|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **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 )** | | | 6  7 |
| * 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** | | | 13  14  15 |
| **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](mailto:sami.gashi@ubt-uni.net); | | | |