جامعة محمد خيضر بسكرة
كلية العلوم الدقيقة و علوم الطبيعة والحياة
قسم علوم زراعية

مذكرة ماستر

الميدان:علوم الطبيعة والحياة
الشعبة علوم زراعية
التخصص: زراعة النخيل و تثمين التمور
رقم: .
يوم 2024/06/11

عنوان المذكرة

بحث ميداني حول استعمال مشتقات التمور في الطب التقليدي في منطقة الحاجب بسكرة

إعدادالطالبة: غول فتيحة

لجنة المناقشة:

مبرك نعيمة	ا/م/ا	جامعة محمد خيضر بسكرة	رئيسا
بن عيسى كلثوم	/ا م ب	جامعة محمد خيضر بسكرة	مشرفا ا
غزاز فتيحة		جامعة محمد خيضر بسكرة	مناقشا

السنة الجامعية: 2023-2024

اهداء

إلى نبع الحنان وسندي في الدنيا تومي عيشة أمي إلى رمز الإرادة والدي بوزيد

إلى من تحملوا معي تعب البحث والانجاز إلى قدوري سهام و زكيري عاطف ومسمش فايزة و بنوناس سفيان وبنوناس الهام و مروة بوقطيطيش حفظهم الله و رعاهم

إلى من سهلت طريقي في مواصلة الدراسة مديرتي قرار حياة والمستشارة بادي خيرة و كل أساتذة متوسطة محمد شهرة وموظفيها دون استثناء

إلى من نسيهم قلمي و تذكرهم قلبي اهدي ثمرة جهدي المتواضع

شكر و تقدير

إلى أستاذتي الدكتورة بن عيسى كلثوم اقبل راسك امتنانا و عرفانا لتكرمك بالإشراف على مذكرتي بجهد كبير و رأي سديد والتي رافقتني منذ البداية حتى النهاية و لم تبخل عليا بكل ما لديها من علم و بذلت كل ما لديها حتى أقدم بحثي بصورة جيدة فبارك الله فيها و جعلها قدوة للمتعلمين

و أتقدم بجزيل الشكر و أسمى عبارات العرفان لكل أساتذتي الذين اشرفوا على تكويننا

وأتقدم بالشكر إلى أعضاء لجنة المناقشة الذين تفضلوا و قبلوا مناقشة هذه المذكرة

اشكر كل من ساعدني من قريب أو بعيد

قائمة المحتويات

قائمة المحتويات

العنوان	الصفحة
اهداء	
شكرو عرفان	
قائمة المحتويات	
قائمة الصور و الدوائر النسبية	
قائمة الجداول	
مقدمة	01
الجزء الاول الفصل الاول	
I-عموميات حول نخيل التمر	03
1- نخيل التمر	03
2- I التصنيف وفقا لاول دراسة 1987	**03**
3-I- علم الاحياء و مورفولوجيا النبات	**04**
1-3-I بيولوجيا النخيل:	**04**
2-3- مورفولوجيا النخيل.:	**04**
4- دورة تطور النخيل	**06**
4- متطلبات النخيل	**07**
5- I - -انتاج التمور و التوزيع الجغرافي للتمر في العالم	**08**
6-1انتاج التمر في الجزائر	**08**
الجزء الاول الفصل الثاني	
II- 1- إنتاج التمور و مشتقاتها	**09**
1-1-II التمر	**09**
2-1-1-II مراحل نضج التمر	**09**
2II- منتجات النخيل الثانوية	**12**
1-2-II تحويل التمور و استخدامها	**12**

2-II2 منتجات ثانوية مختلفة تعتمد على النخيل 13
II-2-3 المنتجات الثانوية لنواة التمرالجزء الثاني الفصل الثالث 16

III-1 هدف البحث 18
III-2. عرض مواقع الدراسة 19
III-3. المواد 20
III-4. الأساليب 20

الجزء الثاني الفصل الرابع

IV-1-. معلومات حول المبحوثات 22
VI-1. 1. العمر 22
VI-1 -2. الجنس 22
VI-1 -3مستوى التعليم 23
VI-1 -4 وفقا للتجربة (الأقدمية) 24
VI-2. إعداد منتجات نخيل التمر ومنتجاته الثانوية 24
-2-1*روب : 24
-2-2 *دقيق من التمر: 25
-2-3 الغرس 26
VI-4. العلاجات المستخدمة على أساس نخيل التمر 26
بعض الامراض التي تعالج بالطب التقليدي 28
VI-5 استخدام حبوب اللقاح في العلاج التقليدي 28
-6. المناقشة: 29
* استنتاج عام 31
ملخص : 34
قائمة المراجع
ملاحق

مقدمة عامة

مقدمة عامة

زراعة النخيل

من الزراعة المهمة للمناطق الجافة و شبه جافة تلعب دورا هاما في الحياة الاقتصادية و الاجتماعية لسكان هذه المناطق(sedra2003) تحتل الجزائر المركز 4 عالميا من حيث انتاج التمر 848199 طن من التمر عام 2013(منظمة الاغذية و الزراعة , 2016) نقلا عن موضوع مؤشرات ايجابية عن نسبة انتاج الجزائر من التمور عن وزير الفلاحة و التنمية الريفية عبد الحفيظ مهني (2023/11/15) حيث استقرّ الإنتاج الوطني خلال 2021 و2022 حوالي 11 مليون قنطار، اما وزير التجارة زيتوني اكد ان الجزائر فيها275 نوع من التمور

بسكرة

فيما يخص الإنتاج الإجمالي للتمور فيقدر بـ2205000 للقنطار و حصة دقلة نورفي بسكرة تمثل 1259264 قنطار أي بنسبة 57,11% . معدل المردود للنخلة الواحدة من كل الأنواع 75,15 كلغ/نخلة منتجة، بينما مردود نخلة دقلة نور فهو 78,37 كلغ/نخلة، و هذه الأرقام تتفاوت من منطقة لأخرى(مديرية التجارة , 2023 بسكرة)

تعتبر دجلة نور ذات أهمية اقتصادية حقيقية بجودة معترف بها عالميا ثم بعدها غرس و دقلة بيضا و مش دقلة .**(BERRHOUMA et TIBERMACINE ,2008)**

يعتبر التمر تجارة داخلية مهمة خاصة دقلة نور كما يمكن تحويل الأصناف الأخرى حتى لو لم يتم تسويقها على نطاق واسع في الأسواق الى منتجات غذائية مختلفة كدقيق التمر و شراب التمر و عصير التمر.**(Touzi, 2005)**

التمور هي المورد الرئيسي الذي تستند اليه حياة السكان الأساسين في المنطقة بالكامل تقريبا بالإضافة إلى ذلك تعتمد الأنشطة الاجتماعية و المهنية لغالبية سكان المنطقة بشكل مباشر على النخيل(**Bouguera et al, 2003**)

إن تثمين أصناف التمور ذات القيمة الثانوية في السوق من خلال العمليات التقليدية المختلفة التي يتقنها السكان المحليون من المنتجات الثانوية للتمور من بينها انتاج الخل و دقيق التمر (**Bouguera et al, 2003**).

من اجل الحفاظ على هذه المعرفة بشكل جيد و الدراية التقليدية ليس فقط في معالجة التمور و لكن ايضا في استخدام هذه المنتجات في الطب التقليدي اجرينا بحثا بين سكان الحاجب

يتكون عملنا من جزئين

يتضمن الجزء الاول فصلا يتناول معلومات عامة عن نخيل التمر و الفصل الثاني المنتجات الاساسية و الثانوية للتمور

الجزء الثاني تجريبي يتضمن ايضا فصلين فصل اول مخصص للمواد و الاساليب و الاخر يتناول نتائجنا و مناقشاتنا

و اخيرا نختم هذا الموجز باستنتاج و توصيات عامة لذلك وجب علينا

طرح اشكالية :

لماذا مازالت بعض اصناف التمور تحول الى مشتقات ثانوية و تستعمل في الطب التقليدي الى يومنا هذا؟

الجزء الاول

الفصل الاول

عموميات حول نخيل التمر :

I-1- نخيل التمر:

P*hoenix dactylifera* ياتي من كلمة (*Pheonix*) التي تعني نخيل التمر بين الفينيقيين و *dactylifera* مشتق من اليونانية (*dactylos*) التي تعني الاصبع اشارة إلى شكل الفاكهة , **(Djerbi.1994,)**. إنه نوع ثنائي الجنس أحادي الفلقة ينتمي إلى *عائلة Arecaceae* التي تضم حوالي 235 جنسا و 4000 نوع. **(Munier, 1973).**

يعتبر النخيل مكونا أساسيا في النظام البيئي للواحة , **(Toutain, 1979),**

و ذلك بفضل تكيفه الرائع مع الظروف المناخية والقيمة الغذائية العالية لثماره و الاستخدامات المتعددة لمنتجاته(**Bousdira et al., 2003 & Bakkaye,**2006)) و مورفولوجيتها لصالح المحاصيل الأساسية الأخرى (, **El Homaizi et al.2002,** مثل جميع أنواع جنس (تمور)هناك أشجار ذكور تسمى عادة الذكار أو الملقحات وإناث أشجارتسمى النخلة(**(Chaibi, 2002)** .

I -2 التصنيف وفقا لاول دراسة 1987 النخيل هو نبات كاسيات البذور احادي الفلقة و يصنف على اساس فرع كاسيات البذور

Embranchement	Angiospermes
Classe	Monocotylédone
Groupe	Spadiciflores
Ordre	Palmales
Famille	Arecaceae /palmaceae
Sous famille	Coryphoidaea
Tribu	Phoeniceaeµ
Genre	Phoenix
Espéce	*Phoenix dactylifera*

الاسم العالمي	المرادف
عربي	Nakhla
فرنسي	Palmier dattier
اسباني	Palma datilera
ايطالي	Palmada daterro

I-3 علم الاحياء و مورفولوجيا النبات

I-3-1 بيولوجيا النخيل:

النخيل معروف بتكيفه مع الظروف المناخية القاسية للمناطق الحارة و الجافة.(**SAAIDI et al, 1981**) يبدا النخيل في انتاج الثمار بمتوسط عمر 5سنوات و يستمر الانتاج بمعدل 400 الى 600كغ/النخلة في السنة لاكثر من 60 عاما **.(Imad et al., 1995)**

النخيل نوع معمر {100سنة} تحتوي كل خلية على 36 كروموزوما

-و يمكنها التهجين مع بعضها البعض .**(MUNIER, 1974 et MUNIER, 1981)**

-يمكن ان ينتشر النخيل عن طريق لا جنسي (جبار)

-لا يؤدي التكاثر بواسطة النوى الى اعادة انتاج الصنف الذي ياتي منه في المتوسط يتم الحصول على50/ من الذكور و 50/ من الاناث عن طريق زرع البذور

-سمحت طريقة التكاثر هذه للمزارعين الفينيقيين باختيار افضل الشتلات ثم نشرها (**BELGUEDJ, 2007**

في المختبر في مواجهة الامراض المشفرة و الفيروسية (على سبيل المثال البيوض)

يمكن ان تكون تقنيات التكاثر في المختبر بمثابة تجارب فعالة للتقنيات التقليدية
(CHAIBI et al., 2002)

