

اقتصاديات تصنيع الجبن الأبيض الطرى والزبادي فى المعامل البلدية
(دراسة حالة بالمعامل البلدية بمحافظة القليوبية)

د. منال محمد سامي خطاب د. دعاء سمير محمد مرسى
باحث أول باحث

معهد بحوث الاقتصاد الزراعي، مركز البحوث الزراعية.

المقدمة :

تعتبر الألبان من أهم المكونات الرئيسية للمنتجات الحيوانية و مصدر من مصادر الدخل القومى ،حيث بلغت كمية اللبن المنتجة في مصر عام 2013 حوالي 5.55 مليون طن تقدر قيمتها بحوالى 23.9 مليار جنيه تمثل نحو 8.46% من قيمة الإنتاج الزراعي البالغ حوالى 282.4 مليار جنيه و نحو 24.4% من قيمة الإنتاج الحيواني البالغ نحو 97.8 مليار جنيه خلال نفس العام ⁽⁹⁾. كما يعد اللبن من الناحية الغذائية من أهم مصادر الغذاء الصحي المتوازن نظرا لأحتوائه على العديد من العناصر الضرورية مثل الفيتامينات و الاملاح المعدنية و البروتين و الدهون التي توجد بنسب ملائمة لأحتياجات الجسم كما انه غذاء سهل الهضم و انه أرخص من أي غذاء مساوي له في القيمة الغذائية . كما أن زيادة استهلاكه تزيد من مناعة الجسم من مخاطر الأمراض، ويبلغ متوسط نصيب الفرد من الألبان فى مصر حوالى 75.7 كجم فى السنة ⁽⁹⁾ بمعدل 207.4 جرام فى اليوم عام 2014 بنقص عما كان الفرد يستهلكه عام 2000 بحوالى 1.8 كجم بنسبة نقص بلغت نحو 2.3% ، وهذا المتوسط أقل بكثير من المتوسطات العالمية التى يوصى بها علماء التغذية للفرد فى كل من الولايات المتحدة الأمريكية ، وروسيا و دول السوق الأوروبية المشتركة بألا يقل استهلاك الفرد عن 180 كجم فى السنة فى صورة لبن أو منتجاته ، و 150 كجم فى السنة هى الحد الأدنى للتغذية السليمة طبقاً لمعيار منظمة الزراعة والأغذية (الفاو) ⁽⁶⁾

2- مشكلة الدراسة :

تتمثل مشكلة الدراسة فى وجود فجوة بين انتاج و استهلاك اللبن حيث بلغ الإنتاج المحلى من الألبان نحو 5.6 مليون طن وأضافت واردات الألبان ومنتجاتها حوالى 1.06 مليون طن وبلغت صادرات الألبان ومنتجاتها حوالى 551 ألف طن وبلغ إجمالى الغذاء الصافى من الألبان حوالى 6.117 مليون طن أى أنه توجد فجوة بين المتاح من الإنتاج المحلى والاستهلاك بلغت حوالى 1.118 مليون طن ⁽¹⁰⁾ عام 2013 يتم إستيرادها من الخارج هذا من جهة ، و من جهة أخرى نجد أن متوسط نصيب الفرد من الألبان فى مصر بلغ حوالى 75.7 كيلو جرام فى السنة وهذا المتوسط أقل بكثير من المتوسطات العالمية التى يوصى بها علماء التغذية للفرد بألا يقل استهلاك الفرد عن 180 كجم فى السنة ،لهذا كان لابد من تنمية هذا القطاع الإنتاجى ويعتبر التصنيع من أهم طرق تنمية قطاع الألبان لضمان بقاء اللبن صالح للأستخدام على

صورته الطازجة لأطول فترة ممكنة وذلك بتحويله الي منتجات مصنعه لها نفس القيمة من جهة و الاقبال على استهلاكها من جهة اخرى ،ومن هذا المنطلق كان لا بد من دراسة تصنيع الألبان في الوحدات التقليدية (المعامل البلدية) والتي تعتمد في إنتاجها على اللبن المنتج في القطاع التقليدي والذي يساهم بنحو 92.6 % من إجمالي إنتاج الألبان في مصر ولا يتعدى الفائض التسويقي بهذا القطاع عن 55% (والباقي يستهلك ذاتياً داخل الأسرة) وهذه الألبان الناتجة من هذا القطاع تتعرض لكثير من طرق التلوث والغش حتى وصولها إلى المعامل البلدية ،هذا إلى جانب أن أكثر من 75% من تلك الصناعة تعمل بشكل عشوائي⁽⁶⁾ ،ولا تلقى أى نوع من الرعاية او المساعدة الفنية مما يجعلها تقتصر إلى إنتاج سلع عالية الجودة ومن ثم تقل قدرتها على المنافسة وعدم الاستغلال الأمثل للطاقات، ومما يزيد أهمية المشكلة انه على الرغم من ان عمليات التصنيع تحافظ على اللبن و ترفع قيمته السوقية إلا أنها تواجه بالعديد من المشاكل التي تحد من استمرارها لمد السوق باحتياجاته طول العام الامرالذي يتطلب ضرورة ايجاد الحلول المناسبة للتغلب على تلك المشاكل خاصة بمحافظة القليوبية والتي تسهم بحوالى 4.17% من إنتاج اللبن بمصر .

3- هدف الدراسة :

- تهدف الدراسة بشكل اساسي التعرف على اقتصاديات تصنيع الجبن الأبيض الطري و الزبادي بالمعامل البلدية بمحافظة القليوبية و ذلك من خلال التعرف على :
- 1-الوضع الراهن لإنتاج اللبن بمصر وبمحافظة القليوبية وفقا لنوع الحيوان .
 - 2-الوضع الراهن لصناعة الألبان في مصر
 - 3-مصادر شراء اللبن الخام اللازم التصنيع .
 - 4- أوجه التصرف في الجبن الأبيض و الزبادي المصنع بعينه الدراسة .
 - 5-مؤشرات الكفاءة الاقتصادية لإنتاج الجبن الأبيض الطري و الزبادي بمحافظة القليوبية .
 - 6- أهم مشاكل انتاج و تصنيع وتسويق الجبن الأبيض والزبادي بالمعامل البلدية ومقترحات حلها بعينة الدراسة.

4-أهمية الدراسة :

تتمثل أهمية الدراسة في التعرف على اقتصاديات تصنيع الجبن الأبيض و الزبادي و أهم المشاكل التي تواجه العاملين بهذا القطاع لمد صانع القرار بأنسب الحلول من وجهه نظر القائمين بتلك الصناعة مع تشجيع استمراريه إجراء الدراسات الميدانية على مهنة التصنيع لحل المشاكل والمعوقات التي تواجهها لضمان استمراريته و نجاحها و توفير متطلبات السوق.

5- الأسلوب البحثي و مصادر البيانات :

استخدمت الدراسة أسلوب التحليل الوصفي والكمي متمثلاً في الاتجاه الزمني العام وقياس الانحراف المعياري و معامل الاختلاف بالإضافة إلى حساب مؤشرات الكفاءة الإنتاجية و الاقتصادية لتصنيع الجبن الأبيض الطرى والزبادى، اما بالنسبة لمصادر البيانات فقد اعتمدت الدراسة على مصدرين تمثل الأول في بيانات ثانوية منشورة و غير منشورة من وزارة الزراعة و الدراسات وثيقة الصلة بموضوع البحث بينما تمثل المصدر الثاني فى بيانات أولية لدراسة ميدانية تم إجرائها خلال نهاية عام 2014 و بداية عام 2015 تم تجميعها من خلال استمارة إستبيان تم تصميمها خصيصاً لهذا الغرض بالمقابلة الشخصية للمبحوثين من أصحاب المعامل البلدية لتصنيع الجبن الأبيض الطري و الزبادي تم اختيارهم بطريقة عمدية من ثلاث مراكز (قليوب ، طوخ ، بنها) وفقاً للأهمية النسبية لعدد المعامل موضع الدراسة بكل مركز بالمحافظة .

عينة الدراسة الميدانية :

تم اختيار عينة الدراسة من ثلاث مراكز بالمحافظة وفقاً للأهمية النسبية لعدد معامل تصنيع الجبن او الزبادي او كلاهما بعد إجراء عمليات الحصر نظراً لان معظمها معامل غير مسجلة و وقد بلغ عددها بالمحافظة حوالى 82 معمل⁽³⁾ و قد وقع الاختيار على كل من مركز قليوب و طوخ و بنها ، حيث تم اختيار 10 معامل لتصنيع الجبن الأبيض و الزبادي من كل مركز من المراكز الثلاث بطريقة عمدية باجمالي 30 مفردة ، حيث بلغ عدد المعامل المتخصصة فى إنتاج الزبادى فقط حوالى 12 معمل تمثل نحو 40% من إجمالى العينة ، حيث تم اختيار 4 معامل من كل مركز ، بينما بلغ عدد المعامل المتخصصة فى إنتاج الجبن الأبيض فقط نحو 9 معامل تمثل نحو 30% من إجمالى العينة ، وقد تم اختيار 3 معامل من كل مركز بينما بلغ عدد المعامل التى تنتج الجبن الأبيض والزبادى وبعض المنتجات الأخرى نحو 9 معامل تمثل نحو 30% ، وقد تم اختيار 3 معامل من كل مركز .

نتائج الدراسة :

أولاً-الوضع الراهن لإنتاج الألبان فى مصر و محافظة القليوبية:-

تمهيد :-

تنتج الألبان فى مصر فى ثلاثة قطاعات فرعية هى القطاع الحكومى المتمثل فى الهيئات الحكومية والمصانع وشركات قطاع الأعمال العام (شركة مصر للألبان والأغذية)، والقطاع الخاص التجارى المتمثل فى مزارع الزرائب والقطعان الطيارة و المزارع التجارية المتخصصة ، والقطاع التقليدى المتمثل فى (الفلاحين أو قطاع القرية) .

وبالرغم من الجهود التى تبذل فى النهوض بالإنتاج اللبنى فى مصر فمازال القطاع التقليدى هو المصدر الرئيسى لإنتاج الألبان ، حيث يمثل هذا القطاع نحو 75% من إجمالى إنتاج الألبان

فى مصر؁ بينما يمثل إنتاج كلاً من القطاعين الحكومى والخاص حوالى 25%. ومن ناحية أخرى تتضح أهمية القطاع التقليدى فى إنتاج الألبان حيث ينتج أكثر من 68% من اللبن الجاموسى؁ وذلك لأن أكثر من 80% من جملة الجاموس المصرى فى حوزة المنتجين التقليديين⁽¹⁾؁ كما أن اللبن الجاموسى أهمية خاصة سواء فى محتواه من الدهون بنسبة أعلى من اللبن البقرى؁ كما يتميز بارتفاع نسبة تصافى المنتجات اللبنية المصنعة منه.⁽⁵⁾

(ا):الوضع الراهن لإنتاج الألبان فى مصر

1-تطور الإنتاج المحلى من الألبان فى مصر:

بإستعراض البيانات الواردة بالجدول (1) و الذى يوضح تطور الإنتاج المحلى من ألبان الأبقار فى مصر خلال الفترة (2014/2000)؁ يتضح أن المتوسط العام بلغ حوالى 2.65 مليون طن سنوياً خلال تلك الفترة ؁ وبحد أدنى بلغ نحو 1.61 مليون طن عام 2001؁ بنسبة إنخفاض بلغت نحو 39.25% عن المتوسط العام؁ وبحد أقصى بلغ نحو 3.21 مليون طن عام 2008؁ وبزيادة بلغت نسبتها نحو 21.13% عن المتوسط العام ؁ وقد بلغ معامل الأختلاف (20.3) أى ان قيم إنتاج الألبان من الأبقار فى مصرتتشنت حول متوسطها الحسابى بنسبة 20.3% .

فى حين يتضح من تطور إنتاج الألبان من الجاموس فى مصر خلال نفس الفترة أن المتوسط العام بلغ حوالى 2.51 مليون طن سنوياً خلال تلك الفترة ؁ وبحد أدنى بلغ نحو 2.03 مليون طن عام 2000؁ بنسبة إنخفاض بلغت 19.12% عن المتوسط ؁ وبحد أقصى بلغ حوالى 2.92 مليون طن عام 2014؁ وبزيادة بلغت نسبتها نحو 16.33% عن المتوسط العام ؁ وقد بلغ معامل الأختلاف (9.87) أى ان قيم إنتاج الألبان من الجاموس فى مصرتتشنت حول متوسطها الحسابى بنسبة 9.87% . كما يتبين من تطور جملة الإنتاج من ألبان الأبقار والجاموس فى مصر خلال الفترة (2014/2000) أن المتوسط العام بلغ حوالى 5.1 مليون طن سنوياً ؁ وبحد أدنى بلغ نحو 3.67 مليون طن عام 2000؁ بنسبة إنخفاض بلغت نحو 28.04% عن المتوسط العام؁ وبحد أقصى بلغ نحو 5.72 مليون طن عام 2012؁ وبزيادة بلغت نسبتها نحو 12.16% عن المتوسط وقد بلغ معامل الأختلاف (14.92) أى ان قيم إنتاج الألبان من الأبقار والجاموس فى مصرتتشنت حول متوسطها الحسابى بنسبة 14.92% .

. ويتبين من نفس الجدول أن متوسط إنتاج اللبن البقرى بالجمهورية يساهم بنحو 51.66% من متوسط إجمالى إنتاج الألبان بالجمهورية خلال الفترة سالفة الذكر ؁ فى حين بلغ الحد الأدنى لهذه المساهمة نحو 42.23% فى عام 2001؁بينما بلغت حدها الأقصى فى عام 2012 حيث قدرت بنحو 55.15% . أما بالنسبة للبن الجاموسى فقد تبين أنه يسأهم بحوالى

49.66% من متوسط جملة الإنتاج المحلي للألبان خلال الفترة (2000-2014) ، بحد أدنى بلغ حوالى 44.85% في عام 2012 ،وحد أقصى بلغ حوالى 57.77% في عام 2001 من متوسط جملة إنتاج الألبان بالجمهورية خلال تلك الفترة .

