



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: Shkenca e Ushqimit

Programi: 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 Drilon Hajdini , metitull:
“Ekstrahimi i substancave fenolike nga Kulperi (*Humulus lupulus L.*) përmes metodave konvencionale ”

ndodhet në diskutim publik 7 ditë nga data 18 deri me datë 24.09.2024.

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

1. Prof. asoc. dr. Arbenita Hasani mentore - anëtare
2. Prof. asoc .dr. Arleta Rifati- kryetare komisioni,
3. Prof. asoc .dr. Salih Salihu anëtarë,

Ekzemplarin e draftit të temës dhe raportin e vlerësimit të dorëshkrimit nga komisioni mund ta kërkonte te udhëheqësi shkencor i temës Prof. Asoc.Dr. Arbenita Hasani, përmes e-mail adresës arbenita.hasani@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 !

UNIVERSITETI I PRISHTINËS “HASAN PRISHTINA”

FAKULTETI I BUJQËSISË DHE VETERINARISË

DEPARTAMENTI SHKENCA E USHQIMIT

PROGRAMI SHKENCA E USHQIMIT



PUNIM DIPLOME

“Ekstrahimi i substancave fenolike nga Kulperi (*Humulus lupulus L.*) përmes metodave konvencionale”

Mentor:

Prof. Asoc. Dr Arbenita Hasani

Bashkëmentor:

Asoc. Prof. Dr. Janez Cerar

Fakulteti i Kimisë dhe Teknologjisë Kimike, Universiteti i Lubjanës, Slloveni

Kandidati:

Bsc. Drilon Hajdini

Prishtinë, 2024

ABSTRAKTI

Qëllimi i këtij humultimi hulumtimi ishte të bëhet ekstrahimi i substancave fenolike përmes metodave konvencionale. Është shpejguar qartë rëndësia e këtyre metodave dhe dobia që sjellin në industrinë prodhuese të pijeve alkoolike. Substancave kryesore që ishte pikë hulumtuese është ksantohumolli, alfa dhe beta acidet të cilat janë ekstrahuar me metodat konvencionale dhe analizuar me aparatën kromatografik me performancë të lartë HPLC dhe aparatën spektrofotometrikë UV-Vis. Kulperi është bimë dyvjeçare që rritet e zhvillohet në lokalitetet e pasura me minerale, kryesisht me kalcium. Bënë pjesë në familjen *Cannabaceae*. Përcaktimi i shijës të idhtë te birra varet nga përqindja e ksantohumollit në të.

Metodat e përdorura në hulumtim janë: metoda me aparatën Soxhlet, metoda me ultratinguj, dhe metoda me tundje. Rezultatet janë përpunuar në Excel ndërsa analiza e matutjeshme janë bërë me aparatën HPLC dhe spektrofotometrinë UV-Vis. Në bazë të rezultateve të gjetura janë përcaktuar përmbatjet e ksantohumollit, alfa acideve, beta acideve në 25 mostra të përgatitura me tretës të ndryshëm. Gjatë nxjerrjeve të rezultateve janë kontrolluar të parametrat fizik e kimik që janë pikat e vlimit, avullimit, presionit, densitetin, visozitetin, pikat kristalizuese dhe polaritetin. Përcaktimi i tretësve para fillimit të çdo ekstrahimi ka ndikuar në rezultatin final. Dallimet më fundamentale janë vërejtur te metoda Soxhlet si metoda më efikase për ekstrahimin e α -acideve, β -acideve dhe ksantohumollit në dallim me metodën me ultratinguj dhe tundje. Përmbatjen më të lartë të alfa acideve ka dhënë mostra S5 me 15.66% kurse përmbatjen më të ulët ka dhënë mostra UAE7 me 1.15%. Përmbatjen më të beta acideve ka dhënë mostra S5 me 7.64% ndërsa përmbatjen më të ulët ka dhënë mostra UAE7 me 0.063%, ndërsa përmbatjen më të lartë të ksantohumollit ka dhënë mostra S5 me 1.39% ndërsa me përmbatjen më të ulët ka dhënë mostra S4 me 0.01%.

Studimi ynë konstaton që metodat konvencionale janë më të sakta për ekstrahimin e substancave fenolike dhe japin rendiment më të lartë në krahasim me metodat jo konvencionale si metoda natyrale me tretësit eutetik të thellë (NADES). Këto ekstrakte të izoluara mund të barten pastaj nga një gjendje në tjetrën, të manipulohen ose koncentrohen më lehtë me metodat konvencionale

Fjalët kyçe: Kulper, ekstrahim, substancë fenolike, ksantohumoll. Alfa dhe beta acide, shije.