

Rezultatet e analizave

Të gjithë vajrat me përjashtim të kultivarit Kallmet, janë vaj ulliri të kategorisë ekstra të virgjër. Ullinjtë e përpunuar sipas metodikës COI- Këshilli Ndërkombëtar i Ullirit tregojnë 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 t'u 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.



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

Fabrika e përpunimi të ullinjve:



U realizuan analizat fiziko-kimike të vajrave:

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.

U realizuan analizat organo-shqisore dhe të vajrave:

Frutësi, hidhësi, djegësi dhe difeke.

QENDRA E TRANSFERIMIT TË TEKNOLOGJIVE BUJQËSORE VLORE

Vlerësimi i vajrave të ullirit Autokton



Drejtorja e Teknologjive Bujqësore

E-mail: qttpemtarivlore@yahoo.com



VAJSI I PEQINIT



MANAGJEL



KALLMET



KALINJOT

Foto të gjetheve dhe frutave të kultivarëve të marrë në studim



Vajrat e ullirit që u analizuan për treguesit fiziko-kimik dhe organo-leptik



Vlerësimi i produktit final vaj ulliri.

Të gjithë vajrat me përjashtim të kultivarit Kallmet janë vaj ulliri të kategorisë ekstra të virgjër. Ullinjtë 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 cdo 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 organo-leptike 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

Mesazhi për fermerin:

Për të marrë një vaj cilësor të kategorisë ekstra të virgjër 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