

Consumer Acceptability of Local and Imported Broiler Chicken and Evaluation of Some of Its Chemical Characteristics in the Markets of Al-Bayda City

Ala M. ali^{1*}, Fadwa I. Fadil², Tuffaha S. Abdullah³, Moamer M. Belhassan⁴
^{1,2,3} Animal Production Department Omar Al-Mukhtar University, Faculty of Agriculture, Al Bayda, Libya
⁴ Animal Production Department, Sirt University, Faculty of Agriculture, Sirt, Libya

مدى القبول الاستهلاكي لدجاج اللحم المحلي والمستورد وتقييم بعض خصائصه الكيميائية في أسواق مدينة البيضاء

علاء محمود علي^{1*}، فدوى إدريس فضيل²، تفاحة سليمان عبدالله³، معمر محمد بالحسن⁴
^{1,2,3} قسم الإنتاج الحيواني، جامعة عمر المختار، كلية الزراعة، البيضاء، ليبيا
⁴ قسم الإنتاج الحيواني، جامعة سرت، كلية الزراعة، سرت، ليبيا

*Corresponding author: alaa.mahmoud@omu.edu.ly

Received: June 27, 2026	Accepted: July 25, 2026	Published: August 15, 2026
 Copyright: © 2026 by the authors. This article is an open-access article distributed under the terms and conditions of the Creative Commons Attribution (CC BY) license (https://creativecommons.org/licenses/by/4.0/).		

Abstract:

This study aimed to evaluate consumer acceptance and preferences for chicken meat available in the markets of Al-Bayda City, Libya. A structured questionnaire was randomly distributed to 150 consumers from different segments of society and included 24 detailed questions. In parallel with the field survey, chemical analyses were conducted on 24 samples of locally produced and imported chicken meat. Samples of chicken breasts and thighs were collected, minced, and stored under appropriate refrigerated conditions until analysis. The samples were analyzed for moisture, ash, protein, and fat contents according to the methods followed at the Animal Nutrition Laboratory, Department of Animal Production, Omar Al-Mukhtar University.

The questionnaire results showed that chicken meat is widely accepted among consumers, with availability and taste being among the most important factors influencing preference, while unacceptable taste was the main reason for lack of preference among a limited proportion of consumers. The results also indicated that consumers preferred purchasing slaughtered and ready-to-use chicken from specialized shops due to factors related to assurance and hygiene, in addition to an increased level of food safety awareness, as reflected by consumers' attention to expiration dates and food labels. A clear preference for fresh chicken meat, particularly locally produced chicken, was also observed, mainly due to taste and hygiene, whereas preference for imported chicken was associated with price and availability. The field survey indicated that quality and origin were the most influential factors in consumer choice, ahead of price, with notable concerns regarding food safety and diseases. The chemical analysis showed that locally produced chicken breasts had the highest nutritional value in terms of protein content, reaching 30.32% and 29.90%, respectively. In contrast, the lowest protein contents were recorded in imported chicken thighs, with averages of 21.84% and 22.90%, respectively. The highest fat content was recorded in frozen imported chicken thighs (3.03%), while the highest ash content was observed in packaged locally produced chicken thighs (3.54%). The highest moisture content was recorded in frozen imported chicken thighs (72.70%).

Overall, the results demonstrated significant differences in the chemical composition of chicken meat according to source and preparation method. The study recommends conducting multivariate analyses to determine the optimal type of chicken meat according to its intended nutritional, industrial, or marketing purpose.

Keywords: Chicken, Meat, Origin, Chemistry, Nutrition, Composition, Preference.

الملخص

هدفت هذه الدراسة إلى تقييم مدى قبول وتفضيل المستهلك للحوم الدجاج المتوفرة في أسواق مدينة البيضاء – ليبيا، وذلك من خلال توزيع استبيان منظم بشكل عشوائي على 150 مستهلكاً من مختلف الفئات المجتمعية، واشتمل الاستبيان على 24 سؤالاً تفصيلياً. وبالتوازي مع المسح الميداني، أجريت تحليلات كيميائية على 24 عينة من صدور وأفخاذ الدجاج المنتج محلياً والمستورد، بعد طحنها وتخزينها في ظروف تبريد مناسبة، لتحديد محتواها من الرطوبة والبروتين والدهن حسب الطرق المتبعة بمعمل تغذية الحيوان بقسم الإنتاج الحيواني جامعة عمر المختار. أظهرت نتائج الاستبيان أن لحوم الدجاج تحظى بقبول واسع بين المستهلكين، وأن التوفر والطعم من أهم محددات تفضيلها، بينما كان الطعم غير المقبول السبب الرئيسي لعدم تفضيلها لدى نسبة محدودة. كما تبين تفضيل المستهلكين شراء الدجاج المذبوح والجاهز من محلات متخصصة، لارتباط ذلك بعوامل الضمان والنظافة، مع ارتفاع مستوى الوعي بسلامة الغذاء من خلال الحرص على قراءة تواريخ الصلاحية والملصقات الغذائية. وأظهرت النتائج تفضيلاً واضحاً للحوم الدجاج الطازجة، والدجاج المحلي بالأخص، بينما ارتبط تفضيل الدجاج المستورد بالسعر والتوفر. كما خلص المسح الميداني إلى أن الجودة والأصل يمثلان العاملين الأكثر تأثيراً في اختيار المستهلك، مع وجود مخاوف تتعلق بسلامة الغذاء والأمراض. وأظهرت نتائج التحليل الكيميائي تفوق صدور الدجاج المنتج محلياً من حيث محتوى البروتين، حيث بلغت أعلى نسبة 30.32% و 29.90%، بينما سجلت أفخاذ الدجاج المستورد أدنى نسب بروتين بلغت 21.84% و 22.90%. وكان أعلى محتوى دهني في أفخاذ الدجاج المستورد المجمد (3.03%)، وأعلى محتوى رماذ في أفخاذ الدجاج المحلي المغلف (3.54%)، بينما سجلت أعلى نسبة رطوبة في أفخاذ الدجاج المستورد المجمد (72.70%). وتوضح النتائج وجود فروق معنوية في التركيب الكيميائي نتيجة اختلاف المصدر وطريقة التحضير، وتوصي الدراسة بإجراء تحليلات متعددة المتغيرات لتحديد النوع الأمثل وفقاً لغرض الاستخدام الغذائي أو الصناعي أو التسويقي.

الكلمات المفتاحية: الدجاج، لحم، المصدر، التحليل الكيميائي، القيمة الغذائية، التركيب، التفضيل.

المقدمة

تُعد لحوم الدواجن مصدراً أساسياً للبروتين الحيواني عالي القيمة الحيوية، إذ توفر الأحماض الأمينية الضرورية للنمو وصحة الإنسان. ومع محدودية إنتاج اللحوم الحمراء وارتفاع أسعارها، اكتسبت لحوم الدجاج أهمية متزايدة باعتبارها خياراً غذائياً متاحاً وذات قيمة غذائية مرتفعة، لاحتوائها على بروتينات عالية الجودة ودهون صحية وفيتامينات ومعادن أساسية. وتمتاز لحوم الدجاج بانخفاض محتواها من الدهون مقارنة باللحوم الحمراء، وبارتفاع نسبة التصافي التي تبلغ في المتوسط نحو 63% مقارنة بـ 50-60% في لحوم الأبقار والأغنام (عبد الكريم وحبیب، 2021)، إضافة إلى طراوة أليافها وسهولة هضمها (الفياض وناجي، 1989).

وتشير التقارير الدولية إلى أن لحوم الدواجن تُعد من أكثر مصادر البروتين الحيواني توفراً وانخفاضاً في التكلفة (FAO, 2013)، كما تُعد منخفضة الكوليسترول، مما يحد من مخاطر الإصابة بأمراض القلب وتصلب الشرايين. وتوفر أيضاً نسباً مهمة من الأحماض الدهنية المشبعة وغير المشبعة (Mir et al., 2017)، وتُعد خياراً غذائياً أفضل من اللحوم الحمراء نتيجة انخفاض الدهون وارتفاع محتوى الحديد (Jaturasitha et al., 2008)، وتعزز هذه الخصائص من الإقبال الاستهلاكي على لحوم الدجاج، خاصة مع تنامي الوعي الغذائي وزيادة الطلب على الأجزاء قليلة الدهون مثل صدور الدجاج (Abdulla et al., 2019)؛ et al., 2020).

وتُعد الدواجن من أكثر الحيوانات كفاءة في تحويل الأعلاف إلى لحم أو بيض، مما يجعلها قطاعاً اقتصادياً سريع الدوران ومرتفع الإنتاجية (Marchesi et al., 2021)، وتتأثر الخصائص الإنتاجية للدجاج بعوامل وراثية وبيئية، حيث يلعب معدل النمو دوراً رئيساً في تحديد كمية اللحم المنتجة وتحسين كفاءة التحويل الغذائي، بينما تسهم إدارة التربية والتغذية والظروف البيئية في تحقيق الإمكانيات الوراثية للنمو السريع. وفي سياق الأسواق العالمية، تشهد منتجات لحوم الدجاج المستوردة حضوراً متزايداً، حيث يميل المستهلكون أحياناً إلى تفضيلها بسبب جودتها المتوقعة وتنوعها. وتشير تحليلات سلوك المستهلك إلى أن تفضيل السلع المستوردة يرتبط بعوامل مثل إدراك الجودة وتوفر العلامة التجارية، مما يشكل تحدياً

للمنتجات المحلية من حيث التنافسية والحصة السوقية (Daka, T &Daka, H., 2025) وقد ازدادت واردات قطع الدجاج المجمدة إلى العديد من الدول النامية منذ بداية الألفية، خصوصاً من الاتحاد الأوروبي والبرازيل، الأمر الذي أدى إلى إحلال المنتجات المستوردة محل المحلية في بعض الأسواق (Laroche&Ropars, 2010).

