

مستوى معرفة وتنفيذ الزراعة لممارسات تحسين جودة زيت الزيتون لتسويقه بقرية إماتين محافظة قلقيلية فلسطين

محمد فتحي عبد الله جواره^١

الملخص العربي

عند مستوى معنوية ٠.٠٠٥. وتوصي الدراسة بالعمل على تشجيع الزراعة للانضمام للجمعيات التعاونية الزراعية وزيادة عدد الكادر الإرشادي المختص في مجال الزيتون لتشمل خدماته شريحة أكبر من زراع الزيتون.

الكلمات الإفتتاحية: المعرفة- التنفيذ- جمعية إماتين التعاونية- التسويق- جودة زيت الزيتون.

المقدمة و المشكلة البحثية

تعتبر الزراعة المورد الرئيسي لكثير من المجتمعات النامية فهي تمد القطاعات الأخرى بالمواد الغذائية والأولية، وتمثل جانباً رئيسياً من صادرات هذه المجتمعات، ومصدر حصيلتها من العملات الأجنبية (حسن وآخرون، ٢٠١٩). ويعد الزيتون مصدر هام للزيت وتختلف عن بقية الأشجار في أنها شجرة معمرة طويلاً، وكلما تهاوى منها جزء ينمو في قاعدتها من الخلفات ما يبني لها هيكلًا جديداً، وتوجد زراعته في الأراضي الرملية الصالحة للزراعة.

ويعد القطاع الزراعي في فلسطين، من أهم القطاعات الاقتصادية التي يعتمد عليها الاقتصاد الفلسطيني، حيث تتميز دولة فلسطين بوجه عام ومحافظة شمال الضفة الغربية الستة (طولكرم، سلفيت، نابلس، جنين، قلقيلية وطوباس) بوجه خاص بانها تحتل المرتبة الأولى في إنتاج الزيتون ومشتقاته، وتبلغ مساحة الأرض المزروعة بالزيتون حسب الجهاز المركزي للإحصاء الفلسطيني (٢٠٢١) نحو ٥٧٥١٦٧ دونماً، تمثل ما نسبته ٨٥% من أشجار البستنة، منها ٥٥٢٥٣٤ دونماً في الضفة الغربية، و٢٢٦٣٣ دونماً

استهدف البحث الحالي بصفة رئيسية التعرف على مستوى معارف وممارسات واتجاهات الزراع الخاصة بتحسين جودة زيت الزيتون لتسويقه للأعضاء وغير الأعضاء بجمعية إماتين التعاونية لعصر الزيتون بفلسطين، وتم إجراء هذا البحث بمحافظة قلقيلية في فلسطين في قرية إماتين "جمعية إماتين التعاونية لعصر الزيتون"، وتم جمع بيانات هذه الدراسة باستخدام أسلوب الاستبيان بالمقابلة الشخصية لعينة عشوائية بسيطة من الزراع، وتم استخدام التكرارات والنسب المئوية، وتلخصت أهم النتائج فيما يلي: إن المتوسط العام لمعارف الزراع غير الأعضاء بالجمعية المبحوثين بلغ (٨٠,١%)، وأن المتوسط العام لمعارف الزراع الأعضاء بالجمعية بلغ (٩٩,٥%)، ويوجد فروق معنوية بين أعضاء جمعية إماتين وغير الأعضاء فيما يتعلق بجميع المعارف المدروسة عند مستوى معنوية ٠.٠٠١.

وإن المتوسط العام لتنفيذ الزراع غير الأعضاء بالجمعية المبحوثين بلغ (٧٣%)، وأن المتوسط العام لمعارف الزراع الأعضاء بالجمعية بلغ (٩٢,٦%)، ويوجد فروق معنوية بين أعضاء جمعية إماتين وغير الأعضاء فيما يتعلق بجميع المعارف المدروسة عند مستوى معنوية ٠.٠٠١. وإن الاتجاهات الإيجابية لغير الأعضاء بالجمعية قد حازت على متوسط عام بلغ (٨٥,٣%) مقارنةً بالمتوسط العام للاتجاهات الإيجابية لأعضاء الجمعية الذي بلغ (٩٩,٧%). وأن الاتجاهات السلبية لغير أعضاء الجمعية قد حازت على متوسط عام بلغ (٨١,٢%) مقارنةً بالمتوسط العام للاتجاهات السلبية لأعضاء الجمعية الذي بلغ (٩٩,٨%). تبين أن هناك فروق معنوية بين أعضاء جمعية إماتين وغير الأعضاء فيما يتعلق بجميع الاتجاهات المدروسة

معرف الوثيقة الرقمية: 10.21608 /asejaiqsae.2024.402943

أقسام البستنة والإرشاد الزراعي - كلية العلوم والتكنولوجيا الزراعية- جامعة فلسطين التقنية- فلسطين.

استلام البحث في ١٥ نوفمبر ٢٠٢٤، الموافقة على النشر في ٢٥ ديسمبر ٢٠٢٤

الحموضة والبيروكساييد وحمايته من التلف وفقدان صفاته الحسية الجيدة التي تكون في أعلى مستوياتها، ويتعرض زيت الزيتون للعديد من العيوب الحسية، والتي تؤثر على جودة زيت الزيتون، ولا بد من وجود تقنيات تساعد في اكتشاف عيوب زيت الزيتون وتقييم الخصائص الحسية السلبية، وفقاً للمجلس الدولي لزيت الزيتون، والذي أوصى بالحاجة إلى تقييم زيت الزيتون حسيا لضمان جودته (Slim et al., 2017).

وزيت الزيتون البكر الممتاز يمثل أعلى مستويات الجودة لزيت الزيتون، ويتميز بخواص حسية إيجابية متزنة (الفاكهي، المرار، اللذعة)، وتؤدي الممارسات السلبية أثناء عملية قطف ونقل وتخزين وإنتاج زيت الزيتون إلى تغيير نكهات زيت الزيتون والحصول على نكهات حسية سلبية (Veloso et al., 2018).

وينتج زيت الزيتون بكمية كبيرة وجودة مرتفعة ليس فقط للتصدير وإنما للاستهلاك المحلي حيث يقدر متوسط الاستهلاك المحلي بحوالي ١٥ ألف طن سنوياً والذي يتم تخزينه، ويكون فائض عن حاجة الاستهلاك للسنوات المنخفضة التالية ذات الإنتاج الغير جيد ويتم تصدير الباقي، وهناك عادة ما يزيد عن ٣٠٠٠-٥٠٠٠ طن من زيت الزيتون البكر تعتبر فائضاً عن حاجة السوق الفلسطيني، وتزداد هذه الكمية مع زيادة كميات الإنتاج السنوي لزيت الزيتون البكر، ومن المتوقع أن تتعدى كمية الإنتاج أكثر من ٤٠ ألف طن كما حدث في موسم عام ٢٠١٩ (وزارة الزراعة الفلسطينية، ٢٠١٥؛ الاقتصادي/ الإحصاء ووزارة الزراعة، ٢٠٢٣).

ولقد أوضحت نتائج دراسة حسن وآخرون (٢٠١٩: ص ٢٠٧٥) أن أهم المشكلات التي تواجه زراع الزيتون عند تسويق زيت الزيتون الإعتدال على الطرق التقليدية في الجمع، وارتفاع تكاليف جمع المحصول، وتحكم التجار في أسعار تسويق المحصول، وارتفاع تكاليف نقل المحصول، وعدم وجود إرشاد، وضعف دور الإرشاد الزراعي في تقديم

في قطاع غزة (الجهاز المركزي للإحصاء الفلسطيني، ٢٠٢٢).

وتكمن أهمية المعرفة في كونها نقطة البداية في تغيير سلوك الفرد وهي الأساس في بلورة وتوجيه السلوك الإنساني لأنها الدافع والمحدد لسلوكه وهي أساس إدراك الإنسان بكل ما يحيط به، فالمعرفة تؤدي دوراً بنائياً في ميول الفرد واتجاهاته واهتماماته وعواطفه ومعتقداته (عيسوي، ٢٠٠٣: ص ٢١). وللإرشاد الزراعي دوراً هاماً في تنمية وعي الزراع وزيادة معارفهم، وتصحيح ممارساتهم في عمليات إنتاج وتسويق زيت الزيتون، وكيفية تنفيذ تلك المعارف في حقولهم بأنفسهم، وفي حل المشكلات التي تواجههم، وتطوير موروثاتهم المعرفية والتنفيذية عند مواجهتهم لمشكلات مستجدة سواء في عمليات الإنتاج أو التسويق.

المشكلة البحثية:

يعتبر موعد الحصاد وتقنياته نقطة حرجة بالنسبة لضمان الجودة وإنتاج أفضل زيت من محصول الزيتون، لذا يجب حصاد الزيتون بالطرق المثلى والوقت الصحيح، وذلك باستخدام التقنيات المناسبة، ونقل المحصول على الفور إلى المعاصر لإنتاج الزيت البكر عالي الجودة، وهناك ٢٨٥ معصرة من معاصر الزيتون التجارية في الأراضي الفلسطينية هذه المعاصر ملك خاص لمستثمرين أو جمعيات زراعية، وتعتبر عملية عصر الزيتون من المراحل الحرجة حيث تتداخل العديد من العوامل والمحددات لإنتاج زيت زيتون فائق الجودة، لذا يجب عصر ثمار الزيتون بأسرع ما يمكن وقدر الإمكان، و يجب أن تصل هذه الثمار إلى المعصرة سليمة خالية من أي عيوب وبوضع يسمح بإنتاج زيت ذو جودة عالية، وعند حدوث ظروف طارئة تؤدي إلى تأخير عملية العصر يجب تخزينها بشكل صحيح وضمن المعايير التي تضمن سلامتها، وكذلك خلال عملية العصر يجب تغيير ماء المعصرة المستخدم في غسل وتنظيف الثمار بشكل متكرر وبمجرد العصر يجب تخزين الزيت في عبوات من الفولاذ المقاوم للصدأ (الستانلس ستيل) للتحكم في مستوى

الأمريكية والخليج العربي وأمريكا الشمالية، لكن الشحنات حتى الآن كانت غير منتظمة ومحدودة الكميات، حيث تبلغ صادرات التجارة العادلة حوالي ٥٠٠ طن فقط في ومع ذلك، تخطط شركات التعبئة والتغليف للاستفادة من ارتفاع الإنتاج المتوقع على أن يزيد التصدير بشكل كبير (وزارة الاقتصاد الوطني الفلسطينية، ٢٠٢٠).

وتدعو التنمية المستدامة في القطاع الزراعي إلى تحسين وتطوير حياة الزراعة من خلال اتباع الأساليب والتقنيات الحديثة في الإنتاج والتسويق من خلال العمل الإرشادي وتوفيره للنهوض بهذا القطاع الحيوي الهام، ومن هنا يأتي الدور والعائق الأكبر على جهاز الإرشاد الزراعي الحكومي وغير الحكومي في توجيه وإرشاد الزراعة وجميع العاملين في سلسلة الإنتاج مجتمعة للحصول على زيت زيتون عالي كماً ونوعاً وذلك من خلال برامج إرشادية متنوعة ومكثفة لهم من أجل إجراء وإحداث تغييرات سلوكية معرفية وممارسات سليمة مرغوبة وبالتالي تغيير اتجاهات الزراعة من خلال تعليمهم وأسرهم وجميع العاملين في سلسلة الإنتاج كيفية الاستفادة من محصول الزيتون والمحافظة عليه بالطرق المثلى ومساعدتهم على مساعدة أنفسهم وبجهودهم الذاتية بهدف رفع مستواهم الاقتصادي والاجتماعي وتحقيق رفاهية لهم ولأسرهم وبالتالي يزداد تمسكهم واحتفاظهم بأرضهم ومصولهم من خلال تسويق ميسر وبسعر عادل (وزارة الزراعة الفلسطينية، ٢٠١٣). وذلك من خلال معرفتهم بالعمليات التالية:

أولاً: معاملات أثناء الحصاد:

١- مواعيد القطف:

يتم تحديد مواعيد القطف من قبل وزارة الزراعة الفلسطينية وذلك وفق المناطق البيئية الزراعية (ساحلية، شبه ساحلية، جبلية) ويتم الإعلان عن ذلك بالوسائل الملائمة.

