

صناعة الألبان وأثرها في تغيير أنماط الاستهلاك الغذائي في المملكة العربية السعودية

د. هدى بنت منصور التركي

الأستاذ المساعد في قسم الجغرافيا كلية الآداب
في جامعة الأميرة نورة بنت عبدالرحمن

المقدمة:

يعد اللبن غذاءً كاملاً يحوي جميع العناصر الغذائية التي يحتاج إليها جسم الإنسان، وقد حبا الله الإنسان في المملكة منذ القدم بلبن الناقة يشربه طازجاً بشغف زائد خلال رحلته الشاقة عبر الصحراء. واللبن بجانب طعمه المقبول المحبب إلى النفس يعد عالية القيمة الغذائية حيث يحتوي على الدهون التي تعتبر مصدراً كبيراً للطاقة الحرارية والسكر القليل الامتصاص من الجهاز الهضمي إضافة إلى احتوائه على الأملاح ومعظم الفيتامينات اللازمة بنسب ملائمة

لاحتياجات الجسم، مما يجعل اللبن بحق غذاء أقرب إلى الكمال (شريف، ١٣٩٢، ص ٤٣).

وتعد صناعة الألبان ومنتجاتها إحدى الصناعات الغذائية التي يمكن أن تلعب دوراً مهماً في التنمية الاقتصادية والاجتماعية في المملكة العربية السعودية، ويعتبر النهوض بها وتطويرها ضرورة اقتصادية لرفع مستوى المعيشة خصوصاً في فترة يعد فيها التصنيع ركيزة للتنمية، كما تتيح في الوقت الحاضر فرص التوسع في التصدير إلى الأسواق الخارجية مما يؤدي إلى زيادة دخل البلاد. هذا بالإضافة إلى دورها في إنماء المناطق الريفية وتحقيق مبدأ النمو الإقليمي المتوازن.

وقد شهدت صناعة الألبان في المملكة العربية السعودية تطوراً كبيراً في السنوات الأخيرة، وبالتالي زاد الإنتاج إلى أن حقق الاكتفاء الذاتي من الألبان المصنعة الأمر الذي دفع بعض المنتجين للدخول في مجال تصنيع الألبان ومنتجاتها.

ويعتبر التصنيف الدولي الصناعي القياسي لجميع الأنشطة الاقتصادية (isic) والصادر عن الأمم المتحدة، أساساً معتمداً على نطاق واسع لتصنيف الأنشطة الاقتصادية، وجاءت الصناعات التحويلية في القسم الثالث منه، وبدأت بالصناعات الغذائية، ويضم إليها صناعة المشروبات، ويتم العمل بهذه الهيكلية في معظم دول العالم، ومنها المملكة العربية السعودية وبحسب تصنيف وزارة الصناعة والتجارة في المملكة العربية السعودية للصناعات الغذائية إلى ثلاثة عشر فرعاً، ومن بينها صناعة الألبان ومنتجاتها.

ويتم في هذه المصانع تصنيع الألبان ومنتجاتها بنسب متفاوتة، حيث يشكل

الحليب أكبر قدر من منتجات الألبان من حيث الحجم الذي بلغت نسبته حوالي ٢٥% من إجمالي منتجات الألبان (عبدش، ١٤٠٩، ص ٤٨) ويليه اللبن ثم الآيس كريم ثم الزبادي.

ويزداد استهلاك الألبان ومنتجاتها في المملكة حيث أصبح المستهلك في السعودية يفضل الإنتاج المحلي منها على المنتجات المشابهة المستوردة نظراً لجودة نوعية هذه الصناعة إضافة إلى طريقة التعبئة والحفظ ولا تكاد هذه المنتجات تفي بالطلب المحلي بل أن بعضها ينفذ في الأسواق بسرعة ملحوظة.

موضوع البحث وأدبيات الدراسة:

بالرغم من أهمية صناعة الألبان إلا أن الدراسات الجغرافية التي تناولتها بالبحث والتحليل الجغرافي تكاد تكون نادرة، حيث نجد أن الدراسات العامة عن الألبان كثيرة، أما الدراسات الجغرافية الخاصة بصناعة الألبان ومنتجاتها فهي نادرة جداً، وقد يعود ذلك إلى أن صناعة الألبان تصنف تحت بند الصناعات الغذائية وبالتالي تدرس كجزء منها. وعلى الرغم من ذلك فقد تمت دراسة صناعة الألبان ومنتجاتها كجزء من الدراسات الجغرافية التي تناولت الصناعات الغذائية في مدينة الرياض كما في دراسة (الحره، ١٤٠٩هـ) والتي تناولت تصنيف الصناعات الغذائية في مدينة الرياض من حيث العدد والأيدي العاملة ورؤوس الأموال المستثمرة في هذه الصناعة، كما تناولت هذه الدراسة صناعة الألبان ومنتجاتها والتي أوضحت أن عدد مصانع الألبان حوالي خمسة مصانع واستثمرت ما يزيد على ٤٧ مليون ريال، كما درس الحره (١٤٢٣هـ) التباين الإقليمي لتطور الصناعات الغذائية في المملكة العربية السعودية، وقد أوضحت هذه الدراسة أن عدد مصانع الصناعات الغذائية وصلت إلى ٤٠٠ مصنع عام

١٤١٧هـ، ولقد بلغ الاستثمار الصناعي منها حوالي ٩,٩ مليارات ريال، في حين كان عدد عمالها ٢٩٥١٤ عاملاً.

كذلك دراسة الأحمد (١٤٠٦هـ) عن الصناعات الغذائية في المملكة العربية السعودية، وقد تعرض لدراسة أنواع الصناعات الغذائية حيث أمكن تقسيمها إلى صناعات غذائية تستخدم الخامات النباتية وصناعات غذائية تستخدم الخامات الحيوانية وصناعات غذائية تستخدم خامات مشتركة حيوانية ونباتية، وقد توصل الباحث إلى أن صناعة منتجات الألبان تأتي في المرتبة الثانية من بين فروع الصناعات الغذائية من حيث عدد الوحدات وعدد العمال وإجمالي التمويل وفي المرتبة الخامسة من حيث كمية الإنتاج.

كما قام الكنهل (١٩٨٦م) بدراسة تطور صناعة الألبان في المملكة العربية السعودية تناول جودة الحليب المنتج محلياً وأساسيات بعض المواد الصلبة منها ودراسة الوضع التقني لصناعة الألبان في المملكة والصعوبات التي تواجه هذا القطاع في الوقت الحاضر، ويؤخذ على هذا البحث اختصاره على إيضاح الصورة الحالية لإنتاج وتصنيع الألبان والتي تعود إلى عام ١٩٨٥م دون الرجوع إلى السنوات السابقة أو الإشارة إلى معدلات النمو المستقبلي لهذا القطاع، كما أن هذه الدراسة غير جغرافية.

وقام العسكر (١٤١٤هـ) بدراسة اقتصاديات إنتاج وتسويق الألبان في المملكة العربية السعودية وبينت هذه الدراسة أنه بالرغم من تطور صناعة الألبان وزيادة عدد مشاريع إنتاج الألبان المتخصصة إلا أن مساهمة الإنتاج المحلي في سد احتياجات السكان ضئيلة لا تشكل سوى ٢٠% في عام ١٩٨٨م، كما هدفت الدراسة إلى دراسة أثر بعض العوامل على كفاءة الإنتاج مثل العمالة

والأعلاف وأجور التربية والبيطرة، كما تطرقت الدراسة إلى دراسة برامج الإعانات والقروض لمشاريع الألبان كإحدى السياسات المؤثرة في إنتاج وتسويق الألبان.

وقام القحطاني (١٩٩٣م) بدراسة تأثير المشاكل التسويقية على مشاريع الألبان المتخصصة بمنطقة الرياض بالمملكة العربية السعودية، وقد بينت الدراسة أن زيادة إنتاج الألبان أدى إلى ظهور مشاكل تسويقية، ومن أهم هذه المشاكل منافسة السلع البديلة إضافة إلى عدم دراية المستهلك بالتنوع الجيدة وزيادة العرض على الطلب في السوق، وقد أظهرت نتائج الدراسة الإحصائية أن المشاكل التسويقية تؤثر على مشاريع الألبان الصغيرة والكبيرة بنفس الدرجة. ويشار إلى أن جميع الدراسات الثلاث السابقة تقع ضمن دراسة الاقتصاد الزراعي وليست دراسات جغرافية والتي تهتم بدراسة التوزيع المكاني والجغرافي إلى جانب الخصائص الاقتصادية لصناعة الألبان.

ومما يؤخذ على هاتين الدراستين أنه مضى على إجراءات عدد من السنوات حيث نجد أن كثير من الخصائص الاقتصادية والتوزيع الجغرافي للصناعات الغذائية قد تغيرت الأمر الذي يجعل الاستفادة منها محدودة.

أما فيما عدا ذلك فإنه - على حد علم الباحثة - لا توجد دراسة جغرافية متخصصة في صناعة الألبان ومنتجاتها في المملكة العربية السعودية، وهذا مما يزيد من أهمية هذه الدراسة والتي تساهم في سد ثغرة النقص في المكتبة العربية ليستفيد منها الباحثين والمهتمين بشؤون الصناعة في المملكة العربية السعودية.

مشكلة الدراسة:

يعد الحليب واللبن من الأغذية التقليدية لدى المجتمع السعودي، وتشير

الدراسات إلى أن ٦٠% من المستهلكين من مختلف مناطق المملكة يتناولون الحليب بشكل يومي، وأن ٣٣% من هؤلاء يتناولون الحليب أكثر من مرة واحدة في اليوم، ويعتبر حليب الأبقار هو الأكثر شيوعاً، علاوة على حليب الأغنام والذي يستهلك على نطاق محدود نسبياً وخاصة في المناطق الريفية والبادية إلى جانب حلب النوق (الخلفات). (المهيزع والبحيري، ١٤٢٢هـ، ص ١٠٧).

وقد شهدت السنوات الأخيرة تطوراً كبيراً وملموساً في استهلاك الألبان والحليب ومنتجات الألبان في المملكة العربية السعودية، مما يشير إلى ارتفاع مستوى المعيشة وإلى زيادة الوعي لاستهلاك الألبان ومنتجاته نظراً لقيمته الغذائية والصحية.

وتعد صناعة الألبان ومنتجاتها إحدى الفروع الرئيسة الهامة للصناعات الغذائية، نظراً لارتباطها وتكاملها مع تنمية الثروة الحيوانية وما ينتج من منتجات غذائية حيوية للإنسان كالألبان واللحوم الحمراء والبيضاء والبيض.

وتعد الأبقار المصدر الرئيسي للألبان في المملكة حيث تضم ١٦٠ ألف رأس منها عام ٢٠١٠م (إدارة الدراسات والتخطيط والإحصاء، ٢٠١١م، ص ٢٠٨). بينما بلغ إنتاج الحليب الخام في المملكة من نفس العام أكثر من ١٦٠ مليون لتر، وتقدر منظمة الصحة العالمية الاحتياج السنوي للفرد من الألبان ومنتجاتها بحوالي ١٦٠ كيلو جرام للفرد سنوياً (إبراهيم، ٢٠٠٥م، ص ٣١). مما يعني تحقق الكفاية الذاتية من إنتاج اللبن حيث تشير الإحصاءات إلى أن نسبة الاكتفاء الذاتي من الحليب الطازج في المملكة بلغت حوالي ١٠٣% (إدارة الدراسات والتخطيط والإحصاء، ٢٠١١م، ص ٢٦٧) وتستأثر منطقة الرياض بنحو ٦٥,٤% من أعداد الأبقار الحلوب نظراً لتركيز عدد كبير من المشاريع المتخصصة في هذه المنطقة حيث تسهم بحوالي ٧٣% من إجمالي إنتاج المملكة

في الحليب الخام، يليها المنطقة الشرقية حيث تنتج ما يوازي ٢٤,٨% من إجمالي الحليب في المملكة لوجود ٣١% من إجمالي أعداد الأبقار الحلوب نظراً لتركز عدد من المشاريع المتخصصة في تربية الأبقار في هذه المنطقة.

