

اجب عن الأسئلة التالية

1- ماهي المواصفات القياسية للتمور غير المعبنة (Loose dates) GSO 1916/2009 ؟— /4

Quelles sont les caractéristiques standards pour les dattes non emballées (Loose dates) GSO 1916/2009

2- قسمت التمور على أساس المواصفات القياسية الى 4 فئات لكي تكون مرجعاً قانونياً للصفقات وعقود التسويق اشرحها؟ — /4

Quelles sont les caractéristiques commerciales des dattes

Quelles sont les étapes de préparation du vinaigre ?

3- ما هي مراحل تحضير الخل؟ — /2.5

4- ما هي العقبات التي تواجه تصدير التمور في الجزائر؟ —4.5/

Quels sont les obstacles à l'exportation des dattes en Algérie

5- اختر الإجابة او الإجابات الصحيحة إن وجدت؟ —5/

4- ما هي العقبة الرئيسية التي تواجه تصدير التمور الجزائرية؟
انخفاض جودة المنتج
ارتفاع تكاليف الشحن
قلة توفر المواد الخام
نقص الطلب في الأسواق المحلية

1- ما هي المزايا الرئيسية لتقنية الإكثار بالأنسجة في زراعة نخيل التمر؟
إنتاج فسائل مؤنثة بنسبة 50%
نسبة الإكثار مرتفعة جدًا
انتقال الأمراض عبر الفسائل
إنتاج عدد قليل من الفسائل لكل شجرة

5- ما هي الميزة الأساسية لبودرة التمر مقارنة بالتمر الكامل؟
تحتوي على نسبة أعلى من الشوائب
تحتوي على نسبة أقل من المعادن
تمتاز ببقاوة أعلى وانخفاض نسبة الشوائب
أقل قيمة غذائية

2- ما هو المنتج الذي يتم تصنيعه من لب التمر ويستخدم في صناعة الحلويات؟
دبس التمر
مربي التمر
عجينة التمر (العجوة)
خل التمر

3- أي من الخيارات التالية يعد أحد فوائد استخدام دبس التمر؟
يستخدم كمادة حافظة طبيعية
يستخدم كمكون لتحضير الكحول
يستخدم كمصدر طاقة عالي التركيز
يستخدم فقط كعلف للحيوانات

الإجابة النموذجية

اجب عن الأسئلة التالية

1- ماهي المواصفات القياسية للتمور غير المعبنة (Loose dates) GSO 1916/2009؟ —4/

- لا يزيد محتوى الرطوبة على 20%.
- أن يكون خاليا من الطفيليات الضارة والحشرات الحية وبويضاتها ويرقاتها ومخلفاتها وخاليا من العفن والتخمر وأي رائحة أو طعم غير مقبولين.
- نظيفاً وخالياً من أي مواد غريبة مرئية.
- أن لا تتجاوز متبقيات المبيدات الحدود التي تعتمدها الهيئة الخاصة بمتبقيات المبيدات.

2- قسمت التمور على أساس المواصفات القياسية الى 4 فئات لكي تكون مرجعاً قانونياً للصفقات وعقود التسويق اشرحها؟ —4/

1. تمور الدرجة الممتازة والفاخرة (Grade A): وتلك تنطبق على التمور الكاملة أو المنزوعة النوى المتجانسة في اللون والحجم، خالية من العيوب وينبغي ألا تقل مجموع الدرجات عن 90 درجة.
2. الدرجة المنتخبة أو الجيدة (Grade B): وينبغي أن يكون اللون والحجم متجانسين وخالية من العيوب إلى حد ما، ذات مميزات معقولة وجيدة وينبغي ألا يقل مجموع الدرجات عن 80 درجة.
3. الدرجة التجارية (Grade C Standard): ويكون اللون متوسط الجودة ومتوسط التجانس في الحجم ولا يقل مجموع الدرجات عن 70 درجة.
4. الدرجة دون التجارية (Grade E Sub Standard): مجموع الدرجات أقل من 70 درجة وغالباً ما يستخدم للأغراض الصناعية أو كعلف حيواني.

