور إليها خلال الفترة من 2015 الى أكتوبر 2017 عدد 68 دولة وبلغ عدد الاسواق الجديدة حوالى 16 دولة خلال الفترة من 2016 الى اكتوبر 2017 ، كما بلغ عدد الاسواق الجديدة خلال الفترة من يناير الى اكتوبر 2017 فقط عدد 8 اسواق وهي (السنغال- موريتانيا- كامبوديا- البوسنة والهرسك- إوغندا- هونج كونج- الصومال- نيجيريا)

- كما إنخفضت قيمة واردات مصر من التمور ومصنعاتها خلال عام 2016 بالمقارنة بعام 2015 بنسبة ٪70 كما انخفضت الكميات المستوردة بنسبة ٪36 خلال نفس الفترة حيث بلغت وارادات مصر من التمور فى عام 2016 ما قيمته 3.6 مليون دولار مقارنة ب 11.9 مليون دولار فى عام 2015 وفقا لبيانات Trade Map التابع لمنظمة التجارة العالمية ITC-UN.

خامسا : مهرجان التمور الثالث والهدف من اقامته

ويأتي المهرجان الثالث للتمور والذي نحن بصدده الان فرصة ممتازة لتوحيد جهود كافة الجهات من مؤسسات حكومية وجهات بحثية ومنظمات دولية للنهوض بالقطاع، وإيجاد الحلول التطبيقية للمشاكل التي تواجه منتجي ومصنعي التمور وإقامة روابط قوية بين تلك الجهات ومنتجي ومصنعي التمور، وايضاً لتوثيق الروابط و تبادل الخبرات بين منتجي و مصنعي التمور من داخل و خارج مصر، فضلاً عن تشجيع الإبتكار والمنافسة من خلال مسابقات المهرجان و نقل المعلومات الحديثة و تبادل الخبرات من خلال ورش العمل النظرية والتطبيقية للمهرجان بالإضافة الى فتح أفاق جديدة لمنتجي و مصنعي التمور لتسويق و تصدير منتجاتهم.

وقد شارك بالمعرض هذا العام عدد 150عارضا ونرحب بالعارضين من ليبيا والسودان الشقيقتين.

كما قامت وزارة التجارة والصناعة بدعوة عدد 6 من اهم مستوردي التمور من 3 دول (اندونسيا – الهند – المانيا).

واشتمل المهرجان على ندوات علمية نظرية وتطبيقية للوقوف على المشكلات التى تواجه القطاع وطرح الحلول التطبيقية لها.

كما تم عمل مسابقة شارك بها 134 متسابق من كافة أنحاء مصر تضمنت 10 فئات تغطي سلسلة القيمة لقطاع التمور وقيمة جائزة الفائز الأول من كل فئة ثلاثون ألف جنية مصرى مقدمة من جائزة خليفة الدولية لنخيل التمر والابتكار الزراعي.

السيدات والسادة الحضور

إن هذا المهرجان يعتبر بمثابة خطوة هامة نحو النهوض بقطاع التمور وزيادة قدرته التنافسية دوليا مما سيساهم بقوة في الإرتقاء بالصادرات المصرية وتوفير فرص عمل منتجة للشباب والحد من معدلات البطالة.

ونكرر الشكر لجائزة خليفة الدولية لنخيل التمر والابتكار الزراعي ودولة الإمارات العربية الشقيقة لدعمها المتواصل، ووزارة الزراعة واستصلاح الأراضي ومحافظة مطروح ومنظمة الامم المتحدة للتنمية الصناعية (اليونيدو) ومنظمة الأغذية والزراعة للأمم المتحدة (الفاو) وغرفة الصناعات الغذائية والمجلس التصديري للصناعات الغذائية والمجلس التصديري للحاصلات الزراعية.

والجمعيات الاهلية مثل جمعية سيوة لتنمية المجتمع وحماية البيئة وجزيل الشكر إلي كبار شيوخ سيوه وأهلها الكرام.

وفي الختام فأنني أتمنى النجاح والتوفيق في جميع جهودنا لتحقيق ما نصبو إليه جميعا وهو إنطلاقة كبيرة جديدة للإقتصاد المصري تضع مصر في مكانها المناسب علي خريطة التنافسية العالمية.

والسلام عليكم ورحمة الله وبركاته.

جلسات المؤتمر

الجلسة الأولى

زراعة وخدمة التمور

رئيس الجلسة: د. محمد الأنصاري

■ منظمة الاغذية والزراعة للامم المتحدة (الفاو - FAO)

د. محمد الأنصارى

اهداف المشروع

بصفة عامة يهدف المشروع الى:

- تحسين قدرة العديد من المزارعين الصغار والمتوسطين وجامعي وتجار التمور ومصانع تجهيز وتعبئة التمور؛
- تصنيع منتجات من الثمار لتحسين كمية ونوعية سلسلة القيمة للتمور في مصر؛
- وبالإضافة إلى ذلك، ولإستدامة القطاع ، يولى المشروع اهتمام خاص لإنشاء مجمعات من نخيل التمور المصرية ذات الاهمية التجارية و الاقتصادية للمحافظة عليها و استخدامها في التلقيح و الاكثار عن طريق زراعة الانسجة مما يؤدى الى زيادة مستدامة لدخل مزارعي النخيل ومنتجي التمور والمجمعين وتجار ومصنعي ومصدري التمور في مصر.

5

المخرجات المتوقعة للمشروع

- تنفيذ انشاء مجمعين وراثيين لأهم أصناف النخيل بما فيها أجود الفحول
- وضع برنامج للمكافحة المتكاملة للآفات بواحة سيوة وخاصة سوسة النخيل الحمراء
- تطوير وتأهيل مصانع ووحدات تعبئة التمور لتلبي اشتراطات السوق المحلية والعالمية
- تطوير وتنظيم مجمعي وتجار التمور للحصول على منتج يلبي اشتراطات ومتطلبات الأسواق (الجني والمناولة)
- تنمية الموارد البشرية

6

اهم النتائج - حتى اكتوبر2017

١) تنمية الموارد البشرية

٢) تطوير وتنظيم مجمعي وتجار التمور للحصول على منتج يلبي اشتراطات ومتطلبات الأسواق (الجني والمناولة)

٣) تطوير وتأهيل مصانع ووحدات تعبئة التمور لتلبي اشتراطات السوق المحلية والعالمية

٤) وضع برنامج للمكافحة المتكاملة للآفات بواحة سيوة وخاصة سوسة النخيل الحمراء

٥) تنفيذ انشاء مجمعين وراثيين لأهم أصناف النخيل بما فيها أجود الفحول

7

8

اهم النتائج - حتى اكتوبر2017

٢) تطوير وتنظيم مجمعي وتجار التمور للحصول على منتج يلبي اشتراطات ومتطلبات الأسواق (الجني والمناولة)

- ❖ يقوم المشروع بتشخيص وتحديد نوعية المجمعين الحاليين للتمور والعمل على تنظيم وتطوير هذه الحلقة المهمة في مجال تسويق التمور؛
- ❖ تحديد كراس شروط لتطوير عمل مهنة مجمعي التمور؛
- ❖ وضع برنامج لربط مجمعي التمور بالمصانع ووحدات تعبئة التمور؛
- ❖ قياس مدى امكانية تحويل المجمعين الى مراكز تجميع للتمور مرتبطة مباشرة بالمصنع؛
- ❖ وضع برنامج لدراسة وضع كل المواد المستعملة في نقل وتداول التمور من المزرعة الى المصنع والسوق واستبدالها بالصناديق البلاستيكية واظهار الجدوى الاقتصادية لذلك.

اهم النتائج - حتى اكتوبر2017

٣) تطوير وتأهيل مصانع ووحدات تعبئة التمور لتلبي اشتراطات السوق المحلية والعالمية

تم توقيع عقدين, الاول مع مركز تكنولوجيا الصناعات الغذائية التابع لوزارة الصناعة لتنفيذ التدريب فى كل من واحة سيوة و الواحات البحرية والثانى مع معهد بحوث تكنولوجيا الاغذية بمركز البحوث الزراعية بوزارة الزراعة لتنفيذ التدريب فى الوادى الجديد (الداخلة و الخارجة)

سوف تشتمل الدورات على ما يلى:

- ❖ الممارسات الصحية الجيدة GHP؛
- ❖ الممارسات التصنيعية الجيدة GMP 3؛
- ❖ تحليل المخاطر وتحديد نقاط التحكم الحرجة؛
- ❖ مكافحة الحشرات والقوارض داخل مصانع الاغذية؛
- ❖ فهم متطلبات الشهادة الدولية حـــلال؛
- ❖ فهم متطلبات الأيزو 18000:2007 السلامة والصحة المهنية؛
- ❖ فهم متطلبات الأيزو 22000:2005 نظام إدارة سلامة الغذاء؛
- ❖ التشريعات والمواصفات والسياسات المتعلقة بالمنتجات القائمة على التمور.
- ❖ الصيانة الوقائية لخطوط الانتاج
- ❖ تبخير التمور؛
- ❖ تكنولوجيا تصنيع المنتجات القائمة على التمور؛
- ❖ تعبئة وتغليف منتجات التمور (المنظومة المتكاملة)؛

اهم النتائج - حتى اكتوبر2017

٤) وضع برنامج للمكافحة المتكاملة للآفات بواحة سيوة وخاصة سوسة النخيل الحمراء

- ◄ قام المشروع بتعين احد الخبراء الدولين المتخصصين فى مكافحة سوسة النخيل الحمراء حيث قام بالتعاون مع الخبير الوطنى للمشروع بوضع برنامج مكافحة متكاملة للقضاء على سوسة النخيل الحمراء بواحة سيوة و التى سوف يرتبط تنفيذها بمدى امكانية توفير الميزانية اللازمة لذلك.
- ◄ وقد اشتملت التدريبات السابق ذكرها فى كلا من سيوة و الواحات البحرية و الوادى الجديد على المكافحة المتكاملة لسوسة النخيل الحمراء و أفات الثمار و أفات المخازن و تصميم برنامج مكافحة متكاملة للافات و الامراض على مدار العام.

اهم النتائج - حتى اكتوبر2017

٥) تنفيذ انشاء مجمعين وراثيين لأهم أصناف النخيل بما فيها أجود الفحول

تم توقيع عقد مع مركز البحوث الزراعية بوزارة الزراعة لانشاء مجمع (plot) بالوادى الجديد يضم نخيل البلح الذى يفى بمتطلبات واشتراطات الأسواق المحلية والعالمية وذو اهمية اقتصادية لمصر و يضم كذلك اجود الفحول المختارة و ذلك من خلال تنفيذ عمليات المسح اللازمة لذلك و انشاء قاعدة بيانات لها تضم خصائصها المورفولوجية والمحصولية وذلك بهدف المحافظة عليها و لتكون مخزون وطني يستفاد به للتلقيح والاكثار عبر زراعة الأنسجة.

كما تم اعداد العقد الثانى بنفس الاهداف لانشاء المجمع الثانى بفرع مركز بحوث الصحراء بواحة سيوة على ان يتم توقيعة بمجرد موافقة مركز بحوث الصحراء.

المعدات التى تم شرائها لأعمال التدريب

فرامة لجريد النخل	وصلت الى سيوة
عدد (٢) آلات للتلقيح	خاصة بأعمال التدريب
عدد (١) آله لإستخلاص حبوب اللقاح	خاصة بأعمال التدريب
عدد (١٠) رشاشات يدوية لمكافحة الحشرات	خاصة بأعمال التدريب
عدد (٢٠) صندوق يحافظ على البرودة لنقل حبوب اللقاح	خاصة بأعمال التدريب
٤ منشار, شنيور, مواد فرمونية جاذبة للحشرات	خاصة بالتدريب على مكافحة السوسة الحمراء

13

■ تطوير تقنيات جديدة لخدمة النخيل

د. محمد بن صالح

تطوير تقنيات جديدة لخدمة النخيل وتجفيف التمور في دول الخليج العربي

د. محمد بن صالح
منسق مشروع تطوير نظم انتاج مستكملة لنخيل التمر في دول الخليج العربي

الندوة العملية على هامش
مهرجان التمور الثالث بسيوة 08-10 نوفمبر 2017

1

أهداف مشروع النخيل في دول الخليج العربي

- تطوير عمليات خدمة النخيل من ري وتسميد وتلقيح وخف ورعاية لتحسين الإنتاجية،
- وضع أنظمة ذات كفاءة لمعاملات ما بعد الحصاد المختلفة،
- تطوير نظم مكافحة متكاملة متوافقة بيئيا،
- حفظ المصادر الوراثية وتوصيفها وتطويرها جينيا،
- تكوين قاعدة بيانات فنية للاستفادة من المعلومات والخبرات المتاحة في مختلف مجالات نخيل التمر،
- تقوية المؤسسات البحثية الوطنية وقدرات الموارد البشرية الوطنية.

2

منظمة الأغذية والزراعة للأمم المتحدة

وزارة الزراعة واستصلاح الأراضي

Ministry of Trade & Industry
وزارة التجارة والصناعة

وشكراً

د/محمد الأنصاري
استشاري بمكتب الفاو بمصر
و استاذ بكلية الزراعة جامعة كفر الشيخ – جمهورية مصر العربية

14

مكونات المشروع

البحوث التطبيقية	نقل التكنولوجيا	تقوية القدرات
- الإكثار وخدمة المحصول. - حماية المحصول وبرامج المكافحة المتكاملة. - معاملات ما بعد الحصاد. - التكنولوجيا الحيوية وحفظ المصادر الوراثية.	- نقل التقنيات لدى المزارعين. - مصاحبة المزارعين ودعمهم فنيا.	- تقوية قدرات المؤسسات البحثية عن طريق الدورات التدريبية والمشاركة في المؤتمرات العلمية والمساعدة في النشر. - تقوية قدرات المزارعين عن طريق الورشات والأيام الحقلية المؤطرة من طرف خبراء ايكاردا والكادر الوطني.

التقنيات المطورة في نطاق عمل المشروع

التلقيح السائل لنخيل التمر

تجفيف التمور تحت غرف البوليكربونيت

تقنية التلقيح السائل لنخيل التمر

تمثل عملية التلقيح 20 بالمائة ضمن كل العمليات الزراعية الحقلية لنخيل التمر

تنفذ بالطريقة التقليدية عبر الصعود للنخلة
مما يسبب أخطار السقوط للعمال وهي تمثل عملية مكلفة بسبب قلة اليد العاملة المختصة

يساهم التلقيح السائل في تحسين المردود الاقتصادي لقطاع النخيل من خلال:

- تقليل الحاجة للأيدي العاملة المدربة حيث يمكن لعامل واحد أواثنان القيام بالعمل،
- الاقتصاد بكمية اللقاح اللازمة الى أقل من ربع الكمية المستعملة في التلقيح التقليدي،
- اختصار الوقت حيث يمكن تلقيح حوالي 500 نخلة خلال يوم عمل واحد،
- تخفيض تكاليف الايدي العاملة،
- تجاوز مخاطر سقوط العمال أثناء الصعود للقيام بعملية التلقيح.

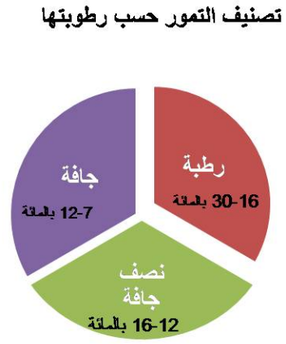
التطبيق الحقلي لتقنية التلقيح السائل

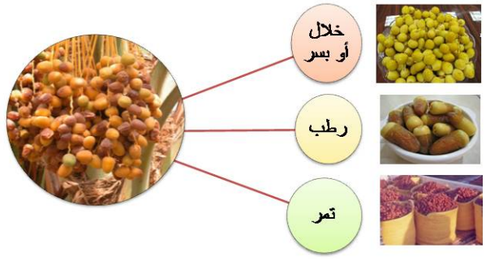
مراحل العمل

1- تجميع واستخلاص حبوب اللقاح،
2- تجفيف الأغاريض الذكرية،
3- حفظ اللقاح اذا قتضت الضرورة ذلك،
4- خلط الحبوب بالماء في الحقل،
5- رش الأغاريض الأنثوية بالمعلق السائل.

أطوار نضج التمور واستهلاكها

تصنيف التمور حسب رطوبتها





تجفيف التمور بالطرق التقليدية

- نسبة الضياع على الحقل كبيرة وتفوق 30 بالمائة من التمور المحصودة،
- الطرق التقليدية للتجفيف على المسطاح تؤثر سلبا على جودة التمور حيث تعرضها للأتربة والحشرات والقوارض،
- التمور الجافة الخام لها تأثير كبيرة على جودة المنتجات الثانوية.

التدرج في تطوير تقنية تجفيف التمور

تجفيف على المسطاح

تجفيف داخل الغرف البلاستيكية

غرف البوليكربونيت

ميزات التجفيف داخل غرف البوليكربونيت

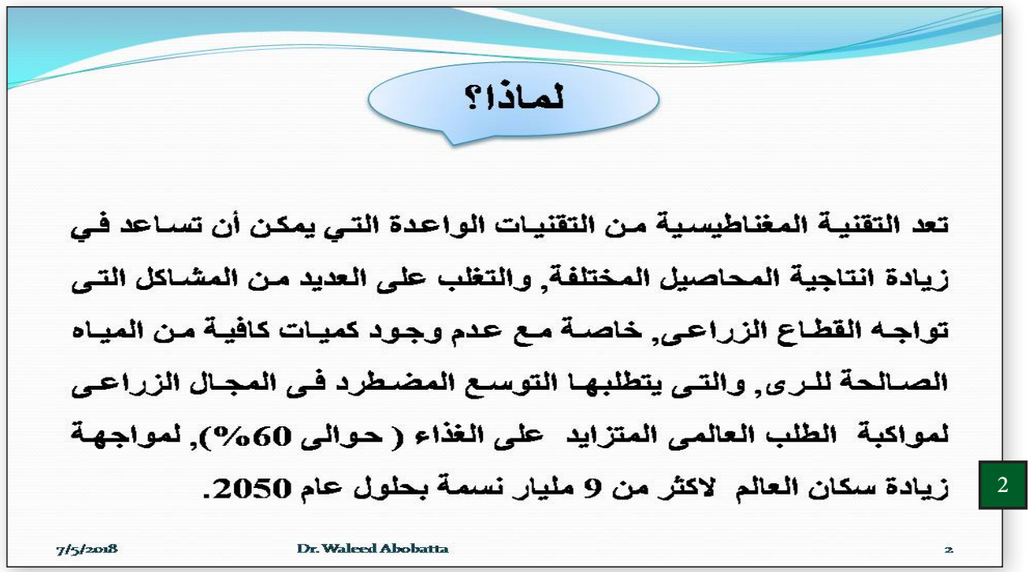
- تحسن نوعية التمور المجففة،
- تجنب التمور التعرض للغبار والأتربة والضرر من طرف الحشرات والقوارض والطيور،
- تخفض فترة التجفيف من 8 الى حوالي 3 أيام،
- تقي التمور من التقلبات المناخية،
- تخفض الفاقد من التمور.

■ التقنية المغناطيسية ما لها وما عليها

د. وليد فؤاد ابو بطة

1

11

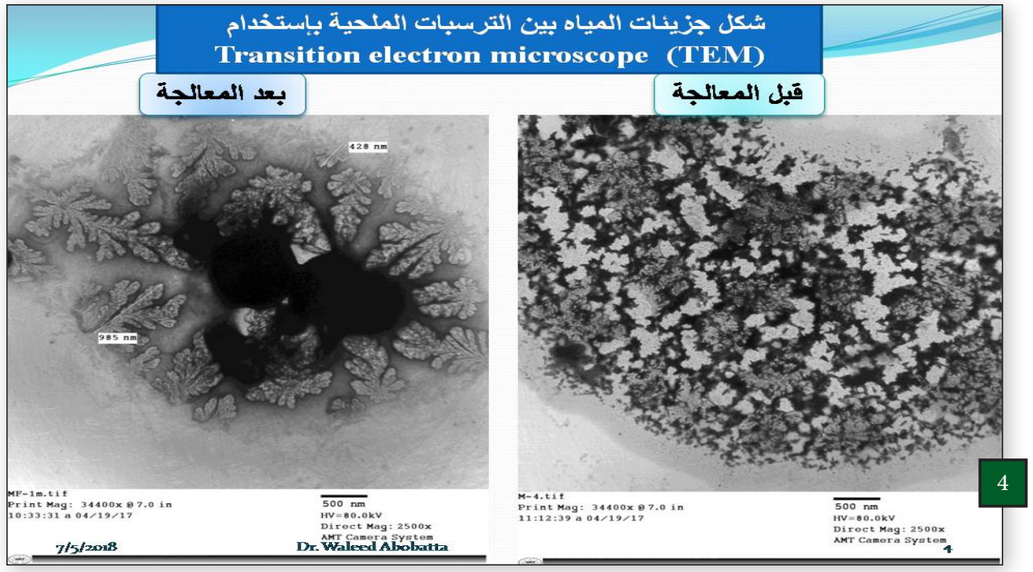


2

ما هو تاثير المعالجة المغناطيسية على المياه؟

- تؤدى المعالجة المغناطيسية للمياه لتغيير توزيع الجزيئات والإلكترونات, بدون التأثير على التركيب الذري أوالجزيئي للماء.
- حيث يؤثر المجال المغناطيسي على قوى التوتر السطحي واللزوجة والتوصيل الكهربي والخصائص الحرارية للماء, حيث يؤدى لزيادة فى التوصيل الكهربي والتوصيل الحراري, وإنخفاض فى اللزوجة (1) والتوتر السطحي.
- تعمل المعالجة المغناطيسية على تحسين خواص الماء واعادة ترتيب شحناتها، مما يجعلها أكثر حيوية ونشاطاً وذات خصائص فيزيائية وكيميائية مفيدة جداً بالنسبة للإنسان والحيوان والنبات.

- ان استعمال التقنية المغناطيسية تؤدى لخفض زاوية ارتباط الهيدروجين فى جزىء الماء مما يؤدى لتكوين مجاميع عنقودية من 6- 7 جزيئات بدلا من 10- 12 جزىء قبل المعالجة مما يؤدى لسهولة امتصاص الشعيرات الجذرية للماء (2).
- كما ان المعالجة المغناطيسية للماء تؤدى لخفض لزوجة الماء بحوالى 10% تقريبا (3).
- كما تعمل معالجة مياه مغناطيسيا على زيادة أعداد أيونات الهيدروكسيل (OH) مما يغير درجة حموضة الماء نسبيا ويجعله يميل للقلوية (4).



- كما تعمل المعالجة المغناطيسة للماء على اكسابه طاقة كامنة تعيد تنظيم شحنات الماء العشوائية بشكل منتظم مما يزيد قدرة الماء في اختراق جدرالخلايا (5) .
- وتؤثر المعالجة المغناطيسية على ترتيب جزيئات العناصر الغذائية الموجودة فى محلول التربة (14), مما يزيد فرص امتصاصها ونفاذها من اغشية خلايا الشعيرات الجذرية.
- كما تعمل المعالجة المغناطيسية للمياه على زيادة محتوى الأكسجين المذاب فى الماء، نتيجة زيادة قابلية جزيئات الماء للاستقطاب، مما يزيد من قابلية الذوبان في الأيونات مما يقلل أيضا من تلوث الماء (12).

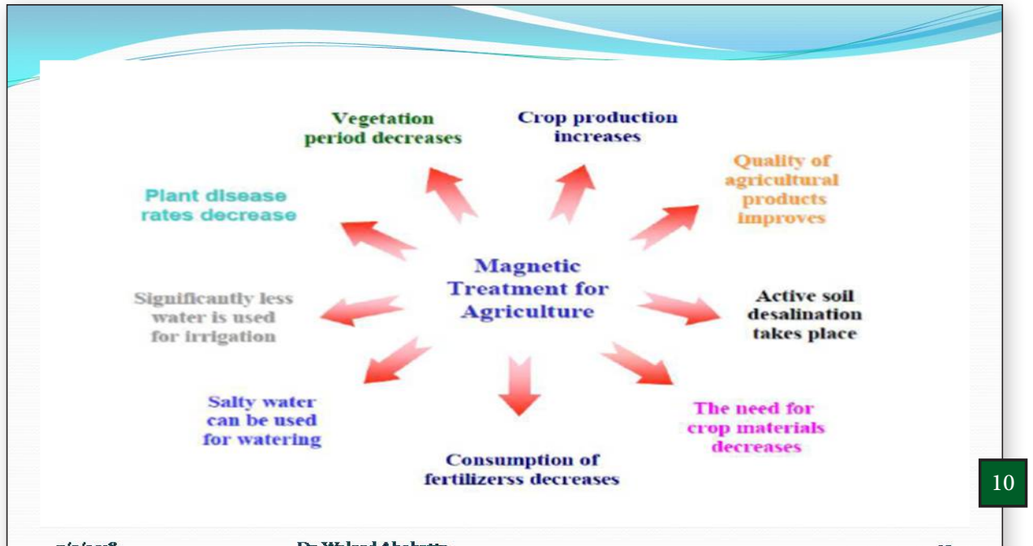
- كما ان زيادة نسبة الأكسجين فى الماء تعد عاملا مهما فى المزارع السمكية, حيث يساعد الأكسجين الذائب في قتل البكتيريا مما يقلل من نسبة نفوق الاسماك (13).
- بالاضافة لعوامل أخرى مثل الطاقة المغناطيسية الكبيرة التي لا يمكن لأنواع عديدة من البكتيريا تحملها (14).
- كما تستخدم المعالجة المغناطيسية لمياه الصرف لتقليل العناصر الثقيلة بها وازالة الالوان وتكسيربعض المركبات الموجودة بها (15) .

أهم استخدامات التقنية المغناطيسية فى القطاع الزراعى

1. معالجة البذور (6,15).
2. معالجة الشتلات (7).
3. معالجة المياه (8).
4. معالجة ملوحة التربة (5&9).
5. زيادة قدرة النباتات على النمو والاثمار (10).
6. تقليل نسبة النفوق فى مزارع الاسماك وزيادة انتاجيتها (11).

تاثيرالمعالجة المغناطيسية للمياه على التربة

- تؤدى المعالجة المغناطيسية للمياه لزيادة معامل نفاذية التربة, وغسيل التربة, وذلك نتيجة زيادة قابلية ذوبان الأيونات وتقليل تجمعها (13).
- حيث تزيد قدرة المياه المعالجة على غسل كمية من الأملاح بدرجة أكبرعن المياه الغيرمعالجة, وبالتالي فإن محتوى الأملاح من التربة يقل باستخدام المياه المعالجة المغناطيسية.



Salim *et al*,[10] 2012

أهم محاذيراستخدام التقنية المغناطيسية

- هناك عدة محاذير لا بد ان نضعها فى الاعتبار ومنها:
- تتأثر المعالجة المغناطيسية بوجود مجالات كهربائية او مغناطيسية متداخلة معها.
- عدم القدرة على تخزين البذور والمياه بعد المعالجة لفترات طويلة.
- تفقد فعالية المعالجة بعد 72 ساعة.
- ما زالت التاثيرات المترتبة على استخدام هذه الاجهزة على صحة الانسان غير واضحة تمام.
- لذا فلابد من اجراء المزيد من الدراسات والابحاث لتلافى أى اثار سلبية على الانسان والبيئة.

■ تحسين واقع زراعة ورعاية نخيل البلح وانتاج التمور في مصر

د. عز الدين جاد الله

تحسين واقع زراعة ورعاية نخيل البلح وانتاج التمور في مصر

الباحث الرئيسى

أ.د/ عز الدين جاد الله حسين احمد

المعمل المركزى للنخيل مركز البحوث الزراعية

الفريق البحثى

الباحث المناوب : أ.د /اشرف بكري عبد الرازق

كلية الزراعة جامعة عين شمس

أ.د/ ابراهيم عبد المقصود

معمل زراعة الانسجه التابع لاكاديمية البحث العلمى بالوادي الجديد

أ.د/ سعيد شحاته

معمل زراعة الانسجة بمشروع تطوير النظم الزراعية فى الاسماعيليه

1

مقدمة :-

تحتل مصر المركز الاول في انتاج التمورعلي مستوي العالم قبل ايران والسعوديه ويقدر انتاجها السنوي ب 1.684917 مليون طن مما يعادل حوالي 18 الي 19 % من الانتاج العالمي اما اعداد النخيل فقد تطور من 6 مليون نخله سنة 1980 ليصل الي 15 مليون نخله مثمره عام 2015 كما تحتل زراعة النخيل في مصر مساحه تقدر ب 115610 فدان ويقدر متوسط النخله ب 112 كجم للنخله .

ومن اهم المحافظات التي يوجد بها نخيل مثمر واهم كميات انتاج تتمثل في الشرقيه والبحيره بنسبة 10% لكل منهما والوادي الجديد واسوان بنسبة 9% لكل منهما تليها الجيزه بنسبة 7% والاسماعيليه بنسبة 6%.

وتمتاز مصر بالتنوع المناخي الذي يعطيها تنوع في الاصناف فمنها الرطبه والتي تحتاج حوالي 2000 وحده حراريه وتكون نسبة الرطوبه بها تفوق 30% مثل اصناف السماني والزغلول والحياني والامهات وبنت عيشه . اما الاصناف النصف جافه وهي التي تحتاج من اكثر من 2000 الي 3000 وحده حراريه ونسبة الرطوبه بها اقل من 30% مثل السيوي (الصعيدي) والعمري والحياني. وكذلك الاصناف الجافه التي تحتاج اكثر من 3500 وحده حراريه ونسبة الرطوبه بها اقل من 20% مثل السكوتي والجنديله والملكابي والبرتمودا والشاميه .

2

References

1. Davis, K. D. and W.C.,Hawk.1996. Magnetism and its effect on the living system. Environ. Water. 22 (3) : 229-232.
2. Barefoot, K. K. and Reich, C. S. 1992.The scientific secret of health and youth. south eastern, PA.
3. Collic, M., Chien, A. and Morse, D. 1998. Synergistic application of chemical and electromagnetic water treatment in corrosion and scale prevention. Croatica Chemica Acta V.71(4):905- 916.
4. Lum, M. 2001. Magnetized water. (www.H2Lawn.com).
5. Tai, C. Y., Wu, C. K. and Chang, M. C.2005. Effects of magnetic field on the crystallization of CaCO3 using permanent magnets. Chem. Engin. Sci., 63: 5606-5612.
6. Dhawi, Faten., Al-Khayri, J. M. and Hassan, E. 2009. Static Magnetic Field Influence on Elements Composition in Date Palm (Phoenix dactylifera L.). Res.J. Agric. & Biol. Sci., 5(2): 161-166.
7. Saeed, S. F. 2007. Effect of magnetizing water and seed on the production of cucumber (Cucumis sativus L.) under coated plastic tunnels. M. Sc. Thesis. Faculty of Agricultural Engineering. Khartoum. Sudan.
8. Liu,S. K.1990. Magnetic water. Animal feed science and technology. 46:11-21
9. Esitken, A. and M. Turan. 2003. Alternating magnetic field effect on yield and plant nutrient elements composition of Strawberry (Fragaria ananassa cv. Camarosa). Soil and plant Sci., 54: 135-139.
10. Abobatta, W.F. 2015. Influence of Magnetic Iron and K-Humate on Productivity of Valencia Orange Trees (Citrus Sinensis L.) under Salinity Conditions. IJSR, 2 (Proceedings). 108-119 http://www.ijsr.net/conferences.
11. Thaher, A. A., Shemary, A. F., Abasi, M. Q. and Mahmud, F. J. 2013. The effect of magnetically treated water on the total proteins and some enzymes in the liver of the Cyprinus Carpio fish.J. of Al Anbar Univ. 7(1).
12. Mahasin, M. K. Alkhazraji and Asmaa , A. N. Sadiq. 2010. The effect of magnetic field on the physical, chemical and microbiological properties of the lake water in Saudi Arabia. J. Eval. Biol. Res. 2 (1): 7-14.
13. Salim., Kareem., Morsi, Rabieh., and Vigin. P. K. 2012. Effect of Magnetized Water on Chloride ions in Trickle Irrigation. B.Tech (Ag) project report.69p. Kshapagi College of Agricultural Engineering & technology, Tavanur, Malappuram.
14. Smirnov, J. V. 2005. Bio Magnetic hydrology. The Effect of a Specially Modified Electromagnetic Field on the Molecular Structure of Liquid Water. Global Quantec. Inc., U.S.A., pp. 122-125.
15. Tourin, C., Degrois, D.W, Shen, J. T., Hu. M. Z. C. and Ying, T.Y. 2001. Electro coagulation for magnetic seeding of colloidal particles, Colloids Surf. Physicochem. Eng. Asp., 177: 223-233.

الهدف من المشروع :-

1- أهمية تطبيق التقنيات الحديثة فى انتاج النخيل باستخدام زراعة الأنسجة من الاصناف الفاخره.

2- سوف يوفر المشروع الفسائل بعد الأقلمة لمزارعين يتم اختيارهم وفق ضوابط معينة (من سيناء وحلايب وشلاتين واسوان والوادي الجديد) حيث يتعهد المزارع صاحب الارض الذى سيتم التعاقد معه بامداد المشروع أو من ينوب عنه بعدد اثنين من فسائل النخل من الصنف ذاته الذي استلمةوبذلك بعد مرور 3 سنوات من تاريخ الزراعة يتم اعادة توزيعها على مستفيدين جدد.

3- تقديم الخدمات والدعم العلمي والتدريب علي زراعة ورعايه الفسائل والري والتسميد.

4- اتباع طرق المكافحة المتكاملة للحد من مخاطر الأفات والأمراض التى تصيب النخيل مع المحافظة على صحة الانسان.

5- رفع الوعى بأهمية زراعة الأصناف ذات الجدوى الاقتصادية والمردود الاقتصادي العالي مثل البرحي والمجدول وبعض الأصناف الأخرى والملائمة لكل منطقة من المناطق الجغرافية.

6- تطبيق الطرق الحديثة فى استخدام الأسمدة لرفع الانتاجية وتحسين الجودة.

خطة العمل :-

1- اكثار اهم الاصناف الفاخره مثل البرحي والمجدول والملكابي والبرتمودا والجنديله في المعامل الاربعه المنتسبه للمشروع .

2- سوف يتم تسليم بعض المزارعين شتلات ناتج زراعة انسجه من الاصناف الفاخرة التى يمكن ان تتاقلم مع المناطق الجغرافية التى سوف يتم اعتمادها ما بين سيناء واسوان والوادى الجديد وحلايب وشلاتين.

3- توزيع الفسائل وعمل برنامج متابعة ورعاية طوال العام لتدريب المستفيدين على العمليات الزراعية المثلى لانتاج فسائل جيدة.

