



# ندوة يوم الرغيف العربي لعام 2023



شعار الندوة: رغيف خبزنا صحة لأجيالنا و استدامة لكوكبنا

يوم الاثنين الموافق: 10/07/2023

المكان: بيت الأمم المتحدة في مقر الاسكوا (بيروت - لبنان)

أنواع و مواصفات القمح  
المستهلك في الوطن العربي

تعاني الدول العربية من ضخامة حجم استهلاك القمح مقارنة مع  
ضعف إنتاجها المحلي

والذي يعود سببه إلى عدة ظروف  
سواء كانت الظروف الإقليمية أو مناخية  
أو مشاكل أخرى مثل التصحر و شح المياه

مما يضطر معظم الدول لتلبية الطلب عن طريق استيراد كميات  
كبيرة من القمح لتحقيق كفاية المواطنين.

حسب معظم التقارير والدراسات، فإن الدول العربية تستورد أكثر من 40 مليون طن من القمح خلال العام، أي ما يقارب 22% من واردات القمح العالمية.

و حيث أن الخبز هو المكون الأساسي لمائدة المواطن العربي على اختلاف الطبقات الاجتماعية و الأنواع المستخدمة، بذلك يكتسب القمح أهميته من الخبز.

و يعتبر المحصول الزراعي الأول من حيث المساحة التي يشغلها من الأراضي الزراعية حول العالم.

كما ويُعد السلعة الأكثر أهمية في محددات الأمن الغذائي على مستوى العالم، ومخزونه الإستراتيجي يمثل صمام وضمان الاستقرار الاجتماعي والسياسي والأمن القومي للدولة.

هدفى اليوم يتلخص بتقديم معلومات مهمة بشكل بسيط عن أنواع القمح و اختلاف الجودة و النوعية و الاستخدام لكل نوع منها.

تتقسم الأقماع المستهلكة في الوطن العربي بشكل عام إلى نوعين :

\* القمح الطري (Soft Wheat)

\* القمح القاسي (Hard Wheat)

## \* القمح الطري (Soft Wheat)

(أو ما يسمى ب قمح الخبز العادي او الحنطة)  
والذي يُزرع في معظم المساحات العالمية، لكنه إنتاجه و نوعيته تتأثر  
أكثر من غيره من أنواع القمح بالمناخ.

و يستجيب بشكل حساس لكن متفاوت للهطول المطري و الإجهاد المائي  
و معدل رطوبة التربة و درجات الحرارة خلال فترة النضج.

حيث تنخفض كتلة الماء داخل حبة القمح بسبب الجفاف أو يقل محتواها  
من السكريات و البروتينات مما يؤثر على جودتها من محصول لآخر،  
ومن دولة إلى أخرى.

# Specifications

Wheat Grade	II	III
Test Weight, g/L	$\geq 740$	$\geq 730$
Moisture, %	$\leq 14$	$\leq 14$
Gluten, %	$\geq 24$	$\geq 23$
Protein (on dry matter basis), %	$\geq 12$	$\geq 11$
Grain Impurities, %	$\leq 8$	$\leq 8$
In Particular:		
broken grains	5	5
grains of cereals	4	4
sprouted grains	3	3
Waste Impurities, %	$\leq 2$	$\leq 2$

## \* القمح القاسي (Hard Wheat)

يتم زراعته بشكل أساسي في أميركا و استراليا و كندا بالإضافة لمنطقة البحر الأسود و حوض البحر المتوسط.

و يطلق عليه اسم (قمح المعكرونة) لجودته و ملائمة مع مثل هذه الصناعة.

و تعتمد عليه معظم الدول العربية في تجهيز موائدها.

## **Quality specifications:**

Protein	: min. 12.5% (N x 5.7 on dry basis)
Gluten (Wet)	: min. 25.0% (ISO 21415-1)
Moisture	: max. 14.0%
Falling Number	: min. 250 sec.
Test Weight	: min. 77.0 kg/hl
Foreign Matters	: max. 2.0%
Bug Damage	: max. 1.5%
W	: min. 180 as per ISO

## ف مثلاً مصر:

والتي تأتي على رأس القائمة كأكبر مستورد للقمح في العالم، فإنها تعتمد على إنتاج دول البحر الأسود لسهولة الشحن البحري الذي يعد أقرب مسافة من غيرها من المناطق و مناسبة التكلفة الإجمالية للاستيراد نسبة لضخامة الكميات.

## الأردن:

يستهلك القمح القاسي و يعتمد على إنتاج دول البحر الأسود و روسيا و رومانيا لأن أسعاره تعتبر منافسة و مناسبة مقارنة مع سعر القمح ذات المنشأ الأميركي أو الأسترالي أو الكندي.

## أما بالنسبة للعراق:

يميل لاستيراد القمح الأميركي و الأسترالي و ذلك لملائمته لطريقة خلطهم للقمح المستورد مع المنتج المحلي في إنتاج الخبز العراقي. إلى جانب استيرادهم من دول منطقة البحر الأسود.

و عند الحديث عن دول شمال افريقيا مثل تونس و الجزائر:

فإنها تفضل الإنتاج الفرنسي و منطقة البحر الأسود  
لإعتمادهم بشكل كبير على صناعة المعكرونات و الباستا  
والباغيت، و التي تعتبر من أهم أطباق السفرة عندهم.

شكراً لحسن استماعكم...

تقديم : جورج جاك خياط  
الاتحاد العربي للصناعات الغذائية  
مدير المكتب التجاري - المملكة الأردنية الهاشمية