

UNIVERSITETI I PRISHTINËS “HASAN PRISHTINA”  
FAKULTETI I BUJQËSISË DHE VETERINARISË  
DEPARTAMENTI – SHKENCA E USHQIMIT



## **PUNIMI I DIPLOMËS MASTER**

**“Niveli i *Staphylococcus aureus* në prodhime të kriposura dhe tymosura të mishit të tipit suxhuk”**

Mentorja:

*Prof. Ass. Dr. Arbenita Hasani*

Kandidatja:

Bsc. Blertina Shoshi

Prishtinë, 2022

## ABSTRAKT

Prodhimet e kriposura dhe tymosura të mishit të tipit suxhuk janë ndër produktet që konsumohen më së shumti në vendin tonë andaj qëllimi kryesor i këtij hulumtimi qëndron në nxjerrjen e të dhënave rreth prezencës së *Staphylococcus aureus* në këto produkte. Kontaminimi i mishit ndodh lehtësisht gjatë therjes, mënyrës se si përpunohet, gjatë transportit si dhe gjatë ruajtjes. Të dhënat e fituara shkencore pasqyrojnë një gjendje se si ndikojnë këta faktorë në prezencën e *S. aureus* në produktet që ne i konsumojmë çdo ditë dhe që mund të shkaktojnë pasoja në shëndetin tonë.

Duke pasur parasysh që helmimi nga *S. aureus* është shkaku i tretë më i zakonshëm i sëmundjeve të transmetuara nga ushqimi në dekadat e fundit në të gjithë botën ky hulumtim do të ndihmojë në përceptimin e rrezikut që ju kanoset konsumatorëve të cilët konsumojnë produktet e tilla të kontaminuara.

Për të pasur një pasqyrë në lidhje me përhapjen e *S. aureus* në prodhimet e kriposura dhe tymosura të mishit të tipit suxhuk janë analizuar gjithsej 40 mostra të cilat janë marrë në qytete të ndryshme të Republikës së Kosovës duke përfshirë: Prishtinën, Pejën, Istogun, Deçanin, Klinën, Gjakovën, Gjilanin, Vitinë, Suharekën, Prizrenin, Drenasin dhe Vushtrrinë.

Izolimi i *S. aureus* është bërë sipas metodës standarde përkatëse ISO 6888-1. Nga gjithsej 40 mostra të analizuar në Laboratorin e Mikrobiologjisë, 24 prej tyre kishin tendencë që të jenë të kontaminuara me *Staphylococcus aureus*, ku është vazhduar me testin e koagulazës për verifikimin e tyre. Pas testimit me testin e koagulazës 19 prej tyre kanë rezultuar koagulazë pozitive duke identifikuar saktë praninë e *S. aureus* në mostrat e analizuar.

Bazuar në nivelet maksimale të lejuara **10<sup>4</sup>cfu/g** për suxhuk, atëherë vijmë në përfundim se niveli i pranisë së *Staphylococcus aureus* në prodhime të kriposura dhe tymosura të mishit të tipit suxhuk ishte brenda limiteve të lejuara.

**Fjalët kyçe:** *mish, suxhuk, mostra, Staphylococcus aureus, koagulazë pozitive.*

## ABSTRACT

Salted and smoked sausage-type meat products are among the products that are consumed the most in our country, therefore the main purpose of this research is to extract data about the presence of *Staphylococcus aureus* in these products. Contamination of meat occurs easily during slaughter, during transport and during storage. The scientific data obtained reflect a state of how these factors affect the presence of *S. aureus* in the products we consume every day and which can cause consequences to our health.

Taking into consideration that *S. aureus* poisoning is the third most common cause of foodborne illness in recent decades worldwide, this research will help you understand the risk to consumers who consume such contaminated products.

In order to have an overview about the spread of *S. aureus* in salted and smoked sausage-type meat products, a total of 40 samples were analyzed which were taken in different cities of the Republic of Kosovo, including: Pristina, Peja, Istog, Deçan, Klina, Gjakova, Gjilan, Viti, Suharek, Prizren, Drenas and Vushtrri.

Isolation of *S. aureus* was done according to the relevant standard method ISO 6888-1. From a total of 40 samples analyzed in the Microbiology Laboratory, 24 of them tended to be contaminated with *Staphylococcus aureus*, where the coagulase test was continued for their verification. After testing with the coagulase test, 19 of them were coagulase positive, correctly identifying the presence of *S. aureus* in the analyzed samples.

Based on the maximum allowed levels of **10<sup>4</sup>cfu/g** for sausage, we conclude that the level of *Staphylococcus aureus* presence in salted and smoked sausage-type meat products was within the allowed limits.

**Keywords:** *meat, sausage, sample, Staphylococcus aureus, positive coagulase.*