يتضح مما سبق إرتفاع نسبة مساهمة الأبقار فى جملة الإنتاج المحلي من الألبان فى مصر فى السنوات الأخيرة. وبوجه عام تزايدت كمية الإنتاج المحلي من الألبان ويمكن أن يرجع ذلك إلى زيادة أعداد الإناث الحلابة من الأبقار والجاموس والتي بلغت نحو 2.9 مليون رأس عام 2000 زادت إلى حوالى 3.34 مليون رأس عام 2013 بنسبة زيادة بلغت نحو 15.17% ، كما يمكن أن يرجع إلى زيادة الإستيراد من الأبقار عالية الإدرار، وزيادة الإهتمام بالتربية والرعاية البيطرية والتغذية وبالتالى زيادة إنتاجية الحيوان.

وبتقدير العلاقة الاتجاهية لتطور الإنتاج المحلي من الألبان فى مصر خلال الفترة (2014/2000) يتضح من الجدول (2) معادلة (1،2) أن إنتاج الألبان من الأبقار والجاموس فى مصر تزايد معنوياً بحوالى 86.91، 42.28 ألف طن سنوياً ،و بمعدل تغير سنوى بلغ نحو 3.27% ، 1.68% على الترتيب خلال فترة الدراسة ، و تشير المعادلة (3) من نفس الجدول إلى أن إجمالى الإنتاج المحلي من ألبان الأبقار والجاموس فى مصر قد أخذ إتجاهاً عاماً تصاعدياً بزيادة سنوية معنوية قدرت بحوالى 135.63 ألف طن وبمعدل تغير سنوى بلغ نحو 2.66%.

2- تطور الإنتاج المحلي من الألبان في محافظة القليوبية :

باستعراض البيانات الواردة بنفس الجدول(1)، والذي يوضح أيضاً تطور الإنتاج المحلي من الألبان في محافظة القليوبية خلال الفترة (2014/2000)، يتضح أن متوسط إنتاج الألبان من الأبقار بالمحافظة خلال تلك الفترة بلغ حوالى 53.88 ألف طن سنوياً ، و بحد أدنى بلغ نحو 23.61 ألف طن عام 2000، بنسبة إنخفاض بلغت نحو 56.18% عن المتوسط العام، و بحد أقصى بلغ نحو 118.14 ألف طن عام 2012، وبزيادة بلغت نسبتها نحو 119.26% عن المتوسط العام ، وقد بلغ معامل الاختلاف (49.79) أى ان قيم إنتاج الألبان من الأبقار فى محافظة القليوبية تنشتت حول متوسطها الحسابى بنسبة 49.79% .

في حين يتضح أن متوسط إنتاج الألبان من الجاموس فى محافظة القليوبية خلال تلك الفترة بلغ حوالى 124.99 ألف طن سنوياً ، بحد أدنى بلغ نحو 104.55 ألف طن عام 2009، بنسبة إنخفاض بلغت نحو 16.35% عن المتوسط العام، و بحد أقصى بلغ نحو 150.31 ألف طن عام 2014، وبزيادة بلغت نسبتها نحو 20.26% عن المتوسط العام ، وقد

بلغ معامل الاختلاف (8.3) أى ان قيم إنتاج الألبان من الجاموس فى محافظة القليوبية تنشتت حول متوسطها الحسابى بنسبة 8.3% .

كما يتبين من نفس الجدول أن متوسط جملة الإنتاج من ألبان الأبقار والجاموس فى المحافظة خلال الفترة (2014/2000) بلغ حوالى 178.87 ألف طن سنوياً ، وبحد أدنى بلغ نحو 144.02 ألف طن عام 2000، بنسبة إنخفاض بلغت نحو 19.48% عن المتوسط العام، وبحد أقصى بلغ نحو 235.46 ألف طن عام 2012، وبزيادة بلغت نحو 31.64% عن المتوسط العام ، وقد بلغ معامل الاختلاف (17.32) أى ان قيم إنتاج الألبان من الأبقار والجاموس فى محافظة القليوبية تنشتت حول متوسطها الحسابى بنسبة 17.32% .

ويتبين من نفس الجدول السابق أن اللبن البقرى كان يسهم بنحو 28.83% من متوسط جملة الإنتاج من الألبان بمحافظة القليوبية خلال الفترة (2014-2000)، فى حين بلغ الحد الأدنى لهذه المساهمة نحو 16.39% فى عام 2000، بينما بلغت حدها الأقصى فى عام 2012 حيث قدرت بنحو 50.17% . أما بالنسبة للبن الجاموسى فقد تبين أنه يسهم بحوالى 71.17% من متوسط جملة الإنتاج من الألبان بالمحافظة خلال الفترة (2014-2000)، بحد أدنى بلغ نحو 49.83% فى عام 2012 ، وحد أقصى بلغ نحو 83.36% فى عام 2001 من متوسط جملة الإنتاج من الألبان بمحافظة القليوبية خلال تلك الفترة .

كما يتضح من نفس الجدول أن نسبة مساهمة اللبن البقرى فى محافظة القليوبية كانت تمثل حوالى 1.98% من إجمالى إنتاج الألبان من الأبقار فى مصر خلال الفترة (2014-2000)، فى حين بلغ الحد الأدنى لها نحو 1.04% فى عام 2008، بينما بلغت حدها الأقصى فى عام 2012 حيث قدر بنحو 3.75% . أما بالنسبة للبن الجاموسى بالمحافظة فقد تبين أنه يساهم بحوالى 5.03% من متوسط جملة إنتاج الألبان الجاموسى بمصر خلال نفس الفترة ، بحد أدنى بلغ نحو 3.88% فى عام 2009 ، وحد أقصى بلغ نحو 5.94% فى عام 2002 من متوسط جملة الإنتاج المحلى للألبان خلال تلك الفترة . أما بالنسبة لمتوسط جملة إنتاج اللبن البقرى و الجاموسى بالمحافظة فقد تبين أنه يساهم بنحو 3.54% من متوسط جملة إنتاج الألبان بالجمهورية خلال نفس الفترة ، بحد أدنى بلغ نحو 2.73% فى عام 2009 ، وحد أقصى بلغ نحو 4.17% فى عام 2014 . وبتقدير العلاقة الاتجاهية لتطور الإنتاج المحلى من الألبان فى محافظة القليوبية خلال الفترة (2014/2000) يتضح من الجدول رقم (2) معادلة رقم (4) أن الإنتاج المحلى من ألبان الأبقار فى المحافظة تزايد بحوالى 4.76 ألف طن سنوياً خلال فترة الدراسة وبمعدل تغير سنوى بلغ نحو 8.84% وقد ثبتت معنوية هذه الزيادة عند مستوى 0.01 . وبتقدير العلاقة الاتجاهية لتطور إنتاج الألبان من الجاموس فى المحافظة والتى توضحها المعادلة رقم (5) تبين أنه أخذ اتجاهًا عامًا تصاعدياً قدر بحوالى 0.306 ألف طن سنوياً، ولم

ثبتت معنوية هذه الزيادة مما يشير إلى أن هناك ثبات نسبي في إنتاج الألبان من الجاموس في المحافظة طول فترة الدراسة. كما تشير المعادلة (6) من نفس الجدول إلى أن إجمالي إنتاج البان البقر والجاموس في المحافظة قد أخذ اتجاهًا عامًا تصاعدياً بزيادة سنوية معنوية قدرت بحوالى 5.069 ألف طن سنوياً، وبمعدل تغير سنوى بلغ نحو 2.83 % .

(ثانياً) الوضع الراهن لصناعة الألبان في مصر

تعتبر صناعة منتجات الألبان في مصر من الصناعات الهامة في مجال التصنيع الغذائي ، ويمكن تصنيف هذه الصناعة في مصر إلى نظامين وهما الشركات الحديثة (مصانع الحجم الكبير) حيث زاد عدد المصانع المسجلة بغرفة الصناعات الغذائية من 100 مصنع عام 1998 إلى أكثر من 250 مصنع في السنوات الأخيرة حيث توفر منتجات غذائية ضرورية من أهمها اللبن المبستر ، واللبن الزبادى، الجبن الأبيض ، والجبن الجاف والركفور ،والجبن المطبوخ ، المسلى الطبيعى ،الأيس كريم ومسحوق الأيس كريم ، أما النظام الآخر فهو المعامل البلدية الصغيرة ،حيث زاد عددها من حوالى 600 معملاً عام 1990 إلى حوالى 1003 معملاً عام 2012 بخلاف المعامل الغير مرخصة.⁽²⁾

جدول (1) تطور الإنتاج المحلى من الألبان في مصر ومحافظة القليوبية ونسبة مساهمة إنتاج الألبان من كل الأبقار والجاموس

وإنتاج المحافظة من إنتاج الجمهورية خلال الفترة (2000 / 2014)

نسبة مساهمة من إجمالي الإنتاج	الجمهورية	القليوبية										نسبة مساهمة من إجمالي الإنتاج
		كمية الألبان من الأبقار (ألف طن)	الأهمية النسبية (%)	كمية الألبان من الجاموس (ألف طن)	الأهمية النسبية (%)	كمية الألبان من الأبقار (ألف طن)	الأهمية النسبية (%)	كمية الألبان من الجاموس (ألف طن)	الأهمية النسبية (%)	كمية الألبان من الأبقار (ألف طن)	الأهمية النسبية (%)	
الجاموس (%)	الأبقار (%)	جملة إنتاج الجمهورية (ألف طن)	الأهمية النسبية (%)	كمية الألبان من الجاموس (ألف طن)	الأهمية النسبية (%)	كمية الألبان من الأبقار (ألف طن)	الأهمية النسبية (%)	كمية الألبان من الجاموس (ألف طن)	الأهمية النسبية (%)	كمية الألبان من الأبقار (ألف طن)	الأهمية النسبية (%)	نسبة مساهمة من إجمالي الإنتاج
93	1.44	3668.70	55.34	2030.31	44.66	1638.40	144.02	83.61	120.41	16.39	23.61	2
88	1.60	3830.67	57.77	2212.99	42.23	1617.68	155.97	83.36	130.02	16.64	25.95	2
94	1.36	4084.05	51.11	2087.16	48.89	1996.89	150.99	82.07	123.91	17.93	27.08	2
10	2.03	5147.22	49.53	2549.58	50.47	2597.64	182.99	71.11	130.13	28.89	52.86	2
63	1.58	4549.22	49.83	2266.77	50.17	2282.45	163.73	77.95	127.62	22.05	36.11	2
75	1.68	4524.70	57.96	2622.43	61.93	2802.27	171.51	72.57	124.46	27.43	47.04	2
69	1.60	5658.83	47.34	2678.76	52.66	2980.06	173.52	72.45	125.71	27.55	47.81	2
87	1.38	5797.14	45.02	2609.82	54.98	3187.32	171.06	74.23	126.98	25.77	44.08	2
88	1.40	5852.00	45.13	2641.00	54.87	3211.00	160.62	72.07	115.765	27.93	44.855	2
88	1.63	5500.00	49.03	2696.66	50.97	2803.34	150.18	69.62	104.55	30.38	45.63	2
36	1.50	5648.57	46.97	2653.24	53.03	2995.33	160.62	72.08	115.77	27.92	44.85	2
37	3.04	5675.31	45.25	2568.14	54.75	3107.17	232.46	59.30	137.85	40.70	94.61	2
58	3.75	5718.68	44.85	2564.64	55.15	3154.04	235.46	49.83	117.34	50.17	118.14	2
91	2.67	5430.90	46.45	2522.83	53.55	2908.07	201.69	61.48	123.99	38.52	77.69	2
14	3.05	5475.51	53.38	2923.02	46.62	2552.49	228.26	65.85	150.31	34.15	77.95	2
3	1.98	5104.10	49.66	2508.49	51.66	2655.61	178.87	71.17	124.99	28.83	53.88	للعام
-	-	761.45	-	247.64	-	539.21	30.97	-	10.49	-	26.83	معياري
-	-	14.92	-	9.87	-	20.30	17.32	-	8.39	-	49.79	نصف %

المصدر: جمعت وحسبت من بيانات إحصائيات الثروة الحيوانية، قطاع الشؤون الاقتصادية، وزارة الزراعة وإستصلاح الأراضي، أعداد متفرقة.

جدول (2) : معادلات الاتجاه الزمني العام لتطور إنتاج الألبان في مصر ومحافظة القليوبية خلال الفترة (2014/2000)

البيان	المعادلة	إنتاج الألبان	المعادلة	R^2	F	معدل التغير
الجمهورية	1	كمية الألبان من الأبقار	$\hat{Y}_{1i} = 1960.3 + 86.916x_i$ (9.3)** (3.75)**	0.52	14.06**	3.27
	2	كمية الألبان من الجاموس	$\hat{Y}_{2i} = 2170.21 + 42.2848x_i$ (24.07)** (4.26)**	0.58	18.18**	1.68
	3	إجمالي إنتاج الجمهورية	$\hat{Y}_{3i} = 4019.06 + 135.63x_i$ (15.48)** (4.75)**	0.63	22.57**	2.66
القليوبية	4	كمية الألبان من الأبقار	$\hat{Y}_{4i} = 15.782 + 4.763x_i$ (1.71) (4.7)**	0.63	22.16**	8.84
	5	كمية الألبان من الجاموس	$\hat{Y}_{5i} = 122.535 + 0.3065x_i$ (20.9)** (0.475)	0.017	0.226	0.245
	6	إجمالي إنتاج القليوبية	$\hat{Y}_{6i} = 138.319 + 5.069x_i$ (11.62)** (3.87)**	0.54	15.00**	2.83

حيث أن: \hat{Y}_{1i} = القيمة التقديرية لإنتاج الأبقار من الألبان بالآلف طن ، \hat{Y}_{2i} = القيمة التقديرية لإنتاج الجاموس من الألبان بالآلف طن
 \hat{Y}_{3i} = القيمة التقديرية لإجمالي الإنتاج من الألبان بالآلف طن ، X_i = متغير الزمن في السنة و $i=1, 2, 3, \dots, 15$ ، R^2 = معامل التحديد
 F = معنوية النموذج ككل ، () = قيمة T المحسوبة ، ** = معنوى عند مستوى معنوية 0.01
المصدر: حسب من بيانات الجدول رقم (1).

