

”Kërkimi për prani të *Bacillus cereus* në oriz”

Abstrakti

Qëllimi i këtij hulumtimi ka qenë kërkimi për prani të *Bacillus cereus* në 20 lloje orizi në paketim për analiza bakteriologjike, respektivisht 60 mostra të analizuara (20 mostra për secilën formë orizi; mostër e pagatuar, e gatuar në 70 °C dhe e gatuar në 100 °C) nga prodhues të ndryshëm importi të siguruara në qendrat tregtare në Kosovë. Metoda bakteriologjike e përdorur ishte ajo e impedancës që paraqet rezistencën ndaj rrjedhjes së energjisë alternative në medium dhe është një proces i automatizuar mikrobial (Bactrac).

Nga gjithsejt 60 mostra të analizuara bakteriologjikisht orizi kanë rezultuar 11 mostra pozitive për prezencë të *B. cereus*, të trajtuar në temperatura të ndryshme. Ndonëse ka qenë numër i vogël i mostrave të analizuara dhe rezultatet tregojnë në mënyrë simbolike praninë e këtij bakteri, megjithatë përbën një shqetësim sidomos për sigurinë ushqimore.

Higjena dhe kushtet e ruajtjes janë faktori kryesor për produkte të sigurta, prandaj bizneset duhet të punojnë në përmirësimin e tyre në mënyrë që të jenë në përputhje me kërkesat e tyre adekuate për ruajtje dhe të ofrojnë produkte të sigurta për tregun dhe konsumatorët.

Fjalët kyçe: Orizi, *Bacillus cereus*, BacTrac