

**UNIVERSITETI I PRISHTINËS “HASAN PRISHTINA”**

**FAKULTETI I BUJQËSISË DHE VETERINARISË**

**DEPARTAMENTI I TEKNOLOGJISË USHQIMORE ME BIOTEKNOLOGJI**

**PROGRAMI SHKENCA E USHQIMIT**



## **PUNIM DIPLOME**

**Vlerësimi i parametrave cilësorë dhe sensorikë të miellrave për bukë-  
bërje në tregun e Kosovës**

**Mentor:**

**Prof. Asoc. Dr. Salih Salihu**

**Kandidatja:**

**Bsc. Argonitë Bllaca Korqaj**

**Prishtinë, shtator 2023**

## ABSTRAKTI

Industritë ushqimore janë një nga sektorët më të rëndësishëm sa i përket sigurimit të ushqimit si në sasi ashtu edhe në cilësi. Kosova është kultivuese në sasi të mëdha të drithrave e në veqanti grurit, që me atë sasi mundohet t'i plotësoj nevojat e njerëzve dhe kafshëve për ushqim.

Varësisht nga mënyra e kultivimit të grurit varet edhe përmbajtja nutritive e tij si në kokërr ashtu edhe pas bluarjes së tij, si miell. Buka është njëra nga produktet që kërkon sasi më të mëdha të miellit dhe është e pranishme pothuajse në çdo racion në tryezat tona. Ky punim kishte për qëllim analizimin dhe vlerësimin e parametrave cilësorë dhe sensorikë të miellrave për bukë-bërje në tregun e Kosovës, për të nxjerrur përfundime se cili nga miellrat është më i preferueshëm për konsumim.

Për realizimin e këtij studimi janë përdorur 45 mostra të bukëve si mostra përfaqësuese për vlerësimin e cilësisë së 5 miellrave për bukë-bërje. Këto mostra janë analizuar për parametrat e fituar përmes testit të bukës dhe vlerësimin sensorik me anë të testit sensorik prej 5 shkallësh hedonike ku u përfshin 50 vlerësues. Rezultatet e këtij studimi treguan se bukët e përgatitura me miellin e bardhë “Finnesa” dhe “Dellino” patën karakteristika më të mira fiziko-kimike dhe u vlerësuan pozitivisht nga ana e vlerësuesve sensorik. Rezultatet na tregojnë se në tregun tonë dominon më shumë prodhimi dhe konsumimi i bukës së bardhë, pasi ka karakteristika më të dëshirueshme si për nga tekstura, forma, ngjyra dhe aroma.

**Fjalët kyqe:** miellra, bukë-bërje, Kosovë, parametra sensorikë, parametra cilësorë.

## **ABSTRACT**

Food industries are one of the most important sectors in terms of providing food both in quantity and quality. Kosovo is a cultivator of large amounts of cereals and especially wheat, with that amount it tries to meet the needs of people and animals for food.

Depending on the way wheat is cultivated, its nutritional content depends both in the grain and after its milling, as flour. Bread is one of the products that requires the largest amount of flour and is present in almost every portion on our tables. The purpose of this paper was to analyze and evaluate the qualitative and sensory parameters of flour for bread-making in the Kosovo market, to draw conclusions about which of the flours is the most preferable for consumption.

For the realization of this study, 45 bread samples were used as representative samples for evaluating the quality of bread-making flours. These samples were analyzed for the parameters obtained through the bread test and the sensory evaluation through the sensory test of 5 hedonic scales where 50 evaluators were involved. The results of this study showed that the breads prepared with white flour "Finnesa" and "Dellino" had better physico-chemical characteristics and were positively evaluated by sensory evaluators. The results show us that the production and consumption of white bread dominates our market, as it has the most desirable characteristics in terms of texture, shape, color and aroma.

**Key words:** flour, bread-making, Kosovo, sensory parameters, quality parameters.