

ABSTRAKT

Cilësia e lëngut të pemëve në Kompaninë “Frutex L.L.C.”

nga

Msc. Mirjeta Sllamniku

Mentor: *Prof. Asoc. Dr. Bedri Dragusha*

Prodhimi i lëngjeve të pemëve paraqet një ndër industritë më të forta dhe premtuese në shkallë globale. Kjo industri prezanton para konsumatorit llojet te ndryshme të lëngjeve. Diferenca mes tyre përfshinë lëndën e parë, përbërjen, cilësinë, përmbajtjen së frutave dhe metodat e paketimit. Ky hulumtim ka për qëllim analizimin e cilësisë së lëngjeve të pemëve të prodhuara në vendin tonë, respektivisht të lëngjeve të prodhuara në kompaninë “FRUTEX L.L.C” në Suharekë”. Hulumtim ka përfshirë përshkrimin e procesit tekniko-teknologjik të prodhimit të lëngjeve të disa llojeve të pemëve. Në kuadër të këtij hulumtimi, janë marrë 4 mostra të lëngjeve të pemëve (lëng molle, portokalli, vishnje dhe dredhëze) me nga 3 përsëritje. Mostrat i janë nënshtruar analizave fiziko-kimike (lëndë të thatë, sheqer, vitaminën C, aciditet), përmbajtjes së lëndëve minerale (Zinku, Bakri, Kadmiumi, Plumbi, Kobalti, Nikeli, Natriumi, Kaliumi, Magnezi, Alumini, Kalciumi, Kromi, Mangani, Arseni, Hekuri) si dhe përbërjen mikrobiologjike (numrin e përgjithshëm të bakterieve të gjalla mezofile dhe tharmet dhe mykërat). Bazuar në rezultatet e fituara nga analizat fiziko-kimike dhe mikrobiologjike është nxjerrë përfundimi i përgjithshëm që këto lëngje plotësojnë në përgjithësi kriteret e cilësisë dhe mund të përdoren për konsumim.

Fjalët kyçe: *Lëngjet e pemëve, Cilësia, FRUTEX L.L.C, Natural*

ABSTRACT

Fruit juice quality at "Frutex L.L.C."

from

Bsc. Mirjeta Sllamniku

Mentor: *Prof. Asoc. Dr. Bedri Dragusha*

The production of fruit juices represents one of the strongest and most promising industries on a global scale. This industry introduces to the consumer different types of fruit juices. Differences between them include raw material, composition, quality, fruit content and packaging methods. This research aims to analyze the quality of fruit juices produced in our country, respectively the juices produced in the company "FRUTEX L.L.C" in Suhareka. Research has included the description of the technical-technological process of juice production of some types of fruits. In the framework of this research, 4 samples of fruit juices were taken (apple, orange, sour cherry and strawberry juice) with 3 repetitions each. Samples were subjected to physico-chemical analysis (dry matter, sugar, vitamin C, acidity), mineral content (Zinc, Copper, Cadmium, Lead, Cobalt, Nickel, Sodium, Potassium, Magnesium, Aluminum, Calcium, Chromium, Manganese, Arsenic, Iron) as well as microbiological composition (total number of living mesophilic bacteria and yeasts and fungi). Based on the results obtained from physico-chemical and microbiological analyzes, the general conclusion was drawn that these liquids generally meet the quality criteria and can be used for consumption.

Keywords: Fruit Juices, Quality, FRUTEX L.L.C, Natural