

التوزيع الجغرافي لمعامل صناعة العصائر في محافظة البصرة (الواقع/ التحديات)
**Geographical distribution of juice industry workers in
 Basra Governorat**

¹ المدرس سندس احمد عبد القادر الرضمان، مركز دراسات البصرة والخليج العربي

sarahsnaa@gmail.com

تاريخ الاستلام: 2024/09/08 تاريخ القبول: 2024/10/28 تاريخ النشر: 2024/11/22

ملخص

تعد محافظة البصرة من المحافظات المشهورة بصناعة مختلف أنواع العصائر والمشروبات ، وقد تطرق البحث إلى دراسة المعامل المتخصصة بصناعة العصائر والمشروبات المصنعة ، ومن خلال الدراسة الميدانية ، تبين أن هنالك (خمسة معامل) لصناعة العصائر والمشروبات في محافظة البصرة ، موزعة ما بين صناعية حمدان بواقع (معملين) هما معمل شربت سومر والذي يعمل بطاقة إنتاجية بلغت (250-1000) درزن / اليوم ، ومعمل شربت (الأفراح) الذي يعمل بطاقة إنتاجية تصل إلى (600-1500) درزن/ باليوم ، في حين يعمل معمل شركة التقوى لصناعة عصير دادا والمتواجدة في صناعية بلد السيد بطاقة إنتاجية بلغت (7500-7000) علبه / ساعة ، أما المعمل الرابع وهو معمل توت القمة المتواجد في صناعية حي الحسين ، والذي يعمل بطاقة إنتاجية بلغت (500-1000) درزن / باليوم ، في حين بلغت الطاقة الإنتاجية لمعمل عصير در الينابيع (450-750) ، كما تم التطرق لدراسة مقومات قيام الصناعة ، وخُتم البحث بعرض أبرز المشاكل التي تواجه معامل صناعة العصائر، فضلاً عن بعض المقترحات لحل تلك المشاكل في المحافظة.

الكلمات المفتاحية : صناعة العصائر والمشروبات ، الطاقة الإنتاجية ، الصناعات الغذائية ، المقومات، المشاكل والمعوقات.

Abstract:

Basra Governorate is one of the governorates famous for the manufacture of various types of juices. The research has reached a study of the preferred laboratories in the manufacture of manufactured juices. Through the initial study, it contributed to presenting (five agreements) for the manufacture of juices. Choose in Basra Governorate, distributed between the Hamdan

Industrial City with (two factories), where the Sumer Sherbet Factory dozen / day, and the (1000-operates at a full production capacity of (250 -Afrah) Sherbet Factory operates at a production capacity of up to (600-Al) Taqwa Company factory for the -dozen / day, while the Al (1500 manufacture of Dada juice, located in the industrial country of Sayed, hours / hour, (7500-operates at a Belgian production capacity of (7000 -Qimma Factory located in the Al-while the fourth factory is the Toot Al Hussein Industrial District, which operates at a full production capacity of dozen / Today, while the new energy of the juice factory in the (1000 -500) the transparent composition of the components of the , (750-springs (450 was concluded on Turkish industry was also completed, and the research the most prominent features facing the exchange of juice industry, in .addition to some proposals for those problems to be considered

:Keywords

Juice and beverage industry, Summer sherbet, Summit berry juice, .Production capacity ,Wedding sherbet, Dada juice

المقدمة :

في العقود الثلاثة الأخيرة شهدت صناعة العصائر والمشروبات تطوراً ملحوظاً سواء كان من حيث التقنيات المتبعة أو من حيث كمية الإنتاج ، فضلاً عن المنافسة فيما بين معامل العصائر ببذل كل ما لديها بغية إرضاء المواطن ، كما تعد العصائر والمشروبات مصدراً مهماً للعديد من العناصر الغذائية كالفيتامينات ، والأملاح المعدنية وغيرها ، وتمثل صناعة العصائر إحدى فروع التي تنقسم منها الصناعات الغذائية ، التي كانت تضم في بداياتها صناعة تعليب وحفظ الفواكه والخضروات .

مشكلة البحث:

- 1- هل تتواجد معامل العصائر والمشروبات بجميع مناطق محافظة البصرة أم تقتصر على مناطق محددة ؟.
- 2- هل تعاني صناعة العصائر والمشروبات من مشاكل تحد من تطورها ؟.

فرضية البحث : افترض البحث ما يلي :

- 1- تتركز معامل صناعة العصائر والمشروبات في المناطق الصناعية في محافظة البصرة .
- 2- أن صناعة العصائر والمشروبات تعاني من جملة من المشاكل التي اذا لم تعالج فهي ستحد من تطورها .

هدف البحث:

يهدف البحث لدراسة مفهوم الصناعات الزراعية والغذائية ، كما يتطرق إلى أهم المقومات التي تساعد على قيام صناعة العصائر، فضلاً عن التوزيع الجغرافي لتلك المعامل ، وطرح لأبرز المشاكل ومحاولة إيجاد حلول لها .