٢- شروط القطف:

١. قبل البدء بالقطف يجب القيام بالأمور التالية:

الخدمات الإرشادية، وتحكم أصحاب المعاصر في زراع الزيتون، وقلة عدد معاصر الزيتون، تعرض الثمار للإصابة أثناء الجمع.

كذلك من المشاكل التي تعترض الزراعة بالإضافة إلى مشكلة الجودة هي فائض كميات الإنتاج من زيت الزيتون وبما يزيد عن حاجة السوق المحلي، خاصة مع ارتفاع الإنتاج المحلي من زيت الزيتون في المملكة الأردنية الهاشمية إلى مستويات تقرب من الاكتفاء الذاتي، وبذلك بدأت تتخفف كميات الزيت التي يتم تصديرها للمملكة الأردنية الهاشمية والدول العربية وهذا يتسبب في كساد الزيت المنتج وبالتالي ينعكس على المستوى الاقتصادي للزراعة وعلى الاقتصاد القومي الفلسطيني بشكل عام (وزارة الزراعة الفلسطينية، ٢٠١٣). كما تأثرت بشكل كبير بالاحتلال وبسياساته التي تحاصر وتحارب وتمنع الزيت الفلسطيني من العبور إلى الخارج أو حتى إلى السكان الفلسطينيين في الأراضي المحتلة عام ١٩٤٨، بالإضافة إلى تكلفة الإنتاج المرتفعة وظهور أسواق جديدة للمنتجات تتطلب منتج عالي الجودة، وارتفاع تكاليف الأسمدة الكيماوية والمبيدات الحشرية التي تعتبر باهظة الثمن ولا يستطيع الزراعة على تحملها.

وفي المقابل ظهرت في فلسطين العديد من شركات تسويق زيت الزيتون البكر الفاخر ومنتجاته في السنوات الماضية واستفادت من هذه الأسواق وحقق أرباحاً لا بأس بها من ثمن زيت الزيتون حيث شكل نسبة ٨,٣% من مجموع الصادرات الفلسطينية بقيمة ٤٤,٤ مليون دولار، وتقدر هذه الشركات أن الزجاجات الصغيرة المعبئة التي يتم تصديرها تحقق ربحاً ما بين ١٥ إلى ٢٠ في المائة أكثر من المنتجات المعبئة في عبوات من الصفيح كبيرة الحجم (تنكة سعتها ١٦ لتر) والزيت العضوي الذي يتم تصديره يكسب أكثر من ذلك تصل أرباحه إلى ٤٠%، وبعض الشركات تتبع لتعاونيات تحت غطاء التجارة العادلة بينما يكون البعض الآخر استثماراً تجارياً ملكاً خاصاً، ويتم تصدير الزيت المعبأ عالي الجودة بنجاح إلى اليابان وأوروبا والولايات المتحدة

ذكرت وزارة الزراعة الفلسطينية (٢٠٢١)، يجب الالتزام بشروط العصر والتخزين من قبل المنتجين وأصحاب المعاصر الخاضعين للرقابة وملزمين بتطبيق شروط السلامة الغذائية التي تضمن إنتاج الزيت الفاخر وذلك:

١- باتباع الشروط الصحية والتشغيلية الملائمة في المعاصر وأن يكون فريق العمل فيها على دراية وحاصل على شهادات في شروط السلامة الغذائية المتبعة (HACCP).

ب- الالتزام بشروط وظروف الإنتاج التالية:

١- شطف وتنظيف الثمار من أوراق الزيتون والشوائب وغسل الثمار جيدا قبل طحنها.

٢- يجب أن لا تزيد درجة حرارة العجينة عن ٢٧ م.

٣- يجب أن لا تزيد مدة تخزين ثمار الزيتون من لحظة القطف وحتى عصرها عن ٤ ساعات بحيث تكون مطابقة لشروط التخزين (بعيدة عن الضوء المباشر، الحرارة، الرطوبة) انسجاما مع المثل الشعبي الفلسطيني (من الشجر إلى الحجر).

٤- استخدام تنكات ستانلس ستيل (الفولاذ غير القابل للصدأ) في المعاصر لاستقبال الزيت وتخزينه.

ج- تعبئة الزيت:

وبين International Olive Council (2018) انه يجب أن يعبا زيت الزيتون في عبوات ملائمة معدنية غير

قابلة للصدأ (ستانلس ستيل) ضمن الشروط التالية:

- أن لا تكون منفذة للهواء أو الرطوبة.

- أن لا تتفاعل مع الزيت.

- أن تكون محكمة الإغلاق وتحول دون تلوث الزيت بالأجسام الغريبة وتمنع تسممه.

- تحافظ على جودة الزيت وتحول دون غشه بحيث اذا ما تم فتح غطاؤها يستحيل إعادته كما كان.

- تتحلى بالميزات التجارية المناسبة من حيث سهولة النقل والتحميل والتفريغ وتقاوم الصدمات.

- يجب تخزين أي عبوة لزيت الزيتون سواء كانت بأحجام كبيرة أو صغيرة في مخازن درجة حرارتها بين ١٣-٢٥

١- عدم خلط الثمار الساقطة على الأرض أسفل الشجرة (الجل) مع الثمار الجيدة المقطوفة عن المجموع الخضري مباشرة.

٢- تحضير المكان تحت الأشجار من حيث إزالة الأعشاب والحجارة والمعوقات.

٣- تحضير الصناديق البلاستيكية جيدة التهوية أو في أسوأ الأحوال أكياس الخيش وتحضير السالم المناسبة أيضا لعملية القطف.

٤- استخدام المفارش أسفل الأشجار أثناء القطف لمنع اختلاط الثمار مع الثمار الساقطة على الأرض ولحماية ثمار الزيتون من الخدش وللحصول على أعلى كمية من الثمار المقطوفة حيث سهولة الجمع بعد القطف (مؤسسة المواصفات والمقاييس الفلسطينية، ٢٠٠٥).

ب. أثناء وبعد قطف ثمار الزيتون (جمع الثمار)

يجب أن تتم عملية قطف الثمار يدوياً، مع الأخذ بعين الاعتبار عدم الدعس على الثمار المقطوفة على المفارش أسفل الشجرة، ويمنع استخدام الطرق التي قد تضر بالشجرة وبالثمار مثل الضرب بالعصي والتي تؤثر سلباً على جودة الزيت المنتج (مؤسسة المواصفات والمقاييس الفلسطينية، ٢٠٠٥).

ج. ما بعد القطف

١- التخلص من الشوائب التي تسقط مع الثمار مثل الأوراق والأعصان قبل نقلها إلى المعصرة.

٢- جمع الثمار مباشرة ويجب وضعها في صناديق بلاستيكية مخرمة تسمح بمرور الهواء من خلالها.

٣- تخزين الصناديق أثناء القطف في أماكن معتدلة الحرارة وجافة وجيدة التهوية وبعيدة عن أشعة الشمس المباشرة في الحقل إلى حين نقلها إلى المعصرة (كمون وآخرون، ٢٠٠٩).

ثانياً: معاملات ما بعد الحصاد:

أ- شروط العصر:

سليمة اذ انه يتأكسد ويتلف، مما يجعله غير صالح للاستهلاك البشري.

- التهديد الرئيسي لجودة زيت الزيتون الضوء لذا يجب تخزينه في أوعية ستانلس ستيل أواني زجاجية مظلمة وفي مكان مظلم أو معتم بعيداً عن مصادر الإضاءة.

- يجب التأكد من إغلاق الخزانات أو العبوات إغلاقاً محكماً بحيث لا يدخل الأكسجين لها وحققها بالنيتروجين اذا كانت غير ممثلة بالكامل أو عند استخدام الزيت منها بشكل متقطع حتى لا يتأكسد الزيت.

- ثاني أكبر تهديد لزيت الزيتون هو الحرارة، لذا يجب أن يحفظ بعيداً عن مصادر الحرارة أو الأماكن الحارة كالمشعات أو النوافذ.

- ينتج زيت الزيتون بكافة تصنيفاته، زيت الزيتون البكر الممتاز وزيت الزيتون البكر، رواسب طبيعية عند التخزين، لذا يجب ترسيب الزيت بما يسمى التخزين الأولي ومن ثم نقل الزيت الذي تخلص من عوالق العصر إلى مرحلة التخزين النهائية وذلك من اجل المحافظة على الجودة الأصلية له.

- يكون تخزين الزيت بين درجة حرارة ١٣ و ٢٥ درجة مئوية.

- يمكن أن يساعد تخزين الزيت في درجة حرارة منخفضة، كما هو الحال في الثلاجة (حوالي ٤ درجات مئوية)، في منع الأكسدة. زيت الزيتون البكر غير المفلتر، يمكن أن يؤدي انخفاض حرارته إلى تجمد بعض الدهون وظهور جسيمات عالقة التي لا تؤثر في النهاية على جودة الزيت.

- يحفظ الزيت بعيداً عن مصادر الروائح، كالدّهانات، المنظفات، والأبخرة أو الأبخرة المتولدة عند الطهي، وإبقائها خارج الغرف التي تحتوي على مشاكل العفن أو المشبعة بالدخان (وزارة الزراعة الفلسطينية، ٢٠١٩).

ولذا فإن معرفة واستخدام الممارسات المثلى للعناية بأشجار الزيتون وتداول المحصول أثناء وبعد الحصاد يساعد

درجة مئوية خالية من أي روائح غريبة وأن يكون المخزن خالي من الرطوبة وبعيداً عن الضوء المباشر وكذلك نظيف بصورة دائمة.

ثالثاً: الممارسات الفنية التي تؤثر سلباً في عملية التسويق:

ومن الممارسات الفنية التي تؤثر سلباً في عملية التسويق هناك ممارسات فنية خاطئة في عمليات قبل، وأثناء وبعد الحصاد كعمليات القطف بطريقة سيئة تضر وتتلف الثمار أثناء عملية القطف قبل عصرها مسببة أكسدة للزيت المنتج: ١. التخزين السيء للثمار بأكياس بلاستيكية محكمة الإغلاق سواء في الحقل أو المنزل حيث تترك تحت الشمس لفترات طويلة أو تترك مكدسة هذه الأكياس فوق بعضها البعض لفترات طويلة تحت ظروف تخزينية سيئة تؤدي إلى تلف الثمار وتخمر الزيت الموجود فيها قبل عصره. ٢. خلط الثمار الساقطة على الأرض أسفل الشجرة بسبب الإصابة بالحشرات بالثمار السليمة التي يتم جمعها عن المجموع الخضري للشجرة نفسها مما يتلف الزيت المنتج كلياً عند عصره. ٣. المعاصر التقليدية القديمة التي تسيء لزيت الزيتون كماً ونوعاً بدرجة كبيرة. ٤. نقل وتخزين الزيت بطرق بدائية تؤدي إلى تلف الزيت الناتج بعد عملية عصره وخاصة نقله وتخزينه في عبوات بلاستيكية معرضة للإضاءة والحرارة والهواء وتحت ظروف تخزينية سيئة تتلف الزيت. ٥. عدم دراية الزارع والعاملين في سلسلة الإنتاج بالممارسات السليمة اللازمة قبل، أثناء وبعد الحصاد لإنتاج زيت زيتون بكر بمواصفات وجودة عالية حسيماً وكيميائياً وبكميات مرتفعة من خلال تطوير الإنتاجية لشجرة الزيتون. ٦. عملهم بطرق تقليدية قديمة توارثوها عن آباءهم وأجدادهم (كنفاني، ٢٠٢٣).

رابعاً: تخزين زيت الزيتون:

- تتدهور جودة زيت الزيتون بمرور الوقت وتحديداً اذا ترك زيت الزيتون لفترة طويلة، بدون الالتزام بشروط تخزينية

أولاً: المنهج المستخدم:

سعيًا لمعالجة مشكلة الدراسة وأسئلتها الفرعية وفحص فروضها المختلفة وصولاً للتحقق من أهدافها قام الباحث باستخدام المنهج الوصفي اعتماداً على أسلوب البحث.

