



مدى إقبال المواطن علي شراء الأسماك في سوق قصر أحمد بمصراته والأسعار المتفاوتة لها

الطاهر عبد الواحد الجهيمي¹، عبد الحميد صالح عوينات²، فرج السريتي³

¹ كلية الآداب والعلوم قصر الأخيار، قسم علوم الحياة، جامعة المرقب - ليبيا

² قسم الأحياء، كلية التربية تيجي، جامعة الزنتان - ليبيا

³ قسم الرقابة الصحية وعلوم البيئة كلية التقنية الطبية - مصراته - ليبيا

Consumer Demand for Fish at the Qasr Ahmed Market in Misrata and the Variation in Fish Prices

Taher Abdul-Wahid Al-Jahimi¹, Abdul-Hamid Saleh Oweinat², Faraj Al-Seriti³

¹Department of Life Sciences, Faculty of Arts and Sciences – Qasr Al-Akhyar, Al-Mergeb University, Libya

²Department of Biology, Faculty of Education – Tiji, University of Zintan, Libya

³Department of Health Control and Environmental Sciences, Faculty of Medical Technology – Misrata, Libya

Corresponding Author's Email: taheraljhime@gmail.com

تاريخ الاستلام: 07/ 09/ 2026 - تاريخ المراجعة: 09/ 09/ 2026 - تاريخ القبول: 10/ 10/ 2026 - تاريخ النشر: 16/ 10/ 2026

المخلص

تمت الدراسة خلال العام 2021 علي موقع لبيع الأسماك بسوق قصر أحمد بمصراته، حول إقبال المستهلك في المنطقة علي أنواع السمك بالمدينة ومن خلال الدراسة إتضح الآتي، تم الاستبيان علي عدد 50 شخص منهم ذكور وإناث، وكانت الأنواع المستهدفة هي سمك السردين، المرجان الفروج الصاورو، كوالي، تريليا، الوراثة التونسية، كلب البحر، وأخيراً الرزام، وأوضحت الدراسة أن الأقبال علي الأسماك حسب النسبة المئوية هي: 48.0% ، 66.0% ، 30.0% ، 38.0% ، 28.0% ، 50.0% ، 48.0% ، 36.0% ، 28.0% ، وأخيراً سمك الرزام 0% علي التوالي.

وحسب التحليل الإحصائي أظهرت الدراسة أن سمك السردين والصاورو والكوالي والتريليا والوراثة التونسية والرزام 0.05 ، أما أسماك المرجان والفروج و كلب السمك 0.05 أما عن أسعار الأسماك هي تختلف من موسم لموسم وحسب الظروف الجوية السائدة في تلك الفترة، وجد أن أسماك السردين بين 5 دينار إلي 8 دينار والصاورو بين 15 - 8 دينار والمرجان قد تكون أسعاره طول العام متقاربه بين 15 25 دينار، اما الفروج أسعاره مرتفعه بين 50 - 38 دينار وسمك الكوالي بين 7 - 15 دينار، أما عن أسماك التريليا فهي مرتفعه بين 20 - 40 دينار أما عن سمك الوراثة التونسية فهي منخفضة السعر بين 18 - 22 دينار، أما كلب السمك أسعاره مرتفعه

بين 15 - 27 دينار، وأخيراً سمك الرزام فهو موسمي بين 12 22 دينار ليبي. و أوضحت الدراسة أن الذكور وخاصة الفئات العمرية الكبيرة هم أكثر إقبالاً من الإناث.

الكلمات المتاحية:

سمك - سوق قصر أحمد - أسعار - استهلاك

Summary

The study was carried out during the year 2023 on the site of selling fish in Qasr Ahmed, Misurata about consumer demand I the Qasr Ahmed area for fish types in the city. Through the study, it became clear that the following questionnaire was conducte on so people, including males and females, on the following types of fish: Sardinella aurite, Pagellus erythrinus, Epinepbelus maryinatus, Trachurus mediteraheus, Scomber scombrus, Mullus surmuletus, Sparus aurate, Mustelus surmuletus and Eutbynus

aletteratus. The results from the turnout as follows: 66.0,30.0,32.0,28.0,50.0,48.0,36.0,28.0, and 48.0% respectively.