وعلى المستوى العالمي، شهد قطاع الدواجن نمواً متسارعاً تجاوز 5% سنوياً، مقارنة بـ 3% للحوم الخنزير و1.5% للحوم الأبقار، لترتفع مساهمته في إنتاج اللحوم العالمي من 15% إلى 30% خلال العقود الثلاثة الأخيرة (FAO., 2006) كما أسهمت السلالات سريعة النمو والمحسنة وراثياً في تلبية الطلب المتزايد على لحوم الدواجن. (Moussa et al., 2019)

وتبرز الحاجة إلى دراسة مقارنة بين لحوم الدجاج المحلي والمستورد لتحديد الفروق في الجودة والقيمة الغذائية ومدى قبول المستهلك. وتساعد هذه المقارنات في فهم تفضيلات المستهلكين، وتوجيه المنتجين والمستوردين نحو تحسين الجودة وتوفير المنتجات الأكثر ملائمة لاحتياجات السوق. كما تسهم في تحديد العوامل التي قد تحد من إقبال المستهلك على بعض أنواع لحوم الدجاج ودراسة الأسباب المتعلقة بالجودة أو المعايير الصحية أو طرق العرض والتسويق.

تكمن أهمية البحث في معرفة أي النوعين (الدجاج المنتج محلياً أو المستورد) له أفضلية على الآخر من حيث جودة لحومه واستساغته لدى المستهلكين، ومقارنة القيمة الغذائية لكلا النوعين بنفس الوزن، وذلك لتوعية المنتجين وأصحاب الشركات المستوردة لإنتاج وتوفير النوع المفضل لدى المستهلك. كما يسعى البحث إلى تحليل وتشخيص المشاكل والأسباب التي تحول دون الإقبال على تناول أو شراء بعض أنواع لحوم الدجاج.

الدراسات السابقة

التقييم الميداني (الاستبيانات)

قام (Kwakwa., 2013) بإجراء بحث ميداني لتفضيل لحوم الدجاج المستورد والمحلي بالاعتماد على 90 استبياناً في 3 مناطق مختلفة بدولة غانا. وجدت الدراسة أن لحوم الدجاج المحلية مفضلة على المستوردة لأسباب تتعلق بالجودة (السلامة)، الذوق، الوطنية، والطراوة. كما تأثر التفضيل أيضاً بعمر المشارك، حالته الاجتماعية، وعدد أطفاله.

أظهرت نتائج مسح شمل 500 مستهلك حضري في غانا قام به (Asante-Addo&Weible, 2020) أن المواقف والتصورات هي عوامل رئيسية تؤثر على استهلاك لحوم الدجاج. فقد قللت المخاوف بشأن سلامة الغذاء والسعر والافتقار إلى الراحة من الاستهلاك المحلي المنتظم، بينما عززت الجودة المتصورة والمركزية العرقية من استهلاك الدجاج المحلي. أما بالنسبة للدجاج المستورد، فقد كان السعر، والراحة، والتوافر هي العوامل الأكثر تأثيراً على الاستهلاك المتكرر. وأوصت الدراسة بأن الأنشطة الترويجية التي تسلط الضوء على الجودة (مثل الطعم ونضارة اللحوم المحلية) يمكن أن تمنح المنتجين المحليين ميزة تنافسية.

أشارت دراسة أخرى في جنوب أفريقيا (Katiyo et al., 2020) إلى أن السعر ليس العامل الأهم، بل الثقة بالمنتج ومعايير السلامة الغذائية هي عوامل حاسمة في قرار الشراء فقد بينت الدراسة أن المستهلكين يعتبرون السمات المرتبطة بالسلامة والجودة، مثل الرائحة، اللون، وتاريخ الصلاحية، بالإضافة إلى موثوقية مصدر البيع، مؤشرات رئيسية عند تقييم لحوم الدجاج. وتعكس هذه النتائج أن الثقة في المنتج والمعايير الصحية تتجاوز السعر كمحدد أساسي للشراء، وفي دراسة أجريت لتحليل النمط الاستهلاكي لدجاج اللحم المذبوح محلياً بمحافظة الجيزة، (شلتوت وصالح، 2018) أظهرت نتائجها أن جودة المنتج، وثقة المستهلك في منفذ البيع والمظهر الخارجي وتأثير الدعاية من بين العوامل المؤثرة في اختيار دجاج اللحم، وليس السعر وحده هو العامل الحاسم.

أجريت دراسة من قبل (Opoku&Akorli., 2009) لفحص مواقف المستهلكين تجاه المنتجات المحلية والمستوردة في غانا. أشارت النتائج إلى أن بلد المنشأ أكثر أهمية من السعر وسمات المنتج الأخرى، وأن

المستهلك الغاني ينظر إلى علامة "صنع في غانا" نظرة متدنية مقارنة بالعلامات الأجنبية. في المقابل، كانت الجودة العالية والذوق الاستهلاكي هما السببان الرئيسيان لتفضيل المستهلكين الغانيين للمنتجات الأجنبية.

توصلت نتائج دراسة (OseiMensah et al., 2022) إلى أن الجناح هو الجزء المفضل في الدجاج لدى المستهلكين، يليه الفخذ. وكان جميع المستهلكين الذين يعربون عن اهتمامهم بقطعة معينة من الدجاج المحلي على استعداد لدفع مبلغ إضافي. كما تبين أن العمر والجنس والتعليم وحجم الأسرة والدخل، بالإضافة إلى الراحة وتوافر المنتج وسلامته، هي العوامل الرئيسية المؤثرة في قرار الشراء.

وفي دراسة استهدفت تفضيلات المستهلكين للحوم الدواجن المنتجة محلياً والمستوردة في مدينة كوماسي بغانا (Atuahene et al., 2014)، أظهرت النتائج تفضيلاً واضحاً للحوم المحلية. وأوضح التحليل أن العمر والجنس والاعتبارات الصحية ارتبطت إيجاباً بتفضيل المنتج المحلي، بينما أثر التخزين البارد والتقطيع سلباً. وأشار 60% من المستهلكين إلى تفضيل طعم اللحوم المحلية، مقابل 46% اعتبروا أن طعم اللحوم المستوردة ليس جيداً بسبب طول فترة التبريد. وأوصت الدراسة بدعم تكاليف إنتاج الدواجن المحلية لتعزيز تنافسيتها.

أكدت دراسة (Makanyeza & Du Toit., 2016) باستبيان شمل 305 مستهلكاً أن العوامل التي تؤثر على اختيار منتجات لحوم الدواجن المستوردة تشمل السعر، الصحة والسلامة، سهولة الوصول، المظهر، الطعم، الطراوة، وضع العلامات، بلد المنشأ، التغليف، وطرق الإنتاج. وقد صنفت هذه العوامل إلى ثلاث فئات رئيسية: اقتصادية، متعلقة بالجودة وسمات المنتج، وجهود تسويقية.

في رواندا، أجرى (Dahal et al., 2025) استطلاعاً شمل 100 مطعم لدراسة تفضيل لحوم الدجاج المحلي مقارنة بدجاج التسمين المستورد. وأظهرت النتائج أن 73% من المطاعم فضّلت شراء دجاج التسمين. كما أظهر تحليل الانحدار أن توافر المورد وموثوقيته عوامل حاسمة في القرار، بينما لم يكن السعر النسبي بين المحلي والمستورد مؤثراً بدرجة كبيرة.

أما في نيجيريا، فقد حلل (Ogunjimi & Ajao., 2012) بيانات من 200 مستجيب حول تفضيل لحوم الدجاج المجمدة المحلية (LF)، المجمدة المستوردة (IF)، والمذبوحة حديثاً (FS)، كشفت النتائج أن 40% من المستهلكين يفضلون دجاج LF، مستندين إلى عوامل الصحة والتكلفة والراحة. كما أظهر التقييم الحسي باستخدام مقياس من تسع نقاط تفوق دجاج LF في الطعم والجودة، مما يعكس إمكانية تطوير إنتاجه وتسويقه.

التحليل الكيميائي (القيمة الغذائية)

أظهرت دراسة (Jaturasitha et al., 2008) أن لحوم الدجاج المحلي التايلاندي تحتوي على نسبة أقل من الدهون والكوليسترول مقارنة بالدجاج المستورد، إلا أن لحم الفخذ في الدجاج المحلي يتميز بصلابة أكبر وارتفاع نسبة الكولاجين في الأنسجة العضلية، مما يؤثر على خصائصه الحسية عند المضغ.

