



UNIVERSITETI I PRISHTINËS
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 · eëëë.uni-pr.edu

Fakulteti: Bujqësisë dhe Veterinarisë

Departamenti: Bioteknologji në Zootekni

Programi: Prodhimi Shtazor

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. Donika Dumani**, me titull: **“Prodhimtaria, përbërja dhe cilësia e qumështit tek Xhufkat leshgjata të Kosovës”**.

ndodhet në diskutim publik 7 ditë nga data 13.12.2024 deri me datë 20.12.2024.

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

1. Prof. Dr. Hysen Bytyqi - kryetar,
2. Prof. Dr. Hajrip Mehmeti - anëtar,
3. Prof. Dr. Driton Sylejmani - anëtar

Ekzemplarin e draftit të temës dhe raportin e vlerësimit të dorëshkrimit nga komisioni mund ta kërkonte te udhëheqësi shkencor i temës Prof. Dr. Hajrip Mehmeti përmes e-mail adresës: hajrip.mehmeti@uni-pr.edu.

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

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

UNIVERSITETI I PRISHTINËS

FAKULTETI I BUJQËSISË DHE VETERINARISË

Departamenti: BIOTEKNOLOGJI NË ZOOTEKNI

Programi: Ekonomia e Bujqësisë dhe Ushqimit



PUNIMI I DIPLOMËS MASTER

“Prodhimtaria, përbërja dhe cilësia e qumështit tek Xhufkat leshgjata të Kosovës”

Mentori:

Prof. Hajrip MEHMETI

Kandidatja:

Bsc. Donika Dumani

Prishtinë 2024

ABSTRAKTI

Qumështi i deleve është një burim i shkëlqyer i lëndëve ushqyese në ushqimin e njeriut dhe është më i pranueshëm për sistemin tretës të njeriut në krahasim me qumështin e lopës dhe të dhisë.

Qumështi i deleve ka një vlerë të lartë ushqyese dhe përqendrim të larta të proteinave, yndyrave, mineraleve dhe vitaminave, në krahasim me qumështin e kafshëve të tjera shtëpiake, ai përmban një përqindje më të lartë të acideve yndyrore me zinxhir të shkurtër dhe të mesëm, të cilat kanë përfitime shëndetësore. Për shembull, acidet yndyrore me zinxhir të shkurtër kanë pak efekt në nivelet e kolesterolit të njerëzit dhe e bëjnë qumështin e deleve më të lehtë për tu tretur.

Metodat të cilat janë përdorur gjatë hulumtimit janë: metoda përshkruese përmes së cilës janë bërë hulumtime nga literatura të marrura nga autorë të ndryshëm. Gjatë punimit gjithashtu janë përdorur metoda sasiore ku janë marr të dhëna mbi fermën e cila është përdorur për hulumtim, si dhe janë marrur mostra për analiza të përbërjes kimike të qumështit.

Objekt studimi ishte ferma e deleve Bardhokë dhe Balushë në fshatin Studenicë të Istogut.

Marrja e mostrave është bërë një herë në muaj për periudhën 6 mujore (shkurt-gusht 2021).

Qëllimi është të vlerësohet prodhimtaria, përbërja dhe cilësia e qumështit të delet Bardhokë dhe Balushë.

Fjalët kyçe: Qumështi, prodhimtaria, cilësia.