According to the statistical analysis for fish S.aurite, T.medteraheus, S.scombrus, M.surmuletus, S.aurate and E.aletteratus. ($P > 0.05$) Either fish: E.maryinatus, P.erhrinus and M.mustelus ($P > 0.05$) As for the prices they were (5-8 S.aurite), (8-15 T.mediteraheus), (15-25, P.erythrinus), (38-50 E.maryinatus), (7-15 S.sombrus), (20-40 M.surmuletus), (18-22 S.aurute), (15-27 M.mustelus) and (E.aletteratus 12-22.)

According to the Libyan dinar. Males are more popular than females.

Key words: Fish- Qasr Ahmed Market- Prices-Consumption

المقدمة Introduction

لقد حبا الله ليبيا بساحل طويل يحدها من الشمال البحر الأبيض المتوسط وبطول لا يقل عن ألفي كيلو متر ويمتد إلي العمق جرف قاري يتفاوت في بعده عن الشاطئ من عدة أمتار إلي عدة كيلومترات، هذا الجرف هو النبع الاقتصادي في الثروات الحية وكذلك الثروات غير الحية.

فالأسماك ذات القيمة الاقتصادية تعيش علي الجرف القاري وتمر فيه الأسماك المهاجرة مثل أسماك التونة والسردين والكوالي، هذا ويعيش علي الجرف القاري أجود أنواع الأسفنج الذي كان ذا أهمية اقتصادية كبيرة، قالثروات الحية التي أنعم الله بها علينا متمثلة في الأسماك بجميع أنواعها وأشكالها، والقشريات مثل الجمبري والقواقع مختلفة الأنواع والأشكال إضافة إلي الأسفنج كما سبق الإشارة إليه، أما المصادر الغير حية فهي النفط في حقل البوري وغيره من الحقول الغنودي (2012). ومعدل استهلاك الفرد في بعض دول البحر المتوسط مثل ليبيا حوالي أكثر من 3 و أقل من 6 كيلوجرام في العام وفي الجزائر أقل من 30 كيلوجرام سنويا، وكذلك المغرب أما في فرنسا يصل أكثر من 90 كيلوجرام سنويا. وكذلك في إيطاليا وإسبانيا وفي لبنان حوالي 30 الي 60 كيلوجرام سنويا Michel، 1989 . والاتجاه العالمي للمنتجات البحرية وتجارها قد قل وتناقص خلال العقود الأخيرة من القرن الماضي ومن المتوقع أن يستمر هذا التناقص نتيجة لعمليات الصيد غير المرشد مثل صيد الجرافات، وأدى ذلك الي استنزاف المخزونات السمكية الا انه في المتوقع أن تزداد نسبة مساهمة الدول النامية في التجارة الدولية للأسماك خلال السنوات القادمة. وفي ليبيا تمت زيادة مطردة في الإنتاج بداية للعام 1988 كما انعكست زيادة المنتجات السمكية علي زيادة متوسط نصيب الفرد من الأسماك الطازجة بالإضافة الي زيادة تعليب المنتج (نمال(1976) 2002) Bell & Canterury

الهدف من الدراسة Aim of study :

1. معرفة مدى إقبال المواطن علي الأنواع المختلفة من الأسماك.
- 2 تحديد الأسماك الأكثر إقبالا لدى المستهلك دون غيرها.

المواد وطرق العمل: Materials and methods

1. اشتملت الدراسة على الزيادة الميدانية بسوق قصر أحمد للأسماك.
2. كذلك شملت الدراسة استبيان تضمن الأسماك التي كانت الأكثر إقبالا من قبل المواطن.
3. كذلك الأسماك الأكثر استهلاكاً بين المناطق الشاطئية مثل قصر أحمد - السواة - زريق، ومناطق الداخل مثل الغيران و طمنية والكراريم.
4. والاسماك التي شملتها الدراسة هي: سمكة الفروج - سمكة السردين - سمكة المرجان - سمكة الصاورو - سمكة الكوالي - سمكة الترليبا - سمكة الوراثة التونسية - كلب السمك و أخيراً سمكة الرزام.