ووفقاً لإحصائية وزارة التجارة والصناعة فقد بلغ عدد مصانع الألبان ومنتجاتها ٦٢ مصنعاً، وتعد قليلة إلى ما قورنت بالسوق الاستهلاكي المتمثل في سكان السعودية البالغ عددهم أكثر من ٢٧ مليون نسمة، لذلك سوف نتناول - بإذن الله - صناعة الألبان ومنتجاتها بالبحث والتحليل من حيث بنائها الصناعي والتوزيع المكاني لوحداتها الإنتاجية وعلاقتها المكانية واقتصادياتها وتبرز بذلك المشكلة البحثية التي تعالجها هذه الدراسة والمتمثلة في توفر أهم مقومات نجاح هذه الصناعة بالمملكة خاصة مع زيادة دعم الدولة لهذه الصناعة حيث بلغ إجمالي الدعم التي حصلت عليها هذه الصناعة ١٧٨٩,٤٧٣ مليون ريال مما كان له الأثر الكبير في رفع الطاقة الإنتاجية لهذه المصانع. حيث احتلت هذه الصناعة المرتبة الأولى من الصناعات الغذائية المختلفة من حيث الدعم التي حصلت عليه من حكومة المملكة.

أهداف الدراسة:

تسعى هذه الدراسة التي تحقيق الأهداف التالية:

- ١- محاولة عرض وتحليل التاريخ الاقتصادي لصناعة الألبان ومنتجاتها وتطورها في المملكة.
- ٢- معرفة نمط التوزيع الجغرافي لمصانع الألبان ومنتجاتها في المملكة.
- ٣- التعرف على الخصائص الجغرافية والاقتصادية لصناعة الألبان في السعودية.
- ٤- تحليل أنماط استهلاك الألبان ومنتجاتها في المملكة العربية السعودية.

الإطار المكاني والزمني للدراسة:

تشتمل منطقة الدراسة على المملكة العربية السعودية شكل رقم (١) (٢)، التي تقع في النصف الشمالي من الكرة الأرضية شمال خط الاستواء، جنوبي غربي قارة آسيا، وتتحصر بين دائرتي العرض ١٧° ١٦° و ٣٢° شمالاً، وخطي الطول ٢٩° ٣٤° و ٤٠° ٥٥° شرقاً (النشوان، ١٤٣١هـ، ص ١٢). وتبلغ مساحتها نحو ١,٩٥٥,٠٠٠ سم^٢ أي نحو ٦٢%، إجمالي مساحة شبه الجزيرة العربية.

أما بالنسبة للإطار الزمني لدراسة صناعة الألبان ومنتجاتها في المملكة العربية السعودية فيمتد من عام ١٣٨٨هـ (١٩٦٨م)، وهو تاريخ بداية توطن تلك الصناعة في المملكة حتى عام ١٤٣٣هـ (٢٠١٣م)، وهي آخر إحصائية تم الحصول عليها من بيانات وزارة التجارة والصناعة.

عناصر الدراسة:

يستعرض هذا البحث العناصر التالية:

أولاً - أهمية صناعة الألبان ومنتجاتها والوضع الحالي لصناعة الألبان في المملكة.

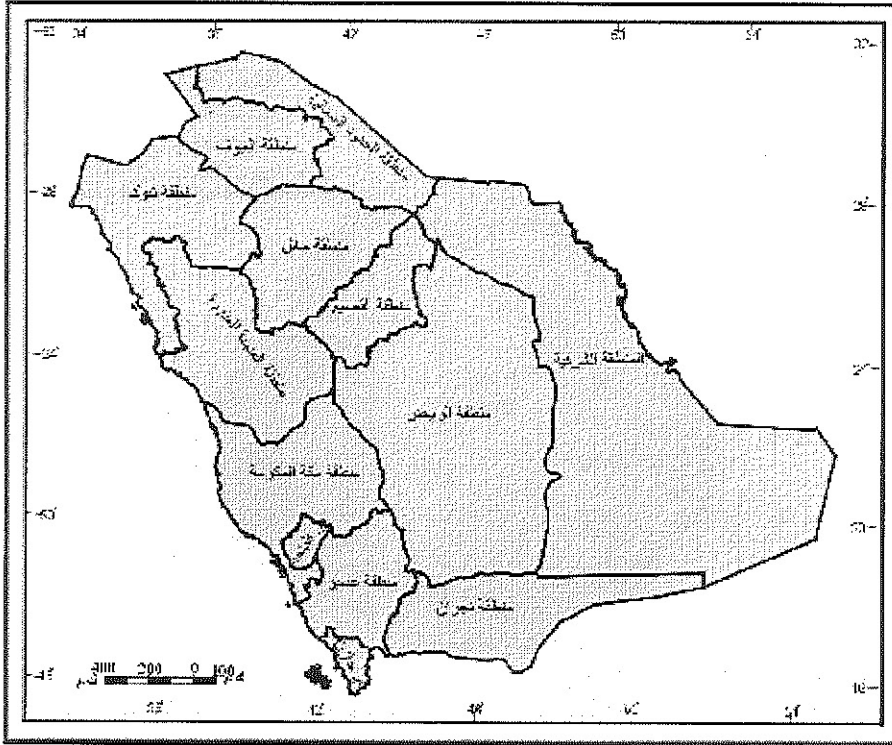
ثانياً - تطور صناعة الألبان ومنتجاتها الذي تشهده في السنوات الأخيرة.

ثالثاً - التوزيع الجغرافي لمصانع الألبان ومنتجاتها في المملكة.

رابعاً - الخصائص الجغرافية لهذه الصناعة.

خامساً - أنماط استهلاك الألبان ومنتجاتها في المملكة العربية السعودية.

سادساً - النتائج والتوصيات.



المصدر: هيئة المساحة الجيولوجية السعودية، ١٤٢٤هـ—
شكل (١): التقسيم الإداري للمملكة العربية السعودية

صناعة الألبان وأثرها في تغيير أنماط الاستهلاك الغذائي في المملكة العربية السعودية



المصدر: هيئة المساحة الجيولوجية السعودية، ١٤٢٤هـ
شكل (٢): تقسيمات مناطق الدراسة

منهج الدراسة:

تركز هذه الدراسة على صناعة الألبان وأثرها في تغيير أنماط الاستهلاك الغذائي في السعودية، وذلك من خلال دراسة جغرافية تحليلية اعتمدت على بيانات إحصائية تم جمعها من مصادر متعددة، فضلاً عن بعض الخرائط والأشكال البيانية لمعرفة مدى التطور الذي طرأ على صناعة الألبان في المملكة العربية السعودية، ودراسة التوزيع الجغرافي لها، إلى جانب تحليل عوامل التوطن ومقومات الموضوع.

كما تم استخدام البيانات الموجودة في الأدلة الإحصائية الصناعية الصادرة عن إدارة الإحصاء والمعلومات الصناعية في وزارة التجارة والصناعة، والتي تغطي تطور صناعة الألبان ومنتجاتها في المملكة.

واعتمدت الدراسة على استخدام التقنيات الحديثة كأساليب للتحليل والتعليل ومنها برنامج نظم المعلومات الجغرافية (GIS) وبرنامج (Spss).

أما متغيرات الدراسة فقد اشتملت على اسم المصنع وموقعه وتاريخ بدء الإنتاج لمصانع الألبان ومنتجاتها، وعددها، وعدد عمالها ومقدار رأس المال، وحجم الطاقة الإنتاجية المرخصة.

تطور صناعة الألبان ومنتجاتها:

يعد قطاع الثروة الحيوانية والصناعات القائمة عليه امتداد للقطاع الزراعي في المملكة ومن ثم فقد استفاد هذا القطاع كثيراً من برامج التنمية والدعم التي وضعتها الدولة للقطاع الزراعي، وبالتالي فقد حصلت كثير من مصانع الألبان على الكثير من الدعم والعناية والتشجيع الأمر الذي مكنها من بناء هيكلها الأساسية.

ويبين الجدول رقم (١) والشكل رقم (٣) أن البناء الصناعي بالمملكة يضم ٤٧٦٥ مصنعاً، وحققت فرص عمل لنحو ٥٨٢٧٧٩ عاملاً، استثمر بها ٤٧٣٣٢٢ مليون ريال. بينما أقيم للصناعات الغذائية والمشروبات ٧٥٨ مصنعاً ويعمل بها ١١٣٨٣٣ عامل، استثمر بها ٤١٢٣٧ مليون ريال تمثل ١٥,٩%، ١٩,٥%، ٨,٧% على الترتيب من جملة البناء الصناعي للمملكة عام ٢٠١٣م.

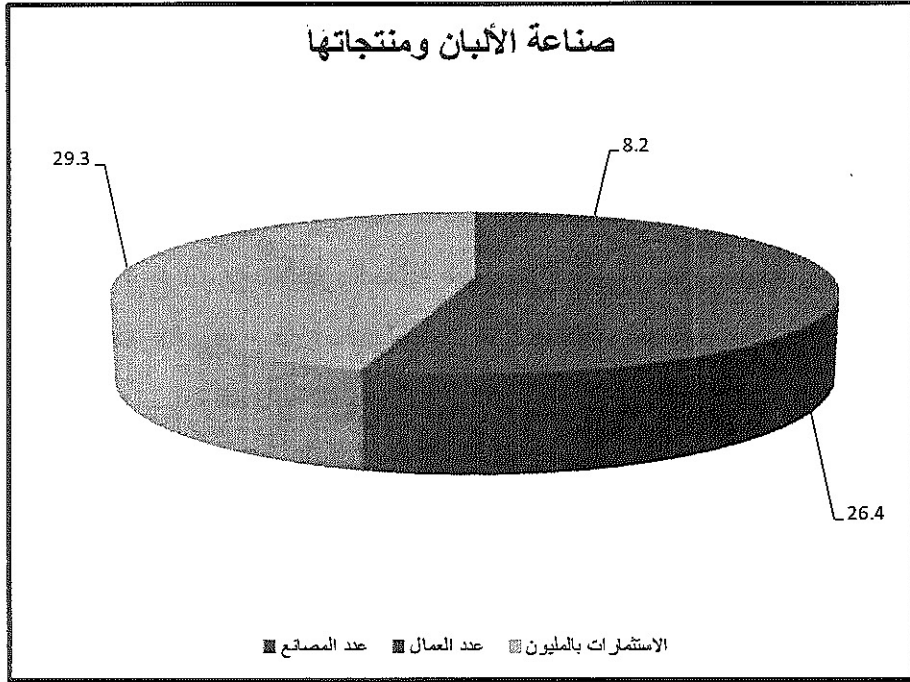
جدول رقم (١) الأهمية النسبية لصناعة الألبان ومنتجاتها بالمملكة العربية

السعودية للعام /٢٠١٣م

الرقم	الصناعة	عدد المصانع	%	عدد العمال	%	الاستثمارات بالمليون	%
	صناعة الألبان ومنتجاتها	٦٢	٨,٢	٣٠٠٠٩	٢٦,٤	١٢٠٨٠٧٢	٢٩,٣
	الصناعات الغذائية والمشروبات	٧٥٨	١٥,٩	١١٣٨٣٣	١٩,٥	٤١٢٣٧	٨,٧
	الصناعات التحويلية بالمملكة	٤٧٦٥	-	٥٨٢٧٧٩	-	٤٧٣٣٢٢	١٠٠,٠

الجدول من إعداد الباحثة استناداً على بيانات غير منشورة من إدارة الإحصاء والمعلومات الصناعية بوزارة التجارة والصناعة والكتاب الإحصائي السنوي، مصلحة الإحصاءات العامة والمعلومات العدد السادس والأربعون ١٤٣١هـ

شكل رقم (٣): الأهمية النسبية لصناعة الألبان بالمملكة العربية السعودية لعام ٢٠١٣م



وأما صناعة الألبان ومنتجاتها فقد أقيم لها ٦٢ مصنعاً وحققت فرص عمل لنحو ٣٠٠٠٩ عاملاً، واستثمر بها ١٢٠٨٠٧٢ مليون ريال تمثل ٨,٢%، ٢٦,٤%، ٢٩,٣% من جملة عدد المصانع والعمال والاستثمارات على الترتيب للصناعات الغذائية بالمملكة.