4- اقامة ورش عمل وايام حقل للمستفيدين فى المناطق المستهدفة لرفع قدراتهم الزراعية للنخيل وتصحيح الممارسات الزراعية التى يقومون بها وتثبيت الممارسات الجيدة التى ينتهجونها.

5 -اجراء معاملات سمادية بالطرق الحديثة (النانو) لخفض المعدلات السمادية وخفض التلوث الكيماوي للحصول علي انتاج وفير من المحصول وتوضيح أهمية المشاتل المعتمدة للنخيل وكيفية الرعاية المتكاملة

6- البحث عن بعض المزارع الموجوده ذات الاصناف المتميزه وتطويرها وتحويلها الي حقول ارشاديه.

تابع خطة العمل :-

7-اقامة عدد من ورش العمل فى المعامل المنتسبة لتبادل ونقل تكنولوجيا زراعة الانسجة فى النخيل بين المعامل المنتسبة والمستفيدين من شباب الخريجين.

8-استخدام طرق التبريد في حفظ الثمار الجافه في اسوان بدلا من حفظها بالطرق التقليديه وتبخيرها ببروميد المثيل (الايكوفيوم).

9-ايفاد عدد من المتدربين الى الخارج فى الامارات او فرنسا او المغرب او تونس وابرام مذكرات تفاهم مع المعامل المتخصصة فى مجال انتاج الشتلة او الاقلمة.

10- رفع كفاءة المعامل الاربعه المنتسبه في المشروع.

11- اصدار نشرة دورية يتم توزيعها على جميع الجهات المختصة بنشاط مرتبط بزراعة واكثار النخيل.

12-الاهتمام بنواتج البحوث العلمية فى مراحل المشروع ونشرها دوليا.

النتائج المتوقعة من المشروع

- اكثار اصناف النخيل عن طريق زراعة الانسجه.
- نشر تقنية زراعة الانسجه بين المعامل الاربعه وبين خريجي الزراعه.
- توزيع بعض فسائل النخيل علي المزارعين في حلايب وشلاتين واسوان وسيناء والوادي الجديد .

- تدريب المزارعين علي عمليات زراعة الفسائل وعمليات الخدمه والممارسات الزراعيه الجيده.
- نشر معرفة استخدام المكافحه الحيويه لحشرات حرشفية الاجنحه باستخدام طفيل الترايكوجراما.
- تغيير فكر مزارعي النخيل من تجفيف الثماربالمنشر وتخزينها في اجوله خيش وتبخيرها الي حفظها بالتبريد.

تابع ما تم تحقيقة من المشروع :-

7- تغيير فكر مزارعي اسوان في حفظ الثمار الجافه بالتبريد وتحويلها الي نصف جافه وبالتالي يمكن تسويق تلك الثمار طوال السنه بدلا من تسويقها في شهر رمضان وكذلك فتح اسواق جديده لتلك الاصناف في اوروبا.

8- عمل دوره تدريبيه في زراعة انسجة النخيل بزراعة عين شمس في الفتره من 22 مارس حتي 24 مارس 2016 بمعمل مركزالهندسه الوراثيه بزراعة عين شمس.

9-عمل دوره تدريبيه في دور طفيل الترايكوجراما في المكافحه الحيويه للحشلات حرشفيه الاجنحه التي تصيب النخيل باسوان في الفتره من13مايو حتي15 مايو 2016 بمعمل النخيل باسوان.

10-عمل دوره تدريبيه في زراعة انسجة النخيل باسوان في الفتره من 17مايو حتي 20 مايو 2016 بمعمل النخيل باسوان.

11-استخدام تطبيقات النانو في تسميد شتلات النخيل.

ما تم تحقيقة من المشروع :-

1-عمل دوره تدريبيه في زراعة انسجة النخيل بالاسماعيليه في الفتره من 10- 12 اغسطس بمعمل تطوير النظم الزراعيه.

2-عمل ندوه عن اهمية حفظ الثمار الجافه بالتبريد بمحافظة اسوان اكتوبر 2015.

3-عمل ندوه عن دور طفيل التريكوجراما في المكافحه الحيويه للحشرات التي تصيب اشجار النخيل بمحافظة اسوان اكتوبر 2015.

4- تم رفع بعض كفاءة بعض المعامل المنتسبه للمشروع.

5- زراعة فسائل النخيل داخل معامل الانسجه الاربعه لبعض الاصناف العربيه المتميزه من المجدول والبرحي والبرتمودا والملكابي.

6- تم توزيع كروت طفيل الترايكوجراما علي بعض مزارعي مركز اسوان ونشر وعي استخدام المكافحه الحيويه للمزارعين في مكافحة الحشرات حرشفية الاجنحه مثل حشرتي الحميره والافستيا .

دورة زراعة أنسجة النخيل بالإسماعيلية بمعمل تطوير النظم الزراعية

ندوه أهمية حفظ الثمار الجافة بالتبريد ودور طفيل الترايكو جراما في المكافحة الحيوية للحشرات

بمحافظة أسوان

11

نشر وعي استخدام المكافحة الحيوية وتوزيع كروت طفيل الترايكو جراما علي بعض مزارعي مركز أسوان

13

دورة زراعة أنسجة النخيل بمعمل النخيل بأسوان

14

دورة زراعة أنسجة النخيل بكلية الزراعة جامعة عين شمس

12

استخدام تطبيقات النانو في تسميد شتلات النخيل

15

زراعة فسائل النخيل داخل معامل الأنسجة الأربعة لبعض الأصناف العربية المتميزة من المجدول والبرحي والبرتمودا والملكابي

16

تابع ما تم تحقيقة من المشروع

12-السفر الي تونس لمدة اسبوع اغسطس 2016

وقد تم زياره معمل زراعة انسجة كليه علوم صفاقس وبه نخبه كبيره من علماء زراعة الانسجه.

وتم زيارة مركز بحوث النخيل بدقاش(بتوزر) في جنوب غرب تونس .

وتم زيارة احد المصانع الخاصه بالتعبئه والتغليف مصنع انيس امام مركز البحوث بدقاش.

كما تم الاتفاق علي ابرام مذكره تفاهم وتعاون مع مركزبحوث النخيل بدقاش.

17

زيارة تونس

18

19

مالم يتم تحقيقه :-

- اجراء عمليات التسميد علي الفسائل والاشجار الكبيره.
- انتخاب وتقييم السلالات البذريه الفاخره واكثارها عن طريق زراعة الانسجه.
- البحث عن بعض المزارع الموجوده ذات الاصناف المتميزه وتطويرها وتحويلها الي حقول ارشاديه.
- انتخاب بعض الذكور واكثارها عن طريق زراعة الانسجه.
- انشاء وحدة اقلمة عالية الكفاءة فى مركز الهندسة الوراثية بجامعة عين شمس ومعمل اسوان لإنتاج فسائل نخيل البلح.
- اجراء عمليات التقليم علي بعض المزارع بمنطقة الخطاره باسوان والاستفاده من نواتج التقليم في عمل الكمبوست والمشغولات اليدويه.
- استكمال طرق المكافحه في مقاومة الحشرات والامراض.

20

التوصيات :-

1- اكثار اهم الاصناف الفاخره مثل البرحي والمجدول والملكابي والبرتمودا والجنديله.

2- حفظ الثمار الجافه وخصوصا الملكابي والجنديله والبرتمودا بالتبريد .

3- استخدام طفيل الترايكوجراما في المكافحه الحيويه للحشرات حرشفيه الاجنحه التي تصيب النخيل .

21

وشكراً

22

■ تطوير عمليات خدمة بساتين النخيل الرأسية والأرضية لزيادة الانتاجية وتحسين النوعية فى الوطن العربى

د. تهانى يحيى

تطوير عمليات خدمة بساتين النخيل الراسية والارضية لزيادة الانتاجية وتحسين النوعية فى الوطن العربى

د. تهاني يحيى صابر حسن

د. كريم اسامة الشعراوى
د. شريف حسن خليل
د. يوسف دياب محمد

1

مقدمة

- تعتبر شجرة النخيل هى شجرة الحياة فى المناطق الصحراوية ومن اقدم الاشجار التى عرفها الانسان وعمل على زراعتها من اقدم العصور، وقد كرمت الديانات السماوية شجرة النخيل حيث ذكر فى القران الكريم النخيل والتمر فى سبعة عشر سورة كما ورد ذكر النخيل فى العديد من الاحاديث النبوية وماثورات العرب واشعارهم. والنخلة شديدة الشبة بالانسان فهى ذات جذع منتصب ومنها الذكر والانثى ولا تثمر الا اذا لقحت واذا قطع راسها ماتت واذا تعرض قلبها لصدمة قوية هلكت، واذا قطع سعفها لا تستطيع تعويضة من نفس المكان وهى مغطاة بليف سبية بشعر الانسان.
- ويهتم المركز العربى لدراسات المناطق الجافة والاراضى القاحلة "اكساد" بصفتة بيت خبرة عربى بمجالات مختلفة منها مجال تطوير نخيل التمر فى الوطن العربى من تنفيذة لبرنامج تطوير وتنمية النخيل الذى يعمل على تطوير عمليات الخدمة والرعاية الفنية وتحسين عمليات الجنى والتداول والمكافحة المتكاملة للافات، والمحافظة على الاصناف الهامة واستنباط اصناف جديدة فاخرة من سلالات النخيل المنتشرة فى الوطن العربى، بقصد تحسين محصول النخيل كما ونوعا، وبالتالى دعم الامن الغذائى فى المنطقة العربية، وقد حقق نتائج هامة فى هذا المجال، ومن هنا تتضح اهمية هذا المشروع من اجل العمل على تطوير عمليات خدمة ساتين النخيل الراسية والارضية لزيادة الانتاج وتحسين النوعية فى المنطقة العربية.

2

الهدف من المشروع

- يهدف المشروع الى تحسين المردود الاقتصادى لنخلة التمر، من خلال زيادة الانتاج وتحسين نوعية الثمار ورفع قدرتها التسويقية والتخزينية، والحفاظ على السلالات البذرية المتميزة، وتعزيز قدرات المؤسسات الوطنية البحثية والتنموية الارشادية.

3

خطة العمل

- <u>العمليات الحقلية الاساسية:</u>
  - تجرى على الارض المزروعة بالنخيل وتشمل التعشيب والحراثة والرى والتسميد ومقاومة الافات.
- <u>العمليات الفنية:</u>
  - التى تجرى على راس النخلة وتشمل التلقيح والتقليم وخف الثمار والتقويس والتكميم، وهو ما يسمى بالرعاية الفنية للنخيل، مما يتطلب عمالة متخصصة لديها الخبرة لاجراء العمليات المطلوبة.

4

النتائج المتوقعة من المشروع

- يبلغ المتوسط السنوى لانتاج التمور فى العالم 6.7 مليون طن، حصو الوطن العربى منها 72 % اى ان انتاج الوطن العربى بالمتوسط 4.8 مليون طن سنويا، ومن المتوقع بعد تنفيذ المشروع:
  - ◆ زيادة الانتاج وتحسين النوعية مما سينعكس ايجابيا على مزارعى التمور فى الوطن العربى.
  - ◆ رفع كفاءة المزارعين والفنيين فى الدول العربية والتدريب المستمر على الاساليب الحديثة فى رعاية النخيل من خلال الحقول النموزجية.
  - ◆ تحسين دخول المزارعين، والعمل على توفير فرص عمل جديدة.
  - ◆ فتح اسواق تصريف محلية وتصديرية مما يساهم فى دعم الاقتصاد الوطنى.

5

ما تم تحقيقة من المشروع

- تم تنفيذ حقليين نمزجيين فى منطقتى الوادى الجديد (الواحات الخارجة والواحات الداخلة) بالاضافة الى حقلين عاديين فى نفس المنطقة ليتم عمل مقارنة فى السنة الاولى وتم متابعة العمليات الزراعية وتوثيقها التى تتم من خلال المزارعين بشكل سنوى دون اى خبرات.
- دراسة الحالة المناخية فى المنطقة والارضية والمائية.
- الاشراف على تنفيذ العمليات الحقلية وخدمة راس النخلة وتطوير هذة العمليات وتحسينها ووضع برنامج لعمليات الخدمة البستانية.
- تنظيم دورات تدريبية وايام حقلية وورش عمل فى التوقيتات المتزامنة مع العمليات الزراعية.

6

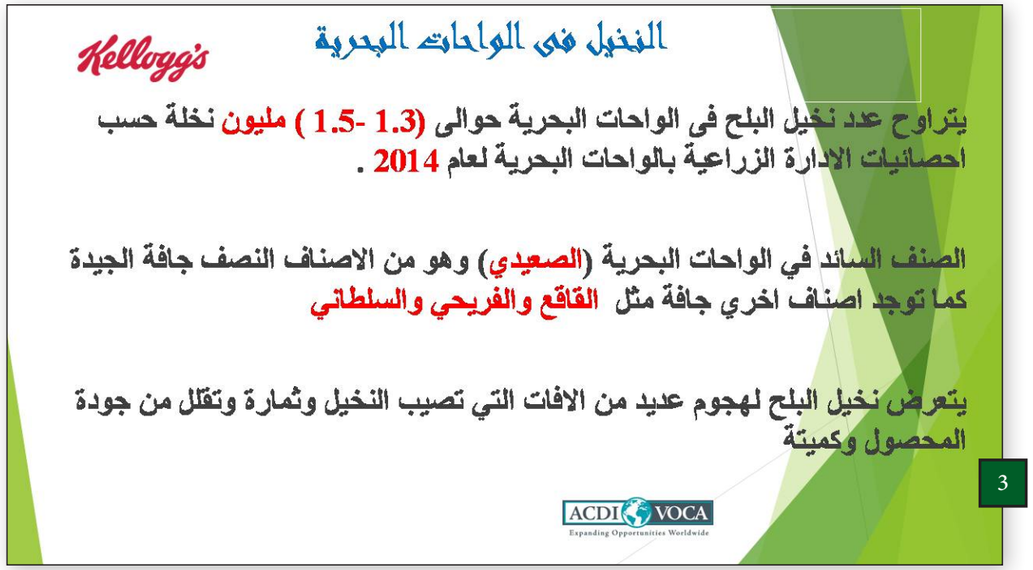
التوصيات

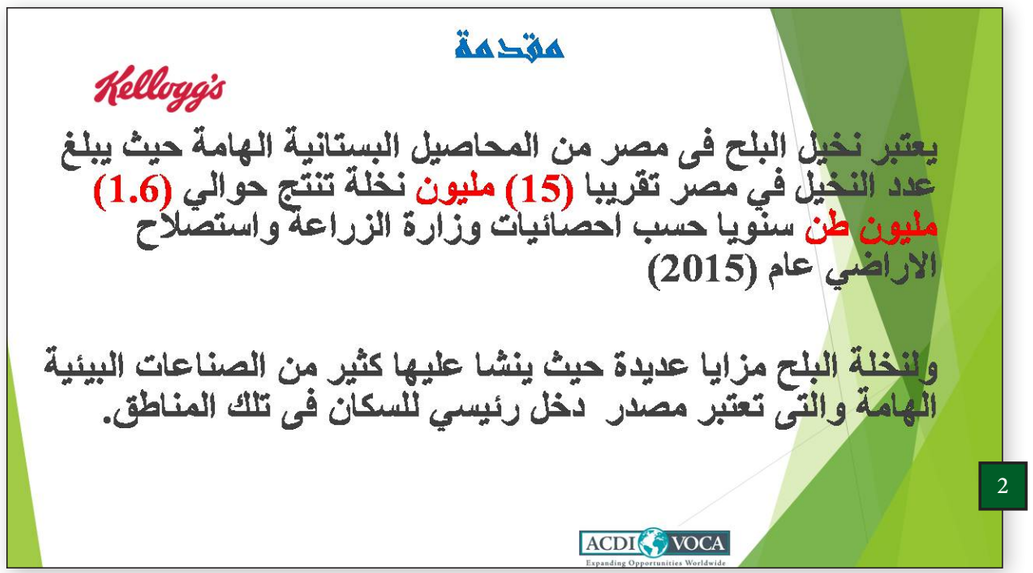
- تنفيذ عمليات الخدمة الارضية (الرى والتسميد) فى المواعيد المحددة وبالكميات المناسبة ليتم تحقيق اقصى استفادة منها وتاثيرها على الثمار كما ونوعا.
- تنفيذ عمليات الخدمة الراسية (التقليم – التلقيح – الخف – التقويس – جمع الثمار) فى التوقيتات المثالية بالطرق السليمة التى تحقق احسن مردود اقتصادى بالنسبة الى المزارع
- تعريف بالاصناف الجديدة ومميزاتها ومحاولة تحديد السلالات البذرية المتميزة فى هذة المناطق من اجل توصيفها وتوصيف الثمار.
- تنفيذ عدد من الدورات التدريبية وورش العمل من اجل رفع الوعى بالممارسات السليمة فى الحقل والمخزن.

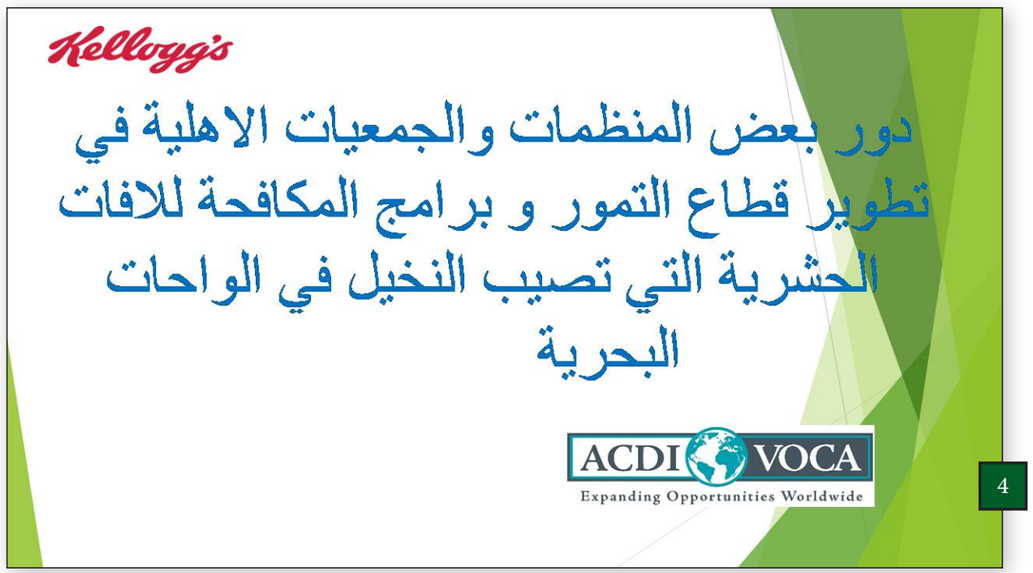
7

■ تطوير سلاسل القيمة لمحصول نخيل البلح في الواحات البحرية

أحمد رجب محمد







الهدف من المشروع

تحسين الانتاجية وجودة المحصول لصغار المزارعين من خلال

1- التدريب علي الممارسات الزراعية الجيدة للمزارعين

2- ايجاد الحلول للمشاكل التي يتعرض لها المزارع في منطقة الواحات البحرية

5

النتائج المتوقعة من المشروع

- زيادة انتاجية النخلة
- تحسين جودة المحصول
- تقليل الفقد من المحصول

6

خطة العمل

- عمل حصر لاهم المشاكل التي تواجة المزارع في حقول النخيل في الواحات البحرية
- وضع برنامج لحل تلك المشكلات التي تواجة المزارع
- تم تدريب بعض الكوادر (الممثلين الحقليين) لمتابعة المزارعين بواسطة الخبراء
- تدريب الكوادر للمزارعين
- نقل المهارات المكتسبة من خلال تدريب المزارعين للمزارعين للتحقق من استدامة المشروع
- عمل دورات ارشادية وورش عمل لتعريف المزارعين بتلك الحلول
- اختيار بعض الحقول الاسترشادية لعمل برامج التنمية والتطوير
- تقييم البرنامج

7

تم عمل حصر لاهم المشاكل التي تواجة المزارع في حقول النخيل في الواحات البحرية

8

وضع برنامج لحل تلك المشكلات التي تواجة المزارع

9

تم تدريب بعض الكوادر (الممثلين الحقليين) لمتابعة المزارعين بواسطة الخبراء

10

11

تدريب الكوادر للمزارعين علي الممارسات الزراعية الجيدة في الحقل

12

- نقل المهارات المكتسبة من خلال تدريب المزارعين للمزارعين المجاورين لهم للتحقق من استدامة المشروع

13

- عمل دورات ارشادية وورش عمل لتعريف المزارعين بتلك الحلول

14

اختيار بعض الحقول الاسترشادية لعمل برامج التنمية والتطويرو تدريب المزارعين علي كيفية زيادة الانتاج

15

مساعدة المزارعين في تطبيق الادارة المتكاملة لمكافحة افات النخيل

16

مكافحة سوسة النخيل الحمراء بالطرق المختلفة
Kellogg's
17

دور الممارسات الزراعية التي تم تدريب المزارعين في زيادة الانتاج
Kellogg's
18

تقييم دور البرنامج في مساهمتة لتطوير القيمة للتمور
25/09/2017 12:22
19

Kellogg's
25/09/2017 12:22
ACDI VOCA
Expanding Opportunities Worldwide
20

واخيرا الوصول الي منتج جيد من التمور خالي من الاصابات الحشرية ومن عوامل التدهور التي تؤدي الي التقليل من جودة المنتج

21

22

جلسات المؤتمر

الجلسة الثانية

الآفات والأمراض

رئيس الجلسة: د. شريف الشرباصى

■ سوسة النخيل

د. خالد ابن الوليد

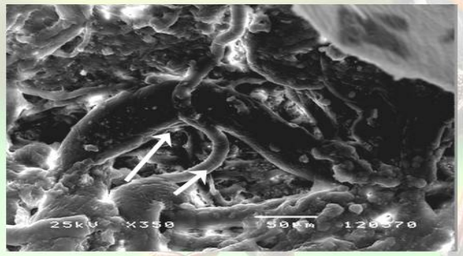
1

3

2

4

خليط الفطريات والنيماتودا الممرضة للحشرات



5

3- المستخلصات النباتية والزيوت العطرية

6

خليط الياسمين والسيترونيلا والزنجبيل والفلفل

التركيب الكيميائي لزيت الياسمين

- Benzyl acetate, inalool
- cis-jasmone, geraniol
- y-terpineol, isophytol

التركيب الكيميائي لزيت السيترونيلا

- Citronellal
- Geraniol
- Citronellol
- Geranyl acetate

التركيب الكيميائي لمستخلص الزنجبيل

- Polyphenols
- Flavonide
- Tannis
- Curcumene

التركيب الكيميائي لمستخلص الفلفل

- Pellitorine, Piperine
- Capsicum, Capsaicin

7

دراسات معملية على تأثير خليط الياسمين والسيترونيلا على الحشرات الكاملة لسوسة النخيل الحمراء

Concentration %	Total no. of tested RPWs	No. of dead RPWs in 12 hours	Observed mortality%	Corrected mortality%	t-test
0.1	40	0	0	0	0.014462
0.3	40	0	0	0	
0.5	40	0	0	0	
1	40	8	20	20	
3	40	11	27.5	27.5	
5	40	21	52.5	52.5	
6	40	25	62.5	62.5	
8	40	30	75	75	
10	40	40	100	100	
Control	40	0	0	0	

Lethal effect of different concentrations of (mix of jasmine & citronella%) applied by dipping against adults RPWs, 12 hours after treatment

8

دراسات حقلية على تأثير خليط الياسمين والسيترونيلا على الحشرات الكاملة وعذارى ويرقات سوسة النخيل الحمراء

. Comparison of Ministry of Agriculture and ESCO pesticide company chemical control programs for RPW based on RPW mortality percentage at Alwaseel farm Riyadh.
Comparaison des programmes de lutte chimique du Ministère de l'Agriculture et de la société phytopharmaceutique ESCO basée sur le taux de mortalité du CRP à la ferme Alwaseel à Riyadh.

Treatment	Machine	N	RPW Stage			Total
			Larva	Pupa	Adult	
Company	Italian	11	62.25 ± 14.4ab	93.33 ± 6.67a	85.87 ± 6.74a	79.70 ± 6.43ab
	Saudi	3	90.91 ± 9.09a	100a	60 ± 40a	85.59 ± 14.41ab
	spray	4	50.61 ± 25.53abc	100a	86.59 ± 6.22a	80.72 ± 9.56ab
Ministry	Italian	9	100a	100a	85.19 ± 11.26a	94.71 ± 3.84a
	Saudi	4	100a	--	98.53 ± 1.47a	89.07 ± 9.26a
	Spray	12	37.34 ± 15.11bc	--	71.34 ± 10a	55.61 ± 11.04b
Control	Italian	6	13.32 ± 6.36bc	0b	20.09 ± 11.65b	18.31 ± 4.69c
	Saudi	2	0c	--	--	0c

Comparison of Ministry of Agriculture and ESCO pesticide company chemical control programs for RPW based on mortality percentage at AlHasa[1].
Comparaison des programmes de lutte chimique du Ministère de l'Agriculture et de la société phytopharmaceutique ESCO basée sur le taux de mortalité du CRP à AlHasa

Treatment	N	Stage			Total
		larva	Pupa	Adult	
Company pesticide	6	90 ± 10	100	100	94.44 ± 5.56
Ministry pesticide	1	100	------	-----	100

9

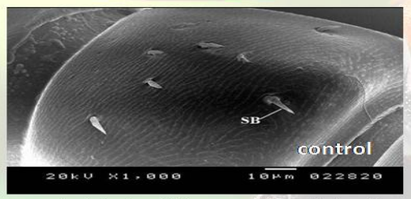
تأثير خليط الزيوت على اليرقات داخل جذع النخلة

تأثير خليط الزيوت على الحشرات داخل جذع النخلة

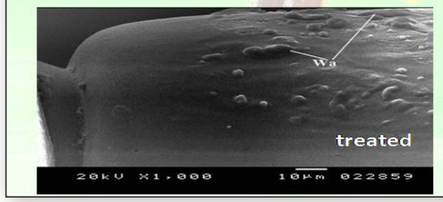
10

دراسة معملية على تأثير خليط الزيوت على أجزاء جسم الحشرة المختلفة

Antenna

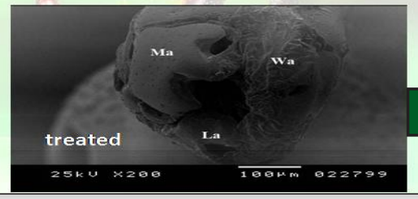


Scanning Electron Micrograph (SEM) showing surface view of the 5th flagellar segment of antenna of untreated (control) RPW. (SB): Sensilla Basiconica



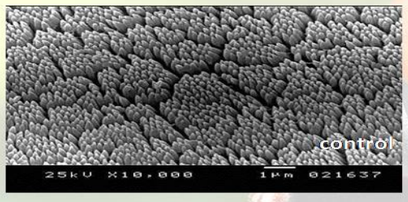
Mouth parts

Scanning Electron Micrograph (SEM) showing normal mouth parts of untreated (control) RPW. (Ma): Mandible and (La): Labium

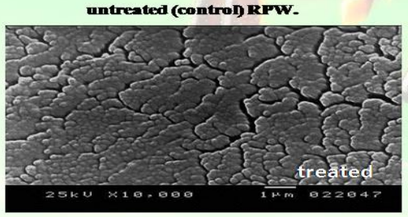


11

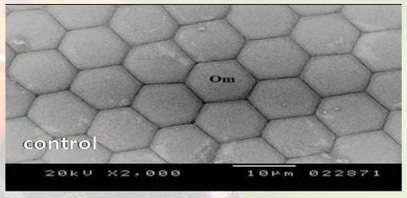
Prothorax



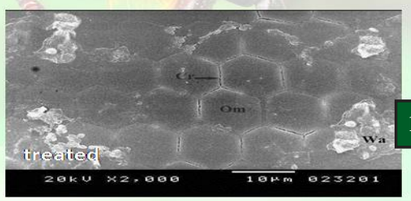
Scanning Electron Micrograph (SEM) showing dense groups of (Sensilla basiconica) in surface view of the anterior part of normal prothorax of untreated (control) RPW.



Compound eye



Scanning Electron Micrograph (SEM) showing surface view of compound eye of untreated (control) RPW. (OM): Ommatidium

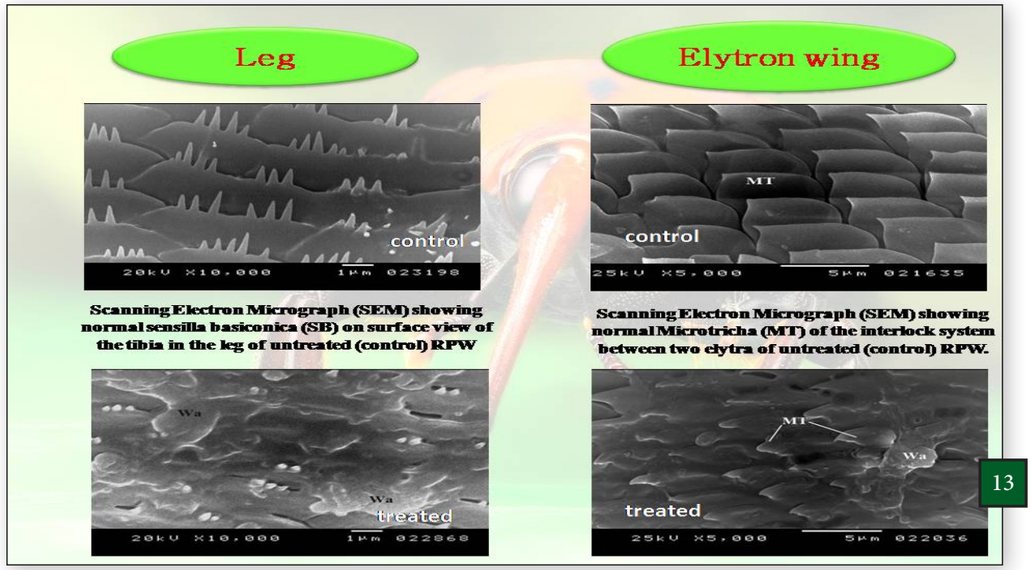


12

الجلسة الثانية

■ إستراتيجية المكافحة المتكاملة لآفات مزارع نخيل البلح

د. سلوى عبد الصمد



الفريق البحثى

معهد بحوث البساتين

أ. د./ أحمد عثمان حمادة رئيس بحوث واستاذ تربيه الفاكهة
أ. د./ عباس سعد عبدالله أستاذ النخيل
د./ سيد أحمد عبد الرحمن باحث
د./ ياسر سمير عبد العزيز باحث
د./ أحمد سعيد باحث
د./ ياسر عبد السلام باحث
د./ ايمان حامد باحث
د./ حمدى عبد العزيز باحث أول
د./ يوسف مصطفى باحث الداخلة
م./ مروة مختار باحث مساعد
م./ أحمد محمد عبد الله مهندس زراعى (الواحات البحريه)

بالإضافه إلى المساعدين الفنيين فى مناطق تنفيذ المشروع الثلاثة والمعامل البحثية.

مشروع ممول من أكاديمية البحث العلمى والتكنولوجيا

مقـــدمه

تتميز جمهورية مصر العربية بزراعه النخيل فى كثير من محافظاتها وتعتبر مصر أول بلد فى العالم تزرع نخيل البلح و يتميز الوادى الجديد والواحات البحرية وواحة سيوة بزراعات النخيل التى تمثل نسبة كبيرة من المساحة المنزرعة لما له من مميزات عديدة حيث يتميز بعدة أصناف من ثمار البلح ذات جودة عالية والتى تصدر للخارج بالإضافة إلى إنها تدخل فى كثير من الصناعات الغذائية كما ينشأ علي النخيل كثير من الصناعات البيئية والتى تعتبر جزء من نشاط السكان. يصاب النخيل بعدة أنواع من الآفات الحشرية التى تسبب خسارة كبيرة فى الإنتاج وتدهور فى الأصناف كما تعتبر وتستمر الخسارة حتى التخزين كذلك الإهتمام بمزارع النخيل القديمه وحمايتها من التدهور وإنشاء مزارع جديدة بتقنيات حديثة عالية الجودة تعمل على زيادة الإنتاج لفتح أسواق تصديرية للخارج و تحسين العائد من مزارع نخيل البلح للأصناف الإقتصادية للحصول على محصول جيد وثمار عالية الجودة والتعريف بإستخدام مخلفات النخيل فى الصناعات البيئية مما يساعد على خلق فرص عمل للشباب من الجنسين. لذلك من الضرورى إستخدام إستراتيجية الإدارة المتكاملة لمزارع النخيل.

مشروع ممول من أكاديمية البحث العلمى والتكنولوجيا

الهدف من المشروع

- تربية وإكثار وسائل المكافحة الحيوية من الأعداء الطبيعية من (طفيليات ومفترسات) مثل طفيل التريكوجراما (طفيل بيض) وطفيليات البراكون والجونيوزس (طفيليات يرقة) وكذلك تربية وإكثار المفترسات مثل أسد المن وأبو العيد والآوريس وغيرها من أنواع المفترسات.
- إستخدام وسائل المكافحة الحيوية بكافة عناصرها لمكافحة آفات الثماروكذلك إتباع وسائل المكافحة المتكاملة لسوسة النخيل الحمراء بالإضافة إلى الأنواع الآخرى من الآفات التى تصيب النخيل مثل الحشرات القشرية – حفار سعف النخيل – حلم الغبار).
- إطلاق الطفيليات والمفترسات بكافة أنواعها فى مناطق تنفيذ المشروع (الوادى الجديد – واحه سيوة – الواحات البحرية).
- إستخدام المصائد الضوئية والفرمونيه للتنبؤ بوجود الآفات .

مشروع ممول من أكاديمية البحث العلمى والتكنولوجيا

الهدف من المشروع

- تدريب مزارعى النخيل لإستخدام أساليب المكافحة المتكاملة وخدمة المحصول ونظافة المزارع للحد من إنتشار الإصابات الحشرية .
- عمل ندوات إرشادية للتعريف بمدى الضرر الإقتصادى للآفات التى تصيب النخلة وكيفية مكافحتها بالأسلوب الأمثل لكل نوع آفة حيث يختلف نوع المكافحة بإختلاف نوع الآفة (آفات الثمار – سوسة النخيل الحمراء – الحفارات – الحشرات القشرية – الحشرات العنكبوتية).
- كيفية الإهتمام بالتمور وإنها تكون خالية من متبقيات المبيدات والإصابات الحشرية وذلك لما لها من أهمية وعائد اقتصادى لفتح أسواق تصديرية للخارج .
- تقييم وإنتخاب لبعض الذكور المصرية المنتشرة وتسميتها بأسماء حتى تكون أصناف ذكريه معرفة.
- الإنتخاب فى السلالات البذرية المتميزة تمهيدا لتوصيفها وتسميتها.

