



تقرير نشاط مركز البحوث العلمية الزراعية باللاذقية

شهر أيار ٢٠١٥

موضوع النشاط: إنتاج وتصنيع الفريكة.

نوع التنفيذ: يوم حقلي.

مكان التنفيذ: اللاذقية - مركز البحوث العلمية الزراعية باللاذقية - محطة بحوث الصنوبر .

تاريخ التنفيذ : ٤ / ٥ / ٢٠١٥ - الساعة العاشرة صباحاً .

المركز: مركز البحوث العلمية الزراعية .

الجهات المشاركة: مركز البحوث العلمية الزراعية باللاذقية ، مديرية زراعة اللاذقية - دائرة الإرشاد.

اسم منفذ النشاط والجهة التي يتبع لها:

د. ماجدة مفلح (رئيس مركز البحوث العلمية الزراعية باللاذقية) .

د. نزار زرده (معاون رئيس مركز البحوث العلمية الزراعية باللاذقية) .

د. غسان ناعسة (رئيس دائرة بحوث المحاصيل في مركز البحوث العلمية الزراعية باللاذقية) .

م. لينا عدرة (رئيس محطة بحوث الصنوبر) .

م. وليم سعيدة (محطة بحوث الصنوبر) .

م. عتاب داود & م. صبا صالح (مركز البحوث العلمية الزراعية باللاذقية) .

م. حنان حبق (مركز البحوث العلمية الزراعية باللاذقية -شعبة المعلومات والنشر) .

وائل الملكي & يوسف حسين (مركز البحوث العلمية الزراعية باللاذقية - شعبة نقل التقانة) .

عدد الحضور : ٣٥ .

نوع الحضور ونسبهم : اختصاصيين ٩٥ % & فنيين ٥ % .



النقاط الرئيسية :

قدم الدكتور غسان ناعسة شرحاً مفصلاً حول نوعي القمح القاسي والطرقي و استخدامات كل منهما. وبين أن العامل المحدد لنوع القمح للاستخدامات التصنيعية هو بروتين القمح ونوعيته. وأن جلوتين القمح هو العامل الأساس للتصنيع. وأن جلوتين القمح القاسي يعطي ثباتية للمنتج (العجينة) في حين بروتين القمح الطرقي يعطي مرونة ومطاطية للعجينة ويحدد ذلك باختبار الترسيب. تم

التعريف بالقيمة الغذائية للفريكة بحيث أنها تعتبر من الصناعات الغذائية الراححة. وشرح الدكتور غسان مراحل تصنيع الفريكة وتحديد المرحلة المثالية لتصنيع الفريكة.

يعتبر القمح أهم المحاصيل الحبية الغذائية في معظم دول العالم، ومنها الدول العربية. ويحتل عالمياً المرتبة الرابعة بعد الرز والقطن والذرة الصفراء وهو مصدر الغذاء والطاقة لكثير من السكان، حيث تستخدم حبوبه في صناعة الخبز والبرغل والفريكة وغيرها من الصناعات الغذائية.

تعتبر حبوب الفريكة من المنتجات الغذائية الهامة حيث تحتوي على نسبة عالية من البروتين والأحماض الأمينية والدهنية. وتختلف أجزاء حبة القمح في تركيبها الكيميائي، فالجزء المركزي من الحبة (الأندوسبيرم) يعتبر المصدر الأساسي للبروتين الغروي والنشاء أما الجنين ومنطقة الأليرون فهما غنيان بالدهون والبروتين غير الغروي وبعض الفيتامينات وبالتالي فإن حبوب الفريكة حبوب كاملة تحوي النسب العظمى من هذه العناصر . وتعد الفريكة من الصناعات الغذائية الراححة والتي تعمل على تحقيق زيادة في دخل المزارعين وتحسين مستوى معيشتهم .

تستخدم أصناف القمح القاسي المحسنة والمحلية في صناعة الفريكة كالأصناف شام ١ - شام ٣ - شام ٥ - بحوث ٥ - بحوث ٧ - دوما ١ - حوراني - سوادي وهي الأفضل للحصول على منتج عالي الجودة ، وهناك بعض المزارعين يستخدمون الأصناف الطرية رغبة في الإنتاج الأكثر ولكنها أقل جودة .

طريقة تصنيع الفريكة :

تبدأ عملية تصنيع الفريكة في منتصف شهر أيار في مرحلة النضج العجيني ويتحكم بطول أو قصر الفترة درجات حرارة الجو ، و تستمر لعدة أيام وبعدها تدخل الحبوب في مراحل النضج المتقدمة وعندها تصبح غير صالحة لصناعة الفريكة.

مراحل التصنيع:

أولاً- مرحلة الحصاد (قص السنابل): تبدأ عملية الحصاد في بداية الطور العجيني وتتم عادة في الصباح ما بين الساعة الثامنة والحادية عشرة . تقص السنابل يدوياً بواسطة مناجل صغيرة خاصة وهي الطريقة الأكثر شيوعاً ، ويمكن أن تتم عملية الحصاد آلياً بواسطة حصادة الحبوب المعدلة والتي تعمل على قص السنابل ومن ثم جمعها ضمن صندوق خاص خلف الحصادة .

تقص السنابل مع جزء من الساق بطول ١٠ - ١٥ سم ، و تجمع على شكل أكوام .

ثانياً- مرحلة تجفيف السنابل (عملية النشر) : تنتشر السنابل المحصودة على الأرض لتجف في الهواء وتحت أشعة الشمس لمدة يوم واحد أو يومين وذلك حسب درجات الحرارة وغالباً يتم التجفيف لعدة ساعات مع التقليب لمرة واحدة أو مرتين .

ثالثاً- مرحلة حرق السنابل: توضع السنابل المجففة على سرير حديدي خاص للحرق يعلوه شبك ذو فتحات من ١٢-١٤ سم² ، حيث تتم عملية الحرق بواسطة قش السنابل وتتم العملية بشلمون ذو زراع طويل ومتصل عبر خرطوم إلى اسطوانة غاز ، تتساقط السنابل بعد ذلك على الأرض عبر فتحات الشبك وبعدها تتم عملية الجمع .ويمكن أيضاً أن تتم عملية الحرق على الأرض.

خامساً- مرحلة الدراس : بعد عملية تجفيف السنابل تدرس بواسطة دراسة العدس أو حصادة الحبوب.

سادساً- مرحلة التعبئة : بعد الحصول على حبوب الفريكة الناتجة عن عملية الدراس يقوم المزارع بتعبئتها ضمن أكياس بوزن ٥٠ كغ و تنقل إلى الأسواق أو تباع ضمن القرية إلى تجار الجملة مباشرة .



المناقشة :

كان هناك بعض التساؤلات

*- حول كيفية الحرق والطرق المستخدمة في ذلك؟

*- كيفية الحصول على الفريكة المثالية وما هي المواصفات المحددة لذلك؟

*- ما هو الفرق بين التصنيع في مرحلة النضج العجيني والشمعي؟

الفريكة المصنعة في مرحلة النضج العجيني أفضل وذو نكهة أفضل في حين تصنيعها في الطور الشمعي تكون الحبوب قد أصبحت حبوب ناضجة غير صالحة للفريكة.