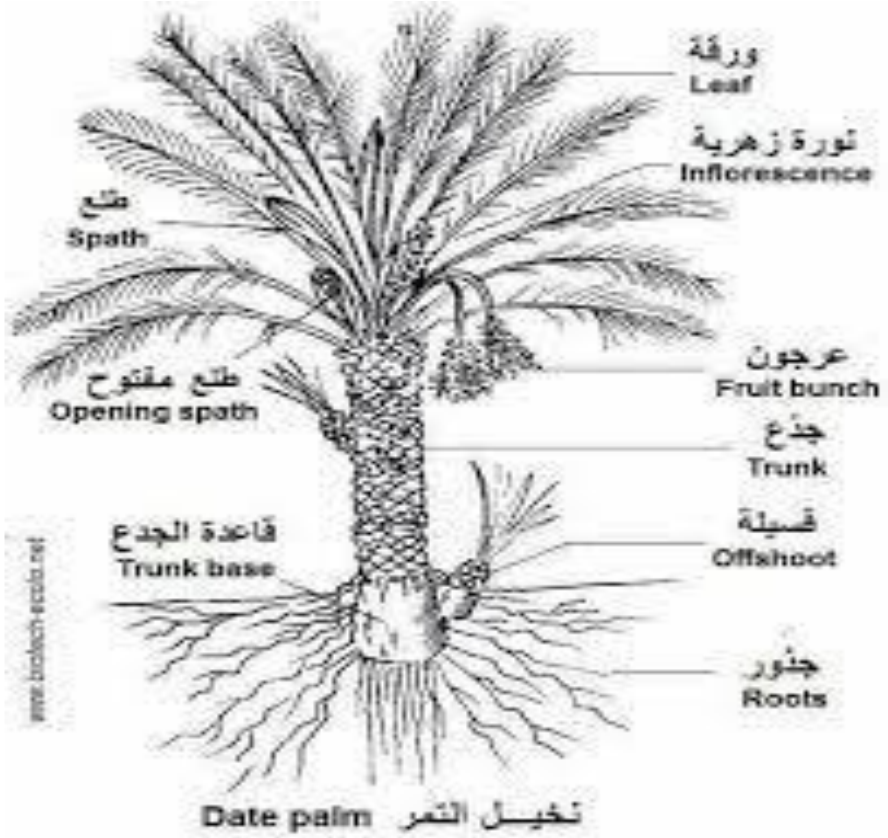
I-3-2 مورفولوجيا النخيل.:

ا/نظام الجذر :

يلاحظ,(**MUNIER (1973**) ان نظام الجذور لا تتفرع و لها جذراصلي ضخم (صورة, 01)

ب/الجذع يصف ,CHELLI (1996)

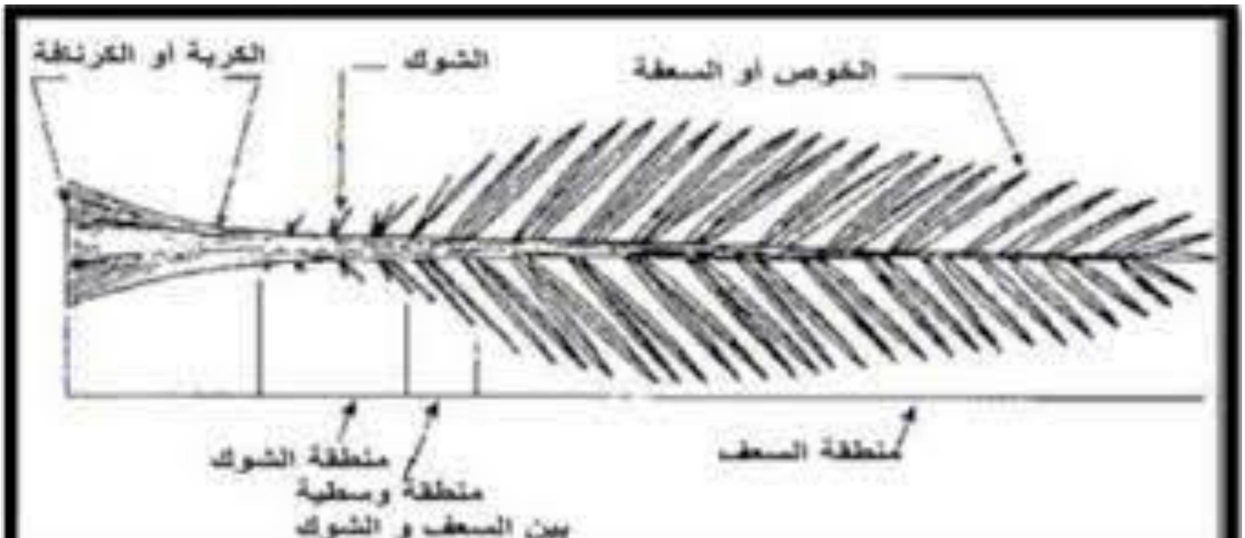
ان الجذع ذو حجم متغير وفقا للاصناف و يمكن ان يختلف وفقا للظروف و بالتالي فانه يحتوي على بنية خاصة (,WERTHEIMER (1956)) في **,CHELLI (1996)** صورة1



صورة (1)توضح مختلف اجزاء نخيل التمر .**(MUNIER, 1973**

ج/ الاوراق

تسمى اوراق النخيل الجريد و لها شكل ريشي قريبة من بعضها **(BELHABIB, 1995)** تحتوي افضل انواع النخيل على 50-200جريدة .**(MUNIER, 1973)** صور(2)



صورة(2) توضح شكل الجريد في نخيل التمر .**(MUNIER, 1973)**

د/ الاعضاء الزهرية

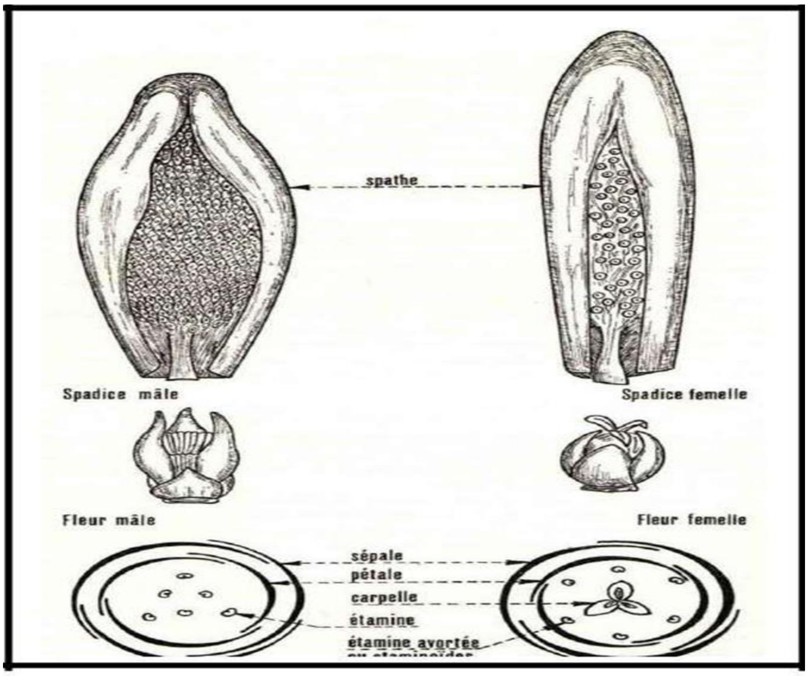
وفقا) **PEYRON (2000),** كل النخيل هي اشجار ثنائية الجنس لذلك هناك نخيل تعطي ذكار اللقاح و هناك نخيل تعطي الثمار اناث

الزهرة الانثى

كروية الشكل يبلغ قطرها 3-4 ملم تتكون من 3 بتلات بيضاوية و 6 اسدية منفصلة **(MUNIER1973)**
يتم ظهور الطلعة مع نهاية يناير حتى بداية ماي اعتمادا على الصنف و السنة **.(AMORSI, 1975)**

الزهرة الذكر

ممدود الشكل يتكون من كاس به3 اسدية ملتحمة **(BELHABIB (1995),)**تنفجر نهاية يناير تعطي 40-45 غ من حبوب اللقاح **(BELHABIB (1995),)**صورة 3 ذكار و طلعة



صورة 3 شكل توضيحي للذكار و الطلع

I-4 دورة تطور النخيل : يمرالنخيل ب4 مراحل(Belguedj,2001)

مرحلة الشباب من الزراعة الى الانتاج الاول تستمر هذه المرحلة بين 5-7 سنوات اعتمادا على البيئة و الرعاية المقدمة

مرحلة الانتاج انتاج كامل مدة 30 عاما

مرحلة الكبار حوالي 60 عاما من العمر

مرحلة الشيخوخة 80 سنة فما فوق

يرتبط النخيل ارتباطا وثيقا بالممارسات الثقافية في المناطق الصحراوية

جدول رقم 1 يوضح مراحل التمر السنوي مصدر,**Belguedj** ,2002)

ديسمبر	نوفمبر	اكتوبر	سبتمبر	اوت	جويلية	جوان	ماي	افريل	مارس	فيفري	جانفى	مرحلة و مده
											*	ازهار
										*		نمو
								*	*			القاح
							*					ظهور الفاكهة
					*	*						نمو الفاكهة
				*								بسر
			*									تمر/
	*	*										نضج
*	*											بداية الدورة

I-4- متطلبات النخيل

I-4-1 متطلبات بيئية

يزرع النخيل كشجرة فاكهة بفضل تنوعها الكبير(, **Gilles,** 2000) يتحمل الحرارة و يتكيف مع أنواع التربة حساس للرطوبة أثناء فترة التلقيح و النضج (.**(Munier, 1973 & Ozenda, 2004)**

I-4-2 متطلبات مناخية

***الحرارة**

النخيل محب للحرارة .**(Munier, 1973)** ينشط من 7-10 درجة اعتمادا على الظروف المناخية يصل إلى أقصى تطور له 32 درجة و يحدث الأزهار 38 درجة .**(Djerbi, 1994 ; Peyron, 2000)**

في الجزائر لا يمكن للنخيل ان يثمر اقل من 18 درجة ولا يزهر إلا بين 20-25 درجة

***الاضاءة**

يتطلب النخيل إضاءة قوية لعملية التركيب الضوئي.**(Munier, 1973)**

***الرطوبة**

الرطوبة المنخفضة توقف عملية الإخصاب وتسبب جفاف التمر في مرحلة النضج على العكس من ذلك تتسبب الرطوبة العالية في تعفن التمر في الخريف و الربيع لذلك التمر حساس للرطوبة

***الرياح**

تساهم في تجفيف التمر و لها تأثير في انتشار بعض حشرات النخيل مثل(*Ectomyelois cératonia* **(Bessaset al .,2008)**

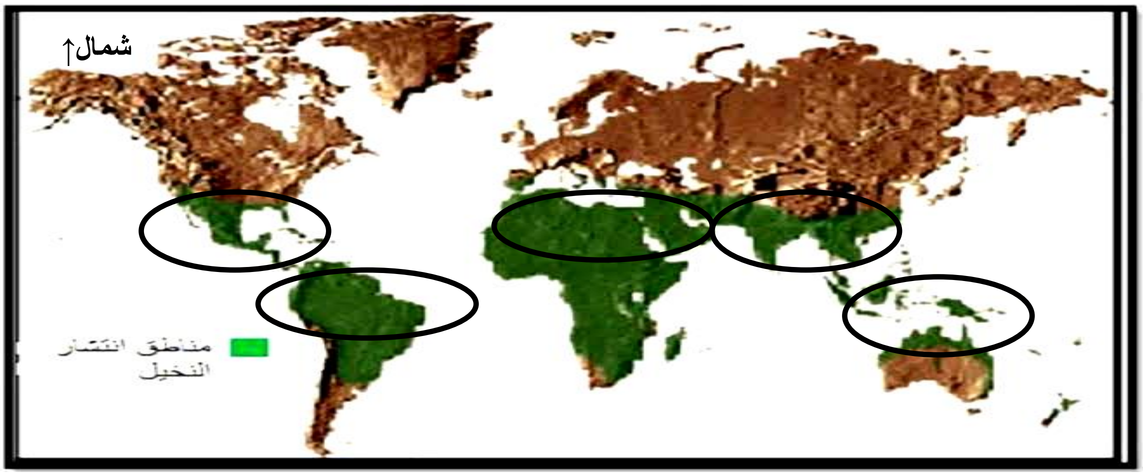
I-4-3 متطلبات التربة

يعتبر النخيل مقاوم للملوحة حيث يمكن إن ينمو في ملوحة تصل الى3 مئوية لكن الزيادة تتسبب في انخفاض المحصول(.**(Ghanim,2001)**

