

QENDRA E TRANSFERIMIT TË TEKNOLOGJIVE BUJQËSORE VLORË

Studim: “Vlerësimi i produktit përfundimtar të kultivarëve autokton të ullirit në BEP”.

Ky objektivi u realizua në Koleksionin e QTTB Vlorë në BEP.

U morën në studim 12 kultivarë ku ndërmjet tyre edhe Ullastrat:

Tabelë 1. Kultivarët e marrë në studim



Kallmet	Ullastra 65
Kalinjot	U H Himarë
UBT	Ullastra 70
Vajs Peqini	Ullastra 64
Unafka	Ullastra 63
Mangjel	Ullastra

Figurë 1. Mostrat e vajit

U morën nga 20-50 kg për çdo mostër në muajin Tetor. Vjelja është bërë me dorë dhe nuk është mbledhur asnjë mostër në tokë me dherra apo me mbetje të ndryshme. Mostrat e ullirit u pastruan dhe u lanë dy herë me ujë të pastër. U përpunuan brenda 24 orëve në minifabrikën “OLIOMIO” me kapacitet 30-50 kg/orë. Makinaria u pastrua pas përpunimit të çdo mostre.



Figurë 2. Minifabrika pranë QTTB Vlorë.

Rezultati 1. Analiza fiziko-kimike dhe organoleptike.

Analizat kimiko-fizike janë realizuar bazuar në VKM për vlerësimin e vajit të ullirit.

Analizat e cilësisë së vajit: aciditet, perokside, K₂₃₂ dhe K₂₇₉, ΔK.

Tabelë 2. Të dhënat fiziko-kimike të mostrave të vajit.

Emërtimi i mostrës	Aciditeti i lirë si acid oleik (%)	Numri peroksideve (meq O ₂ /Kg)	K ₂₃₂	K ₂₇₀	ΔK
1 Kallmet	1,15	10,17	2.0145	0,1985	0,0082
2 Kalinjot	0,15	5,14	1.7541	0,1452	0,00015
3 UBT	0,8	9,75	1.9135	0,201	0,0024
4 Vajs Peqini	0,71	10,12	1.8195	0,175	0,0020
5 Unafka	1,33	12,5	2.1020	0,207	0,0075
6 Mangjel	0,47	8,15	1.9015	0,176	0,00019
7 Ullastra	0,24	4,99	1.6542	0,152	0,00012
8 65	0,33	7,14	1.8150	0,172	0,0062
9 U H Himarë	0,27	5,12	1.7515	0,182	0,0034
10 70	0,24	5,62	1.6512	0,159	0,00017
11 64	0,39	6,12	1.7050	0,178	0,0029
12 63	0,26	4,12	1.651	0,143	0,00011

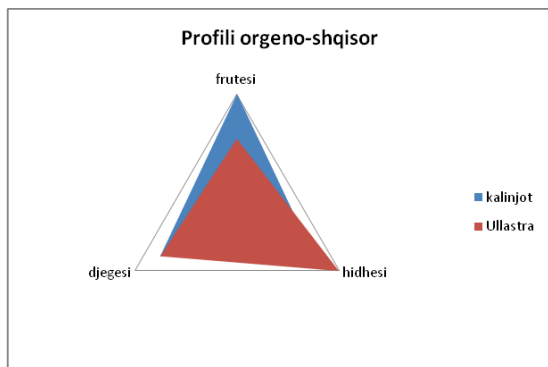
Mesatarja e aciditetit për të 12 mostrat e marra në studim është 0,52. Ky tregues konfirmon cilësinë e vajrave që kanë qenë cilësor dhe ekstra të virgjër me përjashtim të cv. Unafka dhe Kallmetit. Në analizën e këtij treguesi duket që cv. Kalinjot ka aciditetin më të ulët dhe të gjitha ullastrat kanë aciditet po të ulët 0,26; 0,24 etj.,

Brenda kufijve qëndrojnë të dhënat edhe për perokside dhe K₂₃₂ K₂₇₀. Peroksidet janë tregues direkt i oksidimit dhe në rastin tonë mesatarja e të gjithë vajrave është 7.4 kur me ligj kriteri i saj është <20.

Analizat organo-shqisore: Janë realizuar sipas COI/t.20/Doc. no 15/rev. 8 Novembër 2010

“Sensory analysis of olive oil method for the organoleptic assessment of virgin olive oil”.

Analizat organo-shqisore kanë rezultuar shumë interesante për vajin Kalinjot që ka tregues të frutësisë, hidhësisë dhe djegësisë në harmoni, me aromë të frutit të freskët si dhe ullastra 63 me shije shumë të veçantë dhe harmonike. Është parë e arsyeshme të jepet diagram e profilit organo-shqisor të dy vajrave që paraqesin veçanti si Kalinjot dhe Ullastra.



Figurë 3. Profili organoleptik i dy mostrave Kalinjot dhe Ullastrë.

Tabelë 3. Rezultate të analizës organoleptike të vajrave.

Emërtimi i mostrës	Cilësitë organo-shqisore
1 Kallmet	Aromë jo e mirë.
2 Kalinjot	Jeshil, i freskët
3 UBT	Aromë e mirë por jo harmonik
4 Vajs Peqini	
5 Unafka	
6 Mangjel	Jo harmonik
7 Ullastra	Shumë i hidhur
8 65	Shumë i hidhur
9 U H Himarë	Aromë banane, mollë jeshile, aromë fruti i freskët.
10 70	Shumë i hidhur
11 64	Shumë i hidhur
12 63	Shumë e veçantë në shije dhe ngjyrë

Rezultati 2. Vlerësimi i produktit final vaj ulliri.

Të gjithë vajrat me përjashtim të kultivarit Kallmet janë vaj ulliri të kategorisë ekstra të virgjër. Ullinjët e përpunuar sipas metodikës COI- Këshilli Ndërkombëtar i Ullirit tregon se produkti është cilësor dhe i kategorisë më të lartë. Të gjithë treguesit si për çdo kultivar por, dhe në mesataren e tyre tregojnë për zbatim korrekt të metodikës që duhet të ndjekin dhe përpunuesit e ullirit. Interesant për tu diskutuar është aciditeti i lartë i Vajit Kallmet si dhe cilësitë organoleptike të ullastrave në përgjithësi dhe Ullastra 63 në veçanti. Karakteristikë organoleptike e ullastrave është cilësia-hidhësi në nivel të lartë. Do të vazhdohet studimi dhe në vitin e dytë me të cilët do të nxjerrim konkluzione dhe për paqartësitë e rezultateve të sipërpërmendura

Mesazhi për fermerin

Për të marrë një vaj cilësor të kategorisë ekstra të vigjër duhet të ndiqen teknikat e vjeljes, përpunimit të ullirit në mënyrë shumë rigoroze si: vjelja me dorë (pa dëmtuar ullirin), përpunimi i ullirit brenda 24 orëve nga momenti i vjeljes, pastërtia e makinerive të fabrikës etj..

Specialist:

Dr. Aulona Veizi