النتائج Results

جدول (1) الأسماك الأكثر إقبالا لدى المستهلك بمدينة مصراته لعدد 50 عينة من الأشخاص:

عدد الأشخاص N = 50	سردين	مرجان	صاورو	كاوالي	فروج	ترليبا	اورتا	كلب البحر	رزام
المجموع	33	15	19	18	25	24	18	14	24
النسبة المئوية %	66.0	30.0	38.0	28.0	50.0	48.0	36.0	28.0	48.0

جدول (2) يوضح أكثر المناطق إستهلاكاً للسمك ومنتجات البحر ومعدل الاستهلاك السنوي حسب الجنس - نوع السمك والفئات العمرية :

ر.م	أسم المنطقة	السمك المفضل	الوجبات بالشهر	الذكور / الإناث		الأكل المفضل		معدل الإستهلاك في السنة	الفئات العمرية الأكثر إقبالا علي أكل السمك	
				↑	↓	الأكثر إقبالا	الذكور	الإناث	15-1 عام	الأقل
1	قصر أحمد	سردين فروج - دوت كا والي - صاورو - شولة تريليا - دندشي رزام	بين أسبوع الي اسبوعين	↑	↓					
2	السواوة	سردين فروج - دوت كاوالي - صاورو - شولة تريليا - دندشي - رزام	بين أسبوع الي اسبوعين	↑	↓		فروج - دندشي - شولة - رزام- تريليا	سردين - كاوالي - رزام- تريليا	16-35 عام	المتوسط
3	زريق	سردين فروج - دوت كاوالي - صاورو - شولة تريليا - دندشي - رزام	بين أسبوع الي اسبوعين	↑	↓					
4	الكراريم	كلب سمك - حلوفه - سردين - كاوالي - رزام - كلامار	بين الشهر الي الشهرين	↑	↓					
5	الغيران	كلب سمك - حلوفه - سردين - كاوالي - رزام - كلامار	بين الشهر الي الشهرين	↑	↓		كلب سمك - حلوفه	سردين - كاوالي - رزام	36 عام فما فوق	الأعلى
6	طمينة	كلب سمك - حلوفه - سردين - كاوالي - رزام - كلامار	بين الشهر الي الشهرين	↑	↓					

التحليل الإحصائي :

تم إستخدام أسلوب الاستبيان للحصول علي البيانات لعينة الدراسة وتم استخدام الأساليب الإحصائية التالية في الدراسة: العدد والنسبة للأسماك الأكثر إقبالا بمدينة مصراته.

استخدام اختبار للعينة الأحادية One Sampel t Test وذلك لاختبار ان نسبة الإقبال تزيد عن 50% في مجتمع الدراسة لكل نوع من أنواع الأسماك.

استخدام اختبار مربع كاي Chi-Square Test لدراسة هل هناك فروقات بين الاستهلاك هذه الأنواع من الأسماك. وقد تم استخدام برنامج SPSS الاحصائي لتحليل البيانات وكانت النتائج كما بالجدول رقم (3)

جدول (3): يبين نتائج التحليل الاحصائي

نوع السمك	العدد	النسبة	مستوى المعنوية P-value لاختبار مربع كاي	مستوى المعنوية P-value لاختبار
سردين	31	62%	0.118	090.
مرجان	16	32%		009.
فروج	16	32%		009.
صاورو	19	38%		.090
كاوالي	21	42%		.262
تريليا	23	46%		.577
وراثه	20	40%		.159
كلب السمك	12	24%		.000
رزام	26	52%		780

جدول (4) أسعار الأسماك خلال العام حسب الدينار الليبي

رم	نوع السمك	السعر الأدنى د.ل	السعر الأعلى د.ل	المتوسط د.ل	نوع درجات السمك	مواسم تواجدتها خلال العام
1	السردين	5	8	6.5	درجة رابعة	الصيف
2	الصاورو	8	15	11.5	درجة ثالثة	الصيف
3	المرجان	15	25	20	درجة ثانية و أولي	سنوي
4	الفروج	38	50	44	درجة أولى	سنوي
5	الكوالي	7	15	11	درجة رابعة	سنوي
6	التريليا	20	40	30	درجة أولى	الخريف و الربيع
7	الوراثه التونسية	18	22	20	درجة ثانية	طوال العام
8	كلب السمك	15	27	21	درجة ثانية وثالثة	الربيع
9	الرزام	12	22	17	درجة ثالثة ورابعة	الخريف
المجموع		141	221	181		

