

عدن.. لقاء تشاوري للجنة الحوض المائي لدلتا ابين

وتفعيل دور الكوادر الفنية اليمينية العاملة في الحقول المائية والتنسيق مع السلطات المحلية بما يسهم في تذليل الصعاب والارتقاء بمستوى العمل في إطار قانون المياه رقم ٣٢ لعام ٢٠٠٢م وتعديلاته.

وأقر اللقاء تشكيل ثلاث مجموعات عمل من المشاركين لدراسة وتقييم تجربة عمل اللجان الفرعية لدلتا " تين ، ابين " ومستوى تنفيذ مهامها وواجباتها .

كان مدير عام الهيئة أكد في اللقاء على أهمية التركيز على جملة المواضيع التي ناقشتها مسودات اللقاء وتبادل الخبرات وخلق شراكة فنية واسعة ما بين لجنتي الحوض المائي لدلتا ابين وتين بما يساعد في نجاح أعمالهم الفنية والخدمية الحالية والمستقبلية .

■ عدن/سبأ
عقد أمس بمحافظة عدن اللقاء التشاوري الرمضاني السنوي للتوعوي للجنة الحوض المائي لدلتا ابين وتين محافظة لحج الذي تنظمه مكتبة الهيئة العامة للموارد المائية لمحافظة عدن ، لحج ، ابين ، الضالع .
واستعرض اللقاء برئاسة مدير عام الهيئة المهندس عبدالعزيز مهبوب تجربة عمل اللجان الفرعية وخاصة لجنة الحوض المائي لدلتا ابين على مدار الثلاث السنوات الماضية والجهود المبذولة للحد من اعمال الحفر العشوائي وكذا الخطط الفنية التي تم تنفيذها خلال تلك الفترة .
وشدد اللقاء على ضرورة ترشيد استخدام المياه والحفاظ على الأحواض المائية من الاستنزاف كونها الشريان الرئيسي للحياة

وتغطي نحو ثلث الثمرة ويتقدم العفن حتى يشمل الثمرة . وتحدث الإصابة عن طريق الجروح الميكانيكية أو الكدمات التي تحدث للثمار عند الجمع أو التداول حيث يتغير جلد الثمرة إلى لون بني مسود مع وجود فاصل واضح غير منتظم بين الأنسجة السليمة والمصابة ويفقد نسيج الثمرة تحت منطقة الإصابة تماسكه ويتلون بلون بني مسود مصحوب برائحة تخمر وطعم غير مقبول ولتقليل الإصابة بالأعفان يجب جمع الثمار عن طريق سلة جمع الثمار الزودة بالمقصد وتجنب سقوط الثمار على الأرض مع جمع الثمار في صناديق بلاستيك .

ويحسب الدراسة فأمراض ما بعد الحصاد :هي تلك الأمراض التي تتكشف أثناء الجمع وما يلي الجمع من عمليات تدرج وتعينة وفرز ونقل أو تخزين في الموانئ أو السوق وخلال العمليات المختلفة التي يعامل بها المحصول ابتداءً من مرحلة النقل حتى تاجر الجملة ثم إلى المخزن لبائع التجزئة وحتى وصوله إلى المستهلك سواءً خزنها في الشالجة أو في درجة حرارة الغرفة وخلال هذه المراحل والعمليات يكون المنتج عرضة للإصابة بالأمراض النباتية. وقد تظهر الأمراض في الحقل ولكنها تكون كامنة وتتكشف خلال مراحل التخزين أو النقل تستمر في الكشف حتى لحظة استهلاك المنتج النهائية. كما أن جميع أنواع المنتجات النباتية قابلة للإصابة بأمراض ما بعد الجمع ، وكلما كانت المنتجات النباتية غضة أو عصارية السطح الخارجي كانت قابلة للإصابة بالأمراض الفطرية والبكتيرية ، لذا فإن الفواكه والخضروات العصرية مثل الفراولة ، والطماطم ، والقرعيات ، الحمضيات ، والخوخ ، وغيرها من الثمار اللحمية كلها عرضة للإصابة بالأمراض بدرجة كبيرة .

واعتبرت الإصابة بالأمراض والأفات من أهم الأسباب المؤدية إلى فاقد المنتجات الغذائية بعد الحصاد ، إن تكشف ونمو مسببات المرضية الفطرية والبكتيرية للفواكه والخضار تعتمد بشكل أساسي على وجود رطوبة مرتفعة ودرجة حرارة عالية في الحزن ، لذا فإن الثمار العصرية والمحتوية على نسبة ما عالية تكون بيئة ممتازة لنمو الفطريات والبكتيريا المرضية وخصوصاً عند حدوث جروح ميكانيكية للقشرة الخارجية للثمرة . ولذلك فإن عمليات الفرز للثمار الشالفة ، والتخزين الجيد في ظروف تهوية وبرودة مناسبة لمنع تكاثر الأمراض النباتية ، من أهم طرق المكافحة المتكاملة للأفات وأمراض ما بعد الحصاد.