ثانياً: مجال الدراسة الميدانية ويقسم إلى:

أ. المجال الجغرافي:

تم إجراء الدراسة في محافظة قلقيلية في فلسطين في قرية إمامتين "جمعية إمامتين التعاونية لعصر الزيتون" والبالغ مساحتها حوالي ٩٠٠٣ دونماً، تبلغ مساحة أشجار الزيتون نسبة ٨٥% من المساحة القابلة للزراعة، ومعدل الأمطار السنوي ٦٠٠ ملم، ومعدل درجات الحرارة ١٦ درجة مئوية شتاءً و ٢٥ درجة مئوية صيفاً، وتبلغ نسبة الرطوبة النسبية ٦١%، وتستمد هذه المنطقة أهميتها كون زيت الزيتون المنتج يعتمد عليه أكثر من ٥٠% من سكانها بشكل رئيسي كمصدر للدخل وتمر بوضع سياسي حرج تحاصرها العديد من المستعمرات الصهيونية، وشجرة الزيتون يعتبرها الفلسطينيون على أنها خط الدفاع الأول عن الأرضي لذا يجب أن تكون ذات جدوى اقتصادية ليتسنى للزراعة الاستمرار في الصمود والمحافظة على أرضهم وأن تكون لهم مصدر دخل يعينهم على ظروف الحياة الصعبة التي يعيشونها (الجهاز المركزي للإحصاء الفلسطيني، ٢٠٢١).

ب. المجال البشري:

تكون مجتمع الدراسة المستهدف من زراع الزيتون الفلسطينيين في قرية إمامتين من محافظة قلقيلية، مستمدة من واقع كشوف الزراع في وزارة الزراعة الفلسطينية، وكانت العينة الشاملة ٦٣ من أعضاء جمعية إمامتين زراع الزيتون، وتم اختيار عينة عشوائية بسيطة من واقع الكشوف قدر عددها ب (٥٠) مزارع تمثل (٧٩,٤%) من شاملة الدراسة، وما يقارب ١٢٠ من زراع الزيتون غير الأعضاء في الجمعية، وتم اختيار عينة عشوائية بسيطة من واقع الكشوف ممثلة للمجتمع الأصلي قدر عددها ب (٥٠) مزارع تمثل (٤١,٦%) من العينة الشاملة وتمت الدراسة بعمل استبيان

في الحصول على شهادات جودة عالمية للمحصول مما يساهم في تصدير زيت الزيتون الفلسطيني بشكل أوسع لأسواق جديدة والذي يساهم أيضاً في الحصول على أسعار مناسبة للمنتج فجاءت هذه الدراسة للتعرف على معارف الزراع وممارساتهم واتجاهاتهم (كفاني، ٢٠٢٣).

في ضوء العرض السابق أمكن طرح عدة تساؤلات هامة ينبغي الإجابة عليها وهي: ماهو مستوى معارف الزراع في مجالات المحافظة على تطوير جودة زيت الزيتون وتسويقه في منطقة الدراسة، وما هو مستوى ممارسات (تنفيذ) الزراع المبحوثين في مجالات المحافظة على تطوير جودة زيت الزيتون وتسويقه في منطقة الدراسة، وماهو مستوى اتجاهات الزراع المبحوثين في مجالات المحافظة على تطوير جودة زيت الزيتون وتسويقه في منطقة الدراسة، ومن ثم هل توجد فروق في معارف وممارسات واتجاهات الزراع المبحوثين في مجالات المحافظة على تطوير جودة زيت الزيتون وتسويقه في منطقة الدراسة.

وللإجابة على تلك التساؤلات كانت أهداف البحث التالية وهي:

- ١- التعرف على مستوى معارف الزراع في مجالات المحافظة على تطوير جودة زيت الزيتون وتسويقه في منطقة الدراسة.
- ٢- التعرف على مستوى ممارسات (تنفيذ) الزراع المبحوثين في مجالات المحافظة على تطوير جودة زيت الزيتون وتسويقه في منطقة الدراسة.
- ٣- التعرف على مستوى اتجاهات الزراع المبحوثين في مجالات المحافظة على تطوير جودة زيت الزيتون وتسويقه في منطقة الدراسة.
- ٤- التعرف على الفروق في معارف وممارسات واتجاهات الزراع المبحوثين في مجالات المحافظة على تطوير جودة زيت الزيتون وتسويقه في منطقة الدراسة.

الطريقة البحثية

وثانيهما: التعرف على اتجاهات الزراع المبحوثين (الأعضاء / وغير الأعضاء) عن العمليات المتعلقة بإنتاج وجودة زيت الزيتون وتسويقه.

٢- المصادر الثانوية:

تم الحصول على البيانات الثانوية من المصادر الرسمية بمحافظة قلقيلية والمتمثلة في وزارة الزراعة الفلسطينية وجمعية إماتين التعاونية.

رابعاً: صدق الاستبانة وثباتها:

تم التأكد من صدق الاستبانة عن طريق:

صدق المحكمين:

يقصد بصدق المحكمين: حكم أو آراء المحكمين على الصدق الظاهري للاستبانة، وخاصة هؤلاء المحكمين من ذوي الدراية والخبرة (خضر، ٢٠١٤)، حيث قام الباحث بعرض المقياس على مجموعة من السادة المحكمين (٥) من متخصصين في مجال البحث من أساتذة كلية العلوم والتكنولوجيا الزراعية في جامعة فلسطين التقنية خضوري من خلال المقابلة الشخصية لهم وقام الباحث بإجراء ما يلزم من حذف وتعديل وإضافة وفقاً لمقترحاتهم، وصولاً للصورة النهائية.

ثبات المقياس:

يقصد بالثبات الاستقرار، أي إعطاء نفس النتائج تقريباً، عند إعادة تطبيق الأداة على نفس العينة، ولأن الثبات نسبي، فقد يوجد اختلاف بين نتائج الفرد نفسه في المرات المختلفة لإجراء الأداة (عيد، ٢٠٠٦)، وقد تحقق الباحث من ثبات استبانة الدراسة كما يلي:

*معامل الفا كرونباخ Cronbach's Alpha Coefficient: تم حساب معامل الفا كرونباخ بعد تطبيق الأداة على العينة الإستطلاعية المكونة من (١٠) مزارعين من خارج عينة الدراسة بلغ للدرجة الكلية (0.90)، وهذا يعني أن الثبات مرتفع ودال إحصائياً.

خامساً: متغيرات الدراسة والمعالجة الكمية لها:

يعبئ لمجموعتين من زراع الزيتون في القرية، المجموعة الأولى أعضاء في الجمعية التعاونية نفسها للتعرف على معارف والممارسات المتبعة عند الزراع أعضاء الجمعية في مجالات متعددة تتعلق في قطاع الزيتون وعلى اتجاهاتهم، والمجموعة الثانية لزراع الزيتون في ذات القرية وليسوا أعضاء في الجمعية للتعرف على معارف والممارسات المتبعة عند الزراع غير أعضاء بالجمعية في مجالات متعددة تتعلق في قطاع الزيتون وعلى اتجاهاتهم.

ج. المجال الزمني:

تم جمع البيانات الميدانية من المبحوثين بمنطقة الدراسة، والتي استغرقت ثلاثة أشهر بدءاً من شهر يوليو حتى نهاية شهر سبتمبر ٢٠٢٣.

ثالثاً: مصادر جمع البيانات:

اعتمدت الدراسة على مصدرين للحصول على البيانات اللازمة لتحقيق أهدافها وهما:-

١- المصادر الأولية:

تم الحصول على البيانات الأولية اللازمة لتحقيق أهداف الدراسة والتي جمعت من مصادرها الأولية وهم الزراع المبحوثين عينة الدراسة عن طريق الاستبيان بالمقابلة الشخصية، حيث تم تصميم استبيان خاص بتحقيق أهداف الدراسة، وتم إجراء اختبار مبدئي لبنود الاستمارة على عينة من الزراع أعضاء جمعية إماتين، بلغ عددهم ١٠ مزارعين، وذلك للتأكد من مدى وضوح الأسئلة والعبارات وسهولة فهمها من قبل الزراع المبحوثين، وبناء على نتائج الاختبار الميداني تم إجراء التعديلات اللازمة وصياغة الاستبيان في صورته النهائية، وقد أشتملت استمارة الاستبيان التي استخدمت في هذه الدراسة على جزئيين:

أولهما: التعرف على معارف وممارسات الزراع المبحوثين (الأعضاء / وغير الأعضاء) عن العمليات الفنية المتعلقة في جودة زيت الزيتون وتسويقه.

متوسط، ضعيف)، وقد أعطيت الدرجات (١،٢،٣) لكل مستوى على الترتيب.

ب- اتجاهات الزراعة عن العمليات الفنية المتعلقة بجودة زيت الزيتون لتسويقه: وتم قياس هذا المتغير بسؤال المبحوث عن اتجاهاته نحو العمليات الفنية المتعلقة بجودة زيت الزيتون لتسويقه في واحد وعشرون اتجاهًا، وقد تم قياس الاستجابات بمقياس ثلاثي متدرج (موافق، موافق إلى حد ما، غير موافق) وقد أعطيت الدرجات (١،٢،٣) لكل مستوى على الترتيب، وذلك للعبارات الإيجابية والعكس بالنسبة للعبارات السلبية.

سادسا: الفروض الإحصائية

الفرض الإحصائي الأول:

لا توجد فروق ذات دلالة إحصائية بين مستوى معارف الزراعة المبحوثين أعضاء جمعية إمامتين وبين غير الأعضاء فيما يتعلق بجودة زيت الزيتون وتسويقه.

الفرض الإحصائي الثاني:

لا توجد فروق ذات دلالة إحصائية بين مستوى ممارسات الزراعة المبحوثين أعضاء جمعية إمامتين وبين غير الأعضاء فيما يتعلق بجودة زيت الزيتون وتسويقه.

الفرض الإحصائي الثالث:

لا توجد فروق ذات دلالة إحصائية بين مستوى اتجاهات الزراعة المبحوثين أعضاء جمعية إمامتين وبين غير الأعضاء فيما يتعلق بجودة زيت الزيتون وتسويقه.

سابعا: المعالجات الإحصائية المستخدمة في الدراسة

تم تفرغ وتحليل الاستبانة من خلال برنامج التحليل الإحصائي Statistical Package for the Social Sciences (SPSS)، وقد تم استخدام الأدوات الإحصائية التالية:

١- النسب المئوية والتكرارات (Frequencies & Percentages): لوصف عينة الدراسة.

٢- اختبار T في حالة عينتين (-Independent Samples T Test) لمعرفة ما اذا كان هناك فروقات ذات دلالة إحصائية بين مجموعتين من البيانات المستقلة.

يتضمن هذا الجزء عرضا لطريقة قياس المتغيرات البحثية الخاصة بالزراع المبحوثين عينة الدراسة وذلك على النحو التالي:-

أ- معارف وممارسات الزراعة عن العمليات الفنية المتعلقة بجودة زيت الزيتون لتسويقه: تم قياس هذا المتغير بسؤال المبحوث عن ثلاثة بنود أساسية وهي:

١- قبل الحصاد وتشمل (٣) عبارات حيث يقوم المبحوث بتحديد مستوى معارفه على مقياس ثلاثي متدرج (عالية، متوسطة، ضعيفة)، وقد أعطيت الدرجات (١،٢،٣) لكل مستوى على الترتيب، وقد تم قياس مستوى التنفيذ بمقياس ثلاثي متدرج (دائما، أحيانا، نادرا) وقد أعطيت الدرجات (١،٢،٣) لكل مستوى على الترتيب، كما تم قياس درجة التأثير على جودة زيت الزيتون وتسويقه في: (عالي، متوسط، ضعيف)، وقد أعطيت الدرجات (١،٢،٣) لكل مستوى على الترتيب.