مشروع ممول من أكاديمية البحث العلمى والتكنولوجيا

خطة العمل

يعتبر نخيل البلح فى مصر من المحاصيل البستانية ذات الطبيعية الخاصة فى مناطق زراعته لما لنخلة البلح من مزايا عديدة حيث ينشأ عليها كثير من الصناعات البيئية الهامة التى تعتبر مصدر للرزق والعمل الرئيسى لنشاط السكان فى تلك المناطق.وتتميز مصر النخيل فى كثير من محافظات مصر وتعتبرمصر أول بلد فى العالم تزرع النخيل وتتميز كل من الواحات البحريه والوادىزراعه ى الجديد وواحة سيوة بزراعات النخيل التى تمثل نسبة كبيرة من جملة المساحات المنزرعه وتعتبر زراعات النخيل جزء رئيسى من نشاط السكان كما تتميز بعدة أصناف من ثمار البلح وتصاب ثمار البلح بسبعه أنواع من الآفات الحشرية مماىؤدى الى نقص كبير فى المحصول علاوة على ردائته وإنخفاض جودته لاحتوائه على الأطوار المختلفة لهذه الآفات ومخلفاتها .كما تزداد الإصابة وتستمر الخسارة كلما طالت فترات التخزين التى تسبب خسارة كبيرة فى الإنتاج وتدهور أصناف البلح بسبب وجود الأطوار المختلفة داخل الثمار.

خطة العمل

أنواع الآفات التى يجب مكافحتها هى دودة الثمار الكبرى (دودة الطلع أوثاقبة العراجين) - دودة البلح الصغرى (الحميرة)، أبو دقيق الرمان، دودة ثمار الخروب - ديدان المخازن (دودة بلح الواحات) و سوسه النخيل الحمراء والحشرات القشرية والحفارات والآفات العنكبوتيه.

وعلاوة على ذلك، فإن الإختلافات الوراثية و ظروف النمو المتغيرة لنخيل البلح تظهر إختلافات واسعة في مظهرها النهائي وكذلك فى جودتها .وبالنسبة للمستهلك فان أهم معايير الجودة هي اللون والحجم ، الشكل ، الملمس، النكهة والقيمة الغذائية . وعليه سوف يتم تقييم وإختيار الإناث البذرية والأصناف المزروعة تحت ظروف المناطق سيوة والواحات والوادي الجديد بطرق التربية التقليدية وهى التقييم والإنتخاب أو بطرق التربية الحديثة متمثلة فى زراعة الانسجة وتحديد مدى ملاءمتها لظروف كل منطقة وكذلك تحديد الأصناف الصالحة للإنتاج التجاري. ثم إكثار مجموعة الإناث المنتخبة المتميزة وعمل مجمع وراثى لها وتمثل كل سلالة متميزة بخمسة عشرنبات فى هذا المجمع.

النتائج المتوقعة من المشروع

- خفض كمية المبيدات المستخدمة فى مكافحة أفات الثمار نتيجة إستخدام المكافحة المتكاملة للآفات وخصوصا المكافحة الحيوية وإقناع المزراعين بها من خلال الحقول الإرشادية والدورات التدريبية والندوات.
- خفض متبقيات المبيدات فى الثمار مما يقلل المشاكل التى تحدث نتيجة وجود متبقيات المبيدات في الثمار على الصحة العامة والتلوث البيئى مما يؤدى للحصول على منتج عالى الجودة مما يؤدى إلى تصديرها للأسواق الخارجية.
- يساعد ترويج فكرة المكافحة الحيوية على إنتاج هذه المناطق لبلح عضوى أو بيولوجى مما يؤدى إلى جودته مما يزيد طلب التصدير علية .

النتائج المتوقعة من المشروع

- تعريف المزراعين على مدى خطورة سوسة النخيل الحمراء وماهى الطرق الوقائية والعلاجية السليمة لسوسة النخيل الحمراء وبالتالى خفض نسبة الإصابة بها وتقليل كمية المبيدات المستخدمة نتيجة الإستخدام الخاطئ لها ويؤدى ذلك إلى خفض تكاليف المكافحة.
- - إطلاق أنواع مختلفة من الطفيليات والمفترسات لما لها من أهمية قصوى فى المكافحة الحيوية وعدم الإعتماد على نوع واحد حيث إنه إذا حدثت مشكلة فى نوع من الأنواع لا يحدث مشاكل فى المحصول لوجود أنواع أخرى.
- عمل حصر للأصناف البذرية لكل من الذكور والإناث .
- - إنتخاب أصناف جديدة من الثمارذات صفات جودة عالية متميزة تقوم عليها صناعات أخرى مثل عمليات التعبئة والتغليف مما يجعلها صالحة للتصدير للأسواق الخارجية.

ما تم تحقيقه من المشروع

- تربية وإكثارطفيل التريكوجراما (طفيل بيض) بكميات أكثر من المعتادة إكثارها لإطلاقها لتغطية مساحات شاسعة من مزارع النخيل فى مناطق (الواحات البحرية – الوادى الجديد – واحة سيوة).
- إطلاق طفيليات البراكون*Bracon* والجونيوزس *Gonuzies* (طفيليات يرقة) بكميات كبيرة فى مزارع النخيل .
- إطلاق المفترسات مثل (أسد المن Chrysopidae ومفترس أبو العيد Coccinellidae والأوريس Orius) بكميات كبيرة فى مساحات شاسعه بمزارع النخيل لتغطية أكبر مساحة ممكنة .
- تطبيق مكافحة متكاملة لسوسه النخيل الحمراء الحمراء *Rhynchophorus ferrugineus* وذلك بتركيب مصايد فرمونية وإجراء العمليات الوقائية .
- توزيع ونشر المصائد الضوئية وفلاصقه فى مزارع النخيل لمكافحة آفات ثمار البلح.
- وضع برنامج تسميدى لمزارع النخيل .

التوصيات

- إطلاق طفيل التريكوجراما (طفيل بيض) فى الوقت المناسب لظهور الآفه حتى يحقق النتائج المرجوة بخفض تعداد الآفة مما يؤدى إلى خفض نسب الإصابة وذلك فى مناطق تنفيذ المشروع (الواحات البحرية – الوادى الجديد – واحة سيوة) .
- إنشاء معامل لتربية طفيليات البراكون *Bracon* والجونيوزس *Gonuzies* وهى(طفيليات يرقة) حيث أن إطلاقها فى الوقت المناسب لظهور اليرقات وهى الطور الضار للآفات يؤدى الى خفض تعداد الآفة ممايؤدى إلى خفض نسب الإصابة ويكون إنشائها فى فى مناطق تنفيذ المشروع.
- إنشاء معامل لتربية المفترسات (أسد المن Chrysopidae ومفترس أبو العيد Coccinellidae والأوريس Orius) لما لها من أهمية قصوى فى خفض نسب الإصابه وخفض تعداد الإفات .
- أن تشارك محافظة الجيزة والجهات المعنية بتشغيل معمل طفيل التريكوجراما بالواحات البحرية لما له من أهمية فى تربية وإكثار طفيل التريكوجراما وتأثيره البالغ فى المكافحة الحيوية .
- إهتمام مزارعى النخيل مع الجهات المعنية لمساعدة الفريق البحثى لمكافحة سوسة النخيل الحمراء بالواحات البحرية بدرجة كبيرة لإرتفاع نسبة الاصابه بدرجة عالية.

ما تم تحقيقه من المشروع

- القيام بالندوات فى كل محافظة لتوعيه مزارعى نخيل البلح بأهمية التسميد والرى والمكافحة المتكاملة وخدمه المزرعه .
- عمل حصرلبعض الذكور المتميزة فى الثلاث مناطق (الواحات البحرية – الوادى الجديد – واحة سيوة) والحصول على بعض الأغاريض المذكرة منها وأخذ القياسات المختلفة لها وذالك لتقييمها والإنتخاب من بينها فى الموسم القادم .
- قياس حيوية حبوب اللقاح للتعرف على الذكور الجيدة التى تصلح للتلقيح، حيث أنه من المعروف أن نوع اللقاح له تأثير كبير فى تحسين صفات الجودة للثمار. وذلك تمهيدا لإعتمادها كملقحات لبعض أصناف النخيل المؤنث لتحد من إستيراد الذكور بالعملة الصعبة.
- عمل حصرلبعض السلالات البذرية المتميزة فى الإنتاج وجودة الثمار تمهيداً لتعريف وتسمية هذه السلالات بأسماء وتكون كل سلاله نواه لصنف جديد ويتم إكثارها بعد ذلك مما يزيد من عدد الأصناف الإقتصادية التى يكون لثمارها أسعار عالية مما يشجع المزارع للاهتمام بها وأيضا يزيد من عدد الأصناف التى لها قابلية للتصدير مما يؤدى الى زيادة الصادرات من التمور المصرية للاسواق العالمية .

التوصيات

- العمل على إستنصال سوسة النخيل الحمراء بواحة سيوة حيث إنها منطقة معزولة فيكون من السهل إستنصالها مما يؤدى إلى خفض نسبة الإصابة بها .
- عمل دورات تدريبية وندوات توعية لمزارعى النخيل لتوعيتهم بأهمية المكافحة الحيوية والمكافحة المتكاملة للافات والعمليات الوقاية وخدمه المزرعة ونظافتها بالاضافة للندوات الارشادية عن سوسة النخيل الحمراء وأفات الثمار والمخازن وعمليات التبخير .
- الاهتمام بخدمة الذكور الموجودة فى المناطق الثلاث من المشروع .
- الاهتمام بالسلالات البذرية تمهيدا للانتخاب منها لبعض السلالات المميزة وتسميتها.
- تأثير أهمية حبوب اللقاح على السلالات بعد تلقيح الذكور بأكثر من سلالة بذرية .
- أن يكون للذكور الجيدة أرقام كودية لمعرفتها وتميزها .
- الاهتمام والعمل على اعطاء السلالات البذرية المتميزة أرقام كودية للانتخاب منها .

■ تأهيل المتقدمين لمسابقات مهرجان التمور المصرية

د. أمجد القاضى

مهرجان التمور الدولي

يتم تنظيم المهرجان الدولي للتمور المصرية بسيوة على مدار ثلاثة أيام خلال شهر أكتوبر من كل عام بداية من عام ٢٠١٥، تحت رعاية فخامة السيد رئيس الجمهورية وبالتعاون مع جائزة خليفة الدولية لنخيل التمر والابتكار الزراعي.

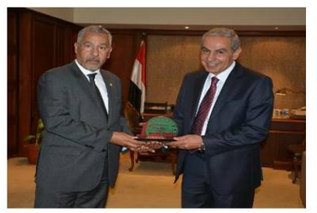
وتتضمن فعاليات المهرجان:

- إقامة معرض شارك به إجمالي (٢٣٣) عارض في المهرجانين.
- إقامة مسابقة من عشر فئات بجائزة عشرين ألف جنيه للفائز الأول من كل فئة، وشارك بالمسابقات بالمهرجانين إجمالي (٢١٠) مشارك
- دعوة عدد من كبار مستوردي التمور من دول (الهند،اندونيسيا،تركيا، الأردن) لمهرجان التمور الثاني وترتيب لقاءات مع الشركات العارضة المتميزة وتنظيم زيارات لعدد من المصانع بسيوة، وقاموا بالفعل بالتعاقد خلال المهرجان علي إستيراد كميات من التمور المصرية.
- تنفيذ برامج وندوات علمية متخصصة.
- تقديم عروض فنية و تراثية.
- تنظيم مزارات سياحية لضيوف المهرجان.

وزارة التجارة والصناعة

جائزة خليفة الدولية لنخيل التمر والابتكار الزراعي
KHALIFA INTERNATIONAL AWARD FOR DATE PALM AND AGRICULTURAL INNOVATION

المهرجان الاول



أسماء الفائزين في مسابقة التمور المصرية بالدورة الأولى 2015

اسم الفئة	اسم الفائز
فئة أفضل مزارع منتج لتمور الصنف السيوي (الصعيدي)	مصطفى إسماعيل عثمان
فئة أفضل بحث علمي مقدم لتطوير زراعات النخيل وتقنيات التمور	سعد عبد الوهاب يونس رزق
فئة أفضل نموذج لمنتج فلكلوري من المواد السيليلوزية لنخلة التمر.	محمد حميد يبيبي أبو القاسم
فئة أفضل مزارع نخيل يقتني أصناف متعددة من نخيل التمر	محمد عبد الله أبو بكر راجح
فئة أفضل تقنيات مستخدمة	موسى محمد عبد الرحمن
فئة أفضل زراعة عضوية مطبقة والاستفادة من المخلفات	تم حجب الجائزة
فئة أفضل منتج من التمور	عبد الغني كمال أبو كرم
فئة أفضل مصنع وبيت تعبئة تمور	بلال محمد بلال
فئة أفضل عبوات التعبئة والتغليف من تصميم نساء الواحة	فاطمة هلال محمد
فئة أفضل شخصية خدمة واحة سيوة والواحات الغربية	محمد عمر بن ادريس عثمان حَتُّونْ الشهير بـ (الشاكر حبون)

المهرجان الثانى

أسماء الفائزين في مسابقة التمور المصرية بالدورة الثانية 2016

اسم الفئة	اسم الفائز
فئة أفضل مزارع منتج لتمور الصنف السيوي (الصعيدي).	حامد السعيد محمد
فئة أفضل بحث تطبيقي في زراعة وإنتاج التمور.	الدكتورة ايمان محمد عبد الله
فئة أفضل منتج صناعة يدوية من المنتجات السيليلوزية لمخلفات التمور.	حسين محمد حسين
فئة أفضل مزارع نخيل يقتني أصناف متعددة من نخيل التمر.	يوسف أحمد محمد عدول
فئة أفضل تقنيات مستخدمة	مهدي بلال محمد بلال
فئة أفضل زراعة عضوية مطبقة والاستفادة من المخلفات	إبراهيم علي يوسف محمد
فئة أفضل منتج جديد من التمور ومشتقاتها.	مصطفى يوسف أحمد
فئة أفضل بيت تعبئة ونصع تمور.	شركة المتوكل للتمور والحاصلات الزراعية
فئة أفضل مصمم عبوة تمور.	محمد شريف السنوسي علي
فئة أفضل شخصية أو جمعية خدمت قطاع التمور	تم حجب الجائزة
فئة الأصناف المتميزة عدا صنف السيوي.	المركز الأول: يوسف إبراهيم محمد المركز الثاني: يوسف أحمد سلامة المركز الثالث: عبد الله عمر عبد الله

مسابقات المهرجان السنوي الثالث للتمور المصرية بواحة سيوة

15 - 18 نوفمبر 2017

فئات المسابقات

رقم الفئة	اسم الفئة	قيمة الجائزة
١	أفضل شخصية أو جمعية خدمت قطاع التمور	٣٠,٠٠٠ جنيه مصري
٢	أفضل بحث تطبيقي في زراعة وإنتاج التمور المصرية	٣٠,٠٠٠ جنيه مصري
٣	أفضل مزارع منتج لتمور الصنف السيوي (صعيدي)	٣٠,٠٠٠ جنيه مصري
٤	أفضل منتج صناعة يدوية من مخلفات شجرة نخيل التمر	٣٠,٠٠٠ جنيه مصري
٥	أفضل مزارع نخيل يقتني أصناف متعددة من نخيل التمر.	٣٠,٠٠٠ جنيه مصري
٦	أفضل منتج جديد من التمور ومشتقاتها	٣٠,٠٠٠ جنيه مصري
٧	أفضل تقنيات مستخدمة بزراعة النخيل وإنتاج التمور	٣٠,٠٠٠ جنيه مصري
٨	أفضل مصمم عبوة لتعبئة وتغليف التمور.	٣٠,٠٠٠ جنيه مصري
٩	أفضل مصنع لتصنيع وتعبئة التمور العضوية	٣٠,٠٠٠ جنيه مصري
١٠	أفضل مزرعة لإنتاج التمور العضوية.	٣٠,٠٠٠ جنيه مصري

دليل المسابقات

آلية الاستلام

وزارة التجارة والصناعة

مقدمة:

تعمل جائزة خليفة الدولية لنخيل التمر والابتكار الزراعي وضمن أهدافها الاستراتيجية لتطوير قطاع نخيل التمر والابتكار الزراعي على المستوى المحلي والعربي والعالمي عبر إطلاق وتبني عديد من الجوائز والمسابقات لتشجيع المزارعين والباحثين والمهتمين بالقطاع الزراعي ونخيل التمر وتحفيزهم على الإبداع والابتكار والتميز وبث روح المنافسة الشريفة للارتقاء بهذا القطاع.

الرؤيـــــة:

تجويد زراعة وإنتاج وصناعة التمور المصرية وتمكين المزارع والمنتج للمنافسة بها على المستوى الدولي

الأهداف:

تهدف المسابقة إلى خلق روح التنافس الإيجابي بين مزارعي النخيل المحليين وتطوير النشاط الإبداعي لمزارعي النخيل للوصول إلى مستويات عالية من الإنتاج والنوعية لكافة أصناف التمور المصرية المحلية خصوصاً الصنف التجاري المشهور بصنف (سيوي أو صعيدي) وبالتالي رفع المستوى المادي للمزارعين وتشجيع تصنيع وتعبئة التمور لأغراض التصدير خارج الواحات إلى باقي مدن الجمهورية وصولاً إلى تسويقه دولياً، مع رفع كفاءة وزيادة المعرفة لدى المزارعين والتعرف على التقنيات الحديثة في عمليات الخدمة والإنتاج وتقنيات ما بعد الحصاد.

الموقع والتوقيت:

تُجرى المسابقة في واحة سيوة ضمن موقع إقامة مهرجان التمور المصرية الثالث خلال الفترة 8 – 10 نوفمبر 2017م، والمسابقة مفتوحة لجميع مزارعي النخيل ومنتجي ومصنعي التمور سواء في واحة سيوة والواحات الغربية وعلى مستوى جمهورية مصر العربية بدون استثناء.

وزارة التجارة والصناعة

رقم الفئة	اسم الفئة	قيمة الجائزة
١	أفضل شخصية أو جمعية خدمت قطاع التمور	٣٠,٠٠٠ جنيه مصري
٢	أفضل بحث تطبيقي في زراعة وإنتاج التمور المصرية	٣٠,٠٠٠ جنيه مصري
٣	أفضل مزارع منتج لتمور الصنف السيوي (صعيدي)	٣٠,٠٠٠ جنيه مصري
٤	أفضل منتج صناعة يدوية من مخلفات شجرة نخيل التمر	٣٠,٠٠٠ جنيه مصري
٥	أفضل مزارع نخيل يقتني أصناف متعددة من نخيل التمر.	٣٠,٠٠٠ جنيه مصري
٦	أفضل منتج جديد من التمور ومشتقاتها	٣٠,٠٠٠ جنيه مصري
٧	أفضل تقنيات مستخدمة بزراعة النخيل وإنتاج التمور	٣٠,٠٠٠ جنيه مصري
٨	أفضل مصمم عبوة لتعبئة وتغليف التمور.	٣٠,٠٠٠ جنيه مصري
٩	أفضل مصنع لتصنيع وتعبئة التمور العضوية	٣٠,٠٠٠ جنيه مصري
١٠	أفضل مزرعة لإنتاج التمور العضوية.	٣٠,٠٠٠ جنيه مصري

جائزة خليفة الدولية للنخيل التمور والابتكار الزراعي
KHALIFA INTERNATIONAL AWARD FOR DATE PALM AND AGRICULTURAL INNOVATION

على كافة الأخوة الراغبين في الترشح والمشاركة في مسابقة التمور المصرية بنسختها الثالثة 2017

الأخذ بعين الإعتبار أن تستلم ملفات البحوث مع استمارة التقديم أو عينات التمور المشاركة بحسب فئات المسابقة تقدم إلى اللجنة المنظمة وفق الخيارات التالية.

1. مركز تكنولوجيا الصناعات الغذائية والتصنيع الزراعي
9 / شارع جامعة القاهرة . الجيزة . هاتف 01022330055
2. جمعية سيوة للتنمية المجتمع وحماية البيئة
هاتف 01002148755

رقم الفئة	اسم الفئة	باب المشاركة مفتوح اعتباراً من 01/05/2017 وآخر موعد للمشاركة كما هو وارد بحسب كل فئة
1	فئة أفضل شخصية أو جمعية خدمت قطاع التمور	01/09/2017
2	فئة أفضل بحث تطبيقي في زراعة وإنتاج التمور المصرية	01/09/2017
3	فئة أفضل مزارع منتج لتمور الصنف السيوي (صعيدي)	01/10/2017
4	فئة أفضل منتج صناعة يدوية من مخلفات نخيل التمر	01/09/2017
5	فئة أفضل مزارع يقتني أصناف متعددة من نخيل التمر	01/10/2017
6	فئة أفضل منتج جديد من التمور ومشتقاتها	01/10/2017
7	فئة أفضل تقنيات مستخدمة بزراعة النخيل وإنتاج التمور	01/10/2017
8	فئة أفضل مصمم عبوة لتعبئة وتغليف التمور	01/09/2017
9	فئة أفضل مصنع لتصنيع وتعبئة التمور العضوية	20/09/2017
10	فئة أفضل مزرعة لإنتاج التمور العضوية	01/10/2017

ملاحظة:
لن تقبل أي مشاركة تصل إلى اللجنة المنظمة بعد موعد التسليم الوارد أعلاه في الجدول

الفئة الأولى: أفضل شخصية أو جمعية خدمت قطاع نخيل التمر

شروط المشاركة:

1. يُقدم المرشح نسخة من سيرته الذاتية وأعماله المتميزة التي تم إنجازها خلال مسيرة عمله في مجال خدمة قطاع النخيل وإنتاج التمور في مختلف مواقع التميز والعطاء سواء في الواحات أو المزارع على مستوى جمهورية مصر العربية.
2. يقوم المرشح بدعم ملف الترشيح بالوثائق التي تشير إلى ما تم إنجازه خلال عمله.
3. يترك اختيار التقدير للجنة العليا للمهرجان.

معايير تقييم أفضل شخصية أو جمعية خدمت قطاع التمور

المعيار	درجة التقييم
عدد سنوات الخدمة	10 %
المنجزات الميدانية عددها وتأثيرها	15 %
التأثير الاقتصادي والاجتماعي	15 %
رأي المجتمع المدني ومكان الواحات به	10 %
المردود المادي للمنجزات	10 %
الشهادات وجوائز التقدير الحاصل عليها	10 %
تأثير المنجز على الواقع الزراعي والنخيل والتمور	15 %
استخدام التقنيات الحديثة	10 %
تطبيق مبادئ الحفاظ على البيئة	5 %
التقييم النهائي	100 %

الفئة الثانية: أفضل بحث تطبيقي في زراعة وإنتاج التمور المصرية

شروط المشاركة:

1. يحق لجميع الباحثين والعلماء والعاملين في قطاع الزراعة والعلوم المختلفة بجمهورية مصر العربية المشاركة بهذه الفئة.
4. يجوز للمشارك تقديم أكثر من بحث على ألا يتجاوز ثلاث بحوث في مجال زراعة النخيل وتقنيات التمور بالواحات والمزارع.
5. تُقدم البحوث نسختين باللغة العربية ونسختين باللغة الإنجليزية مطبوعة على ورق (A4) ومغلفة جيداً مع نسخة إلكترونية
(Font: Times new Roman 12, Spacing: single, Margins: 1" in the four directions. Page numbering: in the bottom to the right)
6. يُسمح للبحوث التي تم إنتاجها خلال السنوات العشر الأخيرة سواء كانت منشورة أو غير منشورة المشاركة بهذه الفئة.
7. تُقدم باسم الباحث الرئيسي مع الإشارة إلى زملاءه.
8. توضع إستمارة التقديم مع البحث بمظروف مغلق وترفع الى لجنة الاستلام في الموعد المُعلن عنه
9. يمكن للباحث إرفاق أي مستندات أو معلومات تعزز نتائج بحثه في المزارع والواحات بنجاح.

معايير تقييم أفضل بحث تطبيقي في زراعة وإنتاج التمور المصرية

المعيار	درجة التقييم
وضوح فكرة البحث وأهدافه	15 %
صيانة تنفيذ البحث وتعميمه	10 %
مدى تطبيق نتائج البحث والاستفادة منه ميدانياً	20 %
ربط عنوان البحث وأهدافه بمحتويات البحث والاستنتاجات	10 %
مواقع ومدى انتشار ووقعة تنفيذ البحث ميدانياً	10 %
تحديد الفوائد الاقتصادية والاجتماعية من تطبيقه	15 %
مستوى موقع النشر العلمي للبحث	5 %
كتابة البحث وطريقة عرض النتائج وطرق التنفيذ	5 %
وضوح الاستنتاجات التالية لإجرائه	10 %
التقييم النهائي	100%

الفئة الثالثة: أفضل مزارع منتج لتمور الصنف السيوي (صعيدي)

شروط المشاركة:

تقتصر المشاركة بهذه الفئة على الصنف السيوي (صعيدي) المنتج محلياً، وذلك بحسب الشروط التالية:

1. تقدم نماذج المشاركة في عبوات مخصصة للمسابقة سعة 3 كيلوجرام، ولا تقبل التمور الرطبة.
2. لا تقبل النماذج المصابة بالحشرات الحية، أو المخلوطة بأصناف أخرى.
3. يجب أن يكون النموذج المشارك من إنتاج موسم 2017 ويكون نظيفاً والثمار غير مشوهة.
4. يرفق مع النموذج بطاقة توضح الاسم الرباعي للمزارع، موقع المزرعة، المنطقة والواحة مع العنوان الكامل والهاتف.
5. لا يحق للمشارك أن يتقدم للمنافسة على هذه الفئة بأكثر من نموذج واحد ويشمل ذلك أفراد عائلته.

معايير تقييم أفضل مزارع منتج لتمور الصنف السيوي (الصعيدي)

المعيار	درجة التقييم
حجم الثمار الظاهري	20 %
وزن الثمار (وزن خمسون حبة)	30 %
نسبة التقشر	5 %
انتظام الشكل والحجم	10 %
تجانس اللون ودرجة النضج	10 %
نظافة ونظارة النموذج	10 %
مدى الإصابة بالحشرات والأمراض	10 %
نسبة التشوهات	5 %
التقييم النهائي	100%

وزارة التجارة والصناعة

الفئة الرابعة: أفضل منتج صناعة يدوية من مخلفات نخيل التمر

شروط المشاركة:

1. المشاركة مفتوحة لجميع الأشخاص الحرفيين أو الهيئات الحرفية أو الجمعيات التعاونية.
2. وجوب استخدام الأجزاء السليلوزية للنخلة والتمر من نوع Phoenix dactylifera. L حصراً.
3. يحق للمشارك تقديم نموذج واحد أو إثنين كحد أقصى.
4. حجم ووزن النموذج المقدم غير محدد.
5. ترفق مع النموذج بطاقة تعريفية باسم المشارك وعنوانه ومهنته إضافة الى اسم النموذج ونبذة قصيرة عن محتواه وفكرته وفائدته وغيرها من المعلومات في استمارة التقديم.
6. تُقدّم النماذج المشاركة بالتاريخ والوقت المحدد والمعلن من قبل اللجنة المشرفة على تنظيم المهرجان.

معايير تقييم أفضل منتج صناعة يدوية من مخلفات شجرة نخيل التمر

المعيار	درجة التقييم
دقة الصنع باستخدام أجزاء النخلة بطريقة يدوية بوسائل بسيطة.	15 %
وظيفة واستخدام أو مدى الاستفادة من اقتناء المنتج وفائدته.	10 %
مدى استخدام مواد غير السليلوزية في تصنيع المنتج.	10 %
الفكرة الإبداعية	20 %
قابلية وإمكانية تطوير المنتج والتحديث.	10 %
سهولة نقل وخزن وشحن المنتج ولفترات طويلة.	5 %
علاقة المنتج بالتراث المحلي	10 %
مدى تأثر المنتج بالمتغيرات الجيوية من حرارة ورطوبة.	5 %
مدى توزيع وانتشار المنتج	5 %
إمكانية اقتناء المنتج من مختلف ذوي الدخول وبأسعار مناسبة	10 %
التقييم النهائي	100 %

وزارة التجارة والصناعة

الفئة الخامسة: أفضل مزارع يقتني أصناف متعددة من نخيل التمر

شروط المشاركة:

1. المسابقة مفتوحة لجميع مزارعي النخيل في واحة سيوة والواحات الغربية وعلى مستوى جمهورية مصر العربية.
2. يُقدّم المشارك نماذج من أصناف التمور لا تقل عن عشرة وبواقع 2 كيلوجرام لكل صنف.
3. تُقدّم النماذج برفقة بطاقة المشارك بها العنوان الكامل وموقع المزرعة واسم الصنف.
4. أشجار النخيل المشاركة يجب أن تكون مثمرة بالغة ومزروعة في نفس المزرعة.
5. يحق للمزارع أن يشارك في مزرعتين على الأكثر من المزارع التي يملكها.
6. يحق للجنة التحكيم زيارة المزرعة وتفقدها للتأكد من وجود الأصناف المقدمة للمسابقة فيها.
7. يتم تقديم استمارة المشاركة ونماذج الأصناف في التاريخ والوقت الذي تُعلنه لجنة المهرجان.
8. يُستبعدَ أي نموذج لصنف تمور بدا فيه إصابة حشرية حية.

معايير تقييم أفضل مزارع يقتني أصناف متعددة من نخيل التمر

المعيار	درجة التقييم
عدد الأصناف التي تزيد عن 10	20 %
الأصناف غير المحلية	10 %
نوعية الأصناف	15 %
الإصابات	10 %
الحجم	10 %
الوزن (50) حبة	15 %
درجة التجانس بالنضج	5 %
النظافة العامة	5 %
الطعم والذوق	10 %
التقييم النهائي	100 %

وزارة التجارة والصناعة

الفئة السادسة: أفضل منتج جديد من التمور ومشتقاتها

شروط المشاركة:

1. المشاركة مفتوحة للمتسابقين لكافة مؤسسات البحث والتطوير والجامعات والباحثين والفنيين وبيوت التعبئة والمصانع والعاملين في تقنيات مابعد الحصاد بجمهورية مصر العربية.
2. المشارك يقدم 3 نماذج من المنتج الجديد لا يقل وزن أي منها عن 500 جرام كمنتج نهائي ونموذج عيني (proto type) صالح للاستهلاك.
3. إثباتات الجهة والفترة الزمنية لإجراء البحث والتطوير على المنتج الجديد.
4. ارفاق تقرير علمي موجز عن المنتج الجديد.

معايير تقييم أفضل منتج جديد من التمور ومشتقاتها

المعيار	درجة التقييم
درجة الابتكار والإبداع	% 20
القيمة المضافة	% 15
التقييم البيولوجي	% 10
الحجم والوزن	% 10
التجانس في اللون والشكل والحجم	% 10
مدى تقبل المستهلك للمنتج	% 10
التكلفة وسعر البيع والهامش	% 10
المطابقة للشروط الصحية والمواصفات	% 5
نوعية التغليف والتعبئة	% 5
القابلية للتداول والتخزين والشحن (Shelf Life)	% 5
التقييم النهائي	% 100

وزارة التجارة والصناعة

الفئة السابعة: أفضل تقنيات مستخدمة بزراعة النخيل وإنتاج التمور

شروط المشاركة:

1. يحق لجميع المزارعين والمؤسسات والهيئات العاملة سواء في واحة سيوة أو الواحات الغربية أو جمهورية مصر العربية المشاركة بالمسابقة.
2. يُقدّم المشارك استمارة تفصيلية (مرفقة بالمعلومات المطلوبة).
3. يُقدّم المشارك تقرير فني مفصل يوضح فيه التقنيات المستخدمة بالمزرعة سواء في زراعة النخيل أو إنتاج التمور.
4. يُمكن للتقنيات المستخدمة أن تشمل المكافحة أو الخدمات مثل تقنيات الري والتلقيح وما شابه.
5. على المشارك التعهد بتقديم المساعدة والمعلومات لدى زيارة لجنة التحكيم لمزرعته.
6. يتم التقديم للمشاركة بالتاريخ والوقت المحددين من قبل لجنة تنظيم المهرجان.

استمارة التقييم للمشاركة في مسابقة أفضل تقنيات مستخدمة

المعيار	درجة التقييم
أسلوب الزراعة وتصميمها	% 15
المكننة الزراعية – حراثة، تسميد ومكافحة	% 10
طريقة التلقيح	% 10
التغطية بالأكياس	% 5
الكف	% 10
طريقة الري	% 10
الجني	% 5
معاملات ما بعد الجني	% 10
تدوير المخلفات والاستفادة منها	% 10
وسائل الخزن والتعبئة والنقل	% 15
التقييم النهائي	% 100

وزارة التجارة والصناعة

الفئة الثامنة: أفضل مصمم عبوة لتعبئة وتغليف التمور

شروط المشاركة:

1. المشاركة مقتصرة على نساء فقط سواء من واحة سيوة أو الواحات الغربية أو أي من واحات ومزارع جمهورية مصر العربية.
2. يُقدّم نموذج أو نموذجين فقط باسم كل مشاركة.
3. وزن العبوة بما فيها التمور لا يتجاوز 3 كيلوجرام.
4. تُقدم النماذج للمسابقة في الوقت والتاريخ المعلن من قبل لجنة المهرجان.
5. يجب أن تكون العبوة محلية الصنع تستخدم فيها مواد متخصصة بتعبئة المواد الغذائية ومنها التمور.
6. تكون المعلومات على العبوات كافية وواضحة.
7. العبوات حسنة المظهر وغير تالفة أو معاد تصنيعها أو تم استخدامها لأغراض أخرى.

تشمل نماذج المشاركة عبوات التعبئة 3 كيلوجرام وأقل من الكرتون، البلاستيك، الخشب، مواد سليلوزية نباتية محلية. أما بخصوص مواد التعبئة يفضل أن تكون صديقة للبيئة. في حين العبوات تكون مستوحاة من التراث المحلي في جمهورية مصر العربية، والفكرة الإبداعية في تصميم العبوة وتركيبها. والعبوة اقتصادية التكلفة وسهلة التصنيع، وسهلة الفتح والغلق والتداول والنقل والتخزين. على أن تكون المعلومات كافية على العبوة من حيث الوزن وصنف التمور وتاريخ التعبئة وصلاحية التمور وغيرها. في حين أن العبوة تحوي التمور بصورة مغلفة جيداً وبطريقة صحية غير قابلة للتلف أو الإصابة بالحشرات، وأن تكون ملائمة للشحن داخلياً وخارجياً ولأغراض التسويق. مع استخدام نوعيات مواد تعبئة تمنع الجفاف أو الالتصاق أو تغيير صفات التمور.

