



**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:** TUBT

**Programi:** 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 kandidatja Doruntina Limoni , me titull:  
**“Analizat fiziko-kimike të verës së kuqe të prodhuar dhe tregtuar në Republikën e Kosovës”**  
ndodhet në diskutim publik 7 ditë nga data 18 deri me datë 24.12.2024.

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

1. Prof. dr. Dedri Dragusha- mentor
2. Prof. asoc. Xhavit Ramadani - anëtar,
3. Prof. asoc. Vahid Avdiu- anëtar

Ekzemplarin e draftit të temës dhe raportin e vlerësimit të dorëshkrimit nga komisioni mund ta kërkonte te udhëheqësi shkencor i temës Prof. dr. Bedri Dragusha, përmes e-mail:

[bedri.dragusha@uni-pr.edu](mailto:bedri.dragusha@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 është mund të jetë një pasurim i punës tonë !

**UNIVERSITETI I PRISHTINËS “HASAN PRISHTINA”**

**FAKULTETI I BUJQËSISË DHE VETERINARISË**

**DEPARTAMENTI TEKNOLOGJI USHQIMORE ME BIOTEKNOLOGJI**

**PROGRAMI SHKENCA E USHQIMIT**



**PUNIM DIPLOME**

**ANALIZAT FIZIKO-KIMIKE TËVERËS SË KUQE TËPRODHUAR DHE TREGTUAR  
NË REPUBLIKËN E KOSOVËS**

**Mentori/ja:**

**Prof. Dr. Bedri Dragusha**

**Kandidatja:**

**Doruntina Limoni**

**Prishtinë, 2024**

## ABSTRAKT

Në këtë punim është paraqitur pjesa e punës hulumtuese në aspektin laboratorik të analizave fiziko-kimike të verërave të kuqe.

Pjesa e parë e punimit shqyrton aspektet teorike dhe shqyrtimin e literaturës lidhur me karakteristikat e rrushit, procesin e prodhimit dhe përpunimit të rrushit dhe verës si dhe parametrat fiziko-kimikë me rëndësi. Ndërsa në pjesën pasuese është bërë analizimi i disa mostrave të verës së kuqe.

Qëllimi i këtij punimi ka qenë analizimi i përmbajtjes fiziko-kimike të verërave të kuqe të prodhuara dhe tregtuara në Kosovë. Për analizë janë marrë 11 mostra të tre varieteteve (*Pinot Noir, Cabernet Sauvignon dhe Merlot*) nga katër prodhues vendorë.

Parametrat e analizuar të këtyre mostrave janë: pH, aciditeti, sheqeri, dioksidi i squfurit dhe metalet. Identifikimi i këtyre parametrave lidhet drejt për së drejti me vlerësimin e cilësisë së verës e cila prodhohet në vendin tonë. Analizimi i mostrave është bërë me metoda standarde në laboratorin e fabrikës farmaceutike Trepfarm si dhe në laboratorin e fabrikës së verës Kosova Wine.

Duke i'u referuar rregulloreve të Bashkimit Evropian dhe vlerave referente të Organizatës Ndërkombëtare të Hardhisë dhe Verës (OIV), arrijmë në përfundim se parametrat e analizave të kryera janë brenda limiteve të lejuara: vlera e pH-së sillet nga 3.39-3.76, vlera e aciditetit 4.62-6.67g/l, përqindja e alkoolit rreth 13%, përmbajtja e dioksidit të squfurit të lirë deri në 25.6mg/l dhe atij total deri në 96mg/l, përmbajtja e sheqerit rreth 2g/l dhe prania e bakrit më e ulët se 1mg/l dhe e plumbit më e ulët se 0.15mg/l.

Nga këto rezultate të fituara mund të themi se vera e kuqe e prodhuar në vendin tonë është e një cilësie relativisht të mirë.

**Fjalët kyçe:** rrushi, vera e kuqe, analizat fiziko-kimike, mostrat, laborator.