

تقرير منتدى "إطلاق تحديات قطاع تصنيع منتجات الألبان"

١. مقدمة

تعد منتجات الألبان من أهم القطاعات الفرعية التابعة لقطاع الصناعات الغذائية المصري حيث تمثل نحو ٢٨٪ إلى ٣٤٪ من حجم القطاع محليا في حين يصل حجم الاستثمارات في تلك الصناعات نحو ٧٠٠ مليون جنيه مصري، وتأتي أهمية منتجات الألبان كونها مدعوم بزيادة حجم الطلب محليا نتيجة نمو عدد المستهلكين فضلا عن زيادة الوعي حول الأهمية الصحية لهذه المنتجات، وبحسب تقرير صادر عن اتحاد الغرف التجارية عام ٢٠٢١ فإن متوسط نصيب الفرد محليا من منتجات الألبان بلغ نحو ٤١ كيلو جرام سنوياً من اللبن البقري مقابل نحو ٢٥ كيلو جرام سنوياً من اللبن الجاموسي، أما عن حجم السوق المحلي من اللبن المعبأ واللبن السائب فقد أوضح التقرير أن اللبن المعبأ يمثل نحو ٢٠٪ من السوق المحلي (بحجم إنتاج نحو ٨ ملايين طنًا سنوياً) بينما يمثل اللبن السائب نحو ٨٠٪ من حجم استهلاك المواطن رغم احتوائه على ميكروبات تسبب العديد من الأمراض فضلا عن عدم مطابقته للمواصفات القياسية المصرية.

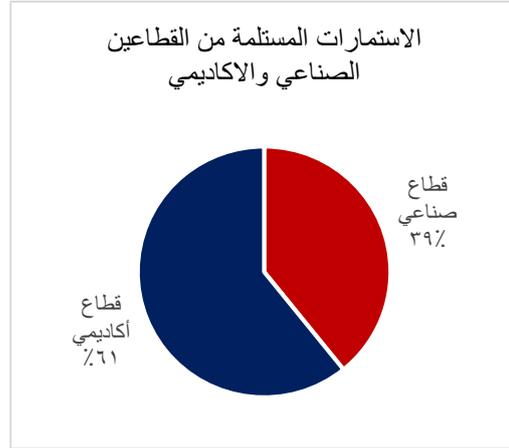
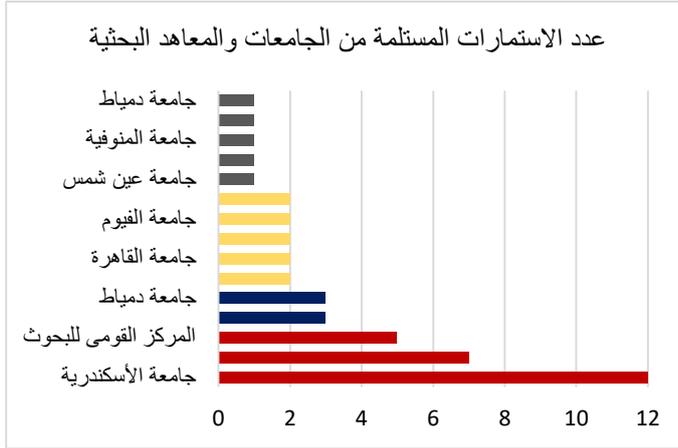
وفي هذا الصدد تم عقد منتدى "أهم التحديات التي تواجه قطاع الألبان ومناقشة الحلول بغرض ربط البحث العلمي بالصناعة" بمحافظة دمياط تحت رعاية كل من الدكتور خالد عبد الغفار، وزير التعليم العالي والبحث العلمي والقائم بأعمال وزير الصحة، والدكتورة نيفين جامع، وزير التجارة والصناعة، وتأتي الورشة ضمن تعاون ثلاثي مشترك بين أكاديمية البحث العلمي ومركز تحديث الصناعة التابع لوزارة التجارة والصناعة وشعبة الألبان بالغرفة التجارية بمحافظة دمياط لتحقيق التنمية المستدامة في قطاع الصناعات الغذائية المصري.

٢. أهم التحديات التي تواجه قطاع الألبان ومناقشة الحلول بغرض ربط البحث العلمي بالصناعة