معايير تقييم أفضل مصمم عبوة لتعبئة وتغليف التمور

المعيار	درجة التقييم
الفكرة الإبداعية	25 %
مستوحاة من التراث وصديقة للبيئة	15 %
صحية ونظيفة ومغلفة جيداً	10 %
اقتصادية وكلفة محدودة	10 %
المعلومات على العبوة	5 %
سهولة الفتح والغلق والاستخدام	5 %
الملائمة للشحن والتسويق	10 %
صلاحية للخزن المبرد والعادي	5 %
الملائمة للتعبئة بأحجام وأوزان مختلفة	5 %
المظهر العام والمقبولية	10 %
التقييم النهائي	**100 %**

وزارة التجارة والصناعة

الفئة العاشرة: أفضل مزرعة لإنتاج التمور العضوية

شروط المشاركة:

1. يحق المشاركة لجميع المزارع الحاصلة على شهادة تطبيق الزراعة العضوية المنتجة للتمور العضوية ذات العلامة المميزة.
2. يجب أن تكون الشهادة صادرة من مؤسسة معتمدة في جمهورية مصر العربية أو أي جهة أوروبية ومصدقة من قبل وزارة الزراعة واستصلاح الأراضي المصرية.
3. يحق لمزارعي النخيل في الواحات التي حصلت على شهادة نظام التراث الزراعي العالمي من منظمة (الفاو)
4. بصفته إرثاً إنسانياً للجيل الحاضر والمستقبل، التقدم للمنافسة ضمن هذه الفئة.
5. على المشاركين المتقدين لهذه الفئة جلب عبوات التمور التي لديهم والتي تحمل شهادة المنتجات العضوية والعلامة المميزة لها.
6. على المتقدمين ملئ الاستمارة الخاصة بهذه المسابقة.

المعايير الخاصة بتطبيق الزراعة العضوية للنخيل ومنتجات التمور:

تتولى لجنة التحكيم إتباع التعليمات الأساسية واللازمة والتي يجب أن تراعى وعادة ما تتبعها الجهات المانحة للشهادة وعلى المزارع التدريب على تطبيقها وإعدادها لأغراض التحقق من أن منتجاتها عضوية المنشأ وتشمل

1. طبيعة وموقع المزرعة وإدارتها.
2. المياه المستخدمة ومصدرها ونوعيتها.
3. خصوبة التربة والمحافظة عليها.
4. كافة المعاملات المطبقة من الزراعة حتى البلوغ ثم الإنتاج والجني والنقل والتعبئة والتصنيع والتسويق والتصدير.
5. للأغي استخدام أية مواد كيماوية أو أسمدة أو مواد مكافحة أو حفظ غير مصرح بها أو مقبولة.
6. تتولى اللجنة زيارة المزرعة ميدانياً والتأكد من حسن تطبيق المتطلبات اللازمة.
7. تجرى عملية التحكيم حسب الاستمارة الخاصة بالمزارع وعلى شهادة الزراعة العضوية المرفقة.

وزارة التجارة والصناعة

الفئة التاسعة: أفضل بيت أو مصنع لتعبئة التمور المصرية

شروط المشاركة:

1. أن يكون صاحب المصنع أو بيت التعبئة مواطن مصري من واحة سيوة أو من أي واحة أو مزرعة في جمهورية مصر العربية.
2. تقديم استمارة المشاركة مع العنوان الكامل.
3. ترفق مستندات إثبات إجازة المصنع أو بيت التعبئة.
4. تقديم نماذج لمنتجات بيت التعبئة أو المصنع.
5. تقديم معلومات تفصيلية عن المصنع وتاريخ إنشاءه وطاقته الإنتاجية والتصميمية والعمالة وغيرها.

موقع المصنع، طاقة المصنع التشغيلية.
تصميم المصنع وكفاءته مدى تطبيقات نظام HACCP و ISO على إدارة الإنتاج ونوعيته و المستلزمات والمنتج النهائي، تاريخ بدء عمل المصنع، حجم التسويق المحلي والوطني والدولي، كفاءة طريقة التبخير والحفاظ على النوعية من الإصابات الحشرية، نوعية الأجهزة والمواد الداخلة في الإنتاج والعبوات، كفاءة العاملين في المصنع، توفير مخازن التبريد وكفاءة نظام استلام التمور الخام وتسويق الإنتاج.

معايير تقييم أفضل بيت أو مصنع لتعبئة التمور المصرية

المعيار	درجة التقييم
الطاقة الإنتاجية	20 %
تصميم وتشغيل المصنع	10 %
الواقع الصحي والنظافة	10 %
حجم التسويق الداخلي	10 %
حجم التصدير	15 %
نوعية وتنوع الإنتاج	20 %
نوعية الأجهزة والتكنولوجيا	10 %
توفير مخازن تبريد	5 %
التقييم النهائي	**100 %**

وزارة التجارة والصناعة

معايير تقييم مسابقة أفضل مزرعة لإنتاج التمور العضوية (إستمارة 1)

المعيار	درجة التقييم
موقع المزرعة	15 %
نوعية المياه ومصدرها	5 %
طريقة الري	5 %
طبيعة الأسمدة المستخدمة (كيماوية أو عضوية)	10 %
إنتاج الأسمدة العضوية (الكومبوست)	5 %
كيفية الاستفادة من مخلفات التعقيم والتنظيف	10 %
طرق الوقاية من الإصابات والحشرات وغيرها	15 %
طرق علاج الإصابات وغيرها	10 %
طريقة التبخير وقتل الحشرات	10 %
تحاليل المياه والأسمدة المستعملة والتمور والمنتجات والأجزاء الورقية	5 %
نوعية العبوات المستخدمة بتعبئة التمور وطرق التعبئة والتصنيع والمواد المضافة	10 %
التقييم النهائي	**100 %**

معايير تقييم المزارع الحاصلة على شهادة الزراعة العضوية لمنتجاتها (إستمارة 2)

المعيار	درجة التقييم
الجهة المانحة للشهادة	10 %
تاريخ الحصول على الشهادة	30 %
حجم المنتجات العضوية وتصديرها	25 %
الشهادات والجوائز التقديرية	25 %
عمر المزرعة في الإنتاج العضوي	10 %
التقييم النهائي	**100 %**

الجلسة الثانية

■ نبذة عن قطاع التمور بمصر، وأهم ملامح استراتيجية الدولة لتطوير القطاع

د. أمجد القاضي

وزارة التجارة والصناعة
مجلس الصناعة للتكنولوجيا والابتكار

FAITC
مركز تكنولوجيا الصناعات الغذائية و التصنيع الزراعي

نبذة عن قطاع التمور بمصر
وأهم ملامح إستراتيجية الدولة لتطوير القطاع

د / أمجد القاضي
مدير مركز تكنولوجيا الصناعات الغذائية والتصنيع الزراعي
بوزارة التجارة والصناعة

16 نوفمبر 2017

1

وزارة التجارة والصناعة
مجلس الصناعة للتكنولوجيا والابتكار

FAITC
مركز تكنولوجيا الصناعات الغذائية و التصنيع الزراعي

شكراً لحسن إستماعكم

د / أمجد أحمد القاضي
مدير
«مركز تكنولوجيا الصناعات الغذائية والتصنيع الزراعي»
مجلس الصناعة للتكنولوجيا والإبتكار
وزارة التجارة والصناعة
Tel. : +2 02 35712019 – 35712165
Fax : +2 02 35712019 – 35712165 (205)
Mobile : +2 01223417511 - 01022330055
e-mail : amgadelkady37@yahoo.com
Website : www.ftc.gov.eg

23

وزارة التجارة والصناعة
مجلس الصناعة للتكنولوجيا والابتكار

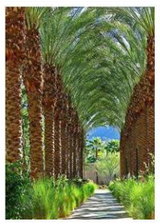
FAITC
مركز تكنولوجيا الصناعات الغذائية و التصنيع الزراعي

الموضوعات

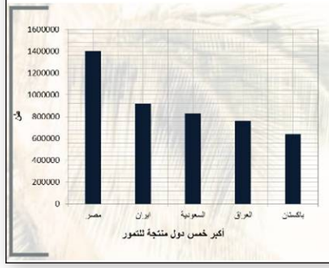
- لمحة سريعة عن قطاع التمور بمصر.
- أهم التوصيات.
- أمثلة لبعض إسهامات الوزارة في قطاع التمور ونتائجها.
- ملامح إستراتيجية تطوير قطاع التمور بمصر.

2

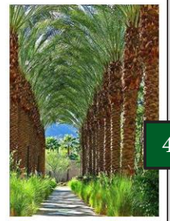
حجم قطاع التمور في مصر



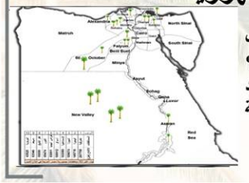
- أكثر من (30) ألف مزارع و مورد.
- أكثر من (200) منشأة صناعية في مجال التمور.
- عدد المنشآت المسجلة في إتحاد الصناعات المصرية (64) منشأة.
- عدد المنشآت الحاصلة علي موافقة هيئة التنمية الصناعية (24) منشأة.
- عدد المنشآت المسجلة في المجلس التصديري للصناعات الغذائية (8) منشأة.



تحتل مصر المركز الأول في انتاج التمور على مستوى العالم بإنتاج سنوي حوالي (١,٥٤) مليون طن بما يعادل ١٤% من إنتاج ثمار الفاكهة بمصر، ١٧,٧% من الانتاج العالمي للتمور



توزيع أعداد النخيل المثمرعلى محافظات الجمهورية



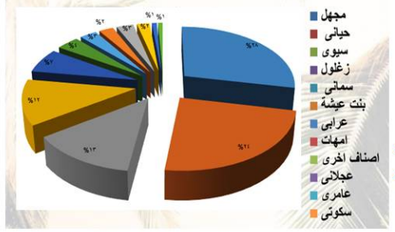
تنتشر زراعة نخيل البلح في معظم المحافظات بتعداد حوالي (١٢,٣) مليون نخلة، تمثل ٩% من تعداد النخيل العالمي، و ١٤% من تعداد النخيل في الوطن العربي، منزرعة على مساحة حوالي (٩٠) ألف فدان.

- أكثر من نصف الانتاج تمور رطبة (الحياني ـ الأمهات ـ السماني ـ الزغلول...) تفرض استخدام تقنيات التجميد لحفظها وتسويقها في الغالب على مستوى السوق المحلي.
- الأصناف الجافة (السكوتي ـ البرتمودا ـ الملكابي ـ الجندلية ـ الشامية) تمثل 1.5%.
- 28% من التمور المنتجة من التمور المزروعة بالبذرة (المجهل)، وهي تمور غير جيدة وغير متجانسة و لا يتم تصديرها.
- الأصناف النصف جافة (المبيوي / الصعيدي ـ العمري ـ العجلاني) هي الأصناف المرغوبة في السوق المحلي والأسواق العالمية تمثل 15,6 % من الانتاج (الركيزة الأساسية في استراتيجية التطوير مع التوسع في زراعة صنف المجدول.

يمثل الجدول التالي كميات ونسبة الانتاج حسب نوعية الأصناف

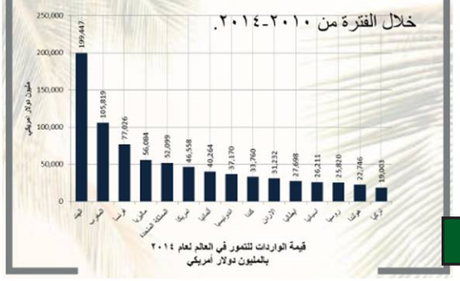
الأصناف	جملة الانتاج بالطن	النسبة %
الرطبة	٨٧٢ ٧٧٢	٥٢,٧ %
النصف جافة	٢٢٩ ١٣٨	١٥,٦ %
الجافة	١٦ ٥٨٩	١,٢ %
المجهل	٤٠٨ ٦٢٣	٢٧,٩ %
أصناف أخرى	٣٧ ٨٠٨	٢,٦ %
الاجمالي	١٤٦٥ ٠٣٠	١٠٠ %

أصناف التمور المصرية



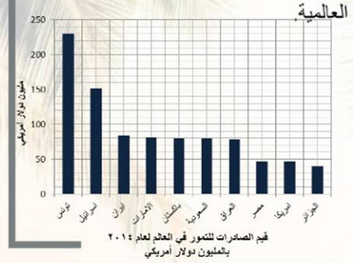
أهم الدول المستوردة

- بلغ حجم الواردات العالمية من التمور لعام ٢٠١٤ حوالي (١,١٣٤) مليار دولار، تمثل كمية (٨١٥) ألف طن، وبنسبة زيادة سنوية ١٠% في القيمة و ٨% في الكمية خلال الفترة من ٢٠١٠-٢٠١٤.



أهم الدول المصدرة

- تعد تونس أكبر مصدر للتمور في العالم لعام ٢٠١٤ بقيمة بلغت (٢٣٠) مليون دولار بحجم (٨٧) ألف طن، تمثل ١٩% من حجم الصادرات العالمية فى التمور.
- وتمثل صادرات الدول العشر الأولى ٨٥% من إجمالى قيمة صادرات التمور العالمية.



7

9

أهم توصيات النهوض بقطاع التمور

- الاهتمام بالعمليات الزراعية ومكافحة الآفات، و تفعيل دور معمل المكافحة الحيوية (بالتعاون مع المصنعين و المصدرين المستفيدين)، وإدخال الأصناف الجديدة.
- تحسين جودة المنتجات، والاهتمام بعمليات الفرز والتدريج، وتطوير العبوات.
- تأهيل المصانع لأنظمة الجودة العالمية، وإنضمامها للمجلس التصديري للصناعات الغذائية.
- تعظيم القيمة المضافة وإنتاج منتجات أخري من التمور ومن المنتجات الثانوية للنخيل.
- إنشاء / تفعيل جمعية لمنتجي التمور من المنتجين و المصنعين بالواحة لحماية المصالح المشتركة (جاري الإعداد لإنشاء كيان قومي يعني بقطاع التمور بمصر).
- إنشاء علامة تجارية لتمور الواحة.
- تشجيع وجذب الإستثمارات في مجال التمور بالواحة.

8

أهم التوصيات

10

أمثلة لبعض إسهامات وزارة التجارة و الصناعة للنهوض بقطاع التمور بمصر

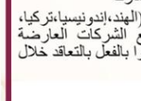
وزارة التجارة والصناعة

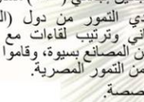
مجلس الصناعة للتكنولوجيا والابتكار

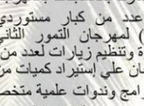
FAITC

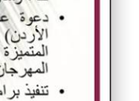
- تقديم الدعم الفني و الإستشارات الفنية وتنظيم ورش العمل لمصنعي التمور بهدف رفع كفاءة العنصر البشري والتوعية بأهمية التوافق مع المواصفات القياسية ونقل تكنولوجيات حديثة في التصنيع.
- إنشاء مركز الصناعات الحرفية ومصنع للتمور بسيوة بالتعاون مع محافظة مطروح ووزارة التعاون الدولي.
- تأهيل وتشغيل مصنع تمور سيوة الحكومي.
- تشجيع المستثمرين والمصدرين لإنشاء مصانع لمنتجات التمور بهدف تحسين البنية التحتية لهذه الصناعة.
- التواصل مع جهات مانحة لتمويل بعض المشروعات الإستراتيجية (تنفيذ مشروع ممول بمعرفة FAO – بدء دراسة تمويل عدد من المشروعات بمعرفة IFAD – التواصل مع الجانب الإماراتي لتنفيذ بعض المشروعات بالوادي الجديد و الواحات البحرية).
- ربط البحث العلمي بالصناعة لتعظيم القيمة المضافة وتطوير المنتجات مع الاهتمام بالصناعات القائمة على المنتجات الثانوية للنخيل.

- الترويج للمنتجات المصرية ومعاونة المصدرين في المشاركة بالمعارض الدولية، والبدء في إعداد والترويج لعلامة تجارية مصرية
- إعداد دراسات للأسواق الخارجية، وإنشاء قاعدة بيانات لأهم مستوردي التمور بالعالم.
- دعوة عدد من مستوردي التمور بهدف فتح أسواق جديدة.
- إنشاء تحالف تصديري لمصنعي التمور بسيوة بالتعاون مع UNIDO.
- ربط مستخدمي مصنعات التمور المستوردة مع مصنعي التمور بعد تأهيلهم فنياً للحد من الإستيراد.
- تأهيل عدد من المصانع لشهادات الجودة العالمية.









مهرجان التمور الدولي

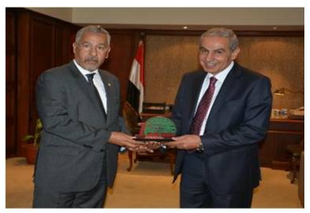
يتم تنظيم المهرجان الدولي للتمور المصرية بسيوة على مدار ثلاثة أيام خلال شهر أكتوبر من كل عام بداية من عام ٢٠١٥، تحت رعاية فخامة السيد رئيس الجمهورية وبالتعاون مع جائزة خليفة الدولية لنخيل التمر والابتكار الزراعي.

وتتضمن فعاليات المهرجان:

- إقامة معرض شارك به إجمالي (٢٣٣) عارض في المهرجانين.
- إقامة مسابقة من عشر فئات بجائزة عشرين ألف جنيه للفائز الأول من كل فئة، وشارك بالمسابقات بالمهرجانين إجمالي (٢١٠) مشارك
- دعوة عدد من كبار مستوردي التمور من دول (الهند،اندونيسيا،تركيا، الأردن) لمهرجان التمور الثاني وترتيب لقاءات مع الشركات العارضة المتميزة وتنظيم زيارات لعدد من المصانع بسيوة، وقاموا بالفعل بالتعاقد خلال المهرجان علي إستيراد كميات من التمور المصرية.
- تنفيذ برامج وندوات علمية متخصصة.
- تقديم عروض فنية و تراثية.
- تنظيم مزارات سياحية لضيوف المهرجان.

وزارة التجارة والصناعة

المهرجان الاول

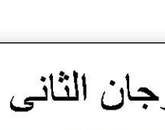


وزارة التجارة والصناعة
مجلس الصناعة للتكنولوجيا والابتكار

تنظيم مهرجان التمور المصرية بسيوة

المهرجان الثانى

15



المهرجان السنوي الثالث للتمور المصرية بواحة سيوة
15 -18 نوفمبر 2017

اخر موعد لاستلام استمارة المشاركة هو :
١ اغسطس ٢٠١٧

الرجاء ملء الاستمارة وارسالها على العنوان التالي:
البريد الالكتروني events@konzept-egypt.com
هاتف: ٨٨ / ٢٥٢٤٥١٨٧ ٠٢٠٢+

المنظمون | الشريك الرسمي | الشريك الاستراتيجي | بالتعاون مع | إدارة

16

المهرجان السنوي الثالث للتمور المصرية بواحة سيوة 15 - 18 نوفمبر 2017

رقم الفئة	اسم الفئة	قيمة الجائزة
١	أفضل شخصية أو جمعية خدمت قطاع التمور	٣٠,٠٠٠ جنيه مصري
٢	أفضل بحث تطبيقي في زراعة وإنتاج التمور المصرية	٣٠,٠٠٠ جنيه مصري
٣	أفضل مزارع منتج لتمور الصنف السيوي (صعيدي)	٣٠,٠٠٠ جنيه مصري
٤	أفضل منتج صناعة يدوية من مخلفات شجرة نخيل التمر	٣٠,٠٠٠ جنيه مصري
٥	أفضل مزارع نخيل يقتني أصناف متعددة من نخيل التمر.	٣٠,٠٠٠ جنيه مصري
٦	أفضل منتج جديد من التمور ومشتقاتها	٣٠,٠٠٠ جنيه مصري
٧	أفضل تقنيات مستخدمة بزراعة النخيل وإنتاج التمور	٣٠,٠٠٠ جنيه مصري
٨	أفضل مصمم عبوة لتعبئة وتغليف التمور.	٣٠,٠٠٠ جنيه مصري
٩	أفضل مصنع لتصنيع وتعبئة التمور العضوية	٣٠,٠٠٠ جنيه مصري
١٠	أفضل مزرعة لإنتاج التمور العضوية.	٣٠,٠٠٠ جنيه مصري

17

مسابقة جائزة خليفة الدولية
بدولة الإمارات العربية المتحدة

(التقديم حتي 31 أكتوبر 2018)

الفئة الأولى: فئة الدراسات المتميزة والتكنولوجيا الحديثة

يحصل الفائز فيها على مليون درهم إماراتي (ما يناهز 300 ألف دولار أمريكي) ودرع تذكاري وشهادة تقدير.

الفئة الثانية: فئة المشاريع التنموية والانتاجية الرائدة

يحصل الفائز فيها على مليون درهم إماراتي (ما يناهز 300 ألف دولار أمريكي) ودرع تذكاري وشهادة تقدير.

الفئة الثالثة : فئة المنتجون المتميزون في قطاع نخيل التمر

يحصل الفائز فيها على 750,000 درهم إماراتي (ما يناهز 200 ألف دولار أمريكي) ودرع تذكاري وشهادة تقدير.

الفئة الرابعة : فئة الابتكارات الرائدة والمتطورة لخدمة القطاع الزراعي

يحصل الفائز فيها على 750,000 درهم إماراتي (ما يناهز 200 ألف دولار أمريكي) ودرع تذكاري وشهادة تقدير.

الفئة الخامسة: الشخصية المتميزة في مجال النخيل والتمر والابتكار الزراعي

يحصل الفائز فيها على 750,000 درهم إماراتي (ما يناهز 200 ألف دولار أمريكي) ودرع تذكاري وشهادة تقدير.

لمزيد من المعلومات:

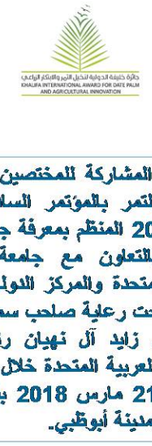
الامانة العامة لجائزة خليفة الدولية لنخيل التمر والابتكار الزراعي

المركز الرئيسي في العاصمة أبوظبي
صندوق البريد: 3614 أبوظبي، الإمارات العربية المتحدة
هاتف: 3049999 2 971+
فاكس: 3049990 2 971+
واتساب: 971506230066+
البريد الإلكتروني : sg@kiaai.ae
الموقع الإلكتروني : www.kiaai.ae

مكتب التنسيق الخاص باستقبال ترشيحات الجائزة في مدينة العين
صندوق البريد: 3614 أبوظبي، الإمارات العربية المتحدة
هاتف: 97137832434+
فاكس: 97137832550+
واتساب: 971506230066+
البريد الإلكتروني : info@kiaai.ae
الموقع الإلكتروني : www.kiaai.ae

18

المؤتمر السادس لنخيل التمر بدولة الإمارات العربية المتحدة
بدولة الإمارات العربية المتحدة



فتح باب المشاركة للمختصين في مجال النخيل والتمر بالمؤتمر السادس لنخيل التمر 2018 المنظم بمعرفة جائزة خليفة الدولية بالتعاون مع جامعة الإمارات العربية المتحدة والمركز الدولي للزراعة الملحية تحت رعاية صاحب سمو الشيخ / خليفة بن زايد آل نهيان رئيس دولة الإمارات العربية المتحدة خلال الفترة من 19 إلي 21 مارس 2018 بفندق قصر الإمارات بمدينة أبوظبي.

قام المركز بتنفيذ العديد من ورش العمل التى تهدف الى ربط البحث العلمى بالصناعة ومنها:

ورشة عمل (نحو استراتيجية للبحوث والتطوير فى قطاع التمور المصرية): 21 يونيو 2016

بمشاركة 50 من الشركات العاملة فى المجال والباحثين.

و تم الإتفاق مع أكاديمية البحث العلمي علي قبول 8 مشروعات بحثية في قطاع التمور.

ربط البحث العلمى بالصناعة

ورشة عمل (الجديد في المنتجات الغذائية المصنعة من التمور و منتجاتها): 20 إبريل 2017

بالتعاون مع (معهد بحوث تكنولوجيا الأغذية)

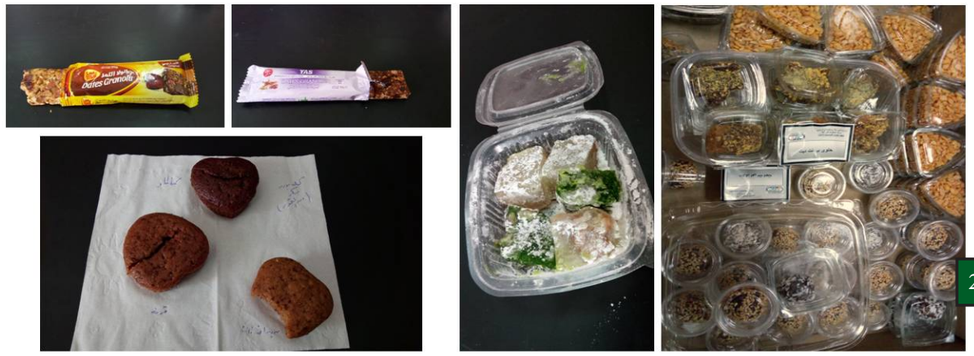
بمشاركة 13 من الشركات العاملة فى المجال، و عرض أكثر من (25) منتج جديد..

ربط البحث العلمى بالصناعة

ورشة عمل (الجديد في المنتجات الغذائية المصنعة من التمور و منتجاتها): 20 إبريل 2017

بالتعاون مع (معهد بحوث تكنولوجيا الأغذية)

بمشاركة 13 من الشركات العاملة فى المجال، و عرض أكثر من (25) منتج جديد..



23

❑ مسابقات و ورش عمل **المهرجان السنوى للتمور المصرية بواحة سيوة بالتعاون مع جائزة خليفة الدولية لنخيل التمر والإبتكار الزراعى**

➢**المهرجان الاول**: شارك فيه 12باحث بأبحاث في مجال المنتجات الجديدة من التمور.

➢**المهرجان الثانى**: شارك فيه 40 باحث بأبحاث في مجال المنتجات الجديدة من التمور.

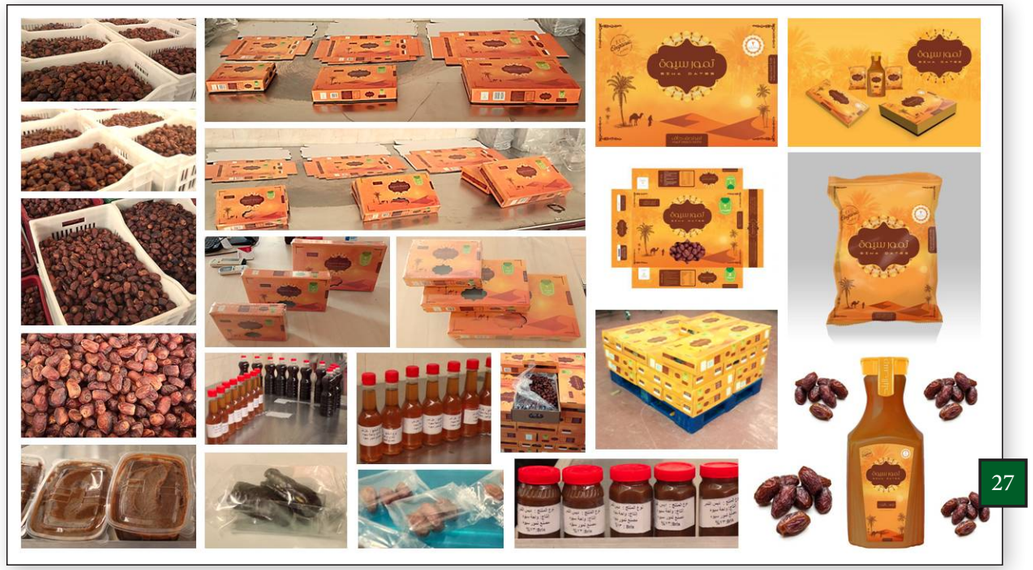
24

وزارة التجارة والصناعة
مجلس الصناعة للتكنولوجيا والابتكار

تأهيل مصنع تمور سيوة الحكومي

25

26



27

29

28

٤ وزراء يفتتحون أكبر مصنع لإنتاج التمور
باستثمارات مصرية إماراتية بـ ٤٠ مليون جنيه

عودة إنتاج «سيوة للتمور» بعد توقف ١٠ سنوات بدعم من جائزة «خليفة» الدولية

30

إستراتيجية تطوير قطاع التمور بمصر

سلسلة القيمة
للتمـــــور
والتحديات والحلول المقترحة

سلسلة القيمة للتمور

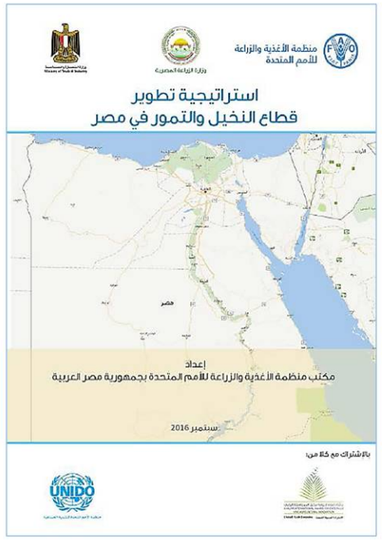
التسويق | النقل والتوزيع | التخزين | التعبئة | التدريج | التجليف | التسيل | اعداد خط التصنيع | الفرز الميكانيكي | التبخير | التخزين | النقل | الحصاد | معاملات ما قبل الحصاد

التحديات	الحلول المقترحة
ارتفاع الفواقد في التمور خلال الجمع وما بعد الحصاد والتصنيع.	استخدام تمور الدرجة الثانية في انتاج العبس/ اللفائف/ مسحوق التمور.
وجود العديد من المنتجات الثانوية و المخلفات.	ابتكار منتجات جديدة من التمور.
ضعف تطبيق الممارسات الزراعية الجيدة و أنظمة الجودة.	إدخال المخلفات الزراعية فى العديد من الصناعات التحويلية.
النشاط الموسمى للانتاج.	انشاء وحدات لتبريد وتجميد التمور الطازجة.
نقص فى العمالة المدربة وانخفاض كفاءة الموارد البشرية.	تحديث وتطوير شركات انتاج التمور.
ضعف الربط مع البحث العلمي.	وضع استراتيجية تسويقية للأسواق المستهدفة.
عدم حصول العديد من المنشآت على شهادات الجودة او عضوية المجلس التصديرى.	تقوية السوق المحلى وزيادة الاستهلاك للتمور.
المنتجات لاتتوافق مع مواصفات السوق العالمي.	زراعة اصناف تمور ملائمة للسوق العالمى.
المنافسة القوية على الاسواق الخارجية الاكثر ربحاً.	المزارع الجديدة المنشأة يمكن ان تتماشي مع الانظمة المطلوبة من قبل السوق العالمى.
غالبية انتاج التمور موجة للسوق المحلى.	توجيه الانتاج للمتطلبات التصدير.

التحديات	الإجراءات
• تفتت الحيازات. • محدودية الأصناف المنزرعة حيث أن ٩٠% من الإنتاج يتركز فى ٥ أصناف فقط. • ضعف الخدمات الفنية المقدمة للزراعة ومكافحة الأفات. • عدم التوسع في التقنيات الحديثة (الإكثار – زراعة الأنسجة) • إنتشار الممارسات الزراعية القديمة وعدم التوسع في الميكنة الحديثة. • ارتفاع نسبة الفاقد وإنخفاض جودة بعض الأصناف. • ضعف الربط مع البحث العلمي.	• الترويج وزيادة الوعى بمزايا زراعة الأصناف الجديدة واستخدام التقنيات الحديثة. • الترويج للممارسات الزراعية الجيدة وتبنى ممارسات الإنتاج العضوى وتحسين مهارة العمالة. • المساهمة فى حصول واحة سيوة على شهادة (GIAHS) الدولية في مجال الزراعة التراثية وادراج النظام الزراعي في سيوة ضمن التراث العالمي. • جاري المشاركة في اجراءات منح سيوة شهادة الزراعة العضوية Eco-Cert. • التنسيق مع أكاديمية البحث العلمي و التكنولوجيا لطرح وتمويل عدد من المشروعات البحثية في مجال التمور بهدف ربط الإنتاج بمنظومة البحوث والتطوير.

التحديات	الإجراءات
• نقص خبرات ممارسات ما بعد الحصاد مثل التدريج، والتعبئة والحفظ والتخزين. • إستخدام تقنيات قديمه وانخفاض القيمة المضافة. • عدم ملائمة مواد التعبئة والتغليف المستخدمة. • إنتشار عدد كبير من المصنعين من القطاع الغير رسمي. • عدم التوافق مع المواصفات القياسية. • ضعف الربط مع البحث العلمي.	• تقديم الدعم الفني و الإستشارات الفنية وتنظيم ورش العمل لمصنعي التمور بهدف رفع كفاءة العنصر البشري والتوعية بأهمية التوافق مع المواصفات القياسية ونقل تكنولوجيات حديثة في التصنيع. • إنشاء مركز الصناعات الحرفية ومصنع للتمور بسيوة بالتعاون مع محافظة مطروح ووزارة التعاون الدولي. • تأهيل وتشغيل مصنع تمور سيوة الحكومي. • تشجيع المستثمرين والمصدرين لإنشاء مصانع لمنتجات التمور بهدف تحسين البنية التحتية لهذه الصناعة. • التواصل مع جهات مانحة لتمويل بعض المشروعات الإستراتيجية (تنفيذ مشروع ممول بمعرفة FAO – بدء دراسة تمويل عدد من المشروعات بمعرفة IFAD – التواصل مع الجانب الإماراتي لتنفيذ بعض المشروعات بالوادي الجديد و الواحات البحرية). • ربط البحث العلمي بالصناعة لتعظيم القيمة المضافة وتطوير المنتجات مع الاهتمام بالصناعات القائمة على المنتجات الثانوية للنخيل.

التحديات	الإجراءات
• ضعف الترويج للمنتجات و العلامات التجارية بالأسواق الخارجية. • عدم إجراء دراسات للأسواق المستهدفة. • التنافس السلبي بين المصدرين وعدم وجود تحالفات وتكتلات تصديرية. • المنافسة الشديدة من الدول المصدرة. • عدم إلتزام بعض المنتجين بالمواصفات. • عدم حصول معظم المنتجين علي شهادات الجودة وعضوية المجلس التصديري. • استيراد كميات من التمور المصنعة.	• الترويج للمنتجات المصرية ومعاونة المصدرين في المشاركة بالمعارض الدولية، والبدء في إعداد والترويج لعلامة تجارية مصرية • إعداد دراسات للأسواق الخارجية، وإنشاء قاعدة بيانات لأهم مستوردي التمور بالعالم. • دعوة عدد من مستوردي التمور بهدف فتح أسواق جديدة. • إنشاء تحالف تصديري لمصنعي التمور بسيوة بالتعاون مع UNIDO. • ربط مستخدمي مصنعات التمور المستوردة مع مصنعي التمور بعد تأهيلهم فنيا للحد من الإستيراد. • تأهيل عدد من المصانع لشهادات الجودة العالمية.