من خلال الجدول السابق نستنتج أنه:

- بالنسبة لسمك السردين كان 62% من عينة الدراسة يقبلون علي هذا السمك، وكانت قيمة مستوى المعنوية P-value - أكبر من 0.05 مما يدل أن نسبة الإقبال علي هذا النوع من السمك يساوي 50% في مجتمع الدراسة.
- بالنسبة لسمك المرجان كان 32% من عينة الدراسة يقبلون علي هذا السمك، وكانت قيمة مستوى المعنوية P-value أقل من 0.05 مما يدل أن نسبة الإقبال علي هذا النوع من السمك أقل من 50% في مجتمع الدراسة.
- بالنسبة لسمك الفروج كان 32% من عينة الدراسة يقبلون علي هذا السمك، وكانت قيمة مستوى المعنوية P-value - أقل من 0.05 مما يدل أن نسبة الإقبال علي هذا النوع من السمك أقل من 50% في مجتمع الدراسة.
- بالنسبة لسمك الصاورو كان 38% من عينة الدراسة يقبلون علي هذا السمك، وكانت قيمة مستوى المعنوية P-value - أكبر من 0.05 مما يدل أن نسبة الإقبال علي هذا النوع من السمك يساوي 50% في مجتمع الدراسة.

. بالنسبة لسمك الكوالي كان 42% من عينة الدراسة يقبلون علي هذا السمك، وكانت قيمة مستوى المعنوية value- أكبر من 0.05 مما يدل أن نسبة الإقبال علي هذا النوع من السمك يساوي 50% في مجتمع الدراسة.

. بالنسبة لسمك الترلييا كان 46% من عينة الدراسة يقبلون علي هذا السمك، وكانت قيمة مستوى المعنوية value- أكبر من 0.05 مما يدل أن نسبة الإقبال علي هذا النوع من السمك يساوي 50% في مجتمع الدراسة.

. بالنسبة لسمك الوراثة كان 40% من عينة الدراسة يقبلون علي هذا السمك، وكانت قيمة مستوى المعنوية value- أكبر من 0.05 مما يدل أن نسبة الإقبال علي هذا النوع من السمك يساوي 50% في مجتمع الدراسة.

. بالنسبة لسمك كلب البحر كان 24% من عينة الدراسة يقبلون علي هذا السمك، وكانت قيمة مستوى المعنوية value- أقل من 0.05 مما يدل أن نسبة الإقبال علي هذا النوع من السمك أقل من 50% في مجتمع الدراسة.

. بالنسبة لسمك الرزام كان 52% من عينة الدراسة يقبلون علي هذا السمك، وكانت قيمة مستوى المعنوية value- أكبر من 0.05 مما يدل أن نسبة الإقبال علي هذا النوع من السمك يساوي 50% في مجتمع الدراسة.

وبصفة عامة للمقارنة بين الإقبال علي هذه الأنواع ككل في استخدام اختبار مربع كاي نجد أن مستوى المعنوية P-value أكبر من 0.05 مما يدل علي أن نسبة الإقبال علي هذه الأنواع من الأسماك لا يختلف كثيراً (جدول (3).

النتائج والمناقشة Results and Discussion

من حيث الإقبال علي شراء السمك من قبل المواطنين نلاحظ أن أكثر الأسماك إقبالا هي حسب الاستبيان والعدد كالتالي لعدد 50 شخص السردين (33) والرزام (24) والكوالي (25) والترلييا (24) والفروج (19) والساوور (18) و الوراثة (18) والمسئول (14) (جدول (2). أما أكثر المناطق استهلاكاً للسمك ومنتجات البحر هي قصر أحمد و السواوة و زريق وهي مناطق ساحلية وقريبة من البحر وأقل المناطق هي الكراريم و الغيران و طمينة أي وجبة كل أسبوع أو أسبوعين بينما المناطق الأخرى وجبة كل شهر أو شهر ونصف تقريبا، والذكور أكثر إقبالا من الاناث ومعدل استهلاك الأسماك في المنطقة الأولى يساوي (104) كجم / عام) والمنطقة الثانية (65) كجم / عام) وأكثر الفئات إقبالا علي أكل السمكة هي الفئة الأكثر من 36 عام تليه الفئة من 16 - 35 عام (جدول (2).

