

أهمية الزراعة في حياتنا

كانت الزراعة وتربية الحيوانات من أجل الغذاء والألياف والنباتات الطبية وغيرها من المنتجات حجر الزاوية في الحضارة الإنسانية منذ العصور القديمة. الزراعة مهمة جدا ، ولها دور رئيسي في ضمان الأمن الغذائي، ودعم النمو الاقتصادي، والحفاظ على التنوع البيولوجي، وتعزيز الاستدامة البيئية.

النمو الاقتصادي

تلعب الزراعة دورا محوريا في تحفيز النمو الاقتصادي والتنمية. في العديد من البلدان ، تعد الزراعة مساهم كبير في الاقتصاد الوطني. فهي لا توفر فرص عمل مباشرة لملايين الأشخاص فحسب ، بل تدعم أيضا الصناعات ، مثل تصنيع الغذاء والنقل وتجارة التجزئة والصادرات. يعزز القطاع الزراعي المزدهر الاستقرار الاقتصادي ويمكن المجتمعات الريفية.

الاستدامة البيئية

الممارسات الزراعية المسؤولة هي جزء لا يتجزأ من الإشراف البيئي. تقلل طرق الزراعة المستدامة ، مثل الزراعة العضوية والإيكولوجيا الزراعية ، من استخدام المواد الكيميائية الضارة وتعزز صحة التربة. تساعد هذه الممارسات أيضا في التخفيف من تآكل التربة ، والحفاظ على الموارد المائية ، وحماية الموائل الطبيعية ، مما يساهم في الاستدامة البيئية على المدى الطويل.

التراث الثقافي والهوية

ترتبط الزراعة ارتباطاً وثيقاً بالتراث الثقافي والتقاليد. تربط أساليب الزراعة التقليدية التي تنتقل عبر الأجيال المجتمعات بجذورها. الموروثة وتحافظ على العادات المحلية. الزراعة أكثر من مجرد وسيلة لإنتاج الغذاء ؛ إنها شريان الحياة الذي يدعمنا جسدياً واقتصادياً وثقافياً. من خلال الاستثمار في البحوث الزراعية والتكنولوجيا والتعليم ، يمكننا ضمان استمرار تطور الزراعة ومواجهة تحديات المستقبل.

الأمن الغذائي

الزراعة هي المصدر الأساسي لإمداداتنا الغذائية. من خلال الجهود المتفانية للمزارعين والعمال الزراعيين ، يتم إنتاج مجموعة واسعة من الفواكه والخضار والحبوب والمنتجات الحيوانية ، مما يضمن حصول الأفراد في جميع أنحاء العالم على وجبات مغذية. إن القدرة على إنتاج وتوزيع الأغذية بكفاءة أمر حيوي لمكافحة الجوع وسوء التغذية ، و تعزيز صحة أفضل .

الحفاظ على التنوع البيولوجي

الزراعة لديها القدرة على تعزيز التنوع البيولوجي ودعم التوازن البيئي. تشجع ممارسات الزراعة التقليدية زراعة محاصيل متنوعة والحفاظ على بذور الإرث (البذور المتوارثة). يضمن الحفاظ على التنوع الوراثي مرونة المحاصيل في مواجهة الظروف البيئية المتغيرة ويساعد على حماية أنواع النباتات المهددة بالانقراض.

التخفيف من آثار تغير المناخ

يمكن أن تكون الزراعة جزءا من الحل لتغير المناخ. الممارسات الزراعية المستدامة ، بما في ذلك الحراثة الزراعية وتخزين الكربون ، مما يساعد على التخفيف من انبعاثات غازات الاحتباس الحراري. من خلال اعتماد تقنيات الزراعة الذكية مناخيا ، يمكن للزراعة أن تساهم بنشاط في الجهود العالمية لمكافحة تغير المناخ.



مدة الصلاحية للمنتجات الغذائية

مدة الصلاحية هي الفترة الزمنية التي يمكن فيها الحفاظ على سلامة وجودة الطعام المثلى في ظروف التخزين المحددة. تبدأ مدة صلاحية الطعام من وقت تصنيعه وتعتمد على العديد من العوامل مثل عملية التصنيع، نوع التعبئة، ظروف التخزين والمكونات .

كيف يتم تحديد مدة الصلاحية؟

تقع على عاتق مصنعي المواد الغذائية مسؤولية تحديد مدة الصلاحية ووضعها على ملصق منتجاتهم وفقاً لذلك. يتم تحديد مدة الصلاحية عادة أثناء تطوير المنتج. أولاً، يحدد المصنع الخصائص الغذائية التي تؤثر على سلامة أو جودة المنتج. تشمل هذه الخصائص المكونات المستخدمة، عملية التصنيع، نوع التعبئة وظروف التخزين التي سيتم بيع المنتج بموجبها. عند الضرورة، قد يقوم المصنع أيضاً بإجراء دراسات أخرى مثل أخذ العينات والتحليل الميكروبيولوجي .

هل يجب أن يتجاهل المستهلكون التاريخ المدون على ملصق الطعام؟

يجب أن ينتبه المستهلكون دائماً إلى التاريخ المدون على الملصق. هذا مهم بشكل خاص عندما يتم - يجب على المستهلكين الالتزام دائماً بتاريخ "استخدم قبل". "use by" - تدوين تاريخ "استخدم قبل" واتباع تعليمات التخزين المدونة والتخلص من أي طعام تجاوز هذا التاريخ .



كيف تقرأ تاريخ انتهاء الصلاحية؟

"use by - استخدم قبل"

هذا التاريخ هو المدة التي يكون فيها الطعام آمناً للأكل. توضع عادة على الأطعمة العالية الخطورة. إن استخدام الطعام بعد هذا تاريخ قد يعرضك لخطر التسمم الغذائي .

"Sell by - للبيع قبل"

غالبًا ما تحتوي المنتجات المبردة على تستخدم "Sell by" - تواريخ "لبيع قبل" المتاجر هذا التاريخ لمعرفة وقت إزالة المنتجات من الرفوف. يمكنك تناول الطعام بعد تاريخ البيع. مثلاً، منتجات الألبان صالحة لمدة أسبوع واحد بعد تاريخ البيع، والبيض آمن لمدة 3 إلى 5 أسابيع بعد تاريخ البيع .

"Best before - أفضل قبل"

يشير إلى طول الفترة الزمنية التي سيكون فيها الطعام بأفضل جودة. الطعام الذي تجاوز تاريخ "أفضل قبل" لن غير آمن للأكل، لكنه قد يفقد بعضاً من نكهته، ملمسه وجودته .

مدة صلاحية بعض المنتجات بعد الفتح في البراد:

المنتج	بعد الفتح، مبرد
المعلبات	3-4 أيام
المايونيز	1 شهر
كاتشب، رب البندورة أو صلصة الفلفل الحار	6 أشهر
المرببات	6 أشهر
المخللات	1-2 أشهر
الصلصات، صلصة الحبق	3 أيام
زبدة	1-3 أشهر
جبنة	1 أسبوع
حليب	5-7 أيام
دجاج، لحم	1-2 أيام
لحم لانشون	3-5 أيام

