



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 · www.uni-pr.edu

Fakulteti: Bujqësi dhe veterinari

Departamenti: - Bioteknologji në zootekni

Programi i studimit: Shkencat e aplikuara në zootekni

NJOFTIM PËR DISKUTIM PUBLIK

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:

Përmbledhja e shkurtër e temës master me titull:

“Ndikimi i nivelit të rrishtave të terura të panxharsheqerit dhe temperaturës së ekstruderit në cilësinë e peletimit të ushqimit të thatë për qen”

i punuar nga kandidati Gerik Sopa, ndodhet në diskutim publik 7 ditë duke filluar nga data 5.06.2024 deri me datë 11.06.2024.

Gjatë të njëjtës periudhë, në diskutim publik ndodhet edhe raporti i vlerësimit të dorëshkrimit nr 06-69 i datës 07. 05 2024 dorëzuar nga komisioni:

1. Prof. dr. Skender Muji kryetar
2. Prof. dr. Muhamet Kamberi mentor - anëtar,
3. Prof. asoc. dr Alltane Kryeziu, anëtare,

Versionin e plotë të temës dhe raportin e vlerësimit të dorëshkrimit nga komisioni mund ta kërkonte tek udhëheqësi shkencor i temës Prof. dr. Muhamet Kamberi, përmes e-mail adresës muhamet.kamberi@uni-pr.edu.

Komentet dhe sugjerimet janë të mirëpritura.

UNIVERSITETI I PRISHTINËS "HASAN PRISHTINA"
FAKULTETI I BUJQËSISË DHE VETERINARISË
DEPARTAMENTI- BIOTEKNOLOGJI NË ZOOTEKNI



PUNIMI I DIPLOMËS

MASTER

Tema: Ndikimi i nivelit të rrishtave të terura të panxharsheqerit dhe temperaturës së ekstruderit në cilësinë e peletimit të ushqimit të thatë për qen

Mentor
Prof. Dr .Muhamet Kamberi

Kandidati:
Bsc. Gerik Soda

Prishtinë, Qershor 2024

Kandidati: Bsc Gerik Sopa

Përmbledhje e punimit master me titull: **Ndikimi i nivelit të rrishtave të terura të panxharsheqerit dhe temperaturës së ekstruderit në cilësinë e peletimit të ushqimit të thatë për qen**

Mentori: Prof Dr Muhamet Kamberi

Ushqimet për kafshët shtëpiake historikisht janë formuluar të bazuar mbi përmbajtjen e lëndëve ushqyese, duke qenë se kafshët kanë kërkesa specifike për lëndë ushqyese dhe jo gjithësi për lëndë të para. Qentë kanë nevojë për lloje të ndryshme të lëndëve ushqyese, si: aminoacide nga proteinat, acide yndyrore, karbohidrate, vitamina, minerale dhe ujë. Kërkesat ushqyese të qenit varen nga faktor të ndryshëm. Ndërsa sa u përket lëndëve të para të ushqimit për kafshët shtëpiake, i tërë përkufizimi nënkupton formën fizike të ushqimit që është i kompletuar dhe i plotë.

Në procesin e prodhimit të ushqimit të thatë për qen përdoren shumë lëndë të para (ushqime), si: misër, grurë, miell mishi, miell i shpendëve yndyrë shtazor, yndyrë bimore ndërto edhe rrishtat e terura të panxharsheqerit, rrishtat e panxharit përdoret gjerësisht si përbërës i ushqimeve komerciale të qenve, i cili ndikon pozitivisht në sistemin tretës të qenve shkak i përmbajtjes së fibrave. Në ushqimet e thata të qenve përdoret deri në 5% rrishtat të panxharsheqerit.

Gjithashtu në prodhimin e ushqimit të thatë për qen përdoren edhe teknologji të ndryshme ndër të cilat edhe ekstrudimi, proces ky, i cili zhvillohet në temperatura të ndryshme.