الحدود المكانية:

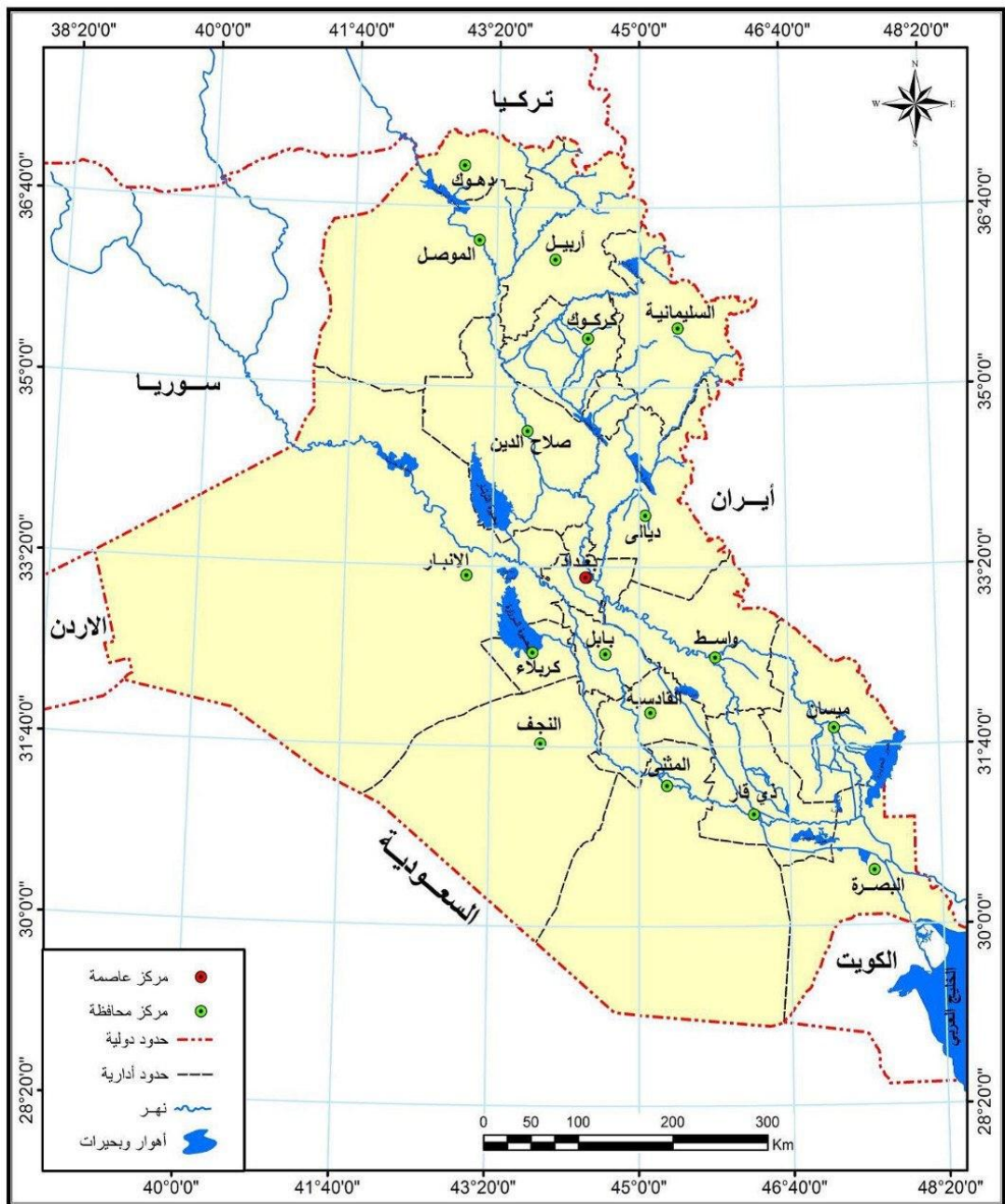
تمثلت الدراسة بحدود محافظة البصرة والتي تقع في القسم الجنوبي من العراق بين دائرتي عرض (- 29.5—31.20) شمالاً ، وبين خطي طول (- 46.40 - 48.30) شرقاً ، وكما في الخريطة (1) و(2).

هيكلية البحث:

تناول البحث ثلاثة محاور تطرق المحور الأول إلى مفهوم وأهمية الصناعات الغذائية ، كما تناول المحور الثاني مقومات قيام صناعة العصائر والمشروبات ، في حين تناول المحور الثالث التوزيع الجغرافي لمعامل العصائر والمشروبات ، واختتم البحث بعرض لأبرز المشاكل والمعوقات التي تعاني منها تلك المعامل ومحاولة لإيجاد حلول تحد من تلك المشاكل .