حيث بدأت صناعة الألبان في المملكة في عام ١٣٨٨هـ (١٩٦٨م) أي قبل حوالي أكثر من ٤٥ سنة، حينما بدأ الإنتاج في مصنعين لإنتاج الألبان في جدة وهما الشركة الوطنية للألبان ومنتجاتها المحدودة وشركة حلواني إخواني

برأسمال قدره ٣١١٨٥٠٠٠٠ ريال أعقبه مصنعاً آخر في عام ١٣٩٠هـ (١٩٧٠م) في مدينة جدة ثم توالى المصانع ولكن بمعدل ضعيف حوالي مصنعين إلى ثلاث كل عام، وقد شهدت صناعة الألبان ومنتجاتها انخفاضاً ملحوظاً منذ عام ١٣٩١هـ (١٩٧١م) وحتى عام ١٣٩٨هـ (١٩٧٨م) حيث لم يزد عددها على ١١ مصنعاً، فقد عملت الدولة على تشجيع هذه الصناعة التي تستخدم الحليب المجفف في التصنيع، كما عملت على تشجيع القطاع الخاص على القيام بإنشاء مزارع لتربية الأبقار الحلابية حيث تم استيراد أنواع مختلفة من سلالات الأبقار المعرفة بإدارها العالي للحليب من هولندا والدنمارك والولايات المتحدة إلى جانب إضافة مصانع تقوم بتصنيع الحليب الطازج الذي تنتجه هذه المزارع، حيث وجد أن منتجات الحليب الطازج أكثر فائدة غذائية من منتجات الحليب المجفف المستورد إلى جانب تفضيل السكان للألبان الطازجة.

ونتيجة لهذا الدعم والتشجيع الذي حظيت به صناعة الألبان ومنتجاتها فقد نمت هذه الصناعة وتطورت حتى بلغ عدد وحداتها في نهاية عام ١٤١٠هـ ٣٨ مصنعاً وهذا يدل على نجاح سياسة الدولة تجاه تنمية هذه الصناعة لتغطية احتياجات الأسواق من الحليب واللبن. وبالنظر إلى الجدول رقم (٢) والشكل (٤) نستنتج أن عام ١٤٠٢هـ هو العام الذي زادت فيه مصانع الألبان ومنتجاتها حيث بدأ في هذا العام ٥ مصانع، يليه عام ١٤١٠هـ حتى بدأ الإنتاج أربعة مصانع، كما نجد أن الأعوام ١٤٠٧، ١٤١١، ١٤١٥، ١٤٢٠، ١٤٢١، ١٤٢٣، ١٤٢٦، ١٤٢٩، ١٤٣٠، ١٤٣١هـ أعوام ركود وتوقف لتطور صناعة الألبان ومنتجاتها.

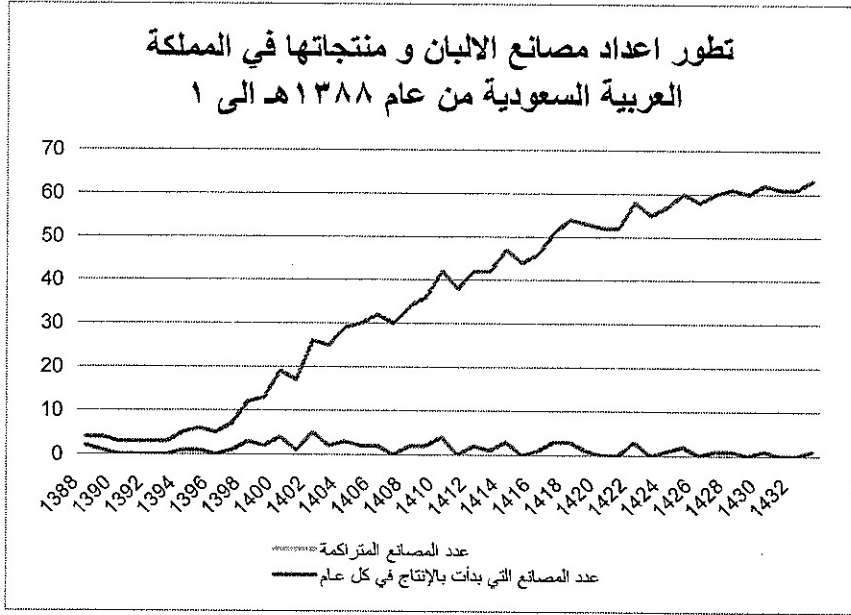
جدول رقم (٢) تطور أعداد مصانع الألبان ومنتجاتها في المملكة العربية السعودية
من عام ١٣٨٨م - ١٤٣٣هـ

عدد المصانع المتراكمة	عدد المصانع التي بدأت بالإنتاج في كل عام	السنوات	عدد المصانع المتراكمة	عدد المصانع التي بدأت بالإنتاج في كل عام	السنوات
٣٨	-	١٤١١	٢	٢	١٣٨٨
٤٠	٢	١٤١٢	٣	١	١٣٨٩
٤١	١	١٤١٣	٣	-	١٣٩٠
٤٤	٣	١٤١٤	٣	-	١٣٩١
٤٤	-	١٤١٥	٣	-	١٣٩٢
٤٥	١	١٤١٦	٣	-	١٣٩٣
٤٨	٣	١٤١٧	٤	١	١٣٩٤
٥١	٣	١٤١٨	٥	١	١٣٩٥
٥٢	١	١٤١٩	٥	-	١٣٩٦
٥٢	-	١٤٢٠	٦	١	١٣٩٧
٥٢	-	١٤٢١	٩	٣	١٣٩٨
٥٥	٣	١٤٢٢	١١	٢	١٣٩٩
٥٥	-	١٤٢٣	١٥	٤	١٤٠٠
٥٦	١	١٤٢٤	١٦	١	١٤٠١
٥٨	٢	١٤٢٥	٢١	٥	١٤٠٢
٥٨	-	١٤٢٦	٢٣	٢	١٤٠٣
٥٩	١	١٤٢٧	٢٦	٣	١٤٠٤
٦٠	١	١٤٢٨	٢٨	٢	١٤٠٥
٦٠	-	١٤٢٩	٣٠	٢	١٤٠٦
٦١	١	١٤٣٠	٣٠	-	١٤٠٧
٦١	-	١٤٣١	٣٢	٢	١٤٠٨
٦١	-	١٤٣٢	٣٤	٢	١٤٠٩
٦٢	١	١٤٣٣	٣٨	٤	١٤١٠
٦٢	المجموع				

الجدول من إعداد الباحثة استناداً على بيانات غير منشورة من إدارة الإحصاء والمعلومات

الصناعية بوزارة التجارة والصناعة ٢٠١٣هـ

شكل رقم (٤)



التوزيع الجغرافي لمصانع الألبان ومنتجاتها في المملكة العربية السعودية:
قبل أن نتناول التوزيع الجغرافي لهذه الصناعة، فإنه من الأجدر النظر في العديد من الجوانب الهامة وهي: أن صناعة الألبان ومنتجاتها تتكامل مع القطاع الزراعي وتربية الحيوان حيث يشكل الحليب الطازج الناتج في معظمه من الأبقار المادة الخام الأساسية لصناعة الألبان ومنتجاتها هذا بالإضافة إلى اعتماد العديد من المصانع على الحليب المجفف الذي يستورد من الخارج.
كما تتكامل صناعة الألبان ومنتجاتها مع صناعة المنتجات الورقية والكرتون والعبوات البلاستيكية والتتراباك وصناعة العبوات الزجاجية حيث

تستهلك صناعة الألبان ومنتجاتها كميات هائلة من مواد التعبئة والتغليف. من جانب آخر فإن منتجات صناعة الألبان من السلع السريعة التلف بعد تصنيعها، وبالتالي فإنه تبعاً للقاعدة الاقتصادية التي وردت في نظرية ألفريد (فيبر) Al Fird. Webr^(*) تقتضي أن الصناعة التي تتعرض منتجاتها للتلف السريع لا بد أن تتوجه للتوطن بالقرب من الأسواق حتى تتمكن من تسويق إنتاجها بسرعة.

ولا بد أن نشير إلى الأهمية الكبيرة التي يمثلها رأس المال المستثمر في صناعة الألبان ومنتجاتها في المملكة، نظراً لأن جميع عمليات الإنتاج تتم بصورة آلية، وبالتالي فإن تأمين هذه الآليات تحتاج إلى رؤوس أموال كبيرة يضاف إلى ذلك أن مصانع الألبان ومنتجاتها والتي تستخدم الحليب الطازج ليست مصانع حفظ وإنما هي مشروعات كاملة تتضمن حظائر لتربية الأبقار ومحالب آلية ومختبرات، والمصنع ليس إلا جزءاً من هذه المشروعات الكبيرة. من هذا يتضح أن صناعة الألبان ومنتجاتها تتوطن غالباً بالقرب من الأسواق، لذلك اختارت مصانع منتجات الألبان وخاصة التي تعتمد على الحليب المجفف في التصنيع مواقعها بالقرب من أسواق الاستهلاك الكبرى في المملكة، والتي تتمثل في المدن الكبرى مثل مدينة الرياض وجدة والدمام وغيرها من المدن التي يتوفر فيها سوق جيد التصريف يستوعب منتجات مصانع الألبان التي من أهمها الحليب طويل الأجل.

(*) نظرية أسسها اقتصادي ألماني (ألفريد فيبر) عام ١٩٠٩م في كتابه نظرية توطن الصناعات، وتهدف هذه النظرية لتحديد الأماكن الجيدة لتركز الصناعات. ويرى (فيبر) أن تكلفة النقل تعتبر أهم عامل اختيار موقع الصناعة وأسس شرحه على إيجاد أدنى تكلفة لتوطن الإنتاج الصناعي.

وقد أمكن حساب معامل الارتباط الجغرافي في عدد عمال صناعة الألبان وكمية الألبان المنتجة، من الجدول رقم (٣)، وقد تبين إلى هذا المعامل بلغ ٠,٨٩ وهو دال إحصائي عند مستوى (٠,٠١) أي أن هناك ارتباط قوي بين مصانعها ومناطق إنتاج الألبان الخام، وأن هذه الصناعة ارتبطت في توطنها بالمادة الخام.