في دراسة أعدت بالهيئة العامة للبحوث والارشاد الزراعي:

التأكيد على أهمية العناية بالحاصل الزراعي لتقليل فاقد ما بعد الحصاد

■،كتب / منصور شابع

قدرت دراسة اقتصادية حديثة أن الخسائر الناتجة عن أمراض ما بعد الحصاد تقدر بنسبة تتراوح ما بين ١٠-٢٠٪ من كمية الناتج النباتي وقد تصل إلى أكثر من ٣٠٪ في المحاصيل القابلة للفساد وخاصة في دول العالم الثالث. وتقدر نسبة الفاقد الناتج من الإصابة بالآفات بحوالي ٢٥٪ وهذا يعني أن ربع المنتج الحقيقي من الغذاء لا يصل إلى المستهلك.

وشددت الدراسة التي أعدها الأخ / وجيه المتوكل من الهيئة العامة للبحوث والإرشاد الزراعي حصلت عليها (الثورة) على أهمية العناية بالمحصول أثناء الجمع والنقل ومنع حدوث الجروح والخدوش والكدمات وأي أضرار يمكن أن تعمل كمنافذ لدخول الكائن المرضي ، في سبيل تخفيض الخسائر الناتجة عن الفاقد ما بعد الحصاد . مفيدة بأن مقامة أمراض ما بعد الحصاد لحاصل الخضر والفواكه تعتمد أولاً على مدى فعالية المقاومة لسبب المرضية في الحقل، بمعنى درجة المقاومة والحساسية للسبب المرضي . وتبدأ أولى خطوات المكافحة المتكاملة للسبب المرضية على المحصول في الحقل حيث أن أغلب أمراض ما بعد الحصاد تتكشف في الحقل قبل أو أثناء النضج والجمع .

مشددة على ضرورة أن تكون عملية الجمع والنقل في طقس جاف بارد ، وتبريد المحصول بأقصى سرعة وذلك لمنع حدوث تلوث المنتج بأي إصابة جديدة ومنع كشف الإصابة الموجودة ، كما يجب إزالة جميع الثمار التي ظهرت عليها علامة إصابة وإبعادها عن المحصول أو الحزن . وتنظيف وتطهير أوعية التخزين والتعبئة وغرف التخزين والبنجر وعربات الشحن باستخدام المطهرات مثل الفورمالدهايد ، كبريتات النحاس قبل الاستعمال .

منوهة بأهمية تخزين أو شحن المحصول في درجة حرارة منخفضة كافية لخفض تكاثر الإصابة وتوقف العمليات الفسيولوجية في الأنسجة وتجنب التبريد الذي يسبب التجمد أو أضرار المنتج. ولابد أن يكون المحصول خالياً من أي رطوبة على سطح الثمار أي ليكون هناك بلل على سطح الثمار والتهوية الجيدة للمخزن ضرورة لمنع ارتفاع تكلف الرطوبة النسبية على سطح الثمار وعدم التعبئة في أكياس بلاستيكية. أيضاً يجب التأكد من خلو المحصول من الحشرات والآفات الأخرى ، والتخزين في مستوى منخفض من الأكسجين ٥٪ وزيادة ثاني



المخزن وأثناء التسويق.

وطالبت الدراسة بالحرص على عدم جرح الأجزاء اللحمية سواء ثمار أو جذور أو درنات ، أو أوصال . وفصل الأجزاء المبرحة وتعبيتها وتخزينها في أماكن منفصلة وبعيدة عن الأجزاء السليمة أو التخلص منها وتنظيف صناديق وأوعية التخزين والمستودعات قبل استخدامها ، وتطهيرها بمحلول كبريتات النحاس ، الفورمالدهايد ، أو أي معقمات فعالة يفضل قطف الثمار وتخزينها في الصباح الباكر والجو بارد .