خريطة (1) موقع البصرة من العراق

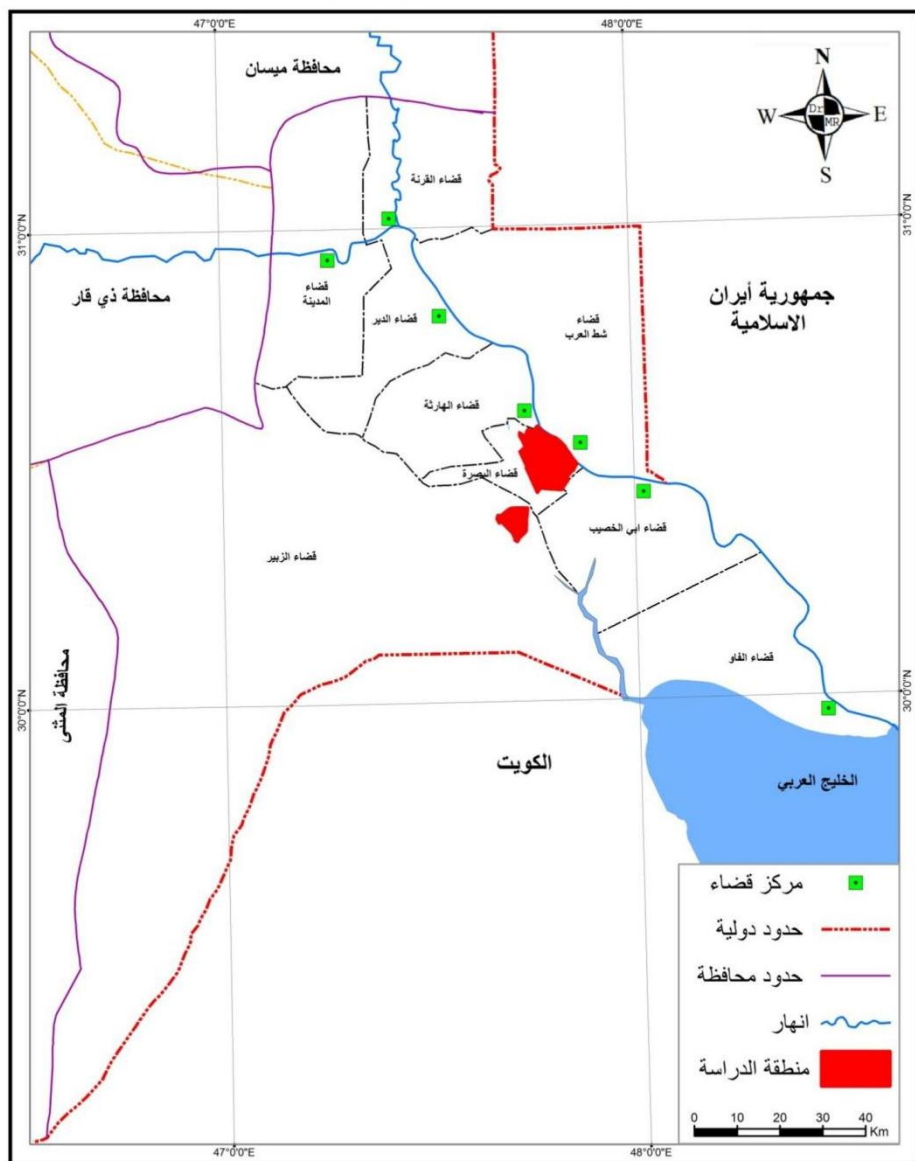
التوزيع الجغرافي لمعامل صناعة العصائر في محافظة البصرة (الواقع/ التحديات)



جمهورية العراق ، الهيئة العامة للمساحة ، خريطة العراق الإدارية ، لعام 2023

خريطة (2)

موقع منطقة الدراسة



المصدر: جمهورية العراق ، الهيئة العامة للمساحة ، خريطة العراق الإدارية ، لعام 2023
المحور الأول : مفهوم وأهمية الصناعات الغذائية :

أ- مفهوم الصناعات الغذائية :

التوزيع الجغرافي لمعامل صناعة العصائر في محافظة البصرة (الواقع/ التحديات)

تصنف الصناعات الغذائية في العراق ضمن التصنيف الصناعي الدولي الموحد (ISIC 4) تحت مسمى صناعة المنتجات الغذائية والمشروبات ، إذ تضم مجموعة واسعة من المنتجات الغذائية أهمها منتجات اللحوم والألبان والزيوت النباتية ، وطحن الحبوب وصناعة الخبز ، وصناع العصائر والمشروبات والمياه المعدنية .

تصنف صناعة العصائر من ضمن الصناعات الغذائية لذا كان لا بد من التطرق إلى مفهوم الصناعات الغذائية

وتعرف الصناعات الزراعية بأنها الأنشطة التي تعالج المواد الخام المستخرجة من الطبيعة النباتية ، والحيوانية وتحويلها إلى شكل آخر قابل للاستفادة منها⁽¹⁾ .

كما عرفها احد المختصين الاقتصاديين " بأنها ذلك الجزء من هيكل الصناعات التحويلية الذي يعتمد مخرجات عملياته الإنتاجية على مدخلات من أصل زراعي للحصول على قيم استعماله ، او لتحقيق منافع اقتصادية جديدة تلبي بصورة مستمرة احتياجات الإنسان الغذائية المتواصلة⁽²⁾ .

ويعرفها البعض الآخر على أنها ذلك الجزء من هيكل الصناعات التحويلية والذي يعتمد على مدخلات من أصل زراعي أو حيواني للحصول على قيم استعماله أو لتحقيق منافع اقتصادية جديدة تلبي احتياجات السكان بشكل متواصل⁽³⁾ .

وعُرفت أيضاً بأنها العلم الذي يبحث في تصنيع الخامات النباتية والحيوانية التي تزيد حاجتها عن الاستهلاك وتحويلها إلى صورة من المنتجات الغذائية لحفظها من التلف أطول مدة ممكنة لأستخدامها في جميع المواسم⁽⁴⁾ .

أما علم الاقتصاد فعرفها بأنها عبارة عن خلق منافع شكلية في السلع من قطاعات (السكر – الأسماك ، المربيات ، التمور ، الخضروات ، الألبان... الخ) من المنتجات الغذائية⁽⁵⁾ .

أما تعريف الأمم المتحدة لهذه الصناعات نص على إنها الصناعات القائمة على توفير الغذاء للمواطنين وترتبط أساساً بالإنتاج الزراعي وتتضمن مجموعة كبيرة من السلع المصنعة مثل المعلبات على أنواعها واللحوم والأسماك ومنتجات الألبان والفواكه والخضار والزيوت والسكر والعصائر والمشروبات الغازية والمياه المعدنية والحلويات والمعجنات وما إلى ذلك⁽⁶⁾ .

ب- أهمية الصناعات الغذائية :

إن أهمية الصناعات الغذائية تزداد نتيجة ارتباطها الشديد بكثير من الأنشطة الاقتصادية الأخرى وخصوصاً قطاع الزراعة حيث يمكن للصناعات الغذائية أن تسهم في تحفيز هذا القطاع مما يزيد من القيمة المضافة للزراعة⁽⁷⁾ .

