|  |  |
| --- | --- |
| **Lënda**   |  **TEKNOLOGJIA E VERËS DHE PIJEVE ALKOOLIKE**   |
| Llojj    | Semestri  | ECTS  | Kodi  |
| (Z)   | 5  | 4  |  130TWA314 |
| **Ligjeruesi i lëndës**  | Prof.Asoc.Dr. Valon Durguti  |
| **Asistenti i lëndës**  | MSc. Aulona Sfishta  |
| **Tutori i lëndës**  |   |
| **Qëllimet dhe Objektivat**  | Përmbajtja e lëndës:  Lënda trajton në mënyrë të detajizuar të gjitha fazat teknologjike lidhur me prodhimin e verës dhe pijeve të tjera alkoolike. Kësaj i paraprin një përshkrim i detajuar i lëndës së parë, përbërja biokimike dhe aspektet mikrobiologjike të lëndës së parë, ndikimi i faktorëve klimatikë dhe metodat laboratorike që lidhen me analizën e parametrave të nevojshëm.  Objektivat e lëndës:  * λNjohja me biokiminë dhe mikrobiologjinë e  mushtit, rrushit dhe verës
* λNjohja me fazat kryesore teknologjike gjatë prodhimit të verërave të thata dhe atyre speciale
* λNjohja me biokiminë dhe mikrobiologjinë e elbit dhe maltit.
* λNjohja me me fazat kryesore teknologjike gjatë prodhimit të birrës
* λNjohja me fazat teknologjike gjatë prodhimit të pijeve të forta alkoolike
* λNjohja me metodat bazike laboratorike për përcaktimin e cilësisë se lëndës së parë dhe produktit final

  |
| **Rezultatet e pritshme**  |  Pas përfundimit me sukses të kursit studentët do të:  * Mësojë konceptet bazë për proceset kryesore biokimike dhe mikrobiologjike gjatë prodhimit të verës dhe prodhimit të pijeve të tjera alkoolike.
* Mësojë konceptet bazë që lidhen me teknologjinë e verës dhe pijeve  të tjera alkoolike
* Zbatojë konceptet e fituara në laboratorë dhe çështje që lidhen me industrinë
* Interpretojë saktë të dhënat e marra nga teknikat e analizave kimike për të përcaktuar në mënyrë cilësore dhe sasiore parametrat e mushtit, verës dhe pijeve të tjera alkoolike

        |
| **Përmbajtja**  | **Plani javor**  | **Java**  |
| Trajtim i syllabusit (Hyrje ne Teknologjinë e Verës dhe Pijeve Alkoolike)  | 1  |
| Biokimia e Rrushit dhe Verës  | 2  |
| Mikrobiologjia e Rushit dhe Verës   | 3  |
| Biokimia dhe Mikrobiologjia e Fermentimit Alkoolik dhe Malo-Laktik  | 4  |
| Vjelja dhe Trajtimi Pre-Fermentativ i Rrushit (Përdorimi i Susbtancave Kimike,  Enzimave dhe Substancave Kthjelluese (Klarifikuese) në Musht dhe Verë  | 5  |
| Teknologjia e Prodhimit të Verërave të Kuqe   | 6  |
| Zgjidhje te problemeve dhe Punime Seminarike (përcaktimi i detyrave për studentë)  | 7  |
| Teknologjia e Prodhimit të Verërave të Bardha   | 8  |
| Teknologjia e Prodhimit të Verërave  Shkumbore dhe Llojeve Tjera  të Verës  | 9  |
| Ruajtja, Prishja dhe Defektet (Të metat) e Verës   | 10  |
| Teknologjia e Prodhimit të Birrës   | 11  |
| Teknologjia e Prodhimit të Pijeve të Forta Alkoolike (Whiskey, Brandy, Gin, Vodka, Rum, etj)  | 12  |
| Pijet Alkoolike dhe Shëndeti i Njeriut  | 13  |
| Prezantimi i Punimeve (Detyrave) të Studentëve  | 14  |
| **Provimi Final**  | 15  |
|   |   |
| **Literatura/Referencat**  |   1. S.R.Jackson, Wine science, Principles and application, 2.ed., Elsevier Inc. London,2008.
2. J.H.Bryce, G.G. Steward,(edts.). Distilled Spirits: Tradition and Innovation, 2005.
3. Hornsey, I. (2007) The chemistry and biology of winemaking. The royal society of chemistry,Cambrige.
4. Keith Grainger and Hazel Tattersal (2005): Wine Production: Vine to Bottle, Blackwell Publishing Ltd, ISBN: 13:978-14051-1365-6.
5. Helmut Kunig, GotfrajdUnden, JirgenFrulih (2009): Biologjia e mikroorganizmave ne rrush, ne mushtdheverë, Ars Lamina (2014), ISBN 978-608-229-613-5.
6. M.Victoria Moreno Arribas, M.Carmen Polo (2009): Kimia dheBiokimia e verës, Ars Lamina (2014), ISBN : 978-608-229-617-3.
7. Pascal Ribereau- Gayon, Denis Dubourdieu, Bernard Doneche, AlineLonvaud (2005): Handbook of Enology Volume 1, The Microbiology of Wine and Vinification , The Second Edition, ISBN-13: 978-0-470-01034-1.

     |
| **Kontakti:**  | Email: valon.durguti@ubt-uni.net Tel: 049 408 888  |