



UNIVERSITETI I PRISHTINËS
“HASAN PRISHTINA”
UNIVERSITY OF PRISHTINA

Rr. Xhorxh Bush, Ndërtesa e Rektoratit, 10 000 Prishtinë, Republika e Kosovës
Tel: +381 38 244 183 · E-mail: rektorati@uni-pr.edu · eëë.uni-pr.edu

Fakulteti: Bujqësisë dhe Veterinarisë

Departamenti: Teknologji Ushqimorë me Bioteknologji

Programi: MSc. Shkenca e ushqimit

NJOFTIM

Në bazë të rregullores për studime master të Universitetit të Prishtinës Nr. 1/334, datë 31.05.2023, Neni 12, pika 3 e kësaj rregulloreje, ju njoftojmë se :

Ekzemplari (drafti) i temës së masterit i punuar nga kandidati/ja BSc. Alba Koqani, me titull:

“Ndikimi i temperaturës gjatë procesit të prodhimit në cilësinë dhe karakteristikat e birrës”

ndodhet në diskutim publik 7 ditë nga data 10/05/2024 deri me datë 17/05/2024.

Njëkohësisht në diskutim publik ndodhet edhe raporti i vlerësimit të dorëshkrimit nga komisioni në përbërje:

1. Prof. Hysen Bytyqi, kryetar,
2. Prof. Mentor Thaqi, mentor - anëtar,
3. Prof. Arbenita Hasani, anëtar

Ekzemplarin e draftit të temës dhe raportin e vlerësimit të dorëshkrimit nga komisioni mund ta kërkonte te udhëheqësi shkencor i temës Prof. Mentor Thaqi, përmes e-mail adresës mentor.thaqi@uni-pr.edu.

Për të pasur një informacion paraprak më poshtë e gjeni një përmbledhje të shkurtë përmes abstraktit të temës.

Çdo sugjerim i juaji mund të jetë një pasurim i punës tonë !

ABSTRAKTI

Qëllimi i këtij punimi ishte të bëhet hulumtimi mbi rëndësinë e temperaturës në karakteristikat kryesore të birrës gjatë procesit të prodhimit. Është shpjeguar rëndësia e manipulimit të duhur të temperaturës dhe pasojat që mund të sjellin gabimet e mundshme. Për realizimin e punimit kemi përdorur disa metoda shkencore. E para, metoda e analizës teorike e cila ofron njohuri themelore të parimeve rreth procesit dhe faktorëve kryesor me ndikim në prodhimin e birrës. E dyta, metoda përshkruese, ku përshkruajmë më detajisht secilin proces dhe parametër me rëndësi për hulumtimin. E treta, metoda empirike, me anë të së cilës do jemi përpjekur t'i japim thellësi temës përmes informacioneve cilësore të fituara drejtpërdrejtë nga analizat e mostrave. Përpunimi i rezultateve është bërë duke përdorur programin Excel, ndërsa për të gjetur se a kishte dallime të nivelit të rëndësishëm në mes të rezultateve të fituara është përdorur analiza e variancës e njohur si ANOVA.

Pas hulumtimeve të kryera, kemi ardhur në përfundim se ndikimi i temperaturës shpesh varet edhe nga faktorë të tjerë dhe paraqet parametrat më të rëndësishëm gjatë prodhimit. Nga rezultatet e fituara pas analizimit të parametrave të “Birra Peja”, mund të konstatojmë se llojet e birrës të prodhuara në birrarinë e Pejës janë të cilësisë së lartë, me vlera brenda normativave të birrës. Kjo vjen si rezultat i kombinimit të praktikave të mira të prodhimit dhe manipulimit të duhur faktorëve të brendshëm dhe të jashtëm gjatë prodhimit. Temperatura konsiderohet parametër me shumë rëndësi gjatë gjithë procesit të prodhimit të birrës. Në disa procese, roli i temperaturës ndikohet edhe nga faktorë të tjerë si presioni (tek formimi i polifenoleve), kohëzgjatja e trajtimit në temperaturë të caktuar (reduktimi i përqindjes së përbërësve azotik), etj.

Duke marrë parasysh se prodhimi i birrës ka për qëllim prodhimin e një produkti me shije, ngjyrë, dhe aromë të veçantë, dhe ruajtja ka për qëllim t'i mbroj këto attribute deri në konsum, mund të konsiderojmë se monitorimi i duhur i temperaturës gjatë procesit të prodhimit dhe ruajtjes deri në konsum është i rëndësishëm së njëjtë. Monitorimi jo i duhur i temperaturës mund të shpie në humbje të mëdha gjatë secilit hap të prodhimit. Kjo mund të jetë si rezultat i pajisjeve jo adekuate, faktorëve të jashtëm, lëndës së parë, energjisë së përdorur, etj. Proceset të cilat kanë më shumë potencial për të shkaktuar humbje të mëdha janë fermentimi dhe mbushja. Fermentimi mund të shkaktoj humbje si pasojë e menaxhimit jo të duhur të temperaturës që rezulton në mos krijimin e attributeve të dëshiruara të birrës. Gjatë fermentimit humbje mund të shkaktohen edhe nga menaxhimi jo i duhur i majave dhe kontaminimi i mushtit me mikroorganizma të padëshirueshëm që interferojnë në formimin e attributeve të pritura. Mbushja mund të shkaktoj humbje si pasojë e problemeve me ambalazhet apo me dioksidin e karbonit. Sasia e lartë e dioksidit i karbonit ndikon në formim më të madh të shumës e cila shkakton humbje të produktit.

Fjalët kyçe: birra, temperatura, analizat fiziko-kimike, proceset e prodhimit, fermentimi