ويمكن بيان أهمية الصناعات الغذائية بالآتي :

- 1-2- للصناعات الغذائية تأثير مباشر على تشجيع صناعات أخرى ذات علاقة مباشرة معها ، مثل صناعة مواد التعبئة المختلفة من علب الصفيح ، وعلب زجاجية ، ومواد التغليف ، وغيرها ، كما تساعد الصناعات الغذائية على إنشاء صناعات أخرى فرعية تعتمد على المنتجات الثانوية للصناعات الأصلية ، مثل صناعة الورق ، والحلويات والخميرة القائمة على السكر وطحن الحبوب ، كما توجد صناعات أخرى مكملة أو متممة لصناعة العبوات أو بعض المعدات اللازمة⁽⁸⁾.
- 2-3- تسهم الصناعات الغذائية في تنمية الاقتصاد القومي من خلال استغلال الموارد المتاحة ، إذ تُعد الصناعات الغذائية بصفة خاصة من الأدوات الفعالة في هذا المجال لان الإنتاج الزراعي والتصنيع الغذائي وجهان لعملة واحدة لا تتقدم أو تتراجع قيمة كل منهما دون وجود الأخرى ، كما تدعم النمو الإقليمي المتوازن للمناطق المختلفة بالدولة⁽⁹⁾.
- 2-4- لها أهمية في تدعيم اقتصاديات الريف بتحويل الخامات الزراعية الأولية إلى سلع غذائية ذات مردود اقتصادي أكبر ، فضلا عن توفير الاحتياجات الضرورية للصناعة⁽¹⁰⁾.
- 2-5- للصناعات الغذائية تأثير مباشر على تشجيع صناعات أخرى ذات علاقة مباشرة معها كصناعة مواد التعبئة المختلفة وصناعة المكنائن الخاصة بالتصنيع ، والمواد الكيماوية الحافظة وفي تحسين وسائل الجني الميكانيكي ، ولاشك أن هذا يزيد من النقد المستعمل كرأس مال في هذه الصناعات . فيزداد عدد العمال المستخدمين حيث تقل البطالة وينتعش الاقتصاد القومي في البلاد⁽¹¹⁾.
- 2-6- تعمل الصناعات الغذائية على توفير فرص العمل ، كون هذه الصناعة تحتاج إلى عمالة كبيرة ، والذي ينعكس بدوره على رفع المستوى المعاشي للأفراد .
- 2-7- تأمین حاجة المجتمع من الأغذية من خلال تقديم منتجات متنوعة ، أغذية سريعة التحضير أو سابقة التجهيز ، بما يواكب تغير أنماط المعيشة .
- 2-8- توفير تكاليف تخزين ونقل الخامات الزراعية ، وإمكانية تصدير الفائض منها بصورة منتجات محفوظة بما يحقق عائداً للمنتجين والبلد⁽¹²⁾.

المحور الثاني :- مقومات قيام صناعة العصائر والمشروبات في محافظة البصرة :

تُعد دراسة مقومات قيام الصناعة من الأبعاد الأساسية لدراسة التوزيع الجغرافي لمعامل صناعة العصائر ، كونها تحدد نوعية وخصائص وحجم الصناعة ، لذا تم التطرق في هذا المحور لأبرز المقومات التي تسهم في قيام صناعة العصائر في محافظة البصرة وهي كالآتي :-

التوزيع الجغرافي لمعامل صناعة العصائر في محافظة البصرة (الواقع/ التحديات)

1- المادة الأولية :

يقصد بها المواد التي تصنع منها السلع المختلفة التي يستخدمها الإنسان ، وتُعد من عناصر الإنتاج الأساسية كونه ترتبط بعوامل أخرى مثال (رأس المال ، والخبرة والمهارة ، والطاقة وغيرها) ، وتنوع المادة الأولية لكل صناعة ، إذ إن لكل من هذه المواد ، صفات وخصائص تؤثر بدورها على الصناعة⁽¹³⁾ .

إن المواد الخام الداخلة في الصناعات الغذائية أما إنها خامات نباتية مثل الحبوب المختلفة والخضروات والفواكه أو مصادر حيوانية مثل الحليب الخام واللحوم والمواد نصف المصنعة⁽¹⁴⁾ . أما المواد الخام الثانوية الداخلة في صناعة العصائر تشمل (السكر – الليمون دوزي – سوبرات الكربون – بنزوات الصوديوم – حامض الاسكربر – CNC (مادة مثخنة) – منكهات – أصباغ غذائية – مواد التعبئة والتغليف) ، والتي تختلف من حيث المنشأ فمنها (اسبانيا - فرنسا - ماليزيا – إيطاليا – الصين – الهند) .

كما تُعد المياه من المواد الأولية الأساسية لصناعة العصائر والشراب على اختلاف أنواعها والتي تختلف من معمل إلى آخر باختلاف الكمية المراد تصنيعها فبعض المعامل ، يحتاج إلى (25) طن لإنتاج (700) درزن من العصائر والشراب ، ومعامل أخرى تحتاج لإنتاج (7000-7500) علبة عصير إلى (طن) من المياه ، أما كمية السكر فتصل ما بين (100-120) كيلو ، أما كمية الليمون دوزي فتصل إلى (3ك و600غم) حسب كمية الحموضة المرجوة في العصير ، (2ك منكهات ، كما تحتاج إلى (50)غم من البنزوات ومثلها من محسنات للطعم ، فضلاً عن كميات معتدلة من مانع الرغوة والمادة الصبغية أنظر الجدول (1).

