

UNIVERSITETI I PRISHTINËS "HASAN PRISHTINA"
FAKULTETI I BUJQËSISË DHE VETERINARISË
DEPARTAMENTI PEMËTARI -VRESHTARI
PROGRAMI PEMËTARI -VRESHTARI



PUNIM DIPLOME

**TEMA: CILËSIA E LËNGUT TË PEMËVE NË SHPK "MOEA"
NË GJILAN**

Mentor:
Prof. Ass. Dr. Xhavit Ramadani

Kandidatja:
Bsc. Shqipe Vranovci

Prishtinë, Tetor 2021

PËRMBLEDHJA

Prodhimi i lëngjeve të pemëve është një industri shumë e fortë dhe premtuese në shkallë globale. Ka shumë lloje të ndryshme të lëngjeve të pemëve. Ato mund të ndryshojnë në thelb për sa i përket lëndëve të para, përbërjes, cilësisë, përmbajtjes së frutave dhe metodave të paketimit. Qëllimi i këtij studimi ka qenë hulumtimi i cilësisë së lëngjeve të pemëve me origjinë vendore, me theks të veçantë të lëngjeve të prodhuara në SHPK "Moea" në Gjilan". Ky hulumtim ka përfshirë përshkrimin e procesit tekniko-teknologjik të prodhimit të lëngjeve të disa llojeve të pemëve. Në kuadër të këtij hulumtimi, janë marrë 5 mostra të lëngjeve të pemëve (lëng molle, lëng molle e egër, kumbulle, vishnje dhe dredhëze) me nga 3 përsëritje. Mostrat janë analizuar në përbërjen fiziko-kimike (lëndë të thatë, sheqer, vitaminën C, aciditet), përbërjen mikrobiologjike (numrin e përgjithshëm të bakterieve të gjalla mezofile dhe tharmet dhe mykërat). Bazuar në rezultatet e fituara nga analizat fiziko-kimike dhe mikrobiologjike është nxjerrë përfundimi i përgjithshëm që këto lëngje plotësojnë në përgjithësi kriteret e cilësisë dhe mund të përdoren për konsumim.

Fjalët kyçe: *Lëngjet e pemëve, Cilësia, SHPK Moea*

ABSTRACT

The production of fruit juices is a very strong and promising industry on a global scale. There are many different types of fruit juices. They can vary substantially in terms of raw materials, composition, quality, fruit content and packaging methods. The purpose of this study was to investigate the quality of fruit juices of local origin, with special emphasis on juices produced in "Moea" LLC in Gjilan. This research has included the description of the technical-technological process of juice production of some types of fruits. In the framework of this research, 5 samples of fruit juices were taken (apple juice, wild apple juice, plums, cherries and strawberries) with 3 repetitions each. Samples were analyzed in physico-chemical composition (dry matter, sugar, vitamin C, acidity), microbiological composition (total number of living mesophilic bacteria and yeasts and fungi). Based on the results obtained from physico-chemical and microbiological analyzes, the general conclusion was drawn that these liquids generally meet the quality criteria and can be used for consumption.

Keywords: *Fruit Juices, Quality Moea LLC*