إستراتيجية
تطوير قطاع
التمـــــور

إستراتيجية
وزارة التجارة و الصناعة
للنهوض بقطاع التمور

- تم تشكيل لجنة قومية لوضع خطة للنهوض بقطاع التمور بمصر وزيادة القيمة المضافة وصادرات القطاع للأسواق الدولية بقرار السيد وزير الصناعة رقم (٥٦) لسنة ٢٠١٦ وذلك بالتعاون مع كافة الأطراف المعنية.
- في هذا الإطار، قامت اللجنة بإعداد استراتيجية وطنية لتطوير قطاع النخيل والتمور في جمهورية مصر العربية، بالاستعانة بمكتب منظمة الأغذية والزراعة للأمم المتحدة (الفاو).

محاور الإستراتيجية

- محور الإنتاج الزراعي.
- محور التصنيع و التعبئة.
- محور التسويق المحلي الدولي.
- محور الاستفادة من الفواقد والمخلفات والمنتجات الثانوية.
- وثيقة خطة عمل لآليات التنفيذ

أهداف الإستراتيجية خلال خمس سنوات

- زيادة الكمية المصدرة إلى ١٢٠ ألف طن سنويا (٣ اضعاف الكمية الحالية)، والعمل على زيادة صادرات الاصناف الرطبة.
- رفع متوسط سعر التصدير من ١٠٠٠ دولار للطن الى ١٥٠٠ دولار للطن، وزيادة الموارد المالية للميزانية العامة للدولة من تصدير التمور الى ١٨٠ مليون دولار.
- زيادة تسويق التمر الطازج والمصنعات على المستوى المحلي.
- الاستفادة من المنتجات الثانوية ومخلفات التمور والنخيل وتعظيم القيمة المضافة وتنشيط قطاع صناعي واسع يعتمد على النخيل.
- خلق فرص عمل جديدة نتيجة لانتعاش قطاع إنتاج وتعبئة وتصنيع وتسويق التمور حيث تعد صناعة التمور من الصناعات كثيفة العمالة.

منظمة الأغذية والزراعة للأمم المتحدة

UNIDO

وزارة الزراعة المصرية

وزارة التجارة والصناعة

قرار تشكيل اللجنة

مهام اللجنة

تختص اللجنة القومية المشار إليها بالمادة السابقة بالقيام بما يلى :-

١- حصر المجهودات والمبادرات التي يتم تنفيذها أو جاري تنفيذها لدعم قطاع التمور.

٢- وضع آلية للتنسيق والتعاون بين الجهات المختلفة المعنية بقطاع التمور.

٣- إعداد خطة قومية للنهوض بقطاع التمور وزيادة القدرة التنافسية لمنتجاته.

٤- وضع آلية لمتابعة تنفيذ وتقييم الخطة القومية.

٥- بحث فرص لتمويل الأنشطة المدرجة بالخطة من خلال جهات التمويل المحلية والأجنبية.

١. مشروعات تطوير مرحلة الإنتاج لقطاع التمور Palm Dates Sector Production Improvement

م	المشروع		الهدف		مدة التنفيذ
١	تحديد الأصناف الملائمة للأسواق الخارجية والتشجيع على زراعتها.	Identify suitable varieties for foreign markets and encourage their cultivation.	الوصول للأسواق الخارجية.	Access to International markets.	عام واحد 1 Year
٢	تنفيذ وتطبيق الممارسات الزراعية الجيدة والانخراط في أنظمة الجودة "جلوبال جاب".	Implementing and applying Good Agricultural Practices (GAP) and engaging them in quality systems – "Global Gap".	تطوير جودة التمور المنتجة، ملائمة المستهلك، حماية البيئة، ومراعاة الجانب الاجتماعي.	Develop quality dates produced and increase competitive local product.	٣ أعوام 3 Years
٣	تطبيق وتطوير نظام الزراعة العضوية.	Application and development of organic agriculture system.	إنتاج تمور طبيعية خالية من متبقيات المبيدات، واحترام البيئة وإضفاء قيمة للمنتج عند التسويق.	Production of natural dates free of pesticide residues.	٣ أعوام 3 Years
٤	تفعيل دور وتأثير شركات تصنيع التمور في سلسلة الإنتاج.	Activating the role and influence of date manufacturers in the production chain.	تحسين نظام التجهيز في قطاع التمور ومشاركة المزارعين في نظام الجودة الخاص بالمصنع ومشاركة المصلحين في مراقبة الإنتاج بالمزارع.	Improving the processing system of the dates sector and the participation of the manufacturers in the control of the production at the farms.	٣ أعوام 3 Years
٥	إعداد برنامج مكافحة متكامل لوقاية النخيل والتمور من الآفات (الحشرات التي تصيب التمور وسوسة النخيل الحمراء والأمراض).	Preparing an integrated program to protect palm and dates from diseases and pests.	لإنجاح التسويق لابد للتطوير أن ينطلق من المزرعة.	Reduce productivity and improve production quality from farms.	عام واحد 1 Year
٦	تطوير الدقة العلمية لإحصائيات الخاصة بالإنتاج.	Developing of the scientific accuracy of production statistics.	الدقة في البيانات الإحصائية فيما يتعلق بالمساحات بالهكتارات والإنتاج يحتبر عنصرا هاما في اتخاذ القرار حول تنمية القطاع وهو هام أيضا من أجل الحوارات الاستراتيجية التي ينبغي أن تتخذ خاصة على مستوى المستاعيين وتجار التمور.	Provide accurate data to help the decision marker to do the development plans.	عام واحد 1 Year
٧	تأهيل وتحديث المزارع الصغيرة (تنظيم مسافات الزراعة، وضع أنظمة ري حديثة وتعويض الأصناف بما يتطابق السوق) وتعمل مزارع نموذجية في كل واحة.	Qualifying and modernization of small farms to regulate the distances of agriculture and make new irrigation system and reparation the crops as market required and make model of farm in each oasis.	تطوير مصادر الإنتاج والتوجه للأصناف ذات القيمة التجارية ورفع دخل المزارع – تنفذ هذا العمل في واحة سيوة كمرحلة أولى ثم في الواحات الأخرى.	Development the sources of production and orientation for crops have commercial value and raising the income of farmer.	عام واحد 1 Year

٢. مشروعات تطوير مرحلة التصنيع والتعبئة لقطاع التمور Palm Dates Sector Processing and Packaging Improvement

م	المشروع		الهدف		مدة التنفيذ
١	وضع معايير للتمور المصرية والعمل على تبنيها من قبل لجنة الكودكس	Setting standards for Egyptian dates.	وضع مقياس للجودة يمكن من مراقبة التسويق.	Setting quality standard acquires of market control.	عام واحد 1 Year
٢	تطوير تصنيع التمور وشركات تعبئة التمور واعتماد حد أدنى من الشروط للترخيص للمصانع .	Development for manufacturing of dates and package companies of dates and adoption of minimum number of conditions for licensing factories.	تأهيل مصانع التمور وزيادة التناقس على الأعمال التجارية المتعلقة بالتصنيع والتعبئة. تحسين أدوات الإنتاج وطرق العمل وتأهيل العاملين في الشركات وتبني توجه الجودة.	Qualifying of data factories and increasing the diversion to the business related to manufacturing and packaging, improving the tools of production and methods of work and qualifying workers in companies.	عام واحد 1 Year
٣	التسهيل والحث على إنشاء مصانع جديدة في مناطق الإنتاج التي تنقصها مصانع للتمور.	Facilitation and encourage for origination new factories in area which have little dates factories.	استيعاب فائض الإنتاج في المناطق المختلفة والبعيدة عن بعضها.	Intake the spare production in different areas.	عام واحد 1 Year
٤	التسهيل والحث على إنشاء وحدات لتجميد التمور.	Facilitation and encourage for origination unites of frozen dates.	انتشار وبيع التمور الرطبة في الوقت المطلوب.	Expansion and increase sale of wet dates in different time.	عام واحد 1 Year

٣. مشروعات تطوير مرحلة التسويق والتصدير لقطاع التمور Palm Dates Sector Marketing and Exporting Improvement

م	المشروع		الهدف	مدة التنفيذ
١	تطوير وتنظيم جمع التمور والحلقة الرابطة بين المزرعة والمصنع.	Development and organization of date collection and the link between farm and factory.	تحكم أفضل عند مستوى الشراء وتحسين معالجة ونقل التمور إلى المصانع إنشاء مراكز تجميع تابعة للقطاع الخاص ومرتبطة بالمصانع.	Improve processing and transfer of dates to factories, establishment private collection centers.	عام واحد 1 Year
٢	تطوير وتنظيم بيع التمور.	Development and organization sale of dates.	تدوين البيانات، تطوير الرقابة على المعاملات والجودة في الأسواق، وتشجيع إنشاء الشركات الخاصة لكي تدير أسواق التمور.	Developing quality control in the market and encouraging to establishment private companies to manage the markets of dates.	عام واحد 1 Year
٣	دراسة وتطوير السوق المحلي.	Survey and development of local market.	تنفيذ مشاريع تعزز دائرة تجارة التمور وترفع الطلب عليها في المستقبل.	Implement projects that enhance the date trade department and raise the demand them.	عام واحد 1 Year
٤	دراسة الوضع الاستراتيجي للتمور المصرية في السوق العالمي (تطوير التصدير).	Study and development of methods for export Egyptian dates.	تطوير مستوى كل شركة أو مجموعة شركات لتدرس الوضع على الأسواق العالمية، بهدف اختيار أكثر الأسواق الملائمة للتمور المصرية.	Development of company ability to study the international market for can choose the best suitable market for Egyptian dates.	عام واحد 1 Year

لقاءات متابعة الإستراتيجية

اطلاق منطقة إنتاج نموذجية

يجري العمل على تطبيق خطة النهوض بقطاع النخيل والتمور وتقديم حزم من الخدمات الفنية بواحات سيوه – البحريه – الداخله - الخارجه بهدف تحويلها لنموذج رائد يصلح للتطبيق في باقي أنحاء الجمهورية، وذلك بالتعاون مع وزارة الزراعة واستصلاح الأراضي ومنظمة الأغذية والزراعة (FAO).

منظمة الأغذية والزراعة للأمم المتحدة

وزارة الزراعة المصرية

وزارة التجارة والصناعة

البرنامج التدريبي

- تم البدء في برنامج بناء قدرات العاملين في مجال الإنتاج والتسويق، ومازال العمل جارياً.
- تنفيذ برنامج تدريبي للمصنعين والمسوقين والمصدرين، يشمل الآتي:

- التصميم الصحي لمصانع الأغذية.
- المعلومات الصحية الجيدة GHP.
- المعلومات التصنيعية الجيدة GMP.
- مكافحة الحشرات والقوارض داخل مصانع الأغذية.
- تحليل المخاطر وتحديد نقاط التحكم الحرجة HACCP.
- متطلبات شهادات الجودة:
  - نظام إدارة سلامة الغذاء (أيزو 22000).
  - للسلامة والصحة المهنية (أيزو 18001).
  - حلال.

- إستلام التمور.
- تخزين وتبخير التمور.
- المواصفات القياسية لمنتجات التمور.
- تكنولوجيا تصنيع منتجات التمور.
- رقابة الجودة والإختبارات المعملية.
- التقييم الحسي لمنتجات التمور.
- خطوط الإنتاج، وأعمال الصيانة الوقائية.
- تعبئة وتغليف منتجات التمور.

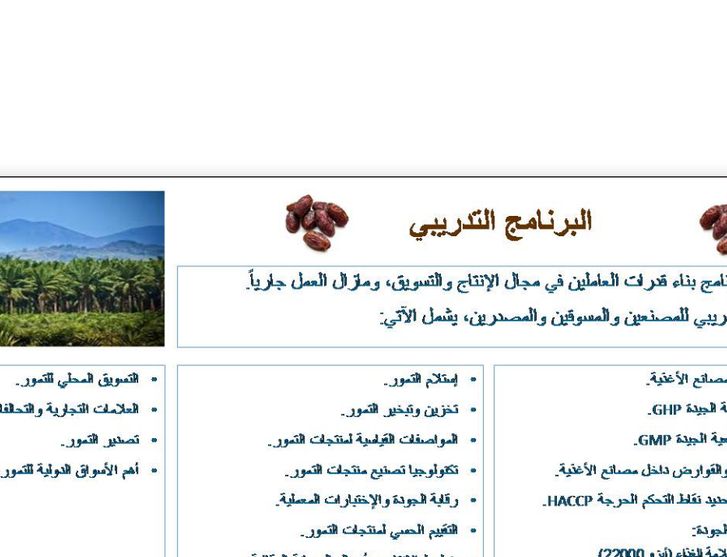
- التسويق المحلي للتمور.
- العلامات التجارية والتحالفات التصديرية.
- تصدير التمور.
- أهم الأسواق الدولية للتمور، وإشتراطاتها.

وزارة التجارة والصناعة

47

منظمة الأغذية والزراعة للأمم المتحدة

وزارة الزراعة المصرية



مشروعات جديدة

48

49

إنشاء كيان يهتم بقطاع التمور

50

إنشاء كيان يهتم بقطاع النخيل والتمور

- تضمنت الإستراتيجية مقترحاً بإنشاء (كيان مستقل) يعني بتطوير قطاع النخيل والتمور علي المستوي الوطني ويهتم بحل مشاكل المنتجين والمصنعين والمصدرين علي حد سواء للإرتفاع بمستوي جودة وسلامة التمور المصرية والوصول بها لمستويات الجودة العالمية والترويج للتمور المصرية لمضاعفة الصادرات، الأمر الذي يعود بالنفع علي كل حلقات سلسلة القيمة والعاملين بها، وذلك علي غرار (المجمع المهني المشترك للتمور) بالجمهورية التونسية الشقيقة وما حققه من نجاح في وضع تونس في صدارة الدول المصدرة للتمور علي المستوي العالمي.

مهام الكيان (بالتعاون مع كافة الجهات المعنية)

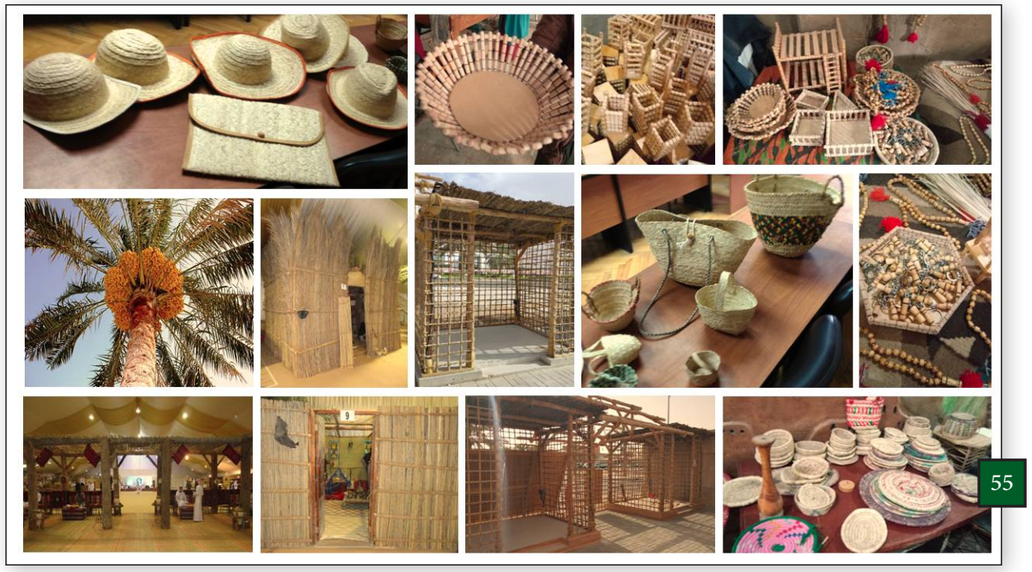
- تمثيل القطاع في كل ما يتم من دراسات ومشروعات قومية وتفاوضات لتحقيق صالح أعضاء الكيان.
- ربط مختلف حلقات سلسلة القيمة للنخيل والتمور، وتنظيم جمع التمور وتيسير الربط بين المنتجين والمصنعين والمصدرين، وحل مشاكل المنتجين والمصنعين والمصدرين علي حد سواء.
- إتخاذ ما يلزم لتحسين جودة التمور والوصول بها إلي مستويات الجودة العالمية من خلال ربط البحث العلمي بالإنتاج والتصنيع، ومعاونة المنتجين علي الإستفادة من مخرجات البحث العلمي لتحسين الجودة وتعظيم القيمة المضافة للنخيل والتمور وإنتاج منتجات مختلفة من التمور وبدائل السكر من التمور، وتيسير خدمات جهات الدعم الفني المختلفة لقطاع النخيل والتمور والعاملين بالقطاع، ومعاونة المنتجين والمصنعين والمصدرين علي الحصول علي شهادات الجودة العالمية (Halal – ISO 18001 – ISO 22000 – Global-GAP) وعلي تطبيق أنظمة الزراعة العضوية، والقيام بأعمال المراجعة علي تطبيق إشتراطات الجودة بالمزارع والمصانع وبيوت التعبئة حفاظاً علي سمعة التمور المصرية.
- المساهمة في توفير خامات ومستلزمات العمليات الزراعية من خلال الكيان بمواصفات عالية الجودة من خلال التعاقد المجمع الأمر الذي يتيح الحصول علي أفضل أسعار لتلك الخامات.

تابع / مهام الكيان

- وضع رتب لأصناف التمور المصرية وتحديد مواصفات كل رتبة ونشرها علي أعضاء الكيان.
- تبني إنشاء بورصة محلية للتمور والمساهمة في إقرار أسعار التمور وفقاً للرتب المختلفة ولتكاليف الإنتاج، وتنظيم بيع التمور.
- المساهمة في الترويج والدعاية للتمور المصرية بالأسواق المحلية والدولية (بالتعاون مع الجهات الرسمية المعنية) والمشاركة في المعارض والمهرجانات الدولية لفتح الأسواق الجديدة، وتقديم خدمات تنشيط البيع، وتسجيل ومنح علامة جودة للتمور المصرية المطابقة للإشتراطات والمعايير، وتنسيق التفاوض الجماعي مع المستوردين للحصول علي أفضل أسعار.
- إقتراح الإجراءات والإستثمارات ذات الأولوية ومشاريع القوانين المطلوبة لتطوير قطاع النخيل والتمور علي الجهات الرسمية المعنية، ووضع خطط التطوير والتحسين المستمر علي المدي القريب والمتوسط والبعيد.
- تيسير حصول أعضاء الكيان علي مصادر التمويل والقروض بالتنسيق مع الجهات والبنوك المعنية بشروط ميسرة.
- تيسير إنشاء المشروعات الزراعية والصناعية والخدمية الجديدة الفردية أو الجماعية التي يحتاجها القطاع وفقاً للإحتياج الفعلي والتوسعات و بناء علي خريطة إستثمارية زراعية وصناعية، وتيسير تقديم الإستشارات الفنية وإعداد دراسات الجدوي لإنشاء تلك المشروعات.
- توفير قواعد بيانات موردي الخامات ومقدمي الخدمات الزراعية والصناعية وخطوط الإنتاج ومواد التعبئة والتغليف ومصادر الإقراض لأعضاء الكيان.
- جمع وتدقيق وتحليل الإحصائيات الخاصة بالقطاع.
- الترويج محلياً بفوائد التمور للمواطنين لتحويل النمط الإستهلاكي الحالي للتمور المقتصر علي شهر رمضان فقط.
- تبني إنشاء بورصة عالمية للتمور بالتنسيق مع أهم الدول المنتجة والمصدرة للتمور.

(الإستفادة بالفواقد والمنتجات الثانوية لتعظيم القيمة المضافة)

- تقدر نسبة الفاقد من التمور في المزرعة بحوالي 15%، و تمثل التمور المستبعدة من عمليات الفرز و التدريج حوالي 20%، فضلاً عن الأصناف المنخفضة الجودة من التمور التي لا يمكن تسويقها و الغير مرغوبة من قبل المستهلك (المجهل)، و التمور الرطبة التي لا يتم تصديرها.
- المنتجات الثانوية ومخلفات النخيل عديدة وهي مرتبطة بكل أجزاء النخلة من الجذع الى السعف وساق السعف والخوص وبقايا العذوق والسباطة والكرب.
- مطلوب زيادة ربط البحث العلمي بالصناعة للاستفادة من تمور الدرجة الثانية في إنتاج سلع جديدة مثل: العجوة المفرومة، عجينة (معجون) التمر، عصير التمر، و منه تصنع العديد من المنتجات مثل الدبس (عسل البلح) و الذي يستخدم في صناعة المعجنات و أغذية الأطفال و الكاتشب و كذلك صناعة مربى و مرملاد التمور و صناعة لفائف التمر المجفف و مسحوق التمر المجفف و صناعة السكر السائل خميرة الخباز و الكحول.
- يمكن إستخدام مخلفات تصنيع التمر في مجال المشروعات الغير غذائية و التخمرات الصناعية مثل صناعة حمض الخليك و الستريك و الأسيتون و الأعلاف.
- يمكن إستخدام المنتجات الثانوية للنخيل في صناعة الخشب و الورق و الأسمدة و الأقفاص و الحصير و الطوب.
- و بذلك نعمل على تعظيم القيمة المضافة للنخيل و التمور و خلق فرص عمل و مشروعات جديدة الأمر الذي يكون له مردود على الإقتصاد القومي و الحد من إستيراد سلع مماثلة من الخارج، و تحقيق نسبة عالية من الإكتفاء الذاتي في عالم الغذاء مع فتح أسواق جديدة على المستويين العربي و العالمي، و الحفاظ علي البيئة من خلال إستثمار مخلفات التمور و النخيل في إنتاج منتجات ذات قيمة مضافة.



- إرتفعت صادرات التمور المصرية خلال عام ٢٠١٦ مقارنة بعام ٢٠١٥ وفقاً للآتي:

	٢٠١٥	٢٠١٦	نسبة الزيادة
الكمية	٣٦,٤ ألف طن	٣٩,٥ ألف طن	٨ %
القيمة الاجمالية	٣٣,٧ مليون دولار	٤٠ مليون دولار	١٩ %
متوسط سعر الطن	٩٢٥ دولار	١٠٠٠ دولار	١٠ %

- فتح عدد (١١) سوق جديد منها الولايات المتحدة الأمريكية والصين وعدد من دول إفريقيا وآسيا ليصبح عدد الدول التي تم التصدير لها عام ٢٠١٦ إجمالي (٥٢) دولة، وإن كان بعضها مازال بكميات بسيطة.

مفاوضات جادة مع الصين لتصدير التمور والرمان والبصل المصري، بعد نجاح تصدير الموالح المصرية العام الماضي والعنب المصري هذا العام.

- إنخفضت واردات التمور لمصر خلال عام ٢٠١٦ مقارنة بعام ٢٠١٥ وفقاً للآتي:

	٢٠١٥	٢٠١٦	نسبة النقص
الكمية	١٣ ألف طن	٤,٥ ألف طن	٦٥ %
القيمة الاجمالية	١٢ مليون دولار	٥ مليون دولار	٥٨ %

• المصدر: مصلحة الجمارك المصرية

إقامة المهرجان تحت رعاية فخامة رئيس الجمهورية.

إقامة مشروعات جديدة في مجال التمور بالواحات البحرية والوادي الجديد.

زيادة صادرات مصر من التمور خلال الربع الأول من عام 2017 بنسبة 35%.

FAITC
مركز تكنولوجيا الصناعات الغذائية و التصنيع الزراعي

وزارة التجارة والصناعة
مجلس الصناعة للتكنولوجيا والابتكار

شكراً لحسن إستماعكم

د / أمجد أحمد القاضي
مدير
«مركز تكنولوجيا الصناعات الغذائية والتصنيع الزراعي»
مجلس الصناعة للتكنولوجيا والإبتكار
وزارة التجارة والصناعة
Tel. : +2 02 35712019 – 35712165
Fax : +2 02 35712019 – 35712165 (205)
Mobile : +2 01223417511 - 01022330055
e-mail : amgadelkady37@yahoo.com
Website : www.ftc.gov.eg

■ إستراتيجية الإدارة المتكاملة لمزارع نخيل البلح

د. سلوى عبد الصمد

الوادى الجديد

5

مشروع ممول من أكاديمية البحث العلمى

واحة سيوة

6

مشروع ممول من أكاديمية البحث العلمى

واحة سيوة

8

مشروع ممول من أكاديمية البحث العلمى

واحة سيوة

7

مشروع ممول من أكاديمية البحث العلمى

الواحات البحرية
مشروع ممول من أكاديمية البحث العلمي
9

الواحات البحرية
مشروع ممول من أكاديمية البحث العلمي
10

الواحات البحرية
مشروع ممول من أكاديمية البحث العلمي
11

شكرا لكم
مشروع ممول من أكاديمية البحث العلمي
12

جلسات المؤتمر

الجلسة الثالثة

التصنيع والتخزين والجودة

رئيس الجلسة: د. أمجد القاضى

■ طرق إطالة العمر التخزينى للتمور

د. فريد سامى

طرق إطالة العمر التخزينى لثمار البلح
Methods of extending the storage life of dates

فريد محمد سامى محمود
استاذ مساعد بقسم البساتين – كلية الزراعة – جامعة الزقازيق – مصر
faridmsamy@yahoo.com
Mobile: 01117170828

1

30 %
of annual production in the world is lost

Although the date fruit at tamer stage is self-preserving because of its low moisture and high sugar content, date at khalal and rutab stages are very sensitive and perishable due to their high moisture content.

2

Reasons of spoilage of date fruits during storage are:

- Insects.
- Microorganisms.
- Color deterioration.
- Chemical changes and unsuitable storage method especially during hot and humid tropical.

3

Indirect methods of storage:

- Date jam- Date jelly

- Date paste (slices-minced)

- Date syrup

4

Non-thermal processing techniques including:

- Fumigation.
- Irradiation.
- Modified Atmosphere Packaging.
- Electricity.

7

Indirect methods of storage:

- Date vinegar

- Date pickle (brine pickle, pickles in oil, fruit pickle)

- Date chutney

5

Electricity

- وهى عبارة عن تعريض الثمار لمجال كهربي ذو ذبذبة عالية.
- القضاء على جميع اطوار الحشرات داخل الثمار وخارجها.
- تكلفة تنفيذها مرتفعة.
- استخدامها مازال محدودا.

8

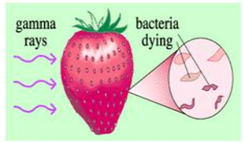
- Date sugar

- Others

6

Irradiation (Gamma and Microwave)

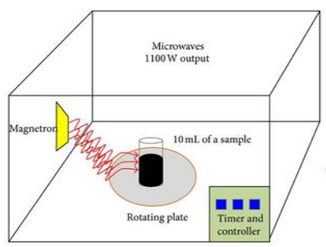
- وهو استخدام اشعة جاما gamma الصادرة من الكوبالت 60 بتركيز 1.25*10م/ساعة.
- تعمل الاشعة على القضاء على جميع اطوار الحشرات داخل الثمار وخارجها.
- لا تؤثر على القيمة الغذائية او الطعم او الرائحة .
- التخزين لفترات تتراوح من 3-12 شهر بعد التخزين .



9

Microwave (موجات الميكروويف)

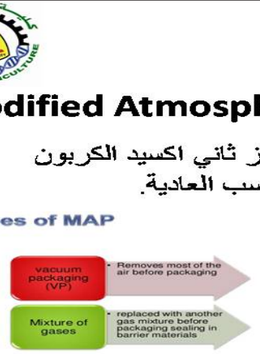
- تستخدم موجات الميكروويف على نطاق محدود.
- تقضى على الحشرات بكافة اطوارها.



10

Modified Atmosphere Packaging (vacuum packaging)

- التخزين في الجو الهوائي المعدل يعتمد على زيادة تركيز ثاني اكسيد الكربون وخفض نسبة الاكسجين فى الجو المحيط بالثمار عن النسب العادية.
- منع نضج الثمار وتدهورها.
- خفض معدل العمليات الحيوية مثل التنفس.
- خفض كمية الايثيلين المنتج من الثمار.
- تقليل ظهور الاضرار الفسيولوجية على الثمار.
- السيطرة على الامراض والحشرات.



Fully Automatic Vacuum Packing Machine

11

Fumigation (التبخير)

- يعمل تبخيرالثمارعلى التخلص من كافة المسببات المرضية فى الثمار.
- وكذلك تخزين الثمار لمدة طويلة (عدة شهور الى سنة).
- رخيصة الثمن.
- يمكن تبخير الثمار وهى بالعبوات.
- سهلة الاستخدام.

Date fumigation chamber adapted for fumigation with methyl bromide plus 20% carbon dioxide

❑ اهم المواد المستخدمة للتبخير:

(1) غاز بروميد الميثايل (Methyl bromide)

- Using malathion and methyl bromide are common among producers, but many stored-product insect species have developed resistance to malathion.
- Methyl bromide depletes the ozone layer and has been classified as a class I ozone depleting substance and is being phased out by 2015 worldwide (UNEP 2012).

12

(2) الفوستوكسين:

-ويستخدم بمعدل 12قرص/16م^3 ولمدة 48 ساعة والغاز الفعال به هو (فوسفيد الهيدروجين).

13

Table 1 Non-thermal methods have been used for date preservation so far

Treatment method	Processing condition	Advantage	Ref.
Fumigation	Reldan: 15 g/m^3 of storerooms for 12 h at 15 °C Hydrogen phosphide: 1.5 to 2 g/m^3	Fast in action, cost benefit	Barreveld 1993
Ozonation	4,000 ppm of ozone in 1 h for insects and insect eggs 8 ppm for 180 or 240 min for fungal species	No residual components, minimum damage to the product	Al-Ahmadi et al. 2009; Niakousari et al. 2010
Irradiation	0.3 and 0.9 kGy for 32.15 and 96.46 min 0.5 kGy 0.6, 0.9 and 1.8 kGy in temperature room	No nutritional problems, no insects	Al-Kahtani et al. 1998; Azelmat et al. 2006; Barreveld 1993
Packaging (MAP)	85 % CO_2+3 % O_2+12 % N_2 75 % CO_2+12 % O_2+13 % N_2 34 % CO_2+37 % O_2+29 % N_2 10 % CO_2, balance air 20 % CO_2, balance air 30 % CO_2, balance air 20 % CO_2, balance N	Prolonged shelf-life	Al-Eid et al. 2012; Dehghan-Shoar et al. 2010

14

Thermal processing methods including:

- Heat treatment,
- Dehydration,
- Cold storage,
- Ozonation

15

Table 2 Thermal methods have been used for date preservation so far

Treatment method	Processing condition	Advantage	Ref.
Heat treatment	Pasteurization at 60–65 °C Boiling in water for 10 min	Artificial maturation, promoting the enzymatic inversion, eliminating the tannin and increasing the level of total phenolic and total flavonoids compounds	Allaith et al. 2012; Barreveld 1993
Cold storage	−18±2 °C for 6 months −18 °C for 6 and 10 months −18 °C, −35 °C and −50 °C	Reducing the activity of chemical and biological reactions	Al-Yahyai and Al-Kharusi 2012; Ashraf and Hamidi-Esfahani 2011; Sidhu 2008
Dehydration	65 °C and 40 % humidity 70 °C and air velocity of 1.5 m^2/s	Cost benefit	Barreveld 1993; Falade and Abbo 2007

16

Heat treatment (المعاملة الحرارية):

- هي عبارة عن امرار تيار هواء ساخن (60 درجة مئوية) لمدة من 10-12 ساعة لوقف نشاط الحشرات وتعتبر عملية انضاج صناعي وتقلل من التانينات .

17

Dehydration (التجفيف) :

- الهدف منة خفض نسبة الرطوبة بالثمار الى اقل من 20%
مع عدم زيادة درجة الحرارة عن 70 درجة وأنواعه :
- التجفيف الشمسي
- التجفيف عبر البيوت البلاستيكية
- التجفيف باستخدام الافران

18

Ozonation (استخدام الاوزون):

- غاز عديم اللون نفاذ الرائحة شديد السمية.
- يتكون من اتحاد ثلاث ذرات من الاوكسجين.
- ذو فعالية عالية فى القضاءعلى الفطريات والبكتريا.
- - عند استخدامة بتركيز ppm4000 لمدة ساعة ادى للقضاء على الحشرات واطوارها المختلفة

20

التخزين بالتبريد Cold storage

- تهدف الى اطالة العمر التخزينى للتمور.
- التخزين بالتبريد المثالى هو الذى يمنع جفاف او امتصاص الرطوبة من التمور.
- التخزين المبرد يتم على درجة حرارة (4 - 6 درجة مئوية).

-الحفظ على درجة -18 درجة مئوية لمدة من 6-10 شهور.

نسبة الرطوبة	درجة الحرارة	الصلاحية
20%	4.5 درجة مئوية	عام
30%	4.5 درجة مئوية	4 الشهر

19

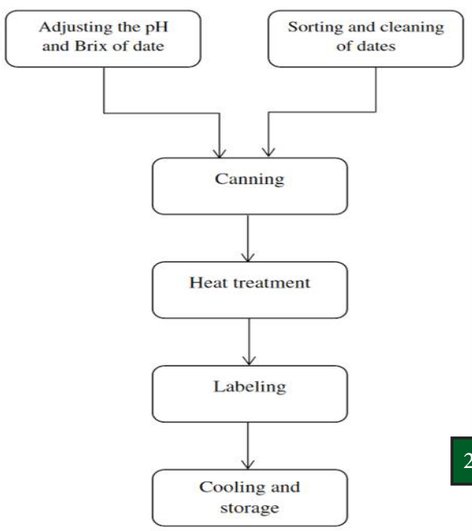
Promising methods:

- **Edible coatings:**
- Lipid based coatings: parafin, waxes,…
- Polysaccharide-based coatings: starches, chitosan, aloe vera …
- Protein-based coatings : zein, gluten,..
- Combination.

21

Promising methods:

- Canning



22

Promising methods:

Dates tube packaging

23

Promising methods:

-التبخير بغاز (الايكوفيوم).

-وهو عبارة عن 2% غاز فوسفين و98%غاز ثانى اكسيد الكربون.

- يستخدم بمعدل 35جم/للمتر المكعب /طن.
- يؤثر على جميع الاطوار الحشرية -لا يترك اثر بعد التبخير – سهل الاستعمال – يمكن استخدام الثمار من اليوم الثانى للمعاملة.

