|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Lënda** | **DJATHRAT NË SHËLLIRË** | | | |
| Lloj | Semestri | ECTS | Kodi |
| Z | 5 | 4 | / |
| **Ligjeruesi i lëndës** | **Prof. Ass. Dr. Mergim MESTANI** | | | |
| **Asistenti i lëndës** |  | | | |
| **Tutori i lëndës** |  | | | |
| **Qëllimet dhe objektivat** | **Djathrat në shëllirë**, me origjinë nga Mesdheu Lindor, Evropa Juglindore, Lindja e Mesme dhe Ballkani Perëndimor, përfshijnë mbi 1000 varietete në nivel global. Këta djathra, përfshirë Feta, Telemea, Bjalo salamureno sirene, Beyaz peynir, Halloumi, Domiati, djathrat me shëllirë ballkanike e të tjera, ruhen dhe maturohen/piqen në shëllirë deri në konsum. Zakonisht prodhohen në një shkallë të vogël dhe konsumohen në nivel lokal; megjithatë, ato shfaqin një diversitet rajonal. Feta, një përjashtim i dukshëm, ka fituar një popullaritet ndërkombëtar falë teknikave moderne të prodhimit. Djathrat në shëllirë, të prodhuar nga lloje të ndryshme të qumështit dhe shpesh në përzierje, maturohen në solucione të ndryshme kripe dhe mund të ruhen pa patur nevojë për frigorifer, gjatë kësaj kohe ato pësojnë ndryshime biokimike gjatë maturimit. Pa kore/lëvore dhe duke variojnë nga të buta në gjysmë të forta, ato i nënshtrohen mpiksjes me mullzë dhe shëllirë ose kriposja e thatë përdorët në prodhim. Acidifikimi arrihet duke përdorur kultura fillestare, të tilla si kulturat termofile ose mezofile, dhe mikroflora e qumështit vendas. **Qëllimi i këtij moduli** është të ofrojë njohuri dhe kuptim gjithëpërfshirës të djathrave të shëllirosur/kripur, veçanërisht atyre me origjinë nga Mesdheu Lindor, Evropa Juglindore, Lindja e Mesme dhe Ballkani Perëndimor. **Objektivat e modulit** janë të përcaktojë dhe kategorizojë t e kripur, të eksplorojë varietetet globale duke përfshirë teknikat e prodhimit dhe ndryshimet biokimike, të kuptojë mikroflorën dhe acidifikimin, të analizojë faktorët që ndikojnë në shijen dhe të nxjerrë në pah djathrat tradicionalë vendas, **me fokus të veçantë në djathin e Sharrit dhe djathin Rugova.** | | | |
| **Rezultatet e pritshme** | **Pas përfundimit të këtij moduli, studentët do të jenë në gjendje të:**     * përcaktojnë dhe kategorizojnë shumëllojshmërinë e djathrave në shellirë në nivel global përfshin varietetet si Feta, Telemea, Bjalo salamureno sirene, Beyaz peynir, Halloumi, Domiati, dhe shumë të tjera. * shpjegojnë dhe aplikojnë teknika bazë të prodhimit të djathrave në shëllirë (duke marrë parasysh përdorimin e llojeve të ndryshme të qumështit, proceset e koagulimit me mullëz, proceset e maturimit dhe teknikat e kripëzimit). * kuptojnë rolin e mikroflorës në acidifikimin e djathrave të shëlliruara/kripura, si dhe ndikimin e kulturave fillestare dhe mikroflorës autoktone në prodhimin e këtyre djathrave; * analizojnë dhe diskutojnë faktorët që ndikojnë në shijen e djathrave të shëllirosur/kripur, përfshirë kulturen, mënyrën e shpërndarjes së kripës, dhe teknikat e prodhimit.; * njohin dhe të evidentojnë karakteristikat unike të djathrave tradicionale vendas me shëllirë, me fokus të veçantë në djathin e Sharrit dhe djathin Rugova; * krahasojnë teknikat e prodhimit të djathrave tradicionalë vendas me ato të teknologjive moderne; | | | |
