



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: TUBT

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 kandidatja Marigonë Alidema, me titull:

“Analizat fiziko-kimike të verës së bardhë të prodhuar dhe tregtuar në Republikën e Kosovës” ndodhet në diskutim publik 7 ditë nga data 18 deri me datë 24.12.2024.

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

1. Prof. dr. Dedri Dragusha- mentor
2. Prof. asoc. Xhavit Ramadani - anëtar,
3. Prof. asoc. Vahid Avdiu- anëtar

Ekzemplarin e draftit të temës dhe raportin e vlerësimit të dorëshkrimit nga komisioni mund ta kërkonte te udhëheqësi shkencor i temës Prof. dr. Bedri Dragusha, përmes e-mail:

bedri.dragusha@uni-pr.edu

Për të pasur një informacion paraprak më poshtë e gjeni një përmbledhje të shkurtë përmes abstraktit të temës.

Çdo sugjerim i juaji është mund të jetë një pasurim i punës tonë !

UNIVERSITETI I PRISHTINËS “HASAN PRISHTINA”

FAKULTETI I BUJQËSISË DHE VETERINARISË

DEPARTAMENTI TEKNOLOGJI USHQIMORE ME BIOTEKNOLOGJI

PROGRAMI SHKENCA E USHQIMIT



PUNIM DIPLOME

**ANALIZAT FIZIKO-KIMIKE TËVERËS SË BARDHË TËPRODHUAR DHE
TREGTUAR NË REPUBLIKËN E KOSOVËS**

Mentori/ja:

Prof. Dr. Bedri Dragusha

Kandidatja:

Marigonë Alidema

Prishtinë, 2024

ABSTRAKT

Ky hulumtim ka për qëllim që të bëjë analizimin e parametrave fiziko-kimik të 2 varieteteve të verës së bardhë nga prodhues vendor dhe të bëjë krahasimin në mes tyre dhe në bazë të kufirit të lejueshmërisë të shikohet nëse verërat që prodhohen në Kosovë janë brenda sasive të lejuara dhe nuk shkaktojnë ndonjë efekt negativ për shëndetin e njeriut. Pjesa e punës hulumtuese është bërë në laboratore të çertifikuara me standarde ISO.

Pjesa e parë e hulumtimit përfshinë shqyrtimin e pjesës teorike të prodhimit të verës, duke filluar që nga historia e prejardhjes së verës, emërtimi shkencor, rrushi si përbësi kryesor i verës, procesi i prodhimit të verës, në veçanti verës së bardhë dhe parametrat fiziko-kimik të saj. Kurse pjesa tjetër paraqet punën laboratorike dhe analizat e kryera fiziko-kimike në laborator.

Për analizë janë marr verëra të 2 varieteteve të njëjta mirëpo në 6 prodhues të ndryshëm të Kosovës, përfshirë regjionin e Rahovecit dhe të Suharekës dhe 1 verë e marrë nga një prodhues nga Mali i zi, për krahasim (Chardonnay dhe Riesling). Parametrat të cilët janë analizuar në këto mostra janë: pH, sheqeri, dioksidi i squfurit, aciditeti, peshë specifike, alkooli dhe metalet e rënda. Vlerësimi i cilësisë së verës përcaktohet me identifikimin e këtyre parametrave. Analizat e mostrave janë bërë me metoda standarde në laboratorin e fabrikës farmaceutike Trepharm si dhe në laboratorin e fabrikës së verës Kosova Wine.

Vera është një pije alkoolike e cila konsumohet në sasi të mjaftueshme nga ana e konsumatorëve. Përdorimi në sasi të mëdha, shkakton efekte negative. Rëndësi të madhe duhet t'i kushtohet cilësisë së saj, pasi që në verë mund të jenë të pranishëm edhe komponentë që shkaktojnë efekte negative në shëndetin e njeriut. Prandaj, duhet të bëhen analiza periodike të verës në mënyrë që sasia e tyre të jetë brenda vlerave të caktuara.

Duke i'u referuar rregulloreve të Bashkimit Evropian dhe vlerave referente të Organizatës Ndërkombëtare të Hardhisë dhe Verës (OIV), arrijmë në përfundim se parametrat e fituara nga analizat janë brenda limiteve të lejuara: vlera e peshës specifike sillet nga 0.990-0.996, përqindja e alkoolit rreth 14%, vlera e pH-së sillet nga 3.10-3.62, vlera e aciditetit 4.5-7.05g/l, përmbajtja e dioksidit të squfurit të lirë deri në 26.88mg/l dhe të përgjithshëm deri në 120.32mg/l, përmbajtja e sheqerit rreth 2g/l, përmbajtja e plumbit më e ulët se 0.15mg/l, kurse e bakrit më e ulët se 1mg/l. Nëbazë të këtyre rezultateve të fituara, mund të themi se vera e bardhë e prodhuar në vendin tonë është e një cilësie relativisht të mirë.

Fjalët kyçe: vera, rrushi, vera e bardhë, analizat fiziko-kimike