جدول (1)

المادة الأولية لصناعة الشراب والعصائر في محافظة البصرة

المادة الأولية	الكمية
الماء	1 طن
سكر	120 كيلو
ليمون دوزي	3ك و200غم -3ك و600غم
CMC	1-1 ونص كيلو
بنزوات	50 غم

سوربات (محسن للطعم)	50 غم
سورب أكسد	كمية معتدلة
منكهات	1-2 كيلو
مانع رعوة	حسب الحاجة
مادة صبغية	حسب الحاجة

المصدر: الدراسة الميدانية

2- الأيدي العاملة :

تُعد الأيدي العاملة أحد المتطلبات الرئيسية لعملية التنمية الصناعية ، وهي بذلك تشكل عقبة كبيرة أمام التطور الصناعي للدول النامية ، ويتحدد اثر الأيدي العاملة في الإنتاج الصناعي بعددهم ومستوى كفاءتهم، وتتأثر الوحدات الصناعية وبدرجات متفاوتة تبعاً لطبيعة ونوعية الأيدي العاملة التي تحتاجها وتوزيعها الجغرافي⁽¹⁵⁾.

إن إيجاد وخلق فرص عمل للأيدي العاملة ومحاولة القضاء على البطالة لغرض الوصول للتشغيل الكامل للموارد البشرية وتعبئتها في العملية التنموية ، كأحد الأهداف الرئيسة للتنمية الصناعية وما ينتج عنه من رفع للمستوى المعاشي للسكان وتحقيق الرفاهية العامة⁽¹⁶⁾.

ومن الجدول (2) والشكل (1) ، نجد أن عدد الأيدي العاملة في معمل التقوى لصناعة عصير (دادا) إلى (42) عاملاً ومانسبته (47.7%) وهو بذلك يحقق المرتبة الأولى بعدد الأيدي العاملة ، منهم (10) عاملاً يحمل الجنسية العربية ، والباقي (32) عاملاً يحملون الجنسية العراقية ، أما أعداد الأيدي في معمل شربت سومر تصل إلى (15) عاملاً في الأيام الاعتيادية ، وهي بذلك تشكل نسبة (17.1%) من المجموع الكلي للأيدي العاملة في معامل العصائر والشراب في محافظة البصرة ، في حين ترتفع أعداد الأيدي العاملة حتى تصل إلى (50) عاملاً، وذلك في وقت الذروة كمحرم والأعياد ورمضان ويعمل ذلك إلى كثرة الطلب على العصائر مما يتطلب أيدي عاملة إضافية لسد الحاجة ولسير العمل بدون تلكى أو تقصير .

التوزيع الجغرافي لمعامل صناعة العصائر في محافظة البصرة (الواقع/ التحديات)

جدول (2)

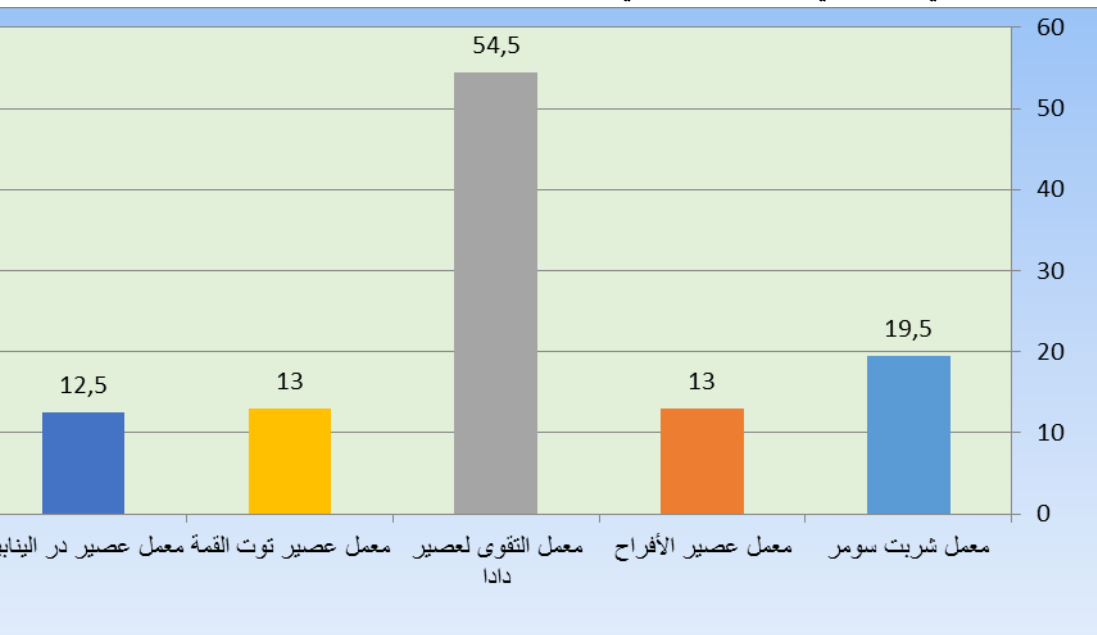
نسبة عدد الأيدي العاملة في معامل العصائر في محافظة البصرة

اسم المعمل	عدد الأيدي العاملة	%
معمل شربت سومر	15	17.1
معمل عصير الأفراح	10	11.3
معمل التقوى لعصير دادا	42	47.7
معمل عصير توت القمه	10	11.3
معمل عصير در الينابيع	11	12.5

المصدر: الدراسة الميدانية

شكل (1)

نسبة عدد الأيدي العاملة في معامل العصائر في محافظة البصرة



المصدر: جدول (2)

في حين وصلت عدد الأيدي العاملة في معمل الأفراح إلى (10) عاملاً ونسبة مثلت (11.3%) من المجموع الكلي ، أما في وقت الذروة تصل عدد الأيدي العاملة إلى أكثر من (20) عاملاً ، أما معمل توت القمة فيعمل بطاقة عمالية تصل إلى (10) عاملاً في الأيام الاعتيادية ، ويتضاعف عددهم إلى (40) عاملاً في المواسم والمناسبات .
وأخيراً نجد أن معمل غسل المتواجد في صناعية الزبير مثلت نسبة الأيدي العاملة فيه (12.5%) وبواقع عدد عمال بلغت (11) عاملاً .
نستنتج مما سبق أن الأيدي العاملة في معامل العصائر والشرابت تتباين من معمل إلى آخر كما تتباين تبعاً للمواسم أو في فترة المناسبات كالأعياد التي تزيد من رغبة المستهلك لشراء العصائر .

