

IsDB



مجموعة البنك الإسلامي للتنمية
Islamic Development Bank Group



Islamic Organization for Food Security
l'Organisation Islamique pour la Sécurité Alimentaire
المنظمة الإسلامية للأمن الغذائي

مذكرة تصويرية

عن

تعزيز تطوير سلسلة القيمة لزيت النخيل

مقدمه

يعد إنتاج زيت النخيل واحد من السلع الأساسية الرئيسية والتصدير في معظم الدول الأعضاء في منظمة التعاون الإسلامي. ومع تصدر إندونيسيا القائمة العالمية لمصدري زيت النخيل، تليها ماليزيا ونيجيريا وكوت ديفوار والكاميرون وسيراليون في المراكز الثانية والخامسة والثامنة والخامسة عشرة والعشرين على التوالي، فإن أهمية زيت النخيل داخل منطقة منظمة التعاون الإسلامي كبيرة جداً. وبالتالي، هناك حاجة إلى المؤسسة المتخصصة الجديدة التابعة لمنظمة التعاون الإسلامي، وهي: المنظمة الإسلامية للأمن الغذائي، للنظر في إطار تعاون متعدد الأطراف من شأنه أن يساعد في تطوير سلسلة القيمة لهذا المنتج، استناداً إلى إمكاناته الغذائية والتصديرية. ولا يزال زيت النخيل صناعة استراتيجية بسبب مساهمته الكبيرة في الصادرات غير النفطية والغاز، وخلق فرص العمل على نطاق واسع، والتنمية الريفية، والحد من الفقر في مجموعة من البلدان الأعضاء في المنظمة الإسلامية للأمن الغذائي/منظمة التعاون الإسلامي.

الحالة الراهنة

في العقود القليلة الماضية، جذبت صناعة زيت النخيل انتباه المجتمع العالمي بسبب تطورها السريع. وقد أدى توافر زيت النخيل في البلدان المتقدمة إلى تحقيق فوائد اقتصادية للبلدان المستوردة. أسعار زيت النخيل في الأسواق الدولية أرخص من الزيوت النباتية الأخرى. مع

أسعار أكثر تنافسية ويوفر زيت النخيل المزيد من الفوائد للمجتمع العالمي وخاصة في البلدان المنخفضة الدخل.

يتوفر زيت النخيل كزيت نباتي بكميات كافية على الصعيد العالمي بأسعار تنافسية. وهذا هو السبب في أنها تستهلك تقريبا في كل بلد في العالم. بسبب توافرها، ظهرت حملات سلبية ضد صناعة زيت النخيل. وكانت هذه الحملات تقتصر في الأصل على المسائل المتعلقة بالتغذية والصحة في محاولة للتأثير على المستهلكين، ثم توسعت هذه الحملات في وقت لاحق لتشمل الجوانب الاقتصادية والاجتماعية والبيئية.

يمكن أن يهدد سوء الفهم مستقبل صناعة زيت النخيل في تلك البلدان، والتي تعتمد التنمية الاقتصادية في الغالب على مستويات إنتاج زيت النخيل. أصبحت صناعة زيت النخيل مصدر لدخل الملايين من الناس، والتي تشمل أصحاب المزارع الصغيرة، والشركات الصغيرة والمتوسطة والشركات الأكبر المنتجة لزيت النخيل.

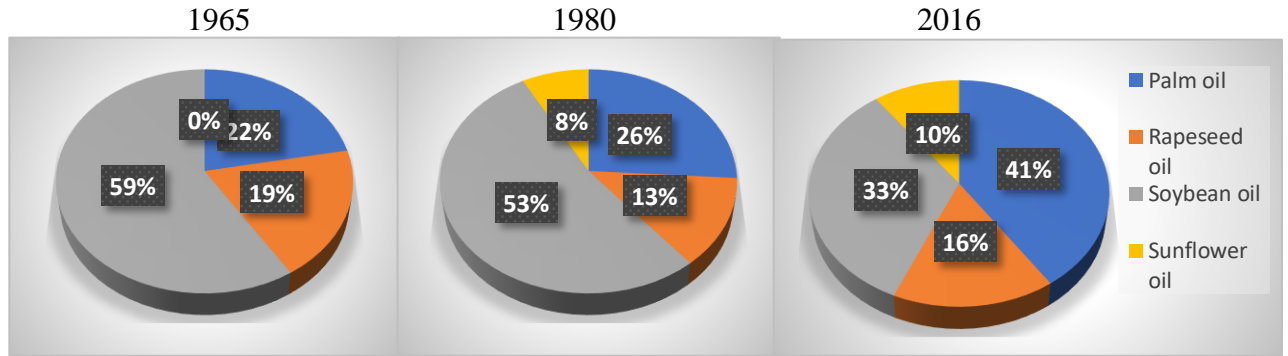
مقارنة إنتاجية مختلف المحاصيل المنتجة للزيت النباتي