24

Conclusion

- Possibility of blending different coating.
- Seek further on combination with packaging at different storage condition.

27

Conclusion

- Methods like fumigation and irradiation have some limitations due to consumer acceptability.
- In MAP and cold storage the investment costs are much higher.
- Dehydration decreases the quality of the final product. Therefore it is needed to re-engineer the product design by using the art of formulation to prolong the shelf life of date.

25

شكرا لحسن استماعكم

2017 (Spain) 2016 (Germany)

faridmsamy@yahoo.com
Mobile: 01117170828

28

Conclusion

- Heat treatment are needed to investigate the effect of various Brixs as well as heating range and duration on the final product.
- Type and shape of packaging are important to protect the sensitive shelf of date.

26

■ تقنية متطورة نظيفة وصديقة للبيئة لمعالجة التمور المنتجة بأستخدام الإشعاع المؤين

د. على حماد

بسم الله الرحمن الرحيـم

معالجة التمور بالإشعاع

Radiation Processing of Dates

أ.د./ على حماد

أستاذ علوم وميكروبيولوجيا الأغذية المتفرغ

نائب رئيس هيئة الطاقة الذرية سابقا

E.mail: ahammad50@yahoo.co.uk

Alihamadncrrt@yahoo.com

Mobil: +201006607085 -

+201111328135

1

مقدمة:

تُعد التمور من الفواكه التى تحتوى على نسبة عالية من المغذيات والتى يمكن أن يعتمد عليها الإنسان فى غذائه لإمداد جسمه بالطاقة اللازمة لحياته ونشاطه ، إذ تحتوى التمور على نسبة مرتفعة من السكريات والبروتينات والكربوهيدرات فضلاً عن العديد من العناصر المعدنية اللازمة للإنسان مثل البوتاسيوم والفوسفور والحديد والصوديوم والكالسيوم واليود ، كما تحتوى على نسبة لا بأس بها من الفيتامينات الهامة مثل:

Vitamin A, Vit. D, Vit. B1, Vit. B2, Folic acid.

2

المشكلات التى تواجه التمور أثناء التخزين والتسويق
Problems facing dates during storage:

1- مهاجمة الحشرات Insects attack

2- التلوث الميكروبى Microbial Infection

الفطريات Molds - الخمائر - Yeasts - البكتريا Bacteria

3- فعل الإنزيمات Enzymes activity

هذا وتُعد الإصابات الحشرية من أهم المشكلات والمعوقات التى تواجه تخزين وتصدير التمور ، ويتطلب الآمر للتغلب عليها إجراء معاملات من شأنها تطهير التمور من هذه الآفات الضارة وتحقيق أغراض الصحة النباتية ويطلق عليها معاملات الصحة النباتية.

3

معاملات الصحة النباتية: Phytosanitary treatment

أولا : التبريد Cooling من (0 إلى 2°م)

ثانيا: الحرارة Heat من (44 - 48 °م)

ثالثا: التبخير Fumigation (Methyl bromide, Phosphine)

عيوب هذه الطريقة:

1- تترك آثاراً متبقية فى التمور تسبب أضرارً بالغة بصحة الإنسان.

2- تتسبب فى أضرار جمة بصحة المشتغلين بهذه الغازات وبالبيئة.

3- أسعار هذه الغازات فى تزايد مستمر.

4- أقل كفاءة حيث لا تتأثر بها الحشرات عند وجودها داخل الثمار كبيرة الحجم أو المعبأة فى كميات ، كما أنها غير كافية لقتل جراثيم البكتريا bacterial spores

5- إحتمال ظهور صفة المقاومة resistant للغاز السام عند الحشرات.

4

المعالجة بالإشعاع (التشعيع)

أعتمدت هذه الطريقة الحديثة المتطورة صديقة البيئة وأقرتها ووافقت على إستعمالها فى معالجة الأغذية بالإشعاع عديد من المنظمات الدولية والإقليمية والسلطات القطرية

المنظمات الدولية التى أعتمدت هذه الطريقة هى:

WHO, FAO, IAEA, ITC, Codex Alimentarius, IPPC, ISPM, WTO, ...ect.

ومن المنظمات الإقليمية:

- **North Amercian Plant Protection Organization.**
- **European and Mediterranean Plant Protection Organization**
- **Asian Plant Protection organization**
- **Food Safety Australian New Zealand (FSAZ) Authority**

كما وافقت السلطات القطرية فى أكثر من 70 دولة من دول العالم على إستعمال هذه التقنية فى حفظ ومعالجة الأغذية.

5

أهداف معالجة التمور بالإشعاع:

1- تحقيق أغراض الصحة النباتية عن طريق التخلص من الآفات والحشرات.
2- تحقيق السلامة الميكروبية للتمور Microbial safety of dates عن طريق القضاء على الفطريات المفرزة للسموم وعلى البكتريا الممرضة.
3- إطالة فترة حفظ وتخزين التمور عن طريق قتل الحشرات والفطريات المسببة للعفن والبكتريا المنتجة للحموضة وخمائر التخمر الكحولى.
4- تحسين درجة جودة التمور
5- زيادة فرص تصدير التمور

مقدار الجرعات الإشعاعية المستعملة فى معالجة التمور:

تستخدم جرعات إشعاعية منخفضة تتراوح ما بين (0.5 - 1.0 كيلو جراى) (kGy) لتحقيق أغراض الصحة النباتية ، وهذه الجرعات الإشعاعية المنخفضة لا تؤثر تأثيراً يذكر على صفات جودة التمور أو على قيمتها التغذوية ، بينما تستخدم جرعات إشعاعية أعلى تتراوح ما بين (1.5 - 3.5 كيلو جراى (kGy) للقضاء علي الفطريات المسببة للعفن فى التمور ، وتلك التى تفرز سموم فطرية ضارة بصحة الإنسان ، ولإبادة البكتريا الممرضة فى التمور والبكتريا المنتجة للحامض والخمائر. هذا ويتوقف مقدار الجرعة الإشعاعية المطلوبة على عدة عوامل أهمها: نوع التمور - نسبة الرطوبة فى التمور - نوع الحشرات المستهدفة.

7

المقصود بمعالجة التمور بالإشعاع:

يقصد بها تعريض التمور بعد تعبئتها فى عبواتها النهائية المعدة للتصدير أو الطرح بالأسواق المحلية لكمية محسوبة من الأشعة المؤينة Ionizing radiation لمدة زمنية محددة لتحقيق غرض معين مستحب ومطلوب مثل تحقيق أغراض الصحة النباتية أو القضاء على الميكروبات المفسدة والممرضة أو إطالة فترة الحفظ والتخزين ..... الخ.

وتجرى هذه العملية فى وحدات (محطات) خاصة وذات تصميم خاص وتسمى التمور المعالجة بالإشعاع Irradiated dates

أنواع الأشعة المؤينة المستعملة:

تستخدم ثلاثة أنواع من الأشعة المؤينة فى هذا الغرض هى:

1- أشعة جاما Gamma radiation الصادرة من نظير الكوبالت -60 أو السيزيوم -137
2- الأشعة الألكترونية Electron beam الصادرة من معجلات الكترونية Accelerators لا تزيد طاقتها عن 10MeV.
3- أشعة أكس X-rays الصادرة من مولدات أشعة أكس التى لا تزيد طاقتها عن 5 MeV

6

تتميز تقنية معالجة التمور بالإشعاع بعدة مزايا:

المزايا العامة:

1- آمنة وصديقة للبيئة.
2- فعالة وذات كفاءة عالية.
3- سهلة التطبيق.
4- اقتصادية.

المزايا الخاصة:

1- معاملة طبيعية يتم أجرائها على البارد Physical-cold process ولذلك تحافظ على طزاجة الثمار وعلى صفاتها الطبيعية وعلى قيمتها التغذوية.
2- يستغرق إجرائها دقائق معدودة بدلا من إستغراق عدة ساعات أو أيام فى بعض المعاملات التقليدية.
3- يمكن إستعمالها بعد تعبئة التمور فى عبواتها النهائية المعدة للتصدير أو المعدة للطرح بالأسواق المحلية.
4- يمكن تطبيقها على الباليتات Pallet load المعدة للشحن.
5- لا تترك أية متبقيات فى الثمار المعاملة بها ، بخلاف التبخير بالغازات السامة الذى يترك بقايا سامة فى التمور المعاملة به.
6- فاعليتها وكفاءتها لا تتوقف على حجم العبوات ولا على حجم الثمار.
7- يمكن إستخدام وحدات (محطات) تشعيع الكترونية (معجلات أو مسرعات الكترونية) متنقلة أو ثابت.
8- إمكانية إستعمال المعجلات الألكترونية التى تقام لمعالجة التمور فى أغراض تشعيع متعددة منها معالجة كافة أنواع الفواكه والخضروات والتوابل والبهارات وفى أغراض التطبيقات الصناعية مثل معالجة الأسلاك والكابلات الكهربائية .

8

التطبيق:

1- يمكن تطبيق المعالجة بالإشعاع على التمور بعد تعبئتها فى عبواتها النهائية لمنع تكرار الإصابة

2- يمكن تطبيقها على السلع السائبة غير المعبأة كالحبوب المنقولة على سيور

3- يمكن تطبيقها فى المواقع المركزية مثل موانئ الشحن

4- عند نقطة الدخول

5- موقع معين فى بلد آخر

6- موقع معين فى البلد الذى توجد فيه الوجهة النهائية

الإستجابة المطلوبة:

إن هدف إستخدام الإشعاع كعلاج للصحة النباتية هو منع دخول أو إنتشار الآفات الخاضعة للوائح ، ويمكن إنجاز ذلك بتحقيق إستجابات معينة لدى الآفة (الآفات) المستهدفة مثل:

- القتل (الفناء)
- عدم القدرة على التكاثر (تعقيم الحشرات البالغة التى تتكاثر بنشاط)
- منع بزوغ الحشرات البالغة إعتبارا من الطور اليرقى الثالث
- منع النمو والوصول إلى طور البلوغ إعتبارا من اليرقات المتأخرة
- التخميل Inactivation

ذلك يشمل إستخدام الإشعاع لأغراض الصحة النباتية أماتة النباتات (مثال ذلك أن تتبرعم البذرة لكن النبتة لا تنمو ، أو أن لا تنبت الدرنات أو البصيلات).

أنواع السلع الزراعية الموافق فيها على إستخدام الإشعاع كمعاملة صحة نباتية

المانجو - الباباظ - التمور - الفراولة - الموالح - العنب - البرقوق - الرمان - الجوافة - الأناناس - الأفوكادو - الجريب فروت - الفلفل لطماطم - الباميا - اللوبيا - البطاطس الحلوة .... وغيرها.

تكلفة تشعيع الطن الواحد من الفاكهة بهدف تحقيق أغراض الصحة النباتية حوالى 50 دولار أمريكى وبهدف القضاء على الفطريات حوالى 100 دولار أمريكى.

سلامة الأغذية المعالجة بالإشعاع:

أجريت عشرات بل مئات الألوف من البحوث والدراسات فى معظم دول العالم على مدى أكثر من نصف قرن (منذ الستينات) حول توكيد سلامة الغذاء المعالج بالإشعاع من الناحية الصحية والميكروبية والقيمة الغذائية ، وخلصت هذه البحوث إلى أن تشعيع أى من المواد الغذائية بأية جرعة إشعاعية تؤدى الهدف أو الغرض المطلوب لا يشكل أى أضرار أو متاعب صحية للإنسان وأن هذه الأغذية المعالجة بالإشعاع آمنة تماما وسليمة وصالحة للإستهلاك الآدمى ، ومن ثم لا يتطلب الأمر إجراء أى إختبارات لاحقة عليها سواء من ناحية السمية أو السلامة الميكروبية أو القيمة الغذائية.

الدول التى وافقت على إستخدام الإشعاع كعلاج للصحة النباتية:

إستخدام الإشعاع كعلاج للصحة النباتية فى تزايد مستمر (يزداد بمقدار 10% تقريبا سنويا) وبلغ عدد الدول التى إعتمدت هذه التقنية كمعالجة صحة نباتية للتخلص من الآفات والحشرات ثلاثة وثلاثون دولة هى:

Algeria, Argentina, Australia, Bangladesh, Pakistan, Belgium, Brazil, Chile, China, Costarica, Cuba, Czech Republic, Egypt, Ghana, India, Israel, Malaysia, Mexico, New Zealand, Paraguay, Peru, Philippines, Russia, Saudia Arabia, Syria, Vietnam, Zambia.

*- وافقت الولايات المتحدة الأمريكية على إستيراد الفواكه الطازجة المعالجة بالإشعاع كعلاج للصحة النباتية من الدول التالية: الهند - تايلاند - باكستان - فيتنام - المكسيك - غانا - جنوب أفريقيا - ماليزيا - الفلبين.

*- أهم الدول المستوردة للفواكه والخضروات المعالجة بالإشعاع كعلاج للصحة النباتية هى: الولايات المتحدة الأمريكية - أستراليا - نيوزيلاند - ماليزيا - بلجيكا - المملكة المتحدة - الصين - روسيا ..... الخ.

*- بصفة عامة الدول التى وافقت سلطاتها المحلية على معالجة الأغذية بالإشعاع تسمح بإستراد أغذية معالجة بالإشعاع من الدول التى تستخدم هذه التقنية.

الفرق بين الغذاء المشعع والغذاء المشع

لقد تم تناول موضوع معالجة الأغذية بالإشعاع فى محاضرات وندوات ومؤتمرات محلية وإقليمية ودولية كثيرة ونجد أن الأمر جد ملتبس على العامة وكثير من الخاصة ولا يستطيعون التفرقة بين الأغذية المعالجة بالإشعاع والتى يطلق عليها أغذية مشععة Irradiated food أو بين الأغذية الملوثة بنويدات عناصر مشعة والتى يطلق عليها

Radioactive food or food contaminated with radioactive materials

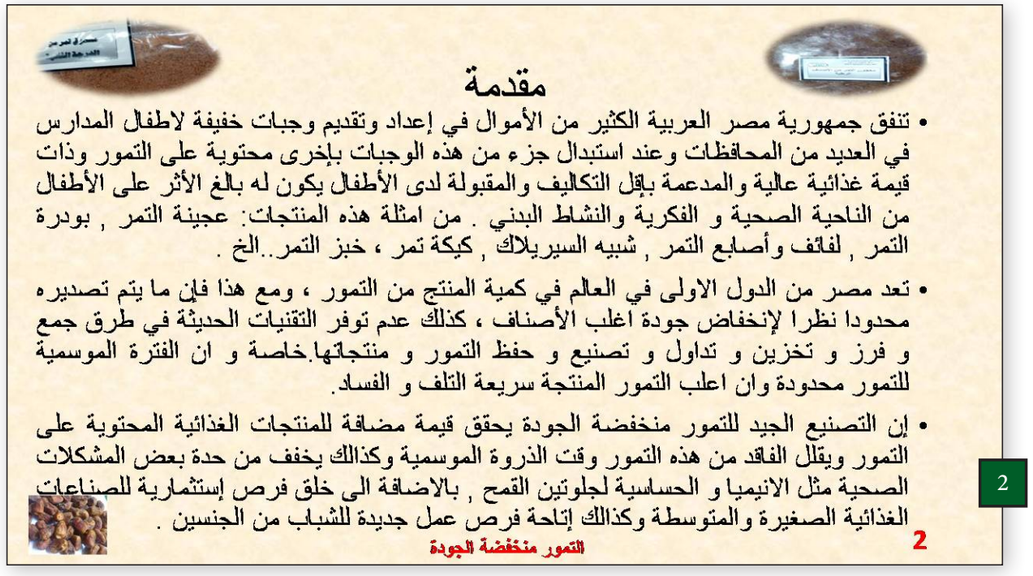
أتت إليها من جراء إنفجار مفاعلات نووية كما حدث فى مفاعل تشرنوبل عام 1986 بمدينة كيف (أوكرانيا) أو نتيجة إلقاء قنابل ذرية مثل الذى حدث فى ناجازاكى وهيروشيما أو نتيجة إختبارات الأسلحة النووية مما يؤدى إلى إنتشار نسبة من ذرات العناصر المشعة فى طبقات الجو العليا وسقوطها مع الأمطار مما يتسبب فى تلوث التربة والزراعات التى يتغذى عليها الإنسان والحشائش التى يتغذى عليها الحيوان والتى تصل إلى الإنسان من خلال السلسلة الغذائية.

إذن الغذاء المشعع (المعالج بالإشعاع) الذى عولج بالإشعاع عن قصد بفعل الإنسان لتحقيق غرض معين مستحب ومطلوب أمن تماماً وسليم وصالح للإستهلاك الآدمى.

أما الغذاء الملوث بذرات عناصر مشعة (غذاء مشع) فهو لا نقول أنه ضار بصحة الإنسان فحسب وإنما هو قاتل ومميت عند مستوى معين من الإشعاع.

■ الإستفادة من التمور منخفضة الجودة في إنتاج بعض الأغذية الوظيفية

د. ايمان سالم



الهدف من المشروع

1. استخدام التمور منخفضة الجودة في إعداد منتجات تدخل في إعداد وجبات مغذية ذات قيمة مضافة عالية وتحتوي على بعض العناصر الغذائية الضرورية.
2. تقليل الفاقد من أصناف التمر سريعة التلف أثناء ذروة موسم الحصاد بتحويلها إلى منتجات (مسحوق وعجينة التمر) ذات فترات صلاحية أطول.
3. إعداد أغذية وظيفية تساهم في حل بعض المشاكل الصحية مثل أنيميا نقص الحديد ورفع المناعة لمرضى حساسية الجلوتين مما يحسن من صحتهم وأنشطتهم وأدائهم.

خطة العمل

1. عمل حصر لتوزيع وإنتاجية أصناف التمور في جمهورية مصر العربية
2. إنتاج بودرة و معجون التمر من بعض انواع التمور منخفضة الجودة
3. إختيار بعض الأغذية المفضلة للأطفال وتدعيمها ببودرة او معجون التمر
4. إنتاج هذه الأغذية الوظيفية ذات القيمة الغذائية العالية بغرض تخفيف حدة الأنيميا في أطفال المدارس ومرضى حساسية الجلوتين .

تابع الهدف من المشروع

5. تسويق هذه الفكرة يتيح للمستثمرين الصغار والمتوسطين بدء أنشطة تجارية لإنتاج مثل هذه الأغذية الوظيفية أو أخرى مماثلة ، وبالتالي إتاحة فرص عمل جديدة للشباب.
6. تعليم ربة المنزل (خاصة الفتيات) لإعداد هذه المنتجات وتوافرها في المنزل يحقق الأمن الغذائي الأسري.

تابع خطة العمل

5. دراسة مدى تقبل المستهلك (أطفال – مرضى حساسية الجلوتين) للمنتجات المدعومة
6. تنظيم عدد من ورش العمل للتدريب على تصنيع هذه المنتجات سواء على مستوى الاسرة او علي نطاق صناعي
7. وكذلك التعريف بكيفية وأهمية الاستثمار في هذا المجال.
8. إعداد دراسة جدوى لإنتاج وتعبئة بودرة ومعجون التمر على نطاق تجاري.

النتائج المتوقعة من المشروع

1. تقليل الفاقد من التمور سريعة التلف أثناء ذروة الانتاج الموسمية
2. زيادة العائد الاقتصادي من منتج قومي (التمور منخفضة الجودة).
3. زيادة فرص العمل والاستثمارات بنشر صناعات تعتمد على التمور
4. تخفيف معاناة الأطفال الذين يعانون الانيميا و حساسية الجلوتين
5. تدريب عدد من الفنيين والعمال بالمصانع على تصنيع هذه المنتجات.
6. تدريب بعض ربات البيوت علي انتاج هذه المنتجات بالمنزل لأطفالهم

تابع ما تم تحقيقة من المشروع

4. تم حساب حجم العينة واقتراح نطاق جمع العينة والفترة الزمنية (حجم العينة 360 طفل من مدارس مراحل التعليم الابتدائي موزعة على محافظات القاهرة – الجيزة – القليوبية بواقع 120 تلميذ بكل محافظة منهم 60 تلميذ بمدارس تقدم الفطيرة المدرسية ، 60 تلميذ بمدارس تقدم البسكويت.
5. ويتم الان الاتصال والتنسيق مع الجهات المعنية (مشروع التغذية المدرسية - وزارة التربية والتعليم - الجهاز المركزي للتعبئة العامة والاحصاء) لإستخراج التصاريح والموافقات اللازمة لجمع بيانات العينة خلال العام الدراسي 2017-2018 ، ويتم حاليا التواصل مع الجهات المعنية بمرضى حساسية الجلوتين.
6. جاري مخاطبة الجهات المعنية بتنفيذ الجزء الميداني للمشروع لترتيب الزيارات.
7. حصر الاحتياجات و المستلزمات المكتبية اللازمة للمرحلة الحالية من أنشطة المشروع و القيام بعمليات عروض للأسعار و الشراء و الفحص و الإستلام.

ما تم تحقيقة من المشروع

1. عقد العديد من الاجتماعات بين اعضاء الفريق البحثي والفريق المعاون للتعريف ببرنامج العمل والتحضير له ، وتوزيع المهام و فقا للجدول الزمني للمشروع.
2. تم تجميع البيانات الخاصة بالمساحة والإنتاج والإنتاجية لأصناف التمور المختلفة وكذلك التوزيع الجغرافي لأصناف التمور المختلفة (الجافة – النصف جافة – الرطبة) على مستوي الجمهورية واعداد تقرير مبدئي للأهمية الإقتصادية للتمور.
3. إعداد إستمارة الإستبيان الخاصة بتجميع البيانات الخاصة بالمبحوث وأهم العادات الغذائية ومدي قبول الوجبة المدرسية وأثرها على التحصيل الدراسي وكذلك البيانات المتعلقة بمرضي حساسية الجلوتين وأهم المشكلات التي تواجههم وذلك بعد مناقشتها ومراجعتها ونحن بصدد إعداد إستمارة الإستبيان في الشكل النهائي.

تابع ما تم تحقيقة من المشروع

8. شراء كميات من التمور منخفضة الجودة لإعداد معجون و بودره التمر وذلك لإجراء بعض الإختبارات المبدئية عليهما والتجهيز لإنتاج وتقييم بعض الأغذية الوظيفية مثل فطيرة التمر و البسكويت المدعم بالتمر.
9. تجهز الأوراق اللازمة للحصول على موافقة الجهاز المركزي للتعبئة العامة و الإحصاء لإجراء الإستبيان و تجميع البيانات المطلوبة
10. عمل حصر بكميات و نوعية الكيماويات و الخامات اللازمة و الحصول على عروض أسعار من مصادر مختلفة وتشكيل لجان المشتريات و الفحص و الإستلام
11. الحضور و المشاركة في بعض ورش العمل المتعلقة بالتمور و التعريف بأهمية ومجال أنشطة المشروع مثل: ندوة مشروع التغذية المدرسية وندوة غرفة الصناعة.

التوصيات

- تقليل الفاقد من التمور سريعة التلف أثناء ذروة الانتاج الموسمية
- زيادة العائد الاقتصادي من منتج قومي (التمور منخفضة الجودة).
- زيادة فرص العمل والاستثمارات بنشر صناعات تعتمد على التمور
- استخدام مسحوق التمر فى عديد من المنتجات الغذائية خاصة اغذية الأطفال
- استخدام مسحوق التمر كبديل للسكر فى بعض منتجات المخابز
- استخدام معجون التمر الناتج من الأصنتف الرطبة كبديل للعجوة .
- تشجيع الاستهلاك المحلي للتمور و منتجاتها المختلفة نظرا لقيمتها الغذائية و الصحية.
- التوسع في زراعات النخيل بالأراضي الجديدة وخاصة الاصناف ذات المنافسة عالميا.

11

تابع التوصيات

- توفير اساليب الانتاج والحصاد والنقل و التداول والحفظ والتصنيع الحديثة لتقليل الفاقد.
- تحسين معاملات ما قبل و ما بعد الحصاد لتحسين جودة المحصول القومي من التمور.
- انشاء مصانع صغيرة او متوسطة لتعبئة و تصنيع التمور بالقرب من مناطق الانتاج.
- تدريب المزارعين والعاملين بتعبئة و تصنيع التمور على الممارسات الجيدة للإنتاج.
- العناية بجودة منتجات التمور العديدة بغرض التصدير والمنافسة في الاسواق الخارجية.

12

13

■ انتاج معجون التمر من الاصناف الرطبة ونصف الرطبة

د. مصطفى عسوس

مركز البحوث الزراعية
Agricultural Research Center
ARC
FTRI معهد بحوث تكنولوجيا الأغذية
Food Technology Research Institute

إنتاج معجون التمر من الاصناف

(رطب –نصف جاف – جاف)

مقدمه

أ.د /مصطفى طه محمدى عسوس
رئيس بحوث بمعهد بحوث تكنولوجيا الاغذية
assous2010@yahoo.com

1

تعود أهمية معجون التمر:-

سهولة تداول ونقل وتخزين المعجون بالإضافة إلى استخدامه فى كثير من المنتجات الغذائية مما يؤدى الى زيادة القيمة المضافة للتمور . ويصنع معجون التمر فى مصر فى الوقت الحالى من الصنف نصف جاف (سيوى – صعيدى) ذات الدرجة الثانية من هذه الاصناف إلا انه لوحظ ان المعجون الناتج من هذه التمور به نسبة عالية من الاتربة والغبار والاصابة الحشرية. ولذلك كان لابد من ايجاد وسيلة لانتاج معجون ذات مواصفات عالية الجودة وخالية من الاتربة والاصابة الحشرية وهى انتاج معجون التمر من الاصناف الرطبة خصوصا ان انتاج مصر من هذه الاصناف أكثر من 40% من الناتج الكلى فى مصر ولايستفاد من هذه الكمية فى التصنيع غير الاستفادة من هذه التمور طازجة فقط .

2

الاستفادة من التمور الرطبة

وهى تستهلك ثمارها طازجة اما فى مرحلة الخلال او الرطب وتمثل اكثر من 43% من انتاج مصر وهى سريعة الفساد حيث تؤكل طازجة وهى سريعة الفساد ولذا يمكن الاستفادة من هذه الكمية الهائلة من التمور فى التصنيع وزيادة القيمة المضافة

3

الاستفادة من المجاهيل

وتتنوع هذه المجموعة حيث تستهلك فى مرحلة الخلال او الرطب او النصف جاف والتمر على حسب نوعية النخلة وجودة ثمارها وبعضها قد لا يؤكل لردائه جودة الثمار وتمثل هذه المجموعة اعلى من 29% من انتاج مصر ويمكن الاستفادة من هذه المجموعة فى انتاج معجون التمر

4

الاستفادة من تمور الدرجة الثانية(الفرز)

الإستفادة من تمور الدرجة الثانية الثانية الغير مطابقة لمواصفات التصديرمن حيث الصفات الشكلية أوالحجم من الأصناف النصف جافة (سيوى–صعيدى –مجدول) أو الأصناف الجافة فى مصر وبالتالى يكون تعظيم الفائدة من هذه التمور ذات الكميات الانتاجية العالية

5

خطوات انتاج معجون التمر

1- الاستلام

يجب عند استلام التمور لانتاج معجون التمر يراعى ان تحديد نسبةالاصابة بالحشرات أو اى طور من اطوارها مثل البيض او اليرقة او الحشرة او اجزاء منها وذلك طبقا لمتطلبات المواصفة القياسية العالمية الايزو 22000:2005حيث تشترط سلامة المنتج الغذائى من المخاطر الصحية والكيماوية والفيزيائية

7

تعريف معجون التمر

منتج غذائي محضر من الثمار السليمة غير المصابة بالحشرات وأطوارها والمتجانسة في اللون وفي مرحلة النضج المناسبة لثمار نخيل التمر (فونيكس داكتليفيرا) والمغسولة ومنزوعة النوى والاقماع وخالية من الحشف والشيص

6

تابع الاستلام

- تحديد نسبة الثمار المتخمرة أو المتعفنة وكذلك تمور الحشف والشيص
- تحديد نسبة التلوث بالاتربة والغبار
- تحديد نوع الصنف ودرجة النضج لكل صنف او ان كان خليط من الاصناف

8

تابع الاستلام

تعود اهمية قياس وتقدير العوامل السابقة لعدة اسباب: -

- قبول التمر من عدمه بناءا على امكانية التخلص من هذه العيوب والتقليل منها من عدمه
- تحديد سعر التمر
- وضع تصور ومحددات لتصنيع التمر المقبول

9

2- الفرز

ترجع اهمية هذه المرحلة الى التخلص من الثمار المصابة بالحشرات او الثمار المتخمرة والمتعفنة والشيص والحشف وذلك للحد من المخاطر والتلوث فى مرحلة الغسيل

10

3- مرحلة الغسيل

من أهم العمليات التصنيعية فى انتاج معجون التمر حيث تتم فى هذه المرحلة :-

- التخلص تماما من الاتربة والغبار
- التخلص من تمور الحشف والشيص عن طريق فرق الكثافة بين التمور السليمة والتمور الاخرى
- إضافة مواد التطهير فى ماء الغسيل مثل الكلورين أو الاوزون يقلل من الحمل الميكروبى لمعجون التمر

11

تابع عملية الغسيل

فى حالة التمور المتسخة بالاتربة وبها نسبة عالية من التراب خصوصا مع التمور المجروحة والمهشمة يجب ان تكون عملية الغسيل على مرحلتين :-

1- الغمر

2- الرزاز ويوضع فى هذه المرحلة وضع الكلورين

ولايمكن خلط مياة المرحلة الاولى بالثانية والعكس صحيح ويجب مراعاة تغير مياة الغسيل كل فترة لتزداد كفاءة عملية الغسيل

12

4- الترطيب

- **اصناف البلح الجاف ونصف الجاف :-**

تجرى عملية الترطيب بالبخارفى على درجة حرارة ومدة زمنية محددة

- وذلك لسهولة فصل النواة
- تجانس الجزء اللحمى للثمار بعد فصل النواة
- وصول رطوبة المعجون الى النسبة المطلوبة
- ويجب ان يكون جودة التمر بعد عملية الترطيب محافظا على مكونات التمر ونكهته
- **الاصناف الرطبة :-**

بعد وصول البلح الى نهاية مرحلة الخلال وبداية الترطيب يتم قطف الثمار ثم ترطيبها بالطرق الصناعية مثل المعاملة بالتخليل وغيرها للوصول الى مرحلة الرطب .

13

5- فصل النواة

- **ماكينة نزع النواة للتمر :- (نصف جاف – رطب)**

حيث تعتمد على مرور التمر بين درفلين وبالاحتكاك ينفصل اللحم عن النواة. وتنزع النواة فى ناحية وعجينة التمر من ناحية أخرى .تتم عملية فصل النواة (بلح الرطب) بالدرافيل لسهوله فصل النواه عن اللحم وزيادة نسبة الرطوبة فى البلح الرطب اصلا لذلك يدخل البلح منزوع النوى الى مرحلة نزع الرطوبة .

- **ماكينة نزع النواة للتمر:- (للاصناف الجافة)**

لانتاج عجينة ذات قوام متجانس ورطوبة اعلى قليلا من 20% حيث تقوم بسحب النوى من التمر،وهى مزودة بحلزونات وسكاكين تفصل النواة عن اللحم ويجب مراعاة فصل النواة سليمة حتى لايدخل أجزاء منها فى لب التمر مع سحب النوى من دلو خاص وتفريغ المعجون من فتحات خاصة.

14

- فى حالة فصل النوى بالسكاكين والسلندرات يتم فرم التمر باضافة قليل من الماء للتجانس وسهولة خروج المعجون من ماكينة الفرم عبر الانابيب
- وعندئذ تزيد الرطوبة عن 20% لمعجون التمر
- مميزات هذه الطريقة
- التجانس التام للمعجون
- سلامة المنتج من التلوث حيث يقل استخدام العمالة فيه
- يمكن استخدام المعجون فى تصنيع المخبوزات مباشرة
- عيوب هذه الطريقة

-تحتاج الى تخزين مبرد

- تحتاج الى تعبئة اتوماتيك فى جو معقم (aseptic condition)

15

مركز البحوث الزراعية
Agricultural Research Center
ARC
FTRI معهد بحوث تكنولوجيا الأغذية
Food Technology Research Institute

إنتاج معجون التمر من الاصناف

(رطب –نصف جاف – جاف)

مقدمه

أ.د /مصطفى طه محمدى عسوس
رئيس بحوث بمعهد بحوث تكنولوجيا الاغذية
assous2010@yahoo.com

16

7- مرحلة الفرم

- فى حالة ماكينات فرم التمربالدرافيل لاتحتاج الى اضافة ماء للتجنيس وذلك للاصناف الرطبة ونصف جافة.
- فى حالة فرم التمربالسكاكين والسلندرات فى حالة الاصناف الجافة يتم إضافة قليل من الماء للتجانس وسهولة خروج المعجون من ماكينة الفرم عبر الانابيب وعندئذ تزيد الرطوبة عن 20% لمعجون التمر.
- **مميزات هذه الطريقة:-**
- التجانس التام للمعجون.
- سلامة المنتج من التلوث حيث يقل استخدام العمالة فيه.
- يمكن استخدام المعجون فى تصنيع المخبوزات مباشرة بدون اضافة ماء.
- **عيوب هذه الطريقة:**
- تحتاج الى تخزين مبرد.
- تحتاج الى تعبئة اتوماتيك فى جو معقم (aseptic condition) .

