|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Lënda** | TEKNOLOGJIA E PËRPUNIMIT TË DRITHËRAVE | | | |
| Llojj | Semestri | ECTS | Kodi |
| Obligative (O) | 5 | 4 | 130GPT310 |
| **Ligjeruesi i lëndës** | Dr.sc. Nora Rrahimi, Namik Durmishi | | | |
| **Asistenti i lëndës** |  | | | |
| **Qëllimet dhe Objektivat** | Lënda do te ju ofron studenteve njohuri teknologjinë e përpunimit të drithërave, respektivisht njohjen bazë të kulturave drithore. Përbërja, struktura dhe cilësitë e karbohidrateve të drithërave në veçanti të grurit dhe rolin e tyre në proceset e prodhimit të produkteve të gatshme; yndyrat e drithërave dhe ndikimi i tyre në qëndrueshmërinë, cilësitë teknologjike dhe roli i proteinave; enzimat, mineralet dhe pigmentet si përbërës të drithërave dhe roli i tyre. Kjo njësi gjithashtu ka për qellim që të ju ofroj studentëve sillosimin e me atë edhe ruajtjen e drithërave.  Gjithashtu studentët do të njihen me proceset kryesore të përpunimit, respektivisht bluarjes dhe përfitimit të miellrave, duke u nisur nga proceset e pastrimit dhe përgatitjes së grurit për bluarje, procesit të bluarjes, llojet e diagrameve bluarës dhe ambalazhimit të produktit përfundimtarë miellit. Gjithashtu do të trajtohen edhe proceset teknologjike të përpunimit të dy kulturave të cilat më së tepërmi përdoren tek neve misri dhe orizi.  Nga ana praktike studenti do ti njohë metodat kryesore të analizave në teknologjinë e përpunimit të drithërave duke u nisur nga lagështia e drithërave dhe miellrave, pesha hektolitrike e drithërave, pesha e 1000 kokrrave, qelquriteti i drithërave, përcaktimi i hirit me çka vërtetojmë tipin e miellit, përcaktimi i glutenit si proteinë kryesorë etj., gjithashtu me anë të vizitave studimore do shohin të çdo proceset teknologjike të përpunimit të drithërave. | | | |
| **Rezultatet e pritshme** | Me përfundimin e kësaj lënde studentët do të aftësohen:   * të njohin kulturat drithore, * njohin cilësitë dhe rolin e përbërësve kryesor të drithërave, * të njohin vetitë fizike të drithërave, * të njohin dhe kuptojnë llojet e siloseve dhe ruajtjen e drithërave, * njohin dhe kuptojnë parimet kryesore të bluarjes të disa drithërave, * të përgatisin diagramet kryesore të bluarjes, * të analizojnë cilësitë kryesor të drithërave dhe miellrave. * të definojnë në mënyrë të pavarur cilësitë bazë të miellrave dhe rolin e tyre në të ushqyerin e njeriut. | | | |
| **Përmbajtja** | **Plani javor** | | | **Java** |
| Prodhimi dhe konsumi botëror i drithërave | | | 1 |
| Llojet dhe struktura e përgjithshme e kokrrës së drithërave | | | 2 |
| Ndërtimi anatomik dhe përbërja kimike e grurit dhe drithërave tjerë | | | 3 |
| Vetit fizike të drithërave | | | 4 |
| Proceset biokimike të masës së drithërave | | | 5 |
| Mikroflora e masës së drithërave  Kolekviumi I | | | 6  7 |
| Procesi i silosimit të drithërave dhe llojet e siloseve | | | 8 |
|  | | |  |
| Pastrimi dhe seleksionimi i drithërave | | | 9 |
| Përgatitja e grurit për bluarje | | | 10 |
| Bluarja e grurit – pajisjet | | | 11 |
|  | | |  |
| Transporti pneumatik dhe ambalazhimi i miellit | | | 12 |
| Teknologjia e pastrimit dhe çembrionizimit të misrit | | | 13 |
|  | | |  |
|  | Kolekviumi II  Testi final | | | 14  15 |
| **Literatura/Referencat** | * A.Sinani, Teknologjia e ruajtjes dhe përpunimit të drithërave, Maluka, Tiranë, 2008. * G. Xhabiri, A. Sinani, Analizat laboratorike të drithërave, miellrave, brumërave dhe produkteve të pjekjes, Çabej, Gostivar-Tiranë, 2011. * D.B. Bechtel, et al.,1988: Wheat Chemistry and Technology, (Y. Pomeranz, Ed.), AACC, St.Paul, Minnesota, USA, Vol. I & Vol.I and II, Third Edition. | | | |
| **Kontakti** | [nora.rrahimi@ubt-uni.net](mailto:nora.rrahimi@ubt-uni.net), | | | |