٢- أثناء الحصاد وتشمل (٦) عبارات حيث يقوم المبحوث بتحديد مستوى معارفه على مقياس ثلاثي متدرج (عالية، متوسطة، ضعيفة)، وقد أعطيت الدرجات (١،٢،٣) لكل مستوى على الترتيب، وقد تم قياس مستوى التنفيذ بمقياس ثلاثي متدرج (دائما، أحيانا، نادرا) وقد أعطيت الدرجات (١،٢،٣) لكل مستوى على الترتيب، كما تم قياس درجة التأثير على جودة زيت الزيتون وتسويقه في: (عالي، متوسط، ضعيف)، وقد أعطيت الدرجات (١،٢،٣) لكل مستوى على الترتيب.

٣- بعد الحصاد وتشمل (٧) عبارات حيث يقوم المبحوث بتحديد مستوى معارفه على مقياس ثلاثي متدرج (عالية، متوسطة، ضعيفة)، وقد أعطيت الدرجات (١،٢،٣) لكل مستوى على الترتيب، وقد تم قياس مستوى التنفيذ بمقياس ثلاثي متدرج (دائما، أحيانا، نادرا) وقد أعطيت الدرجات (١،٢،٣) لكل مستوى على الترتيب، كما تم قياس درجة التأثير على جودة زيت الزيتون وتسويقه في: (عالي،

(١٠٠%)، وهي: الالتزام في الموعد المحدد للحصاد من قبل وزارة الزراعة، وأقوم بتهيئة أرض الحقل للحصاد، وأقوم بتجهيز المفارش والصناديق، وأدوات الحصاد وخزانات الزيت. وأظهرت النتائج أن مستوى معارف الزراع المبحوثين الأعضاء بجمعية إماتين عن العمليات المتعلقة بمعاملات أثناء الحصاد جاءت على النحو التالي: استخدام المفارش، وفصل الثمار المتساقطة سابقاً على الأرض عن الثمار الحديثة التي قطفة عن الأشجار، وأقوم بتجميع الصناديق في منطقة ظليلة في الحقل، واستخدام أكياس الكتان بدل الأكياس البلاستيكية في تجميع الثمار على نفس الوزن النسبي (١٠٠%)، واستخدام الصناديق في تجميع الثمار بوزن نسبي بلغ (٩٩،٣%)، والقطف يدوياً مع استخدام ماكينة القطف الكهربائية بوزن نسبي بلغ (٩٨،٧%)، والقطف يدوياً دون استخدام العصا بوزن نسبي بلغ (٩٧،٣%).

ويتضح من نتائج الجدول أن مستوى معارف الزراع المبحوثين الأعضاء بجمعية إماتين عن العمليات المتعلقة بمعاملات ما بعد الحصاد جاءت على النحو التالي: القيام بعصر الثمار يومياً وبشكل فردي، الذهاب إلى معصرة لتلترم بالمواسفات ومعايير إنتاج زيت عالي الجودة، وأقوم بتخزين الزيت في خزانات وأوعية الستانلس ستيل، وأوفر ظروف تخزينية مناسبة للزيت على نفس الوزن النسبي (١٠٠%)، وتخزين الثمار لفترة طويلة في المنزل قبل عصرها وفي ظروف تخزينية مناسبة بوزن نسبي بلغ (٩٩،٣%)، وأقوم بتخزين الزيت في الأوعية البلاستيكية، وأقوم بتخزين الزيت جماعياً على نفس الوزن النسبي (٩٨،٧%)، وأخيراً المشاركة في عصر الثمار الجماعي اليومي بوزن نسبي بلغ (٩٧،٣%).

كما يتضح من نتائج الجدول أيضاً أن المتوسط العام لمستوى المعرفة لدى الزراع المبحوثين أعضاء الجمعية في معاملات قبل الحصاد بمتوسط عام بلغ (١٠٠%)، ومعاملات أثناء الحصاد بمتوسط عام بلغ (٩٩،٣%)، ومعاملات ما بعد الحصاد بمتوسط عام بلغ (٩٩،٢%).

وتم حساب الوزن النسبي من خلال تطبيق المعادلة التالية:

$$\text{الوزن النسبي} = (\text{عدد المبحوثين في كل فئة} * \text{الوزن لكل فئة} / \text{إجمالي عدد المبحوثين} * \text{أكبر الأوزان}) * 100\%$$

ثامناً: التعريفات الإجرائية

١- الممارسات الزراعية السليمة: المعارف المتاحة لمعالجة الإستدامة البيئية والاقتصادية والاجتماعية في عمليات الإنتاج المزرعي وما بعده للوصول إلى منتجات زراعية غذائية صحية وأمنة. يتبعاً عدد كبير من الزراع في البلدان المتقدمة والنامية، من خلال طرق مستدامة زراعية، كإدارة الآفات المتكاملة، والإدارة المتكاملة للمغذيات والزراعة التي تحافظ على الموارد. والأمن الغذائي، والمدعومة من السياسات والبرامج الحكومية المساندة.

٢- جودة المنتج: خصائص وسمات يجب أن تتوفر في المنتج بحيث تجعله يقوم بوظيفته على أكمل وجه ويرضي المستهلك ويلبي توقعاته.

نتائج الدراسة ومناقشتها

جاءت نتائج الدراسة للزراع (أعضاء وغير أعضاء) في جمعية إماتين التعاونية المبحوثين وفقاً لمعارفهم وممارساتهم واتجاهاتهم بالعمليات الفنية المتعلقة بجودة زيت الزيتون وتسويقه في منطقة الدراسة كالاتي:

أ. الأعضاء:

أولاً: مستوى معرفة وممارسات الزراع المبحوثين الأعضاء بجمعية إماتين عن العمليات الفنية المتعلقة بجودة زيت الزيتون لتسويقه:

١- مستوى المعرفة:

يتضح من نتائج جدول (١) أن مستوى معارف الزراع المبحوثين الأعضاء بجمعية إماتين عن العمليات الفنية المتعلقة بمعاملات قبل الحصاد كلها جاءت بوزن نسبي

ويتضح من الجدول أيضا النتائج المتعلقة بمعاملات ما بعد الحصاد على النحو التالي: الذهاب إلى معصرة تلتزم بالموصفات ومعايير إنتاج زيت عالي الجودة، وأوفر ظروف تخزينية مناسبة للزيت على نفس الوزن النسبي (١٠٠%)، والقيام في عصر الثمار يوميا وبشكل فردي، وأقوم بتخزين الزيت في خزانات وأوعية الستانلس ستيل على نفس الوزن النسبي (٩٩,٣%)، وأقوم بتخزين الزيت جماعياً بوزن نسبي بلغ (٩٧,٣%)، والمشاركة في عصر الثمار الجماعي اليومي بوزن نسبي بلغ (٨٦,٧%)، وأقوم بتخزين الزيت في الأوعية البلاستيكية بوزن نسبي بلغ (٤٤%)، وتخزين الثمار لفترة طويلة في المنزل قبل عصرها وفي ظروف تخزينية مناسبة بوزن نسبي بلغ (٣٤,٧%).

ويتضح من نتائج جدول (١) أن المتوسط العام لمستوى التنفيذ لدى الزراع المبحوثين أعضاء الجمعية في معاملات ما قبل الحصاد بمتوسط عام بلغ (٩٧,٨%)، ومعاملات أثناء الحصاد بمتوسط عام بلغ (٩٧,٤%)، ومعاملات ما بعد الحصاد بمتوسط عام بلغ (٨٢,٧%).

وعموماً أظهرت نتائج الجدول أن المتوسط العام لتنفيذ الزراع الأعضاء بالجمعية المبحوثين بلغت (٩٢,٦%)، وهي نسبة مرتفعة تدل على الدور الذي يقوم به الإرشاد الزراعي من خلال تقديم مستلزمات الجودة والتسويق والتدريب الفنية اللازمة في ذات المجال التي تلقاها أعضاء الجمعية ومدى استجابة الزراع واهتمامهم بذلك ليتمكنوا من التغلب على مشاكل الجودة والتسويق وتوفير غذاء آمن والحصول على سعر عادل للمنتج وبالتالي الرقي بوضعهم الاقتصادي.

ويظهر من نتائج الجدول أن المتوسط العام لمعارف الزراع المبحوثين الأعضاء بالجمعية بلغت (٩٩,٥%)، وهي نسبة عالية تدل على الدور الذي يقوم به الإرشاد الزراعي والحزم الإرشادية المقدمة لأعضاء الجمعية ومدى استجابة الزراع واهتمامهم بذلك ليتمكنوا من التغلب على مشاكل الجودة والتسويق وذلك بهدف تحسين وضعهم الاقتصادي وتوفير غذاء آمن وصحي من خلال الرقي بالمنتج ليطابق المواصفات العالمية لسلامة الغذاء.

٢. مستوى التنفيذ:

أظهرت النتائج الواردة بجدول (١) أن مستوى تنفيذ الزراع المبحوثين الأعضاء بجمعية إمامتين عن العمليات الفنية الخاصة بجودة زيت الزيتون لتسويقه جاءت على النحو التالي:

أنه فيما يختص بالعمليات المتعلقة بمعاملات قبل الحصاد والتي تتضمن: أقوم بتهيئة أرض الحقل للحصاد، وأقوم بتجهيز المفارش والصناديق وأدوات الحصاد وخزانات الزيت على نفس الوزن النسبي (١٠٠%)، والالتزام في الموعد المحدد للحصاد من قبل وزارة الزراعة بوزن نسبي بلغ (٩٣,٣%).

ويظهر الجدول النتائج المتعلقة بمعاملات أثناء الحصاد على النحو التالي: القطف يدوياً دون استخدام العصا، استخدام المفارش، وأقوم بتجميع الصناديق في منطقة ظليلة في الحقل، وفصل الثمار المتساقطة سابقاً على الأرض عن الثمار الحديثة التي قطفة عن الأشجار على نفس الوزن النسبي (١٠٠%)، واستخدام الصناديق في تجميع الثمار بنسبة (٩٩,٣%)، واستخدام أكياس الكتان بدل الأكياس البلاستيكية في تجميع الثمار بنسبة (٩٢%)، والقطف يدوياً مع استخدام ماكينة القطف الكهربائية بنسبة (٩٠,٧%).

جدول ١. توزيع الزراعة المبحوثين الأعضاء بجمعية إمامتين وفقاً لمعارف والممارسات عن العمليات الفنية المتعلقة بجودة زيت الزيتون لتسويقه