3- الأرض :

يُعد عامل الأرض من العوامل الموقعية المهمة لقيام الصناعية ، فكل صناعة تحتاج إلى مساحة من الأرض لتقييم عليها مصنعها ومساحات أخرى لعمليات التفريغ والتحميل والخزن ، وقد تراعي أيضاً أن تكون هنالك مساحة إضافية لاحتمالات التوسع في المستقبل⁽¹⁷⁾.
ومن معطيات الجدول (3) والشكل (2) ، نلاحظ أن معمل التقوى لصناعة العصائر احتلت المرتبة الأولى من حيث المساحة والبالغة (1500)م² ، ونسبة شكلت (37.3%) من المجموع الكلي لمساحة المعامل ، أما في المرتبة الثانية فأحتلها معمل توت القمة وبمساحة شكلت (800)م² ، ونسبة مثلت (20%) من المجموع الكلي ، أما المرتبة الثالثة فكانت من نصيب معمل شربت سومر وبمساحة وصلت إلى (720)م² ، ونسبة بلغت (18%) ، كما أحتل معمل الأفراح المرتبة الرابعة من حيث المساحة والبالغة (400)م² وما نسبته (10%) من المجموع الكلي للمساحة الكلية للمعامل .

جدول (3)

نسبة المساحة الكلية لمعامل العصائر في محافظة البصرة

اسم المعمل	المساحة الكلية / م ²	%
معمل التقوى لعصير دادا	1500	37.3
معمل عصير توت القمة	800	20

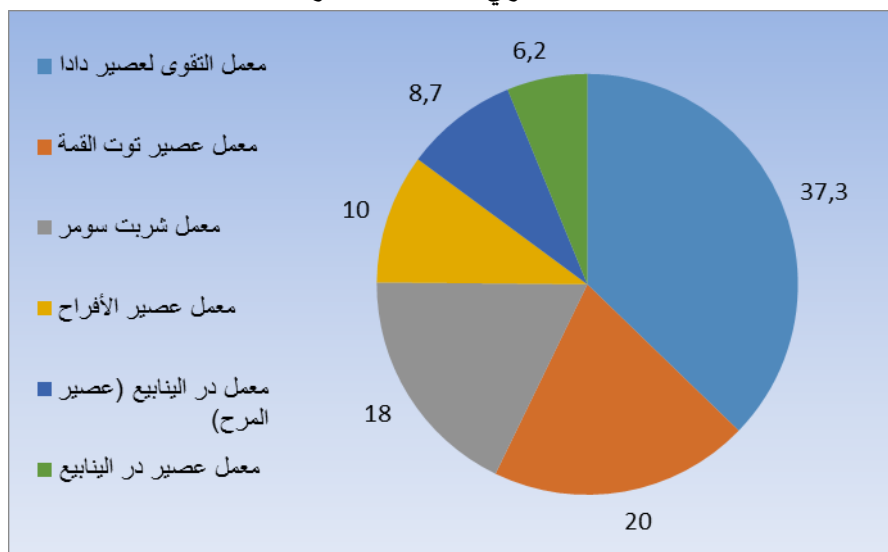
التوزيع الجغرافي لمعامل صناعة العصائر في محافظة البصرة (الواقع/ التحديات)

18	720	معمل شربت سومر
10	400	معمل عصير الأفراح
8.7	350	معمل در الينابيع (عصير المرح)
6.2	250	معمل عصير در الينابيع

المصدر: الدراسة الميدانية

شكل (2)

نسبة المساحة الكلية لمعامل العصائر في محافظة البصرة



المصدر: بالاعتماد على جدول (3)

4- السوق :

يُعد السوق من أبرز المقومات التي تحدد موقع الصناعة وتوطنها ، والذي يحدد أقصى الأرباح من خلال تحقيق حالة من التوازن بين كلفة الإنتاج للمنشأة الصناعية في مواقع مختلفة ومنطقة السوق التي يمكن السيطرة عليها في كل موقع ، وتزداد أهمية السوق كعامل مهم في اختيار المواقع الصناعية ، إذ يترتب على توطن الصناعة في مناطق السوق أو قريباً منه وفورات في تكلفة النقل⁽¹⁸⁾ .

ويقصد بالسوق المكان الذي يتم فيه عملية البيع والشراء وذلك حسب الطاقة الإنتاجية لكل معمل وبحسب القدرة الشرائية للسكان ، إذ يعتمد السوق على حجم السكان وحجم القدرة الشرائية للمستهلك وأنماط معيشتهم ، إذ تُعد المناطق التي تمتلك عدد كبير من السكان ، فضلاً عن تمتعهم بمستوى معيشي مرتفع مصدراً مهماً لتصريف البضائع والذي يساهم بدوره برفع المستوى الاقتصادي للبلد بشكل عام ، لا تقتصر سوق معامل صناعة العصائر على محافظة البصرة فقط وإنما تشمل بقية محافظات العراق ، ومن معطيات الجدول (4) وشكل (3) ، تبين لنا أن الطاقة الإنتاجية تختلف من معمل إلى آخر حسب طاقته التصميمية وحسب السوق والتي تعتمد بدورها على القدرة الشرائية ولتي تزداد بزيادة مستوى دخل الفرد ، إذ نجد أن الطاقة الإنتاجية لمعمل شربت سومر تصل ما بين (250-1000) درزن ، وفي فترة المواسم والأعياد يتم تسويق (600-1500) درزن (19) .