وعدت إلى التحكم في درجات الحرارة في غرف التخزين وعربات الشحن ، بالنسبة للثمار العصرية كالفراولة فإن تخزينها في درجة ١٠ م° تقلل من الخسارة إلى حد بعيد ، وغير العصرية تحفظ في درجة حرارة من ٢٠-٢٥ م° وأوردت الدراسة نماذج لبعض ثمار الفواكه والخضار والأمراض التي تصيبها واخترتنا منها الأمراض التي تصيب المانجو ، فمن أهم الأمراض التي تصيب الثمار حيث تبدأ أولى أعراض المرض عند طرف الثمرة المنصل بالعنق على هيئة بقعة صغيرة لونها بني تتسع عند نضج الثمرة

أكسيد الكربون ١٥-٢٠٪ تعمل على تثبيط التنفس لكلا من العائل والكائن المرضي . وإضافة ١٠٪ من أول أكسيد الكربون تحسنت النتائج بشكل واضح .
وأشارت الدراسة إلى الأهمية الاقتصادية للأعفان الطرية البكتيرية في الخضروات كونها تعتبر أكثر انتشاراً في الخضروات مثل البطاطس والجزر والبصل والثمار اللحمية مثل الخيار والكوسة والباذنجان والطماطم ، وكذلك السوق والأوراق العصرية مثل الكرنب والخس .
موضحة أن البكتيريا تسبب أمراضاً خطيرة في الحقل وأثناء الشحن وخاصة في المخزن مؤدية إلى خسائر كبيرة أكثر من أي أمراض فطرية أخرى . وتتمثل الخسائر التي تسببها من خلال خفض كمية الإنتاج الصالح للبيع ، وكذلك خفض نوعية الإنتاج وبالتالي تقليل القيمة التسويقية للمنتج ، وأيضاً من خلال ارتفاع تكاليف طرق الوقاية والتجهيز للمنتج المصاب جزئياً بحيث يصبح صالحاً للإستهلاك .

لافتة إلى أن جميع الخضروات تقريباً معرضة للإصابة بالأعفان الطرية البكتيرية ويظهر التفسخ خلال بضع ساعات في

ضوابط جديدة لاستيراد وإنتاج مشروبات الطاقة



■،كتب/عبدالله الخولاني

صدرت الهيئة اليمنية للمواصفات والمقاييس وضبط الجودة لائحة جديدة خاصة بضوابط إنتاج واستيراد وتداول مشروبات الطاقة غير الكحولية شددت على أهمية التقيد بإنتاج وتجهيز وتعبيئة المنتج وفقاً لما نصت عليه المواصفة القياسية اليمنية من حيث مطابقتها لتلك المواصفة وخلو المنتج من أي مواد تخالف قواعد السلامة الإسلامية وعدم تداولها في الأسواق إلا بعد إخضاعها لإجراءات التسجيل والمطابقة لدى الهيئة. وكذا منع خلط تلك المشروبات مع مثيلتها من المشروبات الأخرى في أماكن البيع المباشر (المقاصف، الأسواق) الخ على أن تقوم الجهات المعنية بتشديد الإجراءات الرقابية على تلك الأماكن.

وحذرت اللائحة منتجي ومستوردي مشروبات الطاقة عدم ذكر أي عبارات مظلمة للمستهلك مثل (مقوي، مغذي، منشط، مسحري، الخ) أو إظهار المنتج بأنه أكثر جودة وأوسع فائدة، وبأن يتم تدوين كافة المعلومات عن محتوى

المنتج ومخاطر سوء استخدامه في بطاقة البيان وإبراز العبارات التحذيرية بشكل واضح.

إضافة إلى توضيحها للكميات المسموح بها للمواد الداخلة في صناعة مشروب الطاقة وكذلك فترة صلاحية المشروبات وعبواتها المختلفة.

من جانبه أهاب مدير عام الهيئة اليمنية للمواصفات والمقاييس وضبط الجودة كافة منتجي ومستوردي مشروبات الطاقة بضرورة التقيد والالتزام بالضوابط التي حددتها اللائحة والتي سيتم الإعلان عنها ونشرها في موقع الهيئة تجنياً خلال فترة أقصاها ثلاثة أشهر فقط من تاريخ إصدار اللائحة.

المخالفين.

داعياً جميع المستهلكين بالتحرر عند الشراء والتأكد من تدوين كافة المعلومات على بطاقة بيان المنتج والتعاون مع الجهات المعنية من خلال الإبلاغ عن وجود أي مخالفات .

مؤكداً أنه سيتم اتخاذ الإجراءات الصارمة ضد المخالفين بما فيها وقف دخول أي مشروبات مستورده من المنافذ وسحب ومصادرة أي كميات بالأسواق

موضحاً أن على التجار والمستوردين الالتزام في الضوابط والمواصفات الصادرة خلال فترة أقصاها ثلاثة أشهر فقط من تاريخ إصدار اللائحة.