

UNIVERSITETI I PRISHTINËS “HASAN PRISHTINA”

FAKULTETI I BUJQËSISË DHE VETERINARISË

DEPARTAMENTI I SHKENCËS SË USHQIMIT

PROGRAMI SHKENCA E USHQIMIT



PUNIM DIPLOME

STUDIMET MASTER

TEMA: “HULUMTIMI I PREZENCËS SË *STAPHYLOCOCCUS AUREUS* NË
PJEKURINA ME MBUSHJE TË ËMBLA”

Mentori:

Prof. Dr. Afrim Hamidi

Kandidatja:

BSc. Alma Syliqi

Prishtinë, 2023

PËRMBLEDHJE

Pjekurinat me mbushje të ëmbla, të tilla si pjekurinat me mbushje çokollate dhe xhemi janë produkte me një konsum mjaft të gjerë në vendin tonë. Ky lloj i pjekurinave konsumohet shumë sepse këto janë një lloj pjekurine e zakonshme dhe popullore në të gjitha rajonet e Kosovës, si dhe njerëzit në përgjithësi konsumojnë pjekurina me mbushje të ëmbla sepse ato kanë shije të shijshme dhe ofrojnë një burim të shpejtë energjie.

Forma e patogjenit të njohur me emrin *Staphylococcus aureus* është e pranishme shpesh herë në një shumëllojshmëri të gjerë ushqimesh, duke përfshirë edhe pjekurinat me mbushje të ëmbla. Këto të fundit janë veçanërisht të ndjeshme nëse nuk respektohen praktikatat e duhura të higjienës dhe të trajtimit të ushqimit.

Hulumtimi ynë ka synuar të vlerësoj ndotjen mikrobike në pjesën e jashtme dhe të brendshme të pjekurinave të ëmbla me çokollatë dhe xhem si dy produkte me konsum të lartë dhe të identifikoj prezencën e *S. aureus* në to.

Në total, 90 mostra të pjekurinave me mbushje të ëmbla u mblodhën nga 30 furra në qytetin e Prishtinës, Gjilanit, Drenasit dhe Fushë Kosovës. Përgatitja dhe ekzaminimi mikrobiologjik i mostrave u krye në përputhje me metodën ISO 6888-1:1999. Rezultatet e këtij studimi treguan se 14 prej pjekurinave me mbushje çokollate dhe 5 prej pjekurinave me mbushje xhemi ishin të kontaminuara me *S. aureus*. Ky rezultat tregoi se këto dy lloje të pjekurinave mund të jenë një mjedis mjaft i përshtatshëm për rritjen e *S. aureus* dhe se këto produkte në përgjithësi përpunohen, ruhen dhe shiten në kushte jo shumë të mira higjienike.

Pra, bazuar në gjetjet e këtij hulumtimi, është evidentuar se kushtet e përpunimit, respektimi i standardeve higjieno-sanitare, kërkesat e trajtimit termik dhe kushtet e ruajtjes para dhe pas prodhimit janë faktorët kryesorë që kanë ndikuar në ndotjen e këtyre produkteve. Meqë pjekurinat me mbushje të ëmbla janë burimet kryesore të ndotjes nga *S. aureus*, është e domosdoshme që të gjitha furrat ku përpunohen pjekurinat të punojnë vazhdimisht në përmisimin e metodave përpunuese në mënyrë që të ulin incidencën e *S. aureus* në produktet e tyre.

Fjalët kyçe: pjekurinë, pjekurinë e ëmbël, mostra, *Staphylococcus aureus*, mbushje e ëmbël.

ABSTRACT

Baked goods with sweet fillings, such as baked goods with chocolate and jam filling, are widely consumed products in our country. This type of baked goods is consumed a lot because these are a common and popular type of baked goods in all regions of Kosovo, and people generally consume baked goods with sweet fillings because they taste delicious and provide a quick source of energy.

Staphylococcus aureus might be often present in a wide variety of foods, including baked goods with sweet fillings. These are particularly sensitive if proper hygiene and food handling practices are not observed.

Our research aimed to evaluate the microbial contamination in the external and internal part of sweet pastries with chocolate and jam as two high consumption products and to identify the presence of *S. aureus* in them.

In total, 90 samples of pastries with sweet fillings were collected from 30 bakeries in the cities of Prishtina, Gjilan, Drenas and Fushë Kosova. Sample preparation and microbiological examination were performed in accordance with ISO method 6888-1:1999. The results of this study showed that 14 of the pastries with chocolate filling and 5 of the pastries with jam filling were contaminated with *S. aureus*. This result showed that these two types of pastries can be a suitable environment for the growth of *S. aureus* and that these products are generally processed, stored and sold in not very good hygienic conditions.

So, based on the findings of this research, it is evident that the processing conditions, non compliance with hygiene and sanitary standards, thermal treatment requirements and storage conditions before and after production are the main factors that have influenced the contamination of these products. Since pastries with sweet fillings are the main sources of *S. aureus* contamination, it is imperative that all bakeries that process pastries must work continuously to improve processing methods in order to reduce the incidence of *S. aureus* in their products.

Keywords: pastry, sweet pastry, samples, *Staphylococcus aureus*, sweet filling.