1- كمية وقيمة الإنتاج الفعلي لمنتجات الألبان المصنعة

باستعراض الجدول (3) الخاص بكمية وقيمة الإنتاج الفعلي والطاقة المتاحة والفعالية والمعطلة و إستهلاك الفرد السنوى لأهم منتجات صناعة الألبان فى مصر خلال عام 2013/2012 يتضح أن أجمالى كمية الإنتاج الفعلي لأهم منتجات صناعة الألبان فى مصر خلال عام 2013/2012 بلغ حوالى 7.23 مليون طن ،ويوضح الجدول أن كمية الإنتاج الفعلي من اللبن المبستر بلغ حوالى 127.32 ألف طن ، وحوالى 124.15 ألف طن من الجبن المطبوخ ، وحوالى 110.27 ألف طن من الجبن الأبيض بقيمة بلغت حوالى 954.9 مليون جنيه، وحوالى 1.9 مليار جنيه ، وحوالى نحو 2.04 مليار جنيه على الترتيب، وجاء بعد ذلك فى الترتيب اللبن الزبادى بقيمة بلغت حوالى 940.4 مليون جنيه.

2- الطاقة العاطلة الغير مستغلة فى صناعة الألبان

يتبين من نفس الجدول أن الطاقة العاطلة (الفرق بين الطاقة الإنتاجية المتاحة والإنتاج الفعلي) والغير مستغلة لأهم منتجات صناعة الألبان بلغت كمياتها على الترتيب حوالى (12.49

12.17، 10.81، 7.38 ، 4.47 ، 1.33 ، 0.107) الف طن لكل من اللبن المبستر ، والجبن المطبوخ ، والجبن الأبيض ، واللبن الزبادى ، الأيس كريم ومسحوق الأيس كريم ، المسلى الطبيعى ، والجبن الجاف والركفور بقيمة بلغت حوالى (93.64، 188.7، 200.05، 92.22، 89.38، 42.56، 2.84) مليون جنية على الترتيب ، تمثل نحو 8.93 % من أجمالى الطاقات المتاحة والمقدرة بحوالى 7.9 مليار جنية ، ويمكن استغلال تلك الطاقات المعطلة دون الحاجة الى توجيه استثمارات جديدة لهذه الصناعات وذلك عن طريق القضاء على معوقات الانتاج والتصدير .

3- قيمة الواردات من المنتجات المصنعة

يتبين من البيانات الواردة بالجدول (3) أن أجمالى قيمة الواردات المصرية من منتجات الألبان المصنعة بلغ نحو 2.06 مليار جنية مقسمة على امنتجات المصنعة على النحو التالى 1063.3 ، 762.4 ، 172.4 ، 35.3 ، 14.9 ، 12.3 ، 1.6 مليون جنية بنسبة تمثل نحو 51.6 %، 36.97 %، 8.4 %، 1.7 %، 0.72 %، 0.6 % ، 0.08 % من أجمالى قيمة الواردات لكلاً من من المسلى الطبيعى، والجبن الأبيض ، والجبن المطبوخ ، الجبن الجاف والركفور ، والأيس كريم ومسحوق الأيس كريم ، اللبن المبستر ، واللبن الزبادى على الترتيب. وبالتالي لا بد من الأهتمام بزيادة الإنتاج ، والقضاء على مبررات الطاقة العاطلة الغير مستغلة ولا بد من ترشيد الواردات وتنمية الصادرات، بتوفير الدعم اللازم لكلا من المنتجين والمصنعين بمساعدة الدولة.

4- متوسط نصيب الفرد السنوى من المنتجات المصنعة

يتبين من نفس الجدول (3) أن متوسط نصيب الفرد السنوى من المنتجات المصنعة بلغ حوالى 1.4 ، 1.2 ، 0.9 ، 0.7 ، 0.6 ، 0.5 كجم سنوياً لكل من اللبن المبستر ، والجبن الأبيض ، واللبن الزبادى ، والجبن المطبوخ ، المسلى الطبيعى ، والأيس كريم ومسحوق الأيس كريم على الترتيب. أى أن أجمالى أستهلاك الفرد السنوى من المنتجات المصنعة بلغ حوالى 5.3 كجم سنوياً .

جدول (3) كمية وقيمة الإنتاج الفعلى والطاقة المتاحة والفعلية والمعطلة و إستهلاك الفرد السنوى لأهم منتجات صناعة الألبان فى مصر خلال عام 2012/2013 (الكمية بالآلف طن)

بالمليون جنية)

البيان	البيان		البيان		البيان		البيان		البيان		المنتج
	كمية	قيمة	كمية	قيمة	كمية	قيمة	كمية	قيمة	كمية	قيمة	
لبن مبستر	155.255	1164.419	139.806	1048.549	127.321	954.91	12.485	93.639	8.93	12.314	1.4
لبن زبادى	91.742	1146.776	82.631	1032.662	75.235	940.442	7.378	92.22	8.93	1.612	0.9

1.2	762.397	8.93	200.046	10.813	2040.036	110.272	2240.082	121.085	2487.623	134.466	جبن أبيض
=	35.309	8.92	2.838	0.107	28.937	1.092	31.775	1.199	34.929	1.318	جبن جاف وركفور
0.7	172.365	8.93	188.696	12.174	1924.289	124.148	2112.985	136.322	2364.481	152.548	جبن مطبوخ
0.6	1063.255	8.93	42.563	1.33	434.05	13.564	476.613	14.894	529.281	16.54	مسلى طبيعى
0.5	14.913	8.93	89.381	4.469	911.506	455.75	1000.887	50.044	1093847	54.692	الأيس كريم ومسحوقه
5.30	2062.17	8.93	709.38	48.76	7234.17	907.38	7943.55	545.98	8821.36	606.56	الأجمالى

(=)الكمية أقل من الوحدة المستخدمة

المصدر : الجهاز المركزى للتعبئة العامة والأحصاء النشرة السنوية لحركة الإنتاج والتجارة الخارجية والمتاح للأستهلاك من أهم السلع الصناعية

ثالثاً: نتائج الدراسة الميدانية

أولاً- الخصائص والسمات الاجتماعية والاقتصادية للمبحوثين المنتجين للجبن الأبيض والزبادى بمعامل عينة الدراسة الميدانية

1-الخصائص الاجتماعية للمبحوثين :

يشير جدول (4) إلى الخصائص الاجتماعية والاقتصادية للمبحوثين بعينة الدراسة بمحافظة القليوبية موسم 2015 حيث أتضح ارتفاع الأهمية النسبية للمستوي التعليمي المتوسط لأصحاب المعامل البلدية بنسبة بلغت نحو 70% من جملة عدد المبحوثين، يليه الذين يستطيعون القراءة والكتابة بنسبة بلغت نحو 20%، بينما ينخفض المستوي التعليمي الجامعي بنسبة بلغت نحو 10% من جملة أصحاب المعامل البلدية في محافظة القليوبية. وفيما يتعلق بنوع المنتج المصنع في المعامل البلدية تبين ارتفاع الأهمية النسبية لتصنيع الزبادى فقط بالمعامل بنسبة بلغت نحو 40%، يليه كلاً من تصنيع الجبن فقط بالمعامل و تصنيع الزبادى والجبن والمنتجات أخرى بنفس النسبة حيث بلغت نحو 30% من جملة أراء المبحوثين في عينة الدارسة. وفيما يتعلق بنوع المهنة في المعامل البلدية بالمحافظة فقد تبين أن نحو 80% من أصحاب المعامل البلدية يتوارثون المهنة، بينما أوضح نحو 20% من أصحاب المعامل البلدية أن هذه المهنة مستحدثة نظراً لعدم توافر فرص عمل فى ظل زيادة نسبة البطالة فى السنوات الأخيرة في المجتمع المصري. كما تبين أن جميع المعامل البلدية محل الدراسة مستمرة في العمل.

كما يتضح من نفس الجدول أن حوالي 70% من أصحاب المعامل البلدية يرغبون في توريث المهنة، بينما باقي النسبة لا ترغب في توريث المهنة. وبسؤال المبحوثين عن أسباب توريث المهنة تبين انها تتمثل في توفير فرص عمل ، مهنة مربحة ، وزيادة القدرة علي التعامل مع الآخرين وذلك بنسبة بلغت نحو 47.6%، 38.1%، 14.29% لكل منهم علي التوالي من جملة أراء المبحوثين في عينة الدراسة.

2-مصدر شراء اللبن والعمالة

يشير جدول (5) لمصادر شراء اللبن الخام ، ونوعه، وأسلوب دفع السعر ، ونوع العمالة في المعامل البلدية بمحافظة القليوبية ، حيث أتضح أن المعامل البلدية تقوم بالحصول على اللبن الخام من عدة مصادر تتمثل في المنتجين المتعاقدين ، والباعة السريحة، ومراكز التجميع. وتختلف نسبة كل منهم في الإمداد لمعامل البلدية باللبن ، حيث تبين إرتفاع نسبة مساهمة التجار المتعاقدين معهم على شراء اللبن الخام اللازم لتشغيل المعامل البلدية حيث بلغت هذه النسبة نحو 53.33% من إجمالي الكمية الموردة ، يليها الباعة السريحة بنسبة تبلغ نحو 40%، ثم مراكز التجميع بنسبة تبلغ نحو 6.67% من اجمالي كمية الألبان اللازمة للتصنيع في هذه المعامل البلدية ، ويرجع ذلك لأنخفاض سعر اللبن المشتري من السريحة مقارنة بمراكز التجميع التي تضيف نفقات الأيجار والعمالة و التبريد وغير ذلك من نفقات على أسعار اللبن المباع علاوة على تحمل المعامل تكاليف نقل اللبن المشتري من مراكز التجميع، بالإضافة إلى بعد أماكن مراكز التجميع عن بعض المعامل .

جدول رقم (4): الحالة التعليمية للمبجوثين، ونوع المنتج، ونوع المهنة للمبجوثين أصحاب المعامل البلدية

بمحافظة القليوبية موسم 2014/ 2015

المتغيرات	البندود	التكرار	الأهمية النسبية
الحالة التعليمية	يقرا ويكتب	6	20
	تعليم متوسط	21	70
	جامعي	3	10
	المجموع	30	100
نوع المنتج	زبادي فقط	12	40
	جبين فقط	9	30
	زبادي وجبن ومنتجات أخرى*	9	30
	المجموع	30	100
نوع المهنة	مورثة	6	20
	مستحدثة	24	80
	الاجمالي	30	100
	مستمر	30	100
الاستمرار في المهنة	متوقف	0	0
	الإجمالي	30	100
	نعم	21	70
هل ترغب في توريث المهنة	لا	9	30
	الإجمالي	30	100
الأسباب	توفير فرصة عمل	20	47.6
	مربحة	16	38.1
	زيادة القدرة على التعامل مع الآخرين	6	14.29
	الإجمالي	42	100.00

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

المصدر : جمعت وحسبت من عينة المعامل البلدية محافظة القليوبية موسم 2014/ 2015.

كما يتبين من نفس الجدول(5) أن المعامل البلدية تعتمد في إنتاجها للجبن الأبيض والزبادي كما جاء بعينة الدراسة علي اللبن الجاموسي بنسبة تبلغ نحو 60% ، بينما يمثل اللبن البقري نسبة تبلغ نحو 40% من إجمالي الكمية الموردة إلي المعامل البلدية ،ويرجع ذلك لأرتفاع

نسبة مساهمة اللبن الجاموسى (66%) من إنتاج اللبن بالمحافظة (جدول 1) كما تبين من عينة الدراسة أن المعامل البلدية تعتمد في شرائها للبن الخام علي ونسبة البنط (نسبة الدهن) و طريقة المكيال في اللبن وذلك بنسبة بلغت نحو 70%، 30% ، حيث أن معظم المعامل لديها جهاز لقياس نسبة الدهن فى اللبن ،حيث يتم أخذ عينة من اللبن المباع سواء من السريحة أو التجار وفحصها قبل الشراء . كما تعتمد علي مصدرين في أسلوب دفع السعر وهما الدفع الفورى ، والدفع كل أسبوع وذلك بنسبة بلغت نحو 46.7% ، 53.3% من إجمالي عدد المبحوثين حيث يتم الدفع الفورى للباعة السريحة ومراكز التجميع، وكل أسبوع للتجار المتعاقد معهم . كما يتضح أن العمالة في المعامل البلدية تتمثل فى العمالة الأسرية ، والمستأجرة، والأثنين معاً وذلك بنسبة بلغت نحو 10%، 30% ، 60% من جملة المبحوثين في عينة الدراسة على الترتيب.

- أوجه التصرف في الجبن الأبيض والزبادي بعينة الدراسة الميدانية:-

يتضح من جدول (6) أن القطاع التقليدي في تسويق منتجات الألبان (الجبن الأبيض، والزبادي) فى المعامل البلدية يعتمد على مصدرين هما منافذ البيع المباشر، وتجار التجزئة حيث يمثل نسبة تجارة التجزئة نسبة عالية تقدر بحوالى 70%، بينما تمثل منافذ البيع المباشر للمستهلكين نحو 30% من إجمالي المنتجات المسوقة من الجبن الأبيض، والزبادي المنتجة فى المعامل البلدية . كما تبين أن بيع المنتجات اللبنية (الزبادي) يتم فور التصنيع أو البيع في اليوم التالى مباشرة بنسبة تبلغ نحو 53.8% ، والبيع بعد التخزين لفترة (من 2-3 يوم) للجبن الطازج ، والبيع بعد التخزين لفترة طويلة (60-90 يوم) للجبن الخزين (الأسطنبولى) بنسبة تبلغ نحو 23.1% لكل منهما بنفس النسب وذلك من جملة أراء المبحوثين.

جدول رقم (5): مصادر شراء اللبن الخام ، ونوعه، وأسلوب دفع السعر ، ونوع العمالة

فى المعامل البلدية بمحافظة القليوبية موسم 2014/ 2015.

