



Përpunimi i Elbit si lëndë e parë për prodhimin e birrës

(Resource ID: 322)

Nexhdet Shala

nshala10(at)hotmail.com

This teaching resource is allocated to following University:

UPHZ - University of Peja "Haxhi Zeka"

Institution:

UHZ

<http://www.sustainicum.at/sq/modules/view/322.Prpunimi-i-Elbit-si-lend-e-par-pr-prodhimin-e-birrs>



Puna në grup



**11 deri në 30
studente**



**Deri në 3 njësi
leksionesh**



**Lidhja me Web
e nevojshme**



Anglisht, Shqip

Qëllimi i këtij projekti është njohja me procesin e përpunimit të elbit. Elbi kryesisht shfrytëzohet si lëndë e parë për përfitimin e birrës dhe uiskit, dhe për ushqimin blegtoral. Maltimi i drithërave ka për qëllim përfitimin e enzimave si përbërës më rëndësi në industrinë e birrës. Studentët do të jenë bashkëpunëtorë gjatë procesit të përpunimit të elbit dhe në këtë mënyrë nga afër do të shohin problematikat që ka përpunimi i elbit, çfarë ndodh me mbetjet e krijuara dhe a është ky një proces efikas.

Studentët e fakultetit të Agrobiznesit do të marrin informata nga ekspertët e fushës mbi mbjelljen dhe kultivimin e elbit (informata të cilat janë dhënë më poshtë), dhe nëse është koha e duhur edhe vetë ata do të jenë pjesë e mbjelljes apo e kultivimit të elbit.

Vartësisht nga kushtet klimatike dhe ato tokësore, mbjellja pranverore e elbit duhet bërë sa ka mundësi më herët. Sasia mesatare e farës sillet rreth 150 kg/ha, kjo sasi i përgjigjet përafërsisht 330 kokrra për m² që siguron 500 – 700 kërcej apo kallinjë për m². Mbjellja në mes të rendave duhet të bëhet 13-20 cm (mesatarja 15-18 cm). Thellësia e mbjelljes arrinë 2-3 cm. Kokrra e elbit paraqet fryt me hjedhzë, që të dy hjedhëzat janë të bashkritura me kokrrën e pjekur. Pjesët kryesore të kokrrës janë: Embrioni, pjesa miellore (endospermi) dhe mbështjellësit: (hjedhza, cipa e embrionit dhe cipa e farës)

Kokrra e elbit mund të mbijë nën ndikimin e minimumit të lagështisë që është e nevojshme për mbirje. Elbi që është i deponuar në kushte normale në kokërr duhet të përmbajë 12 % lagështi. Shkalla e lagështisë së elbit gjatë ruajtjes duhet të jetë e ulët, në mënyrë që të luftohen të gjitha aktivitetet jetësore në kokërr, të cilat mundësojnë krijimin e humbjeve të materieve në kokërr dhe dëmtimin ireverzibil të sajë duke e humbur vlerën përdoruese të saj. Mbirja e kokrrës së elbit fillon atëhere pasi që kokrra pranon sasira të lagështisë e ashtuquajtur lagështia vegetative. Aktivitetet jetësore në kokërr në mënyrë të dukshme rriten kur shkalla e lagështisë në kokërr arrinë rreth 30 %, atëhere kokrra e elbit mbinë në mënyrë më të barabartë (uniforme). Gjatë udhëheqjes së mbirjes me anë të temperaturave të ulta në intervale prej 12 deri 16°C, mbirja është më e suksesëshme atëhere kur temperatura është më e larta.

Për shkak të përmbajtjes së lartë të lagështisë malti i gjelbërt shumë lehtë prishet, atëhere duhet tharë deri në atë masë që mund të ruhet sa më mirë. Përveç kësaj, duhet pasë kujdes të posaçëm që të bëhet transformimi i plotë i kokrrës sa i përket natyrës kimiko-biologjike, që ka filluar gjatë mbirjes, në kahjen e disa grupeve përbërse që duhet fiksuar. Detyra e tharjes ka për qëllim, largimin e mëtutejm të aromes si dhe shijën e maltit të gjelbërt, që në një mënyrë janë të përvetsuara nga drithrat e pambira, dhe vartësisht nga tipi i maltit, përfitohet aromë karakteristike e kokrrës dhe ngjyra e caktuar. Përveç kësaj, i domosdoshëm është largimi i rrënjëzave, pasi që ato janë higroskopike dhe përsëri thithin lagështinë nga ambienti duke shkaktuar lagështi edhe për maltin e gjelbërt që është i padëshiruar pas tharjes. Qëllimet e përmendura arrihen vetëm e vetëm nëpërmjet tharjes dhe tejtharjes.