وفي دراسة أخرى، قارن (Intarapichet et al., 2008) بين لحوم وجلود الدجاج المهجن المحلي ودجاج التسمين التجاري، حيث تبين أن محتوى البروتين في صدور وأفخاذ الدجاج المهجن كان أعلى بشكل معنوي من دجاج التسمين، في حين كانت نسب الدهون والكوليسترول في دجاج التسمين أعلى.

وكشفت دراسة قام بها (Abulude et al., 2018) حيث وجد أن الدجاج المستورد يحتوي على نسب أعلى من الرطوبة والدهون، بينما كان الدجاج المحلي أكثر غنى من حيث البروتين والكاربوهيدرات والمعادن.

وفي دراسة أجريت في (Al-Jasser., 2012) وجد أن لحوم الدجاج المحلي تتميز بارتفاع نسبة البروتين وانخفاض محتوى الدهون مقارنة بالمستورد. كما بينت دراسة (Sabagh et al., 2016) إلى أن محتوى الأحماض الدهنية غير المشبعة كان أعلى في اللحوم المحلية مقارنة بالمستوردة، مما يعزز من قيمتها الغذائية وفوائدها الصحية.

كما أشارت دراسة حديثة إلى وجود فروق معنوية في نسب الرطوبة والمعادن، مثل الحديد والزنك، لصالح اللحوم المحلية (Al-Sultany et al., 2024).

مواد وطرق البحث

أجرى البحث علي مجموعة من مستهلكي لحوم الدجاج في مدينة البيضاء الواقعة في الشمال الشرقي لدولة ليبيا، في الفترة من 18 ديسمبر من العام 2024 م الي 28 فبراير من العام 2025 م، واستغرقت مدة التحليل الكيميائي 3 أشهر .

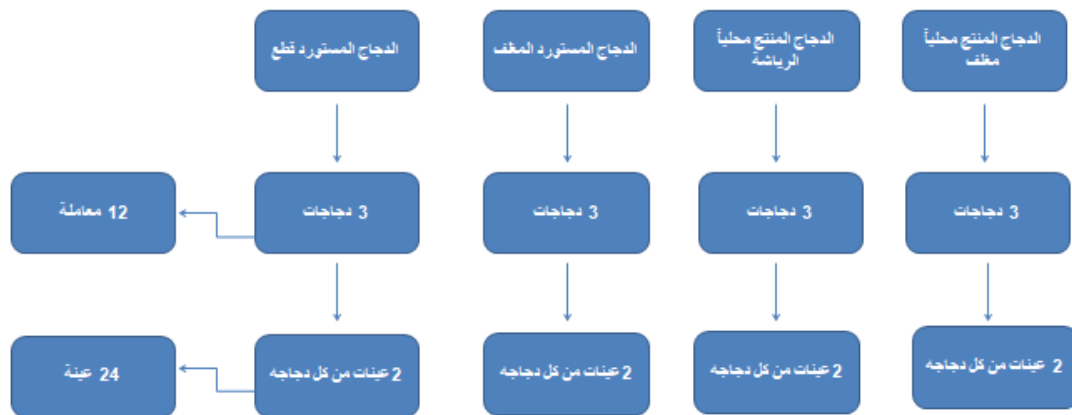
خطوات الدراسة: اعتمدت الدراسة على مصدرين أساسيين وهما: البيانات الأولية عن طريق المسح الميداني وإجراء المقابلات الشخصية مع بعض مستهلكي لحوم الدجاج من خلال استبيان موجه لهم استهدف عدد 150 مستهلك بواقع 24 سؤال.

كذلك البيانات الثانوية المتمثلة في المراجع والكتب من المواقع الإلكترونية وتم اجراء التحليل الكيميائي بعمل التغذية بقسم الانتاج الحيواني بجامعة عمر المختار شملت التحاليل الكيميائية تحديد محتوى الرطوبة والرماد والبروتين والدهون باستخدام الطرق المعيارية المعتمدة.

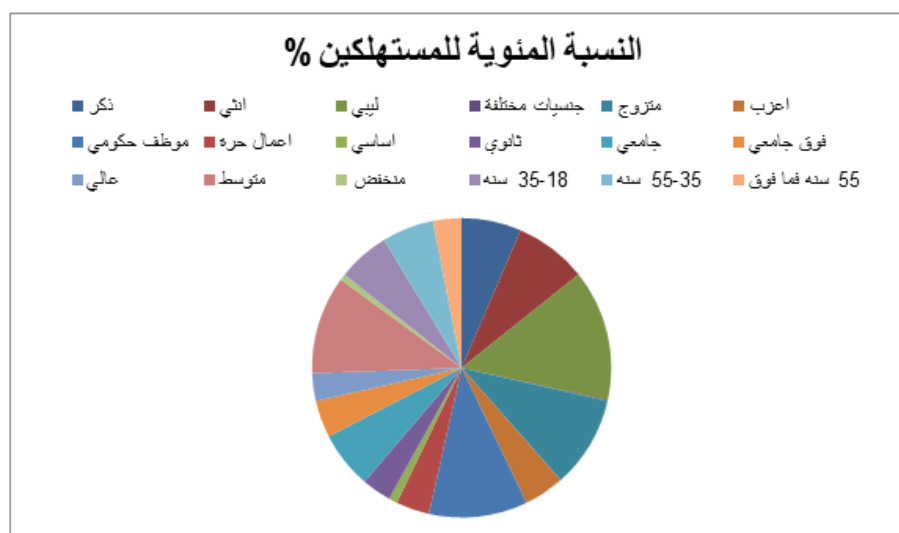
حيث تم أخذ عينات من صدور وأفخاذ الدجاج، وطحنها وتخزينها في المبردات لحين التحليل، أُجريت التحاليل الكيميائية على 24 عينة (صورة رقم 1) لتحديد محتواها من الرطوبة، الرماد، البروتين، والدهن باستخدام طرق معيارية (AOAC., 1980) شملت الإجراءات تجفيف العينة، الحرق، التحليل بطريقة كالداهل لقياس البروتين، واستخدام جهاز سوكسلت لاستخلاص الدهون.

التحاليل الاحصائية : تم تحديد مستوى الدلالة الإحصائية عند $P < 0.05$ لجميع التحاليل واستخدمنا اختبار Dancken, وتم إجراء جميع التحاليل الإحصائية باستخدام برنامج IBM SPSS Statistics 23.

تصميم التجربة



صورة (1) مخطط تصميم التجربة



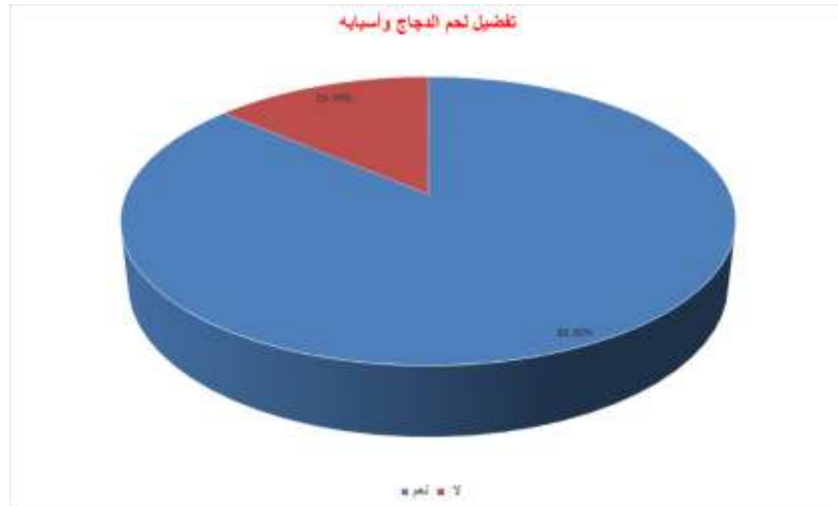
شكل (1) التوزيع الديموغرافي لعينة المستهلكين وفقاً للجنس، العمر، المستوى التعليمي، والدخل تُظهر نتائج الاستبيان أن أغلبية المستهلكين (54.9%) من الإناث، والغالبية الكبرى (99.2%) من الجنسية الليبية، مما يركز نتائج الاستبيان على تفضيلات المستهلك الليبي فيما يخص الحالة الاجتماعية، يمثل المتزوجون النسبة الأكبر (69.4%)، بينما يهيمن الموظفون الحكوميون (74.7%) على التركيبة المهنية للمشاركين.

على الصعيد التعليمي، يتمتع المستهلكين بمستوى تعليمي عالٍ، حيث يحمل أكثر من 70% منهم مؤهلات جامعية فما فوق.

من حيث الدخل، يقع معظم المستهلكين (74.2%) ضمن فئة الدخل المتوسط، مما يشير إلى أهمية عامل السعر في قرارات الشراء. وهذا يبين خلافاً مع دراسة (Katiyo et al., 2020) في جنوب أفريقيا والتي أكدت على أن السعر ومستوى الدخل ليست العامل الأهم في التأثير على سلوك وتفضيل المستهلك مقارنة بالعوامل الأخرى وهذا ربما يمكن تفسيره بالأوضاع المعيشية المختلفة بالنسبة للمستهلك الليبي .

