

CILËSIA E FRYTIT DHE LËNGUT TË ARONISË NË KOMPANINË “PRILLI 98”

Tema: Cilësia e frytit dhe lëngut të aronisë në Kompaninë “Prilli ‘98”

Kandidati: BSc. Xhavit Alija

Mentor: Prof. Dr. Bedri Dragusha

ABSTRAKTI

Prodhimi dhe përpunimi i aronisë, veçmas lëngut dhe nënprodukteve të saj paraqet një industri premtuese në Kosovë por edhe më gjerë, bazuar në vlerat e saj ushqyese dhe shëndetësore që ka. Në këtë kontekst duhet përmendur aktivitetin antioksidant, antihipertensiv, antidiabetik, kardioprotektiv, hepatoprotektiv dhe efekte tjera të shumta shëndetësore dhe nutritive që ka lëngu i saj. Studimi ka për qëllim hulumtimin e dallimeve në cilësinë e lëngjeve të aronisë me origjinë vendore dhe atyre të siguruara nga importi, përmes analizës së përbërësve fiziko-kimik. Hulumtimi gjithashtu përfshinë përshkrimin e procesit tekniko-teknologjik të prodhimit të lëngut të aronisë në kompaninë nga ku janë marrë kampionet për këtë studim. Në kuadër të këtij hulumtimi, janë marrë 3 mostra të lëngjeve të aronisë, me nga 3 përsëritje nga 3 prodhues të ndryshëm, njëri me origjinë vendore - Kompania ‘Prilli 98’ nga Gjakova dhe dy të importuara nga jashtë, gjegjësisht njëra nga Kompania ‘Dana’ d.d.o. nga Sllovenia dhe tjetra nga Kompania ‘Haus Robenhorst’ nga Gjermania. Mostrat i janë nënshtruar analizave fiziko-kimike (lagështia, lënda e thatë Brix, aciditeti total, pH, vitamina C, proteinat dhe azoti). Rezultatet e hulumtimit nga analizat fiziko-kimike tregojnë dallime cilësore ndërmjet lëngjeve me origjinë të ndryshme, mirëpo që nuk janë statistikisht të rëndësishme. Megjithatë, lëngu i aronisë vendore dallohet për përmbajtje më të lartë të lëndës së thatë Brix. Nisur nga rezultatet e fituara nga analiza është nxjerrë përfundimi i përgjithshëm që cilësia e frytit dhe lëngut të aronisë në Kompaninë “Prilli ‘98” në Gjakovë i plotëson në përgjithësi kriteret dhe mund të përdoren për konsumim, njëjtë sikurse lëngjet nga importi.

Fjalët kyçe: *Aronia, lëng aronie, antioksidant, cilësi, ‘Prilli 98’*