

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



PUNIM I DIPLOMËS MASTER

Kërkimi për prani të myqeve dhe majave në rrush të thatë të gatshëm për konsum

Mentori:

Prof. Asoc.Dr.Driton Sylejmani

Kandidatja:

Trime Gashi

Prishtinë, Shtator 2022

Kërkimi për prani të myqeve dhe majave në rrush të thatë të gatshëm për konsum

Abstrakti

Qëllimi i hulumtimit ishte në kërkimin e prezencës së *myqeve dhe majave* dhe Au në rrush të thatë të paketuar të gatshëm për konsum. Mostrat janë marr nga markete të ndryshme në zona të ndryshme të Kosovës. Prezenca e këtyre mikroorganizmave në një produkt ushqimor është tregues i kushteve të dobëta higjieno-sanitare të prodhimit dhe kushteve joadekuate të ruajtjes së produktit. Metoda e përdorur mikrobiologjike ishte metoda horizontale për detektimin dhe numërimin e kolonive të myqeve dhe majave në produktet ushqimore.

Në hulumtim janë përfshirë 30 mostra rrush i thatë kryesisht nga prodhues vendor dhe nga importi dhe pas analizave mikrobiologjike (fungale), 7 mostra kanë rezultuar me prezencë të myqeve dhe majave kurse nga matjet e Au të mostrave të analizuara, rezultatet kanë përfshirë vlerat nga (0.53 deri në 0.70), ku 24 mostra kanë rezultuar me vlera normale të lejuara, ndërsa 6 mostrat tjera kanë kaluar vlerat kufitare por në vlera të papërfillshme.

Rezultatet e analizave tregojnë se disa mostra të produktit kanë rezultuar me nivel të lartë të kontaminimit fungal (sigurisht nga ngarkesa e mundshme sporale) dhe vlera normale të Au, gjë që në një rën anë tregojnë për cilësi të dobët të këtyre mostrave të produktit që është një tregues i masave të dobëta higjenike gjatë procesit prodhues kurse në anën tjetër proces të mirë të tharjes së produktit meqë vlerat e Au janë të kënaqshme.

Fjalët kyçe: Rrush i thatë, myqet dhe majatë, metoda horizontale