أما بالنسبة للعمر، فإن ما يقارب 78% من المستهلكين يقعون ضمن الفئة العمرية النشطة (18-55 عاماً)، مما يعكس آراء شريحة المستهلكين الأكثر نشاطاً في السوق.

هذه التركيبة الديموغرافية تسلط الضوء على الخصائص الرئيسية للجمهور المستهدف وتساعد في فهم العوامل المحتملة المؤثرة على تفضيلاتهم لاستهلاك لحوم الدجاج.



شكل (2) نسبة تفضيل المستهلكين للحوم الدجاج مقارنة بغيرها من اللحوم

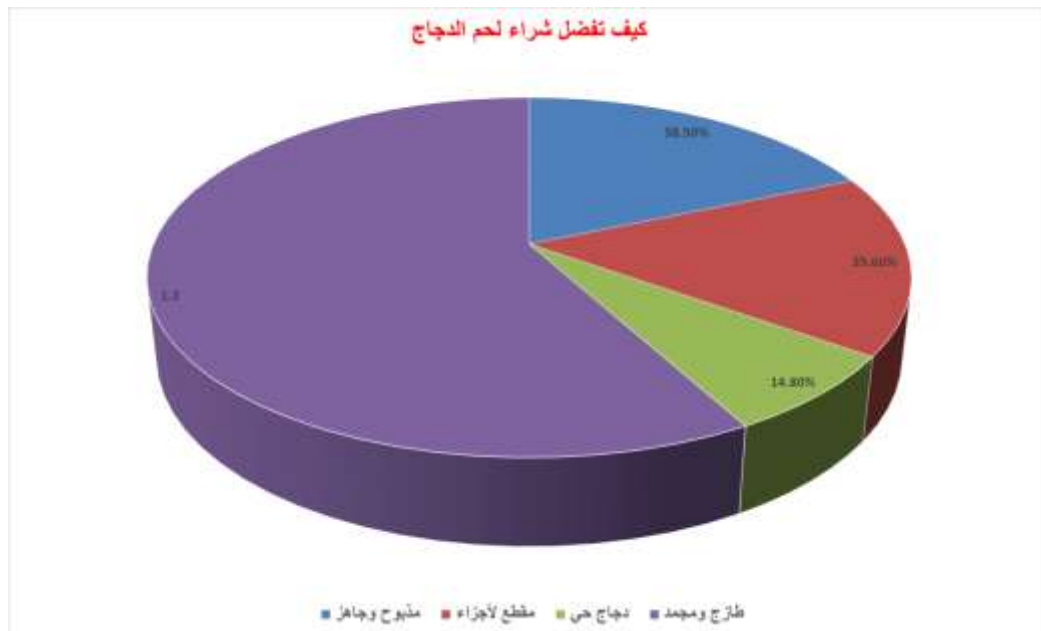


شكل (3) أسباب تفضيل المستهلكين للحوم الدجاج

تكشف نتائج الاستبيان الغالبية العظمى من المستهلكين (86.3%) يفضلون لحم الدجاج، مما يؤكد شعبيته الواسعة. وهو ما يتماشى مع دراسات أجريت في دول مختلفة أظهرت الشعبية الواسعة لهذا النوع من اللحوم (Kwakwa., 2013Asante-Addo&Weible., 2020).

وعند البحث في أسباب هذا التفضيل، يتصدر عامل "التوفر" القائمة بنسبة 45.8%، يليه مباشرة "الطعم المستساغ" بنسبة 34.6%، هذا يشير إلى أن سهولة الحصول على المنتج وجاذبيته الحسية هما المحركان الرئيسيان لخيارات المستهلكين.

في حين كان "الطعم غير المقبول أو المستساغ" الذي ذكره 53.6% منهم السبب الأبرز لعزوف بعض المستهلكين، مما يسلط الضوء على جانب حيوي يمكن تحسينه لجذب شريحة أوسع من المستهلكين.



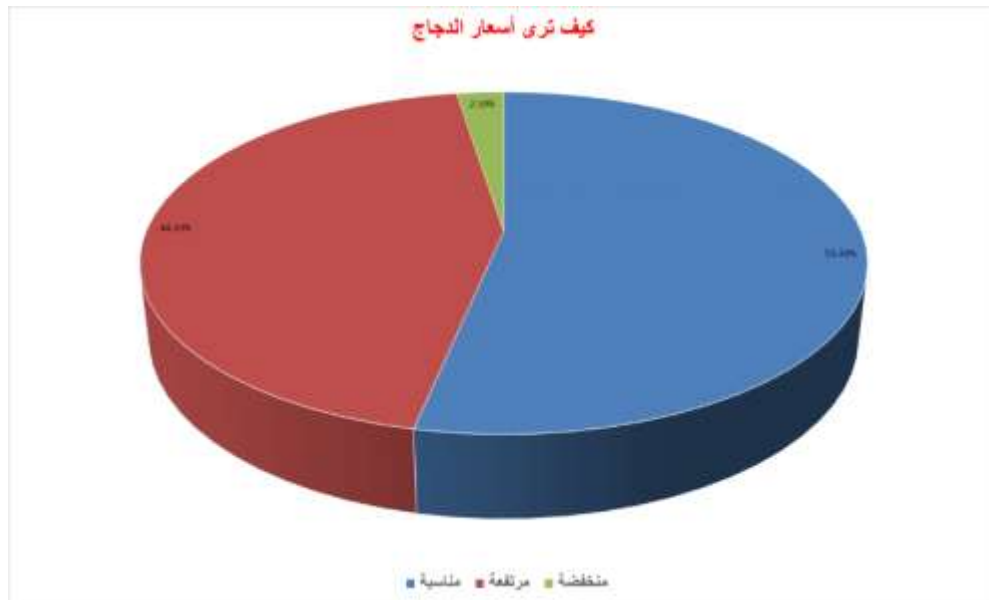
شكل (4) أنماط شراء لحوم الدجاج من حيث الشكل (مذبوح، مقطع، كامل)
 بينت النتائج أيضاً أن المستهلك الليبي يميل بشكل أساسي لشراء الدجاج المذبوح والجاهز (38.5%) أو المقطع لأجزاء (33.6%)، يفضلون التجهيز المسبق للمنتج. مع اعتماد محلات الذبح كمصدر رئيسي للشراء، وذلك بدافع الثقة في الضمان والنظافة، وهذا اظهر توافقاً جزئياً مع ما ورد في دراسة شلتوت وصالح (2018)، إذ أشارت كلتاهما إلى الدور المؤثر للدخل الفردي في تشكيل أنماط استهلاك لحوم الدجاج. إلا أن شلتوت وصالح (2018) أوضحوا عدم وجود تأثير معنوي لسعر الدجاج خلال فترة الدراسة، وهو ما فسّر بارتفاع أسعار اللحوم الحمراء في تلك المرحلة، في حين تؤكد نتائج الدراسة الحالية أن الثقة في مصدر الشراء وتفضيل الدجاج المجهز مسبقاً تمثل عوامل حاسمة في توجيه السلوك الشرائي للمستهلك الليبي.



شكل (5) مصادر شراء لحوم الدجاج لدى المستهلكين الليبيين.

تُعد محلات بيع الدجاج المذبوح المصدر الرئيسي للشراء (47.1%)، وذلك لاعتبارات الضمان (51.7%) والنظافة (34.5%) في المقابل، يفضل جزء من المستهلكين "النظافة" نظراً لتوفر الدجاج فيها (55.6%)

(%) من جهة أخرى، يتميز المستهلكون بوعي عالٍ تجاه سلامة المنتج، حيث يقرأ الغالبية العظمى (83.3%) تاريخ الصلاحية، وذلك بشكل أساسي لمعرفة مدى صلاحية المنتج (52.4%) ومدة استخدامه (45.2%) بينما تبرز أسباب "أخرى" كعامل لعدم قراءة الصلاحية لدى النسبة القليلة المتبقية، مما قد يشير إلى الحاجة لمزيد من التوعية.



شكل (6) تقييم المستهلكين لأسعار لحوم الدجاج في السوق الليبي

عند تقييم أسعار الدجاج، يرى أكثر من نصف المستهلكين (53.3%) أنها مناسبة، بينما يرى 44.2% أنها مرتفعة، مما يعكس انقساماً ملحوظاً في نظرة المستهلك للسعر.

ويعتقد المستهلكين أن ارتفاع الأسعار يعود بشكل رئيسي إلى ارتفاع الطلب وعوامل أخرى (كلاهما 32.2%)، بينما يرتبط انخفاض الأسعار بتوفر الدجاج في السوق (45.5%).



شكل (7) تفضيلات المستهلكين للدجاج المحلي والمستورد



شكل (8) تفضيلات المستهلكين لأنواع لحوم الدجاج (طازجة مقابل مجمدة)

فيما يخص تفضيلات أنواع لحوم الدجاج، تظل اللحوم الطازجة الخيار المفضل بشدة لدى الغالبية العظمى (70.7%) من المستهلكين.

