

الاستهلال

قال تعالى :

بسم الله الرحمن الرحيم

{ ظَهَرَ الْفَسَادُ فِي الْبَرِّ وَالْبَحْرِ بِمَا
كَسَبَتْ أَيْدِي النَّاسِ لِيُذِيقَهُمْ بَعْضَ
الَّذِي عَمِلُوا لَعَلَّهُمْ يَرْجِعُونَ }

صدق الله العظيم
سورة الروم (41)

الإهداء

الي من كلكه الله بالهبة والوقار
وعلمني العطاء بدون انتظار
الي من احمل اسمه بكل افتخار
عنقودي الخير والعطاء أبي وأمي
الي كل معلم تتلمذت وتعلمت علي يديه
ونهل من فيض علمه ,,,
الي كل إنسان منحني علما
وأعطاني معرفة وأفادني خبرة
الي كل من أضاء بعلمه عقل غيره
أو أهدي الجواب الصحيح حيرة سائليه
الي أخوتي وأصدقائي,,,

الشكر والتقدير

الحمد لله حمدا يليق بجلال وجه وعظيم سلطانه علي جزيل نعمه ,,وعظم فضله في
إتمام هذا العمل الذي اسأله أن ينتفع به كل من أطلع عليه ,,وبعد ,,
يسرني أن أتقدم بالشكر الجزيل الي كل من ساهم في إتمام هذه الدراسة واخص
بالشكر والتقدير الأستاذة الجليلة **الدكتورة مناهل التجاني حسن** ,,
التي تفضلت بالأشراف عليها نظرا لما قدمته لي من النصح والإرشاد والتوجيه وعززت
في نفسي روح المثابرة وتقصي الحقائق العلمية ,,
وكما اخص بالشكر أسرة قسم علوم وتكنولوجيا الأسماك بجامعة السودان للعلوم
والتكنولوجيا وأسرة كلية علوم الإنتاج الحيواني بجامعة الجزيرة وأقول لهم : بشراكم
بقول الرسول (ص) (ان الحوت في البحر والطير في السماء ليصلون علي معلم الناس
الخير) فلهم مني جزيل الشكر ,,

كما أنني أتوجه بالشكر للسادة الأساتذة الإجلاء بكل مراحل الراسية و الذين وقفوا معي وقفة المعلم المجل وددت لو قدمت شكري شفاهة لكني تفضلت توسل أناملي لتخط لهم إنابة عني كل الشكر,,,,,,,,,,,,,

وأخر شكري وعظيم امتناني وتقديري أقدمه للزملاء **بوزارة** الثروة الحيوانية ولاية جنوب كردفان لتعاونهم الصادق والشكر موصول للسادة أسرة مكتبة الهيئة العامة للواصفات والمقاييس السودانية وأسرة مكتبة المنظمة العربية للتنمية الزراعية وكلا من أسرة سوق السمك بالموردة وسوق السمك بجبل أولياء بولاية الخرطوم الذين كانوا عوناً لي ونوراً في جمع المعلومات ,,,,,,,,,,

الخلاصة

أجريت دراسة بحثية في الفترة من يوليو 2014- ديسمبر 2015 عن اثر وسائل الغش المستخدمة في إخفاء مظاهر فساد الأسماك علي المستهلك بولاية الخرطوم باختبار عينة عشوائية وعن طريق الاستبيان لعدد (178) من المستهلكين بسوق جبل أولياء جنوب الخرطوم وسوق الموردة بامرمان .

أظهر التحليل الإحصائي للعينة وجود فروقات معنوية في التعبير عن مضمون فرضيات البحث وكشفت الدراسة انتشار ظاهرة الغش في إخفاء فساد الأسماك المسوقة عن طريق خلط الأسماك الجديدة مع القديمة أو تبريد الأسماك الفاسدة بكميات كبيرة من الثلج حتي يقارب جودة الطازج ولاحظت الدراسة تردي الحالة الصحية العامة للسوق .

انتشرت الظاهرة بين المستهلكين والذين لا يقومون بفحص الأسماك قبل شرائها بسبب قلة وانعدام الخبرة في فحص الأسماك ولاحظت الدراسة غياب الرقابة المؤسسية الرسمية من قبل الجهات المختصة عن طرق تداولها وحفظها بوسائل جيدة وعلمية كل هذه السلبيات تساهم بشكل كبير في سرعة فساد الأسماك

الطازجة والتي قد يتأتي عنها التسمم الغذائي الميكروبي بالسالمونيلا والشيقلا عن طريق استهلاك الأسماك الملوثة والغير مطابقة للمواصفات القياسية.

خلصت الدراسة أن أساليب الغش هذه في الأسماك تضر باقتصاديات الفرد خاصة ذو الدخل المحدود وتضر بالاقتصاد القومي الكلي ومستقبل تداول وتصنيع الأسماك المغشوشة مما يتطلب المزيد من التدريب للكوادر العاملة في المجال وتطوير وتحديث وسائل النقل والتداول وطرق التخزين المبرد وطرق ووسائل التسويق لحفظ الجودة وسلامة المستهلك .

Abstract

A research study was conducted during the period June \ 2014 to September\ 2015 on adulteration methods to hide the manifestation of fish spoilage from the consumer in Khartoum state by random sample selected and through questionnaires for (178) consumers at Jabal Awlia market south of Khartoum and Elmourda market at Omdurman .

The statistical analysis of the sample indicated significance differences for the expression of the research assumptions .The study discover the spread of the adulteration phenomenon by mixing new fish catches with old ones or by cooling spoilage fish by big quantity of ice to closely the fresh.

The study noted the deteriorated general health of the market. The phenomenon speared among the consumer who do not

inspect bought fish before buying due to lack of experience in fish inspection. The study also noted the absence of monitoring by official institution authorized for handling and storage of fish by good and scientific means.

All these negative contributed sized by in the spread of fresh food spoilage which might lead to food poisoning or microbial poisoning by Salmonella and Shigella through consumption of contamination and not fitting to standard specification.

The study conducted that these methods of fish adulteration hurt the individual specially those of limited income and also the total national economic and the future of handling and processing of adulteration fish.

The necessitates more training for the career working in the area of fish ,improving and modernization of handling transportation means, cold storage methods and marketing means for quality preservation and consumer safety.