المتغيرات	البند	التكرار	الأهمية النسبية للتكرارات
مصدر شراء اللبن	تعاقدى (تجار)	24	53.33
	سريح	18	40
	مركز تجميع	3	6.67
	الاجمالي	45	100
نوع اللبن المتعامل فيه	بقري	12	40
	جاموسى	18	60
	الاجمالي	30	100
	مكيال	9	30
أسلوب الشراء	بنط	21	70
	الاجمالي	30	100
أسلوب دفع السعر	فوري	21	46.7
	أسبوعى	24	53.33
	الاجمالي	45	100
نوع العمالة	أسرية	3	10
	مستأجرة	9	30
	الاثنين معا	18	60
	الاجمالي	30	100

المصدر : جمعت وحسبت من عينة المعامل البلدية محافظة القليوبية موسم 2014/ 2015

جدول رقم (6): أوجة التصرف في المنتج من الجبن الأبيض، والزبادي في محافظة القليوبية موسم 2014/ 2015

البيان	المتغيرات	التكرار	الأهمية النسبية
أوجة التصرف في المنتج	تجار تجزئة	30	70
	مستهلكين	13	30
	الاجمالي	43	100
وقت البيع	فور التصنيع أو في اليوم التالي مباشرة (الزبادي)	21	53.8
	بعد فترة قصيرة (حوالي يومين إلى ثلاثة) للجبن الطازج*	9	23.1
	بعد التخزين لفترة طويلة (60-90 يوم) للجبن الأسطنبولي (الخزين)	9	23.1
	الاجمالي	39	100

*على حسب طريقة تعبئة الخثرة (قوالب معدنية إسطوانية مثقبة أو البراويش الخشبية) (التحاليق) أو أقفاص البلاستيك

المصدر : جمعت وحسبت من عينة المعامل البلدية محافظة القليوبية موسم 2014/ 2015

ثانياً - : هيكل تكاليف ومؤشرات الكفاءة الاقتصادية لتصنيع الجبن الأبيض والزبادي بمعامل الألبان بعينة الدراسة الميدانية بمحافظه القليوبية:

1- هيكل تكاليف تصنيع الجبن الأبيض الطري بمعامل الألبان بعينة الدراسة الميدانية بمحافظه القليوبية:

يشير الجدول (7) إلى هيكل تكاليف تصنيع الجبن الأبيض بمعامل الألبان بمراكز عينة الدارسة الميدانية في محافظة القليوبية موسم 2014/ 2015، حيث يتضح من الجدول أن معامل الألبان بمراكز العينة المختارة تختلف في طاقتها الإنتاجية حيث اتضح أن متوسط كمية اللبن الخام المستخدم في التصنيع علي مستوي مراكز عينة الدراسة بلغ حوالي (2109، 1689، 1050) كيلوجرام/يوم لكل من معامل مركز قليوب، وطوخ و بنها على الترتيب ،بمتوسط بلغ بلغ حوالي 1616 كجم/يوم، كما بلغ متوسط سعر الكيلوجرام من اللبن الخام حوالي (4.65، 4.71، 4.85) جنيه /كجم لكل من المراكز سابقة على الترتيب ،بمتوسط بلغ حوالي 4.74 جنيه/كجم. ويتضح من نفس الجدول أن متوسط قيمة اللبن المعد للتصنيع بلغ حوالي (9806.85، 7955.19، 5092.5) جنيه/يوم لكل من معامل مركز قليوب، وطوخ و بنها على الترتيب بمتوسط بلغ حوالي 7654.45 جنيه في اليوم .

كما يشير الجدول (7) إلي أن إجمالي التكاليف الكلية لتصنيع الجبن الأبيض بلغ حوالي (10839.85، 8845.21، 5725.33) جنيه/يوم لكل من معامل مركز قليوب، وطوخ و بنها على الترتيب بمتوسط بلغ حوالي 8510.1 جنيه في اليوم ،وقد بلغ إجمالي التكاليف المتغيرة حوالي (10779.31، 8795.41، 5682.72) جنيه /يوم لكلاً من معامل المراكز السابقة على الترتيب بمتوسط بلغ حوالي 8459.5 جنيه في اليوم.

وبقياس تكاليف التصنيع للوحدة (الكجم من الجبن) تبين من بيانات نفس الجدول إنخفاض كلاً من التكاليف الكلية و المتغيرة بمركز قليوب ،يليه بمركز طوخ ثم مركز بنها حيث

بلغت التكاليف الكلية حوالى (22.9، 23.22، 24.61) جنيه /كجم لكل مركز على الترتيب بينما بلغت التكاليف المتغيرة حوالى (22.77، 23.09، 24.42) جنيه /كجم لكل مركز على الترتيب وذلك لأختلاف الطاقة الإنتاجية بهذه المعامل (مبدأ وفورات السعة).

كما يتضح من الجدول أن متوسط قيمة اللبن المستخدم فى تصنيع الجبن الأبيض بعينة الدراسة تمثل نحو 89.95% من إجمالي التكاليف الكلية، بينما تمثل باقي بنود التكاليف المتغيرة والمتمثلة في المياه والكهرباء، والوقود، وأجور العمالة، والعبوات، والاضافات (الملح، المنفعة، وأخرى) نحو 9.46% من إجمالي التكاليف الكلية، وبذلك تمثل إجمالي التكاليف المتغيرة نحو 99.41% من إجمالي التكاليف الكلية، في حين لا تمثل التكاليف الثابتة والمتمثلة في اهلاك المباني والمعدات، والصيانة الدورية سوي 0.59% من إجمالي التكاليف الكلية.

2- مؤشرات الكفاءة الإنتاجية والاقتصادية لتصنيع الجبن الأبيض الطري بمعامل الألبان بعينة الدراسة بمحافظة القليوبية:-

يشير الجدول رقم (8) إلى مؤشرات الكفاءة الاقتصادية لإنتاج الجبن الأبيض بمعامل الألبان بمراكز عينة الدراسة الميدانية في محافظة القليوبية موسم 2014/ 2015، حيث يتضح من الجدول أن متوسط كمية الجبن الأبيض المنتجة بعينة الدراسة قد بلغت نحو (496.14، 400.9، 248.7) كجم/يوم لكل من مركز قليوب وطوخ وبها على الترتيب وبمتوسط بلغ حوالى 381.91 كيلوجرام في اليوم، كما يشير الجدول إلي أن متوسط سعر الكيلوجرام من الجبن المصنع بلغ حوالى (22.66، 23.11، 22.55) جنيه لكل من مركز قليوب وطوخ وبها على الترتيب بمتوسط بلغ حوالى 22.77 جنيه/كجم .

جدول (7) : هيكل تكاليف تصنيع الجبن الأبيض الطرى بمراكز عينة الدراسة بمحافظة القليوبية موسم

2015/2014

البيان					بنود التكاليف الإنتاجية لمؤسطة كمية اللبن المستخدم بمعامل الألبان بمراكز العينة (جنيه /يوم)
بنود التكاليف الإنتاجية لتصنيع متوسط كمية اللبن المستخدمة بمعامل الألبان ولتصنيع الكجم من الحبن					
الاهمية النسبية	متوسط العينة	بنها	طوخ	قليوب	
-	1616	1050	1689	2109	
	1577.08	1024.50	1647.75	2059.00	
-	4.74	4.85	4.71	4.65	
89.95	7654.45	5092.5	7955.19	9806.85	
0.18	15.67	10	15	17	
2.27	193.33	150	200	230	
0.21	17.67	14	21	25	
0.49	41.33	48	75.78	92	
4.17	354.70	253.84	380	430.27	
2.14	182.34	114.38	148.44	178.19	
99.41	8459.50	5682.72	8795.41	10779.31	
0.19	15.88	12	16.73	18.9	
0.05	3.83	3.8	4	4.5	

0.34	29.26	25.21	27.33	35.24	الأيجار	
0.02	1.63	1.6	1.74	1.9	الضرائب والمصروفات الإدارية	
0.59	50.60	42.61	49.8	60.54	اجمالي التكاليف الثابتة	
100.00	8510.10	5725.33	8845.21	10839.85	اجمالي التكاليف الكلية	
89.95	21.13	21.89	20.88	20.72	قيمة اللبن الخام المستخدم فى التصنيع	بمعام بنود التكاليف الإنتاجية لتصنيع كجم من الجبن مركز العينة (جنيه/كجم)
0.18	0.04	0.04	0.04	0.04	المياه والكهرباء	
2.27	0.53	0.64	0.52	0.49	أجمالى أجر العمالة	
0.21	0.05	0.06	0.06	0.05	الوقود	
0.49	0.11	0.21	0.20	0.19	الإضافات	
4.17	0.98	1.09	1.00	0.91	قيمة العبوات	
2.14	0.50	0.49	0.39	0.38	النقل والتخزين وأخرى	
99.41	23.35	24.42	23.09	22.77	اجمالي التكاليف المتغيرة	
0.19	0.04	0.05	0.04	0.04	اهلاك المباني والمعدات	
0.05	0.01	0.02	0.01	0.01	الصيانة الدورية	
0.34	0.08	0.11	0.07	0.07	الأيجار	
0.02	0.00	0.01	0.00	0.00	الضرائب والمصروفات الإدارية	
0.59	0.14	0.18	0.13	0.13	اجمالي التكاليف الثابتة	
100.0	23.49	24.61	23.22	22.90	اجمالي التكاليف الكلية	

* يتم فرز جزء من اللبن لتعديل نسبة الدهن إلى (4%) ** إنخفاض سعر اللبن المستخدم فى معامل تصنيع الجبن عنها فى معامل تصنيع الزبادى لارتفاع كمية اللبن اللين الموردة لمعامل تصنيع الجبن عنها فى معامل تصنيع الزبادى فقط .
*** تم فصل التكاليف الثابتة فى المعامل المختلطة على أساس كمية اللبن المستعملة فى تصنيع كلاً من الجبن والزبادى.
المصدر:- جمعت وحسبت من بيانات عينة الدراسة الميدانية بمحافظة القليوبية موسم 2015/2014

كما تبين من الجدول(8) أن إجمالي الإيراد الكلي من الجبن الأبيض بمعامل عينة الدراسة بمحافظة القليوبية بلغ حوالى (4،6575.10278.07،12792.64) جنيه /يوم لكل من مركز قلوب وطوخ وبناها على الترتيب بمتوسط بلغ حوالى 8697.3جنيه/يوم علي مستوي عينة الدراسة،أما على مستوى تصنيع الوحدة(الكجم من الجبن) فقد بلغ إجمالي الأيراد حوالى (25.64،25.78، 26.44) جنيه/كجم جبن لكل من المراكز السابقة على الترتيب بمتوسط بلغ حوالى 25.93جنيه/كجم .

جدول (8) : مؤشرات الكفاءة الإنتاجية والاقتصادية لإنتاج الجبن الأبيض الطرى بمراكز عينة الدراسة

بمحافظة القليوبية موسم 2015/2014

متوسط عينة الدراسة	معامل الألبان بمراكز العينة			معايير الكفاءة الإنتاجية والاقتصادية	متوسط العينة (جنيه/كجم)
	بنها	طوخ	قلوب		
1616	1050	1689	2109	كمية اللبن المستعملة (كجم)	
381.907	248.67	400.91	496.14	كمية الجبن المنتجة (كجم)	
22.77	23.11	22.55	22.66	سعر بيع الكجم من الجبن بالجنيه	
8697.30	5746.65	9040.575	11242.64	الإيراد الكلي للجبن المنتج بالجنيه	
38.92	25.50	41.25	50	كمية القشدة الناتجة(كجم)	
31.17	32.50	30	31	السعر/كجم	
1205.42	828.75	1237.5	1550	إيراد القشدة(جنيه)	
9902.72	6575.40	10278.07	12792.64	أجمالى الأيرادالكلي(جنيه)	
1392.62	850.07	1432.86	1952.79	صافى الإيراد للجبن المنتج بالجنيه	
8459.50	5682.72	8795.41	10779.31	اجمالي التكاليف المتغيرة	
8510.10	5725.33	8845.21	10839.85	اجمالي التكاليف الكلية	
1443.22	892.68	1482.67	2013.33	هامش الربح الأجمالى	
1.16	1.15	1.16	1.18	نسبة إجمالى العائد /إجمالى التكاليف	

0.16	0.15	0.16	0.18	العائد علي الجنية المستثمر (جنية)	مؤشرات الكفاءة الإنتاجية والاقتصادية لتصنيع كجم من الجبن (جنية/كجم وزن)
16.36	14.85	16.20	18.01	أرباحية الجنيه المستثمر(%)	
14.06	12.93	13.94	15.26	نسبة هامش الربح للمنتج(%)	
22.15	22.85	21.94	21.73	التكاليف المتغيرة لتصنيع الكيلو جرام من الجبن (جنيه)	
22.28	23.02	22.06	21.85	التكاليف الكلية لتصنيع الكيلو جرام من الجبن (جنيه)	
25.93	26.44	25.64	25.78	الأيراد الكلي لتصنيع الكيلو جرام من الجبن	
3.78	3.59	3.70	4.06	هامش الربح الأجمالي من الجبن المصنع (جنيه /كجم)	
3.65	3.42	3.57	3.94	صافي العائد من الجبن المصنع (جنيه/كجم)	
1.16	1.15	1.16	1.18	نسبة إجمالى العائد /إجمالى التكاليف	
0.16	0.15	0.16	0.18	العائد علي الجنية المستثمر (جنية)	
16.36	14.85	16.20	18.01	أرباحية الجنيه المستثمر(%)	
14.06	12.93	13.94	15.26	نسبة هامش الربح للمنتج(%)	

اجمالي الايراد الكلي (جنيه) = كمية الجبن المنتجة بالكيلوجرام × سعر الكيلوجرام من الجبن المنتج + كمية القشدة الناتجة × سعر كيلو القشدة)
هامش الربح الأجمالي (العائد فوق التكاليف المتغيرة Gross Margin) = اجمالي الايراد الكلي - اجمالي التكاليف المتغيرة
صافي العائد (جنيه) = اجمالي الايراد العائد - اجمالي التكاليف الكلية
التكاليف الكلية
نسبة إجمالى العائد/ للتكاليف = اجمالي الايراد الكلي ÷ اجمالي التكاليف الكلية
أرباحية الجنية المنفق (جنيه) = (صافي الايراد ÷ اجمالي التكاليف الكلية) × 100
نسبة هامش الربح للمنتج % = (صافي الايراد ÷ اجمالي الايراد) × 100
* يتم فرز جزء من اللبن لتعديل نسبة الدهن إلى (4 %))
* تتراوح نسبة التصافي باستخدام اللبن البقرى والخليط 20 - 25 % بينما تصل إلى 25 - 30 % فى حالة إستخدام اللبن الجاموسى.
المصدر :- جمعت وحسبت من بيانات عينة الدراسة الميدانية بمحافظة القليوبية. للموسم 2014 / 2015.