أما النسبة القليلة التي تفضل اللحوم المجمدة، فتبرر ذلك بجودتها العالية (51.7%) واعتقادها بأنها أكثر أماناً صحياً (37.9%).



شكل (9) أسباب تفضيل الدجاج المحلي أو المستورد

يُظهر الاستبيان أن الدجاج المحلي الطازج هو الخيار المفضل لأغلبية المستهلكين (47.5%)، في حين يفضل (36.9%) كلا النوعين معاً، و (15.6%) يفضلون الدجاج المستورد المجمد.

ويعزى تفضيل الدجاج المحلي بشكل أساسي إلى "طعمه المميز" (39.8%) و"نظافته" (32.3%) أما المستهلكون الذين يفضلون الدجاج المستورد، فينسبون ذلك بشكل رئيسي إلى "نظافته" (40.0%) و"رخص ثمنه" (26.7%).

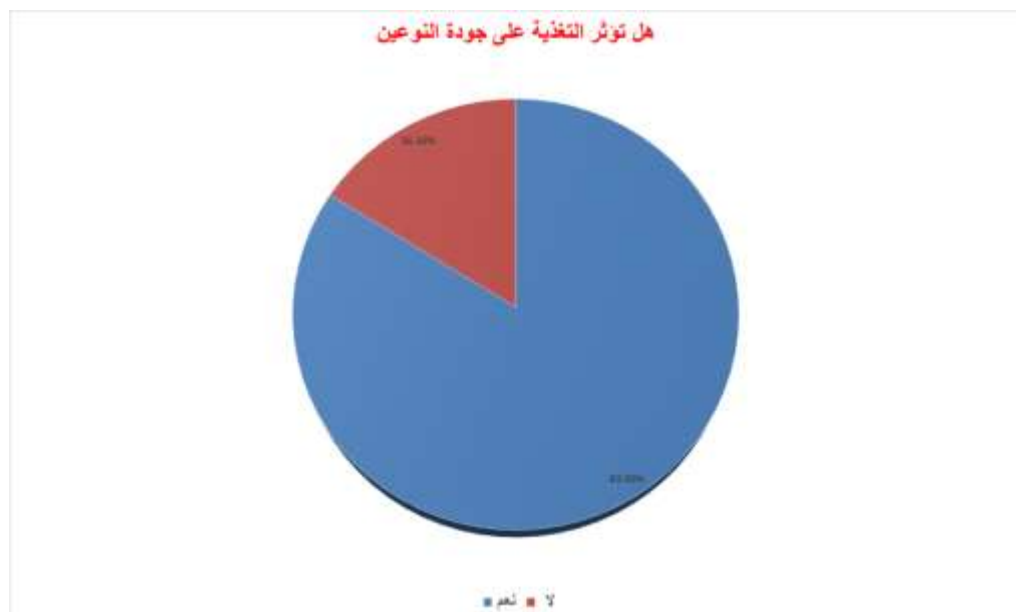
هذا الاتجاه ينسجم مع نتائج (Atuahene et al., 2014) في غانا حيث فضل 60% من المستهلكين طعم الدجاج المحلي، بينما قلل طول التخزين من تقبل المستورد، كذلك أوضح (OseiMensah et al., 2022) أن الاستعداد لدفع تكلفة أعلى يرتبط بالخصائص الحسية المميزة في اللحوم المحلية



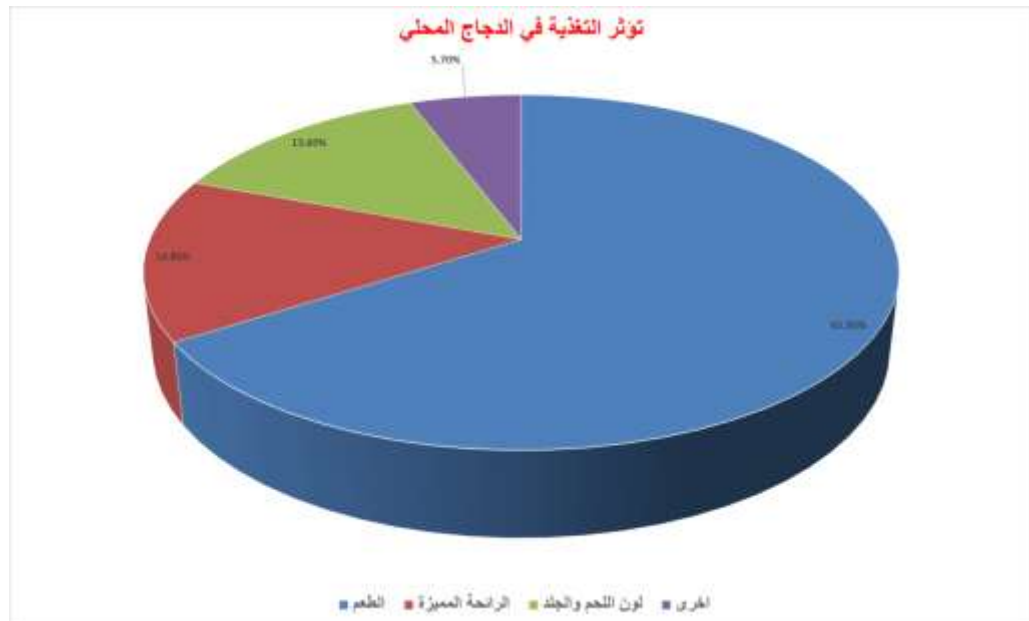
شكل (10) الدوافع الرئيسية لطلب وزن محدد عند شراء لحوم الدجاج

وبالنسبة لسلوك الشراء، يطلب غالبية المستهلكين (59.8%) وزناً معيناً عند الشراء، وذلك لأسباب تتعلق بالسعر المناسب (42.7%) ومحدودية الدخل (33.3%).

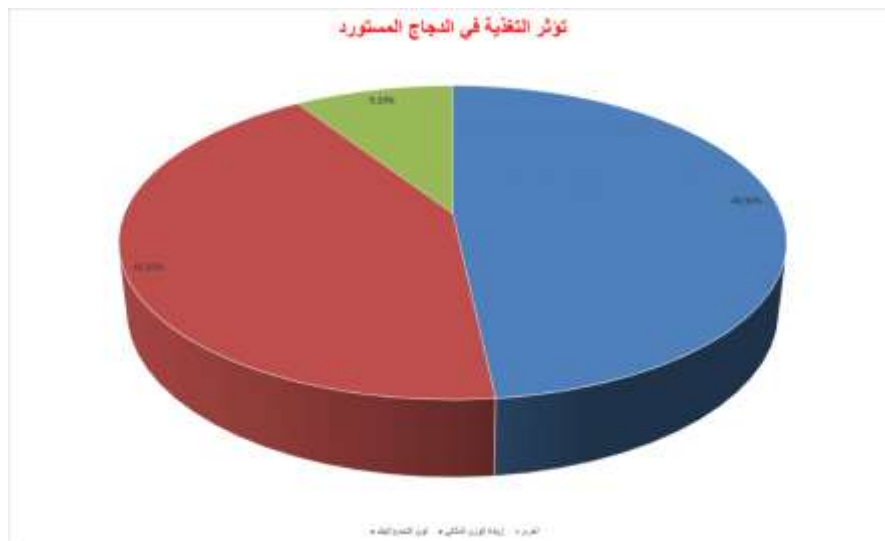
أما من لا يطلبون وزناً محدداً، فتعود أسبابهم إلى عوامل متنوعة (58.2%) أو صغر حجم الدجاجة (25.5%)



شكل (11) تأثير التغذية على جودة الدجاج المحلي والمستورد من وجهة نظر المستهلكين



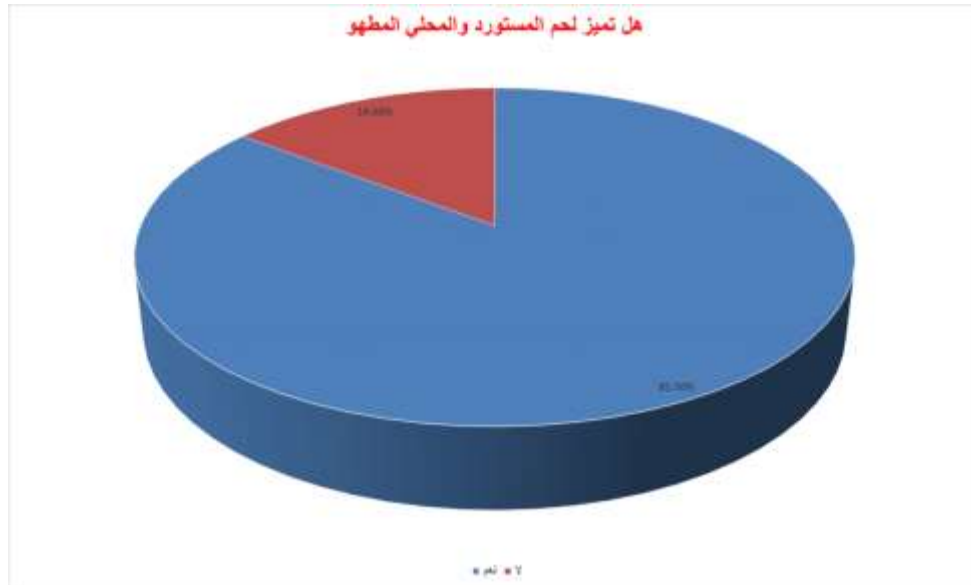
شكل (12) تأثير التغذية على الخصائص الحسية للدجاج المحلي



شكل (13) تأثير التغذية على الخصائص الحسية للدجاج المستورد

هناك وعي كبير لدى المستهلكين بأهمية التغذية، حيث يعتقد (83.9%) منهم أنها تؤثر على جودة كلا النوعين .

