UNIVERSITETI I PRISHTINËS “HASAN PRISHTINA”

FAKULTETI I BUJQËSISË DHE VETERINARISË

DEPARTAMENTI – SHKENCA E USHQIMIT



PUNIM DIPLOME

STUDIMET POSTDIPLOMIKE - MASTER

Titulli i temës:

**“Niveli i pranisë së *Staphylococcus aureus* në proshutat krudo të prodhuara dhe të tregtuara në Republikën e Kosovës”**

Mentori/ja: Kandidatja:

**Prof. Ass.Dr. Arbenita Hasani Laura Ferati**

 *Prishtinë, 2021*

# ABSTRAKTI

Në këtë punim modest dhe mjaft sfidues kam paraqitur një pjesë të punës hulumtuese, ndërlidhjes së literaturës dhe teorive, në mënyrë që rezultatet të jenë sa më të besueshme dhe reale.

Pjesa e parë e punimit shqyrton aspektet teorike dhe shqyrtimin e literaturës lidhur me bakterien *Staphylococcus aureus*, karakteristikat e tij, kushtet optimale të rritjes dhe shumimit, nivelet maksimale të lejuara në produktet e mishit përkatësisht në proshutat e njoma të kriposura, si dhe sigurinë ushqimore. Poashtu janë analizuar disa publikime shkencore dhe libra mbi procesin teknologjik të prodhimit të proshutave.

Ndërsa në pjesën pasuese është bërë një hulumtim i disa mostrave të produkteve të mishit.

Kjo temë diplome MSc si pikë kyçe kahulumtimin e mostrave të produkteve të mishit, përkatësisht atyre vendore, gjegjësisht analizën e proshutës nga markete dhe fabrika prodhuese të Republikës së Kosovës për praninë e *S. aureus.*

Në mënyrë që të kemi një pasqyrë mbi përhapjen e *S. aureus* në produktet e mishit, gjegjësisht në proshutё, janë analizuar këto mostra për të ekzaminuar prevalencën e *S. aureus.* Hulumtimet e bëra në laborator janë bërë me qëllim të detektimit të *Staphylococcus aureus* në proshuta. Gjithsej janë analizuar 25 mostra të prodhuara dhe tё tregtuara nga fabrikat dhe marketet e Republikës së Kosovës.

Izolimi i *S.aureus* nga strishot është bërë sipas metodës standarde përkatëse ISO 6888-1.

Nga totali i 25 mostrave të marra nga fabrikat, mishtoret dhe marketet e regjioneve të ndryshme të Republikës së Kosovës dhe të testuara në Laboratorin e Mikrobiologjisë, prej tyre rezultuan se 11 mostra ishin të kontaminuara me *Staphylococcus aureus.* Nga 11 mostrat të cilat rezultuan të kontaminuara me *Staphylococcus aureus,* të gjitha prej tyre rezultuan koagulazë pozitive duke identifikuar saktë praninë e *S.aureus* në mostrat e analizuara.

Duke i`u referuar vlerave të tolerancës për proshutat e gatshme për konsum 10³cfu/g, si dhe vlerave të kufirit për proshutat e gatshme për konsum 10⁴cfu/g atëherë vijmë në përfundim se niveli i pranisë së *S. Aureus* në këto proshuta ishte brenda limiteve të lejuara.

**SUMMARY**

In this modest and very challenging work I have presented a part of the research work, the interconnection of literature and theories, so that the results are as reliable and realistic as possible. The first part of the paper examines the theoretical aspects and review of the literature related to the bacterium *Staphylococcus aureus*, it`s characteristics, optimal conditions for growth and reproduction, maximum permitted levels in meat products, respectively in salted raw ham, as well as food safety. Several scientific publications and books on the technological process of ham production have also been analyzed.

While in the following part a research has been done of some samples of meat products. This MSc degree topic has as key point the research of samples of meat products, respectively local ones, namely the analysis of ham from markets and production factories of the Republic of Kosovo for the presence of *S. aureus.*

In order to have an overview on the prevalence of *S. aureus* in meat products, namely in bacon, these samples were analyzed to examine the prevalence of *S. aureus*. Laboratory tests were performed to detect *Staphylococcus aureus* in ham. A total of 25 samples produced and traded by factories and markets of the Republic of Kosovo were analyzed.

Isolation of *S. aureus* from swabs is done according to the relevant standard method ISO 6888-1.

From a total of 25 samples taken from factories, butcheries and markets in different regions of the Republic of Kosovo and tested in the Laboratory of Microbiology, of them it turned out that 11 samples were contaminated with *Staphylococcus aureus*. Of the 11 samples which were found to be contaminated with *Staphylococcus aureus*, all of them resulted positive coagulation by accurately identifying the presence of *S.aureus* in the analyzed samples.

Referring to the tolerance values for ready-to-eat ham 10³cfu / g, as well as limit values for ready-to-eat ham 10⁴cfu / g then we conclude that the level of *S. Aureus* presence in these hams was within the allowed limits.