17

8- التعبئة والتغليف

- يجب أن تتم عملية التعبئة اتوماتيكيا فى ظروف تصنيعية سليمة وممارسات صحية جيدة
- يجب استخدام عبوات غير منفذة للرطوبة
- يفضل التعبئة تحت تفريغ او غاز خامل
- يفضل التخزين على درجات حرارة منخفضة

18

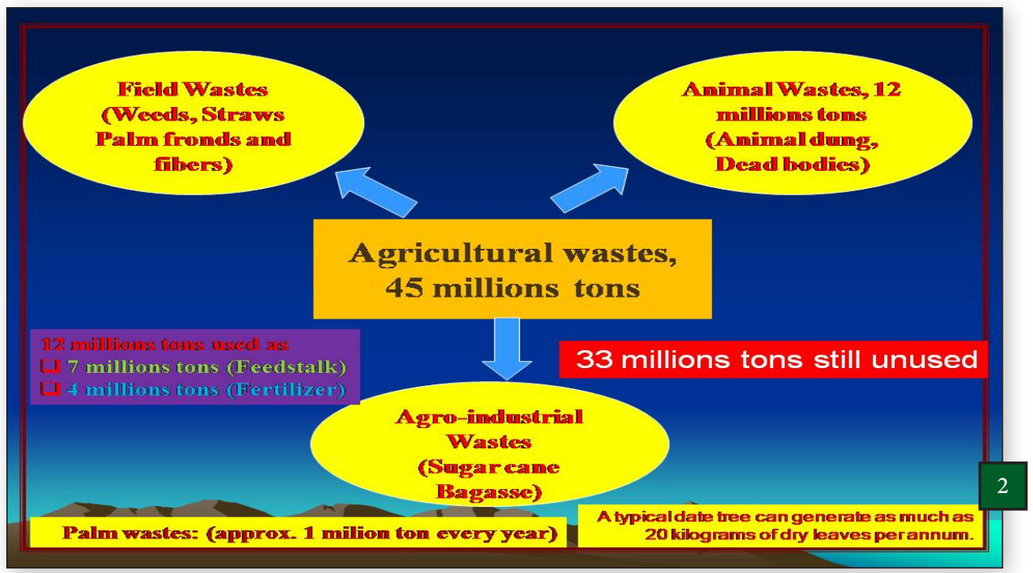
نشكركم لحسن الاستماع

أ.د /مصطفى طه محمدى عسوس
رئيس بحوث بمعهد بحوث تكنولوجيا الاغذية
assous2010@yahoo.com

19

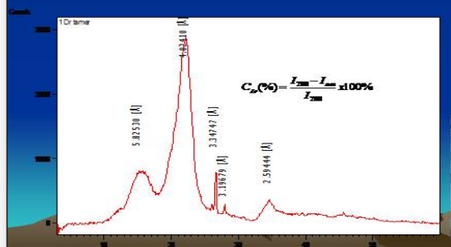
■ إنتاج ميكرو & نانوسيليلوز بلوري لتصنيع الاقراص الدوائية من مخلفات النخيل

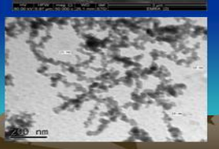
د. تامر رجب

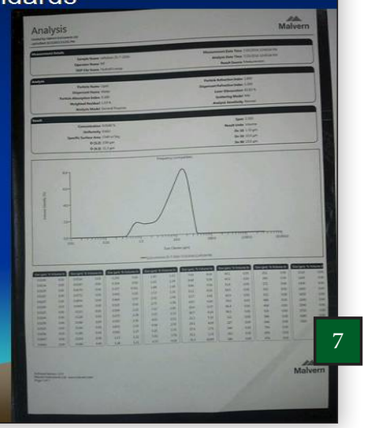


Assessment of Produced MCC & NCC

- Toxicology studies (*In vitro* and Acute cytotoxicity assay).
- Size characterization Phase Analysis by X-ray Diffraction (XRD), Scanning Electron Microscopy (SEM) and Transmission Electron Microscopy (TEM).
- Conformance with Egyptian and International Standards





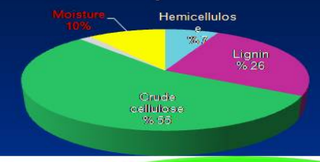


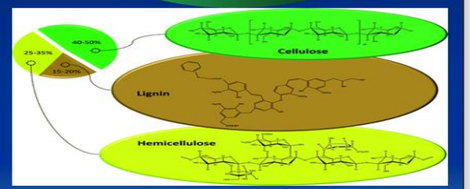
7

Chemical Composition of Palm Wastes

Chemical constituent	Palm fronds	Palm fibres
Moisture content	9.93 %	9 %
Wax	4.2 %	3.3 %
T.C	30.11 %	23.95 %
Hemicellulose	6.87 %	10.4 %
Lignin	24.61 %	44.3 %
Crude cellulose	55.74 %	54.60 %
Bleached cellulose	41.19 %	44.93 %
Alpha cellulose	38.02 %	39.9 %
MCC & NCC	33.67 %	34.61 %

Chemical costituents of palm fronds





5

Egyptian Standards Requirements

Test	Percent
α-cellulose	77-80%
Purity	99%
Ash content	3.8%
Brightness degree	80-90%
Sulfur content	0.013%
Ether content	0.7%
Moisture content	7%
D.P	525-750
pH	6.5-7.5
Density g/cm3	0.17-0.52
Crystal size (μ)	5-10

Application of Nano & Micro-cellulose

- Medical devices, medical barriers
- Reinforcing agents in plastic composites
- Food additive
- Paper & coatings (esp. packaging)
- cosmetics products
- Dispersions and emulsions
- Air/water and liquid filtration

Enhancement of mechanical and drug release of nano & micro-cellulosic crystals pharmaceutical tablets

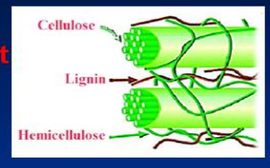
The therapeutic advantages of nanocrystals are predominantly due to reduction in particle size (less than 1 mm). in future study we can use NCC as an Excipient with different drugs in tablet form because

(1) Solubility and dissolution will be improved.
(2) improve oral absorption.
(3) Tablet cost per dose is relatively low.

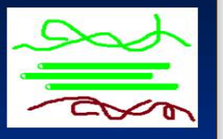
8

Methodology

- Grinding
- Alkali Treatment
- Bleaching
- Acid Treatment
- Drying
- Grinding / Screening & Packaging

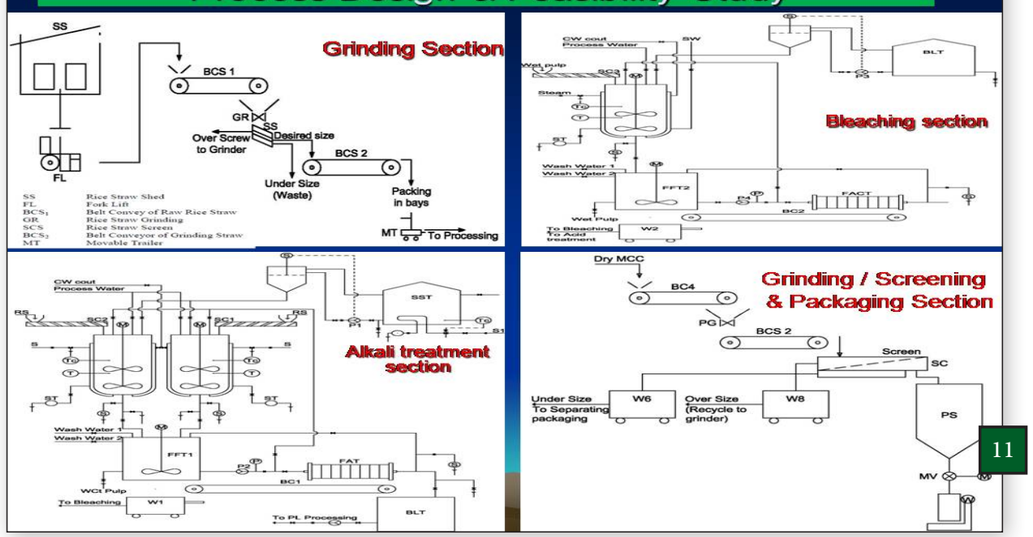


pulping



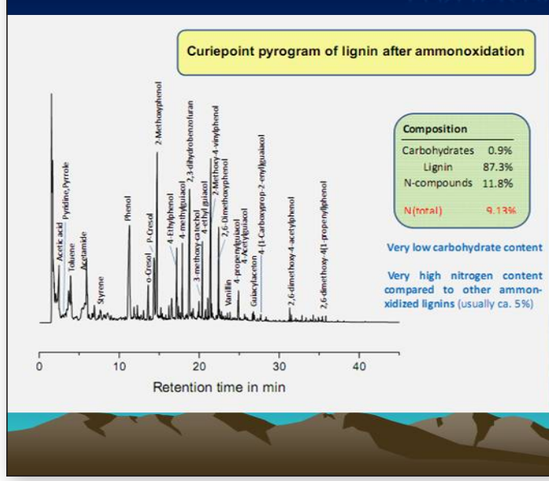
6

Process Design & Feasibility Study



11

MODIFICATION OF BLACK LIQUOR AS SLOW RELEASE ORGANIC FERTILIZER



9

Determine the asset cost or net investment

1- Initial investment: **2.848.800 P**

2- Cash flow

3- Salvage value = 1.000.000

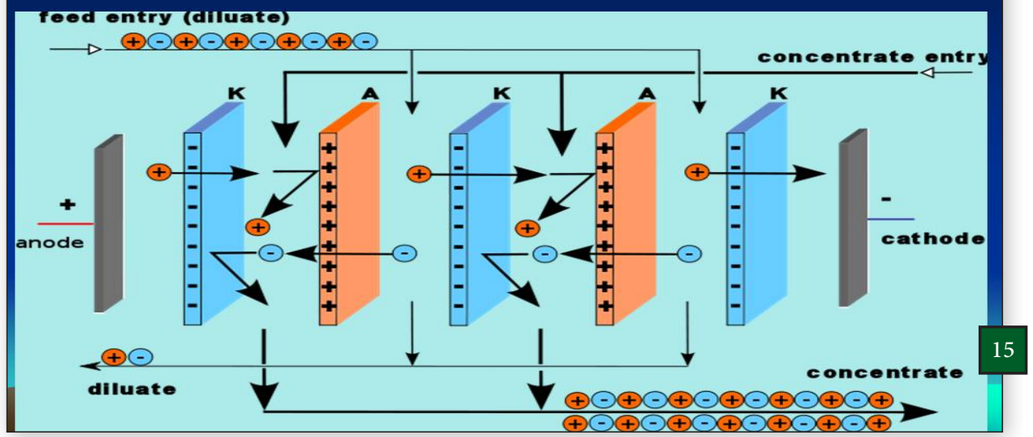
	Year 1	Year 2	Year 3	Year 4
Cash inflow	6.350.000	6.350.000	6.350.000	8.350.000
Cash outflow	1.262.500	1.262.500	1.262.500	----
Net cash flow before tax	5.087.000	5.087.000	5.087.000	8.350.000
Tax rate = 20%	---	---	1.017.400	1.670.000
Net cash flow after tax	6.087.000	6.087.000	4.069.600	6.680.000

12

Production stages

10

Electrodialysis cell with charged membrane technique



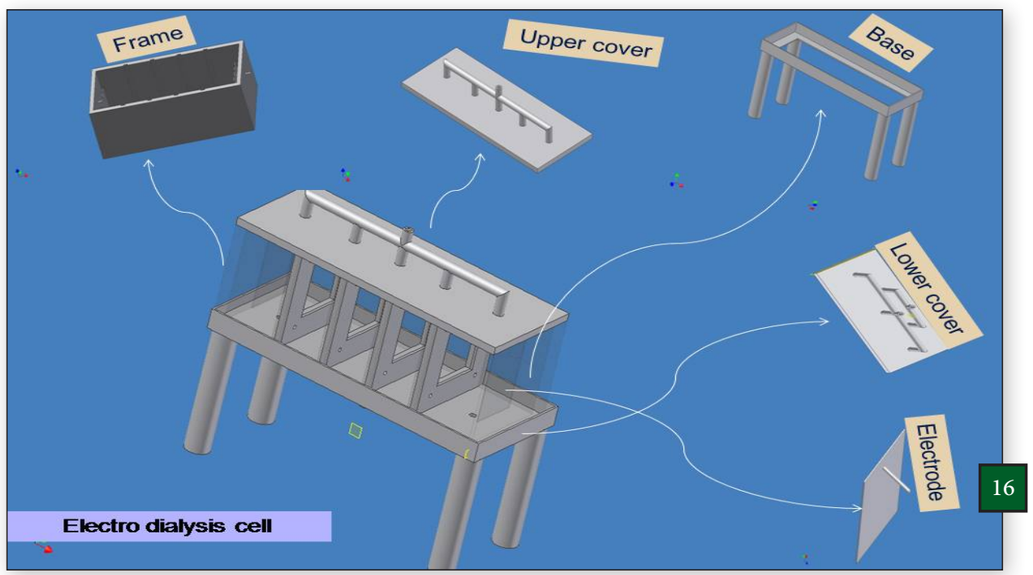
15

Ranking Potential Investments (Evaluation)

1. **The payback period**
2. **Internal return rate**
3. **Net Present Value** (Discounted rate 10%/year)

- **The payback period:** 0.56 (0.56×12) = **6.8 months**
- **Internal return rate :** 20.923.600/6.636.300 = **315%**

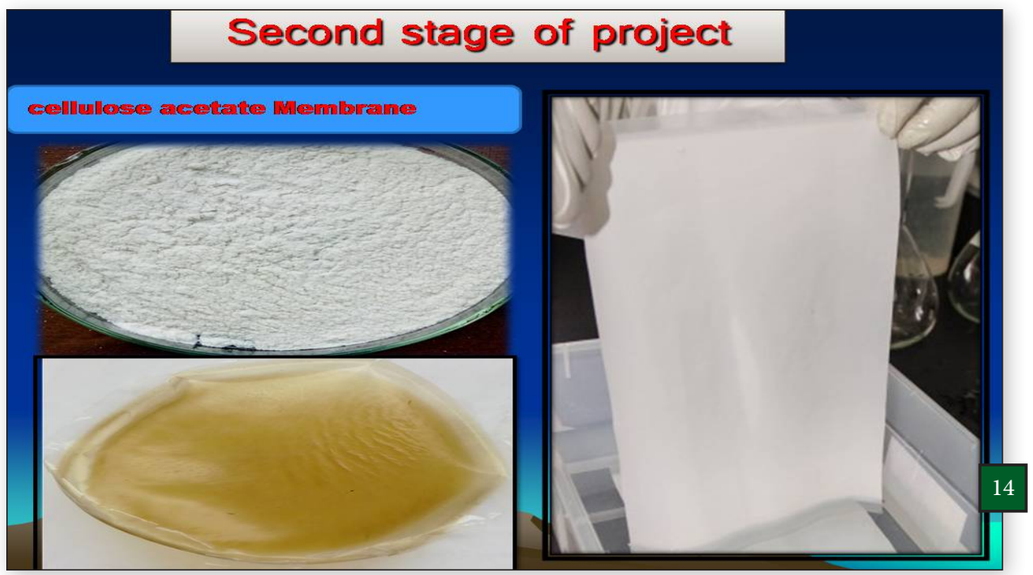
13



16

Second stage of project

cellulose acetate Membrane

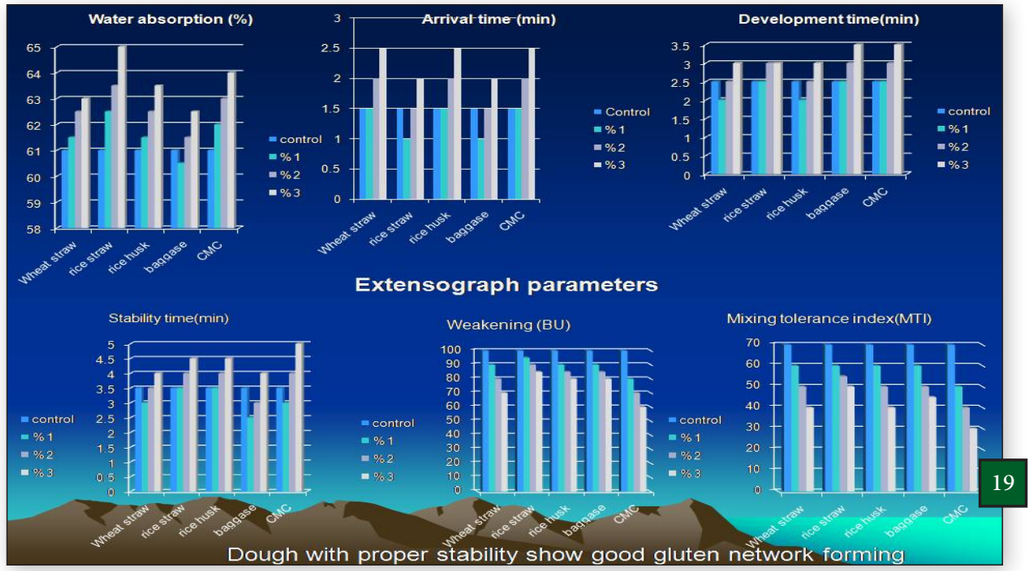


14

Carboxymethylation of cellulose

- Food science as a viscosity modifier or thickener
- Stabilize emulsions in various products including ice cream.
- As a food additive, it has E number E466.
- A lubricant in non-volatile eye drops (artificial tears).
- toothpaste, laxatives, diet pills, water-based paints.
- textile and paper products.
- cosmetics
- A cation–exchange resin for purification of proteins.

17



19

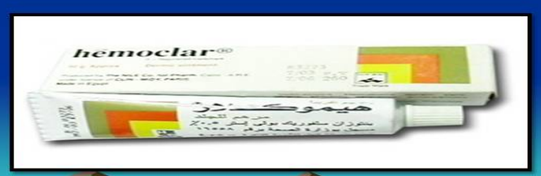
Hemicellulose products

Hemicellulose sulfation

Three highly purified hemicellulose samples (crude, soluble and insoluble hemicellulose) extracted from different four agriculture wastes (rice straw, rice husk, wheat straw and sugar-cane bagasse) were used as starting polymers for sulfation. The sulfation was optimized to gain a maximal concentration of sulfate groups.

Anticoagulant activity

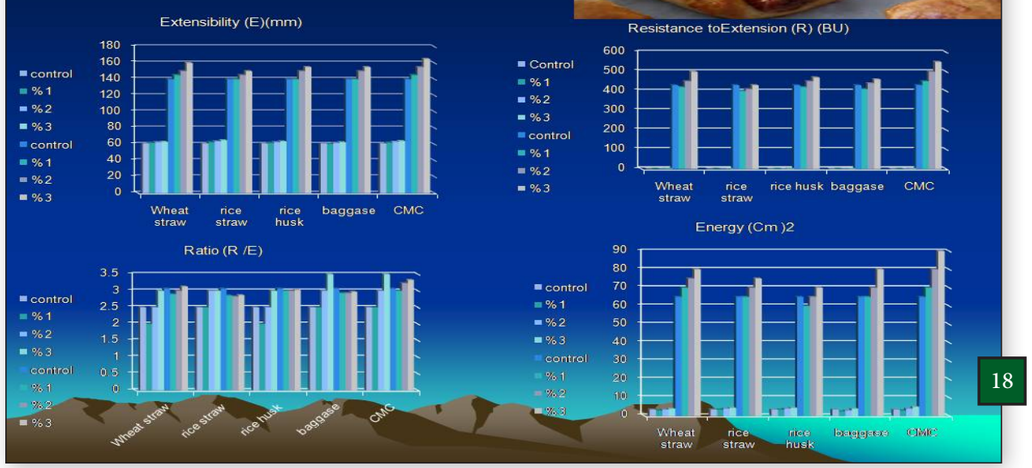
Fibrinolytic activity



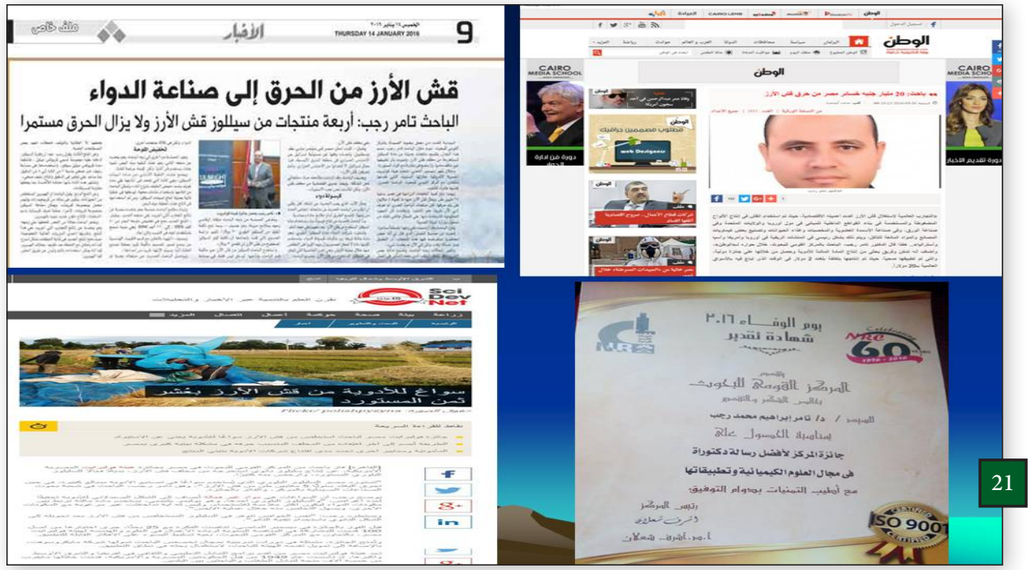
20

Dough Rheological properties after adding CMC

Farinograph parameters



18


الأخبار
THURSDAY 14 JANUARY 2016
قش الأرز من الحرق إلى صناعة الدواء
الباحث تامر رجب: أربعة منتجات من سيللوز قش الأرز ولا يزال الحرق مستمرا
الوطن
CAIRO MEDIA SCHOOL
يوم الوفاء ٢٠١٦
شهادة تقدير
المركز القومي للبحوث
جائزة المركز لأفضل رسالة دكتوراة
في مجال العلوم الكيميائية وتطبيقاتها
ISO 9001

21

Questions ??
Thank you for your kind attension

22

جلسات المؤتمر

الجلسة الرابعة

التسويق والتصدير

رئيس الجلسة: د. محمد بن صالح

■ أخر الإحصائيات عن صادرات التمور المصرية وتوصيات بشأن زيادة الصادرات

أ. تميم الضوى

وزارة التجارة والصناعة
Ministry of Trade and Industry

FEC
المجلس التصديرى للصناعات الغذائية
FOOD EXPORT COUNCIL

المجلس التصديري للصناعات الغذائية

الصادرات المصرية من **التمـــــور** وحجم السوق العالمي
وجهود المجلس في تنمية صادرات التمور

FOOD WITH TRADITION

1

المحتويات

- مقـــدمـــة عن المجلس.
- معلومات حول صادرات الصناعات الغذائية لعام 2016
- الصادرات المصرية من التمور وحجم السوق العالمي
  - تطور قيم وكميات الصادرات المصرية من التمور
  - أهم الدول المستوردة للتمور المصرية
  - سوق التمور العالمي - أهم الدول المستوردة للتمور
  - سوق التمور العالمي - أهم الدول المصدرة للتمور
- جهود المجلس في تنمية صادرات التمور المصرية

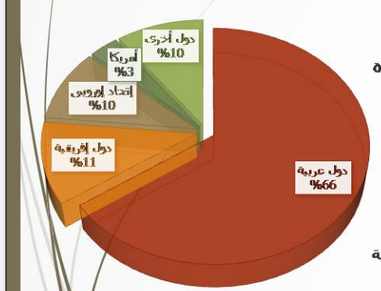
2

مقـــدمـــة عن المجلس

- المجلس التصديري للصناعات الغذائية هو أحد المجالس التصديرية المنشأه بقرار وزير الصناعة والتجارة كمجلس سلعي عام 1997، ثم تم تعديل المسمي إلى المجلس التصديري للصناعات الغذائية عام 2005.
- ويعمل المجلس بصفه أساسية كرابط بين مجتمع الاعمال ومصدري الصناعات الغذائية والحكومة المصرية ممثلة فى وزارة التجارة والصناعة والمشروعات الصغيرة والمتوسطة ويعكس رؤية القطاع الخاص حول السياسات التصديرية أو المشاكل التى تواجه القاطع وغقتراح سبل حل هذه المشاكل.
- كما يهدف المجلس إلى تنمية صادرات الصناعات الغذائية من خلال ممارسة مجموعة من الانشطة من اهمها تنظيم مشاركة الشركات المصرية فى المعارض الخارجية المتخصصة وإيفاد البعثات الترويجية للاسواق الخارجية المستهدفة وإقامة الملتقيات المحلية الموجهه للتصدير، ونشر المعلومات والفرص التصديرية من مصادرها المختلة من خلال خطة وبرنامج عمل طموح لتحقيق هذا الغرض.

3

معلومات حول صادرات الصناعات الغذائية لعام 2016



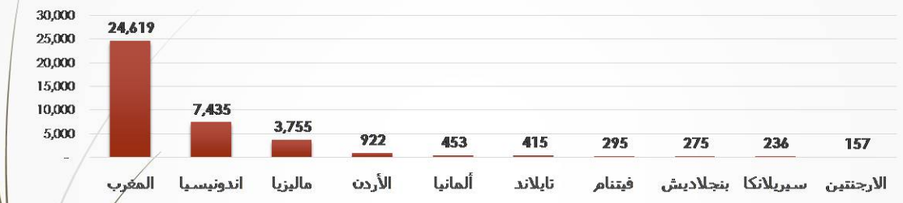
- بلغت صادرات الصناعات الغذائية 2.72 مليار دولار أمريكي لعام 2016.
- إحتفظت صادرات الصناعات الغذائية بالمركز الثالث بين صادرات الصناعات التحويلية غير البترولية لعامي (2014، 2015) بنسبة 14% من إجمالي هذه الصادرات.
- بتحليل الصادرات وفقاً للتصدير إلى المجموعات الدولية في عام 2015:
  - تصدرت الصادرات إلى الدول العربية المركز الأول حيث بلغت نسبتها 66% من إجمالي الصادرات الغذائية بقيمة 1.8 مليار دولار.
  - احتلت الصادرات إلى الدول الافريقية المركز الثاني في الصادرات بنسبة 11% من إجمالي الصادرات الغذائية بقيمة 306 مليون دولار.
  - احتلت الصادرات إلى الدول الاوربية المركز الثالث بنسبة 10% من إجمالى الصادرات الغذائية بقيمة 273 مليون دولار.
  - إحتلت الصادرات إلى الولايات المتحدة الامريكية المركز الرابع بنسبة 3% من إجمالي الصادرات الغذائية بقيمة 91 مليون دولار.
  - تمثل الصادرات إلى باقي المجموعات الدولية 10% من إجمالي الصادرات الغذائية بقيمة 273 مليون دولار.

4

الصادرات المصرية من
التمـــــــور
وحجم السوق العالمي

5

أهم الدول المستوردة للتمور المصرية لعام 2016
القيمة بالألف دولار أمريكي

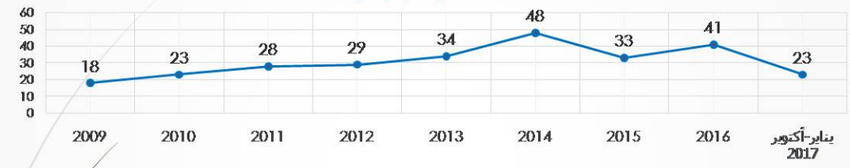


- بلغت صادرات التمور المصرية 40 مليون دولار أمريكي في عام 2016 بكمية بلغت 39.5 ألف طن.
- تستحوذ أسواق المغرب وإندونيسيا وماليزيا على 90% من إجمالي قيم صادرات التمور المصرية، وتعد المغرب أكبر مستورد بقيمة 25 مليون دولار تمثل 62% من إجمالي قيم الصادرات المصرية، ثم إندونيسيا بقيمة 7.4 مليون دولار تمثل 19% من إجمالي الصادرات المصرية من التمور، وفى المرتبة الثالثة ماليزيا بقيمة 3.8 مليون دولار تمثل نسبة 9% من إجمالي صادرات التمور المصرية لعام 2016
- عدد الدول التي تم تصدير التمور المصرية إليها بلغ 52 دولة عام 2016، ومنها وفقا للترتيب التنازلي للصادرات (الامارات، قطر، سنغافورة، سوريا، اليابان، الهند، جنوب أفريقيا، تركيا، قبرص، العراق، لبنان، كرواتيا، فلسطين، أستراليا، السعودية، بروناي، روسيا الاتحادية، إيطاليا، الصين، كوريا الجنوبية، البحرين، اليمن، اليونان، إنجلترا، غانا، المالديف، كندا، جامبيا، الكويت، بلجيكا، سلطنة عمان، موريشيوس، هولندا، السويد، سيشل، مالطة، وغيرها ....)

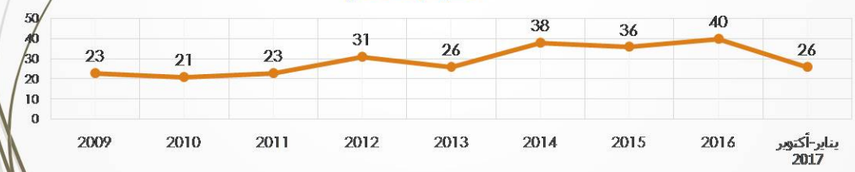
Source: FEC Data

7

تطور قيم صادرات التمور المصرية خلال الفترة من 2009 حتى اغسطس 2017
القيمة بالميلون دولار أمريكى



تطور كميات صادرات التمور المصرية خلال الفترة من 2009 حتى اغسطس 2017
الكمية بالالف طن

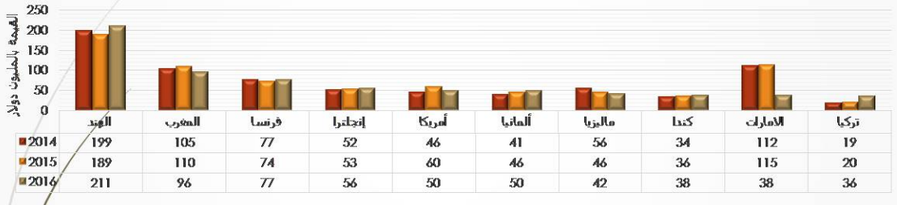


Source: FEC Data

6

سوق التمور العالمي
أهم الدول المستوردة للتمور

قيم واردات أكبر 10 دول مستوردة للتمور فى العالم لعام 2016 بالمقارنة مع واردت أعوام 2013-2014



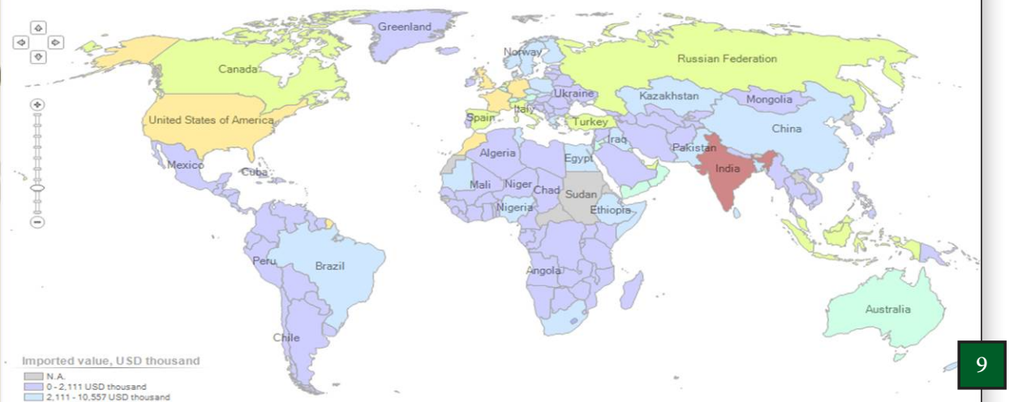
	الهند	المغرب	فرنسا	إنجلترا	أمريكا	ألمانيا	ماليزيا	كندا	الامارات	تركيا
2014	199	105	77	52	46	41	56	34	112	19
2015	189	110	74	53	60	46	46	36	115	20
2016	211	96	77	56	50	50	42	38	38	36

- بلغ حجم الواردات العالمية من التمور لعام 2016 حوالي 1135 مليون دولار أمريكي، تمثل كمية 909 ألف طن، وبنسبة زيادة سنوية في القيمة قدرها 9% للأعوام من 2012-2016، وبنسبة زيادة في الكمية قدرها 6% لنفس الفترة، وبنسبة زيادة في القيمة 4% لعام 2016 مقارن بعام 2015.
- تعد الهند أكبر دول العالم المستوردة للتمور لعام 2016 بقيمة 211 مليون دولار تمثل 19% من حجم الواردات العالمية من التمور لعام 2016، يليها المغرب بنسبة 9%، فرنسا بنسبة 7%، بريطانيا بنسبة 5% ، الولايات المتحدة الامريكية بنسبة 4.4%، المانيا ، ماليزيا ، كندا، الامارات، تركيا كما تمثل واردات الدول العشر سابقة الذكر 61% من إجمالي الواردات العالمية من التمور لعام 2016.