في الدجاج المحلي يرى المستهلكون أن التغذية تؤثر بشكل كبير على "الطعم" (65.9%)، بينما في الدجاج المستورد يرتبط تأثير التغذية بشكل أساسي بلون اللحم والجلد (48.3%) وزيادة الوزن المثالي (42.5%).



شكل (14) مدى قدرة المستهلكين على تمييز الدجاج المحلي والمستورد بعد الطهي



شكل (15) المعايير الحسية المستخدمة لتمييز الدجاج المستورد بعد الطهي

تُظهر نتائج الاستبيانان الغالبية العظمى من المستهلكين (85.5%) لديهم القدرة على تمييز لحم الدجاج المستورد والمحلي بعد الطهي.

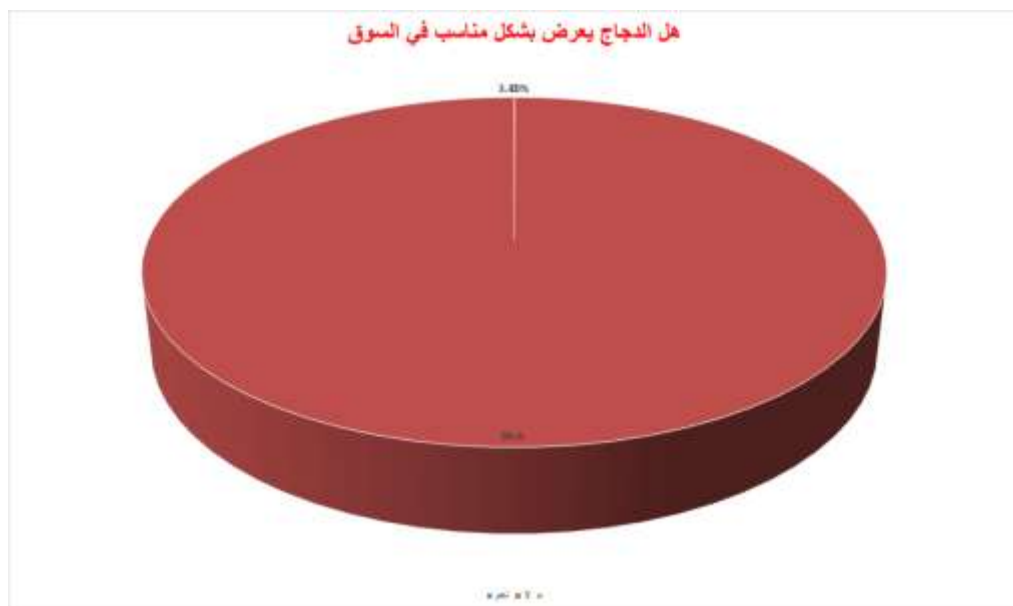
ويُعد الطعم هو المعيار الأبرز الذي يعتمد عليه المستهلكون لتمييز الدجاج المحلي المطهوء (73.4%)، يليه لون اللحم والطراوة.

أما عند تمييز الدجاج المستورد المطهوء، فيظل الطعم أيضاً هو العامل الأهم (50.9%)، ولكنه يليه بشكل ملحوظ كل من الحجم (22.3%) ولون اللحم (18.8%) وقلة الطراوة (8.0%)، مما يشير إلى أن المستهلكين يعتمدون على مجموعة من الخصائص الحسية والبصرية للحكم على مصدر الدجاج بعد طهوه.

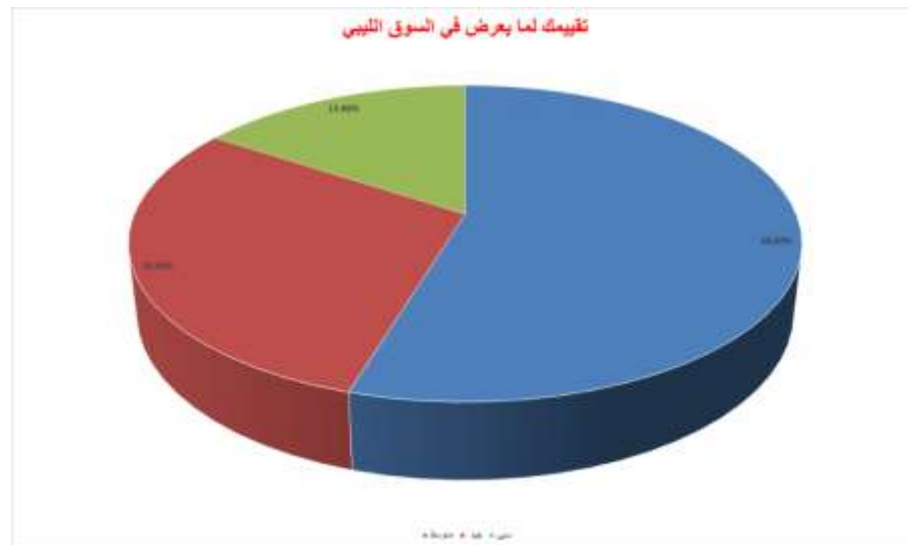


شكل (16) العوامل الأكثر تأثيراً في قرار اختيار نوع الدجاج

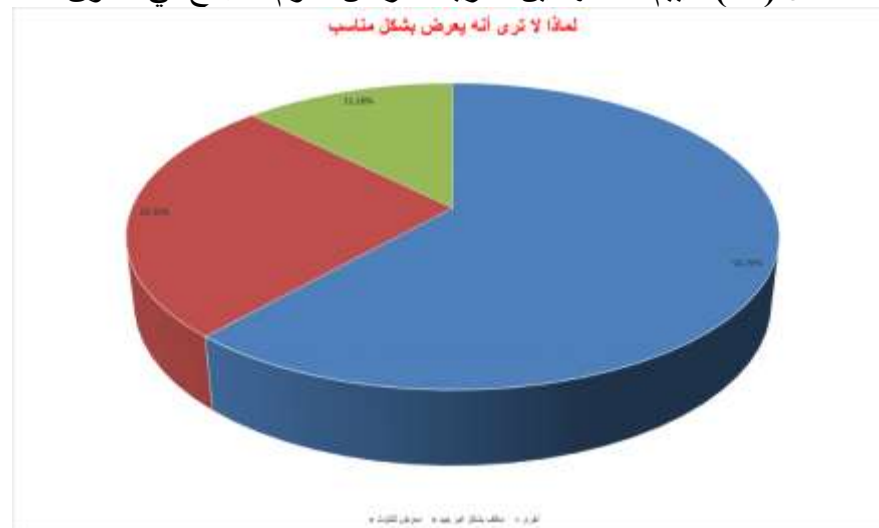
عند اختيار نوع الدجاج، تُعد الجودة هي العامل الأكثر تأثيراً بنسبة 45.5%، تليها مباشرة "الأصل" (محلي-مستورد) بنسبة 37.2%، بينما يلعب السعر دوراً أقل أهمية (13.2%) مقارنةً بالجودة والأصل.



شكل (17) تقييم المستهلكين لملاءمة عرض الدجاج في السوق



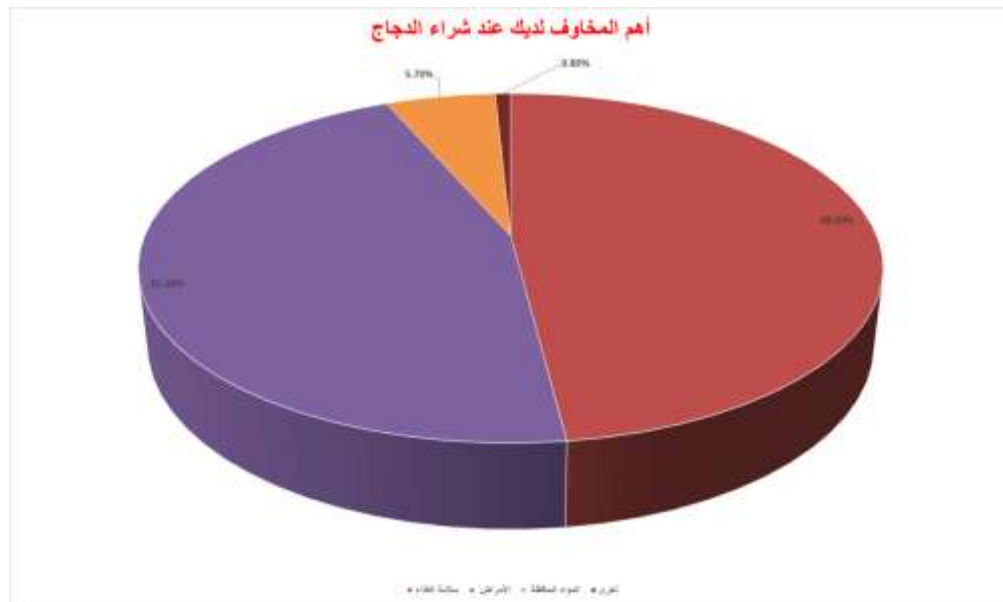
شكل (18) تقييم المستهلكين لطريقة عرض لحوم الدجاج في السوق



