

UNIVERSITETI I PRISHTINËS “HASAN PRISHTINA”
FAKULTETI I BUJQËSISË DHE VETERINARISË
DEPARTAMENTI TEKNOLOGJI USHQIMORE ME BIOTEKNOLOGJI
PROGRAMI SHKENCAT E USHQIMIT



PUNIM I DIPLOMËS MASTER

Hulumtimi i prezencës së *Staphylococcus aureus* në pjekurina të mbushura me
salsiçe

Mentori:

Prof.Dr. Afrim Hamidi

Kandidatja:

Bsc. Elita Ahmeti

Prishtinë, Shtator 2023

Abstrakti

Pjekurinat e mbushura me salsiçe janë ndër produktet më të konsumuara në Kosovë. Konsumi i madhë i tyre lidhet me faktin që këto produktet janë lehtë të disponueshme pothuajse në çdo furrë në Kosovë. Pjekurinat e mbushura me salsiçe janë burim i mirë i karbohidrateve, dhe shumica e njërëzve i konsumojnë si një burim i shpejtë i energjisë. Duke marrur parasysh mënyrat e paketimit, tregtimit përfshirë edhe mbajtjen e tyre, në praktik mund të vij deri te kontaminimi i tyre me baktere dhe ndër to mund të jetë edhe *S. aureus* (*Staphylococcus aureus*). *S. aureus* është baktere gram-pozitive, me formë sferike, mund të jetë aerobe ose anaerobe fakultative me shumë tipare. Ky studim vlerësoi prezencën e *Staphylococcus aureus* në pjesën e jashtme dhe të brendshme në pjekurina të mbushura me salsiçe në 30 furra në Kosovë. Në eksperiment janë përfshirë tre mostra të pjekurinave të mbushura me salsiçe nga e njëjta furrë që gjithsej nga 30 furra kemi 90 mostra. Mostrat janë marrë në intervale kohore një javore, gjatë vitit 2022-2023 dhe janë analizuar sipas metodës ISO 6888-1:1999. Nga 30 mostra pjekurina të mbushura me salsiçe në pjesën e jashtme 20 kanë rezultuar pozitive me *S. aureus*, ndërsa në pjesën e brendshme nga gjithsej 30 mostra 12 kanë rezultuar pozitive me *S. aureus*. Meqenëse salsiçet janë përdoren si pjesë shtesë në pjekurinat e furrës, kjo nënkupton që pjekurinat e mbushura me salsiçe janë një mjedis i cili ofron kushte të favorshme për rritje dhe zhvillimin e bakteries *S. aureus*. Në mënyrë që furrat e bukës t'i përmbahen legjislacioni në fuqi për kritere mikrobiologjike si dhe të reduktojnë shfaqjen e *S. aureus* është e rëndësishme që të aplikojnë sisteme të parandalimit të rrezikut, praktika të mira të punës si dhe të higjienës.

Fjalët kyçe: *Staphylococcus aureus*, pjekurinë, salsiçe, mbushje me salsiçe, prezencë.

Abstract

Bakery products filled with sausage are among the most consumed products in Kosovo. Their large consumption comes from the fact that these products are easily available in almost every bakery in Kosovo. Bakery products filled with sausage are a good source of carbohydrates, and most people eat them as a quick source of energy. Taking in consideration the handling of these products in bakery level, their marketing and packaging there is always a risk for contamination with bacteria, including here *S. aureus* (Staphylococcus aureus) as ubiquitous bacteria. The presence of the pathogen *Staphylococcus aureus* poses a risk to public health. *S. aureus* is a gram-positive bacterium, with a spherical shape, they can be aerobic or facultative anaerobic with many characteristics. This study evaluated the presence of *S. aureus* in the external and internal parts of bakery products filled with sausages in 30 bakeries in Kosovo. In the experiment, three samples of bakery products filled with sausage from the same bakeries were included, for a total of 90 samples. The samples were taken at one-week intervals during the year 2022-2023 and analyzed using the ISO method 6888-1:1999. Out of 30 samples of bakery products filled with sausages, 20 samples were positive for *S. aureus* in the outer part, while 12 samples were positive for *Staphylococcus aureus* in the internal part. Since sausages are used as an additional part in bakery products, this means that bakery products filled with sausages are an environment that provides favorable conditions for the growth and development of *S. aureus* bacteria. In order for bakeries to adhere to the legislation in force on microbiological criteria and to reduce the occurrence of *S. aureus*, it is important to apply risk prevention systems, good work practices and hygiene.

Keywords: *Staphylococcus aureus*, pastry, sausage, sausage filling, presence.