I-4-4 متطلبات المياه

يوصى باستخدام3000م مكعب لكل هكتار لكل ري أظهرت الدراسات إن مستوى الملوحة 3200جزء في المليون يسبب انخفاضا في الإنتاج بنسبة 10 بالمائة (.**(Ghanim,2001)**

5- I - -انتاج التمور و التوزيع الجغرافي للتمر في العالم يتوزع انتاج النخيل في العالم حسب الخريطة



خريطة 4 توضح التوزيع الجغرافي لنخيل التمر في العالم للنخيل (**(EL HADRAMI 2009**

I-6-1انتاج التمر في الجزائر

يقدر إنتاج النخيل 848199 طن في الجزائر منها50 بالمائة دقلة نور 33بالمئة تمور جافة 17بالمئة تمور لينة منتشرة في ربوع الوطن تغطي مساحة النخيل 167663 هكتار تختلف من ولاية لأخرى تقريبا اكبر مساحة في بسكرة 4315100 عدد نخيلها4077900 حجم الإنتاج بالقنطار42910 المساحة المزروعة بالهكتار(نخيل بسكرة إحصاء 2016/2015)

خريطة (5)توضح توزيع نخيل التمر في الجزائر

الجزء الاول

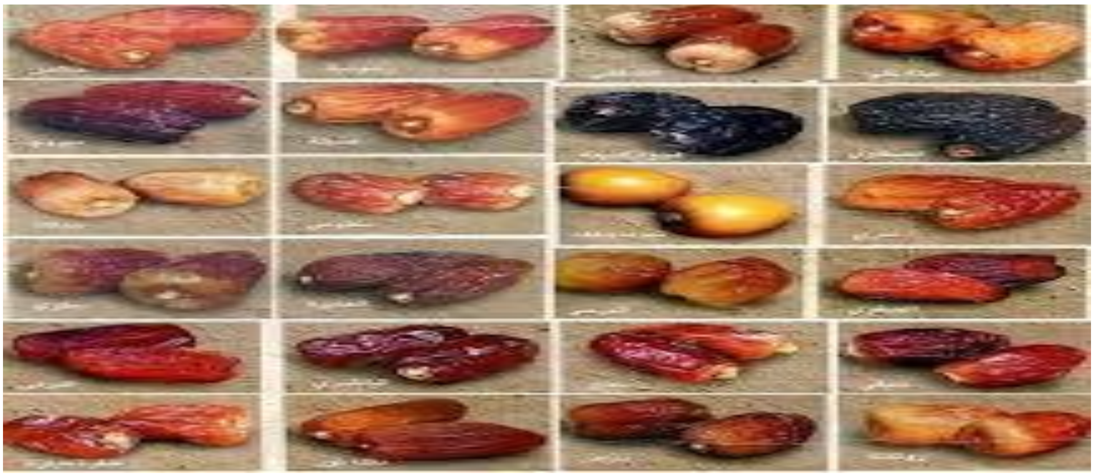
الفصل الثاني

II- 1 إنتاج التمور و مشتقاتها

II-1-1 التمر

II-1-1-1 وصف التمر

عادة ما يكون للتمر شكل ممدود أو مستدير أبعاده متغيرة من 2 إلى 8 سم في الطول و الوزن من 8 إلى 2 غ يتراوح لونها من ابيض إلى المصفر إلى البني إلى الأسود و الألوان الحمراء الداكنة إلى حد ما, **(DJERBI., 1994)**



صورة (6) توضح بعض أصناف التمور **(DJERBI., 1994)**

II-1-1-2 مراحل نضج التمر فيها 5 مراحل حسب (DJERBI., 1994)

***المرحلة الأولى لولو**

تبدأ هذه المرحلة بعد الإخصاب مباشرة و تستمر حوالي 5اسابيع تتميز بالنمو البطيء

***بلحة**

تستمر7 أسابيع تتميز بنمو سريع في الوزن وحجم التمر لونها اخضر و طعم مر

***<u>بسر</u>**

تصل السكريات إلى الحد الأقصى في نهاية المرحلة يتحول اللون الأخضر إلى الأحمر أو البني يصل التمر إلى أقصى وزن له في بداية هذه المرحلة يستمر في المتوسط 4اسابيع

***رطب**

انتقال اللون الأصفر أو الأحمر من المرحلة السابقة إلى اللون الغامق تتميز هذه المرحلة بفقدان الماء و زيادة السكريات التي تعطي طعما حلوا تستمر هذه المرحلة من2الى 4 أسابيع

*** تمر**

أنها المرحلة الأخيرة تفقد فيها الكثير من الماء

II-1-1-3 اصناف التمر و خصائصه

التمر هو فاكهة النخلة فيه أصناف عديدة تتميز بشكلها و لونها و ليونتها

جدول (02) خصائص التمر**(SAYAH et OULD EL HADJ, 2010)**

خصائص التمر	غرس	دجلة نور	دقلة بيضاء
شكل التمر	بيضاوي	بيضاوي	بيضاوي
لونه	بني غامق	بني غامق	بأج
الليونة	لين	نصف لين	جاف

II-1-1-4 التركيب الكيميائي

يتميز التمر بحلاوته بسبب وجود السكريات

جدول (03) مكونات كيميائية السكريات للتمر (.**ACOURENE et al, 1997)**

		رطبة	نصف رطبة	جافة
السكريات الكلية	أعلى نسبة	%61,60	%65,20	%74
	متوسطة	%48,32	%57,90	%65,70
	اصغر نسبة	%35,50	%49,70	%57,10
السكريات المرجعة	أعلى نسبة	%57,70	%57,70	%42
	متوسطة	%42.10	%47,80	%32,90
	اصغر نسبة	%22.20	%22,40	%26,90
سكروز	أعلى نسبة	%26,20	%29,80	%42
	متوسطة	%5,90	%9,60	%31,20
	اصغر نسبة	%0	%0	%23,50

جدول (04) يوضح بعض العناصر الموجودة في التمر(القيمة الغذائية 100غ من التمر)

كما يحتوي على عناصر أخرى موضحة في الجدول أدناه

العنصر	النسبة بالغرام	العنصر	النسبة بالغرام
كربوهيدرات	75 غرام	كالسيوم	65 مليغرام
ماء	20 غرام	حامض نيكوتنيك	2.2 مليغرام
ألياف	2.4 غرام	حديد	2.1 مليغرام
بروتين	2.2 غرام	فيتامين B_1	0.08 مليغرام
دهون	0.6 غرام	فيتامين B_2	0.05 مليغرام
فسفور	72 مليغرام	فيتامين A	60 وحدة دولية

المرجع الالكتروني للمعلوماتية (عبد الكريم محسن و نشمية كاظم 13-06-2022)

و يحتوي التمر على بعض الفيتامينات ممثلة في الجدول أدناه

جدول (05) مكونات فيتامينات التمر (**BOUSDIRA, 2007**).

الفيتامينات	فيتامين (C)	فيتامين (B1)	ريبوفلافين (B2)	نياسين (B 3)	حمض بانتوتينيك (B5)	فيامين (B6)	فولات (B9)
التمر /100غ	**2,00mg**	**0,06 mg**	**0,10 mg**	**1,70 mg**	**0,80 mg**	**0,15 mg**	**0.28 µg**

II-2- منتجات النخيل الثانوية

المنتج الثانوي هو بقايا تظهر أثناء تصنيع المنتج النهائي انه غير مقصود و لا يمكن التنبؤ به انه عرضي يمكن استخدامه مباشرة أو بشكل مكونا لعملية إنتاج أخرى بهدف تصنيع منتج نهائي أخر **(OUBBICHE TAHANI, 2017)**.

II-2-1 تحويل التمور و استخدامها

يتم تقدير المعالجة التقليدية للتمر وممارستها من قبل السكان المحليين,ولذلك فان توسيع هذا النشاط الحرفي يمكن أن يساهم في تحفيز فتح أسواق جديدة, و بالتالي توسيع قطاع نخيل التمر.

يتم تصنيع العديد من المنتجات على أساس التمر لاستخدامات مختلفة: من أجل

الغذاء (كعكة والعسل والدقيق والعصير والمربى والخل ...) ، هذه المنتجات التي يعود تاريخها إلى العصور القديمة ، يتم حمايتها وتطويرها وتحسينها دائما..**(HAFFAS, 2006)**

*نواة التمر المستخدمة كعلف للماشية **(ALI et al, 1956)** ووفقا **RAHMAN et al, (2007),**، يمكن إضافة نواة التمر المحمص إلى مشروب الكافيين التقليدي الذي يمكن أن يحل محل القهوة

II-2-2 منتجات ثانوية مختلفة تعتمد على النخيل

II-2-2-1 دقيق التمر

بعد العمليات الحرفية ؛ ينتمي الدقيق بالفعل إلى تقاليد سكان الصحراء ، فهو كذلك معروف باسم "روينا" ويتم الحصول عليه بشكل عام من الأصناف الجافة لأن رطوبتها أقل من تلك الموجودة في الأصناف الأخرى (**.(HAMOUR ETRAHAL, 2008)** دقيق التمر غذاء مهم جدا للسكان النخيل، فهو يسلك تأثير مفيد على صحة الإنسان. وفقا,**LABELL(1990)** ،

يمر تصنيع دقيق التمر: التنظيف ثم التجفيف رطوبة طبيعية تصل إلى 5٪. ثم الطحن والغربلة ، **(ACOURENE ,1998)**

صورة (08) توضح مراحل تحويل التمر الى دقيق التمر (روينة)صناعيا

II-2-2-2 شراب التمر

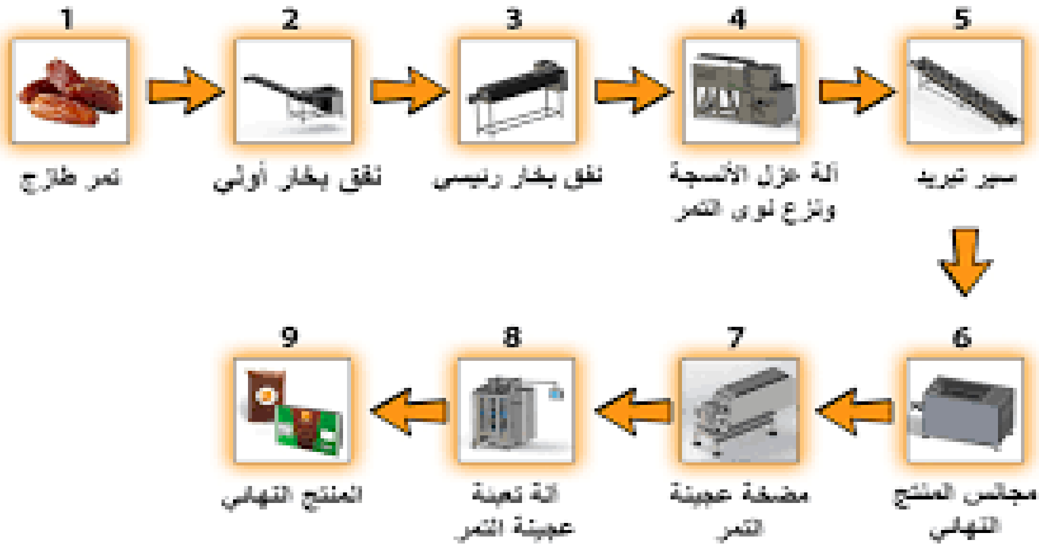
نستعمل التمور الناعمة أو شبه الناعمة أو اللينة **(AOUDA,2008)** عن طريق المعالجة بدرجة حرارة عالية، يتم استهلاكها **مباشرة أو استخدامها في المعجنات والحلويات ((AOUDA,2008)). بحسب** ، **HAMOUR et RAHAL, 2007),**

، شراب التمر معروف منذ فترة طويلة في العالم في الجزائر يطلق عليه "روب". فهو منتج طبيعي 100%

غني بالطاقة أو السكريات مجموع السكريات لديها حاليا معدل 79.46٪.هذا المنتج غني بالعناصر المعدنية زنك-حديد- مغنزيوم- بوتاسيوم- كالسيوم

II-2-2-3 عجينة التمر

حسب.(HArrak et al.2001)) .يتم صنع عجينة التمر حسب العمليات التالية:فرزالغرس ، الغسيل ، التقطير ، الطحن والتجانس والتشكيل وأخيرا التغليف



صورة (09) طرق تشكيل عجينة التمر صناعيا

II-2-2-4 عسل التمر

يسمى محليا "بور" يأتي من ضغط الأصناف اللينة مثل الغرس بني اللون له طعم حلو جدا (. **HAMOUR et RAHAL, 2007)**.