3- ما هي مراحل تحضير الخل؟ —2.5/

- 1- يغلي التمر مع الماء لمدة 20 - 15 دقيقة ثم يصفى بقماش ويوضع عصير التمر في أناء زجاجي حتي يبرد.
- 2- يضاف للعصير خميرة جافة بواسطة ملعقة صغيرة وبمقدار واحد ملعقة / 2 لتر من العصير مع التقليب الجيد.
- 3- يغطي الأناء بقطعة من الشاش ويترك لمدة 36 - 48 ساعة معرضاً للجو في مكان بارد.
- 4- يرشح العصير بأناء آخر، يفضل أن يكون من الفخار ويضاف له الخل ملعقة كبيرة لكل واحد لتر من العصير مع التقليب الجيد.
- 5- يغطي الأناء الفخاري بقطعة من الشاش المزدوج ويترك في مكان درجة حرارته 30 مئوية لمدة 40 يوماً.

4- العقبات التي تواجه تصدير التمور في الجزائر؟ —4.5/

- ارتفاع التكاليف فالمصدرين الجزائريين يواجهون صعوبات في السوق الدولية لعل أهمها التكاليف الكبيرة للمنتج وكذا الحالة التي توجد عليها وحدات التكييف والتصدير..
- نقص التنظيم في الموانئ، يتعرض بعض المصدرين لصعوبات كسوء التعبئة وتأخير تسليم الكميات المتعاقد عليها نظرا لسوء برمجة البواخر أو نقصها و في اغلب الأحيان غيابها. مما يترتب على ذلك أعباء إضافية ، كارتفاع تكاليف الشحن خاصة.
- قلة المخازن المناسبة لعملية تخزين التمور إلى حين تسويقها.
- قلة مصانع تعبئة وتصنيع التمور.
- وجود عدد كبير من الأصناف الرديئة في كل منطقة مما يؤدي استخدامها كأعلاف للحيوانات.
- نقص الدراسات الخاصة بمعرفة وتطوير مسالك تسويق التمور.
- العراقيل البيروقراطية وتأخر استفادة المصدرين من التحفيزات المالية الموجهة لهم، من خلال استحداث هيئة رسمية ترافق المصدرين على مختلف المستويات منها التمويل المالي والجباية والجمركة والنقل عبر الحدود.
- التغير السريع الذي حدث على مستوى المعيشة لارتفاع الدخل وتوفير مواد غذائية مكملة ومنافسة للتمور بالإضافة إلى ذلك انعدام أسواق خاصة لبيع منتجات النخيل.
- خفض كفاءة أجهزة التسويق الخارجية خاصة من حيث الدعاية والترويج والإعلان مما يسهم في خفض الطلب الخارجي على التمور، وعدم كفاءة التعبئة المستخدمة من طرف المصدرين وفقا للمعايير الدولية للتغليف وعدم الدقة في تطبيقها.

5- اختر الإجابة او الإجابات الصحيحة إن وجدت؟ —5/

4- ما هي العقبة الرئيسية التي تواجه تصدير التمور الجزائرية؟
انخفاض جودة المنتج
ارتفاع تكاليف الشحن
قلة توفر المواد الخام
نقص الطلب في الأسواق المحلية

1- ما هي المزايا الرئيسية لتقنية الإكثار بالأنسجة في زراعة نخيل التمر؟
إنتاج فسائل مؤنثة بنسبة 50%
نسبة الإكثار مرتفعة جدا
انتقال الأمراض عبر الفسائل
إنتاج عدد قليل من الفسائل لكل شجرة

5- ما هي الميزة الأساسية لبودرة التمر مقارنة بالتمر الكامل؟
تحتوي على نسبة أعلى من الشوائب
تحتوي على نسبة أقل من المعادن
تمتاز ببقاوة أعلى وانخفاض نسبة الشوائب
أقل قيمة غذائية

2- ما هو المنتج الذي يتم تصنيعه من لب التمر ويستخدم في صناعة الحلويات؟
دبس التمر
مرابي التمر
عجينة التمر (العجوة)
خل التمر

3- أي من الخيارات التالية يعد أحد فوائد استخدام دبس التمر؟
يستخدم كمادة حافظة طبيعية
يستخدم كمكون لتحضير الكحول
يستخدم كمصدر طاقة عالي التركيز
يستخدم فقط كعلف للحيوانات