

UNIVERSITETI I PRISHTINËS "HASAN PRISHTINA"
FAKULTETI I BUJQËSISË DHE VETERINARISË
DEPARTAMENTI: SHKENCA E USHQIMIT



**PËRMBAJTJA E VLERËS USHQYESE TE QEPA (*Allium cepa* L.)
TE KULTIVUARA NE LOKALITETIN E FUSHE KOSOVËS**

**THE CONTENT OF THE NUTRITIONAL VALUE OF ONIONS
(*Allium cepa* L.) CULTIVATED IN THE LOCALITY OF FUSHE
KOSOVA**

(Punim Masteri)

Mentor:

Prof. Dr. Sali ALIU

Kandidat:

Bsc. Arnesa ZYMBERI

Prishtinë, 2022

UNIVERSITETI I PRISHTINËS "HASAN PRISHTINA"
FAKULTETI I BUJQËSISË DHE VETERINARISË
DEPARTAMENTI: SHKENCA E USHQIMIT



**PËRMBAJTJA E VLERËS USHQYESE TE QEPA (*Allium cepa* L.)
TE KULTIVUARA NE LOKALITETIN E FUSHE KOSOVËS**

**THE CONTENT OF THE NUTRITIONAL VALUE OF ONIONS
(*Allium cepa* L.) CULTIVATED IN THE LOCALITY OF FUSHE
KOSOVA
(Punim Masteri)**

Mentor:

Prof. Dr. Sali ALIU

Kandidat:

Bsc.Arnesa ZYMBERI

UNIVERSITETI I PRISHTINËS "HASAN PRISHTINA"
FAKULTETI I BUJQËSISË DHE VETERINARISË
DEPARTAMENTI: SHKENCA E USHQIMIT

**PËRMBAJTJA E VLERËS USHQYESE TE QEPA (*Allium cepa* L.)
TE KULTIVUARA NE LOKALITETIN E FUSHE KOSOVËS**

Prishtinë, 2022

Përmbledhja

Qepa (*Allium cepa*. L., nga latinishtja *cepa* “qepë”) është një bimë e kultivuar në masë të madhe dhe e konsumuar në mbarë botën për rreth 4000 vjet. Është bimë barishtore dyvjeçare ose shumëvjeçare por të kultivuara si njëvjeçare, i përkasin familjes *Amaryllidaceae*. Qepët janë vendase në Azinë Jugore.

Varietetet e qepëve ndryshojnë në madhësi, formë dhe ngjyrë ku dallohen tre varietete ngjyrash (grupe kulturash): qepa e bardhe, e verdhë dhe e kuqe. Shumica e llojeve të qepëve rriten në tokë të hapur, me diell dhe të thatë, kryesisht në klimë të lagësht. Megjithatë, speciet *Allium* janë adoptuar në zona të tjera ekologjike të botës.

Qepa përdoret zakonisht në shumë qëllime mjekësore si një ilaç tradicional për trajtimin e sëmundjeve të lëkurës, rritjes së mikrobeve, problemeve gastrointestinale, kribave dhe lëndimeve. Disa studime epidemiologjike kanë vërtetuar se konsumimi i qepës mund të zvogëlojë rreziqet e zhvillimit për shumë sëmundje, të tilla si inflamatore, koronare, kanceri, problemet e frymëmarrjes për shkak të përbërësve të tyre bioaktivë.

Objektivi i studimit tonë ishte përcaktimi i vlerës ushqyese në dy gjenotipe të qepës (*Allium cepa* L.) në raport me kultivarin. Si gjenotipe të qepës është marrë qepa e bardhë (Stuttgarter) me origjinë nga Holanda, dhe qepa e kuqe (Red Baron) po ashtu me origjinë nga Holanda. Gjatë këtij studimi janë hulumtuar disa parametra si: Proteina, Yndyrna, Karbhidratet, Vitamina ‘C’, makro dhe mikromineralet si Ca, K, Fe, Mg, Pb etj. Si material pune janë marrë dy kultivarë të qepës të cilat janë kultivuar në lokalitetin e Fushë Kosovës. Nga të dhënat që i kemi analizuar, kemi vërejtur dallime sinjifikante për përmbajtje të disa elementeve në mënyrë gjenotipeve të qepës, sidomos të përmbajtja e Vitaminës ‘C’, mineralet si Kalciumi, Kaliumi, Natrium, Magnez, ndërsa në elementet tjera si Proteinat, Yndyrnat dhe Karbhidratet ka pasur dallime të vogla.

Fjalët kyçe: qepa, lokaliteti, vlerat ushqyese,

Abstract

Onion (*Allium cepa* L., from the Latin *cepa* "onion") is a plant widely cultivated and consumed worldwide for about 4000 years. It is a biennial or perennial herbaceous plant but cultivated as an annual, belonging to the Amaryllidaceae family. Onions are native to South Asia.

Onion varieties vary in size, shape and color, with three color varieties (groups of crops) distinguished: white, yellow and red onions. Most types of onions grow in open, sunny, dry soil, mostly in humid climates. However, *Allium* species have been adopted in other ecological areas of the world.

Onion is commonly used for many medicinal purposes as a traditional remedy for treating skin diseases, microbial growth, gastrointestinal problems, worms and injuries. Several epidemiological studies have proven that onion consumption can reduce the risks of developing many diseases, such as inflammatory, coronary, cancer, respiratory problems due to their bioactive components.

The objective of our study was to determine the nutritional value in two genotypes of onion (*Allium cepa* L.) in relation to the cultivar. The white onion (Stuttgarter) originating from the Netherlands, and the red onion (Red Baron) also originating from the Netherlands were taken as onion genotypes. During this study, several parameters were investigated such as: Protein, Fats, Carbohydrates, Vitamin 'C', macro and micro minerals such as Ca, K, Fe, Mg, Pb etc. As working material, two cultivars of onion were taken which were cultivated in the locality of Fushë Kosova. From the data we have analyzed, we have observed significant differences in the content of some elements in the onion genotypes, especially in the content of Vitamin 'C', minerals such as Calcium, Potassium, Sodium, Magnesium, while in other elements such as Proteins, Fats and Carbohydrates there were small differences.

Keywords: onion, location, nutritional value