II-2-2-**5** مربى التمر

للحصول على المربى; يتم طهي التمر على البخار ثم ، نضيف الماء والسكر إلى اللب بعد استخراجه ثم الخليط مطبوخة ومركزة .**(HAMOUR et RAHAL, 2007)**

II-2-2-6 عصير التمر

لإنتاج عصير التمر ، يتم استخدام أصناف التمر الثانوية ولا تستهلك طازجة. في الجزائر ، صنف غرس مناسب تماما للتصنيع عصير التمر لرائحته الخاصة (.**(AGLI A, 1995)**

II-2-2-7 شوكولاطة التمر

في وعاء، ضع التمر وزبده الكاكاو.

اخلط المكونات جيدًا باستخدام الخلاط الكهربائي حتى تتكون لديك عجينة ناعمة.

إضافة مسحوق الكاكاو والفاني ليا السائلة إلى الخليط، واخلطهم جيدًا حتى يتم دمجهم تمامًا.

إذا كنت ترغب في إضافة الفاني ليا والملح لتعزيز النكهة، فيمكنك إضافتهما أيضًا ومزجهما جيدًا.

إذا كنت تفضل شوكولاتة مع القليل من القوام، فيمكنك إضافة بعض المكسرات المفرومة إلى الخليط وخلطها.

انقل الخليط إلى صينية صغيرة مبطنة بورق الزبدة أو ورق الطهي.

ضع الصينية في الثلاجة لمدة ساعتين على الأقل حتى تتماسك الشوكولاتة.

بمجرد أن تجمد الشوكولاتة، قطعها إلى قطع صغيرة أو الأشكال التي تفضلها.

وهكذا، يمكنك الاستمتاع بشوكولاتة التمر اللذيذة والصحية

http//www.facebook.com/photoFbid239910877711178
16/01/2021

صورة رقم (10) شيكولاطة التمر

II-2-2-8 خل التمر

تعتمد تقنية تحضير خل التمر على التخمير المزدوج : Fermentation التخمير الكحولي يحدث هذا التخمير في وسط لأهوائي في وجود الخمائر التالية السكريات الموجودة في التمر، من أجل تحويل الجليكوز إلى إيثانول.

Fermentation تخمير الخليك أكسدة الإيثانول إلى حمض في وجود الأكسجين.

يتم تنفيذ هذين التخمير في التمور المسحوقة التي تضاف إليها الماء عند درجة حرارة 35-40 درجة مئوية حتى يتم الحصول على الشراب وهو السائل الحلو المركز والمستخرج من ثمار بعض أصناف التمر

II-2-3 المنتجات الثانوية لنواة التمر

II-2-3-1 دقيق نواة التمر

تم استخدام حبات التمر بعد التحميص والطحن, كبديل القهوة ويعطي نكهة ورائحة.

وفقا **Ghnimi et al.(2015),** ، مراحل صنع القهوة هي : للحصول على دقيق نواة التمر: يدويا أو ميكانيكيا ;1/ غسل بالماء البارد نواة التمر; -ثم التجفيف: في الهواء الطلق ليوم واحد ; بعدها التحميص في فرن بدرجة حرارة 220 درجة مئوية لمدة ست ساعات ، حتى الحصول على اللون البني الداكن ; 2/- التبريد:

في درجة حرارة الغرفة ; بعد ها الطحن ، باستخدام مطحنة ثم وضعها في غربال جذع متوسط القطر ;
واخيراالتعبئة والتغليف: القهوة معبأة في صناديق محددة

II-2-3-2 زيت نواة التمر

أظهر زيت نواة التمر خصائص وقائية ضد الأشعة فوق البنفسجية أوب المسئوولة عن تلف الخلايا. هذه الخاصية المثيرة للاهتمام كانت تستخدم في واقيات الشمس .**(Harrak & B oujnah, 2012)**.

مراحل إنتاج زيت التمر هي كما يلي : إنتاج دقيق النواة

نضيف زيت الزيتون. التخمير لمدة 14 يوما في الظل. - استخراج زيت النواة بالضغط اليدوي أو الميكانيكي - ملء زجاجات زجاجية 5 مم

صورة (11) توضح منتوج زيت نواة التمر(تعاونية مايسة لإنتاج و تثمين زيت نواة التمر
(2019/12/25

الجزء الثاني

الفصل الثالث

III-1 هدف البحث

الهدف من دراستنا هو جمع المعلومات حول الدراية التقليدية لسكان المناطق لبلدية الحاجب، في استخدام المنتجات الثانوية لنخيل التمر بشكل عام وخاصة في الطب التقليدي.
لهذا قمنا بخرجات علمية ميدانية خلال الفترة ما بين شهر مارس-أبريل2024

تعتبر بلدية الحاجب منطقة منتجة للتمور اهمها دقلة نور و مش دقلة و غرس لها اهمية اقتصادية حيث تحتل الرتبة17في ولاية بسكرة

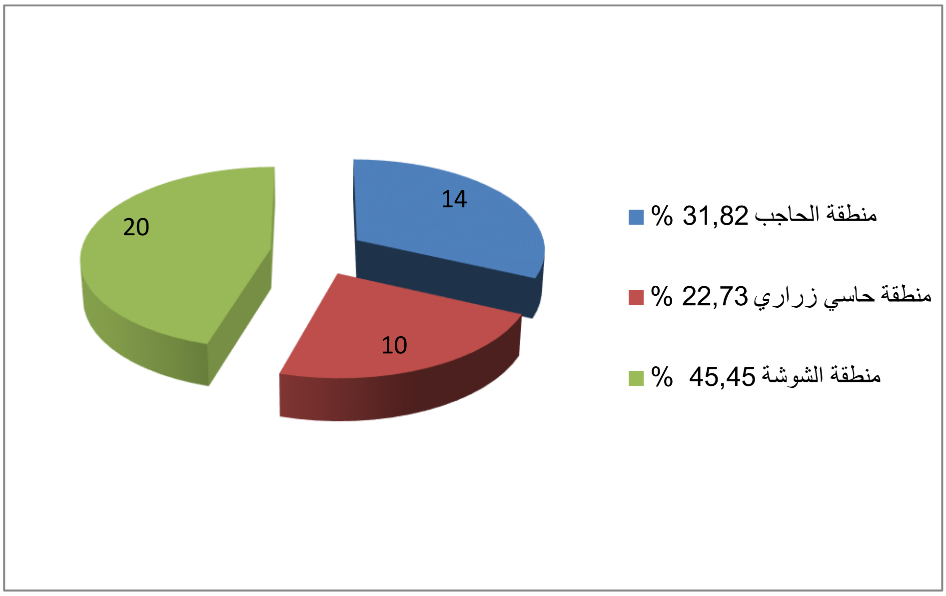
صورة 12بلدية الحاجب بسكرة(قوقل ارث2024)

صورة (07) نتائج الاحصاء الولائي لمنتوج نخيل التمر لبسكرة (2015-2016)

III-2. عرض مواقع الدراسة

صورة13 توزيع نخيل التمر في بلدية الحاجب (قوقل ارث2024)

أجريت دراستنا على مستوى ثلاث مناطق تعرض خصائص معينة في ولاية بسكرة.هذه المناطق هي الحاجب و الشوشة وحاسي الزراري



صورة 14 دائرة نسبية تمثل مناطق الاستبيان

تم اختيار هذه المناطق للأسباب التالية :

جميع المواقع هي من بين المناطق التي تسعى إلى تطور المنتجات في ولاية بسكرة .

لكنهم لم يجروا دراسة حقيقية حول استخدام منتجات نخيل التمر والمنتجات الثانوية في الطب التقليدي.

تمثل منطقة الحاجب نسبة 31.82 بالمائة اما منطقة حاسي الزراري فنسبتها 22.73 بالمائة بينما الشوشة نسبتها 45.45 بالمائة

III-3. المواد

لقد قمنا بتطوير استبيان يحتوي على جزء كبير من الأسئلة المفتوحة بالإضافة إلى الأسئلة المغلقة حتى يتمكن المستجيبون من تقديم أقصى قدر من المعلومات ، بالنظر إلى الخاصية النوعية للموضوع.

يتم تلخيص الاستبيان بشكل أساسي على النحو التالي :

*الموقع

*معلومات حول المبحوثات

*اكتشاف الاستخدامات المختلفة لأعضاء نخيل التمر

*عملية إعداد المنتجات والمنتجات الثانوية لشجرة النخيل (طريقة العمل ، المواد المستخدمة...)

- الاستخدام الرئيسي للمنتجات التي تم الحصول عليها (الطب التقليدي...) وخصائصه (اللون والشكل والحجم).

*وصف المنتج المستخدم للمعالجة ، الأصناف الأكثر استخداما لإنتاج هذا المنتج.

* وصف للتقنيات المختلفة المستخدمة أثناء التحضير (الغسيل ، التجفيف ، الطحن .الطهي ...)

*فترات تصنيع مختلفة.

* استخدام منتجات نخيل التمر الثانوية في الطب التقليدي

III-4. الأساليب

III-4-1. مرحلة ما قبل التحقيق

تم تنفيذ مرحلة ما قبل التحقيق بأربع نساء في منازلهم.

قمنا بزيارات إلى مناطق الدراسة المختارة من أجل التعرف على البيئة

بعد هذه الخرجات الميدانية الأولى ، يتم تصحيح استبياننا ليتم تكييفه مع تقدم تحقيقنا.

III-4-2. التحقيق الفعلي

مكنت المقابلة من جمع أكبر قدر ممكن من المعلومات المتعلقة بأساليب التفصيل واختيار المادة الخام ومعالجاتها واستخداماتها.

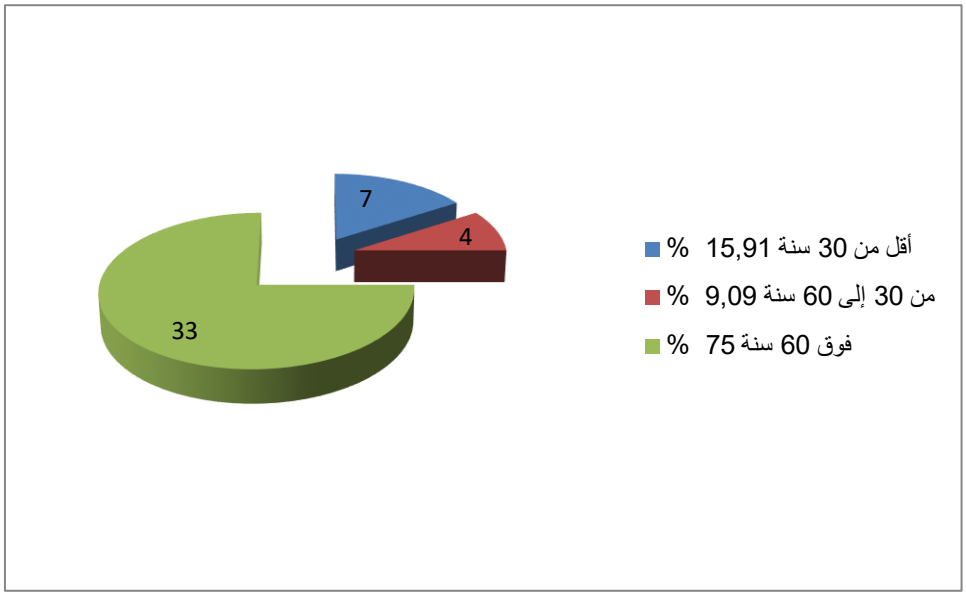
الجزء الثاني

الفصل الرابع

IV-1-. معلومات حول المبحوثات

IV-1. 1. العمر

النتائج المحصل عليها بعد الاستبيان فيم يخص الفئات ا لعمرية موضحة أدناه.



