

UNIVERSITETI I PRISHTINËS “HASAN PRISHTINA”

FAKULTETI I BUJQËSISË DHE VETERINARISË

DEPARTAMENTI: TEKNOLOGJI USHQIMORE ME BIOTEKNOLOGJI

PROGRAMI SHKENCA E USHQIMIT



PUNIM DIPLOME

(Studimet Master)

Efektet e shtimit të përbërësve bimor (boronicë e kuqe dhe boronicë e kaltër) në atributet cilësore të pjekurinave

Mentor:

Prof. Asoc. Dr. Salih Salihu

Kandidatja:

Njomza Gashi

Prishtinë, 2023

ABSTRAKT

Kërkesa për ushqime të shijshme por njëkohësisht edhe të shëndetshme është gjithnjë e më tepër në rritje. Pjekurinat paraqesin ndër grupet më të mëdha të ushqimeve që konsumohen nga të gjitha grupmoshat, mirëpo përmbajtja e lartë me yndyra, sheqerna dhe sasia e ulët e fibrave dietike i ndërlidh ato me një sërë problemesh shëndetësore. Kjo ka rritur nevojën që prodhimet e tilla të pasurohen me ekstrakte të ndryshme bimore, të cilat tashmë janë të njohura për vetitë e tyre anti-oksiduese, anti-inflamatore dhe kardioprotektive. Këto ekstrakte përveç shijes dhe aromës së mirë, pasurojnë prodhimet e furrës edhe me fitokimikate të ndryshme bimore si antocianina, proantocianidina, resveratrol dhe acide fenolike.

Prandaj, qëllimi i këtij studimi ishte përgatitja e pjekurinave me ekstrakte pluhur të boronicës së kuqe dhe të kaltër dhe studimi i efektit të tyre në atributet cilësore të këtyre prodhimeve. Si mostër përfaqësuese për pjekurina u morën 48 mostra të kekëve dhe biskotave, të cilat u analizuan për parametrat e tyre fiziko-kimik si: pesha, lartësia, graviteti specifik, materia e thatë, lagështia, aktiviteti uJOR, pH-ja dhe aciditeti. Ndërsa, vlerësimi sensorik u realizua me anë të testit sensorik prej 9 shkallësh hedonike, ku u përfshin 60 vlerësues. Rezultatet e këtij studimi treguan se kekët dhe biskotat e pasuruara me boronicë të kuqe dhe boronicë të kaltër pluhur kishin karakteristika të mira fiziko-kimike dhe u vlerësuan pozitivisht për atributet sensorike. Këto rezultate tregojnë se tregu është i hapur për prodhime të reja funksionale që sjellin kënaqësi në konsum dhe benefite në shëndetin e njeriut.

Fjalët kyçe: pjekurina, parametra fiziko-kimik, analizë sensorike, boronicë e kaltër, boronicë e kuqe

ABSTRACT

The demand for tasty but also healthy food is increasing. Baked goods are among the largest groups of foods consumed by all age groups, but their high content of fats and sugars and low amount of dietary fiber link them to a number of health problems. This has increased the need for such products to be enriched with various plant extracts, which are already known for their anti-oxidative, anti-inflammatory, and cardioprotective properties. These extracts, in addition to the good taste and aroma, also enrich bakery products with various plant phytochemicals, such as anthocyanins, proanthocyanidins, resveratrol, and phenolic acids.

Therefore, the purpose of this study was the preparation of baked goods with cranberry and blueberry powder extracts and the study of their effect on the qualitative attributes of these products. As a representative sample for bakery products, 48 samples of muffins and biscuits were taken and analyzed for their physico-chemical parameters such as weight, height, specific gravity, dry matter, moisture, water activity, pH, and acidity. Meanwhile, the sensory evaluation was carried out by a sensory test of nine hedonic scales, with 60 panelists included. The results of this study showed that muffins and biscuits enriched with blueberry and cranberry powder had good physico-chemical characteristics and were evaluated positively for their sensory attributes. These results show that the market is open for new functional products that bring pleasure to consumption and benefits to human health.

Key words: bakery products, physico-chemical parameters, sensory analysis, blueberry, cranberry