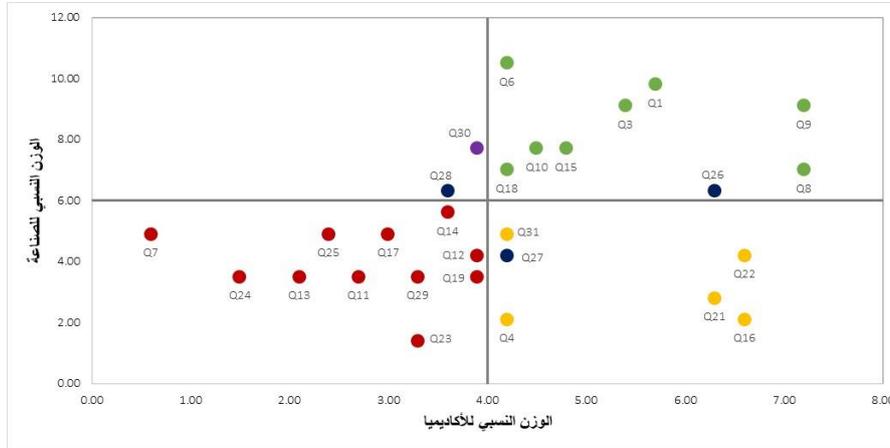
المشروعات البحثية	المشروعات القومية	خدمات الدعم الفني	تعزيز تنافسية القطاع
اللبن وتحدياته	إنتاج مادة حافظة اللبن ودراسة تأثيرها على مكونات اللبن	خدمات استشارية لتصميم منشآت غذائية باختلاف أحجامها	تطبيق المواصفات القياسية المصرية
الجبن الراس	إنتاج منفحة إنزيمية شبه الحيوانية من مصادر نباتية أو ميكروبية	الدعم الفني للتوافق مع متطلبات واشتراطات سلامة الغذاء	
الجبن الدمياطي	إنتاج بادئات لصناعة الجبن الراس والدمياطي والثلاجة	تصميم نظام HACCP لمصنع ألبان وتحديد النقاط الحرجة به	
الجبن المطبوخ			
تدعيم المنتجات اللبنية			
المنظفات والمواد الحافظة			

٣. تحليل استثمارات استقصاء المنتدى

٣,١. الجهات المشاركة بالاستقصاء



٣,٢. تحليل استثمارات استقصاء المنتدى





مشاريع ذات أولوية للمقطاع الأكاديمي		مشاريع ذات أولوية للطرفين	
تقييم كيميائي للألبان المنتجة والموردة للصناعة	Q4	الحصول على لبن آمن وإطالة مدة الصلاحية للبن حتى 8-11 ساعة	Q1
تقييم حسي وكيميائي وميكروبيولوجي للجبن الدماطي	Q16	طرق غش اللبن القديم منها والمستحدث وطرق بسيطة للكشف عنه	Q3
تطوير المنتجات اللبنية (الزبادي)	Q21	إسراع التسوية في الجبن الراس بالطريقة التقليدية	Q6
تدعيم منتجات الألبان بالمواد الطبيعية الصحية لمرضى السكر والقلب	Q22	تقييم حسي وكيمائي وميكروبيولوجي للجبن الراس في مراحل التسوية والتخزين	Q8
تصميم نظام HACCP لمصنع ألبان وتحديد النقاط الحرجة به	Q31	اللقضاء على الفطريات على أسطح الجبن الراس أثناء التسوية وما بعدها (أسبابها وآثارها)	Q9
مشاريع ليست أولوية للطرفين		إنتاج جبن راس ببادئ مع أفضل طريقة تملح	Q10
دراسات على تكوين الكريستال في الجبن الراس بعمر 18 شهر أو أقل	Q7	إسراع التسوية في الجبن الدماطي Soft Cheese	Q15
تقييم للأمنيات الحيوية بالجبن الراس المنتج في الظروف العادية	Q11	إنتاج الجبن الثلاثي البلدي ببادئ وتمليح رطب	Q18
إنتاج جبن راس بأنواع متعددة من التوابل والبهارات	Q12	المشاريع مع القومية	
التقييم الكيميائي للمعاملات الحرارية في صناعة الجبن الدماطي	Q13	إنتاج مادة حافظة (طبيعية أو كيميائية) للبن ودراسة تأثيرها على مكونات اللبن	Q26
دراسة إنتاج جبن دماطي بطريقه UF تُخزن بأقل فاقد في الربيع	Q14	الوصول لمنفحة إنزيمية شبه الحيوانية من مصادر نباتية أو ميكروبية	Q27
إنتاج جبن دماطي مرتفع الملح ببادئ مع أفضل طريقة تملح	Q17	انتاج بادئات لصناعة الجبن الراس والدماطي والثلاجة	Q28
ابتكار مثبتات لصناعة الجبن ذو الملح الخفيف والشبيه بالجبن الفيتا	Q19	مشاريع ذات أولوية للمقطاع الصناعي	
تدعيم اللبنة بزيت بخلاف دهن اللبن	Q23	الدعم الفني للتوافق مع متطلبات سلامة الغذاء	Q30
تأثير المطهرات و المنظفات و تحديد نسب الاستخدامات الآمنة منها	Q24		
استخدامات المواد الحافظة في الصناعة	Q25		
العلف وتأثيره على المنتجات اللبنية وخاصة الجبن الراس	Q2		
نُي للمعاملات الحرارية (غليان - نصف غليه - أي درجة حرارة وسطية) في صناع الأفلاتوكسينات في الجبن المطبوخ وكيفية التغلب عليها	Q5		
الخدمات الاستشارية الخاصة بتصميم المنشآت الغذائية، باختلاف أحجامها	Q20		
	Q29		