رقم	المحاصيل	الإنتاجية (طن/هكتار/سنة)
1	زيت النخيل	4.27
2	الكانولا	0.69
3	عباد الشمس	0.52
4	الفول السوداني	0.45
5	فول الصويا	0.45
6	جوز الهند	0.34
7	القطن	0.19

المصدر: عالم الزيت (2008) إحصاءات عالم الزيت ISTA Mielke GmbH هامبورغ

إنتاجية زيت النخيل أعلى من ثماني إلى عشر مرات من إنتاجية الزيوت النباتية الأخرى. وبالتالي، مع مساحة أقل من الأراض، يمكن ان ينتج مزارع زيت النخيل المزيد من الزيت النباتي. وتكشف بيانات إنتاجية الزيت النباتي أيضا أن مزارع نخيل الزيت هي أكثر المحاصيل كفاءة في تحويل الطاقة الشمسية إلى زيوت نباتية.

وبسبب هذا الاختلاف في إنتاجية الزيت للهكتار الواحد، حدث تغير كبير في حصة زيت النخيل وإنتاج زيت فول الصويا في سوق الخضروات العالمية (انظر الشكل أدناه)



Changes in production shares of four major global vegetable oils (USDA 2017)

التغيرات في حصص الإنتاج من أربعة زيوت نباتية رئيسية عالميا (USDA 2017)

وكما يبين الجدول، ارتفعت حصة زيت النخيل من 22 في المائة في عام 1965 إلى 40 في المائة في عام 2016، في حين انخفضت حصة زيت فول الصويا من 59 في المائة إلى 33 في المائة في الفترة نفسها. وبالتالي، فمن الواضح تماما أن حصة زيت النخيل في إنتاج الزيوت النباتية في العالم لا ترجع إلى الحجم الكبير من مزارع زيت النخيل ولكن بسبب ارتفاع إنتاجية زيت النخيل من غيرها من النباتات المنتجة للزيت النباتي.

المزايا

وفقا لدراسات مختلفة، فإن استبدال وقود الديزل بوقود الديزل الحيوي المنتج من النخيل سوف يقلل من انبعاثات الاحتباس الحراري من محركات الديزل بنسبة 50-60 في المئة.

يتاح زيت النخيل كزيت نباتي في حجم كاف على الصعيد العالمي بأسعار تنافسية. وهذا هو السبب في أنها تستهلك تقريبا في كل بلد في العالم. نظرا لتوافره، ظهرت حملات سلبية ضد زيت النخيل وخاصة من حيث خصائصه الغذائية.

وفقا لخبراء التغذية، يحتوي زيت النخيل على نسبة ثابتة من الأحماض الدهنية المشبعة والأحماض الدهنية غير المشبعة. تكوين الأحماض الدهنية من زيت النخيل هو الأحماض الدهنية المشبعة التي تتكون من 44 في المئة حمض البالمتيك، 5 في المئة الأحماض الدهنية stearic والأحماض الدهنية الأحادية غير المشبعة (MUFA) التي تتكون من 10 في المئة حمض اللينوليك الدهني و 0.4 في المئة حمض اللينوليك الدهني ألفا. ولزيت النخيل ككل له الخصائص السلوكية للزيوت الأحادية غير المشبعة (وزارة الزراعة في الولايات المتحدة، 1979؛ Cottrell، 1991، Small، 1991، Choudbury et al.، 1995، Kritchevsky، وآخرون، 2000، Ong and Goh، 2002، منظمة الأغذية والزراعة، 2010، Hariyadi، 2010، GiriwonodanAndarwulan، 2016).