شكل (19) أسباب عدم ملائمة عرض لحوم الدجاج في الأسواق

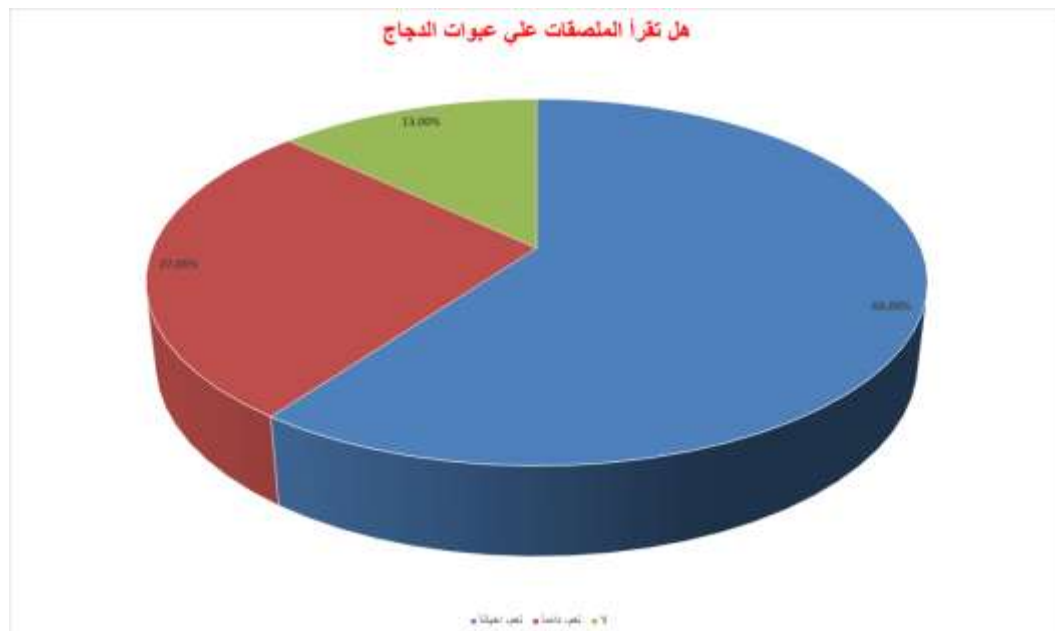
تكشف النتائج أيضاً أن الغالبية العظمى من المستهلكين (96.6%) يرون أن الدجاج لا يُعرض بشكل مناسب في السوق، والسبب الأبرز لذلك هو التعرض للتلوث (54.7%)، يليه التغليف غير الجيد (23.1%).

وبشكل عام، يُقِيم المستهلكون العرض في السوق الليبي بمتوسط (48.0%)، مع نسبة جيدة ترى أنه جيد (26.0%)، ولكن هناك أيضاً نسبة لا بأس بها تراها سيئاً (13.8%).



شكل (20) المخاوف الرئيسية لدى المستهلكين عند شراء لحوم الدجاج

نتائج الاستبيان الموضحة تبين أن المستهلكين لديهم مخاوف واضحة عند شراء الدجاج، حيث أن سلامة الغذاء والأمراض تمثلان المخاوف الرئيسية، بنسب متقاربة جداً (48.0% و 45.5% على التوالي)، مما يؤكد حساسية المستهلك تجاه الجوانب الصحية للمنتج، وتأتي المواد الحافظة كقلق ثانوي بنسبة 5.7%، وهي نتائج تتفق مع ما أشار إليه (Makanyeza & Du Toit 2016) بأن الصحة والسلامة من بين أبرز محددات قرار الشراء.



شكل (21) مصادر معلومات المستهلكين حول لحوم الدجاج

وفيما يتعلق بسلوك المستهلك فقد تبين أن الاهتمام بقراءة المعلومات ظهر لدى شريحة واسعة، حيث أكثر من ثلثي المستهلكين (87.0%) يقرءون الملصقات على عبوات الدجاج إما "دائماً" (27.0%) أو "أحياناً" (60.0%)، مما يعكس الوعي الاستهلاكي الذي ظهر واضحاً في حرصهم على معرفة تفاصيل المنتج.

أما فيما يتعلق بمصادر معلومات المستهلك حول الدجاج، فإنها متنوعة، حيث يعتمد جزء كبير منهم على مصادر "أخرى" (33.3%)، تليها "الإنترنت" (29.2%) و"الأصدقاء" (27.5%)، مما يشير إلى تأثير كبير للشبكات الاجتماعية والمعلومات المتاحة عبر الإنترنت على قرارات المستهلك.

نتائج التحليل الكيميائي

جدول (1): محتوى البروتين، الدهون، الرماد والمادة الجافة في لحوم دجاج محلية ومستوردة (%)

المعاملات	صدر محلي مغلف	فخذ محلي مغلف	صدر محلي رياشة	فخذ محلي رياشة	صدر مستور مغلف	فخذ مستور مغلف	صدر مستورد قطع مجمد	فخذ مستورد قطع مجمد
البروتين	29.90 ^a ±0.356	24.0 ^{bc} ±0.094	30.32 ^a ±0.157	24.6 ^b ±0.253	24.92 ^b ±0.867	22.90 ^{cd} ±0.512	25.26 ^b ±0.221	21.84 ^d ±0.396
الدهن	1.71 ^c ±0.205	2.68 ^{ab} ±0.232	1.99 ^{bc} ±0.057	2.56 ^{ab} ±0.284	2.65 ^{ab} ±0.197	3.29 ^a ±0.100	2.49 ^{ab} ±0.225	3.03 ^a ±0.428
الرماد	2.32 ^b ±0.410	3.54 ^a ±0.261	2.52 ^{ab} ±0.162	2.98 ^{ab} ±0.501	1.85 ^b ±0.395	2.02 ^b ±0.545	2.09 ^b ±0.290	2.42 ^{ab} ±0.085
الرطوبة	66.05± ^d 0.592	69.77± ^c 0.282	65.17± ^d 0.200	69.85± ^{bc} 0.810	70.57± ^{bc} 1.132	71.78± ^{ab} 0.338	70.15± ^{bc} 0.329	72.70± ^a 0.468

DUNCAN ALPHA(0.05)

أظهرت نتائج التحليل الكيميائي لاختلاف أجزاء لحوم الدجاج (الصدر والأفخاذ) باختلاف المصدر (محلي أو مستورد) وطريقة التحضير (مغلف، رياشة، مجمد، مقطع)، وجود فروقات معنوية في معظم الصفات المدروسة (البروتين، الدهون، الرماد، والمادة الجافة).

وقد تبين أن اللحوم المحلية، وخاصة صدر الدجاج المحلي المغلف، تفوقت من حيث الجودة الغذائية، حيث سجلت أعلى نسب في محتوى البروتين والمادة الجافة والرماد، وأقل نسبة دهون، مما يعكس جودة تركيبها الغذائي واحتفاظها بالقيمة الحيوية للعناصر الغذائية. في المقابل، أظهرت اللحوم المستوردة، لاسيما المقطعة المجمدة، انخفاضاً واضحاً في محتوى البروتين والمعادن، وارتفاعاً نسبياً في نسبة الدهون، مما قد يرتبط بتأثيرات سلبية لعمليات التجميد الطويل والتخزين، أو اختلاف ظروف التربية والعلف.

هذه النتائج تعزز ما أكدته (Jaturasitha et al., 2008) و (Intarapichet et al., 2008) أن الدجاج المحلي غالباً ما يكون أعلى في البروتين وأقل في الدهون والكوليسترول مقارنة بدجاج التسمين والمستورد، كما أظهرت دراسة (Abulude et al., 2018) أن المستورد يحتوي نسبياً أعلى من الرطوبة والدهون، في حين يتميز المحلي بقيمة غذائية أعلى تدل هذه النتائج على أن مصدر اللحوم وطريقة التحضير لهما تأثير مباشر ومهم على القيمة الغذائية، وهو ما يبرز أهمية دعم الإنتاج المحلي الطازج والمراقب صحياً، ويعطي مؤشراً للمستهلك وصناع القرار الغذائي حول اختيار المنتجات ذات الجودة الأعلى.

الخلاصة

أظهرت الدراسة أن لحوم الدجاج تحتل مكانة بارزة في النظام الغذائي للمستهلكين بمدينة البيضاء – ليبيا، خاصة لدى الفئات ذات الدخل المحدود نظراً لتكلفتها المقبولة وتنوع طرق تحضيرها.

كما تبين وجود تفضيل واضح للحم الدجاج المنتجة محلياً، ويرتبط ذلك بعوامل الثقة في المصدر، والنكهة الطبيعية، والقوام المتماسك.