الترتيب	الوزن النسبي	مستوى التنفيذ						الترتيب	الوزن النسبي	متوسط المعرفة						الممارسات الفنية
		نادرا		أحيانا		دائما				ضعيف		متوسط		عالي		
		%	عدد	%	عدد	%	عدد			%	عدد	%	عدد	%	عدد	
أولا : معاملات قبل الحصاد																
٣	٩٣,٣	٠	٠	٢٠	١٠	٨٠	٤٠	١	١٠٠	٠	٠	٠	٠	١٠٠	٥٠	الالتزام في الموعد المحدد للحصاد من قبل وزارة الزراعة
١	١٠٠	٠	٠	٠	٠	١٠٠	٥٠	م١	١٠٠	٠	٠	٠	١٠٠	٥٠	أقوم بتهيئة أرض الحقل للحصاد	
م١	١٠٠	٠	٠	٠	٠	١٠٠	٥٠	م١	١٠٠	٠	٠	٠	١٠٠	٥٠	أقوم بتجهيز المفاresh والصناديق وأدوات الحصاد وخزانات الزيت	
المتوسط العام (الأول) ٩٧,٨																
ثانيا : معاملات أثناء الحصاد																
١	١٠٠	٠	٠	٠	٠	١٠٠	٥٠	٧	٩٧,٣	٢	١	٤	٢	٩٤	٤٧	القطف يدويا دون استخدام العصا
٦	٩٠,٧	٢	١	٢٤	١٢	٧٤	٣٧	٦	٩٨,٧	٢	١	٠	٠	٩٨	٤٩	القطف يدويا مع استخدام ماكينة القطف الكهربائية
م١	١٠٠	٠	٠	٠	٠	١٠٠	٥٠	١	١٠٠	٠	٠	٠	٠	١٠٠	٥٠	استخدام المفاresh
م١	١٠٠	٠	٠	٠	٠	١٠٠	٥٠	م١	١٠٠	٠	٠	٠	٠	١٠٠	٥٠	فصل الثمار المتساقطة سابقا على الأرض عن الثمار الحديثة التي تقطف عن الأشجار
٥	٩٩,٣	٠	٠	٢	١	٩٨	٤٩	٥	٩٩,٣	٠	٠	٢	١	٩٨	٤٩	استخدام الصناديق في تجميع الثمار
م١	١	٠	٠	٠	٠	١٠٠	٥٠	م١	١٠٠	٠	٠	٠	٠	١٠٠	٥٠	أقوم بتجميع الصناديق في منطقة ظليلة في الحقل
٧	٩٢,٠	٠	٠	٢٤	١٢	٧٦	٣٨	م١	١٠٠	٠	٠	٠	٠	١٠٠	٥٠	استخدام أكياس الكتان بدل الأكياس البلاستيكية في تجميع الثمار
المتوسط العام (الثاني) ٩٩,٣																
رابعاً : معاملات ما بعد الحصاد																
٨	٣٤,٧	٩٦	٤٨	٤	٢	٠	٠	١٢	٩٩,٣	٠	٠	٢	١	٩٨	٤٩	تخزين الثمار لفترة طويلة في المنزل قبل عصرها وفي ظروف تخزينية مناسبة
٦	٨٦,٧	٢	١	٣٦	١٨	٦٢	٣١	١٧	٩٧,٣	٠	٠	٦	٤	٩٤	٤٦	المشاركة في عصر الثمار الجماعي اليومي
٣	٩٩,٣	٠	٠	٢	١	٩٨	٤٩	١	١٠٠	٠	٠	٠	٠	١٠٠	٥٠	القيام في عصر الثمار يوميا وبشكل فردي
١	١٠٠	٠	٠	٠	٠	١٠٠	٥٠	١	١٠٠	٠	٠	٠	٠	١٠٠	٥٠	الذهاب إلى معصرة تلتزم بالمواصفات ومعايير إنتاج زيت عالي الجودة
٥	٩٧,٣	٠	٠	٨	٤	٩٢	٤٦	١٤	٩٨,٧	٢	١	٠	٠	٩٨	٤٩	أقوم بتخزين الزيت جماعيا
م٣	٩٩,٣	٠	٠	٢	١	٩٨	٤٩	١	١٠٠	٠	٠	٠	٠	١٠٠	٥٠	أقوم بتخزين الزيت في خزانات وأوعية السناتلس إستيل
٧	٤٤,٠	٦٨	٣٤	٣٢	١٦	٠	٠	١٤	٩٨,٧	٠	٠	٩٤	٢	٩٦	٤٨	أقوم بتخزين الزيت في الأوعية البلاستيكية
م١	١٠٠	٠	٠	٠	٠	١٠٠	٥٠	١	١٠٠	٠	٠	٠	٠	١٠٠	٥٠	أوفر ظروف تخزينية مناسبة للزيت
المتوسط العام (الثالث) ٩٩,٢																
المتوسط العام (الثالث) ٨٢,٨																
المتوسط العام ٩٢,٦																
المتوسط العام ٩٩,٥																

ثانياً: اتجاهات الزراعة المبحوثين الأعضاء بجمعية إماتين عن العمليات الفنية المتعلقة بجودة زيت الزيتون لتسويقه:

أظهرت نتائج الدراسة بجدول (٢) أن اتجاهات الزراعة المبحوثين الأعضاء بجمعية إماتين بالنسبة للعبارات الإيجابية بالموافقة عن العمليات الفنية المتعلقة بجودة زيت الزيتون وتسويقه تم ترتيباً تنازلياً وفقاً للنسبة المئوية لموافقة المبحوثين على النحو التالي:

أنا شاييف أن سعر زيت الزيتون مرتبط بجودة زيت الزيتون المنتج، وعشان أطعمي أولادي زيت صحي ذو جودة عالية أفضل ثمار الجول (المتساقطة على الأرض مسبقاً) عن الثمار المقطوفة، ويفضل عند جمع المحصول ونقله استخدام الصناديق أو أكياس الكتان (الخيض)، بحب أعصر زيتوني يومياً أو بحد أقصى يوم بعد يوم في معصرة تلتزم بمعايير الجودة العالية، وأنا شاييف أن تسويق الزيت ببيكون أسرع وأسهل وأحصل على سعر أعلى إذا كانت جودته عالية، وأنا شاييف أن تخزين زيت الزيتون في خزانات الستانلس ستيل قبل تسويقه أفضل من تخزينه بأوعية بلاستيكية حازة على نفس الوزن النسبي (١٠٠%)، بفضل استخدام القطافة الألية عشان أقل تكاليف الحصاد وأسرع وارتفاع من جودة الثمار المقطوفة وبالتالي جودة عالية للزيت المنتج بنسبة (٩٨%) من المبحوثين.

وإجمالاً يتضح من نتائج الجدول أن الإتجاهات الإيجابية لأعضاء الجمعية قد حازة على متوسط عام عالي بلغ (٩٩,٧%) ويستخلص من النتائج السابق ذكرها أن تغييراً كبيراً حدث في اتجاهات الزراعة وتوجهاتهم إزاء التعامل مع ثمار الزيتون والزيت المنتج ومعاملات قبل وبعد وأثناء الحصاد التي تؤثر إيجابياً على زيادة الجودة والتسويق والتخلي عما هو كان سائداً في الماضي بفعل دور الإرشاد الزراعي في منطقة الدراسة للرفي بوضعهم الاقتصادي من خلال زيادة الجودة وتحقيق سعر عادل للمنتج وتوفير زيت ذو سلامة غذائية مرتفعة للمستهلكين.

وأظهرت النتائج أيضاً أن اتجاهات الزراعة المبحوثين الأعضاء بجمعية إماتين بالنسبة للعبارات السلبية بعدم الموافقة عن العمليات الفنية المتعلقة بجودة زيت الزيتون وتسويقه تم ترتيبها تنازلياً وفقاً للنسبة المئوية بعدم الموافقة للمبحوثين على النحو التالي: أنا شاييف أن تخزين الزيت بأوعية بلاستيكية لا علاقة له بالجودة، أنا شاييف أن ذبابة ثمار الزيتون لا داعي لمكافحتها، أنا شاييف أن جودة الزيت المنتج لا علاقة لها بتسويقه حازة على نفس الوزن النسبي (١٠٠%)، أنا شاييف أن جودة زيت الزيتون لا علاقة لها بسعره بنسبة (٩٩,٣%).

وإجمالاً يتضح من نتائج الجدول نفسه أن عدم الموافقة على الاتجاهات السلبية لأعضاء الجمعية قد حازة على متوسط عام بلغ (٩٩,٨%) وهذا يمكن تفسيره أن تغييراً كبيراً حدث في اتجاهات الزراعة وتوجهاتهم إزاء التعامل مع ثمار الزيتون والزيت المنتج ومعاملات قبل وبعد وأثناء الحصاد التي تؤثر سلبي على زيادة الجودة والتسويق والتخلي عما هو كان سائداً في الماضي بفعل دور الإرشاد الزراعي في منطقة الدراسة للرفي بالوضع الاقتصادي من خلال زيادة الجودة وتحقيق سعر عادل للمنتج وتوفير زيت ذو سلامة غذائية مرتفعة للمستهلكين.

ب. غير الأعضاء

أولاً: معارف وممارسات الزراعة المبحوثين غير الأعضاء عن العمليات الفنية المتعلقة بجودة زيت الزيتون وتسويقه

١. مستوى معرفة الزراعة المبحوثين غير الأعضاء:

يتضح من نتائج جدول (٣) أن مستوى معارف الزراعة المبحوثين غير الأعضاء بجمعية إماتين عن العمليات الفنية المتعلقة بمعاملات قبل الحصاد على النحو التالي: أقوم بتهيئة أرض الحقل للحصاد بوزن نسبي بلغ (٩٢,٧%)، وأقوم بتجهيز المفارش والصناديق وأدوات الحصاد وخزانات الزيت بوزن نسبي بلغ (٩٠,٧%)، والالتزام في الموعد

ويتضح من نتائج الجدول أن مستوى معارف الزراعة المبحوثين غير الأعضاء بجمعية إماتين عن العمليات المتعلقة بمعاملات ما بعد الحصاد جاءت على النحو التالي: الذهاب إلى معصرة تلتزم بالموصفات ومعايير إنتاج زيت عالي الجودة بنسبة (٩١,٣%)، وأوفر ظروف تخزينية مناسبة للزيت بوزن نسبي بلغ (٨٤,٧%)، وأقوم بتخزين الزيت في الأوعية البلاستيكية بوزن نسبي بلغ (٨٠,٧%)، وتخزين الثمار لفترة طويلة في المنزل قبل عصرها وفي ظروف تخزينية مناسبة، والقيام في عصر الثمار يوماً وبشكل فردي بنفس الوزن النسبي الذي بلغ (٦٨,٧%)، وأقوم بتخزين الزيت في خزانات وأوعية الستانلس ستيل بنسبة (٦٦%)، والمشاركة في عصر الثمار الجماعي اليومي وأقوم بتخزين الزيت جماعياً بنفس الوزن النسبي الذي بلغ (٥٤%).

المحدد للحصاد من قبل وزارة الزراعة بوزن نسبي بلغ (٨٠,٧%).

وأظهرت النتائج أن مستوى معارف الزراعة المبحوثين غير الأعضاء بجمعية إماتين عن العمليات المتعلقة بمعاملات أثناء الحصاد على النحو التالي: استخدام المفارش بوزن نسبي بلغ (٩٦,٧%)، القطف يدوياً دون استخدام العصا بوزن نسبي بلغ (٩٢%)، استخدام أكياس الكتان بدل الأكياس البلاستيكية في تجميع الثمار بوزن نسبي بلغ (٩٠%)، وفصل الثمار المتساقطة سابقاً على الأرض عن الثمار الحديثة التي قطفة عن الأشجار بوزن نسبي بلغ (٧٧,٣%)، والقطف يدوياً مع استخدام ماكينة القطف الكهربائية بوزن نسبي بلغ (٧٤,٧%)، وأقوم بتجميع الصناديق في منطقة ظليلة في الحقل بوزن نسبي بلغ (٧٠,٧%)، واستخدام الصناديق في تجميع الثمار بوزن نسبي بلغ (68,0%).

جدول ٢. توزيع الزراعة المبحوثين الأعضاء بجمعية إماتين وفقاً للاتجاهات عن العمليات الفنية المتعلقة بجودة زيت الزيتون لتسويقه

الترتيب	الوزن النسبي	غير موافق		محايد		موافق		الاتجاهات الإيجابية
		عدد	%	عدد	%	عدد	%	
٧	٩٨,٠	٢	١	٢	١	٩٦	٤٨	يفضل استخدام القفاطة الآلية عشان أقل تكاليف الحصاد واسرعه وارفع من جودة الثمار المقطوفة وبالتالي جودة عالية للزيت المنتج
١	١٠٠	٠	٠	٠	٠	١٠٠	٥٠	أنا شافيف أن سعر زيت الزيتون مرتبط بجودة زيت الزيتون المنتج
م	١٠٠	٠	٠	٠	٠	١٠٠	٥٠	عشان أطعم أولادي زيت صحي ذو جودة عالية افصل ثمار الجول (المتساقطة على الأرض مسبقاً) عن الثمار المقطوفة
م	١٠٠	٠	٠	٠	٠	١٠٠	٥٠	يفضل عند جمع المحصول ونقله استخدام الصناديق أو أكياس الكتان(الخيث)
م	١٠٠	٠	٠	٠	٠	١٠٠	٥٠	بحب أعصر زيتوني يومياً أو بعد أقصى يوم بعد يوم في معصرة تلتزم بمعايير الجودة العالية
م	١٠٠	٠	٠	٠	٠	١٠٠	٥٠	أنا شافيف أن تسويق الزيت يكون أسرع وأسهل وأحصل على سعر أعلى اذا كانت جودته عالية
م	١٠٠	٠	٠	٠	٠	١٠٠	٥٠	أنا شافيف أن تخزين زيت الزيتون في خزانات الستانلس ستيل قبل تسويقه أفضل من تخزينه بأوعية بلاستيكية
المتوسط								
الاتجاهات السلبية								
١	١٠٠	١٠٠	٥٠	٠	٠	٠	٠	أنا شافيف أن تخزين الزيت بأوعية بلاستيكية لا علاقة له بالجودة
م	١٠٠	١٠٠	٥٠	٠	٠	٠	٠	أنا شافيف أن ذبابة ثمار الزيتون لا داعي لمكافحتها
م	١٠٠	١٠٠	٥٠	٠	٠	٠	٠	أنا شافيف أن جودة الزيت المنتج لا علاقة لها بتسويقه
٤	٩٩,٣	٩٨	٤٩	٢	١	٠	٠	أنا شافيف أن جودة زيت الزيتون لا علاقة لها بسعره
المتوسط								
المتوسط العام								

المصدر: جمعت وحسبت من استمارات الاستبيان

في منطقة ظليلة في الحقل بوزن نسبي بلغ (٦٨%)، وفصل الثمار المتساقطة سابقا على الأرض عن الثمار الحديثة التي قطفة عن الأشجار بوزن نسبي بلغ (٦٧,٣%)، واستخدام الصناديق في تجميع الثمار بوزن نسبي بلغ (٥٩,٣%).

