

**Universiteti i Prishtinës “Hasan Prishtina”
Fakulteti i Bujqësisë dhe Veterinarisë**

**Departamenti: Teknologji Ushqimore me Bioteknologji
Programi: Shkenca e ushqimit**



**Tema master:
“Detektimi i *Bacillus cereus* në pasta të ndryshme”**

Mentori:

Prof. Asoc.Dr.Driton Sylejmani

Kandidati:

Bsc. Mentorina Mustafa

Abstrakti

Qëllimi i këtij hulumtimi ishte detektimi i *Bacillus cereus* në 20 lloje pastash në paketim për analiza bakteriologjike, respektivisht 60 mostra të analizuara (20 mostra për secilën mënyrë trajtimi paste; mostër e thatë - e pagatuar, e gatuar në 70 °C dhe e gatuar në 100 °C) nga prodhues të ndryshëm vendi dhe importi të siguruara në qendrat tregtare në Kosovë. Metoda bakteriologjike e përdorur ishte ajo e impedancës që paraqet rezistencën ndaj rrjedhjes së energjisë alternative në medium dhe është një proces i automatizuar mikrobial (BacTrac).

Nga gjithsejt 60 mostra pastash të analizuara bakteriologjikisht kanë rezultuar 24 mostra pozitive për prezencë të *B. cereus*, të trajtuar në temperatura të ndryshme (13 nga mostrat e patrajuara termikisht, 6 nga ato të trajtuara në 70 °C dhe 5 nga mostrat e trajtuara në temperaturë 100 °C). Ndonëse ka qenë numër i vogël i mostrave të analizuara, rezultatet tregojnë për kontaminimin e lartë të këtij produkti ushqimor me këtë patogjen bakterial ushqimor, gjë që përbën një shqetësim sidomos për sigurinë ushqimore.

Praktikat e mira prodhuese, higjiena në mjedisin e punës e gjatë paketimit janë faktorë kryesor për produkte të sigurta, prandaj bizneset duhet të punojnë në përmirësimin e tyre në mënyrë që të jenë në përputhje me kërkesat e tyre adekuate dhe të ofrojnë produkte të sigurta për tregun dhe konsumatorët.

Fjalët kyçe: Pasta, *Bacillus cereus*, BacTrac