جدول (٣) معامل ارتباط بيرسون Pearson عدد عمال صناعة الألبان

ومنتجات صناعة الألبان

ومنتجات صناعة الألبان		
**٠,٨٩٨	معامل ارتباط بيرسون	عدد عمال صناعة الألبان
٠,٠٠١	قيمة الدلالة الإحصائية	
٩	ن	

** الارتباط دال عند مستوى ٠,٠١

وبالنظر إلى الجدول رقم (٤) والشكل رقم (٥) نجد أن مصانع الألبان في المملكة العربية السعودية البالغ عددها ٦٢ مصنعاً توزعت على ٩ مناطق إدارية أي ٦٩% من عدد المناطق الثلاثة عشرة بالمملكة وهي الرياض، القصيم، مكة المكرمة، المنطقة الشرقية، المدينة المنورة، نجران، الجوف، حائل وتبوك. وهذه الصناعة متوسطة الانتشار، فهي تميل إلى التركيز في ثلاث مناطق إدارية هي منطقة الرياض، ومنطقة مكة المكرمة والمنطقة الشرقية. ويبين الجدول رقم (٢) والشكل رقم (٣) أن هذه الصناعة توزعت على ٢٣ موقعاً جغرافياً تعد مراكز لصناعة الألبان ومنتجاتها بالمملكة، حيث يوجد ثلاث مدن تحتضن داخلها أكثر من نصف إجمالي مصانع الألبان ومنتجاتها، وهي الرياض (٣٢,٢%) وجدة (١٤,٥%) والدمام (٩,٦%) ليصبح مجموع ما يتوطن فيها ما نسبته ٥٦,٣%،

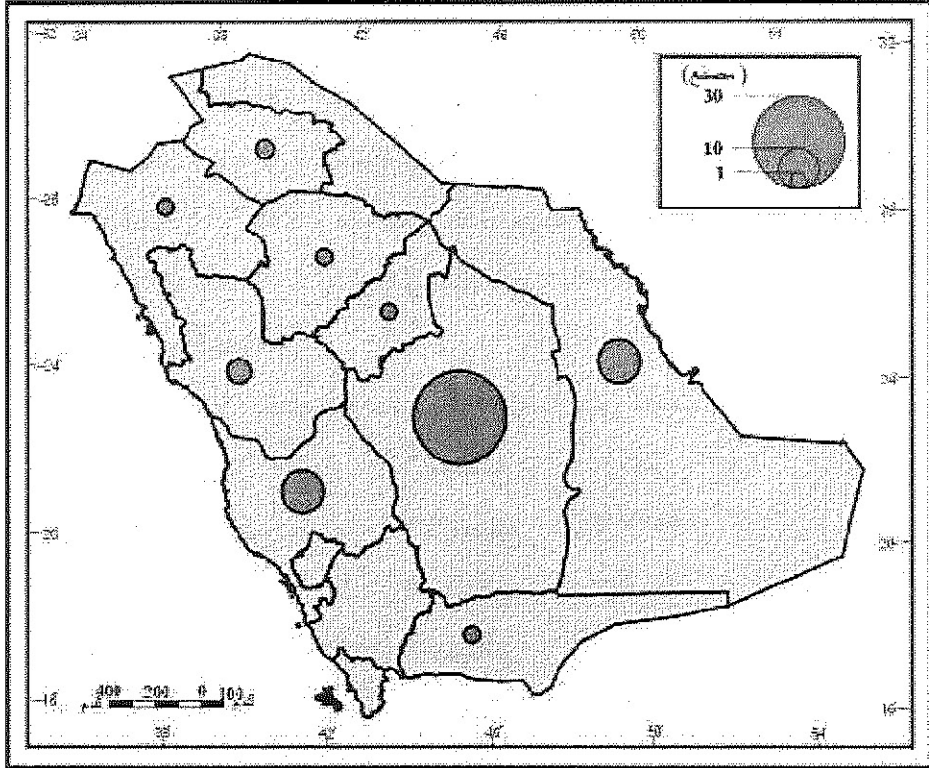
إجمالي مصانع الألبان ومنتجاتها في المملكة.
أما الأقاليم التخطيطية الخمس في المملكة العربية السعودية، فإن مصانع الألبان تتوطن فيها بنسب متفاوتة، وتلك الأقاليم هي الإقليم الأوسط (ونسبة التوطن فيه ٥٠%، والإقليم الغربي ٢٤,٢%، والإقليم الشرقي ١٧,٧%، والإقليم الشمالي ٦,٥%، والإقليم الجنوبي ١,٦% جدول رقم (٤).
ولابد أن نشير في هذا الشأن إلى أن كثير من مصانع منتجات الألبان تقوم بإنتاج الحليب الطازج وتصنعه وبعضها تعتمد في عملية التصنيع على الحليب المجفف المستورد، أي أن المادة الخام التي تستخدمها مصانع منتجات الألبان تختلف في قيمتها الغذائية فهي طازجة في بعض المصانع وغير طازجة في بعضها الآخر.

جدول رقم (٤)

التوزيع الجغرافي لمصانع الألبان ومنتجاتها في المدن والمناطق الإدارية للمملكة العربية السعودية من عام ١٤٣٤هـ / ٢٠١٣م

الأقاليم	المناطق الإدارية	المدن	عدد المصانع	
الإقليم الأوسط (٣١ مصنعاً)	الرياض (٣٠) مصنع	الرياض	٢٠	
		الخرج	٥	
		الزلفى	١	
		ساجر	١	
		حرض	١	
		الغاط	١	
		ضرماء	١	
الإقليم الغربي (١٥ مصنعاً)	القصيم (مصنع واحد)	الخبراء	١	
	مكة المكرمة (١١) مصنع	جدة	٩	
		الطائف	١	
	المدينة المنورة (٤) مصانع	المدينة المنورة	٣	
ينبع		١		
الإقليم الشرقي (١١ مصنعاً)	الشرقية (١١) مصنعاً	الدمام	٦	
		الإحساء	١	
		الجهوف	٢	
		الجبيل	١	
		الخير	١	
الإقليم الجنوبي (مصنع واحد)	نجران (١) مصنع	نجران	١	
الإقليم الشمالي (٤) مصانع	الجهوف (٢) مصنعان	سكاكا	١	
		دومة الجندل	١	
	(١) مصنع	حائل (١) مصنع	حائل	١
		تبوك (١) مصنع	تبوك	١
٥ أقاليم	٩ مناطق إدارية	٢٣ مدينة	٦٢	

المصدر من إعداد الباحثة استناداً على بيانات غير منشورة صادرة من وزارة التجارة والصناعة، إدارة الإحصاء والمعلومات الصناعية لعام ٢٠١٣م.



المصدر: من إعداد الباحثة

شكل (٥): توزيع أعداد مصانع الألبان بالمملكة

الخصائص الجغرافية الاقتصادية لصناعة الألبان ومنتجاتها:

تتضمن الخصائص الجغرافية الاقتصادية عدد المصانع، وعدد الأيدي العاملة ومقدار رأس المال وحجم الإنتاج لصناعة منتجات الألبان.
أولاً - عدد المصانع:

لقد بلغ عدد المصانع للألبان ومنتجاتها في المملكة العربية السعودية ٦٢ مصنفاً حتى عام ٢٠١٣م، جدول رقم (٥) وشكل (٦) (٧) استثمرت هذه

المصانع ما مجموعه ٥,٩٣٢ مليون ريال وإذا أردنا أن نعرف حجم تلك المصانع حسب الأيدي العاملة من مصانع الألبان السعودية فقد بلغ عددها ٢٩٩١٤ عاملاً، وبمتوسط حساب (معدل) ٤٨٢ عاملاً في المصنع الواحد، وفي حين أن المدى ١٢٤٩٤ وهو كبير جداً، حيث أن أقل عدداً للأيدي العاملة في المصنع الواحد بلغ ٦ عمال، وأكثر عدد بلغ ١٢٥٠٠ عاملاً.

ثانياً - الأيدي العاملة:

ويمكن تصنيف المصانع حسب عدد العمال إلى الفئات التالية:

٢٠-١٠ عاملاً	٦ مصانع	٩,٧%
٥٠-٢١ عاملاً	١٧ مصنع	٢٧,٤%
١٠٠-٥١ عاملاً	٧ مصانع	١١,٣%
٢٠٠-١٠١ عاملاً	٨ مصانع	١٢,٩%
> ٢٠٠ عامل	٢٤ مصنع	٣٨,٧%

ويتضح من هذه المجموعات الحقائق الآتية:

- إن المصانع صغيرة الحجم بالنسبة للأيدي العاملة التي يعمل بها أقل من ٢١ عاملاً تعد قليلة، حيث شكلت ما نسبته ٩,٧% من إجمالي مصانع الألبان السعودية. وقد استأثرت مدينة الرياض ليركز ٣ مصانع ضمن هذه الفئة، بينما تساوت بعد المدن (تبوك، المدينة، ضرما) في عدد المصانع في تلك الفئة (١ مصنع لكل مدينة).

- إن هناك مصانع تقع ضمن الفئة المتوسطة والتي يعمل بها ٢١-٥٠ عاملاً في كل مصنع، وقد شملت ١٧ مصنع (٢٧,٤%). وقد استأثرت مدينة الرياض بتركز ٦ مصانع ضمن تلك الفئة، فيما استأثرت مدينتي جدة والدمام

بمصنعين لكل منهما، بينما تساوت بعض المدن (الخبر، ساجر، الخرج، سكاكا، حائل، دومة الجندل، الطائف) في عدد المصانع ضمن تلك الفئة (١ مصنع لكل مدينة).

- إن هناك مصانع تقع ضمن الفئة الكبيرة من عدد العمال وقد شملت ٨ مصانع (١٣%). وقد تساوت بعض المدن الكبيرة (الرياض، الخرج، الزلفي، المدينة) في عدد مصانع ضمن تلك الفئة (١ مصنع لكل مدينة)، فيما استأثرت مدينتي جدة والدمام بمصنعين لكل منهما.

- إن غالبية المصانع تقع ضمن الفئة الكبيرة جداً والتي يعمل بها أكثر من ٢٠٠ عامل من كل مصنع، وقد اشتملت هذه الفئة على ٢٤ مصنع (٣٨,٧%). وتساوت المدن الكبيرة (الرياض، جدة) في عدد المصانع ضمن تلك الفئة، حيث يتراوح عددها بين ٦-٥ مصانع لكل مدينة، أما مدن الخرج والدمام والهفوف فقد استأثرت بمصنعين لكل منهما ضمن تلك الفئة، بينما تساوت بعض المدن (حرض، ينبع، الجموم، نجران، الأحساء، الجبيل، المدينة) في عدد المصانع (١ مصنع لكل مدينة) ضمن تلك الفئة.

ثالثاً - رأس المال:

وإذا أردنا أن نعرف حجم تلك المصانع حسب مقدار رأس المال المستثمر

فإننا نصنف رؤوس الأموال وفق المقياس الآتي:

١٠ مصانع	١٦,١%	١ مليون إلى أقل من ٥ مليون
١١ مصنع	١٧,٧%	٥ مليون إلى أقل من ١٥ مليون
١١ مصنع	١٧,٧%	١٥ مليون إلى أقل من ٤٠ مليون
١٣ مصنع	٢١%	٤٠ مليون إلى أقل من ١٠٠ مليون
١٧ مصنع	٢٧,٤%	> من ١٠٠ مليون

وهذا يدل على أن غالبيتها (٥١,٥%) مصانع متوسط الحجم، يتراوح رأسمال الواحد منها بين ١ مليون إلى أقل من ٤٠ مليون ريال. وقد بلغ المدى ٥٩٢,٨٦٠,٠٠٠، حيث كان أقل قيمة لرأس المال للمصنع الواحد بلغت نحو ٦٤٠,٠٠٠ ريال، وفي المقابل كان أعلى قيمة لرأس المال ٥,٩٣٥ مليون ريال، وهو كبير مما يعكس التفاوت في إحجام تلك المصانع. وقد استأثرت مدينة الرياض بحوالي ٧ مصانع ضمن الفئة الأولى من حيث رؤوس الأموال المستثمرة (١ مليون - ٥ مليون)، بينما تساوت المدن الكبيرة (جدة، تبوك، سكاكا) في عدد المصانع ضمن تلك الفئة (١ مصنع لكل مدينة)، أما ما يتعلق بالمصانع المتوسطة الحجم ضمن فئة (٥ مليون إلى أقل من ١٥ مليون) لكل مدينة. وقد تساوت مدن الرياض وجدة بتركز ٣ أو ٢ مصنع ضمن تلك الفئة، بينما نجد أن نصيب بعض المدن قد لا يتجاوز مصنع واحد في تلك الفئة (الدمام، الخبر، الطائف، حائل، جدة).

أما بالنسبة للفئة الثالثة وهي المصانع التي يتراوح فيها رؤوس الأموال المستثمرة بين (١٥ مليون إلى أقل من ٤٠ مليون) فقد استأثرت مدينة الرياض بحوالي ٥ مصانع ضمن تلك الفئة، بينما تساوت نصيب بقية المدن (الخرج والدمام بمصنع واحد لكل منهما).

أما ما يتعلق بالفئة الرابعة وهي المصانع التي يتراوح فيها رأس المال بين (٤٠ مليون إلى ١٠٠ مليون) فقد استأثرت مدينة الدمام بأكثر عدد منها (٣ مصانع) بينما لا يتجاوز نصيب مدن (الرياض وجدة عن ٢ مصنع لكل منهما، فيما كان نصيب مدن (نجران، ينبع، الزلفي، الخرج، الغاط، المدينة) لا يتجاوز ١ مصنع لكل مدينة.