صو رة15 دائرة نسبية توضح فئات العمر المبحوثة

تتراوح أعمار غالبية المستجيبات بين 20 و 74عاما في المناطق الثلاث.

حيث تمثل فئة اقل من 30 سنة نسبة 15.91 بالمائة اما من 30 الى 60 سنة 9.09 بالمائة فيما تمثل فوق 60 سنة نسبة 75 بالمائة

تظهر هذه النتيجة انه للحفاظ على استمرارية استخدام منتجات نخيل التمر في الطب التقليدي.وجب علينا الاهتمام به لذلك نخاف عليه من الزوال بعد سنوات

في مناطق الحاجب يمكن أن يساهم هذا التراث في الحفاظ عليه الشكل الذي يفرض إستراتيجية محكمة وتعزيزه وتطويره قبل أن يختفي

IV-1 -2. الجنس

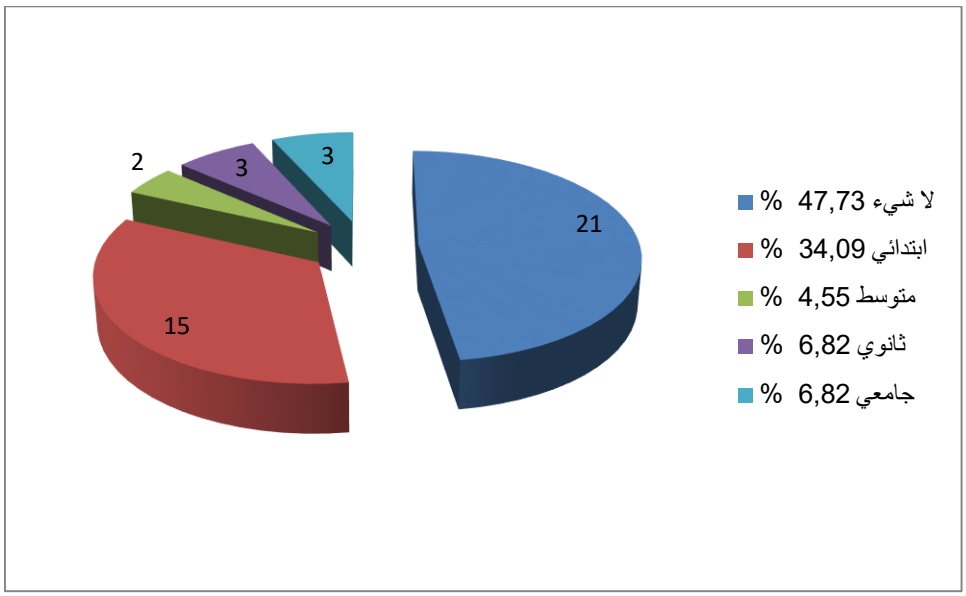
بشكل عام ، النساء اللواتي يستخدمن الطب التقليدي ، هن المسئولات عن الأنشطة المنزلية بما في ذلك تلك المتعلقة بالعلاج

في منطقة الحاجب ، النساء تنتج بعض المنتجات الثانوية لنخيل التمر (الغرس-ودقيق التمر و الروب) كمصدر للدخل.

خلال تحقيقنا ، لاحظنا أن غالبية السكان الذين تمت مقابلتهم في المناطق الثلاث هن بشكل رئيسي من النساء الأكبر سنا اللائي يستخدمن المنتجات الثانوية في الطب التقليدي.

مقارنة بالنتائج التي حصل عليها **Elalaoui et Bakahabou (2019)**, اللذان وجدا في منطقة أدرار أن النساء فقط يتقن الطب التقليدي في حياتهن الاجتماعية لسبب اقتصادي أكثر بمعدل 60٪.

IV -1 -3مستوى التعليم

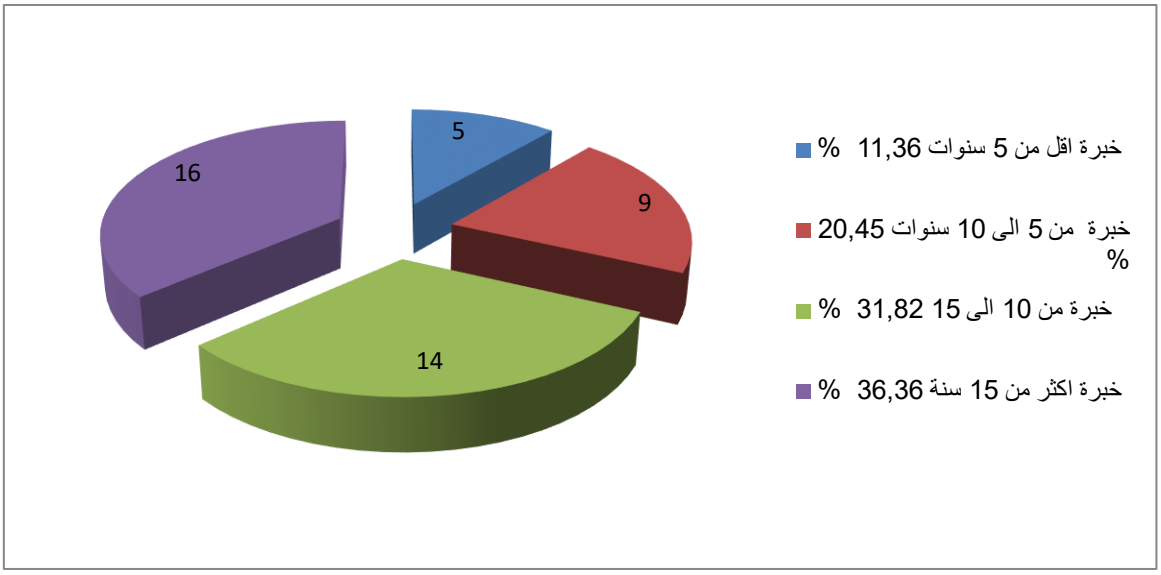


صورة16 دائرة نسبية توضح مستوى التعليم في المنطقة

الاستطلاعات التي تمت مقابلتها في منطقة الحاجب ليس لها مستوى تعليمي كبير النسبة المئوية على التوالي: لا شيء 47.72 ٪ ، ابتدائي 34.09 ٪ ، متوسط 4.55 ٪ ، ثانوي 6.82 ٪ ، جامعي 6.82 ٪-على الرغم من هذه الملاحظة ، هناك مستجيبون يتقنون هذا العمل

تمكن هؤلاء النساء من جمع هذه المعرفة عن طريق الميراث ، أو بمساعدة الاتصالات مع كبار السن

IV-1 -4 وفقا للتجربة (الأقدمية)



صورة17 دائرة نسبية توضح الخبرة في المنطقة

خلال عملنا, وجدنا أنه في مناطق الدراسة الثلاث, تتراوح الخبرة بين 1 سنة لعدة سنوات في هذا النشاط, وهو ما يفسر أن تحويل التمور إلى منتجات ثانوية واستخدامها في الطب التقليدي يبدأ في شق طريقه نحو الضوء والاستمرارية ونقله إلى جيل المستقبل.

خبرة اقل من 5 سنوات تمثل نسبة 11.36 بالمائة اما خبرة من 5 الى 10 سنوات تمثل 20.45 بالمائة فيما تمثل خبرة من10 الى 15 بالمائة 31.82 بالمائة الا ان خبرة اكثر من 15 سنة تمثل 36.37 بالمائة

IV-2. إعداد منتجات نخيل التمر ومنتجاته الثانوية

يعتبر نخيل التمر هو الأهم في مناطق الدراسات ، حيث ينتج سكان هذه المناطق محليا منتجات محلية وحرفية.

في هذا الجزء نصف تقنيات تصنيع المستحضرات الحرفية والمحلية في المواقع الثلاثة لسكاننا المدروسين, في المجموع ، تم جرد ثلاثة منتجات ثانوية قائمة على التمرفي المناطق المعنية بدراستنا :

IV-2-1*روب :

هو مستخلص مركز مصنوع من قبل جميع الأشخاص الذين تمت مقابلتهم.

طريقة التحضير :

في المواقع الثلاثة لصناعة الروب الحرفية ، تخضع التمور للعمليات المذكورة في الجزء النظري عملية تحويل 10 كيلوغرامات من التمور إلى روب هي كما يلي :

يتم الفرز اليدوي لمدة 20 دقيقة للتخلص من التمر الموبوء وبقايا النبات.

- الغسيل بالماء ؛ يتم الغسيل لمدة 10 دقائق مع التحريك اليدوي ، للتخلص من الغبار.

بعد التجفيف ؛ شطف ماء الغسيل بالمرور عبر الكسكاس ، والتجفيف في الهواء الطلق لمدة 30 دقيقة.

الغليان (الطبخ 1) ، ويهدف إلى استخراج السكريات والمواد القابلة للذوبان من التمور. في وعاء يستخدم للطهي ؛ إضافة 10 كجم من التمر و 5 لترات من مياه الشرب ، يتم الطهي على نار متوسطة مع التحريك مرة واحدة كل نصف ساعة لتجانس الخليط والسماح بتوزيع جيد للحرارة.

الترشيح المزدوج ؛ عندما يصبح التمر بني محمر اللون ، وخليط يخضع التبريد (يتم ليوم واحد) والترشيح المزدوج ، والترشيح 1 من قبل مغرفة مثقبة كبيرة ونقل التمرإلى حاوية أخرى والترشيح 2 من قبل كوب وتصب على قطعة قماش من القطن.. وقت الترشيح هو 2 ساعة.

بعد الغليان 2: في هذه المرحلة ، تسبب تحلل التمور في تغيير لون الخليط ، وهو ما يفسره نقل وحل السكر في الماء (يتم الطهي لمدة 05 ساعة).

للترشيح 2: بعد أن يبرد الخليط (لمدة 01 يوما),

لجعل المستخلص أكثر تركيزا عن طريق تبخر الماء على نار متوسطة.

- الحفظ: ملء الجرار أو الزجاجات باستخدام قمع.

IV-2-2 *دقيق من التمر:

يعتبر دقيق التمر منتجا قيما خاصة بين سكان الحاجب الذي ينتجه بانتظام كل عام بعد الحصاد ، تخضع التمور لتجفيف أولي.

لإعداد 10 كغ من الدقيق ، تحتاج إلى 10كغ تمرو 10 كغ من القمح.

طريقة التحضير - التي تخضع للفرز اليدوي.

اخلطي التمر المقطع إلى قطع صغيرة.

ثم التجفيف في الهواء الطلق لمدة 1 يوم، تليها إزالة النوى.

- الطحن والغربلة: يتم الطحن يدويا ، متبوعا بالغربلة بغربال ناعم.

بعدها العملية على القمح ، يخضع القمح لتحميص ثم طحن ناعم بمطحنة تقليدية (مطاحن) ، أو مطحنة ميكانيكية.

وفي النهاية نخلط المكونين للحصول على مسحوق بني فاتح يمكن تناوله مع العسل أو بالماء

IV-2-3 الغرس :

بعد غسله و تجفيفه تماما ننزع القطميرة و يتم تكديسه و حشوه بالضغط عليه باليد بقوة حتى لا يبقى فراغ لمرور الهواء و يتم هذا داخل أوعية أو دلاء بلاستيكية أو جلد الماعز و يحفظ لمدة أكثر من سنة إلى حين بيعه

IV-3.- استخدام المنتجات الثانوية في الطب التقليدي:

خلال تحقيقنا في المناطق الثلاث وجدنا أن استخدام المنتجات الثانوية في العلاج التقليدي متكرر جدا في المواقع الثلاثة التي شملها الاستطلاع,.