وحسب الأسعار تعتبر اسماك الفروج والترلييا هي الأعلى سعراً في السوق وهذا يرجع لجودتها ومعظمها منتج من الساحل الليبي عكس الأسماك الأخرى التي قد تكون موزعة من تونس و التي معظمها يعيش في أحواض (جدول (4).

وفي دراسة قام بها بالنور ، (2013) اثبت فيها أن سمكة المرجان مقارنة بسمكة البطاطا أقل تقوس في سلطة البطاطا و أكثر احمرارا للخياشيم وأكثر تماسك في الجلد ولكن في براءة العيون أثبتت الدراسة أن سمكة البطاطا كانت الأفضل، وهناك باعة قد بلجئون الي الغش في خلط الأسماك حديثة الصيد مع المثلجة أو المصطادة قديما (2005 ، عبد المجيد)

وعن الحفظ والتخزين هناك دراسة دلت علي أن جودة سمكة السردين تقل بعد تجميدها بعد ثلاثة أشهر وتصل درجة عد القبول عندما تصل الي الشهر الخامس والسادس عند درجة ($22 + 1 \times \text{deg C}$ -) (حسان وآخرون ، 2008).

وقد تق القيمة الغذائية ونسب المواد في أسماك السردين المصطادة في شهر أكتوبر من بحر الادرياتييك عن (Bakdrati 1982 23.11%-37.4% etal) المصطادة في شهر ابريل بنسبة

وفي دراسة أخرى تقول ان نسبة الدهن في اسماك البوقا ترتفع خلال شهر يونيو حتي ديسمبر وتبدأ في الانخفاض خلال شهر فبراير حتي مايو وبداية فصل نمو المناسل وتستمر فترة التبييض في شهر فبراير وحتى مايو وهنا يصبح) El-sherief, 1995 etal) اقبال الناس وجودة لحوم الأسماك وهي الأفضل لدى المستهلك

وتقول (أبو حليقة، (2019) عن النمط الاستهلاكي للأسماك بمدينة طرابلس أن الاناث أكثر تقبلا من الذكور للمنتجات البحرية وهذا موافق لدراستنا، وان سمك السردين هي الأحب للمستهلك بنسبة 58% يليها سمكة الوراثة بنسبة 47% وسمكة الماكرون بنسبة 37% وبلغ متوسط استهلاك الفرد من السمك 21.4 كجم للفرد في السنة قد تكون هذه المعلومات مطابقة للبحث، وبالحديث عن جودة الأسماك وخاصة السردين والتي تنتج وهي سمكة فاخرة وهي كذلك سمكة سطحية تعيش في مجموعات ويتم اصطيادها بشباك التحليق عند غياب ضوء القمر (Kendo 1986) ، وعن تواجد الكوالي تقول الدراسات ان السمكة يكثر انتاجها خلال الفترة من مايو حتى أكتوبر من كل عام لهذا نرى إقبال من المستهلك لشراء هذه السمكة، والكوالي يعيش في كل المناطق الساحلية الليبية (Giama stall 1987) (Sogreah 1973) (Contransimey 1977)

وقد يرجع السبب في عدم إقبال المواطن علي شراء السمك لعدة عوامل أولا غياب الوعي الثقافي التغذوي لاهيمة السمك وثايبها غلاء الأسعار الغلاء الفاحش هذه الأيام وثالثها أن لحوم السمك لا تصلح حسب قولهم أن تكون أكلات شعبية أخرى مثل ما يحدث في اللحوم الحمراء وربما سبب رابع إلى رائحة المصاحبة للحوم الأسماك وخاصة أن الأسماك هذه الأيام لاتباع مباشرة وقد يلجئ البائع الي الخلط بين الأسماك الجديدة والمثلجة لترويج بضاعته مستغلا عدم معرفة المستهلك لنوع السمك.