Qëllim i këtij punimi ishte të hulumtohet sasia e ndryshme e rrishtave të panxharsheqerit (RPS) dhe temperaturat e ndryshme të ekstruderit, përkatësisht ndikimi i tyre në cilësinë e peletave. Relevanca e gjithë studimit konsiston më faktin se në botën bashkëkohore përherë e më shumë është parë integrimi i kafshëve shtëpiake në jetën njerëzore (madje dhe si tip bashkëjetese).

Eksperimenti është kryer në fabrikën për prodhimin e ushqimit për qen *Poppins* në Lipjan. Në këtë studim u përdorën katër sasi të RPS (2; 2.5; 3; 3.5 dhe 4%) dhe pesë temperatura të ekstruderit (68; 69, 70, 71 dhe 72 °C). Për secilin tretman ushqimor janë përgatitur nga tri përzierje me vlerë ushqyese të njëjtë me peshë 30 kg. E tërë sasia e ushqimit të prodhuar është sigur me sita me

madhësi 3 mm, dhe sasia që ka kaluar sitat është matur. Prodhimi i ushqimit është bërë me ekstrudim. Përpunimi statistikor i rezultateve është bërë me pakon e Ms Office Excel 2016 dhe JMP IN 7. Është testuar ndikimi veç e veç i ndryshoreve të pavarura si dhe ndikimi i interaksionit të tyre. Me kufirin e signifikancës prej 0.05, për konstatimin e ekzistimit ose jo të dallimeve statistikore është përdorur Analiza e variancës. Nëse një gjë e tillë është konfirmuar, atëherë është bërë analiza post hock me testin Tuckey HSD.

Rezultatet e këtij hulumtimi tregojnë se ka një efekt statistikisht domethënës të faktorëve të hulumtuar veç e veç si dhe të interaksionit të tyre në sasinë e thërmijave ($P < 0.05$). Rezultatet e tregojnë se ka ndikim statistikisht domethënës (madje shumë të lartë) të sasisë së shtuar të rrishtave (pa marrë para sysh nivelin e temperaturës së ekstruderit) në sasinë e thërmijave, të cilat kanë kaluar sitat. Pas analizës post hock me Tukey HSD Test shihet se për nivelin prej 2; 3 dhe 3.5% RPS sasia e thërmijave nuk dallon në nivel domethënës, por megjithatë ajo është më e lartë se ajo në tretmanin me 4% dhe 2.5%. Pas analizës statistikore për ndikimin e temperaturës së ekstruderit (pa marrë parasysh nivelin e RSM), shihet se sasia më e madhe e thërmijave është konstatuar në temperaturën prej 68 °C (pra në TE më të ulët). Madje kjo sasi është më e lartë në nivel statistikisht domethënës ($P > 0.05$). Dallimet në sasinë e thërmijave për temperaturat tjera nuk janë signifikante. Pas analizës për efektin e interaksionit ndërmjet këtyre faktorëve të hulumtuar, shihet se sasi statistikisht më e lartë e thërmijave është konstatuar për nivelin e RSM prej 2 dhe TE prej 68, ndërsa sasi më e ulët për sasinë e RSM prej 2.5 dhe temperaturën prej 71.

Përfundimi i përgjithshëm i këtij hulumtimi është se sasia optimale të RPS është 2,5%, ndërsa temperatura e pranueshme hyrëse e ekstruderit ajo prej 70 deri 72 °C. Por, gjithsesi, nuk duhet anashkaluar faktin se për këso lloj studimesh nevojitet një aparaturë më specifike, e cila do të sillte gjetje me të sigurt dhe më valide. Aparaturat e avancuara do të shërbenin në këtë rast për të siguruar një validim të rezultateve, duke qenë se mjetet e përdorura nga ne për realizimin e studimeve nuk ishin të fjalës së fundit. Kësisoj, kontributet e reja, me aparaturë më të avancuar, janë të mirëseardhura dhe i shërbejnë fushës së studimit në anën praktike.

Fjalët çelës: ushqimi për qen, rrishtat e panxharsheqerit, ekstruderi, peletimi