المتعلقة بمعاملات ما بعد الحصاد على النحو التالي: الذهاب إلى معصرة تلتزم بالموصفات ومعايير إنتاج زيت عالي الجودة بوزن نسبي بلغ (٨٨%)، وأوفر ظروف تخزينية مناسبة للزيت بوزن نسبي بلغ (٨١,٣%)، وأقوم بتخزين الزيت في الأوعية البلاستيكية بوزن نسبي بلغ (٧٧,٣%)، وتخزين الثمار لفترة طويلة في المنزل قبل عصرها وفي ظروف تخزينية مناسبة بوزن نسبي بلغ (٧٢%)، والقيام في عصر الثمار يوميا وبشكل فردي بوزن نسبي بلغ (٦٠,٧%)، وأقوم بتخزين الزيت في خزانات وأوعية الستانلس ستيل بوزن نسبي بلغ (٥٤,٧%)، والمشاركة في عصر الثمار الجماعي اليومي بوزن نسبي بلغ (٤٣,٣%)، وأقوم بتخزين الزيت جماعياً بنسبة (٣٧,٣%).

كما يتضح أيضا من جدول (٣) بين أن المتوسط العام لمستوى التنفيذ لدى الزراع المبحوثين غير الأعضاء بالجمعية في معاملات قبل الحصاد بمتوسط عام بلغ (٨٠,٧%)، ومعاملات أثناء الحصاد بمتوسط عام بلغ (٧٣,٩%)، ومعاملات ما بعد الحصاد بمتوسط عام بلغ (٦٤,٣%).

وعموما يتضح من نتائج الجدول نفسه أن المتوسط العام لتنفيذ الزراع غير الأعضاء بالجمعية المبحوثين بلغت (٧٣,٠%)، وهي نسبة متوسطة مقارنة بالمتوسط العام للممارسات الزراع الأعضاء بالجمعية والبالغة (٩٢,٦%) وهذا يدل على الفرق في أداء الإرشاد الزراعي والحزم الإرشادية المقدمة بشكل منتظم لأعضاء الجمعية وبين من لم يتلقاها من غير الأعضاء وكذلك أيضا يدل على مدى ضعف استجابة الزراع واهتمامهم بذلك ليتمكنوا من التغلب على مشاكل الجودة والتسويق للرفي بوضعهم الاقتصادي، وتدل أيضا على ضعف الإرشاد الزراعي المقدم من خلال الزيارات الميدانية والتدريبات والتوجيهات الفنية اللازمة.

كما ويتضح أيضا من جدول (٣) أن المتوسط العام لمستوى المعرفة لدى الزراع المبحوثين غير الأعضاء بالجمعية في معاملات قبل الحصاد بمتوسط عام بلغ (٨٨%)، ومعاملات أثناء الحصاد بمتوسط عام بلغ (٨١,٣%)، ومعاملات ما بعد الحصاد بمتوسط عام بلغ (٧١%).

وعموما يتضح من نتائج الجدول أن المتوسط العام لمعارف الزراع غير الأعضاء بالجمعية المبحوثين بلغت (٨٠,١%)، وهي نسبة متوسطة مقارنة بالمتوسط العام لمعارف الزراع الأعضاء بالجمعية والبالغة (٩٩,٥%) وهذا يدل الفرق في أداء الإرشاد الزراعي والحزم الإرشادية المقدمة بشكل منتظم لأعضاء الجمعية وبين من لم يتلقاها من غير الأعضاء وكذلك أيضا يدل على مدى ضعف استجابة الزراع واهتمامهم بذلك ليتمكنوا من التغلب على مشاكل الجودة والتسويق للرفي بوضعهم الاقتصادي، وهذا يتطلب مزيدا من الجهود لأجهزة الإرشاد الزراعي للوصول إلى هذه الشريحة من الزراع والوقوف على مشاكلهم والمساعدة في حلها.

٢. مستوى التنفيذ:

يتضح من نتائج جدول (٣) أن مستوى تنفيذ الزراع المبحوثين غير الأعضاء بجمعية إماتين عن العمليات الفنية الخاصة بجودة زيت الزيتون وتسويقه جاءت على النحو التالي:

المتعلقة بمعاملات قبل الحصاد على النحو التالي: أقوم بتهيئة ارض الحقل للحصاد بوزن نسبي بلغ (٨٧,٣%)، وأقوم بتجهيز المفارش والصناديق وأدوات الحصاد وخزانات الزيت بوزن نسبي بلغ (٨٦%)، والالتزام في الموعد المحدد للحصاد من قبل وزارة الزراعة بوزن نسبي بلغ (٦٨,٧%).

المتعلقة بمعاملات أثناء الحصاد على النحو التالي: استخدام المفارش بوزن نسبي بلغ (٩٢%)، واستخدام أكياس الكتان بدل الأكياس البلاستيكية في تجميع الثمار بوزن نسبي بلغ (٨٢%)، والقطف يدوياً دون استخدام العصا بوزن نسبي بلغ (٧٨%)، والقطف يدوياً مع استخدام ماكينة القطف الكهربائية بوزن نسبي بلغ (٧٠,٧%)، وأقوم بتجميع الصناديق

جدول ٣. توزيع الزراعة المبحوثين وفقاً لمعارف وممارسات الزراعة غير الأعضاء عن العمليات الفنية المتعلقة بجودة زيت الزيتون لتسويقه

الترتيب	الوزن النسبي	مستوى التنفيذ				مستوى المعرفة				الممارسات الفنية							
		نادرا		أحيانا		دائما		الترتيب			عالي	متوسط	ضعيف				
		عدد	%	عدد	%	عدد	%	الترتيب	عدد					%			
أولا : معاملات قبل الحصاد																	
٣	٦٨,٧	٢٤	١٢	٤٦	٢٣	٣٠	١٥	٣	٨٠,٧	٢	١	٥٤	٢٧	٤٤	٢٢	الالتزام في الموعد المحدد للحصاد من قبل وزارة الزراعة	
١	٨٧,٣	٤	٢	٣٠	١٥	٦٦	٣٣	١	٩٢,٧	٠	٠	٢٢	١١	٧٨	٣٩	أقوم بتهيئة ارض الحقل للحصاد	
٢	٨٦,٠	٠	٠	٤٢	٢١	٥٨	٢٩	٢	٩٠,٧	٠	٠	٢٨	١٤	٧٢	٣٦	أقوم بتجهيز المغارش والصناديق وأدوات الحصاد وخزانات الزيت	
(الأول) ٨٠,٧						(الأول) ٨٨,٠						المتوسط العام					
ثانيا : معاملات أثناء الحصاد																	
٣	٧٨,٠	٨	٤	٥٠	٢٥	٤٢	٢١	٢	٩٢,٠	٤	٢	١٦	٨	٨٠	٤٠	القطف يدويا دون استخدام العصا	
٤	٧٠,٧	١٠	٥	٦٨	٣٤	٢٢	١١	٥	٧٤,٧	١٦	٨	٤٤	٢٢	٤٠	٢٠	القطف يدويا مع استخدام ماكينة القطف الكهربائية	
١	٩٢,٠	٤	٢	١٦	٨	٨٠	٤٠	١	٩٦,٧	٢	١	٦	٣	٩٢	٤٦	استخدام المغارش	
٦	٦٧,٣	١٠	٥	٧٨	٣٩	١٢	٦	٤	٧٧,٣	٢	١	٦٤	٣٢	٣٤	١٧	فصل الثمار المتساقطة سابقا على الأرض عن الثمار الحديثة التي تقطف عن الأشجار	
٧	٥٩,٣	٢٢	١١	٧٨	٣٩	٠	٠	٧	٦٨,٠	١٤	٧	٦٨	٣٤	١٨	٩	استخدام الصناديق في تجميع الثمار	
٥	٦٨,٠	١٦	٨	٦٤	٣٢	٢٠	١٠	٦	٧٠,٧	١٤	٧	٦٠	٣٠	٢٦	١٣	أقوم بتجميع الصناديق في منطقة ظليلة في الحقل	
٢	٨٢,٠	٦	٣	٤٢	٢١	٥٢	٢٦	٣	٩٠,٠	٤	٢	٢٢	١١	٧٤	٣٧	استخدام أكياس الكتان بدل الأكياس البلاستيكية في تجميع الثمار	
(الثاني) ٧٣,٩						(الثاني) ٨١,٣						المتوسط العام					
رابعا : معاملات ما بعد الحصاد																	
٤	٧٢,٠	٨	٤	٦٨	٣٤	٢٤	١٢	٥	٦٨,٠	٢٦	١٣	٤٤	٢٢	٣٠	١٥	تخزين الثمار لفترة طويلة في المنزل قبل عصرها وفي ظروف تخزينية مناسبة .	
٧	٤٣,٣	٧٠	٣٥	٣٠	١٥	٠	٠	٧	٥٤,٧	٥٢	٢٦	٣٢	١٦	١٦	٨	المشاركة في عصر الثمار الجماعي اليومي	
٥	٦٠,٧	٢٠	١٠	٧٨	٣٩	٢	١	٤	٦٨,٧	١٤	٧	٦٦	٣٣	٢٠	١٠	القيام في عصر الثمار يوميا وبشكل فردي	
١	٨٨,٠	٤	٢	٢٨	١٤	٦٨	٣٤	١	٩١,٣	٢	١	٢٢	١١	٧٦	٣٨	الذهاب إلى مصصرة لتلزم بالمواصفات ومعايير إنتاج زيت عالي الجودة	
٨	٣٧,٣	٨٨	٤٤	١٢	٦	٠	٠	٨	٥٤,٠	٥٤	٢٧	٣٠	١٥	١٦	٨	أقوم بتخزين الزيت جماعيا	
٦	٥٤,٧	٣٨	١٩	٦٠	٣٠	٢	١	٦	٦٦,٠	٢٦	١٣	٥٠	٢٥	٢٤	١٢	أقوم بتخزين الزيت في خزانات وأوعية إستانلس ستيل	
٣	٧٧,٣	١٢	٦	٤٤	٢٢	٤٤	٢٢	٣	٨٠,٧	٢٠	١٠	١٨	٩	٦٢	٣١	أقوم بتخزين الزيت في الأوعية البلاستيكية	
٢	٨١,٣	٤	٢	٤٨	٢٤	٤٨	٢٤	٢	٨٤,٧	١٢	٤	٣٠	١٥	٦٢	٣١	أوفر ظروف تخزينية مناسبة للزيت	
(الثالث) ٦٤,٣						(الثالث) ٧١,٠						المتوسط العام					
٧٣,٠						٨٠,١						المتوسط العام					

المصدر : جمعت وحسبت من استمارات الاستبيان

الستانلس ستيل قبل تسويقه افضل من تخزينه بأوعية بلاستيكية بنفس الوزن نسبي الذي بلغ (٩٠,٧%)، ويفضل عند جمع المحصول ونقله استخدام الصناديق أو أكياس الكتان (الخشيش) بوزن نسبي بلغ (٨٩,٣%)، وأنا شايف أن سعر زيت الزيتون مرتبط بجودة زيت الزيتون المنتج، وعشان أطعمي أولادي زيت صحي ذو جودة عالية أفضل ثمار الجول (المتساقطة على الأرض مسبقا) عن الثمار المقطوفة بوزن نسبي بلغ بنفس الوزن النسبي الذي بلغ (٨٨,٧%)، وبحب أعصر زيتوني يوميا أو بحد اقصى يوم بعد يوم في

ثانيا: اتجاهات الزراعة المبحوثين غير الأعضاء عن العمليات الفنية المتعلقة بجودة زيت الزيتون وتسويقه أظهرت نتائج جدول (٤) أن اتجاهات الزراعة المبحوثين غير الأعضاء بجمعية إماتين بالنسبة للعبارات الإيجابية بالموافقة عن العمليات الفنية المتعلقة بجودة زيت الزيتون وتسويقه تم ترتيبها تنازلياً وفقاً للنسبة المئوية لموافقة المبحوثين على النحو التالي: أنا شايف أن تسويق الزيت سيكون أسرع وأسهل وأحصل على سعر أعلى اذا كانت جودته، وأنا شايف أن تخزين زيت الزيتون في خزانات

للرقي بالوضع الاقتصادي من خلال زيادة الجودة وتحقيق سعر عادل للمنتج وتوفير زيت ذو سلامة غذائية مرتفعة للمستهلكين.