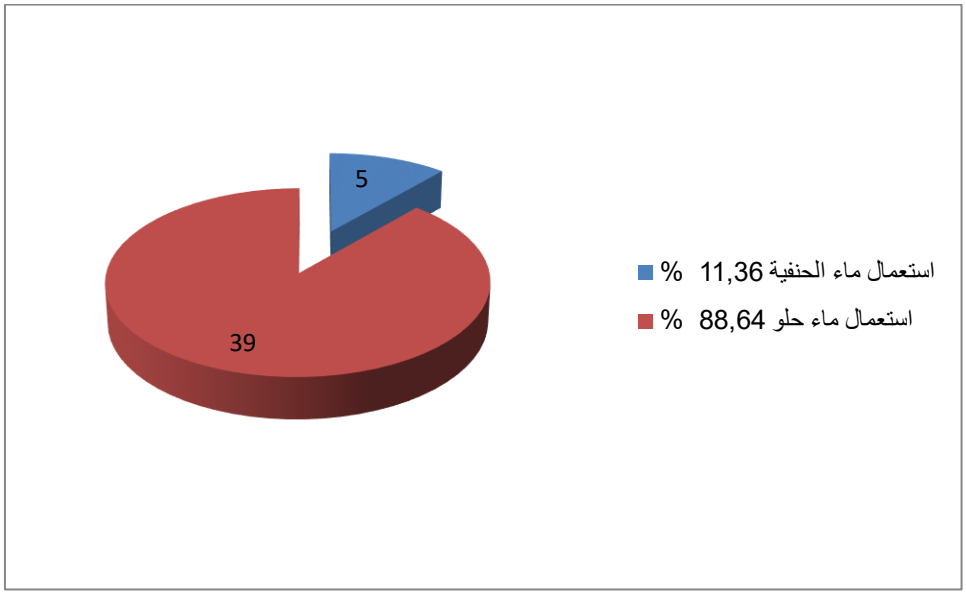
وفقا لتحقيقنا ، توصلنا إلى استنتاج مفاده أن معظم النساء اللائي شملهن الاستطلاع يأخذن ممارسة العلاج التقليدي كطريقة أولية لعلاج بعض الأمراض الخفيفة ، خاصة عند الأطفال و المسنين

يلخص الجدول أدناه المنتجات الثانوية لنخيل التمر وطريقة استخدامها في الطب التقليدي بعد الاتصالات الشخصية.

IV-4. العلاجات المستخدمة على أساس نخيل التمر

روب هو منتج التمر الرئيسي, يتم استهلاكه كغذاء ولكنه يستخدم أيضا في العلاج التقليدي :

الماء المستعمل في تحضير الروب



صورة 18 دائرة نسبية توضح استعمال الماء في تحضير الروب

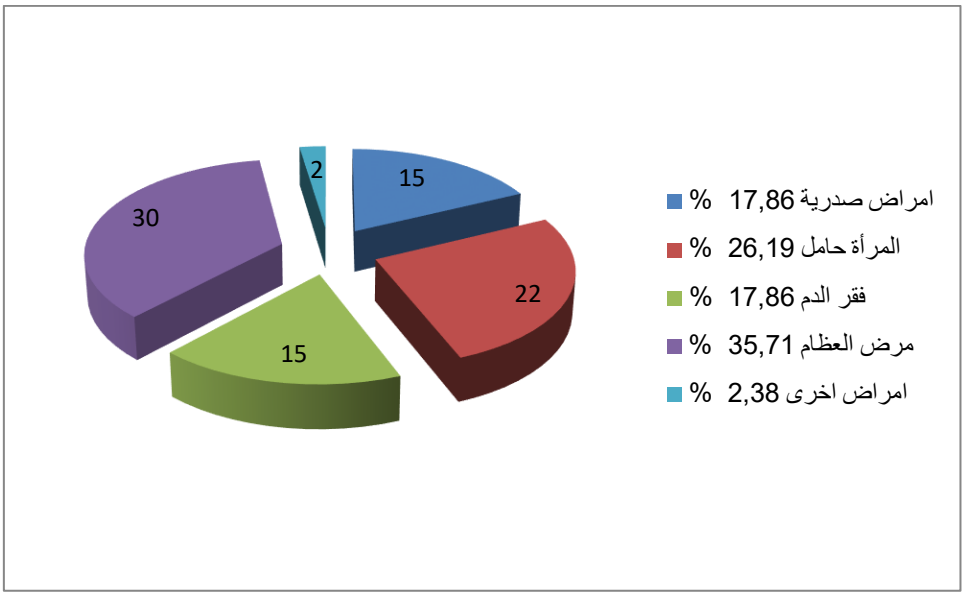
تمثل نسبة استعمال ماء الحنفية 11.36 بالمائة بينما تمثل نسبة استعمال ماء الحلو 88.64 بالمائة

جدول05 يوضح بعض الامراض والعلاج المتبع لذلك

المنتوج	الامراض	طريقة الاستخدام	الكمية	مدة علاج
الروب	فقر الدم	حليب الناقة مع الروب	كاس 1	4 اشهر
	الاسهال	الروب	كاس 1	يوميا
	الامساك	وحده	6 ملاعق	7 ايام
	الارتخاء العضلي	وحده	ملعقة	كل يوم
	التهاب الكبد	وحده	ملعقة	يوميا
	هشاشة العظام	حليب الماعز مع الروب	كاس 1	6 اشهر
	انخفاض الكولسترول	وحده		يوميا
	التهاب الشعب الهوائية	زعتر و حليب الماعز	3 ملاعق	حتى الشفاء
	احتقان الدم	دهان مع زيت الزيتون	ضمادة	6 ايام
الروينة	هشاشة العظام	زيت الزيتون او حليب الماعز	صحن	كل صباح
	كسر العظام	زيت الزيتون او حليب الماعز	صحن	كل يوم
الغرس	للمرأة الحامل زيادة كريات الدم الحمراء	يؤكل مع زيت الزيتون	حبات غرس	يوميا

بعض الامراض التي تعالج بالطب التقليدي

هناك بعض الامراض المنتشرة في المنطقة المدروسة و التي تعالج بمشتقات تمر النخيل



صورة 19 دائرة نسبية تمثل بعض الأمراض التي تعالج بالطب التقليدي

هناك علاجات لامراض منتشرة في المنطقة حيث تمثل علاج الامراض الصدرية نسبة 17.86 بالمائة اما علاج المراة الحامل نسبتها 26.19 بالمائة فيما تمثل نسبة علاج فقر الدم 17.86 بالمائة غير ان نسبة علاج مرض العظام 35.71 بالمائة و تبقى علاج امراض اخرى نسبتها 2.38 بالمائة

IV-5 استخدام حبوب اللقاح في العلاج التقليدي :

الموصى بها للعقم: كلا الجنسين ، واتخاذ حبوب اللقاح وحدها أو مع غيرها من المنتجات (العسل والماء والبيض) ، في الواحات ، لهذه الحالات هناك تقرير أن حبوب اللقاح من نخيل التمر له رائحة مميزة تشبه رائحة السائل المنوي للإنسان ، حبوب اللقاح هو مفيد لمشاكل العقم. إنه علاج فعال مفيد لنزيف الأنف: يستخدم هذا التطبيق على نطاق واسع في الواحات ، بما في ذلك حبوب اللقاح في فيتامين ك ، في بعض الأحماض مثل: حمض الفوليك ، حمض النيكوتينيك ، بالإضافة إلى الأملاح المعدنية (الفوسفور والحديد والكالسيوم).

IV

6-. المناقشة:

إن التحقيق الذي أجريناه على العمليات التقليدية المختلفة للحصول على منتجات نخيل التمر والمنتجات الثانوية جعل من الممكن إعطاء مجموعة من النتائج التي سلطت الضوء على تنوع وثراء استثنائيين من حيث المعرفة والمعرفة المتعلقة بالاستخدامات والتحولات المختلفة لنخيل التمر وأجزائه في مناطق الدراسة الثلاث.

لقد لوحظ للتو أن المستجيبين من منطقة الحاجب ان عمرهم اكثر من20 عاما مما يدل على أن هناك استمرارية لهذا النشاط وأن المعرفة لا تزال قائمة في هذه المنطقة.

مقارنة

بمذكرة زميلتي عناد (2022) عينتها اعمارهن من 24 الى 70 شخص اما مبحوثاتي اعمارهن من 20الى74

يختلف مستواهم الدراسي من الابتدائي الى الجامعي في كلتا الحالتين

تتغير الخبرة من سنة الى اكثر من 12 عام الا ان في مبحوثاتي فخبرتهم من سنة حتى اكثر من 15 سنة

تحتل المراة المرتبة الاولى في الانتاج في هذا الميدان في كلتا البحثين

31 عينة عند مذكرة عناد 44عينة عندي ا غلبهن نساء

كل العينات في المذكرتين تعالج بعض الامراض المنتشرة في المنطقة

الحالة الاجتماعية متوسطة لديهن

الاحتكاك بكبار السن لنقل المعرفة عبر الاجيال

***كما تم إجراء دراسة في بلدة تامرزا وإجامة بتونس (2003) تشير إلى أن المرأة لها علاقة قوية مع نخيل التمر ، والتي تهتم بكل ما يتعلق بتثمين التمور وتحويلها (وثيقة ن N 1015 ، تونس ، 2003)**

*** منظمة الاغذية و الزراعة للامم المتحدة 2022**

سلسلة النشرات الارشادية لنخيل التمر صناعات و منتجات التمور الغذائية لدكتور داوود حسين داوود و دكتورة فاطمة عبد الرؤوف

في شمال السودان يتم تحضير منتجات مشتقات نخيل التمر كالدبس (روب) و معجنات التمر(غرس) و بودرة التمر (روينة) ومنتجات اخرى تعتبر المراة عامل مهم فيها

استهلاك سكان هذه المنطقة يومي و احيانا تستهلك كفاكهة في بعض الوجبات

ينتج طن من التمرمنتجات مختلفةاهمها

اسم المنتج	الكمية المنتجة
عجينة التمر	**88./. عجينة**
روب	**650كغ حسب نوع التمر**

اغلب المنتجات تجهز في المنزل

طريقة التحضير نفسها في شمال السودان و في ولاية بسكرة(الحاجب) لمنتجات روب –غرس-روينة

يتم تناولها في المناسبات الدينية و الاجتماعية

انتجت المقارنة انه في منطقة الزيبان مشتقات النخيل لها استعمالات كثيرة وايضا في السودان اما في منطقة الحاجب استعمال يومي لروينة والغرس و الروب

إن شيخوخة غالبية المستجيبين في المنطقة تخاطر بالحد من نقل المعرفة المهنية وتثمين المنتجات والمنتجات الثانوية لنخيل التمر ، مما يجعل من الضروري الاهتمام بالحفاظ على هذه المعرفة.، والحفاظ على هذا التراث.

خلال دراستنا نلاحظ أن النساء يحتلن المركز الأول في هذا المجال الذي يعتبرن فيه هذا النشاط المربح ، وكمصدر ثانوي للدخل يجلب فوائد لمساعدة أسرهن. أن المرأة لها علاقة قوية مع نخيل التمر ، والتي تهتم بكل ما يتعلق بتثمين التمور وتحويلها. مستوى تعليم المستجيبين في المناطق الثلاث ابتدائي . تمكن هؤلاء السكان الذين تمت مقابلتهم من جمع هذه المعرفة عن طريق الميراث ، أو باستخدام الاتصال مع كبار السن.

في مواقع الدراسة الثلاثة ، المصدر الأول للمعلومات هو المستجيبين العاطلين عن العمل الذين تمثلهم مجموعة النساء في المنزل ، والتي يمكن أن يكون لها تأثير سلبي على المعرفة. نسبة الأكاديميين الذين يمارسون هذه المهنة وهذه الطريقة في العلاج التقليدي في الحاجب هو مؤشر لتعاقب هذا النشاط المتجذر والحفاظ عليه واستدامته.

