|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Lënda** | **TEKNOLOGJIA E PËRPUNIMIT TË QUMËSHTIT** | | | |
| Lloj | Semestri | ECTS | Kodi |
| O | 5 | 5 | 130DPT312 |
| **Ligjeruesi i lëndës** | **Prof. Ass. Dr. Mergim MESTANI** | | | |
| **Asistenti i lëndës** |  | | | |
| **Tutori i lëndës** |  | | | |
| **Qëllimet dhe objektivat** | Teknologjia e përpunimit të qumështit është një program modular i përqendruar në studimin e aspekteve të ndryshme të prodhimit dhe përpunimit të qumështit. Kursi ofron informacion për teknologjinë e prodhimit të qumështit dhe synon të krijojë një bazë të fortë për konceptet dhe parimet bazë të teknologjisë së përpunimit të qumështit. Përmes ndjekjes së këtij moduli, studentët do të pajisen me njohuritë dhe aftësitë e nevojshme për të punuar në industrinë e qumështit, duke filluar nga prodhimi i qumështit dhe kontrolli i cilësisë deri te prodhimi dhe paketimi i produkteve të qumështit. Kursi është i dizajnuar për të ofruar një kuptim të gjerë të shkencës, teknologjisë dhe parimeve të menaxhimit që janë pjesë e sektorit të qumështit. Nëpërmjet tij, synohet të përgatiten studentët për sfidat e suksesshme në fushën e prodhimit dhe përpunimit të qumështit, duke i pajisur ata me njohuri të thella dhe aftësi të nevojshme për të performuar shkelqyeshëm në këtë sektor. | | | |
| **Rezultatet e pritshme** | **Pas përfundimit të këtij moduli, studentët do të jenë në gjendje të:**     * të përshkruaj formimin e qumështit dhe komponentët e tij; * të shpjegojë vetitë shqisore dhe fizike të qumështit dhe të listojë trajtimet paraprake dhe mekanike të qumështit; * të shpjegojë rëndësinë e UHT-së dhe proceseve të pasterizimit të qumështit; * të përkufizojë qumështin e pasterizuar dhe qumështin e sterilizuar; * të demonstrojë njohuri dhe të kuptuarit e përpunimit të produkteve të qumështit dhe punës laboratorike në këtë fushë, si prodhimi i djathit, gjalpit, produkteve të qumështit të fermentuar dhe akullores; * të zbatojë njohuritë e marra në shkencën dhe teknologjinë e qumështit për zgjidhjen e detyrave të ndryshme në një fabrikë qumështi, rritjen e cilësisë së produkteve të qumështit dhe adresimin e sfidave që lidhen me prodhimin, përpunimin dhe ruajtjen higjienike të qumështit industrial. | | | |
| **Përmbajtja** | **Plani javor** | | | **Java** |
| Prodhimi i qumeshtit/fakte dhe faktorët qe ndikojne ne sasine e cilesine e qumeshtit | | | 1 |
| Higjiena ne prodhimin dhe perpunimin e qumeshtit | | | 2 |
| Qumeshti dhe karakteristikat e tij | | | 3 |
| Trajtimi i qumështit pas mjeljes: Filtrimi, Ftohja, Grumbullimi, Transportimi, Pranimi, Depozitimi e Ruajtja | | | 4 |
| Mikrobiologjia e qumështit | | | 5 |
| Trajtimi termik i qumështit (fokus Pasterizimi dhe Sterilizimi) | | | 6 |
| Prezantimi i seminareve (individuale ose grupore) | | | 7 |
| Përpunimi mekanik i qumështit (skremimi, standartizim, homogjenizimi, filtrimi, avullimi, deajrimi) | | | 8 |
| Teknologjia e përpunimit të qumështit për konsum | | | 9 |
| Teknologjia e prodhimit të djathrave | | | 10 |
| Teknologjia e prodhimit të gjalpit | | | 11 |
| Teknologjia e prodhimeve të fermentuara/kultivuara nga qumështi | | | 12 |
| Teknologjia e prodhimit të akullores | | | 13 |
| Prezantimi i detyrave dhe projekteve (grupore) | | | 14 |
|  | Provimi përfundimtar | | | 15 |
| **Literatura** | * Deeth, H., & Kelly, P. (Eds.). (2020). Processing and Technology of Dairy Products. MDPI-Multidisciplinary Digital Publishing Institute. * Agrawal, A. K., & Goyal, M. R. (2007). Processing technologies for milk and milk products: methods, applications, and energy usage (Vol. 74, No. 3, pp. 197-206). * Mehta, B. M. (2015). Dairy Technology: Volume 1–Milk and Milk Processing; Volume 2–Dairy Products and Quality Assurance (2014), edited by S. Singh, New India Publishing Agency, New Delhi, India. Vol. 01: ISBN 978‐93‐83305‐08‐7. Price£ 40; Vol. 02: ISBN 978‐93‐83305‐09‐4. Price£ 40. * Bylund, G. (1995): Dairy processing handbook, Tetra-Pak, Processing Systems AB, Lund, Sweeden; * Skript interne e teknologjisë së përpunimit të qumështit  (2022) (ligjerata të autorizuara) * Tratnik, Lj., Božanić, R. (2012): Mlijeko i mliječni proizvodi, Hrvatska mljekarska udruga, Zagreb; * Božanić, R., Jeličić, I., Bilušić, T. (2010): Analiza mlijeka i mliječnih proizvoda. Priručnik, Plejada, Zagreb; * Early, R. (1998): The technology ofdairy products, Blackie Academic and Professional, London; * Encyclopedia of Dairy Science (2oo3): Academic Press, (Vol. 1.- 5.), Animprint of Elsevier Science, London; * Goff,D.: Dairy Science and Technology. http://www.foodsci.uoguelph.ca/dairyedu/home.html. * The College of Agriculture, Food and Rural Enterprise (CAFRE); https://www.cafre.ac.uk/training-courses/dairy-technology/ * Tamime, A.Y. ed., 2008. Brined cheeses. John Wiley & Sons. * 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. * 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. * 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). | | | |
| **Kontakti** | [**mergim.mestani@ubt-uni.net**](mailto:mergim.mestani@ubt-uni.net) | | | |