| **Përmbajtja** | **Plani javor** | | | **Java** |
| Përbërësit dhe vetitë e qumështit nga lloje të ndryshme të kafshëve | | | 1 |
| Djathra të Kripura/Introduksion | | | 2 |
| Rëndësia e kripës në prodhimin dhe pjekjen e djathrave (teknikat e kripëzimit) | | | 3 |
| Mikrobiologjia e djathrave | | | 4 |
| Djathi Feta (përfshirë Djathrat Feta Industrial) | | | 5 |
| Djathrat e kripura nga Lindja e Mesme (fokus Djathi Halloumi) | | | 6 |
| Prezantimi i seminareve (individuale ose grupore) | | | 7 |
| Djathrat e kripura nga Lindja e Mesme (fokus Djathi Nabulsi dhe Damiati) | | | 8 |
| Djathra tradicionale Turke të kripura | | | 9 |
| Varietete të djathrave të Kripura në Ballkan 1 | | | 10 |
| Varietete të djathrave të Kripura në Ballkan 2 | | | 11 |
| Djathi i Sharrit (djathë tradicional lokal) | | | 12 |
| Djathi i Rugovës (djathë tradicional lokal) | | | 13 |
| Prezantimi i detyrave dhe projekteve (grupore) | | | 14 |
|  | Provimi përfundimtar | | | 15 |
| **Metodat e mësimdhënies** | **Aktiviteti mësimor** | | | **Pesha (%)** |
| Ligjërata (përfshirë leksionet ndërvepruese) | | | 40% |
| Prezantime/seminare | | | 10% |
| Punë në grup | | | 10% |
| Mësimi i bazuar në projekte | | | 10% |
| Ushtrime praktike (ushtrime laboratorike) | | | 20%    10% |
| Eksplorimi praktik në industrinë ushqimore | | | 10% |
| Total | | | 100% |
| **Literatura** | * Anifantakis, E.M., 1991. Traditional feta cheese. Feta and related cheeses, pp.49-69. * Ajazi, F.C., Kurteshi, K., Ehrmann, M.A., Gecaj, R., Ismajli, M., Berisha, B. and Vehapi, I., 2018. MICROBIOLOGICAL STUDY OF TRADITIONAL CHEESE PRODUCED IN RUGOVA REGION OF KOSOVO. *Bulgarian Journal of Agricultural Science*, *24*(2). * Bintsis, T., Alichanidis, E., Uzunsoy, İ., Özer, B., Papademas, P., Radulovic, Z. and Miocinovic, J., 2017. White‐Brined Cheeses. Global Cheesemaking Technology: Cheese Quality and Characteristics, pp.349-367. * El-Bakry, M., 2012. Salt in Cheese: A Review. *Current Research in Dairy Sciences*, *4*(1), pp.1-5. * Hamad, M.N.F., 2015. Comparative study between traditional Domiati cheese and recombined Feta cheese. Indian J. Dairy Sci, 68(5), pp.442-452. * Hayaloglu, A.A., Ozer, B.H. and Fox, P.F., 2008. Cheeses of Turkey: 2. Varieties ripened under brine. *Dairy Science and Technology*, *88*(2), pp.225-244. * Mergim Mestani1, Xhavit Ramadani1, Tahire Maloku Gjergji2, Hajrip Mehmeti 1, Arsim Ademi 3 and Ibrahim Mehmeti1,3\*. (2017). The effect of saline concentration and storage temperature in the quality of Sharri cheese. Journal of Food, Agriculture & Environment, vol.15 (1): 12-17. 2017. * Mestani, M., Ramadani, X., Gjergji, T.M., Dizdarevic, T. and Mehmeti, I., 2017. Influence of brine concentration and ripening temperature on quality of sharri cheese. * Tamime, A.Y. ed., 2008. Brined cheeses. John Wiley & Sons. * Toufeili, I. and Özer, B., 2006. Brined cheeses from the Middle East and Turkey. *Brined Cheeses*, pp.188-210. | | | |
| **Kontakti** | [**mergim.mestani@ubt-uni.net**](mailto:mergim.mestani@ubt-uni.net) | | | |