مكنت الدراسة من تحديد ثلاثة من المنتجات الثانوية الأساسية الناتجة عن معالجة التمور, الصنف الأكثر استخداما, دقيق التمرو الغرس والروب

ذكر

BELGUEDJ(2015)) أنه في ولاية بسكرة ، الصنف الأكثر استخداما هو ؛مش ـدجلة يتدهور بشكل أبطأ بسبب قوامه الجاف ومحتواه المائي المنخفض

في منطقة الحاجب ، ينتج المستجيبون المواد الخام الخاصة بهم (أصحاب بساتين النخيل)

لتصنيع الروب ؛ تثبت عملية الفرز أنها بطيئة ومتعبة ، وكذلك عصير التمر يتطلب الكثير من الوقت وبالتالي يصعب التحكم في مرحلة تبخر مستخلص التمر (ظاهرة الكراميل).

لتصنيع دقيق التمر ؛ للفرز ، هو نفس عملية إعداد المنتجات للتجفيف ، التي من المحتمل أن تغيربعض الخصائص للمنتج النهائي بينما يكون التكسير مملا ، ويثبت أنه بطيء ويتطلب المزيد من الجهد وعدد كبير من العمالة.

إن استخدام المنتجات الثانوية في الطب التقليدي من قبل السكان الذين شملهم الاستطلاع واسع الانتشار بين كبار السن في مناطق الدراسة ، والنساء هن الأكثر اهتماما بالعلاج بالأدوية التقليدية ؛ غالبية المستجيبين الذين يتقنون الطب التقليدي لديهم مستوى اجتماعي متوسط ، عاطلون عن العمل ؛ يعتبر معظمهم الطب التقليدي شريكا في الأدوية وفقا **.(MUNIER (1973**

في الواقع ، منذ العصور القديمة طور السكان العديد من المنتجات مع التمور التي استخدموها في الغذاء ودستور الأدوية الخاص بهم.

أن التمور وهذه المنتجات الثانوية تستخدم مع المكونات المستخدمة في الطب التقليدي للعديد من الأمراض مثل فقر الدم وأمراض الجهاز التنفسي ؛و غيرها.

*** استنتاج عام**

في منطقة الحاجب، يستخدم السكان المستهدفون عادة منتجات نخيل التمر والمنتجات الثانوية ، إما الخام أو المصنعة ، نظرا للاستخدامات المختلفة التي يقدمونها.تهدف دراستنا إلى تحديد وجمع المعرفة والدراية المتعلقة بعمليات الحصول على منتجات نخيل التمر والمنتجات الثانوية ومجالات الاستخدام المختلفة.

خلال هذه الدراسة تمكنا من تحديد المنتجات والمنتجات الثانوية لنخيل التمر في الطب التقليدي. وقد أجري التحقيق في ثلاث مناطق من الحاجب في ولاية بسكرة هي الشوشة الحاجب حاسي الزراري.
أثرت الدراسة الفعلية على عينة من 44 فردا ، كلهم ربات البيوت.

-

أجريت مقابلات فردية مع المنتجين في تثمين المنتجات الثانوية لنخيل التمر.
تظهر هذه الدراسة أن المنتجات والمنتجات الثانوية لنخيل التمر تحتل مكانة مهمة في العلاج بالأدوية التقليدية في المنطقة.

كما سمحت لنا النتائج بإظهار ذلك :
جميع الأشخاص الذين يستخدمون هذه الممارسات تتراوح أعمارهم بين 20 و 74عاما واغلبهم ليس لديهم مستوى تعليمي و بعضهم ابتدائي وقليل ثانوي وجامعي
تلعب المرأة دورا أساسيا في تصنيع واستخدام منتجات نخيل التمر والمنتجات الثانوية في الطب التقليدي بنسبة 90 ٪ ؛ على الرغم من جميع الأشكال المتاحة ، فإن المعارف والدراية التقليدية تختفي تحت تأثير العديد من

***القيود :**

ـ تحديث وتحسين الظروف المعيشية للسكان.

- الاختفاء التدريجي للانتقال الشفوي بين سكان بسبب عدم اهتمام الشباب.

- غالبية الأشخاص الذين شملهم الاستطلاع ، والذين يستخدمون المنتجات الثانوية لنخيل التمر في الطب التقليدي ، لديهم مستوى اجتماعي متوسط ومنخفض.

- في مناطق الدراسة ، استخدام المنتجات الثانوية في الطب التقليدي هو أساسا لأسباب اجتماعية واقتصادية وتستخدم المنتجات والمنتجات الثانوية من التمور كغذاء, و الحبوب اللقاح كمكمل طعام. غالبا ما يستخدم هذا العلاج لاستكمال العلاجات القائمة على الأدوية أو حتى في حالة عدم فعالية العلاج الحديث.

- بعض العلاجات المستخدمة لعلاج امراض مختلفة :

* فقر الدم

* احتقان الدم

* علاج هشاشة العظام

* انخفاض نسبة السكر في الدم

بهدف تعزيز هذا التراث:

نقترح التوصيات التالية :

- الترويج لهذه المنتجات والمنتجات الثانوية على المستوى الوطني والدولي

- إدخال هذه المعرفة في المراكز المهنية لنقلها إلى جيل المستقبل.

- إنشاء وحدة معالجة لمنتجات نخيل التمر في هذه المناطق

- لذلك من الضروري تقديم معلومات حول أهمية الاستخدام التقليدي لنخيل التمر في علاج بعض الأمراض من أجل تعزيز الاهتمام المحفز بهذا النخيل

ولكن لتطوير اقتصاد المنطقة سيكون من الضروري

- إنشاء وحدات عائلية لإعداد وصفات تعالج الأمراض. هذه الوحدات من الممكن خلق العديد من فرص العمل

- نقل ونسخ وصفات المعرفة والدراية فيما يتعلق بالوصفات القائمة على منتجات نخيل التمر.

- يتم استخدام جميع المنتجات الثانوية الأخرى مباشرة كمنتجات لعلاج بعض الأمراض ومستحضرات التجميل. هناك العديد من الاستعدادات التي يبدو أن لها تفسيرات علمية ، نظرا لفعاليتها. لهذا ، يقترح إجراء تجارب على الفضائل الطبية والتجميلية والمنتجات الثانوية لنخيل التمر.

- تنظيم الحرفيين في الجمعيات من أجل الترويج لمنتجات التمور (هذا هو دور غرفة الحرف وغرفة الفلاحة)

- دراسة دوائية وطبية لتشجيع استخدام المنتج الثانوي في المجتمع

- كانت المبادرة التي اتخذناها مثمرة للغاية لأنها سمحت لنا بالحصول على الكثير من المعلومات ومواجهة الأفكار حول وجود أو عدم وجود المعرفة ، بسبب المهنة الاقتصادية للمنطقة. يمكن أن تشكل كتلة المعلومات والبيانات التي تم جمعها نقطة انطلاق للدراسات المستقبلية.

ملخص :

قمنا بإجراء معاينة ميدانية حول مشتقات نخيل التمر الثانوية و كيفية استخدامها في علاج الطب التقليدي ، لهذا قمنا باستجواب 44 امرأة حول الموضوع مستعينين باستبيان في منطقة الحاجب بين شهري مارس و أفريل 2024 ، حيث تحصلنا على النتائج التالية :

مشتقات التمر الأكثر استعمالا هي: - الروب – دقيق التمر – الغرس .

تستعمل لعلاج 5 أمراض شائعة .

الكلمات المفتاحية : - الروب – دقيق التمر – الغرس – الحاجب .

Summary:

We conducted a field survey on the secondary derivatives of date palms and their use in traditional medicine. For this purpose, we interviewed 44 women on the subject using a questionnaire in the El Hajeb area between March and April 2024. We obtained the following results:

The most commonly used date derivatives are (EL ROB), (date flour), and (EL GHARS) , which are used to treat 5 common diseases.

Keywords: EL ROB, Date flour, EL GHARS, HAJEB.

Résumé :

Nous avons mené une enquête sur le terrain sur les dérivés secondaires des palmiers-dattiers et leur utilisation dans la médecine traditionnelle. À cette fin, nous avons interrogé 44 femmes sur le sujet à l'aide d'un questionnaire dans la région d'El Hajeb entre mars et avril 2024. Nous avons obtenu les résultats suivants:

Les dérivés de dattes les plus couramment utilisés sont (EL ROB), (la farine de dattes) et (EL GHARS), qui sont utilisés pour traiter 5 maladies courantes.

Mots-clés : EL ROB, Farine de dattes, EL GHARS, HAJEB.

قائمة المراجع

1/AMORSI.G.1975.LE PALMIER DATTIER EN ALGERIE.ED .TLEMCEN P131

2/BAKKAYE.S.2006 LEXIQUE PHOENICICOLE EN ARABE ET EN MOZABITE C WANA .HCA ET RAB98/G31.P14 -16 .24-25.31

3/BELGUEDJ-M.2001CARACTERISTIQUE DES CULTIVARS DE DATTES DANS LA PALMERAIS DU SUD –EST –ALGERIEN REVUE ANNUELLE INRAA-EL-HARACH-ALGER.N11-209 P

4/BELGUEDJ .M .2002.LES RESSOURCES GENETIQUES DU PALMIER DATTIER CARACTERISTIQUES DES N1/2002.28-289

5/BELGUEDJ-M.2007-EVALUATION DU SOUS –SECTEUR DES DATTES EN ALGERIE .INRAA EL –HARRACH

6/BELHABIB.S.1995 .CONTRIBUTION A L'ETUDE DE QUELQUES PARAMETRES BIOLOGIQUES (CROISSANCE VEGETATIVE ET FRUCTIFICATION)CHEZ DEUX CULTIVARS (DEGLET –NOUR ET GHARS)

DU PALMIER DATTIER (PHŒNIX DACTYLIFERA .L)DANS LA REGION DE OUED RIGH.MEMOIRE .ING .AGRO .BATNA.54P

7/BEN CHENNOUF A.1971.LE PALMIER DATTIER .STATION EXPERIMENTALE D'AIN BEN NAOUI.BISKRA.P22

8/BESSAS ET AL .2008.LE PALMIER DATTIER EN ALGERIE MONTPELLIER (FRANCE)18-20 NOVEMBRE2008)

9/CHAIBI .N2002POTTENTIALITES ANDROGENETIQUES DU PALMIER DATTIER PHOENIX DACTYLIFERA LET CULTURE IN VITRO D'ANTHERES .BIOTECHNOLOGIE AGRON.SOC ENVIRON .6(4) P201-207

10/CHELLI A.1996.ETUDE BIO-ECOLOGIQUE DE LA COCHENILLE BLANCHE DU PALMIER DATTIER PARLATORIA TARG(HOM .DIASPIDIDAE).A BISKRA ET SES ENNEMIS NATURELS .MEMOIRE.ING.INA EL HARRACH P101

11/DJERBI .M .1994 PRECIS DE PHOENICICULTURE .F.A.O.ROME .OBSERVATOIN SUR LA PLANTATION DES PALMIERS DATTIERS DANS LE ZIBAN(REGION DE BISKRA).FRUITS .VOL 11-481-487

12/ELHADRAMI.I.2009.BREE DING DATE PALM.UNIV.MARRAKECH 191-195P

13/GHANIM.M.I.2001FARMING OPERATION OF THE DATE PALM THE PALM JORNAL OF SCIENCE AND TECHNOLOGY.VOLUME1 KING ABDULAZIZ CITY FOR SCIONCE AND TECHNOLOGY .MARS2001

14/GILLES .P.2000 CULTIVER LE PALMIER DATTIER .ED.CIRAS 110

15/HARRAK H-DJENAIHI .L & BENTRAH.I 2012CONTRIBUTION A LA FABRICATION D'UN BISCUIT A LA BASE DE LA FARINE DE DATTE VARIETE MECH-DEGLA.MEMOIRE D'INGENIEUR D'ETAT EN BIOLOGIE UNIVERSITE MOHAMMED KHIDER BISKRA.111P

IMADEABDUL WAHEB K A &ROBINSON R K .1995.CHEMICAL COMPOSITION OF DATE VARIETES AS INFLUENCE BY THE STAGE OF RIPENING .FOOD CHEM .54.P305-309

16/MUNIER P.1973.LE PALMIER DATTIER POUR UNE MEILLEURE GESTION ET UNE VALORISATION DE LA BIOMASSE CARACTERISATION .PARIS MAISONNEUVE ET LAROSE.217-221P

17/ MUNIER P.1974.LE PROBLEME DE L'ORIGINE DU PALMIER DATTIER ET L'ATLANTIDE

18/ MUNIER P.1981.ORIGINE DE LA CULTURE DU PALMIER DATTIER ET SA PROPAGATION EN AFRIQUE .NOTES HISTORIQUES SUR LES PRINCIPALES PALMERAIES AFRICAINES .FRUITS VOL .36 N7-8P

19/OUBICH.T2017 ENQUETE SUR LES DIFFERENTS PROCESSUS D'OBTENTION DES PRODUITS ET SOUS PRODUITS DU PALMIER DATTIER (PHOENX DACTYLEFIRA L) DANS LES REGIONS D'OUED SOUF ET OUD RIGH

20/OZENDA P.2004 .FLORE ET VEGETATION DU SAHARA .TROISIEME EDITION .CNRS EDITION 750005PARIS P92 -438-662.

