

**UNIVERSITETI I PRISHTINËS “HASAN PRISHTINA”**  
**FAKULTETI I BUJQËSISË DHE VETERINARISË**  
**DEPARTAMENTI TEKNOLOGJI USHQIMORE ME BIOTEKNOLOGJI**  
**PROGRAMI SHKENCA E USHQIMIT**



**PUNIMI I DIPLOMËS MASTER**

**Monitorimi i cilësisë së djathërave të butë të importuar në tregun e Kosovës**

**Mentore:**

Prof. Asoc. Dr. Alltane Kryeziu

**Kandidatja:**

Bsc. Doresë Hamdija

Prishtinë, Korrik 2023

## **PËRMBLEDHJE**

Qëllimi kryesor i këtij studimi është të analizojë vlerësimin e cilësisë së djathërave të butë të importuar që gjinden në tregun e Kosovës. Qëllim tjetër është që të dhënat nga rezultatet e fituara të përdoren si rekomandim që të kemi kujdes në konsumin e djathërave të butë të importuar. Për realizimin e këtij punimi është përdorur një kombinim i burimeve bazë dhe dytësore, ku mjeti kryesor që është përdorur për marrjen e të dhënave bazë ishin analizat laboratorike dhe puna në teren. Hulumtimi u zhvillua në laboratorët e Fakultetit të Bujqësisë dhe Veterinarisë dhe një pjesë e analizave edhe në Agjencinë e Ushqimit dhe Veterinës. Në grupin e të dhënave dytësore janë përfshirë të dhënat që janë grumbulluar nga literatura profesionale, relevante me studimin, publikimet e profesorëve universitar, nga publikime të autorëve vendorë dhe të huaj dhe të dhënave tjera nga interneti etj. Para se të fillohen analizat janë grumbulluar mostrat e djathit në tregun tonë në mënyrë adekuate, me qëllim të rezultateve sa më të sakta. Pas arritjes së djathërave në laborator është vazhduar me përgatitjen e mostrave ku përfitojmë dhjetë lloje të mostrave, me nga tri përsëritje në mënyrë që të bëhet vlerësimi sa më i saktë për të vazhduar me analizat e radhës. Madhësia e mostrës përbëhet nga 30 sos, me 10 lloje të ndryshme të djathit me nga 3 përsëritje për secilin lloj d.m.th 1 prodhues me 3 paketime. Këto të dhëna më pastaj janë regjistruar dhe përpunuar përmes programeve Excel dhe JMP 7.1 ku përmes tyre edhe i kam komentuar vlerat numerike të studimit.

Rezultatet e studimit tregojnë se parametrat e parë të vlerësuar dhe analizuar siç janë: lagështia higroskopike, lënda e thatë dhe lënda e thatë pa yndyrë, kanë dhënë vlera që janë konform standardeve të AUV-it dhe nuk paraqesin ndonjë rrezik për konsum si dhe janë të përafërta me vlerat e mostrave të ngjashme të analizuara nga autorë tjerë në hulumtimet e tyre, e njëjta vlen edhe për parametrat tjerë të vlerësuar si: hiri, kripa, aciditeti dhe pH por normalisht këto vlera ndryshojnë nga lloji i prodhuesit. Sa i përket yndyrnave, karbohidrateve dhe proteinave vlerat kishin ndryshime dhe ndikim kishte lloji i djathit si dhe prodhuesi i tyre por edhe këto vlera të shprehura në përqindje ishin sipas standardeve dhe të sigurta për konsum. Vlen të ceket që në këtë hulumtim kemi bërë edhe analizat sensorike dhe i kemi klasifikuar djathërat në disa kategori sipas vlerave të dhëna. Ky hulumtim kishte të ngritura edhe disa hipoteza si: bazë apo edhe alternative të cilat më ndihmuan ti vërtetoj edhe më mirë dhe saktë vlerat e dhëna edhe sipas etiketave.

**Fjalët kyçe:** *cilësia, analizat laboratorike, djathërat e importuar, monitorimi, mostrat.*

**UNIVERSITY OF PRISHTINA “HASAN PRISHTINA”**  
**FACULTY OF AGRICULTURE AND VETERINARY**  
**DEPARTMENT OF FOOD TECHNOLOGY WITH BIOTECHNOLOGY**  
**FOOD SCIENCE PROGRAM**



**MASTER DIPLOMA THESIS**

**Monitoring the quality of imported soft cheeses in the Kosova market**

**Supervisor:**

Prof. Asoc. Dr. Alltane Kryeziu

**Candidate:**

Bsc. Doresë Hamdija

Prishtinë, July 2023

## **ABSTRACT**

The main purpose of this study is to analyze the quality assessment of imported soft cheeses found in the Kosovo market. The other aim is to use data from the results obtained to be used as a custom so that we can be careful in consumption of imported soft cheeses.

For the realization of this paper, a combination of primary and secondary sources was used, where the main tool used for obtaining primary data was laboratory analysis and work on the terrain. The research was conducted in the labs of the Faculty and part of the analysis also at the AUV. The secondary data set includes data collected from professional literature relevant to the study, publications of university professors, publications of local and foreign authors and other data from the Internet. Before the tests are started, the samples of cheese in our market have been collected adequately, with the aim of the most accurate results. After the arrival of cheeses in the laboratory, the preparation of samples is continued, where we benefit from ten types of samples, with three repetitions in order to make the correct assessment to continue with the next analysis. The sample size consisted of 30 samples, with 10 different types of cheese with 3 replicas for each type and 1 producer with 3 packs. These data were then recorded and processed through Excel and JMP 7.1 programs, and through them I commented on the numerical values of the study.

The results of the study show that the first parameters evaluated and analyzed such as: hygroscopic moisture, dry matter and fat-free dry matter, have yielded values that are in line with AUV standards and do not pose any risk to consumption as well as being approximate to the values of similar samples analyzed by other authors in their research, the same applies to other assessed parameters such as: ash, salt, acidity and pH but normally these values vary by type of producer.

As for fats, carbohydrates and proteins, the values had changed and influenced the type of cheese as well as their producer, but even these values expressed in percentages were by standards and safe for consumption. It is worth noting that in this research we have also done sensory analysis and have classified cheeses into several categories according to the values given. This research had raised several hypotheses such as: basic or alternative which helped me to prove even better and accurately the values given even by labels.

**Keywords:** *quality, laboratory analysis, imported cheeses, monitoring, samples.*