التوصيات Recommendations

- 1 إلزام الدولة بالاهتمام بالموانئ البحرية وسوق الأسماك الخاصة بالمنتجات البحرية صحيا وبيئيا.
- 2 إلزام إدارة سوق الأسماك بوضع تسعيرة واضحة لبيع الأسماك وبوضع برنامج علمي مع مركز أبحاث الاحياء البحرية بطرابلس.
- 3 دور الوسائل الثقافية والإعلامية في زرع الثقافة التغذوية وخاصة في مجال الأسماك والمنتجات البحرية من خلال الإذاعات المرئية والمسموعة والمجلات العلمية والمطويات الدورية.
- 4 وضع تسعيرة للأسماك تدعم المنتج والمستهلك ودعم قطاع الصيد البحري العام والخاص.
- 5 الاهتمام بدراسة علوم الأسماك والمزارع المائية بالجامعات وإمدادتها بالامكانيات العملية والفنية.
- 6 تمكين المستهلكين من شراء الأسماك من خلال برنامج إقتصادي تضعه وزارة الاقتصاد.
- 7 وضع رقابة صحية في بيع وتداول الأسماك من قبل مركز الرقابة علي الأغذية.

المراجع Referanes

- 1 الغنودي الشيباني مظاهر الثروة البحرية في ليبيا الطباعة الأولى 2012م.
- 2 منال و آخرون (2002) مجلة البيئة السنة الثانية العدد (9).
- 3 بالنور محمد دراسة بيولوجية ومورفولوجية الأسماك لعينات من سمك المرجان وسمكة البطاطا البيضاء المتحصل عليها من سوق مدينة الخمس بحث جامعي بكلية العلوم جامعة المرقب 2013
- 4 عبد المجيد حميد عبد الحميد (2005م) الأسس العلمية لإنتاج وحفظ الأسماك.
- 5 حسان توفيق - أبو حليفة ثريا، أحمد عاشور، وخلف منال العمر القرني للأسماك السرددين الليبي محمد. المجلة الليبية لعلوم البحار (2008) (عدد 12) الصفحة 22 - (50).
- 6 ابو حليقة ثريا وحسان توفيق (2019) تقويم النمط الاستهلاكي للأسماك بمدينة طرابلس - ليبيا ومدى الوعي بأهميتها وقيمتها الغذائية الندوة العلمية الثالثة - كلية الزراعة - جامعة طرابلس . ص 14 - 16 / أكتوبر 2019، طرابلس

المراجع الأجنبية:

- Michel G.1989: A regional survey of the Acquaculture sector in the (1 Mediterranean Acquculture development and coordination programme
ADP\REP\89\34,FAQ.Rome.Italy.
- Bell, FWS Canterbury, Er. 1976: Aquaculture for the developing countries- (2
feasibility study, Cambridge, Mass Ballinngen Publishing Bakdrati.
- Kendo (1986). Relationship between long term Fluctuation in the Japanese (3
sardine, Sardinops melanostictus and ocean orgaphic condition. Oral persontation personted at the
international symposium on long term change in marine fish population held at vigo Spain
91-13 November 19.
- Sogreah, (1977), Trawl fishing ground off the Tripolitiation coast, final report, part (4)
V.Intoduction, and general conclusion, 1-30.
- Contransimex, (1977), final report concerning the results of the fisheries ocean (5 ophraphic survey,
carried out by the Romanian researcher teams on board of the vessel = Delta Dunarti and

Gilort in the eastern territorial waters of the Libyan Arab Republic between Ras Azzar and Ras Karkura, I: 1-65.

Bakdrati. G: Pirazzali P, Broglia E, Ambrogy Fand incertid. (1982) Effects of (6(freezing method and cold storage on quality of sadine (clupea pilchardus. W), Industure conserve, 57 (a): 260-271.

EL-Sherif, R, Nafati A and EL-Ajnaf S. (1995). Seasonal varitation of fat and (7 moisture content in small pelagic fish of Libya TBN No, 23.

Giam, MS. EL-Tawil MY and sanusi a (1987). Biological studies about mackerel (8 (Scomber japonicas). From the western part of Jamahiryia. Bulletin of M.B.R.C No.8:42-5.