ج. الدلالة الإحصائية للفروق بين معارف وممارسات واتجاهات الزراع المبحوثين الأعضاء وغير الأعضاء بجمعية إماتين المتعلقة بجودة زيت الزيتون لتسويقه:

أولاً: الفروق بين معارف الزراع المبحوثين الأعضاء وغير الأعضاء بجمعية إماتين المتعلقة بجودة زيت الزيتون وتسويقه:

للتأكد من صحة الفرض النظري الأول تم صياغة الفرض الإحصائي التالي: لا توجد فروق ذات دلالة إحصائية بين مستوى المعارف لأعضاء جمعية إماتين وبين غير الأعضاء فيما يتعلق بمجال جودة زيت الزيتون وتسويقه. ولاختبار هذا الفرض تم استخدام اختبار (t) للتعرف على معنوية الفروق بين متوسط درجة المعرفة المتعلقة بجودة زيت الزيتون وتسويقه بين أعضاء جمعية إماتين وغير الأعضاء.

ويوضح جدول (٥) نتائج الفروق بين متوسط درجة المعرفة المتعلقة بجودة زيت الزيتون وتسويقه بين أعضاء جمعية إماتين وغير الأعضاء فيما يتعلق بمعاملات (قبل الحصاد، وأثناء الحصاد، وبعد الحصاد) ويتضح من الجدول وجود فروق معنوية بين أعضاء جمعية إماتين وغير الأعضاء فيما يتعلق بجميع المعارف المدروسة عند مستوى معنوية ٠,٠٠١، وبذلك يمكن رفض الفرض الإحصائي القائل " لا توجد فروق ذات دلالة إحصائية بين مستوى معارف الزراع المبحوثين أعضاء جمعية إماتين وبين غير الأعضاء فيما يتعلق بجودة زيت الزيتون وتسويقه"، ومن ثم لا يمكن رفض الفرض البحثي البديل.

ومما سبق يمكن استنتاج الدور الإرشادي الكبير الذي حصلت عليه جمعية إماتين في رفع المستوى المعرفي لدى أعضائها في جميع المجالات المدروسة.

معصرة تلتزم بمعايير الجودة العالية بوزن نسبي بلغ (٧٦%)، وبفضل استخدام القطافة الآلية عشان أقل تكاليف الحصاد وأسرع وأرفع من جودة الثمار المقطوفة وبالتالي جودة عالية للزيت المنتج بوزن نسبي بلغ (٧٣,٣%) من المبحوثين.

وإجمالاً يتضح من نتائج الجدول نفسه أن الإتجاهات الإيجابية لغير الأعضاء بالجمعية قد حازة على متوسط عام بلغ (٨٥,٣%) مقارنة بالمتوسط العام للاتجاهات الإيجابية لأعضاء الجمعية التي بلغت (٩٩,٧%) وهذا يدل على أن التغيير الحاصل ليس بالكبير في اتجاهات الزراع وتوجهاتهم إزاء التعامل مع ثمار الزيتون والزيت المنتج ومعاملات قبل وبعد وأثناء الحصاد التي تؤثر إيجابياً على زيادة الجودة والتسويق والتخلي عن الموروثات الزراعية التقليدية.

أظهرت النتائج أيضاً أن اتجاهات الزراع المبحوثين غير الأعضاء بجمعية إماتين بالنسبة للعبارات السلبية بعدم الموافقة عن العمليات الفنية المتعلقة بجودة زيت الزيتون وتسويقه تم ترتيبها تنازلياً وفقاً للنسبة المئوية بعدم الموافقة للمبحوثين على النحو التالي: أنا شايف أن ذبابة ثمار الزيتون لا داعي لمكافحتها بوزن نسبي بلغ (٨٥,٣%)، وأنا شايف أن جودة زيت الزيتون لا علاقة لها بسعره بوزن نسبي بلغ (٨٤,٧%)، وأنا شايف أن جودة الزيت المنتج لا علاقة لها بتسويقه بوزن نسبي بلغ (٨٢%)، وأنا شايف أن تخزين الزيت بأوعية بلاستيكية لا علاقة له بالجودة بوزن نسبي بلغ (٧٢,٧%) من إجمالي المبحوثين.

وإجمالاً يتضح من نتائج الجدول أن عدم الموافقة على الاتجاهات السلبية لغير أعضاء الجمعية قد حازة على متوسط عام بلغ (٨١,٢%) مقارنة بالمتوسط العام للاتجاهات السلبية لأعضاء الجمعية التي بلغت (٩٩,٨%) وهذا يدل على ان التغيير الحاصل قليل جدا في اتجاهات الزراع وتوجهاتهم إزاء التعامل مع ثمار الزيتون والزيت المنتج ومعاملات قبل وبعد وأثناء الحصاد التي تؤثر إيجابياً على زيادة الجودة والتسويق والتخلي عما هو كان سائداً في الماضي بفعل دور الإرشاد الزراعي في منطقة الدراسة

جدول ٤. توزيع الزراع المبحوثين غير الأعضاء وفقاً للاتجاهات عن العمليات الفنية المتعلقة بجودة زيت الزيتون لتسويقه

الترتيب	الوزن النسبي	غير موافق		محايد		موافق		الاتجاهات	الإيجابية
		%	عدد	%	عدد	%	عدد		
٧	٧٣,٣	٢٤	١٢	٣٢	١٦	٤٤	٢٢	بفضل استخدام القفافة الآلية عشان أقل تكاليف الحصاد وأسرع وأرفع من جودة الثمار المقطوفة وبالتالي جودة عالية للزيت المنتج	
٤	٨٨,٧	٦	٣	٢٢	١١	٧٢	٣٦	أنا شايف أن سعر زيت الزيتون مرتبط بجودة زيت الزيتون المنتج	
٤م	٨٨,٧	٤	٢	٢٦	١٣	٧٠	٣٥	عشان أطعم أولادي زيت صحي ذو جودة عالية أفضل ثمار الجول (المتساقطة على الأرض مسبقاً) عن الثمار المقطوفة	
٣	٨٩,٣	٠	٠	٣٢	١٦	٦٨	٣٤	بفضل عند جمع المحصول ونقله استخدام الصناديق أو أكياس الكتان(الخيث)	
٦	٧٦,٠	٢	١	٦٨	٣٤	٣٠	١٥	بحب أعصر زيتوني يومياً أو بحد أقصى يوم بعد يوم في معصرة تلتزم بمعايير الجودة العالية	
١	٩٠,٧	٤	٢	٢٠	١٠	٧٦	٣٨	أنا شايف أن تسويق الزيت بيبكون أسرع وأسهل وأحصل على سعر أعلى اذا كانت جودته عالية	
١م	٩٠,٧	٢	١	٢٤	١٢	٧٤	٣٧	أنا شايف أن تخزين زيت الزيتون في خزانات الستانلس ستيل قبل تسويقه أفضل من تخزينه بأوعية بلاستيكية	
٨٥,٣								المتوسط العام	
السلبية									
٤	٧٢,٧	٣٨	١٩	٤٢	٢١	٢٠	١٠	أنا شايف أن تخزين الزيت بأوعية بلاستيكية لا علاقة له بالجودة	
١	٨٥,٣	٦٦	٣٣	٢٤	١٢	١٠	٥	أنا شايف أن ذبابة ثمار الزيتون لا داعي لمكافحتها	
٣	٨٢,٠	٥٨	٢٩	٣٠	١٥	١٢	٦	أنا شايف أن جودة الزيت المنتج لا علاقة لها بتسويقه	
٢	٨٤,٧	٦٨	٣٤	١٨	٩	١٤	٧	أنا شايف أن جودة زيت الزيتون لا علاقة لها بسعره	
٨١,٢								المتوسط	
٨٣,٢								المتوسط العام	

المصدر : جمعت وحسبت من استمارات الاستبيان

جدول 5. نتائج اختبار (t) لمعنوية الفروق بين معارف الزراع المبحوثين الأعضاء وغير الأعضاء بجمعية إماتين المتعلقة بجودة زيت الزيتون لتسويقه

قيمة ت	الانحراف المعياري	المتوسط الحسابي	المعارف المدروسة
**٨,٩٤	٠,١٢	١,٠٨	معارف قبل الحصاد
**١٢,٠٨	٠,٣١	٣,٧	معارف أثناء الحصاد
**١٣,٩	٠,٤٨	٦,٧	معارف بعد الحصاد
**١٥,٠١	٠,٧٧	١١,٦	الإجمالي

(**) معنوية عند ٠,٠١

المصدر : جمعت وحسبت من استمارات الاستبيان

معنوية الفروق بين متوسط الممارسات المتعلقة بجودة الزيتون وتسويقه بين أعضاء جمعية إماتين وغير الأعضاء.

جدول 6. نتائج اختبار (t) لمعنوية الفروق بين ممارسات الزراع المبحوثين الأعضاء وغير الأعضاء بجمعية إماتين المتعلقة بجودة زيت الزيتون لتسويقه

قيمة ت	الانحراف المعياري	المتوسط الحسابي	الممارسات المدروسة
**٨,٥٤	٠,١٨	١,٥٤	ممارسات قبل الحصاد
**١٦,٣	٠,٣٠	٤,٩	ممارسات أثناء الحصاد
**١٥,٩	٠,٢٩	٤,٤	ممارسات بعد الحصاد
**١٨,٦	٠,٥٨	١٠,٨	الإجمالي

ثانياً: الفروق بين ممارسات الزراع المبحوثين الأعضاء وغير الأعضاء بجمعية إماتين المتعلقة بجودة زيت الزيتون لتسويقه:

للتأكد من صحة الفرض النظري الثاني تم صياغة الفرض الإحصائي التالي: لا توجد فروق ذات دلالة إحصائية بين مستوى الممارسات لأعضاء جمعية إماتين وبين غير الأعضاء فيما يتعلق بمجال جودة زيت الزيتون وتسويقه. ولاختبار هذا الفرض تم استخدام اختبار (t) للتعرف على

المصدر : جمعت وحسبت من استمارات الاستبيان (***) معنوية عند ٠,٠١

ويوضح جدول (٧) نتائج الفروق بين متوسط الاتجاهات المتعلقة بجودة زيت الزيتون وتسويقه بين أعضاء جمعية إمامتين وغير الأعضاء، ويتضح من الجدول وجود فروق معنوية بين أعضاء جمعية إمامتين وغير الأعضاء فيما يتعلق بجميع الاتجاهات المدروسة عند مستوى معنوية ٠,٠٠٥، وبذلك يمكن رفض الفرض الإحصائي القائل "لا توجد فروق ذات دلالة إحصائية بين مستوى اتجاهات الزراع المبحوثين أعضاء جمعية إمامتين وبين غير الأعضاء فيما يتعلق بجودة زيت الزيتون وتسويقه"، ومن ثم لا يمكن رفض الفرض البحثي البديل.