أما بالنسبة لفئة المصانع الكبيرة الحجم جداً (أكثر من ١٠٠ مليون) من حيث رؤوس الأموال المستثمرة، فقد كان نصيب مدينة الرياض وجدة كبيراً حيث استحوذت على ٤-٥ مصانع ضمن تلك الفئة، فيما كان نصيب مدينة الخرج والهفوف مصنعين ضمن تلك الفئة، أما مدن (الدمام، الأحساء، الجموم، حرض) فلا يتجاوز ١ مصنع لكل مدينة.

رابعاً - الطاقة الإنتاجية:

أما ما يتعلق بالإنتاج الصناعي لصناعة الألبان في المملكة فقد بلغت الطاقة الإنتاجية السنوية ٤,٩١٨,٤٧٦ طناً، بمعدل ٧٩,٣٣٠ للمصنع الواحد.

كما أن أقل طاقة إنتاجية سنوية للمصنع الواحد بلغت نحو ٢٠ طن، وفي المقابل كانت أعلى طاقة إنتاجية ٣,٣٢٥,٠٠٠ طناً، وبالتالي يكون المدى ٣,٣٢٤,٩٨٠ طناً وهو كبير.

خامساً - التوزيع الجغرافي:

احتلت منطقة الرياض المرتبة الأولى وحقت ٤٨,٤%، ٧٠%، ٧٧,٢% على الترتيب من جملة عدد المصانع والعمال والاستثمارات لصناعة الألبان. وتوزعت على سبع مواقع جغرافية هي: مدينة الرياض، الخرج، الزلفى، ساجر، حرض، الغاط وضرما.

إن منطقة الرياض تشكل مركز الثقل بالنسبة لصناعة الألبان ومنتجاتها، وتستخدم بعض المصانع الموجودة في منطقة الرياض الحليب الطازج وتستخدم بعضها الحليب المجفف، إلا أننا نجد أن منطقة الرياض تستحوذ على معظم المصانع التي تستخدم الحليب الطازج، وذلك بسبب توفر المياه والأراضي الزراعية في المناطق القريبة الهامشية من مدينة الرياض، إلى جانب الموقع

صناعة الألبان وأثرها في تغيير أنماط الاستهلاك الغذائي في المملكة العربية السعودية

المتوسط لمنطقة الرياض مما يجعل نقل المنتجات عملية غير مكلفة، إضافة إلى ذلك توفر السوق في مدينة الرياض وخاصة أن منتجات هذه المصانع سريعة التلف وتحتاج إلى سوق جيدة التصريف وقريبة من المصنع، وهذا يتمثل في مدينة الرياض التي تستهلك معظم إنتاج هذه المصانع من الألبان الطازجة والمنتجات الأخرى.

وتشترك منطقتي مكة المكرمة والمنطقة الشرقية في المرتبة الثانية من حيث جملة عدد المصانع، وتراجعت المنطقة الشرقية إلى المرتبة الثالثة من حيث عدد العمال ورأس مال المستثمر. وقد جاء نصيب منطقة مكة المكرمة مرتفعاً في رأس المال المستثمر في صناعة الألبان نظراً لأن جميع المصانع الموجودة تعتمد على الحليب المجفف في التصنيع وهذا النوع من المصانع تحتاج إلى رؤوس أموال كثيرة.

أما المنطقة الشرقية فهي تضم ١٧,٧%، ٣,٩%، ٣,٤% في جملة عدد المصانع وعدد العمال وإجمالي رؤوس الأموال المستثمرة وكمية الإنتاج لصناعة منتجات الألبان في المملكة حيث يوجد في المنطقة ١١ مصنعاً يعمل فيها ١٠٩٥ عامل وتصل رؤوس الأموال المنتشرة فيها إلى ٣٩٨٢٠٠١٣٠ ريال سنوياً، وبذلك جاءت المنطقة الشرقية في المرتبة الثالثة بالنسبة لصناعة منتجات الألبان من حيث عدد العمال وكمية الإنتاج وإجمالي التمويل، وتقدمت إلى المرتبة الثانية في إجمالي عدد المصانع. وتعتمد معظم مصانع منتجات الألبان في المنطقة الشرقية على الحليب الطازج في التصنيع، في حين تستخدم بعضها الحليب المجفف في التصنيع. وقد توزعت على خمس مواقع جغرافية هي الدمام، الأحساء، الهفوف، الجبيل والخبر.

أما منطقة المدينة المنورة فهي تضم ٦,٥%، ٢,٢%، ١,٢% من إجمالي مصانع الألبان وعدد العمال وإجمالي التمويل في صناعة منتجات الألبان في المملكة حيث تضم أربعة مصانع يعمل فيها ٦٢٥ عامل وتصل رؤوس الأموال المستثمرة فيها ١٢٩٦٤٠٠٠٠٠ ريال وبذلك جاءت منطقة المدينة المنورة في المرتبة الرابعة من حيث نصيبها من عدد المصانع وعدد العمال وإجمالي التمويل، ويعتمد التصنيع في هذه المصانع على الحليب المجفف في التصنيع. وتأتي منطقة الجوف في المرتبة الخامسة من بين مناطق المملكة من حيث عدد المصانع وعدد العمال وإجمالي التمويل حيث تضم مصنعين لصناعة منتجات الألبان أحدهما في سكاكا والآخر في دومة الجندل. بينما تأتي بقية مناطق المملكة بنسب متقاربة (مصنع واحد) وهي نجران، وتبوك، وحائل.

صناعة الألبان وأثرها في تغيير أنماط الاستهلاك الغذائي في المملكة العربية السعودية

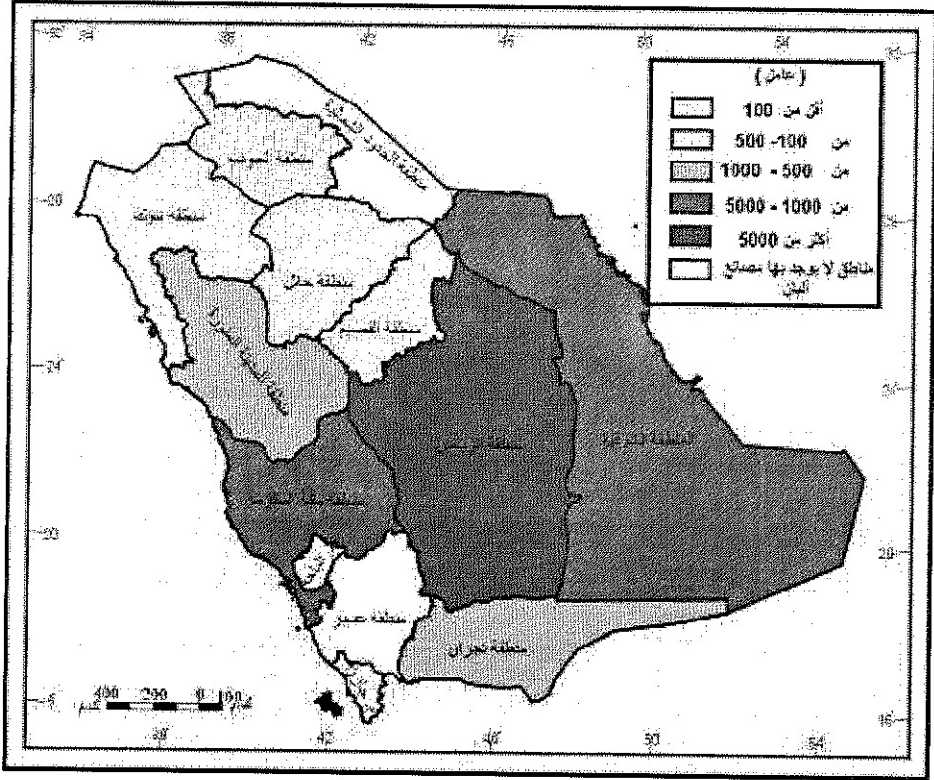
جدول رقم (٥) الخصائص الجغرافية الاقتصادية لصناعة الألبان ومنتجاتها
بالمملكة العربية السعودية للعام /٢٠١٣م

الموقع الجغرافي	عدد المصانع	عدد العمال	الاستثمارات بالمليون	المنطقة	
				%	%
الرياض	٢٠	٤٤٢٧	١٤١٢٥٥٧٤٥٣		
الخرج	٥	١٣٠١٠	٦٣٥١٤٨٠٠٠٠		
الزلفي	١	٢٠٠	٧٧٧٠٠٠٠٠		
ساجر	١	٣١	٨٠٠٠٠٠		
حرض	١	٢٠٠٠	١٠٤٢٠٠٠٠٠٠		
الغاط	١	٦٢	٤٧٨٦٠٠٠٠		
ضرما	١	١٧	١٨٢٠٠٠٠٠		
جملة منطقة الرياض	٣٠	١٩٧٤٧	٨٩٥٠٥٩٧٤٥٣	٧٧,٢٠	٧٠,٠٩
مكة المكرمة	٩	٥٢٩٥	١٨٨٩٢٥٠٠٠٠		
الطائف	١	٢٢	٦٥٠٠١٥٠		
الجموم	١	٤٠٠	٢١٠٩٢٢٤٧٨		
جملة منطقة مكة المكرمة	١١	٥٧١٧	٢١٠٦٦٧٢٦٢٨	١٨,١٧	٢٠,٢٩
المنطقة الشرقية	٦	٦٠٠	٢٣٦٠٠٠٠٠٠		
الإحساء	١	٢٧٠	٢٥٢٠٠١٢٩		
الجبيل	١	٢٢٥	١٣٧٠٠٠٠٠١		
الخبر	١				

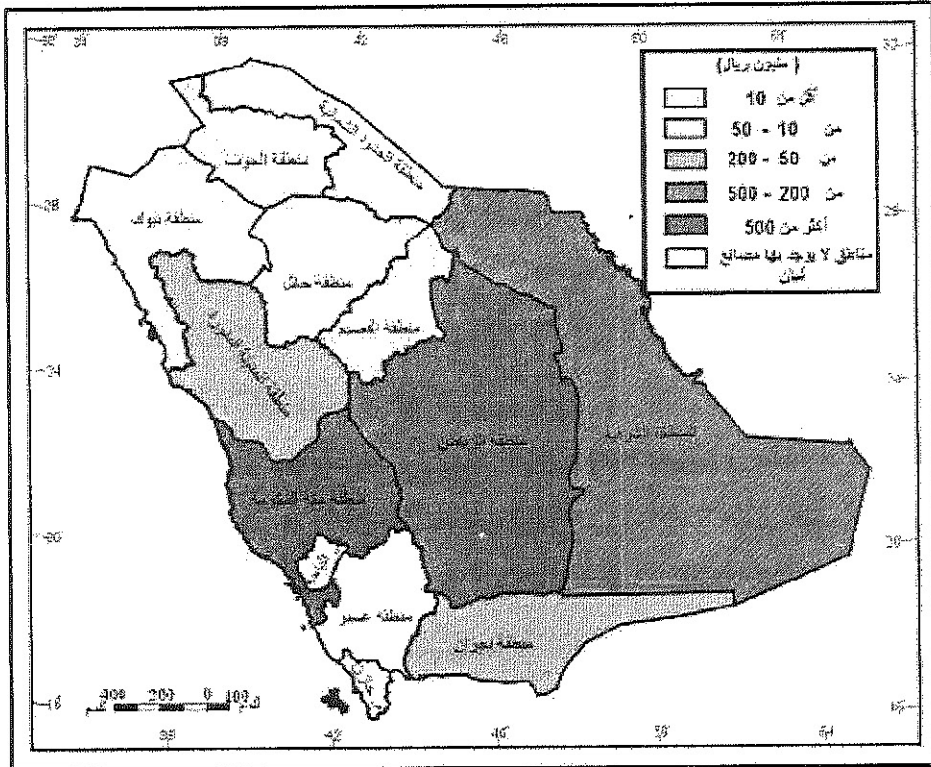
٣,٤٣	٣٩٨٢٠٠١٣٠	٣,٨٩	١,٩٥	١٧,٧	١١	جملة المنطقة الشرقية	
	٦٢٦٤٠٠٠٠		٣٧٥		٣	المدينة	المدينة
	٦٧٠٠٠٠٠٠		٢٥٠		١	المنورة	المنورة
						ينبع	
١,١٢	١٢٩٦٤٠٠٠٠	٢,٢٢	٦٢٥	٦,٥	٤	جملة منطقة المدينة المنورة	
	٣٠٠٠٠٠٠		٢٥٠		١	سكاكا	الجوف
	٦٠٠٠٥١٤		٤٠		١	دومة الجندل	
٠,٠٨	٩٠٠٠٥١٤	١,٠٣	٢٩٠	٣,٢	٢	جملة منطقة الجوف	
٠,١٤	١٦٠٠٠٠٠٠	0,25	٧٠	١,٦	١	الخبراء	القصيم
٠,٠٥	٦٣٤٦٠٠٠	٠,٠٨	٢٣	١,٦	١	حائل	حائل
٠,٠٢	٢٤٠٠٠٠٠٠	٠,٠٢	٦	١,٦	١	تبوك	تبوك
٠,٥٢	٦٠٠٠٠٠٠٠	٢,١٣	٦٠٠	١,٦	١	نجران	نجران
١٠٠,٠٠	١١٥٩٤١١٠٧٢٥	١٠٠,٠٠	٢٨١٧٣	١٠٠	٦٢	جملة صناعة الألبان بالمملكة	