ويتضح أيضاً من نفس الجدول(8) أن صافى العائد بلغ حوالى (1432.86، 1952.79، 850.07) جنيه /يوم لكل من مركز قليوب وطوخ وبنها على الترتيب بمتوسط بلغ حوالى 1392.62 جنيه/يوم علي مستوي عينة الدراسة، أما على مستوى تصنيع الوحدة (الكجم من الجبن) فقد بلغ صافى الأيراد حوالى (3.94، 3.57، 3.42) جنيه/كجم جبن لكل من المراكز السابقة على الترتيب بمتوسط بلغ حوالى 3.65 جنيه/كجم . كما يتضح من الجدول أن متوسط نسبة إجمالى العائد لأجمالى التكاليف الكلية بلغت حوالى (1.18، 1.16، 0.15) لكل من مركز قليوب وطوخ وبنها على الترتيب أي أن العائد الكلي يزيد عن التكاليف الكلية بنحو (18%، 16%، 15%) لكل من المراكز السابقة على الترتيب بمتوسط بلغ حوالى (1.16) أي أن العائد الكلي يزيد عن التكاليف الكلية بنحو 16 %.

ويتبين من نفس الجدول(8) أن هامش الربح الأجمالي بمعامل عينة الدراسة بمحافظة القليوبية بلغ حوالى (2013.33، 1482.67، 892.68) جنيه/يوم لكل من مركز قليوب وطوخ وبنها على الترتيب بمتوسط بلغ حوالى 1443.22 جنيه/يوم علي مستوي عينة الدراسة، أما على مستوى تصنيع الوحدة (الكجم من الجبن) فقد بلغ هامش الربح الأجمالي حوالى (4.06، 3.7، 3.56) جنيه/كجم جبن لكل من المراكز السابقة على الترتيب بمتوسط بلغ حوالى 3.78 جنيه/كجم . كما اتضح من نفس الجدول أن العائد علي الجنيه المستثمر بالقرش سواء علي مستوي معامل مراكز العينة أو على مستوى تصنيع الوحدة (كجم جبن) بلغ نحو (0.18، 0.16، 0.15) قرش/جنيه لكل من مركز قليوب وطوخ وبنها على الترتيب بمتوسط بلغ حوالى 0.16 قرش/جنيه . ويتبين

من نفس الجدول أن نسبة هامش الربح للمنتج بعينة الدراسة بلغت نحو (15.26%، 13.94%، 12.93%) لكل من مركز قليبوطوخ وبينها على الترتيب بمتوسط بلغ نحو 14.06% . ويتضح مما سبق أختلاف كلاً من صافى العائد ،هامش الربح ،العائد على الجنيه المستثمر ، نسبة هامش الربح للمنتج على مستوى الوحدة الإنتاجية (كجم جبنة) للمراكز الثلاث والذي يرجع لأختلاف الطاقات الإنتاجية للمعامل بالمراكز الثلاث (مبدأ وفورات السعة).

3-: هيكل تكاليف تصنيع الزبادي بمعامل الألبان بعينة الدراسة بمحافظة القليوبية

يشير الجدول رقم (9) إلى هيكل تكاليف تصنيع الزبادي بمعامل مراكز عينة الدارسة الميدانية في محافظة القليوبية للموسم 2014/ 2015، حيث اتضح أن متوسط كمية اللبن الخام الموردة إلى المعامل علي مستوي عينة الدراسة بلغ حوالى (250، 260، 300)كجم/يوم لكل من مركز قليبوطوخ وبينها على الترتيب بمتوسط بلغ حوالى 270 كيلوجرام/يوم. كما بلغ متوسط سعر الكيلوجرام من اللبن الخام حوالى (5.135، 5.125، 5)جنيه لكل من المراكز السابقة على الترتيب بمتوسط بلغ حوالى 5.09 جنيه . كما بلغت قيمة اللبن المعد للتصنيع حوالى (1283.75، 1332.5، 1500) جنيه لكل من مركز قليبوطوخ وبينها على الترتيب بمتوسط بلغ حوالى 1372.08 جنيه في اليوم . كما يشير نفس الجدول إلي أن إجمالي التكاليف المتغيرة لتصنيع الزبادى علي مستوي عينة الدراسة بمحافظة القليوبية بلغ حوالى (1812.9، 2087.63، 1873.3) جنيه /يوم لكل من مركز قليبوطوخ وبينها على الترتيب بمتوسط بلغ حوالى 1924.6جنيه/يوم، وبحساب التكاليف المتغيرة على مستوى الوحدة (علبة زبادى) نجد أنها بلغت حوالى (0.921، 0.907، 0.905)جنيه/علبة بمتوسط بلغ حوالى 0.910 جنيه للعلبة .

جدول (9) : هيكل تكاليف تصنيع الزبادي بمعامل الألبان بمراكز عينة الدراسة بمحافظة القليوبية موسم

2015/2014

البيان	البيان	المراكز			متوسط العينة	%
		قليوب	طوخ	بنها		
تكاليف تصنيع جبنة اللبن المستخدمة في إنتاجه (الأسعار السوقية)	كمية اللبن الخام المستخدم في التصنيع (كجم /يوم)	250	260	300	270.00	-
	كمية اللبن بعد تعديل نسبة الدهن الى 3-4% كجم/يوم	240.25	249.90	288.50	259.55	
	سعر الشراء (جنيه / كجم)	5.135	5.125	5	5.09	-
	قيمة اللبن الخام المستخدم في التصنيع (جنيه)	1283.75	1332.5	1500	1372.08	70.04
	المياه والكهرباء (جنيه /يوم)	15	15.3	16	15.43	0.79
	أجر العمالة المستخدمة في التصنيع جنيه/يوم	130	130	140	133.33	6.81
	البادئ والخامات (جنيه/يوم)	2	2	2.5	2.17	0.11
	الوقود (جنيه /يوم)	13	13.5	15	13.83	0.71
	قيمة العيوات (جنيه/يوم)	299.15	310	339.13	316.09	16.14
	النقل (جنيه/يوم)	70	70	75	71.67	3.66
	إجمالي التكاليف المتغيرة (جنيه/يوم)	1812.90	1873.30	2087.63	1924.61	98.25
	اهلاك المباني والمعدات (جنيه/يوم)	4.6	4.5	4.93	4.68	0.24

0.29	5.61	6.86	5.6	4.36	الصيانة الدورية (جنيه/يوم)
1.15	22.50	23.66	22.5	21.34	الايجار اليومي (جنيه/يوم)
0.08	1.57	1.7	1.5	1.5	الضرائب والرسوم الإدارية (جنيه/يوم)
1.75	34.35	37.15	34.1	31.8	اجمالي التكاليف الثابتة (جنيه/يوم)
100.00	1958.96	2124.78	1907.40	1844.70	اجمالي التكاليف الكلية (جنيه/يوم)
-	0.128	0.130	0.126	0.127	كمية اللبن الخام المستخدم في التصنيع (كجم /علبة)
-	0.123	0.125	0.121	0.122	كمية اللبن بعد تعديل نسبة الدهن الى 3-4% (كجم /علبة)
70.04	0.649	0.650	0.677	0.652	قيمة اللبن الخام المستخدم في التصنيع
0.79	0.007	0.007	0.007	0.008	المياه والكهرباء
6.81	0.063	0.061	0.063	0.066	أجر العمالة الفنية المستخدمة في التصنيع
0.11	0.001	0.001	0.001	0.001	البادئ والخامات
0.71	0.007	0.006	0.007	0.007	الوقود
16.14	0.150	0.147	0.150	0.152	قيمة العبوات
3.66	0.034	0.032	0.034	0.036	النقل
98.25	0.910	0.905	0.907	0.921	إجمالي التكاليف المتغيرة
0.24	0.002	0.002	0.002	0.002	اهلاك المباني والمعدات
0.29	0.003	0.003	0.003	0.002	الصيانة الدورية
1.15	0.011	0.010	0.011	0.011	الايجار اليومي
0.08	0.001	0.001	0.001	0.001	الضرائب والرسوم الإدارية
1.75	0.016	0.016	0.017	0.016	اجمالي التكاليف الثابتة
100.00	0.927	0.921	0.924	0.937	اجمالي التكاليف الكلية

تكاليف إنتاج الوحدة من الزبادى (جنيه/علبة)

* يتم فرز جزء من اللبن الجاموسى (حوالى ربع الكمية) لتعديل نسبة الدهن إلى (3% - 4%) ** إرتفاع سعر اللبن المستخدم في معامل تصنيع الزبادى عنها في معامل تصنيع الجبن لأرتفاع كمية اللبن المورد لمعامل تصنيع الجبن عنها في معامل تصنيع الزبادى فقط *** تم فصل التكاليف الثابتة في المعامل المختلطة على أساس كمية اللبن المستعملة في تصنيع كلاً من الجبن والزبادى . المصدر :- جمعت وحسبت من بيانات عينة الدراسة الميدانية بمحافظة القليوبية موسم 2014/ 2015

ويتضح من نفس الجدول أن إجمالي التكاليف الكلية لتصنيع الزبادى علي مستوي عينة الدراسة بلغ حوالى (1907.4، 1844.7، 2124.78) جنيه /يوم لكل من مركز قليوب وطوخ وبنها على الترتيب بمتوسط بلغ حوالى 1958.96 جنيه/يوم ، وبحساب التكاليف الكلية على مستوى الوحدة (علبة زبادى) نجد أنها بلغت حوالى (0.942، 0.937، 0.921) جنيه/علبة بمتوسط بلغ حوالى 0.927 جنيه للعلبة.

كما يتضح من الجدول (9) أن متوسط قيمة اللبن المستخدم في التصنيع بعينة الدراسة تمثل نحو 70.04% من إجمالي التكاليف الكلية، بينما تمثل باقي بنود التكاليف المتغيرة والمتمثلة في العمالة ، والمياه والكهرباء ، والوقود ، والعبوات، والاضافات (البادئ، الخامات)، والنقل نحو 28.21% من اجمالي التكاليف الكلية، وبذلك تمثل اجمالي التكاليف المتغيرة نحو 98.25% من اجمالي التكاليف الكلية، في حين تمثل التكاليف الثابتة والمتمثلة في اهلاك المباني والمعدات ، والإيجار نحو 1.75% من إجمالي التكاليف الكلية. . ويتضح مما سبق أختلاف كلاً من اجمالي التكاليف الكلية والمتغيرة على مستوى الوحدة الإنتاجية (علبة) للمراكز الثلاث والذي يرجع لأختلاف الطاقات الإنتاجية للمعامل الثلاث (مبدأ وفورات السعة).

4- مؤشرات الكفاءة الإنتاجية والاقتصادية لتصنيع الزبادي بمعامل الألبان بعينة الدراسة بمحافظة القليوبية:-

تشير البيانات الواردة بالجدول رقم (10) إلى أن متوسط كمية الزبادي المنتج بعينة الدراسة قد بلغت حوالى (1969.26، 2065.3، 2308) علبة/يوم لكل من معامل مركز قليوب، وطوخ و بنها على الترتيب، بمتوسط بلغ حوالى 2114.2 علبة/يوم. كما يتبين من الجدول أن متوسط سعر علبة الزبادي بلغ حوالى (1.165، 1.15، 1.175) جنيه /علبة لكل من معامل مركز قليوب، وطوخ و بنها على الترتيب بمتوسط بلغ حوالى 1.63 جنيه /علبة. كما يتضح من الجدول (10) أن الإيراد الكلي من الزبادي بلغ حوالى (2566.9، 2709.06، 3085.65) جنيه/يوم لكل من معامل مركز قليوب وطوخ وبنها على الترتيب بمتوسط بلغ حوالى 2785.19 جنيه علي مستوي عينة الدراسة ، بلغ حوالى (0.367، 0.388، 0.416) جنيه/للعلبة على مستوى الوحدة الإنتاجية (علبة) للمراكز السابقة على الترتيب . بينما بلغ الإيراد الصافي حوالى (722.2، 801.66، 960.87) جنيه/يوم لكل من معامل مركز قليوب وطوخ وبنها على الترتيب بمتوسط بلغ حوالى 826.23 جنيه ، وبلغ حوالى (0.367، 0.388، 0.416) جنيه/علبة لكل من معامل المراكز السابق على الترتيب. ويتبين من نفس الجدول أن هامش الربح الأجمالى بلغ حوالى (754، 835.76، 998.02) جنيه/يوم لكل من معامل مركز قليوب وطوخ وبنها على الترتيب بمتوسط بلغ حوالى 860.58 جنيه/يوم علي مستوي عينة الدراسة، أما على مستوى تصنيع الوحدة (علبة) فقد بلغ هامش الربح الأجمالى حوالى (0.38، 0.4، 0.43) جنيه/علبة لكل من المراكز السابقة على الترتيب بمتوسط بلغ حوالى 0.41 جنيه/علبة . كما اتضح من نفس الجدول أن العائد علي الجنيه المستثمر بالقرش سواء علي مستوي معامل مراكز العينة أو على مستوى تصنيع الوحدة (علبة) بلغ حوالى (39، 42، 45) قرش/جنيه لكل من معامل مركز قليوب، وطوخ و بنها على الترتيب بمتوسط حوالى 0.42 قرش/جنيه. كما يتضح من الجدول أن متوسط نسبة العائد الكلى للتكاليف الكلية للزبادى المنتج بلغت نحو (1.39، 1.45، 1.42) لكل من معامل مركز قليوب، وطوخ و بنها على الترتيب ، أي أن العائد الكلي يزيد عن التكاليف الكلية بنحو (39%، 42%، 45%) لكل من المراكز السابقة على الترتيب، وبمتوسط بلغ نحو 1.42 أي أن العائد الكلي يزيد عن التكاليف الكلية بنحو 42%. ويتبين من الجدول أن متوسط نسبة هامش الربح للمنتج بعينة الدراسة بلغت نحو (28.14%، 29.59%، 31.14%) لكل من معامل مركز قليوب، وطوخ و بنها على الترتيب بمتوسط بلغ نحو 29.62%.

