

UNIVERSITETI I PRISHTINËS “HASAN PRISHTINA”
FAKULTETI I BUJQËSISË DHE VETERINARISË
DEPARTAMENTI TEKNOLOGJI USHQIMORE ME BIOTEKNOLOGJI
PROGRAMI SHKENCA E USHQIMIT



PUNIMI I DIPLOMËS MASTER

Monitorimi i cilësisë së djathërave të butë me origjinë vendore në tregun e Kosovës

Mentore:

Prof. Asoc. Dr. Alltane Kryeziu

Kandidatja:

Bsc. Qëndresa Bislimi

Prishtinë, Korrik 2023

PËRMBLEDHJE

Qëllimi i këtij hulumtimi është monitorimi i cilësisë së djathërave të butë me origjinë vendore në tregun e Kosovës.

Testet e kontrollit të cilësisë janë jetike për të mbështetur aktivitetet për standardet e higjienës dhe ushqimit për të përmbushur kërkesat rregullatore si dhe ato të klientëve. Cilësitë fiziko-kimike dhe sensorike të djathit të butë me origjinë vendore të grumbulluara në mënyrë të duhur, u vlerësuan nga testet kimike, si dhe nga një panel testuesish. Hulumtimi u zhvillua në laboratorët e Fakultetit dhe një pjesë e analizave u realizua në laboratorin e AUV. Pas grumbullimit të mostrave të djathit, ku kemi siguruar 10 lloje të ndryshme të prodhuesve me nga 3 paketime për secilin lloj, është vazhduar me përgatitjen e tyre për analizat fiziko-kimike. Rezultatet e fituara më pas janë regjistruar dhe përpunuar në programet Excel dhe JMP 7.1.

Rezultatet e parametrave të analizuar (LH, LTH, LTH pa Y, hiri, kripa, aciditeti, pH, yndyra, proteina, vlera energjetike) dhe të paraqitura në tabela kanë dhënë vlera që janë brenda standardeve të AUV-it dhe si të tilla nuk paraqesin rrezik për konsum. Vlerat e fituara janë vlera të përafërta me hulumtimet e autorëve, të dhëna të cilat janë grumbulluar nga literatura profesionale relevante me studimin, nga publikime të autorëve të ndryshëm. Padyshim çdo prodhues ka karakteristikat e tyre në prodhimin e djathit specifik, andaj edhe vlera P e fituar tregon se prodhuesi apo lloji i djathit ka pasur ndikim në parametrat e fituara. Rezultatet e analizave sensorike gjithashtu treguan që vlerësimet e testuesve ishin subjektive, si dhe u klasifikuan në kategori të ndryshme sipas vlerësimit të fituar.

Metodat e hulumtuara për djathin e bardhë të butë kanë potencial për zhvillimin e djathit me pranueshmëri të mirë nga konsumatorët. Megjithatë, nevojiten më shumë kërkime për të përmirësuar cilësinë dhe rendimentin e këtij lloj djathi.

Fjalët kyçe: *monitorimi, djathërat vendor, cilësi, analizat fiziko-kimike, sensorike.*

UNIVERSITY OF PRISHTINA “HASAN PRISHTINA”
FACULTY OF AGRICULTURE AND VETERINARY
DEPARTMENT OF FOOD TECHNOLOGY WITH BIOTECHNOLOGY
FOOD SCIENCE PROGRAM



MASTER DIPLOMA THESIS

Monitoring the quality of soft cheeses of local origin in the Kosova market

Supervisor:

Prof. Asoc. Dr. Alltane Kryeziu

Candidate:

Bsc. Qëndresa Bislimi

Prishtinë, July 2023

ABSTRACT

The purpose of this research is to monitor the quality of local soft cheeses in the market of Kosovo. Quality control tests are crucial to support activities for hygiene and food standards, in order to meet regulatory requirements as well as customer demands. The physical-chemical and sensory qualities of properly collected local soft cheese were evaluated through chemical tests and a panel of assessors. The research was conducted at the laboratories of the Faculty, and some of the analyses were performed at the AUV laboratory. After collecting cheese samples, where we obtained 10 different types from 3 packaging units for each type, they were prepared for physical-chemical analyses. The resulting data were recorded and processed using Excel and JMP 7.1 software.

The results of the analyzed parameters (moisture content, total solid content, total solid content without fat, fat content, salt content, acidity, pH, acidity without fat, protein content, energy value) presented in tables yielded values that fall within the AUV standards, indicating no risk for consumption. The obtained values are approximate values based on the authors' research and data collected from relevant professional literature, studies, and publications from various authors. Undoubtedly, each producer has their own characteristics in the production of specific cheese, hence the obtained P-value indicates that the producer or cheese type had an influence on the obtained parameters. The sensory analysis results also showed that the assessors' evaluations were subjective and were classified into different categories based on the acquired assessment.

The methods investigated for white soft cheese have the potential for developing a cheese with good acceptance by consumers. However, further research is needed to improve the quality and performance of this type of cheese.

Keywords: monitoring, local cheeses, quality, physical-chemical analysis, sensory.