|  |  |
| --- | --- |
| **Lënda** | **Proceset e konservimit të ushqimit**  |
| Lloji  | Semestri  | ECTS | Kodi |
| Obligative (O) |  4 |  5 | 130PFC256 |
| **Ligjeruesi i lëndës** | Prof. Asst. Dr. Sami Gashi, Prof. Asst. Dr. Ilmije Vllasaku |
| **Asistenti i lëndës** |  |
| **Tutori i lëndës** |  |
| **Qëllimet dhe objektivat** | Roli i ushqimit, Qëllimi dhe rëndësia e konservimit të ushqimeve, Rreziqet gjatë përpunimit të ushqimit, Siguria në punë dhe mbrojtja e mjedisit. Defektet kryesore të prishjes së ushqimeve (Transpirimi, Nxirja, Qullosja, Vyshkja, Njollat e zeza, Lëngëzimi). Faktorët që ndikojnë në prishjen e ushqimeve (Ndryshimet mekanike, ndryshimet enzimatike, shkaktaret e prishjes me natyrë fizike, kimik dhe biologjike). Metodat e konservimit të ushqimit. Principet e konservimit. Mënyrat e konservimit me trajtim termik, Konservimi i ushqimeve me metodat e ftohjes, Konservimi i ushqimeve me ngrirje, Metodat e konservimit me tharje, Konservimi i ushqimeve me koncentrim ose zvoglim të aktivitetit të ujit, Konservimi i ushqimeve me rrugë kimike, Konservimi i ushqimeve me rrugë biologjike, Konservimi I ushqimeve me rrezatim. Metodat e reja të konservimit të ushqimeve. Njohja dhe zbatimi i njohurive teorike në praktikë për prishjet e ushqimeve dhe parimet e ruajtjes se ushqimeve si dhe metodat e konservimit të ushqimeve. |
| **Rezultatet e pritshme** | Gjat këtij moduli studenti pasi të përfundojë lëndën do të njihet dhe aftësohet për * Qellimin dhe rendësin e konservimit të ushqimeve
* Rreziqet që vijnë gjatë përpunimit të ushqimeve
* Sigurin në punë dhe mbrojtjen e mjedisit
* Shkaktarët e prishjes së ushqimeve-të natyrave fizike, kimike, mekanike, mikrobiologjike.
* Parimet dhe metodat e konservimit të produkteve ushqimore;
* Faktorët që ndikojnë në prishjen e ushqimeve
* Ambalazhimin si metodë për ruajtjen e ushqimit
* Llojet e ambalazheve (përparësit / të metat)
* Metodat e konservimit me trajtim termik,
* Metodat e konservimit me ftohje,
* Metodat e konservimit me tharje,
* Metodat e konservimit me përqëndrim të lëndës së thatë
* Metodat e konservimit me atmosphere të kontrolluar dhe modifikuar;
* Metodat e konservimi me rrugë kimike
* Metodat e konservimi me rrugë biologjike (fermentim)
* Metodat e konservimi me rrezatim
* Metodat e reja të konservimi të ushqimeve
* Do të aftësohet si për pjesën teorike dhe atë praktike me eksperimente praktike mbi identifikimin e prishjeve në ushqim, analizojë shkaktarët e prishjes së ushqimeve, masat mbrojtëse;
* Do të përcaktojë kushtet optimale dhe metodat optimale të konservimit të ushqimeve.
 |
| **Përmbajtja** | **Plani javor** | **Java** |
| * Roli i ushqimit, Qëllimi dhe rëndësia e përpunimit të ushqimeve. Rreziqet gjatë përpunimit të ushqimit, Siguria në punë dhe mbrojtja e mjedisit.
 | 1 |
| * Prishja e ushqimeve/Faktorët që ndikojnë në prishjen e ushqimeve (mikrobik, enzimatik, fizik e kimik dhe mekanik)
 | 2 |
| * Ruajtja e produkteve ushqimore/ Parimet e konservimit të ushqimeve
 | 3 |
| * Ambalazhimi i ushqimeve si metodë ruajtje/Llojet e ambalazheve (përparësit / të metat)
 | 4 |
| * Metodat e konservimit të ushqimeve - trajtim termik
 | 5 |
| * Metodat e konservimit në temperature të ulëta (ftohje dhe ngrirje)
* **(KOLOKVIUMI i I )**
 | 67 |
| * Metodat e konservimit me tharje
 | 8 |
| * Metodat e konservimit me përqëndrim të lëndës së thatë
 | 9 |
| * Metodat e konservimit me atmosphere të kontrolluar dhe modifikuar;
 | 10 |
| * Metodat e konservimi me rrugë kimike
 | 11 |
| * Metodat e konservimi me rrugë biologjike (fermentim)
 | 12 |
| * Metodat e reja të konservimi të ushqimeve -Metodat e konservimit me rrezatim
* **(KOLOKVIUMI II)**
* **Testi final**
 | 131415 |
| **Literatura** | * Skriptë interne- Ligjerata të autorizuara nga profesorët;
* Mujić, I., Alibabić, V., Tehnološki procesi konzerviranja hrane, Univerzitetska knjiga, Bihać, 2005;
* Juhas, E., Metode konzervisanja prehrambenih proizvoda (skripta), Tehnološki fakultet, Novi Sad, 1987;
* Zoran Herceg. Procesi konzerviranje hrane. Zagreb. 2009;
* Lovrić, T., Piližota, V., Konzerviranje i prerada voća i povrća, Globus, Zagreb,1994;
* Heldman, Dennis R. 2011. “Food Preservation Process Design”. Elsevier Applied Science Publishers. San Diego, CA.353 PP;
* 7. Vega-Mercado, **H.** Gongora-Nieto, M. M., Barbosa-Canovas, B. V., Swanson, B. **G.** (1999) Non-thermal preser vation of liquid foods using pulsed electric fields. U: Rahman, M. S. (ur.) *Handbook oj Food Preservation,* Marcel Dekker, New York, 487-520.
 |
| **Kontakti** | sami.gashi@ubt-uni.net;  |