الجدول من إعداد الباحثة استنادا على بيانات غير منشورة من إدارة الإحصاء والمعلومات الصناعية عن وزارة التجارة والصناعة ٢٠١٣م

صناعة الألبان وأثرها في تغيير أنماط الاستهلاك الغذائي في المملكة العربية السعودية



المصدر : من إعداد الباحثة
شكل (٦) أعداد العمال في مصانع الألبان



شكل (٧) رأس المال المستثمر في صناعة الألبان

التوزيع الجغرافي لصناعة منتجات الألبان:

تتنوع المنتجات الصناعية لصناعة الألبان وهي طبقاً لأهميتها النسبية جدول رقم (٦) وشكل رقم (٨) الزبادي، لبن الشرب، حليب طويل الأجل، حليب طازج، أجبان، حليب سائل، الزبدة، القشطة، الأيس كريم، حليب بودرة وأخيراً اللبنة بمقدار ١٢١٩٤٦٢، ١١٢٩٤٧٨، ٩٠٠٠٢٥، ٧٧٦٨٠٥، ٣٦٥٣٣٢، ١٣٣٤٠٠، ١٢٢٥٩٤، ١١٥٣٢٠، ٩٥١٣٧، ٥٦٥٥٠، ٣٣٣١٦ طن، أي بنسبة ٢٤,٨%، ٢٣%، ١٨,٣%، ١٤,٨%، ٧,٤%، ٢,٧%، ٢,٥%، ٢,٤%، ١,٩%، ١,٣%، ٠,٧% على التوالي.

ومعنى ذلك أن المنتجات الأربعة الأولى (الزبادي، لبن الشراب، وحليب طويل الأجل، والحليب الطازج) تحتل ثلاثة أرباع المنتجات الصناعية لهذه الصناعة ٨٠,٩%، ويرجع ذلك إلى تركيز الطلب على منتجات الألبان في المملكة على هذه العناصر الأربعة إلى جانب سهولة استخراج هذه العناصر بالمقارنة مع اللبنة والقشطة والآيس كريم. ويحاول الجزء الآتي من الدراسة تناول هذه المنتجات وتوزيعها جغرافياً على مواضعها بهدف التعرف على مراكز تصنيعها وعلاقتها المكانية.

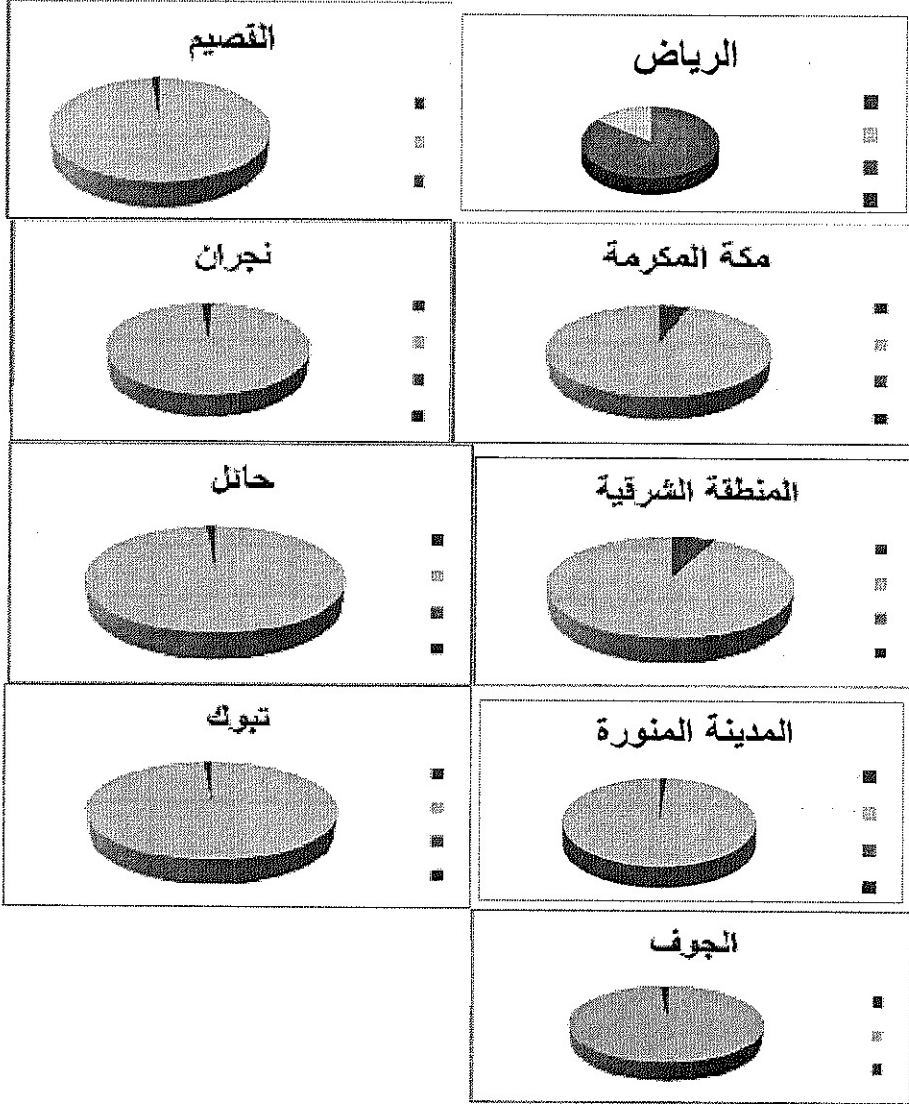
١- الزبادي أو اللبن الزبادي:

الزبادي هو المنتج المتخمر التقليدي، ويصنع الزبادي أساساً من حليب جاموسي ولكنه يصنع في المملكة من حليب الأبقار ويتمثل التركيب الكيميائي للزبادي ما نسبته من الدهون تتراوح بين ٢,٦-٣,٧% و ٤,٩% بروتين و ٢,٩-٤% لاكتوز و ٠,٧-٠,٨% رماد و ٠,٩٣-٠,١٢% حموضة.

التوزيع الجغرافي لمنتجات صناعة الألبان في المملكة العربية السعودية لعام

٢٠١٣م

شكل (٨)



شكل (١٠)

واحتل الزبادي المرتبة الأولى من حيث إجمالي الكميات المنتجة من الألبان المصنعة في المملكة بنسبة ٢٤,٨% من إجمالي المملكة، وقد احتلت منطقة الرياض المرتبة الأولى بنسبة ٩٨% وتوزعت على خمس مواقع جغرافي هي في مدينة الرياض، والخرج، الزلفى، حرض، والباط. وجاءت المنطقة الشرقية في المرتبة الثانية ونالت ٢,٨% من إجمالي الكميات المنتجة في المملكة وتوزعت على ثلاث مواقع جغرافية هي: مدينة الدمام والهفوف، والإحساء، وهي في المراكز التقليدية المهمة لهذه الصناعة.

وأنت منطقة المدينة المنورة في المرتبة الثالثة بنسبة ٢,٣% وتركزت جميعها بالمدينة المنورة.

وجاءت منطقة مكة المكرمة في المرتبة الرابعة ونالت ٢,٢% من إجمالي الكميات المنتجة في المملكة، وتوزعت على موضعين هما: مدينة جدة والجموم.

٢- لبن الشراب:

تعد الأبقار المصدر الرئيسي للألبان في المملكة، ويتم تصنيع الألبان عادة من حليب كامل الدسم وقليل الدسم ومنزوع الدسم، وتتراوح نسبة الحموضة به ٠,٧-٠,٨% ونسبة المواد الصلبة الكلية ١٢-١٤% (مهيا، ٢٠١٠م، ص ١٣٦).

احتل لبن الشرب المرتبة الثانية من حيث إجمالي الكميات المنتجة من الألبان المصنعة في المملكة، وتمثل كمية المنتج من لبن الشرب ٢٣% من جملة منتجات صناعة الألبان. وتتوزع هذه الصناعة على ١٥ موقعاً جغرافياً، وقد احتلت منطقة الرياض المرتبة الأولى من إجمالي الكميات المنتجة بنسبة بلغت ٨٦%، يليها المنطقة الشرقية بنسبة ٩,٧% ثم منطقة مكة المكرمة بنسبة ١,٤% من إجمالي الكميات المنتجة من هذا المنتج.

٣- الحليب طويل الأجل:

يمكن إنتاج حليب مبستر طويل فترة الصلاحية ويمكن حفظه بجودته لمدة تتراوح بين ٣-٦ أشهر عن طريق إزالة البكتيريا من الحليب بهدف تعقيم الحليب وبالتالي يمكن تخزين المنتج المعبأ لمدة طويلة عند درجة حرارة الغرفة دون حدوث فساد ميكروبي، وقد اتجهت معظم مصانع الألبان في المملكة إلى التوسع في صناعة حليب طويل الأجل حتى يتسنى لهذه المصانع الاستفادة من فائض الحليب الطازج وعدم تعرضه للتلف، إضافة إلى تزايد الاستهلاك من هذه المنتجات ذات القيمة الغذائية العالية كبديل للمشروبات الأخرى. وقد احتل الحليب طويل الأجل المرتبة الثالثة من منتجات الألبان الأخرى في المملكة بنسبة ١٨,٣% ويتوزع إنتاج حليب طويل الأجل جغرافياً على أربعة مواقع هي: الرياض، المنطقة الشرقية، مكة المكرمة والخبر بمقدار ٧٦٤٠٠٠، ١١٠٣٥٠، ٢٥٠٠٠، ٦٧٥ طن على التوالي، ونالت كل منها: ٨٤,٩%، ١٢,٣%، ٢,٨%، ٠,١% على الترتيب من إنتاجها.

٤- الحليب الطازج:

يعد الحليب عالي القيمة الغذائية فهو يحتوي على الدهون، والتي تعتبر مصدر للطاقة الحرارية، والسكر القليل الامتصاص من الجهاز الهضمي، إلى جانب أن نسبة قابلية للهضم عالية جداً إذا قورن بالأغذية الأخرى، إضافة إلى احتوائه على الأحماض الأمينية الضرورية للجسم ولهذا ينادي علماء التغذية بزيادة استهلاك الحليب رفعا لمستوى الصحة العامة.

