



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 kandidati/ja Arbër Krasniqi, me titull:

“ANALIZAT FIZIKO-KIMIKE DHE NUMRI I QELIZAVE SOMATIKE TË QUMËSHTIT TË DHISË NË RACAT “E KUQE AUTOKTONE” DHE “ALPINA”

ndodhet në diskutim publik 7 ditë nga data 19 deri me datë 26.07.2024.

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

1. Prof. dr. Asoc. Xhavit Ramadani, kryetar
2. Prof. dr. ass. Rreze Gecaj mentor
3. Prof. dr.ass. Fatos Krasniqi, anëtarë

Ekzemplarin e draftit të temës dhe raportin e vlerësimit të dorëshkrimit nga komisioni mund ta kërkonit te udhëheqësi shkencor i temës Prof. ass. Rreze Gecaj, përmes e-mail adresës rreze.gecaj@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 DHE NUMRI I QELIZAVE SOMATIKE TË
QUMËSHTIT TË DHISË NË RACAT “E KUQE AUTOKTONE” DHE “ALPINA”**

Mentor:

Prof.Ass.Dr. Rreze Gecaj

Kandidatja:

BSc. Arbër Krasniqi

Korrik, 2024

ABSTRAKT

Qumështi është një ndër produktet ushqimore që konsumohet shumë në vendin tonë. Arsytet e konsumimit të qumështit e posaqërisht të qumështit të dhisë janë të shumta si p.sh vlerat ushqyese të qumështit kontribuojnë në shëndetin e eshtrave, lëkurës dhe forcon sistemin imunitar, po ashtu qumështi ndihmon në parandalimin e sëmundjeve si hipertensioni, prishja e dhëmbëve, dehidrimi, probleme të frymëmarrjes. Numri i qelizave somatike në qumështin e papërpunuar reflekton shëndetin e gjëndrës qumështore dhe është një indikacion për sëmundje bakteriale. Derisa kushtet higjienike si dhe format e ruajtjes së produktit të cekura ndikojnë në rritjen dhe zhvillimin e mikroorganizmave të ndryshëm, çka mund të shkaktojë pasoja në shëndetin e konsumatorëve. Përbërësit kryesorë kimikë të qumështit janë: uji, si përbërësi kryesor, yndyrnat, proteinat, përfshirë kazeinën dhe hirrën, karbohidratet, si laktoza dhe mineralet si kalciumi dhe fosfori dhe acidet organike, siç është acidi laktik. Këta komponentë së bashku kontribuojnë në vlerën ushqyese dhe cilësinë e qumështit. Për të vlerësuar cilësinë e qumështit, përmes këtij punimi janë analizuar parametrat fiziko-kimik që përfshijnë: lënda e thatë, yndyra, lënda e thatë pa yndyrë, proteinat, laktoza, densiteti, pika e ngrirjes, aciditeti titruës, aciditeti aktiv (pH) dhe numri i qelizave somatike.

Përgjatë tre muajve maj, korrik dhe shtator është bërë marrja e mostrave të qumështit në dy raca të dhive asaj të Kuqe Autoktone dhe Alpina në një fermë në periferi të Prishtinës. Gjithsej janë mbledhur 73 mostra në të dy racat përgjatë këtyre tre muajve. Për secilën racë në secilin muaj gjysma e mostrave janë të dhive që janë në laktacionin e parë dhe gjysma tjetër janë në laktacionin e pestë. Të gjitha këto mostra janë analizuar përmes këtyre metodave: analizat fiziko-kimike përmes aparatit të quajtur “Lactostar”; matja e pH apo aciditetit aktiv të qumështit me anë të pH metrit; përcaktimi i aciditetit titruës të qumështit dhe matja e numrit të qelizave somatike përmes aparatit “Somatic Cell Counter MT05”.

Rezultatet tona tregojnë se për sasinë e lëndës së thatë (TS) ka dallim të rëndësishëm në mes të racës Alpina dhe asaj të Kuqe tek individët në laktacionin e pestë gjatë muajit korrik ($p = 0.004$).

Për laktozën ka dallim të rëndësishëm në mes të racës Alpina dhe asaj të Kuqe tek individët në laktacionin e pestë gjatë muajit maj ($p = 0.002$).

Sa i përket aciditetit aktiv (pH) ka dallim të rëndësishëm në mes të racës Alpina dhe asaj të Kuqe tek individët në laktacionin e parë gjatë muajve korrik ($p < 0.001$) dhe shtator ($p = 0.005$). Ndërsa tek individët në laktacionin e pestë kishte dallim të rëndësishëm vetëm gjatë muajit maj ($p = 0.001$).

Sa i përket korelacionit të parametrave për racën e Kuqe autoktone në laktacionin e parë vërehen korelime të rëndësishme si në vijim: korelacion pozitiv ($p < 0.001$) në mes të yndyrës dhe lëndës së thatë; lëndës së thatë pa yndyrë dhe lëndës së thatë; proteinave me lëndën e thatë pa yndyrë dhe

lëndën e thatë; laktozës me lëndën e thatë, lëndën e thatë pa yndyrë dhe proteinave dhe numrit të qelizave somatike me lëndën e thatë pa yndyrë, proteinave dhe laktozës. Korelacion negativ ka në mes pH dhe pikës së ngrirjes.

Sa i përket korelacionit të parametrave për racën e Alpina në laktacionin e parë vërehen korelime signifikante si në vijim: korelacion pozitiv ($p < 0.001$) në mes yndyrës dhe lëndës së thatë; proteinave dhe lëndës së thatë pa yndyrë dhe në mes laktozës me lëndën e thatë pa yndyrë dhe proteinave. Korelacion negativ ka në mes pH dhe pikës së ngrirjes.

Sa i përket korelacionit të parametrave për racën e Kuqe autoktone në laktacionin e pestë vërehen korelime signifikante si në vijim: korelacion pozitiv ($p < 0.001$) në mes yndyrës dhe lëndës së thatë; lëndës së thatë pa yndyrë dhe lëndës së thatë; proteinave me lëndën e thatë pa yndyrë dhe lëndën e thatë; laktozës me lëndën e thatë pa yndyrë dhe proteinave dhe densitetit me lëndën e thatë pa yndyrë dhe proteinave. Korelacion negativ ka në mes pH dhe laktozës dhe numrit të qelizave somatike me lëndën e thatë pa yndyrë, proteinave dhe laktozës.

Sa i përket korelacionit të parametrave për racën Alpina në laktacionin e pestë vërehen korelime signifikante ka si në vijim: korelacion pozitiv ($p < 0.001$) në mes yndyrës dhe lëndës së thatë; proteinave me lëndën e thatë dhe lëndën e thatë pa yndyrë dhe laktozës me lëndën e thatë pa yndyrë dhe proteinave. Korelacion negativ ka në mes pH dhe pikës së ngrirjes.

Fjalët kyçe: Raca e Kuqe Autoktone, Raca Alpina, Qumështi i dhisë, Qelizat somatike, Lactostar.