جدول (10) : مؤشرات الكفاءة الاقتصادية لتصنيع الزبادي بمعامل الألبان بمراكز عينة الدراسة بمحافظة القليوبية موسم

2015/2014

البيان	معامل الألبان بمراكز	متوسط عينة الدراسة
--------	----------------------	--------------------

	قلوب	طوخ	بنها	
كمية اللبن المستخدمة (كجم/يوم)	250	260	300	270
كمية اللبن المستخدمة بعد تعديل نسبة الدهن الى 3-4%*	240.25	249.90	288.50	259.55
كمية الزبادي المنتجة (علبة)	1969.26	2065.3	2308.0	2114.2
سعر بيع الوحدة (جنيه)	1.150	1.165	1.175	1.163
اجمالي الايراد للزبادي (جنيه)*	2264.65	2406.06	2711.90	2459.50
كمية القشدة الناتجة (كجم)	9.75	10.10	11.50	10.45
السعر (جنيه)	31.00	30.00	32.50	31.17
ايراد القشدة (جنيه)	302.25	303.00	373.75	325.69
اجمالي الايراد (جنيه)	2566.90	2709.06	3085.65	2785.19
صافي العائد (جنيه)	722.20	801.66	960.87	826.23
اجمالي التكاليف المتغيرة (جنيه)	1812.90	1873.30	2087.63	1924.61
اجمالي التكاليف الكلية (جنيه)	1844.7	1907.4	2124.78	1958.96
هامش الربح الاجمالي بالجنيه	754.00	835.76	998.02	860.58
نسبة اجمالي العائد / اجمالي التكاليف	1.39	1.42	1.45	1.42
العائد على الجنيه المستثمر (جنيه)	0.39	0.42	0.45	0.42
أرباحية الجنيه المستثمر (%)	39.2	42.0	45.2	42.13
نسبة هامش الربح للمنتج (%)	28.14	29.59	31.14	29.62
كمية اللبن المستخدمة (كجم/علبة)	0.127	0.126	0.130	0.128
كمية اللبن المستخدمة بعد تعديل نسبة الدهن (كجم/علبة)	0.122	0.121	0.125	0.123
التكاليف المتغيرة لتصنيع الوحدة من الزبادي بالجنيه	0.921	0.907	0.905	0.91
التكاليف الكلية لتصنيع الوحدة من الزبادي بالجنيه	0.937	0.924	0.921	0.93
اجمالي الايراد الكلي للوحدة (جنيه)*	1.303	1.312	1.337	1.32
صافي الايراد للوحدة بالجنيه	0.367	0.388	0.416	0.39
هامش الربح الاجمالي للوحدة بالجنيه	0.38	0.40	0.43	0.41
نسبة اجمالي العائد / اجمالي التكاليف	1.39	1.42	1.45	1.42
العائد على الجنيه المستثمر (جنيه)	0.39	0.42	0.45	0.42
أرباحية الجنيه المستثمر (%)	39.2	42.03	45.22	42.13
نسبة هامش الربح للمنتج (%)	28.14	29.59	31.14	29.62

للمنتج (جنيه/يوم)

للمنتج (جنيه/علبة)

اجمالي الايراد الكلي (جنيه) = (كمية الزبادي المنتجة بالعلبة × سعر العلبة + كمية القشدة الناتجة × سعر الكيلو)

هامش الربح الأجمالي (العائد فوق التكاليف المتغيرة Gross Margin) = اجمالي الايراد الكلي - اجمالي التكاليف المتغيرة

صافي الايراد (جنيه) = اجمالي الايراد الكلي - اجمالي التكاليف الكلية

العائد على الجنيه المستثمر % = (صافي الايراد ÷ اجمالي التكاليف الكلية) × 100

نسبة هامش الربح للمنتج % = (صافي الايراد ÷ اجمالي الايراد الكلي) × 100 * يتم فرز جزء من اللبن الجاموسى (حوالى ربع كمية اللبن) لتعديل نسبة الدهن إلى

(3% - 4%)

المصدر: - جمعت وحسبت من بيانات عينة الدراسة الميدانية بمحافظة القليوبية. للموسم 2014/ 2015.

ويتضح مما سبق أختلاف كلاً من صافى العائد، هامش الربح، العائد على الجنيه المستثمر، نسبة هامش الربح للمنتج على مستوى الوحدة الإنتاجية (علبة) للمراكز الثلاث والذي يرجع لأختلاف الطاقات الإنتاجية للمعامل بالمراكز الثلاث (مبدأ وفورات السعة).

خامساً : التحليل الأقتصادي للقيمة المضافة و الفائض الأتماعى لعملية تصنيع الجبن الأبيض و الزبادى بمعامل الألبان بعينة الدراسة بمحافظة القليوبية:-

اولاً : القيمة المضافة و الفائض الأتماعى لعملية تصنيع الجبن الأبيض

1-إجمالى القيمة المضافة:

يتضح من الجدول (11) أن متوسط إجمالى القيمة المضافة من تصنيع الجبن الأبيض

بمعامل عينة الدراسة بمحافظة القليوبية بلغ حوالى (1676.93، 2236.93،

1036.88)جنيه/يوم لكل من معامل مركز قلوب، وطوخ و بنها على الترتيب ،بمتوسط بلغ نحو 1632.52 جنيه/يوم ، وبلغت هذه القيمة نحو (4.17، 4.18، 4.51) جنيه /كجم على مستوى الوحدة المصنعة (كجم جبن) بمتوسط بلغ حوالى 4.27 جنيه /كجم.

2-صافى القيمة المضافة:

يتبين من الجدول (11) أن متوسط صافى القيمة المضافة من تصنيع الجبن الأبيض بمعامل عينة الدراسة بمحافظة القليوبية بلغ حوالى(2218.03، 1660.2، 1024.88)جنيه/يوم لكل من معامل مركز قلوب، وطوخ و بنها على الترتيب ،بمتوسط بلغ نحو 1616.64 جنيه/يوم ، وبلغت هذه القيمة على مستوى الوحدة (الكجم من جبن) حوالى (4.12، 4.14، 4.47) جنيه /كجم جبن لنفس المعامل على الترتيب بمتوسط بلغ حوالى 4.23 جنيه/كجم .

3-الفائض الاجتماعى

بأستعراض بيانات نفس الجدول يتضح أن متوسط الفائض الاجتماعى من تصنيع الجبن الأبيض بمعامل عينة الدراسة بمحافظة القليوبية بلغ حوالى(1988.03، 1460.2، 874.88) جنيه/يوم لكل من معامل مركز قلوب، وطوخ و بنها على الترتيب أما على مستوى الوحدة المصنعة فقد بلغ الفائض الاجتماعى حوالى (3.64، 4.01، 3.52)جنيه/كجم جبن ،وهذا يوضح اثر هذا المشروع فى توفير الفائض الاجتماعى الذى يساهم فى تحقيق الرخاء الاجتماعى لأفراد المجتمع.

ثانياً : القيمة المضافة و الفائض الاجتماعى لعملية تصنيع الزبادى

1-إجمالى القيمة المضافة:

يتضح من الجدول (11) أن متوسط إجمالى القيمة المضافة من الزبادى بمعامل عينة الدراسة بمحافظة القليوبية بلغ حوالى (890.04، 970.96، 1142.23)جنيه لكل من معامل مركز قلوب، وطوخ و بنها على الترتيب بمتوسط بلغ نحو 999.07 جنيه ، وبلغت هذه القيمة نحو (0.452، 0.470، 0.495) جنيه /علبة على مستوى الوحدة المصنعة (علبة زبادى) بمتوسط بلغ حوالى 0.473 جنيه /علبة.

جدول (11) القيمة المضافة و الفائض الاجتماعى لعملية تصنيع الجبن الأبيض الطرى و الزبادى بمعامل

الدراسة بمحافظة القليوبية موسم 2015/2014

البيان	قلوب	طوخ	بنها	متوسط العينة
التكاليف التجارية	10555.7 1	8601.14	5538.52	8270.20
الأيراد الكلى	12792.6 4	10278.07	6575.40	9902.72
القيمة المضافة	2236.93	1676.93	1036.88	1632.52

متوسط القيمة السنوي	15.88	12	16.73	18.9	متوسط الأهلاك السنوي	الزبادي	متوسط القيمة (جنيه/يوم)
	1616.64	1024.88	1660.20	2218.03	صافي القيمة المضافة		
	1423.31	874.88	1460.20	1988.03	الفائض الاجتماعي		
	21.65	22.27	21.45	21.28	التكاليف التجارية		
	25.93	26.44	25.64	25.78	الأيراد الكلي (جنيه)		
	4.27	4.17	4.18	4.51	القيمة المضافة		
	0.04	0.05	0.04	0.04	اهلاك المباني والمعدات (جنيه)		
	4.23	4.12	4.14	4.47	صافي القيمة المضافة (جنيه)		
	3.73	3.52	3.64	4.01	الفائض الاجتماعي (جنيه)		
	1786.13	1943.42	1738.10	1676.86	التكاليف التجارية (جنيه)		
متوسط القيمة (جنيه/يوم)	2785.19	3085.65	2709.06	2566.90	الأيراد الكلي (جنيه)	الزبادي	الوحدة المنتجة (علبة/جنيه)
	999.07	1142.23	970.96	890.04	القيمة المضافة (جنيه)		
	4.68	4.93	4.5	4.6	اهلاك المباني والمعدات (جنيه)		
	994.39	1137.30	966.46	885.44	صافي القيمة المضافة (جنيه)		
	861.06	997.30	836.46	755.44	الفائض الاجتماعي (جنيه)		
	0.845	0.842	0.842	0.852	التكاليف التجارية (جنيه)		
	1.317	1.337	1.312	1.303	الأيراد الكلي (جنيه)		
	0.473	0.495	0.470	0.452	القيمة المضافة (جنيه)		
	0.002	0.002	0.002	0.002	اهلاك المباني والمعدات (جنيه)		
	0.470	0.493	0.468	0.450	صافي القيمة المضافة (جنيه)		
متوسط القيمة السنوي	0.407	0.432	0.405	0.384	الفائض الاجتماعي (جنيه)		

التكاليف التجارية = التكاليف الكلية - (أجور العمال ، الأيجار ، الضرائب والرسوم الإدارية ، تكاليف المياه والكهرباء)
القيمة المضافة = الأيراد الكلي - تكاليف المدخلات التجارية ، صافي القيمة المضافة = القيمة المضافة - الأهلاك السنوي
الفائض الاجتماعي = صافي القيمة المضافة - أجور العمال
المصدر:- جمعت وحسبت من بيانات عينة الدراسة الميدانية بمحافظة القليوبية

2- صافي القيمة المضافة:

يتبين من الجدول (11) أن متوسط صافي القيمة المضافة من الزبادي بمعامل عينة الدراسة بمحافظة القليوبية بلغ حوالي (885.44، 966.46، 1137.3) جنيه/يوم بمتوسط بلغ نحو 994.39 جنيه/يوم ، وبلغت هذه القيمة على مستوى الوحدة المصنعة (علبة زبادي) حوالي (0.450، 0.468، 0.493) جنيه /علبة ، بمتوسط بلغ حوالي 0.470 جنيه /علبة.

3- الفائض الاجتماعي

بأستعراض بيانات نفس الجدول يتضح أن متوسط الفائض الاجتماعي لتصنيع الزبادي بمعامل عينة الدراسة بمحافظة القليوبية بلغ حوالي (836.46، 755.44، 997.3) جنيه/يوم وبلغت هذه القيمة على مستوى الوحدة المصنعة (علبة زبادي) حوالي (0.384، 0.405، 0.432) جنيه /علبة ، بمتوسط بلغ حوالي 0.407 جنيه /علبة.

يتضح مما سبق أن مشاريع تصنيع الجبن الأبيض والزبادى هي مشاريع مربحة وساهمت فى توفير العديد من فرص العمل هذا بالإضافة إلى زيادة القيمة المضافة للمنتج الأصلي و هو اللبن من خلال تصنيعة إلى بعض منتجات يمكن تخزينها مثل الجبن الأبيض ،أو إلى منتج يستسيغه معظم الناس (الجبن و الزبادى)، هذا إلى جانب اثر المشروع فى توفير الفائض الاجتماعى الذى يساهم فى تحقيق الرخاء الاجتماعى لأفراد المجتمع.

أهم مشاكل إنتاج وتصنيع وتسويق الجبن الأبيض والزبادى بالمعامل البلدية بمحافظة القليوبية:

1-أهم المشكلات الإنتاجية التى تواجه تصنيع الجبن الأبيض بالمعامل البلدية بمحافظة القليوبية:

يتضح من البيانات الواردة بالجدول (12) ان المعامل البلدية تقابل بالعديد من المشاكل ، وقد أكدت الدراسة أن مشكلة انخفاض كميات الألبان الموردة للمعامل البلدية للتصنيع إحتلت المرتبة الأولى حيث بلغت نسبتها نحو 23.6% الأمر الذى يشير إلى أن المعامل المنتجة للجبن الأبيض والزبادى لا تعمل بكامل طاقتها التشغيلية، يليها فى المرتبة الثانية مشكلة الخوف من فساد اللبن في الصيف بنسبة بلغت نحو 20.22% ، ثم مشكلة ارتفاع سعر اللبن في الصيف بنسبة بلغت نحو 16.85% يليها مشكلة عدم توافر الأيدى العاملة المدربة بنسبة بلغت نحو 13.48% ، بينما جاء فى المرتبة الخامسة مشكلة خلط اللبن البقري باللبن الجاموسي وذلك بنسبة بلغت نحو 10.11% وأخيراً جاء فى المرتبة الأخيرة مشكلتنا عدم نظافة المادة الخام مع عدم توافر أجهزة البسترة ومشكلة ارتفاع اسعار العبوات والخامات المستخدمة بنسبة 7.87% لكل منهما علي التوالي من جملة آراء المبحوثين في عينة الدراسة.

2- أهم مقترحات التغلب على المشكلات الإنتاجية بالمعامل البلدية بمحافظة القليوبية :-

يشير جدول (13) إلى أهم مقترحات التغلب على مشاكل تصنيع الجبن الأبيض والزبادى بمحافظة القليوبية موسم 2014/2015 إلى أهمية تطوير الوحدات الصغيرة لتصنيع الألبان وتزويدها بالآلات والمعدات التى تضمن عدم تلوث اللبن ، وإنتاج منتجات لبنية آمنة صحياً ونظيفة وذات جودة مرتفعة مع إتخاذ الإجراءات الكفيلة بتوعية أصحاب معامل التصنيع البلدية من جهة وتوعية المستهلكين بخطورة إستهلاك المنتجات اللبنية مجهولة المصدر، وزيادة الرقابة الصحية على هذه المنتجات من جهة أخرى. وقد تبين من خلال نتائج عينة الدراسة أن إنشاء مراكز لتجميع الألبان بموصفات جودة عالية تحتل المرتبة الأولى بنسبة بلغت نحو 23.08%، يليها توفير مبردات لحفظ اللبن قبل التصنيع بنسبة بلغت نحو 20.19%، ثم عدم أستلام اللبن دون أن يكون ذو جودة مختبرة ونظيف ، مع ضرورة توفير أجهزة البسترة بالمعامل بنسبة بلغت نحو 14.42% ، يليه تدريب الشباب لتوفير العمالة المهرة المدربة بنسبة بلغت نحو

13.46%، يليه البحث عن تجار جدد للتعامل معهم، و شراء اللبن من مصدر موثوق منه بنسبة بلغت نحو 11.54%، 9.62% على الترتيب بينما تحتل المرتبة الأخيرة السماح بأقامة معامل الألبان بالقرى والمدن بالقرب من مناطق إنتاج اللبن بنسبة بلغت نحو 7.69 % من جملة آراء المبحوثين من أصحاب المعامل البلدية.

