

## تقدير

... ..

أقدم هذا الجهد في صورة جزء من مرجع بدأت في إعداده عن تكنولوجيا السكر والحلوي لأضمه إلى أي مراجع ظهرت في المكتبة العربية في هذا المجال . وكانت بداية التفكير في إنتاج هذا المؤلف عندما لاحظت أثناء الزيارات الميدانية لمصانع الحلوي والشوكولاتة الحديثة في مصر والمملكة العربية السعودية والامارات العربية المتحدة ، والتي ما يستخدم أحدث تكنولوجيا الإنتاج ، أن هناك حاجة ماسة لتبسيط وشرح بعض المعدات وخطوط الإنتاج لتكون لبنة على طريق الفهم والدراسة لكل من الطالب والباحث بعمليات التصنيع في مجال السكر والشوكولاتة والحلوي . وأرجو أن يكون في هذا الجهد فائدة للمتخصصين وأن أستقبل آرائهم ومقترحاتهم بخصوصه عسى أن تكون ذات فائدة لي أو لأحد من زملائي لإستكمال بعض الخطوات على الطريق .

وصناعة السكر بمفردها والتي تعتبر من أعرق الصناعات في مصر تتجاوز استثماراتها 4.5 مليارات من الجنيهات ، ويرغم أن إنتاجنا يربو على المليون طن سنويا إلا أن الواردات تزداد نظرا لأسباب عديدة أهمها ارتفاع مستوى المعيشة في الفترة الأخيرة في مصر وإنشاء العديد من المصانع الحديثة لتصنيع شتى أنواع الحلوي ، هذا وقد أصبح إنتاج بعض المصانع الحلوي يصدر لبعض البلدان العربية والإفريقية وأيضا لبعض الدول الأوربية . ويتعيش على صناعة السكر فقط في مصر حوالي ثلث مليون مصري من

مزارعين وعاملين ، ولذلك فاي تقدم في هذه الصناعة وصناعات الحلوي والشوكولاتة سيعود بفائدة كبيرة مرجوة علي قطاع كبير من أبناء الشعب المصري والعربي ليس المنتجين فحسب بل وأيضا المستهلكين .

واللحوي والشوكولاتة دور إجتماعي فهي تعطي إحساسا بالبهجة والسرور للأطفال والكبار وتقدم كهدايا في المجالات الإجتماعية . ومع تقدم الوعي الغذائي في الدول الغربية تم تحديد مقننات الحلوي في الوجبة الغذائية بحيث تصبح جزءا من مكونات الغذاء الصحي وليست فقط لإضفاء الإحساس بالبهجة والمتعة ، وقد حسبت كمية الحلوي التي تعتبر من مكونات الغذاء الصحي بحوالي 35-40 جم يوميا بحيث تمثل هذه الكمية حوالي 6 % من إجمالي الطاقة التي يحتاجها الإنسان ويحصل عليها من غذائه .

ولتعدد منتجات الحلوي والشوكولاتة في العديد من دول العالم فقد اخترت بعض المنتجات كأتملة علي تكنولوجيات التصنيع لأمهد الطريق لمن يود أن يستكمل هذا الجهد بمنتجات عديدة لم أتناولها في هذا المؤلف حتى تتمشى محتويات هذا المرجع ضمن محتويات مقرر تكنولوجيا السكر والحلوي لطلبة أقسام علوم الأخصية وتستكمل منتجات أخرى في الجزء العملي.

أسأل الله أن يوفقنا جميعا لما يحب ويرضى .

المؤلف

**أ.د. إبراهيم محمد حسن**