

الجمهورية التونسية
وزارة الفلاحة و الموارد المائية و الصيد البحري
المركز الفني للفلاحة البيولوجية



جودة المنتجات البيولوجية



ص.ب. 54 شط مريم 4042 - سوسة
الهاتف: 73 327 278 - 73 327 279
الفاكس: 73 327 277
البريد الإلكتروني: ctab@iresa.agrinet.tn
موقع الويب: www.ctab.nat.tn



المقدمة:

أصبح المتدخلون في القطاع الفلاحي و المستهلكون خلال السنوات الأخيرة يعطون أهمية كبيرة إلى دور الفلاحة في المحيط الطبيعي و تأثيرها على جودة الأغذية و على صحة الإنسان مما أدى إلى تطور الفلاحة البيولوجية بنسق سريع .

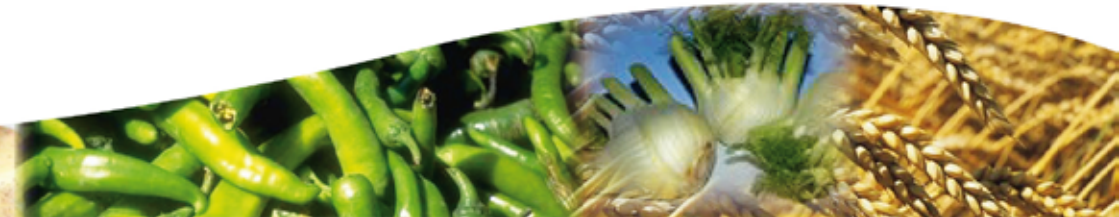
تتميز المنتجات البيولوجية بجودة عالية نظرا لخضوعها إلى :

- كراسات شروط تضبط مقاييس و تراتيب الإنتاج و التحويل و الترويج و قوائم المدخلات المسموح باستعمالها في تخصيب التربة و حماية اللانتاج و تحويله .
- هيكل مراقبة و تصديق للتثبت من احترام كراسات الشروط السالفة الذكر .

تتميز المنتجات البيولوجية بمواصفات و خصائص غذائية و صحية و ذوقية و بيئية مما يؤهلها لتلبية رغبات المستهلكين و المحافظة على الموارد الطبيعية .

1- الجودة الغذائية:

لقد أدت معظم الدراسات إلى أنّ المنتجات البيولوجية و خاصة الخضروات الورقية تحتوي على نسبة عالية من المادة الجافة و كميات عالية من العناصر الغذائية كما أدت بعض البحوث إلى تركيبة حسنة





للمنتجات البيولوجية على مستوى البروتينات و الحوامض الأمينية و الفيتامينات و الحديد و المانيزيوم .



خضروات ورقية بيولوجية

2- الجودة الصحية:

مادة النيتراط :

تتميز المنتجات البيولوجية بصفة عامة بنسبة من النيتراط أضعف من المنتجات الغير بيولوجية و ذلك لاستعمال كميات مدروسة من المواد العضوية ذات التحليل البطيء .



أكوام من المستمد





الرواسب الكيماوية:

لقد أدت مختلف الدراسات إلى أنّ المنتجات البيولوجية لا تحتوي على رواسب كيماوية بصفة عامة (أو على نسب ضعيفة جدًا في بعض الأحيان ناتجة على التلوث البيئي إلا إرادي مقارنة بالمنتجات الغير بيولوجية) وذلك لأن الفلاحة البيولوجية يحجر فيها استعمال كل المواد الكيماوية المصنعة من أسمدة و مبيدات و كل المدخلات التي تغير النمو الطبيعي للنبات أو الحيوان .

التأثير على صحة الإنسان :

أوضحت معظم الدراسات إلى أنّ المنتجات البيولوجية تتميز بنسبة عالية من المواد الحامية لصحة الإنسان مثل البوليفينول (Polyphenols) و نسبة ضعيفة من الميكوتكسين (Mycotoxines) مقارنة بالمنتجات العادية .





3- الجودة البيئية:

- تساعد المنتجات البيولوجية على حماية الطبيعة بصفة مستديمة :
- التربة: قلة الإنجراف والإنجراد و استقرار تركيبة التربة و النسبة العالية للمادة العضوية .
 - التنوع البيولوجي: على مستوى الزراعات والحيوانات و المرعى و الغابات .
 - التوازنات البيولوجية: حماية كل الكائنات و تحسين أنشطتها الحيوية .





■ عدم وجود كائنات محورة وراثيا في المنتجات البيولوجية : و ذلك لأنه يحجر استعمال البذور و المواد الغذائية والمكونات الغذائية و ملحقات الصنع المحورة وراثيا أو المتأتية من كائنات محورة وراثيا .

4- جودة المذاق :

تتميز المنتوجات البيولوجية بصفة عامة بمذاق حسن نظرا لاستعمال أصناف محلية و ملائمة لمناطق الإنتاج .

5- الجودة التكنولوجية (الخزن) :

لقد ثبت أنّ المنتجات البيولوجية و خاصة الخضروات تخزن أحسن من المنتجات الغير بيولوجية لأنها تحتوي على نسبة عالية من المادة الجافة .



ثمار طماطم بيولوجية





الخلاصة:

تعتبر المقارنة بين جودة المنتجات البيولوجية والغير البيولوجية معقدة لوجود كثير من العناصر المتغيرة والغير المرتبطة بطريقة الإنتاج و المؤثرة في الجودة مثل الصنف و الموقع و الظروف الطبيعية. لذلك يصعب تعميم هذه النتائج لأنها أولية و سيقع إثراؤها في المستقبل بنتائج البحوث في ميدان الجودة .

تأخذ الفلاحة البيولوجية بعين الإعتبار النواحي الفنية و الإقتصادية و الإجتماعية و البيئية و تعتبر تعاوننا و تصالحا بين الإنسان و الطبيعة و سلوكا حضاريا و محبة للإنسان و الأرض و البيئة .





تم إعداد هذه الوثيقة من طرف السيد محمد بن خضر المدير العام
للمركز الفني للفلاحة البيولوجية
والسيد عماد بن عطية مهندس أول بالمركز الفني
للفلاحة البيولوجية .