أما معمل الأفراح فيتم تسويق منتجاته داخل محافظة البصرة وبطاقة إنتاجية تتراوح ما بين (200-1000) درزن وهذه الكمية قبله للزيادة أو النقصان حسب حاجة السوق ، إذ تزداد خلال أشهر محرم ورمضان (20) .

بالنسبة لشركة التقوى الخاصة بصناعة عصير دادا وستار فتختلف الطاقة الإنتاجية وتوزيعها بالأسواق باختلاف الحجم ، فالعبوة ذات الحجم (125 - 250) ملم يتم إنتاج (7000) علبة / ساعة ، في حين العبوة ذات الحجم (200) ملم فيتم إنتاج (7500) علبة / ساعة 21 ، في حين بلغت الطاقة الإنتاجية لمعمل توت القمة (500-1000) درزن باليوم ، ويتم التسويق داخل محافظة البصرة وخارجها وذلك حسب حاجة السوق ولجميع المعامل .

جدول (4)

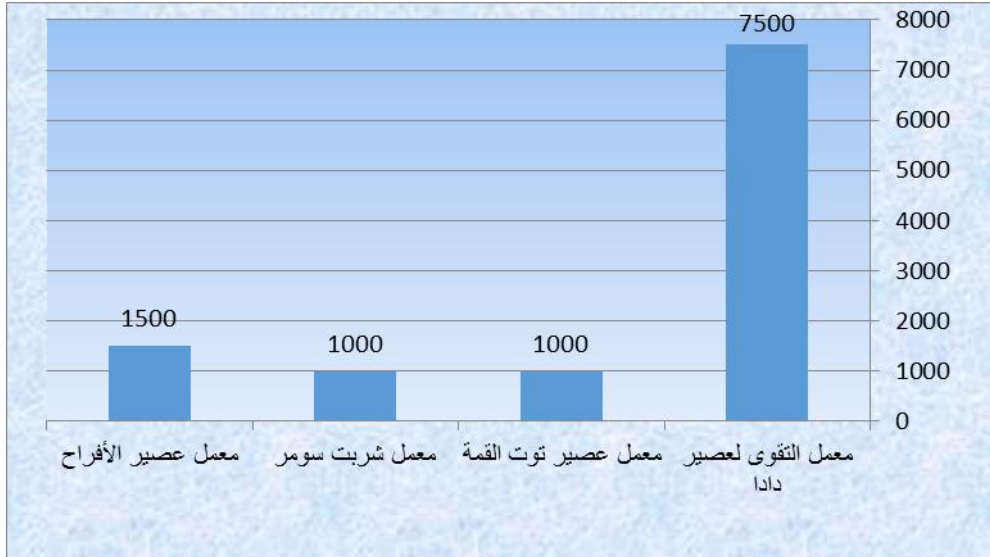
الطاقة الإنتاجية لمعامل العصائر في محافظة البصرة

الطاقة الإنتاجية	اسم المعمل
7500-7000 علبة /سا	معمل التقوى لعصير دادا
1000-500 درزن	معمل عصير توت القمة
1000-250 درزن	معمل شربت سومر
1500-600 درزن	معمل عصير الأفراح
750-450 درزن	معمل در الينابيع لعصير المرح

المصدر: الدراسة الميدانية

شكل (3)

نسبة الطاقة الإنتاجية لمعامل العصائر والشراب في محافظة البصرة



المصدر: جدول (4)

المحور الثالث : التوزيع الجغرافي لمعامل صناعة العصائر في محافظة البصرة

من خلال الدراسة الميدانية لمعامل صناعة العصائر في محافظة البصرة تبين أن هنالك قلة بعدد المعامل المصنعة للعصائر كما أن بعض المعامل قد اندثرت بمرور الوقت كون صناعة العصائر لم تلقى القبول الكافي لاستمرارها كما هو الحال بمعمل حجي خضير الذي كان موجود في منطقة الطويسة ومعمل النزار والذي تم تحويله إلى صناعة المرطبات. وفي هذا المبحث سوف نتطرق للمعامل التي تواجدت في صناعية حمدان وبلد السيد وحي الحسين وبالتفصيل .

1- صناعية حمدان

تتواجد في صناعية حمدان معملين لصناعة العصائر وهو : معمل سومر ، ومعمل الأفراح معمل شرابت سومر : ترجع أصول هذا المعمل إلى صناعية الزبير ، إلا إنه تم ترحيله إلى صناعية حمدان بعد عام 2003 نتيجة للظروف الاقتصادية التي عانى منها المعمل، يتخصص هذا المعمل بصناعة أنواع مختلفة من العصائر وبـ (11) نكهة وهي (نومي بصرة - برتقال - زبيب - ليمون -

فراولة- موز - توت - مشمش- أناناس - رمان - تمر هند - فيمتو) ، إذ يتم تسويق منتجاتها داخل محافظة البصرة وخارجها (22).