وبناءً على النتائج السابقة يمكن القول استنتاج الدور الإرشادي الكبير الذي تقوم به جمعية إمامتين في تغيير الاتجاهات من خلال إحداث تغيير في معارف وممارسات جودة زيت الزيتون وتسويقه لدى أعضاءها في جميع المجالات المدروسة.

الاستنتاجات الرئيسية والتوصيات

واستناداً إلى نتائج الدراسة هناك توصيات إرشادية متعلقة بجودة وتسويق زيت الزيتون وهي:

١. زيادة أعداد كادر الإرشاد الزراعي المختص في مجال الزيتون وتأهيلهم بتدريبات مكثفة وشاملة تتعلق بالعمليات الزراعية المثلى للزيتون ما قبل وأثناء وبعد الحصاد.
٢. حث الزراع على استخدام ماكينات قطف الثمار الآلية وتشجيع العمل الجماعي بين الزراع أثناء عملية حصاد الزيتون وكذلك عمل أيام تطوعية للمشاركة في أيام الحصاد تضم طلاب الجامعات والمدارس الثانوية لتقليل تكاليف الحصاد وسرعة إنجازه وبالتالي زيادة الإنتاجية والحصول على جودة مرتفعة لزيت الزيتون.
٣. أن يعتمد الزراع على التمويل الذاتي من خلال التعاون بين أعضاء الجمعية التعاونية بالطرق التي يرونها مناسبة للقيام بتوفير المستلزمات الزراعية الضرورية للجودة أو

ويوضح جدول (٦) نتائج الفروق بين متوسط الممارسات المتعلقة بجودة زيت الزيتون وتسويقه بين أعضاء جمعية إمامتين وغير الأعضاء فيما يتعلق بمعاملات (قبل الحصاد، وأثناء الحصاد، وبعد الحصاد) ويتضح من الجدول وجود فروق معنوية بين أعضاء جمعية إمامتين وغير الأعضاء فيما يتعلق بجميع الممارسات المدروسة عند مستوى معنوية ٠,٠٠١، وبذلك يمكن رفض الفرض الإحصائي القائل "لا توجد فروق ذات دلالة إحصائية بين مستوى ممارسات الزراع المبحوثين أعضاء جمعية إمامتين وبين غير الأعضاء فيما يتعلق بجودة زيت الزيتون وتسويقه"، ومن ثم لا يمكن رفض الفرض البحثي البديل.

وبناءً على النتائج السابقة يمكن القول استنتاج الدور الإرشادي الكبير الذي حصلت عليه جمعية إمامتين في تغيير المستوى المهاري لدى أعضاءها في جميع المجالات المدروسة.

ثالثاً: الفروق بين اتجاهات الزراع المبحوثين الأعضاء وغير الأعضاء بجمعية إمامتين المتعلقة بجودة زيت الزيتون لتسويقه:

للتأكد من صحة الفرض النظري الثالث تم صياغة الفرض الإحصائي التالي: لا توجد فروق ذات دلالة إحصائية بين مستوى الاتجاهات لأعضاء جمعية إمامتين وبين غير الأعضاء فيما يتعلق بمجال جودة زيت الزيتون وتسويقه. ولاختبار هذا الفرض تم استخدام اختبار (t) للتعرف على معنوية الفروق بين متوسط الاتجاهات المتعلقة بجودة زيت الزيتون وتسويقه بين أعضاء جمعية إمامتين وغير الأعضاء.

جدول ٧. نتائج اختبار (t) لمعنوية الفروق بين اتجاهات الزراع المبحوثين الأعضاء وغير الأعضاء بجمعية إمامتين المتعلقة بجودة زيت الزيتون لتسويقه

الاتجاهات المدروسة	المتوسط الحسابي	الانحراف المعياري	قيمة ت
الاتجاهات الإيجابية والسلبية	٣,٢٨	٠,٦٧	٤,٨٦***

المصدر : جمعت وحسبت من استمارات الاستبيان (***) معنوية عند ٠,٠١

الاقتصاد الزراعي والعلوم الاجتماعية، المجلد (١٥)، العدد (٨).

حسن، عمرو سمير لطفى؛ محمد محمد خضر السيد؛ شيماء عبد الرحمن هاشم؛ رانيا حمدي عبد الصادق باشا (٢٠١٩)، العوامل المؤثرة على مستوى معرفة وتنفيذ الزراعة للتوصيات الفنية الخاصة بإنتاج وتسويق محصول الزيتون في محافظة الإسماعيلية، مجلة الزقازيق للبحوث الزراعية، المجلد (٤٦)، العدد (A٦).

خضر، عبد الباسط متولى (٢٠١٤)، أدوات البحث العلمي وخطة إعداده، الطبعة الأولى، دار الكتاب الحديث، القاهرة.

عيد، غادة خالد (٢٠٠٦)، القياس والتقويم التربوي مع تطبيقات برنامج SPSS، الطبعة الأولى، مكتبة الفلاح للنشر والتوزيع، الكويت.

عيسوى، جمال اسماعيل (٢٠٠٣)، مستوى معارف المرشدين الزراعيين في مجال الإستفادة من بعض المخلفات النباتية بمحافظتي كفر الشيخ والغربية، رسالة دكتوراه، كلية الزراعة، جامعة طنطا.

كمون، نزيهة القراطي؛ محمد العيادي؛ محسن خليف؛ البشير بن رويينة؛ محي الدين القسنطيني؛ حاتم بنطاهر؛ بويكر الكراي (٢٠٠٩)، دليل الممارسات السليمة لإنتاج زيت زيتون ذات جودة عالية، معهد الزيتونة، مؤسسة البحث والتعليم العالي الفلاحي، وزارة الفلاحة والموارد المائية والصيد البحري، الجمهورية التونسية.

كنفاني، نعمان (٢٠٢٣)، المراقب الاقتصادي، معهد أبحاث السياسات الاقتصادية الفلسطينية (ماس)، فلسطين، العدد (٧٤).

مؤسسة المواصفات والمقاييس الفلسطينية PSI (٢٠٠٥)، ميثاق الجودة لزيت الزيتون، مجلس إدارة المواصفات والمقاييس، فلسطين.

وزارة الاقتصاد الوطني الفلسطينية (٢٠٢٠)، الاستراتيجية القطاعية لتنمية الاقتصاد الوطني (٢٠٢١-٢٠٢٣)، فلسطين.

وزارة الزراعة الفلسطينية (٢٠١٣)، الاستراتيجية الوطنية لقطاع الزيتون في فلسطين (٢٠١٤-٢٠١٩)، فلسطين.

حتى الخدمات الإرشادية كأن يدفع الأعضاء مساهمات رمزية لذلك أو من خلال برامج الشراء الجماعي لهذه المستلزمات والخدمات.

٤. تكثيف الرقابة على معاصر الزيتون لتقليل الفاقد من الإنتاج أثناء عملية عصر الزيتون وكذلك للحفاظ على جودة الزيت المنتج من خلال إجبارهم على الالتزام بالتعليمات الخاصة بتشغيل المعاصر.

٥. العمل على زيادة التنسيق والتعاون بين الكوادر الإرشادية والزراعة والمراكز البحثية أو الباحثين لحصر مشكلاتهم والخروج في حلول مناسبة للمشكلات التي تواجه الزراعة وأصحاب المعاصر.

٦. تشجيع الجمعيات التعاونية الزراعة على تطبيق فكرة التخزين الجماعي لزيت الزيتون والالتزام بالمعايير الخاصة بها للحفاظ على جودة الزيت المنتج وتسهيل عملية التسويق له والحصول على أسعار عادلة مرضية للزراعة والمستهلكين.

٧. استخدام وسائل التواصل الاجتماعي لتنمية الوعي المعرفي والمهاري بعمليات تطوير صناعة زيت الزيتون ومعاملات ما قبل الحصاد وما بعد الحصاد، وتقليل الفاقد الإنتاجي أثناء عمليات عصر الزيتون ونقله وتخزينه.

المراجع

الجهاز المركزي للإحصاء الفلسطيني (٢٠٢١)، النتائج النهائية للتعداد الزراعي، فلسطين.

الجهاز المركزي للإحصاء الفلسطيني (٢٠٢٢)، كتاب فلسطين الإحصائي السنوي، رام الله، فلسطين.

الاقتصادي/الإحصاء ووزارة الزراعة (٢٠٢٣)، قبل الموسم.. إليك إنتاج فلسطين من الزيت آخر ١٠ سنوات، <https://www.aliqtisadi.ps/ar/Article/96612>

جواره، محمد فتحي عبد الله؛ رباب وديع عبدالسميع غزي؛ رغده حسن محمود ابراهيم سالم (٢٠٢٤)، مشكلات مزارعي الزيتون بجمعية اماتين التعاونية لعصر الزيتون بفلسطين، مجلة

- International Olive Council (2018), Best practice guidelines for the storage of olive oils and olive-pomace oils for human consumption, COI/BPS/Doc. No (1), Italy.
- Slim, S., N. Rodrigues, L.G. Dias, A.C. Veloso, J.A. Pereira, S. Oueslati and A.M. Peres (2017), Application of an electronic tongue for Tunisian olive oils' classification according to olive cultivar or physicochemical parameters. *European Food Research and Technology*, 243, pp.1459-1470.
- Veloso, A.C., L.M. Silva, N. Rodrigues, L.P. Rebello, L.G. Dias, J.A. Pereira and A.M. Peres (2018), Perception of olive oils sensory defects using a potentiometric taste device. *Talanta*, 176, pp.610-618.

- وزارة الزراعة الفلسطينية (٢٠١٥)، حقائق وأرقام حول قطاع الزيتون في فلسطين (٢٠١٤-٢٠١٥)، المديرية العامة للإرشاد والتنمية الريفية، فلسطين.
- وزارة الزراعة الفلسطينية (٢٠١٩)، مشروع مواصفة، دليل إدارة الجودة لصناعة زيت الزيتون/معاصر الزيتون، فلسطين.
- وزارة الزراعة الفلسطينية (٢٠٢١)، تعليمات رقم (١) لسنة ٢٠٢١م الخاصة بتنظيم عمل معاصر الزيتون، ديوان الفتوى والتشريع، الوقائع الفلسطينية، رام الله، فلسطين.

ABSTRACT

The level of Farmers' Knowledge and Implementation of Olive Oil Quality Improvement for Marketing Practices in the Village of Imatin, Qalqilya Governorate, Palestine

Muhammad Jawabreh

The current research mainly aimed to identify the level of knowledge, practices and attitudes of farmers regarding improving the quality of olive oil to market it to members and non-members of the Imatin Cooperative Society for Olive Pressing in Palestine. This research was conducted in Qalqilya Governorate in Palestine in the village of Imatin (Imatin Cooperative Society for Olive Pressing). The data of this study were collected using the questionnaire method with personal interviews for a simple random sample of farmers. Frequencies and percentages were used. The most important results were summarized as follows: The general average of the knowledge of farmers who are not members of the association surveyed was (80.1%), and the general average of the knowledge of farmers who are members of the association was (99.5%). There are significant differences between members of the Imatin Association and non-members regarding all the knowledge studied at a significance level of 0.01.

The general average of the implementation of the farmers who are not members of the association was (73%), and the general average of the knowledge of the

farmers who are members of the association was (92.6%), and there are significant differences between the members of the Imatin Association and the non-members regarding all the knowledge studied at a significance level of 0.01. The positive trends of the non-members of the association had a general average of (85.3%) compared to the general average of the positive trends of the association members which was (99.7%). The negative trends of the non-members of the association had a general average of (81.2%) compared to the general average of the negative trends of the association members which was (99.8%). It was found that there are significant differences between the members of the Imatin Association and the non-members regarding all the trends studied at a significance level of 0.05. The study recommends working on encouraging farmers to join agricultural cooperatives and increasing the number of advisory staff specialized in the field of olives so that their services include a larger segment of olive farmers.

Key words: Knowledge – Implementation – Imatin Cooperative Society – Marketing – Olive oil quality.