21/P.EL HOUMAIZI M.SAAIDI M .OIHABI A .&CILLAS C2002 .PHENOTYPIQUE DIVERSITE OF DATE PALM CULTIVERAS HOENIX DACTYLIFERA L) FROM MORCOM GENTET RESOURCE .CORP.EVOLD49 P 483-490

22/PEYRON G2000 .GUIDE ILLUSTRE DE FORMATION .CULTIVER LE PALMIER DATTIER .2D .CIRAD .MONTPELLIER.109P

23/ SAAIDI.M 1992 AMELIORATION GENETIQUE DU PALMIER DATTIER.CRITERES DE SELECTION .TECHNIQUES ET RESULTATS.ED .OPTIONS MEDITERRANNES.SERA/N11.133P

24/SAYAH .Z ETOULD EL HADJ .M.D.2010 .ETUDE COMPARATIVE DES CARACTERISTIQUES PHYSICOCHIMIQUE ET BIOCHIMIQUES DES DATTES DE CUVETTE D' OUARGLA .ANNALES DES SCIENCES ET TECHNOLOGIE(1).VOL 2.92P

25/TOUTAIN .G1979.ELEMENTS D'AGRONOMIE SAHARIENNE .DE LA RECHERCHE AU DEVELOPPEMENT .ED.JOUVE.PARIS276P

26/WERTHEIMER.M.1956 RECHERCHE ET OBSERVATION SUR PLANTATION DES PALMIERS DATTIERS

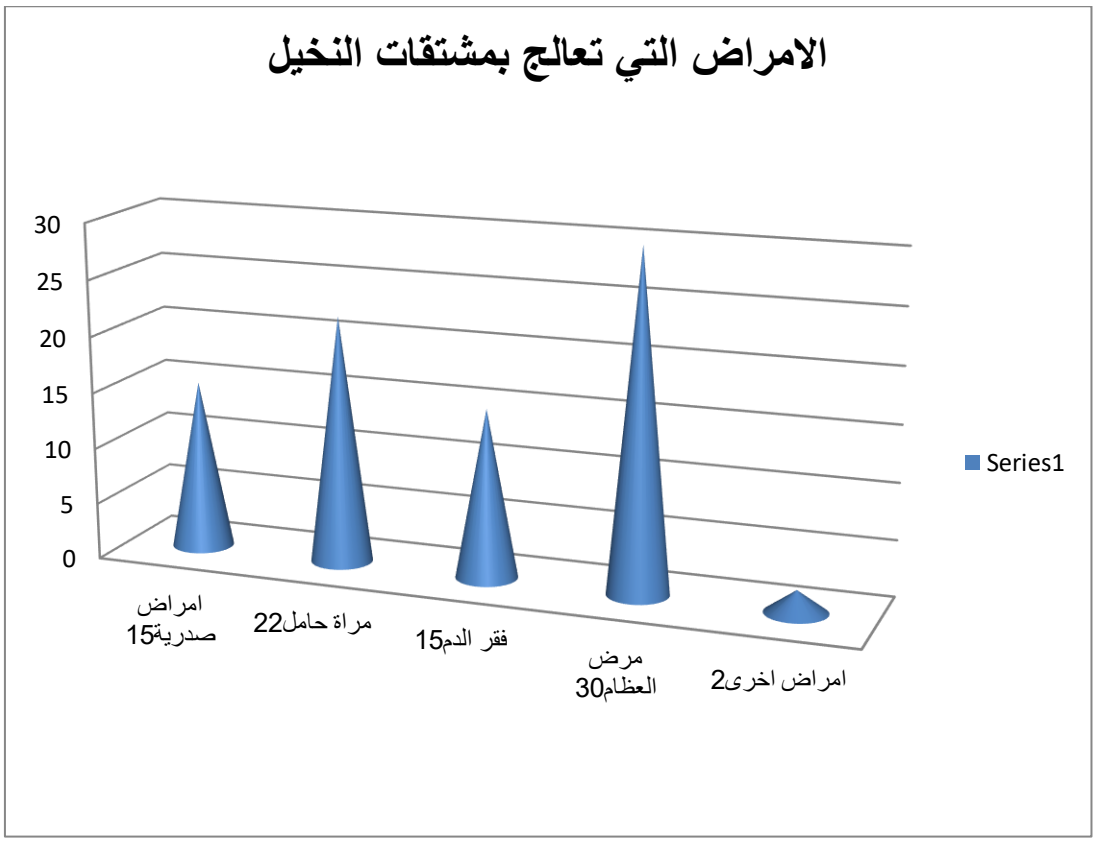
27/WWW.FACEBOOK.COM/PHOTO FBI D239910877711178
16 / 01 / 2021

ملحق 1 صورة لفرينة التمر الروينة (2024)

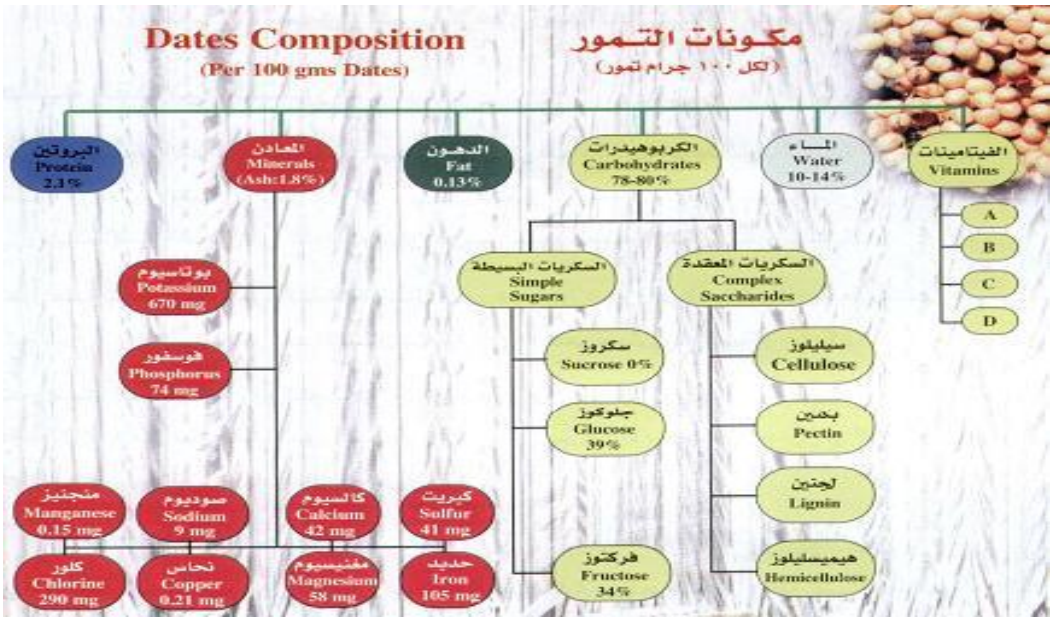
ملحق 2 صورة لفرينة التمر الروينة (2024)

ملحق 3 صورة الروب (2024)

ملحق 4 صورة الروب (2024)



ملحق 5 أمراض مختلفة تعالج بالطب التقليدي (2024)



ملحق 6 مكونات التمر (2024)

ملحق(07) صورة مطحنة طبيعية

المكان:

اللقب: **الإسم:**

البلدية:

العمر: .....سنة

الجنس: **ذكر** ☐ **أنثى** ☐

المستوى الاجتماعي: **ضعيف** ☐ **متوسط** ☐ **عالي** ☐

المستوى التعليمي: **ابتدائي** ☐ **متوسط** ☐ **ثانوي** ☐ **جامعي** ☐

الخبرة:

صنف التمر المستخدم في صناعة منتجات التمور الثانوية

مش دقلة ☐ **الغرس** ☐

أصل المواد الأولية

السوق ☐ **النخلة** ☐

المنتجات الثانوية لنخيل التمر:

الرب ☐ **عجينة التمر** ☐

دقيق التمر ☐ **عسل التمر** ☐

مدة الحصول على المنتج:.....

مهارات الحرفي

من طرف القدماء ☐ **الأدوات التقنية** ☐

استعمال المنتجات الثانوية لمنتجات التمر في الطب التقليدي:

الرب ☐ **دقيق التمر** ☐ **دقيق نواة التمر** ☐

الخل ☐ **زيت نواة التمر** ☐ **لقاح** ☐

مدة العلاج بهذه المنتجات الثانوية :.....

خطوات التصنيع:

قائمة الصور والدوائر النسبية

صورة رقم (01) توضح مختلف أجزاء نخيل التمر

صورة رقم (02) توضح شكل الجريد في نخيل التمر

صورة رقم (03) شكل توضيحي للذكار و الطلع

صورة رقم (04) خريطة توضح التوزيع الجغرافي لنخيل التمر في العالم

صورة رقم (05) خريطة توضح توزيع نخيل التمر في الجزائر

صورة رقم (06) توضح بعض أصناف التمور

صورة رقم (07) نتائج الإحصاء الولائي لمنتوج نخيل التمر لبسكرة

صورة رقم (08) توضح مراحل تحويل التمر إلى دقيق التمر(الروينة)

صورة رقم (09) توضح طرق تشكيل عجينة التمر صناعيا

صورة رقم (10) شيكولاطة التمر

صورة رقم (11) توضح منتوج زيت نواة التمر

صورة رقم (12) بلدية الحاجب بسكرة (قوقل إرث 2024)

صورة رقم (13) توضح توزيع نخيل التمر في بلدية الحاجب (قوقل إرث 2024)

صورة رقم (14) دائرة نسبية تمثل مناطق الإستبيان

صورة رقم (15) دائرة نسبية توضح فئات العمر المبحوثة

صورة رقم (16) دائرة نسبية توضح مستوى التعليم في المنطقة

صورة رقم (17) دائرة نسبية توضح الخبرة في المنطقة

صورة رقم (18) استعمال الماء في تحضير الروب

صورة رقم (19) دائرة نسبية تمثل بعض الأمراض التي تعالج بالطب التقليدي

جداول

جدول رقم (01) يوضح مراحل التمر السنوي
جدول رقم (02) يوضح خصائص التمر
جدول رقم (03) مكونات كيميائية السكريات للتمر
جدول رقم (04) يوضح بعض العناصر الموجودة في التمر
جدول رقم (05) يوضح بعض الأمراض و العلاج المتبع لذلك
جدول رقم (06) مكونات كيميائية السكريات للتمر

ملحق

ملحق 1 صورة لفرينة التمر الروينة (2024)
ملحق 2 صورة لفرينة التمر الروينة (2024)
ملحق 3 صورة الروب (2024)
ملحق 4 صورة الروب (2024)
ملحق 5 أمراض مختلفة تعالج بالطب التقليدي (2024)
ملحق 6 مكونات التمر (2024)
ملحق 7 مطحنة طبيعية