من أنواع المكائن والآلات المتواجدة في هذه المعامل منها مكينة فلر والتي تقوم بعملية سحب القنينة والذي يصل سعرها إلى (30) ألف دولار، كما توجد خباطات لخبط العصائر، ، وأخيرا يتم الوصول إلى مرحلة وضع العلامة (ليل)، كما تقوم مكينة شرنك بالعملية الأخيرة وهي التغليف وكبسها يصل سعرها إلى (10) ألف دولار.

2- صناعية أبي الخصيب (بلد السيد) :

يتواجد فيها معمل شركة التقوى لصناعة عصير دادا في بلد السيد ، يعمل هذا المعمل بواقع وجبتين ليلاً ونهاراً وبواقع (50) عاملاً ، إذ يتم تسويق المنتج ليشمل جميع محافظات العراق ، من أنواع العصائر المستخدمة بنكهات مختلفة وهي (البرتقال - الأناناس - منجا - رمان - فيمتو - فراولة - كوكتيل) .

يمتلك المعمل وكما موضح في الجدول (5) ، خط متكامل من المكائن ذات المنشأ (السويدي - الصيني) ومنها مكينة (تترايك ذات المنشأ السويدي والتي تعمل بطاقة إنتاجية تصل إلى (750) عبوة في الساعة ، أما مكينة هايسبيد فتعمل بطاقة إنتاجية تصل إلى(24.000) ألف عبوة بالساعة ، إذ تقوم بعملية بسترة للعصير حيث يتم تسخين العصير وتبريده بنفس الوقت للتخلص من المكروبات والشوائب والتي تتم قبل عملية التعبئة ، اذ يقوم بمرحلة CIB والمقصود به عملية الغسل المكائن بالصودا والحامض والملح للتخلص من الشوائب .

وجهاز (جلر) والذي يقوم بتبريد المياه والذي يعمل بدوره بقتل البكتريا التي تنمو في البرودة والذي يعمل بطاقة إنتاجية تصل إلى (150) طن /ساعة (23) .

جدول (5)

الآلات والمكائن المستخدمة في معمل التقوى لصناعة العصائر

اسم المكينة	السعر / بالدولار
تترايك	900 مليون دولار
هايسبيد	2.500 مليون دولار
مكينة البسترة	150-100 الف دولار
جلر	20-8 الف دولار

المصدر: الدراسة الميدانية

3- صناعية حي الحسين :

في صناعية حي الحسين يتواجد معمل واحد لصناعة العصائر وهو معمل القمة والذي تم تأسيسه عام 1995 ، يقوم هذا المعمل بإنتاج العصائر والشراب .
من أنواع العصائر (برتقال - زبيب - رمان - منجا - برتقال وجزر) ، أما الشراب فتتواجد بتسعة أنواع وهي (برتقال - زبيب - رمان - كوكتيل - توت - ليمون - مشمش - نومي بصرة - تمر هند) .

يتم جلب المادة الأولية من إيران والصين ، يبلغ سعر درزن العصائر (24) بطل صغير ب(3.250) ألف دينار ، يصل سعر درزن العصائر (12) بطل كبير إلى (14.500) ألف دينار ، أما درزن الشراب فيصل سعر الدرزن (12) بطل كبير إلى (26.000) ألف دينار .

4- الزبير . يتواجد في قضاء الزبير معمل در الينابيع لصناعة العصائر والذي يقع في منطقة الدريمية قرب السيطرة البحرية ، يقوم هذا المعمل بتعبئة المياه فضلاً عن صناعة عصير المرح بنكهة البرتقال والبرتقال والجزر والمنجا.

المحور الرابع :- المشاكل والمعوقات التي تعاني منها معامل العصائر

صناعة العصائر تعاني كبقية الصناعات الأخرى من جملة من المشاكل والمعوقات التي تحول دون تطورها ومن أبرز تلك المشاكل :

- 1- صعوبة الحصول على المادة الأولية لعدم توفرها في الأسواق المحلية مما يضطر صاحب المعمل لاستيرادها من الخارج وما يترتب على ذلك من رسوم كمركية ، فضلاً عن غلاء أسعارها .
- 2- مشاكل في نقل العصائر وخاصة العصائر ذات العبوات الزجاجية والتي تتعرض للكسر أثناء عملية نقلها من مكان إلى آخر ، مما يعرض صاحب المعمل إلى خسائر كبيرة .
- 3- ارتفاع قيمة الإيجار الخاصة بالمعامل والتابعة للبلدية والتي تصل قيمة الإيجار بين (10-12) مليون سنوياً .
- 4- انعدام توفر خدمات البلدية بالنسبة للمعامل إذ يتم نقل النفايات الخاصة بهم بواسطة أصحاب المعامل .
- 5- الانقطاع المستمر في التيار الكهربائي ، ويكون الاعتماد الرئيسي على المولدات الكهربائية .

- 6- تعرض المنتج للتلف في حال عدم غسل المكائن والخطوط الإنتاجية.
- 7- بسبب الانقطاع المستمر في التيار الكهربائي يضطر إلى إعادة العمل في البسترة و (CIB) من جديد من يتطلب وقت طويل .

- الحلول لتلك المشاكل

- 1- توفير المادة الأولية الضرورية والداخلية في صناعة العصائر محلياً وبأسعار مناسبة مما يغني أصحاب المعامل من استيرادها من خارج البلاد .
- 2- اعتماد طرق حديثة في نقل العبوات الزجاجية من العصائر لتفادي الخسائر الناتجة عن سوء نقلها .
- 3- خفضت قيمة الإيجار بالنسبة لأصحاب المعامل مقابل خفض في أسعار العصائر.
- 4- توفير وسائل نقل تابعة للبلدية خاصة بنقل نفايات المعامل لتجنب التلوث البيئي الذي يحدث نتيجة تراكم النفايات