والواقع أن الحليب الطازج يتصدر منتجات صناعة الألبان من حيث الكمية المنتجة بنسبة ١٤,٨% وتوزعت جغرافياً على ستة مواقع جغرافية هي الرياض،

المنطقة الشرقية، المدينة المنورة، مكة المكرمة، حائل، القصيم بمقدار ٦٧٦٢٠٥، ٢٠١٠٠، ١٦٧٨٠، ١٥٩٠٠، ٥٠٠، ٤٠٠ طن على التوالي ونالت كل منها: ٩٢,٦%، ٢,٨%، ٢,٣%، ٢,٢%، ٠,١%، ٠,٠% على التوالي، وتعد هذه المواقع مراكز مهمة لصناعة الحليب الطازج بالمملكة.

٥- الجبن:

يعتبر الجبن من أقدم منتجات الألبان التي عرفها التاريخ، وهو منتج غذائي سهل الهضم، ذو قيمة غذائية عالية ويمكن حفظه لمدة طويلة بدون فساد، ويحتوي الجبن على الأحماض الأمينية الأساسية والمعادن (الكالسيوم والفوسفور والفيتامينات) ويوجد عدد من الأصناف للجبن مثل جبن المنفحة أو الطبيعية وجبن طازج وجبن طويلة الصلاحية مثل الجبن المطبوخة. وتمثل كمية المنتج من الأجبان حوالي ٧,٤% من إجمالي منتجات الألبان المصنعة، وتوزع إنتاج الأجبان إلى خمسة مواقع جغرافية وهي الرياض، المنطقة الشرقية، مكة المكرمة، المدينة المنورة، وحائل، والجوف بمقدار ٣٠٥٧٣٥، ٣٨٦٨٨، ١٩٢٥٠، ١٢٠٩، ٢٥٠، ١٨٥ طن على التوالي، وبنسبة ٨٣,٧%، ١٠,٦%، ٥,٣%، ٠,٣%، ٠,١%، ٠,١% على الترتيب من إنتاجها في المملكة.

٦- الحليب السائل:

يعتبر الحليب السائل المكثف من أقدم منتجات الألبان المعروفة ويتم تصنيعه بإزالة نسبة كبيرة من الماء في الحليب الطازج مع إضافة سكر السكروز، ويتميز هذا المنتج بأنه يمكن حفظه لعدة أشهر دون فساد عند درجات حرارة الغرفة وبالتالي يسهل نقله وتسويقه وخاصة في المناطق الحارة كالمملكة. ويستخدم الحليب السائل لبعض الأغراض الخاصة مثل إضافتها على الشاي

والقهوة بكميات صغيرة لتغيير لدى القهوة والشاي وإعطائها نكهة جيدة، كما يستعمل هذا المنتج في صناعة الأغذية المختلفة كالحلويات والشكولاتة، وتوزعت جغرافياً على ثلاثة مواقع جغرافية هي: الرياض، مكة المكرمة، المنطقة الشرقية بمقدار ٧٠٥٠٠، ٥٩٤٠٠، ٣٥٠٠ طن على التوالي بنسب ٤٤,٥%، ٥٢,٨%، ٢,٦% على الترتيب من جملة صناعة الحليب السائل.

٧ - الزبدة:

هو مستحلب مائي من دهن الحليب، متماسك، ذو قوام مرن ويصنع الزبد أساساً من قشدة حلوة وقد يصنع من حليب كامل، ويحتوي الزبد على ٨٠-٩٠% دهن، و١٦% رطوبة، ٢% جوامد غير دهنية ويسمح في صناعة الزبد بإضافة الماء وملح الطعام. وتعد صناعة الزبد إحدى وسائل تركيز الحليب بغرض إنتاج منتج غذائي ذو قيمة غذائية عالية، ويمكن حفظه لمدة طويلة مما يمكن من الاستفادة من فائض كميات الحليب الزائدة عن الحاجة. ويعد الزبد من الأغذية الغنية بالسعرات الحرارية والفيتامينات كما يتميز بنكهة وطعم جيد، إلى جانب امتصاصه الجيد من الجسم، وللزبد العديد من الأصناف تبعاً لمحتوى الحموضة في القشدة المستخدمة في التصنيع. وتتصدر منطقة الرياض مناطق المملكة في إنتاج الزبدة يليها المدينة المنورة ثم تأتي مكة المكرمة في المرتبة الثالثة وأخيراً الجوف بمقدار ٨٢٩٧٠، ٣٦٠٠٠، ٣٦٠١، ١٨ طن على التوالي، بنسبة ٦٧,٧%، ٢٩,٤%، ٢,٩%، ٠,٠% على الترتيب من جملة صناعة الزبدة.

٨ - القشطة:

هي منتج لبني غني بالدهن، تم فصله عن الحليب الكامل وتتراوح نسبة الدهن فيها ما بين ١٠ - ٧٥%، وتتقسم القشدة إلى عدة أنواع تبعاً للغرض من

الاستعمال، ومن أهم مكونات القشدة بروتين ٢,٤%، لاكتوز ٣,٥%، ماء ٦٤%.
ومن الجدير بالذكر أنه عند تصنيع القشدة لابد أن يكون الحليب المستخدم على
درجة عالية من الجودة بغرض إنتاج قشدة عالية الجودة وخالية من العيوب.
وتتوزع صناعة القشطة جغرافياً على أربعة مواقع هي الرياض، مكة المكرمة،
المنطقة الشرقية، الجوف بمقدار ٨٨٦٣٥، ٢٧٥١٠، ١٥٠، ٢٥ طناً على التوالي
بنسبة ٧٦,٢%، ٢٣,٧%، ٠,١%، ٠,٠% على الترتيب من جملة إنتاج المملكة.

٩- المثلجات (الآيس كريم):

تعتمد على إنتاج مثلجات من منتجات الألبان، وهي عبارة عن منتجات لبنية
غذائية مجمدة وتتكون عادة من منتجات الحليب والسكر والماء والمثبتات ومواد
الاستحلاب وأحياناً يضاف إليها النكهات والملونات، ويتركز إنتاج المثلجات في
المنطقة الشرقية يليها مكة المكرمة ثم منطقة الرياض ونجران وأخيراً المدينة
المنورة بنسبة ٣٥,٦%، ٣١%، ٢١,٥%، ١٠,٨%، ١,١% على الترتيب من
جملة صناعة المثلجات.

١٠- حليب البودرة:

وهو عبارة عن حليب كامل طازج مجفف، ويحتوي على دهن ٢٦%
ولاكتوز ٣٨%، وبروتينات ٤,٨% وماء ٢,٥%، وبدأ حالياً يزداد إنتاج مصانع
الألبان من حليب البودرة نظراً للعديد من المميزات من أهمها المحافظة على
المنتج بجودة عالية دون الحاجة إلى ظروف تخزين خاصة، كما أنه من الأغذية
الملائمة للمناطق ذات المناخ الحار كما هو الحال في المملكة، إضافة إلى أنه
مناسب لتصنيع الحليب المسترجع، كما أنه يدخل في صنع العديد من المنتجات
الغذائية. وتتوزع صناعة الحليب البودرة في ثلاثة مواقع جغرافية: مكة المكرمة،

الرياض، المنطقة الشرقية بنسبة ٥٩,٢%، ٢٣,١%، ١٧,٧% على التوالي من جملة صناعة حليب البودرة. وتتصدر مكة المكرمة مناطق المملكة في إنتاج الحليب البودرة لكونها مزاراً للمعتمدين والحجاج من معظم أنحاء العالم.

١١- اللبنة:

اللبنة عبارة عن زيادي مركز (٢٢-٢٦% جوامد صلبة كلية) اشتهرت أساساً في دول الشرق الأوسط وخاصة منطقة الشام، ولكنها تصنع وتستهلك حالياً في كثير من دول العالم ومنها المملكة العربية السعودية تصنع اللبنة من حليب الأبقار أو ماعز أو أغنام، وبالتالي يختلف تركيبها طبقاً لنوع الحليب. ولكن نلاحظ أن مصانع الألبان في المملكة تستخدم حليب الأبقار ومن أهم مكونات اللبنة ٢٢-٢٦% جوامد صلبة كلية ٩-١١% دهن، ٨,٥-٩% بروتين، ٣,٥-٤% لاكتوز، ١,٥-٢,٥% حموضة وحوالي ١% كلوريد صوديوم.

ويوزع إنتاج اللبنة جغرافياً على مواقع: الرياض، مكة المكرمة، الشرقية، الجوف والمدينة المنورة بمقدار ٣٢٠٩٢، ٥٣٠، ٤٥٠، ١٢٠، ١٠٢ طن على التوالي وتعد هذه المواقع مراكز مهمة لصناعة اللبنة بالمملكة.

١٢- لبن الرايب:

وتبلغ كمية المنتج من اللبن الرايب حوالي ١٢٩١٧ طن بنسبة ٠,٣% من إجمالي منتجات الألبان المصنعة في المملكة. وتوزعت هذه الصناعة أربعة مواقع جغرافية واحتلت الرياض المرتبة الأولى بنسبة ٥٥%، يليها المنطقة الشرقية بنسبة ٣١%، ثم تأتي مكة المكرمة بنسبة ١٣,٩% يليها منطقة الجوف بنسبة ٠,١% من إجمالي الكميات المنتجة في المملكة.

أنماط استهلاك الألبان ومنتجاتها في المملكة:

يعد الاستهلاك من أهم العناصر المؤثرة في المجتمع على مستوى مناطق المملكة، لذلك كان لزاماً دراسة أنماط الاستهلاك من الألبان ومنتجاتها في المملكة، لإعطاء مؤشرات تفيد بالتعرف على حجم السوق ومدى ارتباط زيادة إنتاج الألبان بزيادة استهلاك الألبان، وإن كان هناك العديد من العوامل المؤثرة على استهلاك الألبان ومنتجاتها مثل المستوى الاقتصادي وتأثيرها الهام في اختيار الأطعمة حيث يتفاوت محتوى طعام الإنسان تبعاً لمستوى دخله ومقدار ما يخصص منه على بند الطعام، فالطعام في مجتمعنا يشكل عبئاً مادياً، في حين أن المجتمعات المتقدمة لا يشكل هذا العبء (جمعة، ٢٠١١م، ص ٢) كما أن للتقدم العلمي والتكنولوجي أثره في إنتاج واستهلاك الطعام إضافة إلى ذلك فإن للثقافة الغذائية لربة الأسر أثراً كبيراً في توجه الإنفاق على الغذاء وتوجيهه الوجهة الصحية المفيدة للجسم.

ومما ساعد على هذه التغيرات دخول بعض العادات الغذائية من مجتمعات أخرى لوجود عدد كبير من الأسر والعمالة الوافدة، حيث بلغ عدد غير السعوديين في التعداد السكاني لعام ١٤٣١هـ حوالي ٨,٤٢٩,٤٠١ نسمة بنسبة ٣١,١% من مجمل سكان المملكة. إضافة إلى الاحتكاك بثقافات غذائية أخرى عن طريق السفر والسياحة للمواطنين السعوديين إلى خارج البلاد. وقد بلغ إجمالي المتاح للاستهلاك من الحليب الطازج في المملكة ١٧٦١٣٤٧ طن (الكتاب الإحصائي الزراعي السنوي، ١٤٣٢هـ/٢٠١٢م) في حين بلغت نسبة الاكتفاء الذاتي من هذا المنتج حوالي ١٠٤,٤% (وزارة الزراعة والمياه، ١٤٣٢هـ/٢٠١٢م) ويعد اللبن من أكثر منتجات الألبان استهلاكاً في مناطق

المملكة بمعدل ٦٢,٦% للبن كامل الدسم و٤٧,٧% للبن قليل الدسم (السكران والدقل، ١٤٢١هـ، ص ٢٣). وهذا يتوافق مع نتائج الدراسة بأن لبن الشرب احتل مراتب متقدمة في إنتاج المصانع الألبان بنسبة ٢٣% من إجمالي الكمية المصنعة.

