



**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:** Teknologji Ushqimorë me Bioteknologji

**Programi:** MSc. 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 BSc. Nazmie A. Braimaj, me titull:

“Ndikimi i majave në procesin e prodhimit të birrës me alkool dhe birrës pa alkool”

ndodhet në diskutim publik 7 ditë nga data 10/05/2024 deri me datë 17/05/2024.

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

1. Prof. Xhavit Ramadani, kryetar,
2. Prof. Mentor Thaqi, mentor - anëtar,
3. Prof. Arbenita Hasani, anëtar

Ekzemplarin e draftit të temës dhe raportin e vlerësimit të dorëshkrimit nga komisioni mund ta kërkonte te udhëheqësi shkencor i temës Prof. Mentor Thaqi, përmes e-mail adresës mentor.thaqi@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 !

## ABSTRAKT

Duke ditur që fermentimi është procesi kyç në prodhimin e birrës, dhe që kjo e fundit është ndër pijet më të prodhuara dhe të konsumuara në vendin tonë, është parë e arsyeshme të analizohet ky proces si tërësi, së bashku me ndikimin e majasë. Kjo u arrit përmes analizimit të parametrave fiziko-kimik siç janë: pH, aciditeti i përgjithshëm, përmbajtja e O<sub>2</sub> dhe CO<sub>2</sub>, hidhësia, dendësia, ngjyra, ekstrakti themelor, ekstrakti i vërtetë dhe ai i dukshëm, shkalla e vërtetë dhe e dukshme e fermentimit si dhe alkooli, duke na dhënë kështu një pasqyrë të qartë të ndikimit të procesit të fermentimit në prodhimin e llojeve të ndryshme të birrës.

Për këtë hulumtim kemi përdorur metodën kuantitative, ndërsa përpunimi i rezultateve është bërë duke përdorur programin Excel, ku më pas përmes analizës së variancës, e njohur si ANOVA, është gjetur nëse kishte dallime të nivelit të rëndësishëm në mes të rezultateve të fituara. Realizimi i këtij hulumtimi u zhvillua në fabrikën “Birra Peja” me lokacion në Pejë, ku njëherit u bë dhe realizimi i pjesës eksperimentale laboratorike. Analizimi i ndikimit të majasë dhe procesit të fermentimit u realizua duke marrë si mostra tre lloje të birrave: Birra Pilsner, birra Crudo dhe birra Zero. Marrja e mostrave është bërë direkt nga reparti i prodhimit të birrës kurse mbledhja e të dhënave është bërë për një periudhë disa ditore në intervale të ndryshme kohore përgjatë ditës, duke përcjellë kështu ndryshimet eventuale në secilin parametër.

Nga hulumtimi i bërë arritëm të kemi rezultate krahasuese, të cilat dëshmuuan që aktiviteti i majasë dhe procesi i fermentimit janë faktorë që ndikojnë në veçoritë finale të birrës së prodhuar dhe manipulimi me to jep mundësinë e prodhimit të birrave me karakteristika të dëshiruara. Gjithashtu u dëshmuua që birrat e prodhuara në vendin tonë janë të një cilësie të lartë, pasi që të gjithë parametrat e analizuar rezultuan të jenë brenda normave prodhuese. Me krahasimin e rezultateve të fituara nga analizimi i mostrave, kemi vërejtur që kishte dallime midis tre llojeve të birrave, të cilat janë paraqitur përmes tabelave në pjesën e rezultateve. Vlen të theksohen dallimet në përmbajtjen e ekstraktit, shkallën e fermentimit dhe alkoolit të prodhuar, të cilat ishin të rëndësishme. Dallime jo të rëndësishme u hasën në parametrin e peshës specifike, pH dhe përmbajtjes së CO<sub>2</sub>.

Nga kjo u vërtetua që lënda e parë e përdorur, nga ku përfitohet ekstrakti, së bashku me majanë dhe teknikën e fermentimit të aplikuar, janë përcaktuese të sasisë së alkoolit në produktin final, dhe rrjedhimisht edhe të llojit të birrës që do prodhohet. Poashtu duke u bazuar në literaturën e shqyrtuar, preferohet konsumi i birrës pa alkool, prodhimi i së cilët mundësohet pikërisht përmes menaxhimit të duhur të majasë dhe fermentimit, për të promovuar kështu një stil jete më të shëndetshme, duke ruajtur shëndetin nga sëmundjet alkoolike, që vijnë si rrjedhojë e konsumit të tepërt të alkoolit.

**Fjalët kyçe:** birra, majaja, procesi i fermentimit, krahasimi i llojeve të birrave, parametrat fiziko-kimik, birra standarde, birra pa alkool