من الناحية الكيميائية، برزت صدور الدجاج المنتج محلياً— سواء المعبأة أو المباعة في "المسالخ"— بأعلى محتوى بروتيني وأقل نسبة دهنية، مما يجعلها خياراً غذائياً أكثر توازناً وصحياً مقارنةً بالحمم المستوردة وعلى النقيض، أظهرت أفخاذ الدجاج المستورد انخفاضاً في نسبة البروتين وارتفاعاً في نسبة الرطوبة والدهون، وهو ما قد يؤثر سلباً على قيمتها الغذائية وخصائصها الحسية.

تؤكد النتائج وجود فروق معنوية بين اللحم المنتج محلياً والمستوردة من حيث التركيب الكيميائي (بروتين، دهن، رطوبة، ورماد)، مما يعكس تأثير مصدر الإنتاج وطريقة التحضير والتداول على القيمة الغذائية.

التوصيات

توصي الدراسة بدعم قطاع الدواجن المحلي وتعزيز ثقة المستهلك فيه من خلال إبراز مزاياه الصحية والغذائية، مع تشديد الرقابة على اللحم المستوردة لضمان مطابقتها للمواصفات، إضافة إلى توعية المستهلكين بالفروق الغذائية بين أجزاء الدجاج المختلفة.

كما توصي بزيادة الاهتمام بالدراسات المستقبلية متعددة المتغيرات لتحديد الاستخدام الأمثل لأنواع اللحم، وتشجيع المنتجين المحليين على تحسين أساليب التغليف والتسويق بما يعزز تنافسها في السوق.

المراجع

- [1] الفياض، حمدي عبد العزيز وعبد الحسين، ناجي سعد (1989) تكنولوجيا منتجات اللحم، مطبعة التعليم العالي، جامعة بغداد-العراق. الطبعة الأولى 203-584.
- [2] عبد الكريم، محمود مصطفى وحبيب، سهى (2021) تأثير عملية السلق في التركيب الكيميائي للحم فخذ و صدر الفروج المتوفر في السوق المحلية بمحافظة حلب. المجلة السورية للبحوث الزراعية 8(5) 240-235.
- [3] شلتوت، صبري وصالح، عادل. (2018) دراسة تحليلية للنمط الاستهلاكي لدجاج اللحم المذبوح محلياً بمحافظة الجيزة. Journal of Agricultural Economics and Social Sciences، 9(7)، 537–539.
- [4] Abdulla, N. R., Alshelmani, M. I., Humam, A. M., & Loh, T. C. (2020). Improved nutritional value of broiler meat as healthy food by feeding chickens blends of vegetable oils. Libyan Journal of Food and Nutrition, 1(1), 9–18.
- [5] Abdulla, N. R., Loh, T. C., Foo, H. L., Alshelmani, M. I., & Akit, H. (2019). Influence of dietary ratios of n-6: n-3 fatty acid on gene expression, fatty acid profile in liver and breast muscle tissues, serum lipid profile, and immunoglobulin in broiler chickens. Journal of Applied Poultry Research, 28(2), 454–469.
- [6] Abulude, O. S., Obayelu, G. O., & Awulu, F. A. (2018). Comparative study of imported and local chicken meat consumed in Ota, Ogun State. African Scientist, 19(1), 13–20.
- [7] Al-Jasser, M. S. (2012). Effect of cooling and freezing temperatures on microbial and chemical properties of chicken meat during storage. Journal of Food, Agriculture & Environment, 10(1), 113–116.
- [8] Al-Sultany, D. A. A., Al-Muttarii, A. K., & Salman, J. M. (2024). Determination of heavy metals concentrations in local and imported chicken meat found in Hilla province markets. Asian Journal of Environmental Chemistry, 2024.
- [9] Association of Official Analytical Chemists (AOAC). (1980). Official Methods of Analysis (13th ed.). Washington, D.C., USA.
- [10] Asante-Addo, C., & Weible, D. (2020). Imported versus domestic chicken consumption in Ghana: Do attitudes and perceptions matter? Journal of International Food & Agribusiness Marketing, 32(5), 503–526.
- [11] Atuahene, C. C., Atuahene, A. J., Adjei, M. B., & Donkor, E. (2014). The perception and preference of consumers for local poultry meat in the Kumasi metropolis of Ghana. Ghana Journal of Agricultural Science*, 47(1), 31–38.
- [12] Dahal, B. R., DeLong, K. L., Muhammad, A., Prince, M., Nisengwe, R., Goertz, H. S., & Gill, T. (2025). Assessing Rwandan restaurant preferences for procuring broiler and indigenous chicken: Implications for the development of a sustainable poultry industry. *International Food and Agribusiness Management Review, 1(aop), 1–19.

- [13] Daka, T., & Daka, H. (2025). Effects of consumer preferences for local vs. imported products on the competitiveness of small and medium enterprises in Zambia: A case study of Mtendere Compound. *World Journal of Advanced Research and Reviews*, 25(3), 2220–2232.
- [14] Food and Agriculture Organization of the United Nations (FAO). (2006). *World agriculture: Towards 2015/2030. An FAO perspective*. Earthscan.
- [15] Food and Agriculture Organization of the United Nations. (2013). *FAO Statistical Yearbook 2013*. FAO, Rome Italy
- [16] Intarapichet, K. O., Suksombat, W., & Maikhunthod, B. (2008). Chemical compositions, fatty acid, collagen and cholesterol contents of Thai hybrid native and broiler chicken meats. *The Journal of Poultry Science*, 45(1), 7–14.
- [17] Jaturasitha, S., Srikanchai, T., Kreuzer, M., & Wicke, M. (2008). Differences in carcass and meat characteristics between chicken indigenous to northern Thailand (Black-boned and Thai native) and imported extensive breeds (Bresse and Rhode Island Red). *Poultry Science*, 87(1), 160–169.
- [18] Katiyo, W., Coorey, R., Buys, E. M., & de Kock, H. L. (2020). Consumers' perceptions of intrinsic and extrinsic attributes as indicators of safety and quality of chicken meat: Actionable information for public health authorities and the chicken industry. *Journal of Food Science*, 85(6), 1845–1855.
- [19] Kwakwa, P. A. (2013). Local or imported chicken meat: Which is the preference of rural Ghanaians? *International Journal of Marketing & Business Communication*, 2(3), 14.
- [20] Laroche-Dupraz, C., & Ropars-Collet, C. (2010). Characterizing demand for domestic versus imported chicken in developing countries: The case of Haiti and Cameroon (Working Paper SMART–LERECO No. 10-03). Institut National de la Recherche Agronomique (INRA).
- [21] Makanyeza, C., & Du Toit, F. (2016). Factors influencing consumers' choice of imported poultry meat products in a developing market: Lessons from Zimbabwe. *Agrekon*, 55(3), 191–215.
- [22] Marchesi, J. A. P., Ono, R. K., Cantão, M. E., Ibelli, A. M. G., de Oliveira Peixoto, J., Moreira, G. C. M., Godoy, T. F., Coutinho, L. L., Munari, D. P., & Ledur, M. C. (2021). Exploring the genetic architecture of feed efficiency traits in chickens. *Scientific Reports*, 11(1), 1–12.
- [23] Mir, N. A., Rafiq, A., Kumar, F., Singh, V., & Shukla, V. (2017). Determinants of broiler chicken meat quality and factors affecting them: A review. *Journal of Food Science and Technology*, 54(10), 2997–3009.
- [24] Muchenje, V., Dzama, K., Chimonyo, M., Raats, J. G., & Strydom, P. E. (2008). Meat quality of Nguni, Bonsmara and Aberdeen Angus steers raised on natural pasture in the Eastern Cape, South Africa. *Meat Science*, 79(1), 20–28.
- [25] Opoku, R. A., & Akorli, P. A. (2009). The preference gap: Ghanaian consumers' attitudes toward local and imported products. *African Journal of Business Management*, 3(8), 350.
- [26] Osei Mensah, J., Etuah, S., Musah, E. F., Botchwey, F., Oppong Adjei, L., & Owusu, K. (2022). Consumers' preferences and willingness to pay for
- [27] Ogunjimi, S. I., & Ajao, A. O. (2012). Consumer preference for local, imported frozen and freshly slaughtered chicken meat in Ife/Ijesa senatorial district of Osun State, Nigeria. *International Journal of Agriculture*, 4(2), 89–102.
- [28] domestic chicken cut parts in Ghana: Evidence from the Kumasi metropolis. *Journal of Agribusiness in Developing and Emerging Economies*, 12(1), 126–141.
- [29] Sabagh, E. S., Taha, N., & Saleh, E. (2016). Effect of freezing and frozen storage on amino acid profile and fatty acid pattern in imported and local meat. *Alexandria Journal of Veterinary Sciences*, 49(1), 113–124

Disclaimer/Publisher's Note: The statements, opinions, and data contained in all publications are solely those of the individual author(s) and contributor(s) and not of **JSHD** and/or the editor(s). **JSHD** and/or the editor(s) disclaim responsibility for any injury to people or property resulting from any ideas, methods, instructions, or products referred to in the content.