



UNIVERSITETI I PRISHTINËS
"HASAN PRISHTINA"
FAKULTETI I SHKENCAVE MATEMATIKE NATYRORE

Rr. Eqrem Çabej, 10000 Prishtinë, Republika e Kosovës
Tel: +381-38-249-873 • E-mail: fshmn@uni-pr.edu • www.uni-pr.edu

FSHMN

Ref. nr. 1609

Prishtinë, Dt. 05/06/2026

RAPORT I VLERËSIMIT TË DORËSHKRIMIT TË PUNIMIT TE DIPLOMES
MASTER

FAKULTETI	FSHMN
Departamenti/ Programi	Kimi- Kimi organike (Master)
Projektpropozimi	<i>"Hulumtimi i karakteristikave organoleptike dhe kimike të mjaltit me fokus në aktivitetin enzimatik dhe përbërësit reduktues"</i>
Kandidati	Elsa Miftari
Mentori	Prof.Asoc.Dr. Arleta Rifati-Nixha
Aprovimi i projekt propozimit në	Datë: 14.07.2025
Këshillin e Fakultetit	Vendimi nr.: 2391

Vlerësimi i dorëshkrimit

Punimi i diplomës së masterit të kandidatës **Elsa Miftari** me titull : *"Hulumtimi i karakteristikave organoleptike dhe kimike të mjaltit me fokus në aktivitetin enzimatik dhe përbërësit reduktues"* është paraqitur në 80 faqe tekst të cilat përmbajnë 19 tabela, 2 grafikone, 12 figura dhe 75 referenca. Dorëshkrimi përfshin pjesën teorike, materialin dhe metodat, pjesën eksperimentale, diskutimin e rezultateve, rezymenë në gjuhën shqipe dhe angleze.

Analiza e dorëshkrimit

Mjaltë është një substancë natyrale komplekse e prodhuar nga bletët (*Apis mellifera*) nëpërmjet mbledhjes së nektarit nga lulet ose sekretimeve të tjera bimore, të cilat më pas përpunohen, dehidratohet dhe depozitohen në huall. Ai përbëhet kryesisht nga sheqerna të thjeshta – glukozja dhe fruktoza – por gjithashtu përmban ujë, acide organike, proteina, enzima, vitamina, minerale, pigmente dhe përbërës fenolikë që i japin mjaltit veti të veçanta ushqyese dhe biologjike.

Kjo përzierje natyrore e substancave bioaktive i atribuon mjaltit veti antioksiduese,

antimikrobike, antiinflamatore dhe qetësuese, të cilat janë përdorur tradicionalisht në mjekësinë popullore, por edhe në aplikime moderne farmaceutike dhe kozmetike. Kompozicioni kimik i mjaltit ndryshon ndjeshëm në varësi të origjinës botanike, gjeografike dhe kushteve klimatike, duke ndikuar në vlerën e tij ushqimore dhe terapeutike.

Për këtë arsye, analiza e parametrave organikë dhe bioaktivë të mjaltit përbën një komponent thelbësor në vlerësimin e cilësisë, origjinës dhe autenticitetit të produktit. Vlerësimi i këtyre parametrave realizohet përmes metodave moderne analitike, si spektrofotometria, kromatografia dhe teknika të tjera instrumentale që garantojnë saktësi dhe riprodhueshmëri të rezultateve.

Qëllimi kryesor i këtij hulumtimi është të analizohen dhe krahasohen parametrat organikë dhe bioaktivë të mostrave të ndryshme të mjaltit të prodhuar në Kosovë me ato të mjaltit të importuar, me qëllim vlerësimin e cilësisë, autenticitetit dhe përbërjes së tyre bioaktive. Qëllimet specifike përfshijnë përcaktimin e parametrave specifike fiziko-kimik, siç janë matja e pH, aktivitetit ujqorë, përcaktimi i lagështisë, përçueshmërisë elektrike, testet për falsifikim, përcaktimi total i sheqernave reduktues, përcaktimi i rrotullimit specifik, hulumtimi dhe përcaktimi i aktivitetit të enzimave (diastasë dhe invertazë), përcaktimi i H_2O_2 , analiza e kokrrës së polenit etj.

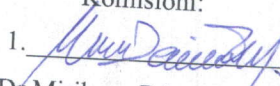
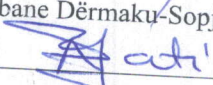
Në përfundim, rezultatet e analizave fiziko-kimike, organoleptike dhe enzimatiqe tregojnë se shumica e mostrave të mjaltit të analizuara paraqesin cilësi të mirë dhe përputhen me standardet e pranueshme për mjaltin natyral. Karakteristikat organoleptike dëshmuajnë variabilitet në ngjyrë, gjendje agregate, aromë dhe shije, çka lidhet me origjinën botanike dhe kushtet e ruajtjes së mjaltit. Vlerat e pH-së konfirmuan karakterin acid të të gjitha mostrave, ndërsa përçueshmëria elektrike tregoi se pjesa më e madhe e tyre i përkasin mjaltit floral. Analizat e indeksit të thyerjes dhe përmbajtjes së ujit treguan se mostrat ndodhen brenda kufijve të lejuar sipas standardeve ndërkombëtare, duke reflektuar stabilitet dhe cilësi të mirë gjatë ruajtjes. Përmbajtja e sheqernave reduktuese në shumicën e mostrave ishte në nivel të pranueshëm, çka tregon pjekuri dhe përqendrim të mirë të mjaltit. Gjithashtu, rezultatet e rrotullimit specifik konfirmuan dominimin e mjaltit floral, pasi shumica e mostrave shfaqën vlera negative të lidhura me përmbajtje më të lartë të fruktozës. Nga testet për zbulimin e falsifikimit rezultoi se shumica e mostrave ishin natyrale dhe pa shenja të ndërhyrjeve me sheqerna industriale, megjithëse disa mostra dhanë rezultate pozitive ose pjesërisht pozitive, duke ngritur dyshime për trajtim termik ose falsifikim të mundshëm. Aktiviteti i invertazës dhe diastazës tregoi se shumica e mostrave

ruajnë aktivitet enzimatik të pranueshëm, ndërsa disa mostra me vlera shumë të ulëta ose pa aktivitet të matshëm sugjerojnë ndikim të temperaturave të larta, ruajtje të zgjatur ose përpunim jo të përshtatshëm.

Në përgjithësi, studimi dëshmon se pjesa më e madhe e mostrave të analizuara janë me cilësi të kënaqshme dhe ruajnë karakteristikat kryesore të mjaltit natyral, ndërsa një numër i vogël mostrash paraqesin devijime që mund të lidhen me kushtet e ruajtjes, trajtimin teknologjik ose falsifikimin e mundshëm.

Prishtinë, 03.06.2026

Komisioni:

1. 
/ Prof. Ass. Dr. Miribane Dërmaku-Sopjani – kryetar/
2. 
/ Prof. Asoc. Dr. Arleta Rifati-Nixha – anëtar (mentor)
3. 
/ Prof. Asoc. Dr. Arbenita Hasani-Rexhepi – anëtar/

P.S. Numri i faqeve shtohet sipas nevojës.