

UNIVERSITETI I PRISHTINËS “HASAN PRISHTINA”

FAKULTETI I BUJQËSISË DHE VETERINARISË

DEPARTAMENTI: SHKENCA E USHQIMIT



PUNIM DIPLOME

(Studimet Master)

Vlerësimi i parametrave fiziko – kimik (nitriteve, kripës, aktiviteti ujqor, pH – së) te mishi dhe produktet e tij, të prodhuara dhe tregtuara në Kosovë

Mentori:

Prof. Ass. Dr. Arbenita Hasani

Kandidatja:

Rinorë Bublaku

Nëntor, 2021

ABSTRAKTI

Ky hulumtim paraqet informacione dhe të dhëna më të zgjeruara rreth aktivitetit uJOR, vlerës së pH- së, kripës dhe nitriteve në produktet nga katër kategori të mishit si: prodhimeve të freskëta dhe minimalisht të procesuara, paraziera dhe ziera (të tipit sallam dhe virshlle), kriposura dhe tymosura (proshuta), prodhimeve të fermentuara (suxhuku) që kanë qenë subjekt i kërkimit tonë. Meqë këto janë produkte që konsumohen mjaft shumë në vendin tonë, si dhe rëndësisë që paraqesin në cilësinë dhe sigurinë ushqimore të produkteve të lartcekura karakteristikat fiziko-kimike të këtyre produkteve si aktiviteti uJOR, përmbajtja e Klorurit të Natriumin, niveli i pH dhe analiza sasiore e përmbajtjes së nitriteve, u pa me interes të analizohen, gjë që është edhe qëllimi i këtij studimi, pra përcaktimi i këtyre katër parametrave dhe krahasimi i tyre me vlerat referente për produktin. Për të përcaktuar vlerat e aktivitetit uJOR (aw), pH – së, kripës dhe nitriteve janë përdorur metodika të standardizuara ndërkombëtare. Gjithsej në studim janë përfshirë njëqind (100) mostra të ndryshme, njëzet e pesë (25) nga secila kategori e produkteve, të cilat prodhohen në Kosovë dhe tregtohen në marketet e ndryshme në Republikën e Kosovës.

Rezultatet nga ky studim tregojnë se në Kosovë sa i përket përmbajtjes së aw-së 80 % e mostrave të produkteve minimalisht të procesuara kanë qenë jasht limitit, 20 % e mostrave të sallamit kanë qenë jasht limitit të lejuar, 8% e mostrave të proshutës kanë qenë jasht limitit të aw të lejuar, si dhe 60% e mostrave të suxhukut kanë qenë jasht limitit të lejuar për aw. Sa i përket rezultateve të pH- së 61% e mostrave të produkteve minimalisht të procesuara, 92% mostra të sallamit, 92 % e mostrave të proshutës dhe 68 % e mostrave të suxhukut kanë qenë jasht limitit të lejuar të pH-së. Sasi të kripës jasht limitit të lejuar kanë përmbajtur 20% e mostrave të produkteve minimalisht të procesuara, 28% e mostrave të sallamit, 80% e mostrave të proshutës dhe 88% e mostrave të analizuara të suxhukut. Nga mostrat e analizuara sa i përket përmbajtjes së nitriteve 23 % e mostrave të produkteve minimalisht të procesuara, 68% e mostrave të sallamit, 40% e mostrave të proshutës dhe 88% e mostrave të suxhukut kanë përmbajtur nitriteve jasht limitit të lejuar.

Fjalët kyqe: aw, pH, NaCl, Nitrite, aditiv ushqimor, mish dhe produkte të tij

ABSTRACT

This research presents more information and data about water activity, pH value, salt and nitrites in products from four categories of meat such as: fresh and minimally processed products, pre-cooked and boiled (sausage and hot dogs) , salted and smoked (ham), fermented products (sausage) that have been the subject of our research. Since these are products that are consumed quite a lot in our country, as well as the importance of physico-chemical characteristics of these products in the quality and food safety of the above products such as water activity, sodium chloride content, pH level and quantitative analysis of nitrite content without interest to be analyzed, which is the purpose of this study, is determining these four parameters and comparing them with reference values for the product. Internationally standardized methodologies have been used to determine the values of water activity (aw), pH, salt and nitrite. A total of one hundred (100) different samples were included in the study, twenty-five (25) from each category of products, which are produced and traded in different markets in the Republic of Kosovo.

The results from this study in Kosovo show that in terms of aw content 80% samples of minimally processed products have been out of limit, 20% of sausage samples have been out of the allowed limit, 8% of ham samples and 60% of sausage samples have been out of aw limit. Regarding pH results, 61% samples of minimally processed products, 92% of sausage samples, 92% of ham samples and 68% of sausage samples were out the allowed pH limit. Salts amount outside the permitted limit contained 20% samples of minimally processed products, 28% of sausage samples, 80% of ham samples and 88% of analyzed sausage samples. The analyzed samples regarding the nitrite content 23% samples of minimally processed products, 68% of the sausage samples, 40% of the ham samples and 88% of the sausage samples contained nitrites out the allowed limit.

Keywords: aw, pH, NaCl, Nitrite, food additive, meat and meats products