Source: FEC analysis of TradeMap

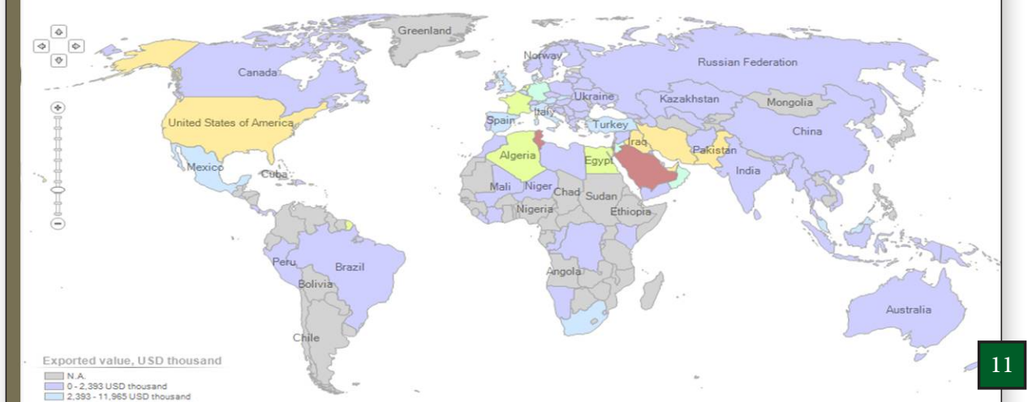
8

التوزيع العالمي للدول المستوردة للتمور وفقا لشرائح الواردات في عام 2016



Source: TradeMap

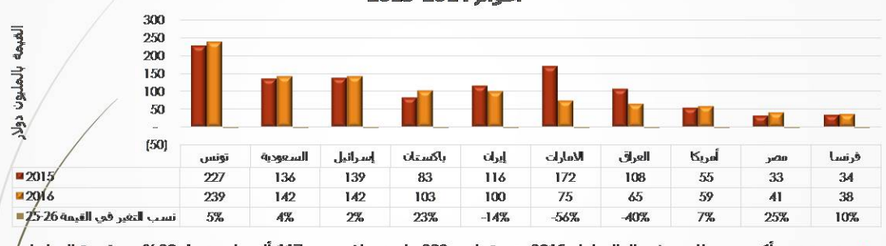
التوزيع العالمي للدول المُصدرة للتمور وفقا لشرائح الصادرات في عام 2016



Source: TradeMap

سوق التمور العالمي
أهم الدول المُصدرة للتمور

قيم صادرات أكبر الدول المصدرة للتمور في العالم لعام 2015 ومقارنتها بالصادرات أعوام 2013-2014



	تونس	السعودية	إسرائيل	باكستان	إيران	الامارات	العراق	أمريكا	مصر	فرنسا
2015	227	136	139	83	116	172	108	55	33	34
2016	239	142	142	103	100	75	65	59	41	38
نسب التغير في القيمة 25-26	5%	4%	2%	23%	-14%	-56%	-40%	7%	25%	10%

- تعد تونس أكبر مصدر للتمور في العالم لعام 2016 بقيمة بلغت 239 مليون دولار بحجم 117 ألف طن، تمثل 20% من قيمة الصادرات العالمية من التمور، كما تمثل 12% من إجمالي كميات التمور المصدرة من العالم لعام 2016.
- وفى المرتبة الثانية في قيمة صادرات التمور السعودية بقيمة 142 مليون دولار ثم إسرائيل، باكستان، إيران، الامارات، العراق، أمريكا، مصر، فرنسا، ثم مصر، وتمثل صادرات الدول سابقة الذكر 83% من إجمالي قيمة صادرات التمور في العالم في عام 2016.
- **تعد مصر أكبر الدول التي حققت نمو في نسبة الصادرات في عام 2016 مقارنة بعام 2015 بين أكبر 10 دول مصدرة للتمور في العالم بنسبة زيادة قدرها 25% في قيمة الصادرات.**

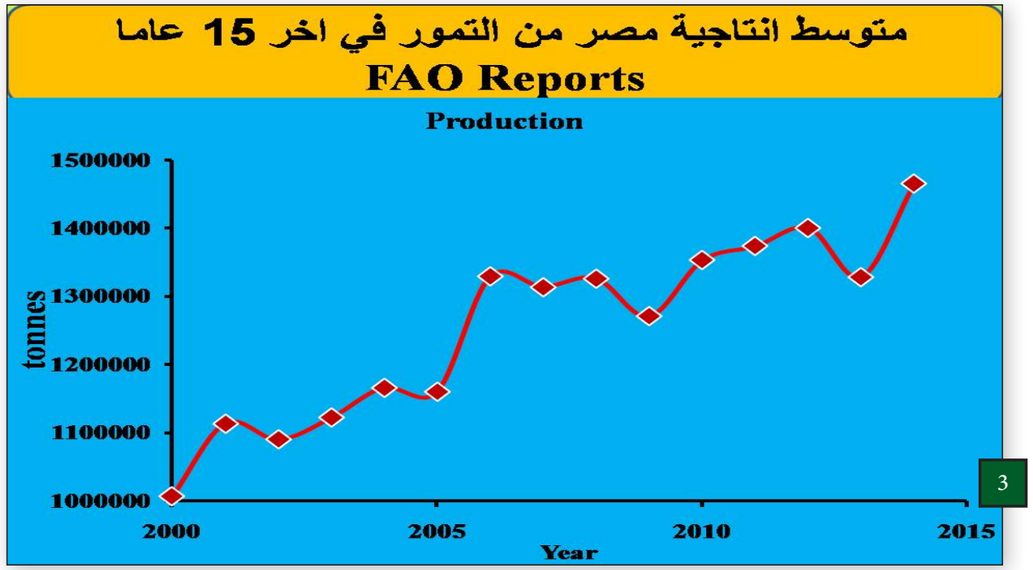
Source: FEC analysis of TradeMap

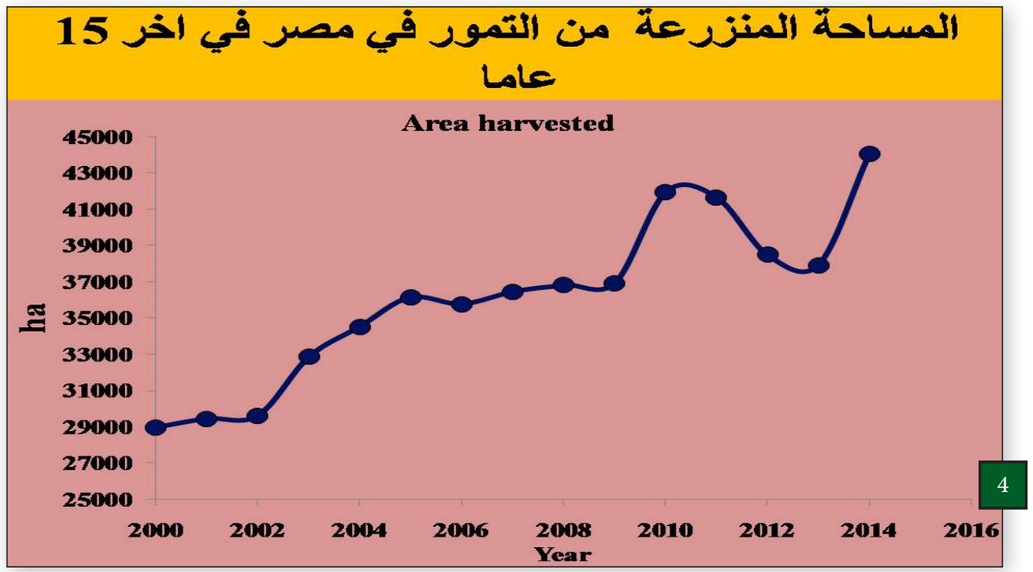
جهود المجلس في تنمية صادرات التمور المصرية

- التعاون مع مكاتب التمثيل التجاري في تكوين قاعدة بيانات لعدد كبير من الدول وخاصة اهم الدول المستوردة في العالم للتمور تحتوي على دراسات تسويقية متخصصة في التمور بالإضافة إلى بيانات الاتصال بأهم المستوردين في تلك الدول.
- توفير المعلومات التسويقية وبيانات المستوردين بالإضافة إلى البيانات الأخرى التي يحصل عليها المجلس من مصادر المعلومات المختلفة للشركات الأعضاء العاملين في مجال تصنيع وتصدير التمور.
- الترويج للشركات المصدرة للتمور بالتعاون مع جهاز التمثيل التجاري ومكاتبة الخارجية، بالإضافة إلى الترويج بالمعارض الدولية المختلفة التي ينظمها المجلس.
- تنظيم المشاركة المصرية بالمعارض الدولية المتخصصة التي تساهم في تنمية صادرات الصناعات الغذائية المصرية بصفة عامة ومن بينها التمور.
- التعاون مع مجلس الصناعة للتكنولوجيا والابتكار ومركز تكنولوجيا الصناعات الغذائية وجائزة خليفة في الترتيب للمهرجان الثالث للنخيل والتمور بالإضافة إلى المشاركة في المهرجان الأول والثاني للنخيل والتمور.
- المشاركة في ورش العمل المهتمة بالتمور.
- عضوية المجلس للجنة القومية للتمور، واللجنة التنظيمية لمهرجان التمور بسيوة، بالإضافة إلى التعاون مع الجهات الدولية المهتمة بتنمية قطاع التمور مثل (FAO، UNIDO، ILO، ...)

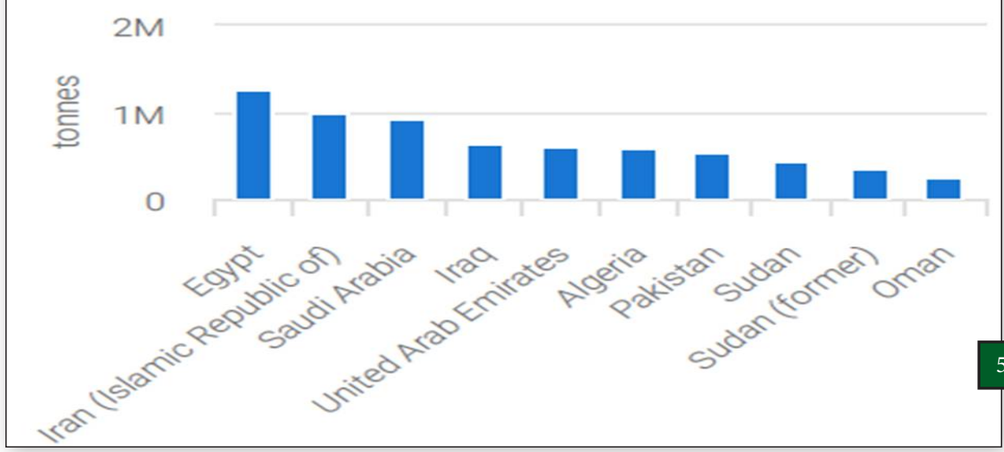
■ مشاكل تصدير التمور فى مصر

د. أشرف عبد الفتاح



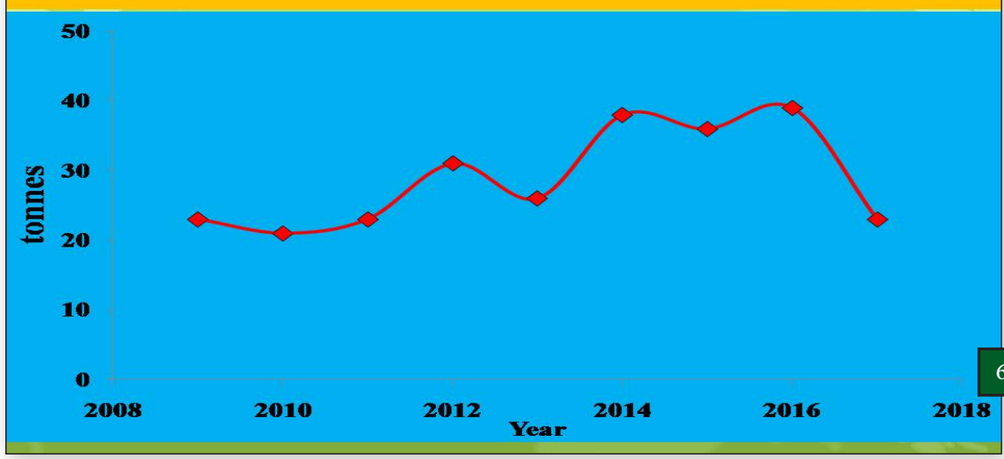


افضل 10دول منتجة للتمور علي المستوي العالمي FAO 2014



5

تطور الصادرات المصرية بالالف طن من 2008 الي 2017



6

وبالرغم من ان مصر تمتلك هذه الثروه الضخمه الا ان قطاع التمور في مصر يعاني من عدة مشكلات منها

- ضعف في الخدمات الفنية وضعف إدارة الجودة
- قلة عدد المنشآت الحاصلة على شهادات الجودة وعضوية المجلس التصديري وبالتالي عدم الالتزام بالمعايير الخاصة بقياس جودة الصنف
- كما أن المنتجات المعروضة لا تطابق مواصفات السوق العالمي

7

معوقات تنمية الصادرات المصرية من التمور :

1. الفاقد فى الإنتاج الزراعى
2. معوقات فنيه وانتاجيه في زراعة التمور
3. المعوقات التسويقيه

8

أولا. الفاقد فى الإنتاج الزراعى

ويحدث هذا الفاقد أما عن أسباب ميكانيكيه أو عن أسباب بيولوجية (الآفات و الحشرات و سوء الظروف الجويه) وقد تصل نسبة الفاقد في التمور اثناءعمليات الجني الي 15% بينما تبلغ نسبة الفاقد في التمور في مرحلة الحصاد إلى نحو ٥٠ %

فاقد التمور واثره علي الميزان التجاري المصري في الفترة 2000-2010

المتغير	٢٠٠٠	٢٠٠١	٢٠٠٢	٢٠٠٣	٢٠٠٤	٢٠٠٥	٢٠٠٦	٢٠٠٧	٢٠٠٨	٢٠٠٩	٢٠١٠	المتوسط
كمية الفاقد من التمور بالألف طن	٥٠	٥٥	٦٤	٥٦	٥٨	٧٦	١١٨	١١٨	١٧١	١٦٨	١٨٠	١٠١.٣
%كمية الفاقد من التمور الى كمية الإنتاج المحلى	٥.٠	٤.٩	٥.٩	٥.٠	٥.٠	٦.٦	٨.٩	٩.٠	١٢.٩	١٣.٢	١٣.٣	٨.١
قيمة الفاقد بمتوسط سعر التصدير بالمليون دولار	٣٣.١	٢٧.٧	٢٩.٩	١٩.٣	٢٧.٨	٤٥.٩	٧٣.١	٧٥.٦	١٣٨.٨	٢٠١.٠	١٧٠.٥	٨٤.١
% قيمة الفاقد المحلى من التمور الى قيمة الصادرات المصرية االزراعية	١.٨	٠.٦	٢.١	٠.٦	١.٤	٢.٥	٣.٢	٣.٠	٧.٣	١٧.٥	١٨.٥	٥.٣

ثانيا. المعوقات الفنية والإنتاجية فى زراعة التمور:

1-الاعتماد علي زراعة الاصناف المحلية الغير قادرة علي المنافسة علي المستوي العالمي مع ارتفاع أسعار فسائل الاصناف ذات الصيت العالمي حيث يعتبر عائق امام التوسع في زراعة النخيل

2- بلإضافة إلى عدم الاهتمام بعمليات التسميد و الرى وإزالة الحشائش وعدم الاهتمام بالعمليات الزراعية الفنية التى تجرى علي رأس النخلة

3- بالاضاف الي إصابة النخيل بكثير من الآفات والأمراض وعدم الاهتمام بعمليات المكافحة لها

4- كذلك القصور في إرشاد المزارعين والمنتجين الى إتباع أفضل الطرق فى الإنتاج

5- عدم تعريف المنتجين بالأصناف المرغوبة فى أسوق التصدير و أفضل الطرق المتبعة فى إنتاجها

ثالثا. المعوقات التسويقية :

المشكلات المتعلقه بالتسويق الداخلي مثل عدم توافر المعلومات السوقيه لدي منتجي التمور مثل ارتفاع تكاليف النقل نتيجة لبعد مناطق الانتاج وحاجة التمور لوسائل نقل مبرده وارتفاع التكاليف التسويقيه كالتخزين

عدم المعرفة الجيدة بمتطلبات الأسواق الخارجية التي تفرض شروط متشددة ومواصفات السلامة ضعف مشاركة شركات التصدير في المعارض التجاريه الدوليه فضلا عن قصور دور المكاتب التجاريه في الترويج للتمور في الدول المهتمة بها

بعض السياسات و الإجراءات والتوصيات المقترحة لتنمية إنتاج وصادرات التمور:

1- التوسع في زراعة الاصناف ذات الصيت العالمي مثل البارحي والمجدول ودجلة نور وكذلك تشجيع معامل زراعة الانسجة علي انتاج فسائل هذه الاصناف حتي نقلل من اسعارها الباهظة

2- اجراء المزيد من الدراسات التسويقيه للتمور ومنتجاته لاختيار الوقت المناسب للتصدير كذلك الاستفادة من خبرات وتجارب الدول الرائدة في تصدير التمور وذلك لرفع الكفاءة التصديرية للتمور في مصر لجعلها في المرتبة المناسبة عالميا

3- ضرورة وضع مواصفات قياسية تسويقية للتمور تطابق المواصفات العالمية لزيادة الصادرات من التمور

13

4. دعم تصدير التمور من خلال منح حوافز واعانات للمصدرين وفق ضوابط تشجيع للتصدير للاسواق الخارجيه

5 - وضع برنامج لتدريب الكوادر الفنيه علي العمليات الحديثه في زراعة وخدمة النخيل والاهتمام بعمليات
التعبئة والتخزين والشحن والتفريغ والتبريد للعمل على تقليل الفاقد فى المراحل المختلفة وخاصة فى مرحلة جمع وتعبئة التمور .

6 - تشجيع الاستثمار في التمور لوجود ميزه تنافسيه سعريه لمصر بين الدول المصدره للتمر والتوسع في إنشاء مصانع تجهيز التمور على غرار مصنع تجفيف وتعبئة التمور بالوادى الجديد.

14

15

جلسات المؤتمر

توصيات الندوة العلمية

توصيات اعمال
لجنة ورش عمل مهرجان التمور المصرية الثالث
سيوة 15 – 18 نوفمبر 2017

في اطار أعمال لجنة ورش عمل مهرجان التمور المصرية الثالث «سيوة 15-18 نوفمبر 2017» المُشكلة من قبل «جائزة خليفة الدولية لنخيل التمر والابتكار الزراعي» والمكونة من:

أ.د / محمد محمد الأنصاري	رئيساً
د/ أمجد أحمد القاضي	عضواً
أ.د / شريف فتحي الشرباصي	عضواً
م / محمد رفعت عرفه	مقرر أعمال (أمين سر) اللجنة

فيما يلي ملخصاً لاجراءات ونتائج أعمال وتوصيات اللجنة:

قامت اللجنة بالآتي:

1) استلام المحاضرات والأوراق العلمية المقدمة من جميع الباحثين وفقاً للمواعيد المحددة من قبل اللجنة العلمية ، وقد أتخذت اللجنة العلمية لورش العمل من قاعه الأجتماعات والتدريبات بمركز تكنولوجيا الصناعات الغذائية والتصنيع الزراعى - مجلس الصناعة للتكنولوجيا والأبتكار - وزارة التجارة والصناعة مقراً لها.
وقد تقدم لورش العمل عدد (25) مُشارك من كافة أنحاء مصر وخارج مصر.

2) أجتمعت اللجنة العلمية لورش العمل وتم تقييم جميع المحاضرات والأوراق العلمية بالإضافه للمشاريع القائمة فى مجال التمور وتم أستبعاد الغير مطابق لقواعد القبول باللجنة وتم إخطار بعض الباحثين بإجراء تعديلات لإتمام القبول، وتم تحديد موعد نهائى للإستلام والمراجعة بمعرفه اللجنة.

3) أجتمعت اللجنة على قبول عدد (16) ورقة بحثية وتم عرضهم فى المحاضرات النظرية شاملة المشروعات بالإضافه الى تنظيم عدد من الورش التطبيقية.

4) تم تقسيم ورش العمل الى أربعة محاور رئيسية هم :

- المحور الأول: زراعة وخدمة التمور.
- المحور الثانى: الآفات والأمراض.
- المحور الثالث: التصنيع والتخزين والجودة.
- المحور الرابع: التسويق والتصدير.

وتم بحمد الله تنفيذ الورش النظرية والتطبيقية بتوفيق وفضل من الله تعالى وقد أجتمعت اللجنة العلمية لورش العمل على بعض التوصيات الخاصه بالورش النظرية وهى كالتالى.

1. تقديم بحثى «الإستفادة من التمور منخفضة الجودة فى إنتاج بعض الأغذية الوظيفية» و «انتاج معجون التمر من الأصناف الرطبة ونصف الجافة» إلى الجهات الممولة حتى يمكن عملها فى صورة مشروعات تجارية لشباب الخارجيين او ربطهم بالمصانع ذات الصلة للأنتاج التجارى.
2. أن تقوم أكاديمية البحث العلمى بتمويل مشروع «أنتاج ميكرو & نانوسيليلوز بلورى لتصنيع الأقراص الدوائية من مخلفات النخيل» حيث أنه من البحوث الواعدة والتى يمكن تطبيقها تجارياً.
3. التوسع فى المشروعات التى يمكن تدعم تطوير سلسلة القيمة للنخيل والتمور.
4. التوسع فى برامج مكافحة سوسة النخيل الحمراء من خلال بناء قدرات المزارعين وتدريبهم على ذلك.
5. التحريم التام للغازات السامه الغير مصرح بأستعمالها فى تبخير التمور Fumigation حيث ان ذلك سوف يخلق أزمه فى التجارة الدولية.
6. دراسه مدى فاعليه التلقيح بالماء للأصناف المختلفة تحت الظروف المصرية.
7. دراسه بدائل لتجفيف التمور لصغار المزارعين التي تفى بشروط آمان الغذاء (السلامة الغذائية).
8. المحافظة على الأسواق الحالية وفتح أسواق جديدة للتمور المصرية حيث ان ما يزيد عن 50٪ من صادرات التمور المصرية موجهه لدوله واحدة.
9. ضرورة مواكبة تطوير التصدير للتطور السريع للأنتاج المصرى ورفع القيمة التصديرية حيث ان قيمته لا تزيد عن 1000 دولار/ طن وهى منخفضة بالنسبة للدول العربية المُصدرة الأخرى.
10. ضرورة المزيد من العناية بالجودة حيث لايزال الفاقد مرتفع وقد قدر بحوالى 50٪ أثناء وبعد الحصاد.

وهذا تقرير بأعمال اللجنة،

د/ أمجد القاضي	أ.د/ شريف الشرباصي
م/ محمد رفعت عرفه	أ.د/ محمد الأنصاري

الملحقات

جدول الندوات العلمية

جدول الندوات العلمية
دور البحث العلمى والتكنولوجيا فى تحقيق التنمية المستدامة
المهرجان الثالث للتمور المصرية بسيوة
15 – 18 نوفمبر 2017

الوقت	الخميس ١٦ نوفمبر ٢٠١٧
١٠:٣٠ :١٠:٤٥	الكلمات الافتتاحية
	كلمة **أ.د عبد الوهاب زايد** - أمين عام جائزة خليفة الدولية - المستشار الزراعى بوزارة شؤون الرئاسة بدولة الأمارات العربية المتحدة
	كلمة **م. حنان الحضرى** - مقرر مجلس الصناعة للتكنولوجيا والابتكار- وزارة التجارة والصناعة

محاور الجلسة الأولى: زراعة وخدمة التمور

رئيس الجلسة: د. محمد الأنصاري

الوقت	عنوان المحاضرة	المحاضر
١٠:٤٦ – ١١:٠٠	منظمة الاغذية والزراعة للامم المتحدة (الفاو - FAO) (مشروع)	د. محمد الأنصارى
١١:٠١ – ١١:١٥	تطوير تقنيات جديدة لخدمة النخيل	د. محمد بن صالح
١١:١٦ – ١١:٣٠	التقنية المغناطيسية ما لها وما عليها	د. وليد فؤاد ابو بطة
١١:٣١ – ١١:٤٥	تحسين واقع زراعة ورعاية نخيل البلح وانتاج التمور في مصر (مشروع)	د. عز الدين جاد الله
١١:٤٦ – ١٢:٠٠	تطوير عمليات خدمة بساتين النخيل الرأسية والأرضية لزيادة الانتاجية وتحسين النوعية فى الوطن العربى (مشروع)	د. تهانى يحيى
١٢:٠١ – ١٢:١٥	تطوير سلاسل القيمة لمحصول نخيل البلح في الواحات البحرية (مشروع)	م. أحمد رجب محمد
١٢:١٦ – ١٢:٤٥	**إستـــراحـــة (صلاه الظهر)**	

محاور الجلسة الثانية: الآفات والأمراض

رئيس الجلسة: د. شريف الشرباصى

الوقت	عنوان المحاضرة	المحاضر
١٢:٤٥ – ١٣:٠٠	سوسة النخيل	د. خالد ابن الوليد
١٣:٠١ – ١٣:١٥	إستراتيجية المكافحة المتكاملة لآفات مزارع نخيل البلح (مشروع)	د. سلوى عبد الصمد
١٣:١٦ – ١٣:٣٠	تأهيل المتقدمين لمسابقات مهرجان التمور المصرية	د. أمجد القاضى
١٣:٣١ – ١٣:٤٥	**إستـــراحـــة**	

محاور الجلسة الثالثة: التصنيع والتخزين والجودة

رئيس الجلسة: د. أمجد القاضى

الوقت	عنوان المحاضرة	المحاضر
١٣:٤٥ – ١٤:٠٠	طرق إطالة العمر التخزينى للتمور	د. فريد سامى
١٤:٠١ – ١٤:١٥	تقنية متطورة نظيفة وصديقة للبيئة لمعالجة التمور المنتجة بأستخدام الإشعاع المؤين	د. على حماد
١٤:١٦ – ١٤:٣٠	الإستفادة من التمور منخفضة الجودة في إنتاج بعض الأغذية الوظيفية (مشروع)	د. ايمان سالم
١٤:٣١ – ١٤:٤٥	انتاج معجون التمر من الاصناف الرطبة ونصف الرطبة	د. مصطفى عسوس
١٤:٤٦ – ١٥:٠٠	إنتاج ميكرو& نانوسيليلوز بلوري لتصنيع الاقراص الدوائية من مخلفات النخيل	د. تامر رجب
١٥:٠١ – ١٥:٣٠	**إستـــراحـــة (صلاه العصر)**	

محاور الجلسة الرابعة: التسويق والتصدير

رئيس الجلسة: د. محمد بن صالح

الوقت	عنوان المحاضرة	المحاضر
١٥:٣٠ – ١٥:٤٥	آخر الإحصائيات عن صادرات التمور المصرية وتوصيات بشأن زيادة الصادرات	أ. تميم الضوى
١٥:٤٦ – ١٦:٠٠	مشاكل تصدير التمور فى مصر	د. أشرف عبد الفتاح
١٦:٠١ – ١٦:١٥	**توصيات الندوة العلمية**	

الملحقات

أعضاء اللجان

أعضاء اللجنة العلمية

لمهرجان التمور المصرية الثالث بسيوة 2017

الدكتور أمجد القاضي	رئيس اللجنة
الدكتور محمد الانصاري	عضو
الدكتور شريف الشرباصي	عضو
الدكتور كريم فرج	عضو
الدكتور محمد خيري	عضو
المهندس محمد إسماعيل حسين	مقرر أعمال اللجنة

أسماء الفائزين بمسابقة التمور المصرية

بدورتها الثالثة سيوة 2017

اسم الفئة	اسم الفائز
• أفضل شخصية خدمت واحة سيوة والواحات الغربية	مؤسسة ايد على ايد للتنمية - الجيزة
• أفضل بحث تطبيقي في زراعة النخيل وانتاج التمور	مراد مختار مختار محمد
• أفضل مزارع منتج لتمور الصنف السيوي «صعيدى»	محمود سعيد ابراهيم
• أفضل منتج صناعة يدوية من مخلفات نخيل التمر	يحيى ابراهيم علي يحيى
• أفضل مزارع نخيل يقتني أصنافا متعددة من نخيل التمر	محمد احمد بلال
• أفضل منتج جديد من التمور ومشتقاتها	هدى بلال محمد
• أفضل تقنيات مستخدمة بزراعة النخيل وانتاج التمور	يونس عبد الله الصبحي
• أفضل مصمم عبوة لتعبئة وتغليف التمور	رشا كمال حسن
• أفضل بيت أو مصنع لتعبئة التمور	محمد يوسف احمد
• فئة أفضل مزرعة لإنتاج التمور العضوية	تم حجب الجائزة لعدم استيفاء جميع المشاركين لشهادات الزراعة العضوية

أسماء المشاركين في المعرض المصاحب لفعاليات مهرجان التمور المصرية
سيوة 15 – 18 نوفمبر 2017

اسم الشركة / الجهة / الجمعية	اسم الشركة / الجهة / الجمعية	اسم الشركة / الجهة / الجمعية
جامعة الإمارات العربية المتحدة	غرفة الصناعات الغذائية	شركة النهضة لإنتاج وتسويق التمور
منظمة الاغذية و الزراعة للامم المتحدة - فاو	جمعية فلاحة ورعاية النخيل السودانية	المركز التصديري المصري
جمعية اصدقاء النخلة الاماراتية	مصنع شالى لتجفيف وتعبئة التمور / بازار شالي	مزرعة بوقبول لانتاج التمور
منظمة الامم المتحدة للتنمية الصناعية - يونيدو	جمعية أوجله الزراعية	شركة بشاشه لتغليف التمور والصناعات المصاحبة
تمور ليبا للصناعات الغذائية	جمعية أوجله للتراث	الهجان جروب
المجلس التصديري للصناعات الغذائية	كنوز سيوة	مزارع النخيل باوجله
المركز الدولي للزراعة الملحية	جمعية أصدقاء النخيل	اورينت
المجلس التصديري للحاصلات الزراعية	مصنع صحارى للتمور	الشركة المتخصصة في تعبئة التمور
مصنع ابو علامة	جمعية تنمية و تطوير الصادرات البستانية - هيا	لينا فارمز
مصنع مياس للتمور	مزرعة بشاشة للتمور	مصنع الكرم
شركة بيرا مصر للتصنيع الزراعي	حبيبة للإستيراد و التصدير	معهد بحوث وقايه النباتات - مركز البحوث الزراعية
مصنع زهرة الجوهرة	العربية للتمور	السلام للإستيراد والتصدير
شركة الوادي الجديد	المراقي للتمور	معهد بحوث البساتين
شركة جولدن سيوة للتصدير	معهد بحوث الارشاد الزراعي و التنمية	معهد البحوث و تكنولوجيا الاغذية - وزارة التجارة والصناعة
شركة ابن زيد للإستثمار الزراعي والعقاري	جهاز المشروعات الصغيرة و المتوسطة	شركة عبده رفعت لاستيراد والتصدير
تمور الواحة	شركة الرجاء لتعبئة و تغليف التمور	المعمل المركزي للنخيل
الزراعة الحديثة - بيكو	هيئة الطاقة الذرية	مركز بحوث الصحراء
شركة الوادي لتنمية الصناعات الغذائية	كلية الزراعة جامعة الزقازيق - قسم البساتين	اكسبو مصر تريد
سامو التجارية (أبوعوف)	الشركة الاهلية للتنمية الزراعية	المجلس التصديري للصناعات اليدوية
مصنع الجوهرة	المؤسسة الدولية للغذاء الأمن	حدائق سيوة
مركز تطوير الصناعات البيئية والتنمية الشاملة	ملكة الواحة لتصنيع التمور	المصرية العربية لتوريد وزراعة النخيل المثمر
محمية سيوة الطبيعية	شركة النخلتين لتجفيف وتعبئة التمور	مؤسسة الصالح للإستيراد و التصدير
المصرية السعودية للزراعة العضوية - ايسكو	مصنع واحة النخيل للتمور	المؤسسة الهاشيمية
مركز تطوير المشروعات و تكنولوجيا الابحاث العلمية	مصنع تمور واحة البركة	جيه - اف لتصدير الحاصلات الزراعية
المنظمة الدولية لتنمية التعاون الزراعي	مصنع تمور الفرسان	مشتل الراية الخضراء
مصنع اللؤلؤة لتعبئة التمور	شركة نيو الوادي	نما للإستثمار الزراعي

اسم الشركة / الجهة / الجمعية	اسم الشركة / الجهة / الجمعية	اسم الشركة / الجهة / الجمعية
شركة الفاروق للتجارة و التصدير	مؤسسة حابي للتمور	شركة فارماسوتيكا
مصنع نجمة سيوة	مزرعة الواحة البحرية الخضراء	ازمور سيوة
تمور الروان الواحات البحرية	اجري تك	مزارع ابو كرم
تمور الأفضل	المروة للتنمية الزراعية	القرشي للتمور
مزارع عثمان علي عثمان	جمعية جنوب الصعيد لإنتاج وتصدير البلح الجاف	مجمع تمور الوادي الجديد
مزارع سليمان هريرة	جنوب الصعيد لتصدير التمور و الحاصلات الزراعية	مصنع تمور الرواد
مزارع مصطفى الحسن ابراهيم	اوليفر ايجبت للتصدير	مصنع الروضه للتمور
مزارع حسن محمد حسن	مزرعة السلواوي	مصنع خير الوادي
مزارع احمد علي محمد صالح قدورة	الشركة المصرية الخليجية لاستصلاح الاراضى الصحراوية	مصنع البري للتمور
مزارع مهدي بلال محمد بلال	شركة الزعويلي	مصنع جنى للتمور
مزارع أحمد محمد السنوسي احمد	مصنع الوادي للتمور	مصنع عرفات لإعداد و تعبئة و تجفيف النخيل
مزارع أحمد علي السنوسي محمد	المتوكل للإستيراد و التصدير	الجمعية الزراعية المركزية للائتمان الزراعى بالوادي الجديد
مزارع عبدربه صالح السنوسي	شركة الطحان جولدن داتس	مزارع شركة المدينة المنوره
مزارع طارق محمد عثمان	الأبرار للتمور و المواد الغذائية	شركة اساند فانى
جمعية رواد و قصور الثقافه	مؤسسة ايد على ايد	شركة فورس للري المتطور
الجمعية المركزية للتنمية المحلية بالوادى الجديد	مؤسسة مهنة و مستقبل للتنمية	شركة السفيان
جمعية تنمية المجتمع بقرية البشندى	شركه بى أى تى لمواد التعبئه و التغليف	ميرستيم
جمعية تنمية المجتمع بقرية اللواء صبيح	صن نيل للطاقة الشمسية	بريما باك
مزرعة خليفة محمد حسن	توبيان	المؤسسة الدولية للغذاء الأمن
مزرعة محمد على معاذ	نهاردين للعلاج بالاعشاب	اجريكا كيميكال للكيماويات
شركة النور لاستصلاح الأراضى	شركة البوب انترناشونال للصناعات الغذائية	اكسلانت باك
مزرعة حسن قنديل	الزراعية للمبيدات الحديثة	رووتس
اكاديمية البحث العلمي	ميدل ايست للتجارة و التوريدات	جمعية سيوة لتنمية المجتمع وحماية البيئة
وزارة التعاون الدولي	تكنو لاين	علي وشركاه
جمعية أبناء سيوة للخدمات السياحية	دلتا ووتر لمعالجة المياة مغناطيسيا	مخبوزات نادية سينجر
سيوان	كاف للاسمدة و المخصبات الزراعية	نباتا للصناعات الخضراء
مصنع النقاء	السوق الزراعي	دارالمهن الحرفية والتراثية
مصنع الإخوة للتمور (التمور الذهبية)	قاعدة بيانات الزراعه المصرية	يدويه

اسم الشركة / الجهة / الجمعية	اسم الشركة / الجهة / الجمعية	اسم الشركة / الجهة / الجمعية
الشرق الأوسط للتنمية الاقتصادية "ميد"	مجلة رؤية	معرض النخيل للتراث والمنتجات البيئية
شركة ريفي	مجلة حصاد	ام جنه للمشغولات اليدوية
روتوغرافيا مصر	مجلة شمس	الوانيتا للحرف اليدويه
الشركة المصرية للتنمية الزراعية والريفية	منتجات سيوية	عشق
شركة بني سويف للأسمدة العضوية	رايا للصناعات اليدوية	فبريكا
جرين كير	صحاري للمنتجات اليدوية	
اورفاليس	باب الورد	البلدوزر
المولد	حمدان حسين علوان	شركة وادي النخيل

الشريك الرسمي

TAZIRY ecovillages

الشريك الاستراتيجي

منظمة الأغذية والزراعة للأمم المتحدة

UNIDO
منظمة الأمم المتحدة للتنمية الصناعية

إدارة

KONZEPT EXHIBITIONS & EVENT MANAGEMENT

بالتعاون مع

DPGN

وزارة الزراعة المصرية

CA1585AR/1/10.18