

كلمة افتتاح ندوة صناعة الخبز

للككتور صلاح الدين طه

سادق :

أرحب بكم بأجل الترحيب ، ويسرني أن تلبوا دعوة « جمعية الميكروبيولوجيا التطبيقية » ، هذه الليلة ، للمشاركة في مناقشة موضوع يعتبر من أهم المواضيع الحيوية ، التي تشغل بال المسؤولين بالجمهورية العربية المتحدة في مجال التغذية . ولقد جاء هذا اللقاء وليد توصيات « مؤتمر الميكروبيولوجيا الأول » الذي عقد في أبريل عام ١٩٦٥ ، حيث نصت التوصيات على عقد ندوات علمية ، تتناول مواضيع حيوية ، تستهدف النفع العام ، وتقوى الصلة بين المشتغلين بمراكز البحوث ومراكز الإنتاج ، وهنا يمكن حل المشاكل التي يصعب حلها ، الأمر الذي لا يتم إذا ظلوا منعزلين .

وبناء على توصيات مؤتمر « الميكروبيولوجيا » ، قرر مجلس إدارة الجمعية تشكيل لجنة لتنظيم هذه الندوات العلمية ، وبدأت اجتماعاتها بالفعل في مايو من العام نفسه ، وانتهت إلى تحديد ست ندوات ، وهي : (١) صناعة الخبز (٢) المضادات الحيوية (٣) المبيدات الفطرية (٤) إنتاج اللبن النظيف (٥) الاسمدة العضوية (٦) إنتاج الأحماض العضوية والكيمويات .

ومما نأسف له أنه قد حدثت ظروف طارئة عاقت بدء هذه الندوات في حينه ، والحمد لله قد تيسر الأمر ، وهانحن نبدأ اليوم « ندوة الخبز » وسنعلن عن بقية الندوات الأخرى .

ويسرنا أن يشترك في ندوة الليلة متخصصون من بعض مراكز البحوث كراقبة بحوث الميكروبيولوجيا الزراعية ، وقسم بحوث تكنولوجيا الحبوب والخبز بوزارة الزراعة ، والمؤسسة العامة للمطاحن والمضارب والمخابز ، وشركة السكر والتقطير المصرية ، والشركة المصرية لمنتجات الذشا والخميرة ، والشركة المصرية للأغذية ،

● الدكتور صلاح الدين طه : وكيل جمعية « الميكروبيولوجيا التطبيقية » وأستاذ البكتريولوجيا ورئيس قسم النبات الزراعي ، بكلية الزراعة ، جامعة عين شمس .

وكلية الزراعة بجامعة القاهرة (أقسام الصناعات الغذائية والميكروبيولوجيا والكيمياء الحيوية) ، وكلية الزراعة بجامعة أسيوط (قسم الصناعات الغذائية) ، وكلية الزراعة بجامعة عين شمس (فرع البكتريولوجيا بقسم النبات الزراعى) ، والمركز القومى للبحوث .

ولا شك أن موضوع « الخبز » يلقى منكم جميعا الاهتمام البالغ ، خاصة وأنه الغذاء الأساسى للشعب ، فيستمد منه الفرد ٧٤٪ من الطاقة الحرارية اللازمة له ، والباقي من الطاقة توفرها بقية الأغذية الأخرى مجتمعة ، كما أنه يعطى ٨٩٪ من الاحتياجات البروتينية اليومية . وما تجب الإشارة إليه نقصه في بعض المكونات الغذائية الهامة ، كافتقاره إلى الحامض الأمينى « ليسين » مما يقلل من قيمته الحيوية البروتينية . ويعتبر الخبز أيضا مصدرا جيدا لفيتامين (B ، E) .

وما يؤسف له أن بلادنا الزراعية تستورد نصفها احتياجاتها من القمح والدقيق من الخارج ، إذ بلغ الناتج المحلى من القمح في عام ١٩٦٤/٦٣ مثلا مقدار ١٠٤٩٣ ألف طن ، واستوردنا في نفس العام ما قدره ٩١٣ ألف طن قمح بالإضافة إلى ٧١٧ ألف طن دقيق .

ومن الطبيعى أن تصادف « صناعة الخبز » في الجمهورية العربية المتحدة — سواء كان الخبز البلدى أو الأفرنجى أو المنتجات الأخرى — مشا كل يجب ألا نتجاهلها ونقدم على حلها . وقد رأيت الجمعية أن تقسمها إلى ثلاثة مشا كل رئيسية وهى : (١) مشا كل التخمر (٢) المشا كل التكنولوجيا (٣) المشا كل الاقتصادية .

وتنظيما لسير الندوة ، نبدأ بسماع كلمة عن كل من للنواحي المذكورة ، يليها السادة : الدكتور فوزى رفاعى فى موضوع : « المشا كل التكنولوجيا لصناعة الخبز » . والمهندس الزراعى محمد على فودة فى موضوع : « مشا كل التخمر فى الخبز البلدى والحلول المقترحة » ، والدكتور محمود عبد الآخر والدكتور أمين النواوى فى موضوع : « دقيق الدرنات وأهميته الاقتصادية والغذائية كبديل جزئى لدقيق القمح والأذرة » . وبلى ذلك فتح باب المناقشة فى الموضوع .

ونفترح أن نتابع حل هذه المشا كل بتكرار اللقائات ، أى أن تصبح الندوة مستمرة ، حتى نصل إلى الهدف الذى نذشده جميعا من العمل الجماعى خدمة لمجتمعنا الجديد .