



القدس المفتوحة تنفذ دورة تدريبية لإنتاج الطحالب

نشر بتاريخ: 24/03/2019 (آخر تحديث: 24/03/2019 الساعة: 13:36)



رام الله- معا- نفذت جامعة القدس المفتوحة بتوجيهات من أ. د. يونس عمرو رئيس الجامعة، والمجلس الأعلى للابداع والتميز بالتعاون مع جامعة أريزونا دورة تدريبية لإنتاج الطحالب خلال الفترة 17 – 20/3/2019.

جاء ذلك في إطار تفعيل اتفاقية مذكرة التفاهم والتعاون القائمة بين الأطراف المذكورة، وذلك في مختبرات مركز جامعة القدس المفتوحة للبحوث الزراعية في أريحا.

ورحب عميد كلية الزراعة د. معن شقوارة في افتتاح الدورة التدريبية بالخبير البرفسور (Goel Cuello) من جامعة أريزونا.

هدفت هذه الدورة التدريبية إلى إطلاق عملية إنتاج الطحالب وفق برنامج بحثي تطبيقي الذي يعد ركيزة ومقدمة لإنتاج الطحالب بكميات كبيرة باستخدام أساليب الإنتاج بالنظام المفتوح وكذلك النظام المغلق باستخدام المفاعيل الحيوية (Bioreactors) في مركز جامعة القدس المفتوحة للبحوث الزراعية، حيث سيتم استثمار مخرجات هذه الدورة التي تتمثل في المهارات الفنية لفريق المركز للبحوث الفني، بجانب المخرجات الإنتاجية لمنتج الطحالب.

تأتي هذه الدورة تلبيةً للهدف الرئيس وهو إدخال وتوطين فكرة تقانة إنتاج الطحالب في فلسطين للمرة الأولى لغاية استخدامها في علائق الإنتاج الحيواني ومستحضرات التجميل والعناية والمكملات الغذائية.

وتم تنفيذ هذه الدورة بإشراف ومشاركة د. عزيز سلامة، مدير مركز البحوث الزراعية والفريق الفني المكون من م. خالد أصلان وم. فادي علاّري، كذلك شاركت طالبتان من برنامج الدراسات العليا في جامعة بير زيت وهما أسيل مهاني وأميرة عبد الله، وذلك ضمن إطار التعاون البحثي والعلمي بين جامعة القدس المفتوحة وجامعة بير زيت.

وعلى هامش الدورة التدريبية تم عقد اجتماع في كلية الزراعة بجامعة النجاح الوطنية شارك فيه عن جامعة القدس المفتوحة: د. معن شقوارة/ عميد كلية الزراعة ود. عزيز سلامة/ مدير مركز البحوث الزراعية، والبرفسور (Goel Cuello) خبير إنتاج الطحالب في جامعة أريزونا، وعن جامعة النجاح الوطنية: د. هبة الفارس/ عميدة كلية الزراعة، وأ. د. جمال أبو عمر المختص في مجال تغذية الحيوان، ود. منقذ اشتية، ود. حسان أبو قاعود، وعن شركة دواجن فلسطين (عزير): م. محمد خطاب.

وتمت مناقشة آلية التفاعل البحثي والعلمي بين الأطراف والجامعات المذكورة المتمثل في إنتاج منتج الطحالب مخبرياً لغايات عمليات التحليل الكيميائي لمعرفة وتحديد مكونات القيمة الغذائية للعلف من بروتينات وألياف وكربوهيدرات، وبناء على نتائج التحليل تم الاتفاق

على إدخال منتج الطحالب في خلطات تجريبية لعلف الدواجن والحيوانات المجترة، وذلك ضمن إشراف خبير تغذية الحيوان أ. د. جمال أبو عمر، ثم الخروج بتوصيات عملية يتم الإعلان عنها في ورشة عمل يحدد موعدها لاحقاً.