جدول رقم (12) : أهم المشكلات التي تواجه إنتاج و تصنيع الجبن الأبيض، والزبادي في المعامل البلدية بمحافظة القليوبية.

م	المشكلة	التكرار	الأهمية النسبية للتكرارات (%)
1	قلة اللبن اللازم للتصنيع خاصة في فصل الصيف وبالتالي عدم استغلال طاقة المعمل كاملة	21	21.65
2	الخوف من فساد اللبن في الصيف خاصة مع تكرار إنقطاع الكهرباء الظاهر في الأونة الأخيرة	18	18.56
3	ارتفاع سعر اللبن في الصيف	15	15.46
4	قلة العمالة المدربة	12	12.37
5	خلط اللبن البقري بالجاموسي	9	9.28
6	ارتفاع أسعار العبوات والخامات المستخدمة	7	7.22
7	عدم نظافة المادة الخام مع عدم توافر أجهزة البسترة	7	7.22
8	عدم موافقة الهيئة العامة للتنمية الصناعية على استخراج تراخيص لأقامة المعامل داخل الكتلة السكنية منذ عام 2005	8	8.25
	الإجمالي	97	100.00

المصدر : جمعت وحسبت من عينة المعامل البلدية بمحافظة القليوبية موسم 2014/ 2015.

جدول رقم (13):أهم مقترحات التغلب على مشكلات إنتاج و تصنيع الجبن الأبيض، والزبادي بمحافظة القليوبية موسم 2014/ 2015.

م	المقترح	التكرار	الأهمية النسبية للتكرارات (%)
1	إنشاء مراكز لتجميع الألبان بموصفات جودة عالية	24	23.08
2	توفير مبردات اللبن قبل التصنيع	21	20.19
3	عدم أستلام اللبن دون أن يكون ذو جودة مختبرة ونظيف ، وضرورة توفير أجهزة البسترة	15	14.42
4	تدريب الشباب علي التصنيع	14	13.46
5	البحث عن تجار جدد للتعامل معهم	12	11.54
6	شراء اللبن من مصدر موثوق منه	10	9.62
7	السماح بأقامة معامل الألبان بالقرى والمدن بالقرب من مناطق إنتاج اللبن	8	7.69
	الإجمالي	104	100.00

المصدر : جمعت وحسبت من عينة المعامل البلدية بمحافظة القليوبية موسم 2015.

3- أهم مشكلات تسويق الجبن الأبيض الطري والزبادي في عينة الدراسة الميدانية:-

يشير جدول (14) لأهم مشكلات تسويق الجبن الأبيض الطري والزبادي موسم 2014/ 2015 حيث تعتبر المشاكل الخاصة بتسويق المنتجات المصنعة في المعامل البلدية عديدة وقد أوضحت الدراسة أن مشكلتي بعد أماكن التوزيع وبالتالي ارتفاع تكاليف النقل ، عدم وجود أماكن تخزين كافية خاصة مع إنخفاض مدة الصلاحية للمنتجات اللبنية (الجبن الأبيض الطازج،

الزبادي) إحتلتا المرتبة الأولى بنسبة بلغت نحو 24% لكل منهما من جملة آراء المبحوثين في عينة الدراسة ، انخفاض التوزيع و سعر البيع الناتج عن الإشاعات التي تظهر على المنتجات اللبنية البلدية بنسبة بلغت نحو 19.2%، تليها مشكلة تعرض بعض المنتجات خاصة الزبادي للتلف بسرعة بنسبة بلغت نحو 16.8% ، وأخيراً مشكلة كثرة المرتجعات الناتج عن كثرة المنافسين حيث بلغت نسبتها نحو 16% من جملة آراء المبحوثين في عينة الدراسة .

جدول رقم (14) : أهم مشاكل تسويق الجبن الأبيض الطري، والزبادي في المعامل البلدية بمحافظة القليوبية

موسم 2014/ 2015.

م	المشكلة	التكرارات	الأهمية النسبية للتكرارات(%)
1	بعد أماكن التوزيع وبالتالي ارتفاع تكاليف النقل	30	24
2	عدم وجود أماكن تخزين كافية خاصة مع انخفاض مدة الصلاحية للمنتجات اللبنية خاصة الزبادي	30	24
3	انخفاض التوزيع و سعر البيع الناتج عن الإشاعات التي تظهر على المنتجات اللبنية البلدية	24	19.2
4	تعرض بعض المنتجات خاصة الزبادي للتلف بسرعة	21	16.8
5	وجود مرتجعات خاصة من علب الزبادي	20	16
	الإجمالي	125	100

المصدر : جمعت وحسبت من عينة المعامل البلدية بمحافظة القليوبية موسم 2014/ 2015.

4- أهم مقترحات التغلب على المشكلات التسويقية بالمعامل البلدية بمحافظة القليوبية :-

يتضح من جدول (15) أهم مقترحات التغلب على المشكلات التسويقية للجبن الأبيض والزبادي المصنع بالمعامل البلدية بمحافظة القليوبية موسم 2015 حيث تبين من عينة الدراسة أن البحث عن أسواق جديدة لتوزيع أكبر كمية من المنتج ، والأهتمام بعمليات التبريد سواء في منافذ البيع أو أثناء عملية تحتلا المرتبة الأولى بنسبة بلغت نحو 23.6% لكل منهما، يليها بنسبة بلغت نحو 21.3% وضع المنتج في مكان واضح يسهل رؤيته، يليها في المركز الثالث إجبار المصدر على قبول نسبة من المرتجعات بنسبة بلغت نحو 19.7% ، يليها في المركز الأخير إقامة المعمل بالقرب من المستهلكين بنسبة بلغت نحو 11.81% من جملة آراء المبحوثين في المعامل البلدية.

جدول (15):أهم مقترحات التغلب على المشكلات التسويقية للجبن الأبيض والزبادي المصنع بالمعامل البلدية في محافظة القليوبية موسم 2014/ 2015.

	المقترح	التكرار	الأهمية النسبية للتكرارات
1	البحث عن أسواق جديدة لتوزيع أكبر كمية من المنتج	30	23.6
2	الاهتمام بعمليات التبريد سواء في منافذ البيع أو أثناء عملية النقل	30	23.6
3	إقامة المعامل بالقرب من المستهلكين	27	21.30
4	إجبار المصدر على قبول نسبة من المرتجعات	25	19.7
5	وضع المنتج في مكان واضح للمستهلك	15	11.81
	الإجمالي	127	100

المصدر : جمعت وحسبت من عينة المعامل البلدية بمحافظة القليوبية موسم 2014/ 2015.

5-مشاكل الرقابة الصحية

يتضح من الجدول (16) أهم معوقات الرقابة الصحية في معامل الألبان في عينة الدراسة تتمثل في مشكلة عدم وجود جهاز فني متخصص في التحليلات وعلى علم ودراية بالألبان ومنتجاتها بأهمية نسبية بلغت نحو 25% ، يليها مشكلة الرشاوى والعمولات المقدمة وذلك بنسبة 23% ، بينما تحتل المرتبة الثالثة مشكلة التلاعب في تواريخ الإنتاج والصلاحية بنسبة بلغت نحو 22% بينما تحتل المرتبة الرابعة مشكلة قدم القوانين بنسبة بلغت نحو 20% وتأتى مشكلتنا تدنى رواتب مفتشي الصحة وعدم وجود حوافز تتناسب مع طبيعة عملهم ، وعدم إحكام الرقابة على المعامل البلدية من قبل مفتشي الصحة في المرتبة الأخيرة بنسبة بلغت نحو 18% ، 17% على الترتيب .

جدول (16) أهم معوقات الرقابة الصحية في عينة الدراسة موسم 2014/ 2015

المشكلة	التكرارات	الأهمية النسبية للتكرارات (%)
عدم وجود جهاز فني متخصص في التحليل	25	20.00
الرشاوى والعمولات	23	18.40
التلاعب في تواريخ الإنتاج والصلاحية	22	17.60
قدم القوانين	20	16.00
تدنى رواتب مفتشي الصحة وعدم وجود حوافز تتناسب مع طبيعة عملهم	18	14.40
عدم إحكام الرقابة على المعامل البلدية من قبل مفتشي الصحة	17	13.60
الأجمالي	125	100.00

المصدر : جمعت وحسبت من عينة المعامل البلدية بمحافظة القليوبية موسم 2014/ 2015.

6- أهم مقترحات التغلب على مشاكل الرقابة الصحية في عينة الدراسة :

يتضح من الجدول (17) أن أهم مقترحات التغلب على مشاكل الرقابة الصحية في عينة الدراسة تتمثل في وجود جهات متخصصة وعلى دراية في الفحص وتحليل الألبان بنسبة بلغت نحو 34.33% ، و وجود رقابة صارمة متخصصة على أسس سليمة بنسبة بلغت نحو 29.85% ، وتحديث القوانين وتغليظ العقوبات للمخالفين بنسبة بلغت نحو 35.82% من جملة آراء المبحوثين في المعامل البلدية.

جدول (17) أهم مقترحات التغلب على مشاكل الرقابة الصحية في عينة الدراسة موسم 2014/ 2015

المقترحات	التكرارات	%
وجود جهات متخصصة وعلى دراية في الفحص وتحليل الألبان	23	34.33
وجود رقابة صارمة متخصصة على أسس سليمة	20	29.85
تحديث القوانين وتغليظ العقوبات للمخالفين	24	35.82
الأجمالي	67	100.00

المصدر : جمعت وحسبت من عينة المعامل البلدية بمحافظة القليوبية موسم 2014/ 2015.

الملخص و التوصيات:

تعد الألبان من مصادر البروتين الحيواني الرخيصة مقارنة بالأنواع الأخرى كما تعد مصدر للدخل القومي حيث بلغ الإنتاج المحلي من الألبان عام 2013 حوالي حوالى 5.6 مليون طن تقدر قيمتها بحوالى 23.9 مليار جنية وأضاف واردات الألبان ومنتجاتها حوالى 1.06 مليون طن وبلغت صادرات الألبان ومنتجاتها حوالى 551 ألف طن وبلغ إجمالي الغذاء

الصافي من الألبان حوالي 6.117 مليون طن أى أنه توجد فجوة بين المتاح من الإنتاج المحلى والاستهلاك بلغت حوالي 1.118 مليون طن⁽¹⁰⁾ عام 2013 يتم إستيرادها من الخارج ،هذا من جهة ،و من جهة أخرى نجد أن متوسط نصيب الفرد من الألبان فى مصر بلغ حوالي 75.7 كيلو جرام فى السنة وهذا المتوسط أقل بكثير من المتوسطات العالمية التى يوصى بها علماء التغذية للفرد بألا يقل استهلاك الفرد عن 180 كجم فى السنة ،و نظرا لأن اللبن من السلع سريعة التلف لذا يجب تحويله من لبن طازج إلي منتجات مصنعة (مثل الجبن و الزبادى) بهدف الحد من فساد اللبن من جهة و رفع قيمته التصنيعية من جهة أخرى إلا أن هذه الصناعة تواجه بمشاكل إنتاجية و أخرى تسويقية تحتاج لإيجاد انسب المقترحات لحلها لضمان استمرار تدفق المصنع من السلعتين طول العام.

أهم النتائج :

1-يتم بيع حوالي 70% من الجبن و الزبادي المنتج بالمعامل البلدية بمحافظة القليوبية لتجار التجزئة (محلات بيع الألبان و البقالة والسوبر ماركت)، بينما يباع الباقي 30% للمستهلكين مباشرة .

2-يتم بيع الكميات المنتجة من الزبادي فور الانتهاء من التصنيع أوفى اليوم التالى مباشرة بنسبة 53.8% ،أما بالنسبة للجبن الأبيض فيتم البيع بعد التخزين لفترة قصيرة (الجبن الطازج) بنسبة بلغت 23.1% ، اما بالنسبة للجبن الخزير (الأسطنبولى) فيتم البيع بعد حوالي من 60: 90 يوم بنسبة بلغت نحو 23.1% من أجمالى أراء المبحوثين .

3-تمثل قيمة اللبن المصنع جينة بيضاء طرية بالمعامل البلدية بمنطقة الدراسة نحو 89.95% من جملة تكاليف التصنيع ، مضاف اليها نحو 9.46% باقى بنود التكاليف المتغيرة ليصبح اجمالى التكاليف المتغيرة نحو 99.41% من اجمالى التكاليف الكلية للتصنيع ، في حين لا تمثل التكاليف الثابتة سوى 0.59% ربما لأن الحسابات تتم يوميا .

4-تشير مؤشرات الكفاءة الإنتاجية و الاقتصادية الي ان متوسط العائد على الجنيه المستثمر في صناعة الجبن الأبيض الطري بمناطق الدراسة قد بلغ نحو 0.16 قرش/جنيه فى اليوم الواحد .

5-بلغت نسبة إجمالى العائد للتكاليف فى صناعة الجبن الأبيض بالمعامل البلدية بمناطق الدراسة نحو 1.16 كمتوسط عام أي العائد الكلي يزيد عن التكاليف الكلية بنحو 16% يرتفع بنحو 18% كحد اقصى بمركز قليوب و ينخفض لنحو 15% كحد ادنى بمركز بنها .

6-تتمثل قيمة اللبن المصنع زيادي بالمعامل البلدية بمحافظة القليوبية نحو 70.04 % من اجمالى التكاليف الكلية للتصنيع ترتفع بنحو 28.21% بباقي بنود التكاليف المتغيرة

لتصل لنحو 98.25% من اجمالي تكاليف تصنيع الزيادي ، بينما لا تمثل التكاليف الثابتة سوى 1.75 ربما يرجع ذلك لقصر فترة حساب التكاليف (يوم واحد) .