ويأتي الزبادي كأكثر منتجات الألبان استهلاكاً بنسبة ٧٧,٢% (السكران والدقل، ١٤٢١هـ، ص ٢٤) وهذا نظراً لأن الزبادي يعد طعام يلاءم الصغار والكبار، وهذا أيضاً يتوافق مع تصدر إنتاج الزبادي في المصانع المنتجة للألبان بنسبة ٢٤,٨%، إجمالي الكميات المنتجة الأمر الذي يمكننا معه القول بأن المصانع المنتجة للألبان تحاول أن تلبي رغبات المستهلكين ومجابهة زيادة الطلب على هذا المنتج، ويأتي الحليب طويل الأجل الأكثر استهلاكاً إذ بلغ ثلاثة أضعاف كمية الطازج (IMES, 1998) وهذا يعود إلى العديد من الأسباب من أهمها توفر الحليب طويل الأجل في متناول اليد دون الحاجة إلى تبريد، إضافة على توفر الحليب طويل الأجل بعدة نكهات وهذه وسيلة فعالة لإشباع رغبات كثير من المستهلكين وخاصة الأطفال، كما كان لقرار وزارة التربية والتعليم القاضي بمنع بيع المشروبات الغازية دوراً في زيادة الإقبال على استهلاك هذا المنتج. لذلك نجد أن هذا المنتج يحتل المرتبة الثالثة بنسبة ١٨,٣% من الكميات المنتجة في مصانع الألبان لمواجهة زيادة الطلب على هذا المنتج إضافة إلى كونه وسيلة فعالة في الاستفادة من فائض الألبان في تصنيع حليب طويل الأجل.

ويعد الحليب الطازج من أكثر الأنواع تفضيلاً لدى المستهلكين كمصدر للحليب واللبن، حيث تبلغ نسبة إنتاجه حوالي ١٤,٨% من إجمالي الكميات المنتجة، ويرتفع استهلاك الألبان بنسبة ٧٤,١% (السكران والدقل، ١٤٢١هـ،

ص ٢٣)، كما تحتل المرتبة الرابعة من إنتاج مصانع الألبان بنسبة ٧,٤% من إجمالي الكميات المنتجة. مما سبق يتضح أن اللبن يعد من أكثر منتجات الألبان استهلاكاً يليها الزبادي والحليب طويل الأجل ثم الحليب الطازج، وهذا يتوافق مع الكميات المنتجة في المصانع.

وقد أمكن حساب معامل الارتباط الجغرافي بين عدد عمال هذه الصناعة وجملة السكان بالمملكة جدول رقم (٧) والذي بلغ (٠,٧٧) وهو دال إحصائياً عند مستوى (٠,٠٥) وبالتالي يمكن استنتاج أن هناك علاقة موجبة طردية دالة إحصائياً على عدد عمال صناعة الألبان وجملة السكان. ويؤكد ذلك أن منتجات الألبان المصنعة تحتل جزءاً كبيراً من مكونات الغذاء في المجتمع السعودي خصوصاً في وجبة الإفطار والغداء، حيث يعد الحليب الطازج من أكثر المنتجات الغذائية المصنعة قرباً إلى الكمال نظراً لما يحتويه من عناصر غذائية، كما أن الحليب واللبن والجبن من أفضل مصادر تزويد الجسم بالكالسيوم الضروري للعظام والأسنان، لذا لا بد من مساعدة أفراد الأسرة على اكتساب عادات غذائية سليمة تمكنهم من توفير واستهلاك وجبات غذائية متوازنة تحتوي على الألبان ومنتجاتها.

جدول (٧) معامل ارتباط بيرسون Pearson عدد عمال صناعة الألبان وجملة السكان

عدد السكان		
٠,٧٧٢**	معامل ارتباط بيرسون	عدد عمال صناعة الألبان
٠,٠١٥	قيمة الدلالة الإحصائية	
٩	ن	

** الارتباط دال عند مستوى ٠,٠١.

النتائج والتوصيات

أ - النتائج:

تمثل الألبان المصنعة جزء كبير من مكونات الغذاء في المجتمع السعودي ولكن أظهرت كثير من الدراسات وجود أنماط استهلاكية غذائية غير صحية وخاصة لدى صغار السن والتي تركز على المشروبات الغازية والحلويات والبطاطس.

تعد صناعة الألبان ومنتجاتها في المملكة العربية السعودية، من الصناعات الهامة ضمن أنواع الصناعات الغذائية، ويعود تاريخ بداية صناعة الألبان في المملكة العربية السعودية إلى عام ١٣٨٨هـ حينما بدأ الإنتاج في مصنعين لإنتاج الألبان في جدة، ثم أعقبه مصنعاً آخر في عام ١٣٩٠هـ في مدينة جدة ثم توالى المصانع بالزيادة حتى بلغ عددها ٦٢ مصنعاً في عام ١٤٣٤هـ (٢٠١٣م). وحقق فرص عمل لنحو ٣٠٠٠٩ عاملاً، واستثمر بها ٥,٩٣٢ مليون ريال، وتعد أكثر مصانع الألبان في المملكة متوسطة الحجم، حسب مقدار رأس المال وعدد الأيدي العاملة. في حين أن هناك نسبة من المصانع ليست قليلة (٢٧%) تعد كبير الحجم جداً من رؤوس الأموال والأيدي العاملة أو الطاقة الإنتاجية السنوية. وبلغ إجمالي عدد الأيدي العاملة في مصانع الألبان السعودية ٢٩٩١٤ عاملاً وبمتوسط حسابي ٤٨٢ عاملاً في المصنع الواحد. أما الطاقة الإنتاجية المرخصة لصناعة الألبان في المملكة فقد بلغت ٤,٩١٨,٤٧٦ طناً، بمعدل ٧٩,٣٣٠ طناً للمصنع الواحد بل حظيت مصانع الألبان في مدينة الخرج بأعلى طاقة إنتاجية سنوية بلغت ٣,٣٢٥,٠٠٠ طناً.

وتتركز صناعة الألبان في المملكة العربية السعودية بالقرب من مزارع

الأبقار حيث يعد حليب الأبقار المادة الخام الأساسية لصناعة الألبان ومنتجاتها. أما المصانع التي تعتمد في صناعتها على الحليب المجفف المستورد فتركز بالقرب من الأسواق الاستهلاكية. وقد توزعت جغرافياً على ٢ موقعاً جغرافياً تعد مراكز لصناعة الألبان ومنتجاتها بالمملكة، حيث يوجد ثلاث مدن تحتضن أكثر من نصف إجمالي مصانع الألبان، وهي الرياض (٣٢,٢%) وجدة (١٤,٥%) والدمام (٩,٦%) ليصبح مجموع ما يتوطن فيها ما نسبته ٥٦,٣% من إجمالي مصانع الألبان في المملكة، وتمثل الألبان المصنعة. وقد بينت الدراسة أن هناك العديد من العوامل المؤثرة في زيادة استهلاك الألبان في المجتمع السعودي ومن أهمها مستوى الدخل والتقدم العلمي، إضافة إلى الثقافة الغذائية لربة الأسرة، حيث بلغ إجمالي المتاح للاستهلاك من الحليب الطازج ١٧٦١٣٤٧ طن، في حين بلغت نسبة الاكتفاء الذاتي من هذا المنتج نسبة ١٠٤,٤% ويعد اللبن أكثر منتجات الألبان استهلاكاً في المملكة، يليه الزبادي، كما لا تقل أهمية الحليب طويل الأجل من ناحية زيادة كمية الاستهلاك من هذا المنتج للعديد من الأسباب من أهمها توفره في متناول اليد دون الحاجة إلى تبريد، إضافة إلى توفره بعدة نكهات مما يجعله ملائم لكافة فئات المجتمع السعودي.

ب - التوصيات:

- تشجيع المستثمرين للدخول في هذه الصناعة لتغطي جغرافياً مناطق الإنتاج جميعاً، واستغلال المناطق الصناعية المخططة (٢٥ منطقة صناعية) والتي أقيمت خصيصاً لتوطين الصناعة بهدف تحقيق وضورات اقتصادية لها.
- إيجاد إستراتيجية مستقبلية لاستثمار وتوزيع صناعة الألبان في السعودية.

- تطوير مصانع الألبان الحالية بشكل يتوازي مع النمو السكاني المستقبلية الكبير لتغطي احتياجات جميع المدن التي توطن فيها.
- يجب أن توجه المصانع الجديدة للتوطن في شمال وجنوب المملكة حتى تساهم في التنمية الإقليمية في تلك المناطق.
- لا بد من بذل الجهد لتقليل هذه الفجوة الغذائية عن طريق رفع مستوى الوعي الغذائي وذلك من خلال حملات التوعية والتوجيه بالأضرار المباشرة وغير المباشرة على صحة صغار السن من هذه المنتجات غير الصحية خاصة أن هذه المواد تحد من حصول الفرد على مقدراته الغذائية اليومية، وبالتالي مساعدة أفراد الأسرة على اكتساب عادات غذائية سليمة تمكنهم من استهلاك وجبات غذائية متوازنة تحتوي على الألبان ومنتجاتها.
- إجراء المزيد من الدراسات لتحديد الطلب على منتجات الألبان المختلفة لتحديد أولويات عمليات التصنيع نحو المنتجات المطلوبة.

* * *

الخاتمة

بالرغم من أن صناعة الألبان تعد إحدى الصناعات الناشئة إلا أنها قد حققت نجاحاً كبيراً، وتبشر بمستقبل أفضل، كما تعد من أكثر الصناعات التي تملك عوامل النجاح نظراً لتوفر المواد الخام اللازمة لهذه الصناعة، كما تتميز هذه الصناعة اعتمادها على أحدث أنواع التقنية المتاحة والتي تأخذ من الاعتبار حماية البيئة من التلوث المرتبط دائماً بالصناعة على وجه الخصوص.

وتكامل صناعة الألبان مع القطاع الزراعي وتربية الحيوانات حيث يشكل الحليب الطازج الناتج معظمه من الأبقار المادة الخام الأساسية لصناعة منتجات الألبان، هذا بالإضافة إلى اعتماد العديد من المصانع على الحليب المجفف الذي يستورد من الخارج.

كما أن صناعة الألبان تتيح فرصة للتكامل الصناعي والزراعي في المملكة كما يساهم في التنمية الإقليمية.

وتمثل الألبان جزء كبير من مكونات الغذاء في المجتمع السعودي، ولكن أظهرت كثير من الدراسات وجود أنماط استهلاكية غذائية غير صحية وخاصة لدى صغار السن.

* * *

المراجع والمصادر

أولاً: المراجع العربية:

- إبراهيم، وفيق محمد جمال الدين (٢٠٠٥م)، الصناعات الغذائية في سلطنة عمان دراسة تحليلية في جغرافية الصناعة، الجمعية الجغرافية المصرية، العدد ٤٥، السنة ٣٧.
- الأحمد، خالد بن أحمد (١٤٠٦هـ/١٩٨٦م)، الصناعات الغذائية في المملكة العربية السعودية، رسالة ماجستير غير منشورة، قسم الجغرافيا، كلية العلوم الاجتماعية، جامعة الإمام محمد بن سعود، الرياض.
- إدارة الإحصاء الصناعي (١٤١٦هـ/١٩٩٦م)، دليل المصانع السعودية، الجزء الأول، الإدارة العامة للإحصاء والمعلومات، وكالة الوزارة لشئون الصناعة، وزارة التجارة والصناعة، الرياض.
- إدارة الإحصاء والمعلومات الصناعية (٢٠١٣م)، توزيع مصانع الألبان في المملكة العربية السعودية، بيانات غير منشورة، وزارة التجارة والصناعة.
- جمعة، سحر عبدالفتاح، (٢٠١١)، العادات الغذائية الشائعة لبعض الأسر المصرية والسعودية وأثرها على الحالة الغذائية، مركز النظم العالمية لخدمات البحث العلمي.
- حلابو، سعد وآخرون (١٩٩٥م)، تكنولوجيا الصناعات الغذائية، المكتبة الأكاديمية، القاهرة.
- الحرة، عبد العزيز بن إبراهيم (١٤٠٩هـ/١٩٨٩م)، التحليل الجغرافي لخصائص الصناعات الغذائية في مدينة الرياض، رسالة ماجستير غير منشورة، قسم الجغرافيا، كلية الآداب، جامعة الملك سعود، الرياض.