تكوين الأحماض الدهنية في زيت النخيل

رقم	الأحماض الدهنية	
	% مجموع الأحماض الدهنية	متوسط
1	حمض اللوريك (C12:0)	1.0-0.1
2	حمض Myristic (C14:0)	15 0 0.9
3	حمض البالمتيك (C16:0)	45.8-41.8
4	حمض البالمتوليك (C16:1)	0.3-0.1
5	حمض Stearic (C18:0)	5.1-4.2
6	حمض الأوليك (C18:1)	40.8-37.3
7	حمض اللينوليك (C18:2)	11.0-9.1
8	حمض اللينولينك (C18:3)	0.6-0.0
9	حمض أراكيدونيك (C20:0)	0.7-0.2

المصدر: Hariyadi

وفقا للجدول أعلاه، يحتوي زيت النخيل على تكوين مستقر من الأحماض الدهنية المشبعة والأحماض الدهنية غير المشبعة. لا يتم تصنيف زيت النخيل كزيت نباتي مع الخصائص السلوكية للأحماض الدهنية المشبعة. بدلا من ذلك، ككل، لديها سلوك الزيوت الأحادية المشبعة.

أنشطة التعاون الأخيرة في قطاع زيت النخيل

شهد إطلاق البرنامج الماليزي لبناء القدرات لبلدان منظمة التعاون الإسلامي في عام 2005 (CBP4OICC) مشروعاً قوياً للربط العكسي في سيراليون، تم بموجبه نشر الخبرة التقنية الماليزية، بدعم مالي من البنك الإسلامي للتنمية لمزرعة زيت النخيل في سيراليون.

ويمكن تكرار هذا المثال العملي للتعاون الثلاثي بين بلدان الجنوب والجنوب من خلال وضع خطة عمل بشأن تطوير صناعة زيت النخيل في الدول الأعضاء في المنظمة الإسلامية للأمن الغذائي/منظمة التعاون الإسلامي، نظراً لمزاياها العديدة للأمن الغذائي، وتكوين الثروات، والنمو الاجتماعي والاقتصادي لاقتصادات الدول الأعضاء.

منذ بدء عملها، عقد المدير العام للمنظمة الإسلامية للأمن الغذائي، ضمن مهامه المؤسسية لضمان الأمن الغذائي وحماية المنتجات الغذائية الهامة والاستراتيجية، العديد من الاجتماعات مع كبار المسؤولين من GAPKI الاندونيسية، ومجلسي منتجي زيت النخيل الماليزي، وممثلي وزاراتهم لمناقشة قضايا التأثير السلبي لزيادة الحواجز الجمركية وغير الجمركية لاستيراد زيت النخيل ومنتجاته إلى دول الاتحاد الأوروبي، وتقليل آثار الدعاية السلبية الجارية ضد جودة الغذاء لزيت النخيل. ولتحقيق هذه الغاية، شاركت المنظمة الإسلامية للأمن الغذائي أيضاً في ندوة محلية للمستهلكين من الدهون الزيتية ودرست طرق العمل داخل المنطقة مع مجلس منتجي زيت النخيل الماليزي.

إمكانات البحث والتطوير التكنولوجي

مع التعبئة التي يقوم بها مركز الأبحاث الإحصائية والاقتصادية والاجتماعية والتدريب للدول الإسلامية SESRIC كمؤسسة بحثية رئيسية لمنظمة التعاون الإسلامي وكذلك مراكز التميز المحددة في مجال أبحاث زيت النخيل، من الممكن إنشاء شراكة مجزية بين الدول الأعضاء في المنظمة الإسلامية للأمن الغذائي / منظمة التعاون الإسلامي. ولذلك فإن الغرض من هذه المذكرة التصورية هو لفت الانتباه إلى ضرورة القيام بعمل مشترك في المجالات التالية:

- تعزيز قدرات المؤسسات البحثية للدول الأعضاء في مجال إنتاج زيت النخيل وتطويره، وكذلك مواجهة الروايات السلبية حول إمكانات القيمة الغذائية لهذا المنتج؛
- تحسين الربط العكسي بين الدول الأعضاء بغرض تطوير قدرات الدول الأعضاء ذات الموارد الفقيرة ولكن الغنية بالأراضي؛
- إنشاء منصة فعالة لاجتماع مراكز التميز لإنتاج وتطوير صناعة زيت النخيل؛

أمانة المنظمة الإسلامية للأمن الغذائي

نور سلطان، جمهورية كازاخستان