7-بلغ العائد على الجنيه المستثمر فى صناعة الزيادي ، بالمعامل البلدية بمناطق الدراسة نحو 42 قرش/جنيه فى اليوم الواحد و يرجع ارتفاعه لقصر فترة التصنيع و سرعة البيع بالاضافة الي انخفاض تكاليف تلك الصناعة .

8-بلغت نسبة المنافع للتكاليف فى صناعة الزيادي بالمعامل البلدية نحو 1.42 كتوسط عام أي ان العائد الكلي يزيد عن التكاليف الكلية بنحو 42 % كمتوسط عام يرتفع لنحو 45% كحد اقصى بمركز بنها و ينخفض لنحو 39 % كحد ادنى بمركز قليوب أى وفقا لمنطقة التصنيع .

9-بلغ متوسط إجمالي القيمة المضافة من تصنيع الجبن الأبيض بمعامل عينة الدراسة حوالى 1632.52جنيه ، يصل لنحو 4.27 جنيه لتصنيع الوحدة (كجم جبن) و بلغ متوسط صافى القيمة المضافة من تصنيع الجبن الأبيض حوالى 1616.64جنيه علي مستوي عينة الدراسة ليصل لحوالى 4.23 جنيه لتصنيع الوحدة (كجم جبن)

10-بلغ متوسط الفائض الاجتماعى من تصنيع الجبن الأبيض بمعامل عينة الدراسة حوالى 1423.31جنيه علي مستوي عينة الدراسة ليصل لحوالى 3.73 جنيه على مستوى الوحدة (كجم جبن).

11-بلغ متوسط إجمالي القيمة المضافة من الزيادي بمعامل عينة الدراسة حوالى 999.07جنيه ،وبلغ متوسط صافى القيمة المضافة من الزيادي حوالى 994.39جنيه علي مستوي عينة الدراسة وحوالى 0.470 جنيه على مستوى الوحدة (علبة).

12- بلغ متوسط الفائض الاجتماعى لتصنيع الزيادي بمعامل عينة الدراسة حوالى 861.06 جنيهعلي مستوي عينة الدراسة وحوالى 0.407 جنيه على مستوى الوحدة(علبة).

13- أتضح أختلاف كلاً من صافى العائد ،هامش الربح ،العائد على الجنيه المستثمر، نسبة هامش الربح لتصنيع كلا من الجبن الأبيض و الزيادى على مستوى الوحدة الإنتاجية (كجم) ، (علبة) للمراكز الثلاث والذي يرجع لأختلاف الطاقات الإنتاجية للمعامل بالمراكزالثلاث (مبدأ وفورات السعة)

14-تشير نتائج استطلاع اراء المبحوثين من أصحاب المعامل البلدية لتصنيع الجبن الأبيض و الزيادي بمحافظة القليوبية ان مشكلة قلة اللبن اللازم للتصنيع تحتل المرتبة الأولى بنسبة 21.65% من جملة اراء المبحوثين يليها مشكلة الخوف من فساد اللبن فى الصيف بنسبة 18.56% ، بينما جاءت مشكلة ارتفاع سعر العبوات ،و عدم نظافة المادة الخام مع عدم أجهزة البسترة فى المرتبة الاخيرة بنسبة بلغت 7.22% من جملة الاراء .

16- كما تشير نتائج التعرف على أهم مقترحات المبحوثين للتغلب على مشاكل التصنيع ان مقترح إنشاء مراكز لتجميع الألبان بموصفات جودة عالية قد احتل المرتبة الأولى بنسبة بلغت 23.08 % من جملة المقترحات ، بينما جاء مقترح توفير مبردات لحفظ اللبن قبل التصنيع فى المرتبة الثانية بنسبة اراء بلغت نحو 20.19 % ، بينما احتل البحث عن تجار جدد للتعامل معهم، شراء اللبن من مصدر موثوق منه ، والسماح بأقامة معامل الألبان بالقرى والمدن بالقرب من مناطق إنتاج اللبن فى المراكز الأخيرة بنسبة اراء بلغت نحو 11.54 %، 9.62 %، 7.69 على الترتيب من جملة مقترحات المبحوثين بمناطق الدراسة .

17- باستطلاع اراء المبحوثين أصحاب المعامل البلدية لتصنيع الجبن و الزبادي حول أهم مشاكل تسويق المنتجات المصنعة فقد اتضح انها جاءت محصورة فى خمس مشاكل احتلت مشكلتى بعد أماكن التوزيع وبالتالي ارتفاع تكاليف النقل ، ومشكلة عدم وجود أماكن تخزين كافية خاصة مع انخفاض مدة الصلاحية للمنتجات اللبنية خاصة الزبادى فى المرتبة الأولى بنسبة اراء بلغت نحو 24 %، يليها مشكلتى انخفاض التوزيع وإنخفاض سعر البيع الناتج عن الإشاعات التى تظهر على المنتجات اللبنية البلديه، و مشكلة تعرض بعض المنتجات خاصة الزبادي للتلف بسرعة بنسبة اراء بلغت نحو 19.2 %، 16.8 % على الترتيب بينما جاءت مشكلة كثرة المرتجعات الناتج عن كثرة المنافسين فى المرتبة الأخيرة بنسبة بلغت نحو 16 % من جملة اراء المبحوثين .

18- باستعراض أهم مقترحات المبحوثين فى كيفية التغلب على مشاكل التسويق جاء مقترحي البحث عن أسواق جديدة لتوزيع أكبر كمية من المنتج ، و البحث عن أسواق جديدة لتوزيع أكبر كمية من المنتج فى المرتبة الأولى بنسبة واحدة بلغت نحو 23.6 % كلا على حدة بينما جاء فى المرتبة الثانية اقتراح أقامة المعامل بالقرب من المستهلكين، بنسبة بلغت نحو 21.3 % و جاء مقترح إجبار المصدر على قبول نسبة من المرتجعات فى المرتبة الثالثة بنسبة بلغت نحو 19.7 % بينما جاءت مقترح وضع المنتج فى مكان واضح للمستهلك فى المرتبة الأخيرة بنسبة بلغت نحو 11.81 % من جملة اراء المبحوثين .

أهم التوصيات :

- 1- ضرورة حصر هذه النوعية من المعامل و الاشراف المحكم عليها و على المخالفات و العمالة المستخدمة صحيا و رقابيا (قانونيا) وتحديث القوانين الخاصة بهذه الصناعة وتغليظ العقوبة فى الحالات المخالفة للحصول على منتج آمن صحياً.
- 2- مد هذه النوعية من المعامل بالمياه النقية و الكهرباء و اجهزة الحفظ و التبريد والبسترة (بالتقسيط) للمحافظة على المنتجات من التلف ومد المستهلك بمنتج آمن صحياً.

- 3- إنشاء مراكز لتجميع الألبان بموصفات جودة عالية ومراقبة من الجهات المعنية بكل قرية أو مجموعة من القرى القريبة للمحافظة على اللبن ومد المعامل باحتياجاتها ومنع التعامل مع الباعة السريجة .
- 4- السماح بإقامة معامل الألبان داخل المدن والقرى من جديد (بالقرب من مناطق الإنتاج) بشرط وجود أجهزة للبسترة للمحافظة على اللبن المنتج والحصول على منتجات آمنة صحياً ورفع قيمة اللبن التصنيعية.
- 5-التوسع فى تربية حيوانات لبن عالية الإنتاج لمد حاجة الاستهلاك الطازج من جهه و مد المعامل بحاجتها من الألبان طول العام .

المراجع :

- 1- إبراهيم سليمان عبده (دكتور)، "نحو تنمية الإنتاج الحيوانى فى مصر، حزمة ائتمانية مقترحة لتطوير كفاءة تسويق الألبان وتصنيعها فى القرية المصرية" كلية الزراعة، قسم الاقتصاد الزراعى، جامعة الزقازيق، 1991.
- 2- إبراهيم سليمان (دكتور)، أحمد مشهور، محمد جابر (دكاترة) المجله المصريه للاقتصاد الزراعى ، المجلد الرابع والعشرون ، العدد الثالث ، سبتمبر 2014 .
- 3- الغرفة التجارية بالقليوبية ، بيانات غير منشورة.
- 4- الجهاز المركزى للتعبئه العامه والأحصاء ، احصائيات الثروه الحيوانيه ، أعداد متفرقه ، النشرة السنويه لحركة الأنتاج والتجارة الخارجية والمتاح للأستهلاك من أهم السلع الصناعية.
- 5- دعاء سمير محمد مرسى احمد ، التقييم الاقتصادى للمنظومه التسويقيه للألبان ومنتجاتها فى مصر ، قسم الاقتصاد الزراعى ، كلية الزراعة ، جامعة عين شمس ، رساله ماجستير . 2007
- 6- سامى محمد محمد السيسى (دكتور) دراسه اقتصاديه لصناعة الألبان فى مصر (المجله المصريه للاقتصاد الزراعى ، المجلد العشرون ، العدد الثالث ، سبتمبر 2010 .
- 7- سمير عطيه محمد عرام (دكتور) دراسه اقتصاديه لإنتاج وتصنيع البان البقر المحلى (دراسة حاله للمزارع التقليديه بمحافظه الشرقيه) المجله المصريه للاقتصاد الزراعى ، المجلد العشرون ، العدد الأول 2010 .
- 8- ناهد محمد حجازى وآخرون (دكاتره) الحجم الاقتصادى لتصنيع الجبن الأبيض فى مصر المجله المصريه للاقتصاد الزراعى ، المجلد الثانى والعشرون ، العدد الرابع ، ديسمبر 2012 .
- 9-وزارة الزراعة واستصلاح الاراضى ، قطاع الشئون الاقتصاديه ، احصائيات الثروه الحيوانيه ، أعداد متفرقه.
- 10-وزارة الزراعة واستصلاح الاراضى ، قطاع الشئون الاقتصاديه نشرات تقديرات الدخل الزراعى،نشرات الميزان الغذائى .
- 11- مديرية الزراعة بالقليوبيه ، اداره الإنتاج الحيوانى ، سجلات الثروه الحيوانيه ، بيانات غير منشوره .

The Economics Of White Cheese and Yogurt Manufacturing In The Municipality Laboratories (Case Study Of Municipal Laboratories Qaliubiya Governorate)

D. Manal Mohammad Sami Khttab.
Morsi

D. Doaa Samir Mohamed

Senior Researcher

Researcher

Agricultural Economics Research Institute, Agricultural Research
Center.

Summary and Recommendations:

The colors of the animal protein cheap sources compared to other types as a source of national income in terms of domestic production of milk reached in 2013 about 5.6 million tons valued at around 23.9 billion pounds, it imports dairy products, about 1.06 million tons and amounted to milk and dairy products exports about 551,000 tons and reached Total net food from the dairy, about 6.117 million tonnes, or that there is a gap between the availability of domestic production and consumption amounted to about 1.118 million tons ⁽¹⁰⁾ in 2013 to be imported from abroad, on the one hand, and on the other hand, we find that the average per capita milk in Egypt reached about 75.7 kg per year, much lower than the global averages recommended by nutrition scientists per capita average of not less than per capita consumption from 180 kg in the year, and because the milk fast goods from damage so you must convert it from fresh milk to processed products (such as cheese and Yogurt) aimed at curbing corruption milk from his face and raise the value of manufacturing on the other hand, however, the industry is facing the problems of productivity and other marketing you need to find the most suitable proposals to be resolved to ensure the continued flow of commodities factory along the year.

The most important results:

1-are selling about 70% of the cheese and yogurt product laboratories municipal Qaliubiya province for retailers (stores selling milk and groceries, supermarkets), while the remaining 30% is sold directly to consumers.

2-The sale of the quantities of yogurt immediately upon completion of the manufacturing fuller next day directly by 53.8%, while for white cheese are selling after storage for a short period (fresh cheese) rose by 23.1%, while for cheese inventories (Allostunboly) are selling about 60: 90 days at a rate of about 23.1% of the total views of the respondents.

3-representing milk value of factory white cheese municipal labs in the study area approximately 89.95% of the total manufacturing costs, and represents the total variable costs approximately 99.41% of the total manufacturing costs, while fixed costs represent only 0.59% perhaps because the calculations are done daily.

4. The yield on the pound invested in the white areas of study soft cheese industry has reached about 0.16 penny / pound per day.

5. The milk value factory yogurt laboratories municipal governorate of Qaliubiya about 70.04% of the total cost of manufacturing and represent variable costs costs approximately 98.25% of the total yogurt manufacturing costs, while fixed costs represent only 1.75 may be due to the short-costing period (Day One) .

6. The yield on the pound invested in the yogurt industry, laboratories municipal areas of the study was about 42 penny per day.

7. The average gross value added of white cheese manufacturing by a factor of the study sample of about 4.27 pounds to manufacture the unit (kg cheese) and the average net value added of white cheese manufacturing reached about 4.23 pounds for the manufacture of the unit (kg cheese).

8. The average social surplus of white cheese manufacturing by a factor of the study sample of about 3.73 pounds at the unit level (kg cheese).

9. The average gross value added of yogurt a factor of the study sample of about 0.473 pounds / tray, the average net value added of yogurt about 0.470 pounds / tray at the unit level (tray).

10. The average social surplus for the manufacture of yoghurt factor of the study sample of about 0.407 pounds / tray at the unit level (tray).

The most important recommendations:

1. The need for this quality inventory from the worker and sentenced to supervision and on irregularities and labor used for health and censorship (legally) and update the industry laws and harsher punishment in violation situations for a safe healthy product.
2. supply this kind of pure, electricity and conservation devices and cooling water and pasteurization plants (in installments) to keep the product from damage and extend consumer health product is safe.
3. The establishment of centers to collect milk synthesis of high quality and control of the authorities concerned in every village or group of nearby villages to maintain and extend the milk plants Baanaajtha and prevent dealing with Tier vendors.
4. allow the establishment of dairy plants in the cities and villages of the New (near the production areas) provided there is equipment for pasteurization to preserve the product and get the milk products are safe and healthy to raise the value of manufacturing milk.
5. expansion of breeding animals high milk production need to extend the consumption of fresh face and supply labs of its need dairy overall length.