

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 kremor në tregun e Kosovës

Mentore:

Prof. Asoc. Dr. Alltane Kryeziu

Kandidatja:

Bsc. Kaltrina Mustafa

Prishtinë, Korrik 2023

PËRMBLEDHJE

Ky studim kryhet me qëllim që të monitorojë cilësinë e djathërave kremor në tregun e Kosovës. Monitorimi i cilësisë së djathërave është një proces i rëndësishëm në sigurimin e produkteve të shëndetshme dhe të cilësisë së lartë për konsumatorët.

Metodologjia e studimit përfshinë marrjen e mostrave të djathërave kremor nga prodhues të ndryshëm në dyqanet e Kosovës. Mostrat e marrura janë nënshtruar analizave fiziko-kimike duke përfshirë përbërjen ushqyese (proteinat, yndyrën, kripën, hiri, lëndën e thatë, lëndën e thatë pa yndyrë, lagështinë, aciditetin titruar, pH dhe vlerën energjetike) dhe analizave organoleptike për të vlerësuar aspektet vizuale, shijen dhe teksturën e djathërave. Të dhënat e grumbulluara janë përpunuar dhe paraqitur në formë tabelare. Kjo punim është realizuar duke përzgjedhur të dhëna nga literatura relevante, duke përfshirë studime dhe publikime shkencore nga autorë vendorë dhe të huaj.

Nga ky studim është zbuluar se 80% e parametrave të deklaruara të cilësisë janë të sakta dhe janë në përputhje me standardet dhe rregulloret për cilësinë ushqimore, 20% e këtyre mostrave kanë rezultuar me përmbajtje më të lartë ose më të ulët ndryshe se si është deklaruar apo në përputhje me standardet ushqimore. Vlen të përmendet se yndyra dhe proteina si makronutrient dhe përbërës të rëndësishëm të djathit kremor kanë qenë në përputhje me standardet ushqimore ndërsa kripa ka shënjuar përmbajtje më të lartë sesa ajo e deklaruar.

Fjalët kyçe: monitorimi, parametrat e cilësisë, ndikimi në shëndetin publik, përmbajtja ushqyese.

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 cream cheeses in the Kosova market

Supervisor:

Prof. Asoc. Dr. Alltane Kryeziu

Candidate:

Bsc. Kaltrina Mustafa

Prishtinë, July 2023

ABSTRACT

This study aims to monitor the quality of cream cheese in the market of Kosovo. The monitoring of cheese quality is an important process in ensuring healthy and high-quality products for consumers.

The methodology of the study involves collecting samples of cream cheese from various producers in the stores of Kosovo. The collected samples have undergone physicochemical analyses, including nutritional composition (proteins, fats, salt, moisture, dry matter, dry matter without fat, hygroscopic moisture, titratable acidity, pH, and energy value), as well as organoleptic analyses to evaluate visual aspects, taste, and texture of the cheese. The collected data has been processed and presented in tabular forms. This work has been carried out by selecting relevant data from literature, including scientific studies and publications from local and foreign authors.

From this study, it has been found that 80% of the declared quality parameters are accurate and in line with the standards and regulations for food quality, while 20% of these samples have shown higher or lower content than what was declared or in accordance with food standards. It is worth mentioning that the fat and protein, as important macronutrients and components of cream cheese, have been in line with food standards, while salt has shown higher content than what was declared.

Keywords: monitoring, quality parameters, impact on public health, nutritional content.