Ekskursion ose field trip

Integrimi i palëve të interesuara shoqërore

Universiteti Haxhi Zeka nga Peja, perkatesisht Fakulteti i Agrobiznesit, ka memorandum bashkëpunimi me fabrikën SH.A."Birra Peja" nga Peja. Dhe ne baze te kësaj marrëveshje kohe pas kohe shkojnë studentet ne praktik ne fabrikë. Këto vizita-praktika i mundësojnë studenteve te ambientohen ne kushtet e prodhimit, dhe te bëjnë një lidhje te teorisë me praktiken. Gjithashtu edhe stafit punues ju epet mundësia qe me student te shtjellojnë tema dhe terme qe janë aktuale ne rajon dhe me gjere ne lidhje me prodhimet.

Nga këto praktika janë te kënaqur si menaxhmenti i fabrikës pritëse ashtu edhe profesorët e universitetit, duke mos harruar se përfitim me te larte kane studentet nga inkuadrimi i tyre ne pune praktike.

Pika e forte

Pjesëmarrja aktive e studentëve në punë praktike ndikon në lehtësimin e të kuptuarit te literaturës;

Me pune praktike, është ndikuar edhe ne operatoret, ne mënyrë qe te kuptojnë rendësin e fazave te ndryshme te përgatitjes për prodhim;

Është vërejte rritje e disiplinës punuese, sidomos ne mbajtje te evidencës se fletëve punuese dhe ditarëve te punës, nga ana e punëtoreve;

Studentet kane mundësin te paragjykojnë ndonjë prodhim, apo edhe te propozojnë ndonjë risi prodhuese;

Nga lindja e ideve te ndryshme nga ana e studenteve mund te përfiton edhe menaxhmenti i fabrikës.

Pika e dobët

- çdo prodhues duhet ti ketë fshehësit e veta, për ketë arsye nevojitet një mirëbesim ndërmjet studenteve dhe fabrikës pritëse,
- Mos te transmetohen jashtë fabrikës recetat e ndryshme te prodhimit apo ndonjë e mete e vogël e procesit. Por te gjitha te diskutohen brenda fabrikës dhe stafit te fakulteteve te Universitetit.

Rezultatet e të mësuarit

Studentet do te njihen me:

rendesine e mbjelljes se elbit dhe se si te fertilizohet ne menyre qe te

mbrohet toka;

rendesine e procesit te perpunimit te elbit ne prodhimin e birres;

rendesine e grumbullimit te mbetjeve nga procesi i perpunimit te elbit per vete fabriken dhe ambientin;

rendesine qe ka pastertia e ambientit gjate procesit te perpunimit.

Lidhja për qëndrueshmëri

Rendesia e produkteve ushqimore ne organizmin e njeriut si edhe ambientit ku jetojme;

Mbarevajtja e standardeve ISO si dhe e HACCAP-it;

Studentet do te shohin se cfare ndodh me mbetjet nga procesi i perpunimit te elbit;

Njohuri paraprake

Asnje lloj njohurie paraprake specifike nuk kërkohet?

Përpjekjet e përgatitjes

Mesatare

Përshkrimi i përpjekjeve të përgatitjes

Pergatitja per pjesen teorike mbi procesin e perpunimit te elbit - 2 ore

Pergatitja per udhetim deri ne fabriken e birres - 30 min

Aksesi

Free

Gjykimi / vlerësimi

Punim seminarik

Kreditim/Çertifikatë

Asnje

Burime dhe lidhje

1. Gaqesha S, Schuster, Weinfurtner, Narziss, (1990) Technology of production of malt, 432-84996-6, Beograd

2. Munck L, (1991) Carlsberg research laboratory gample Carlsberg vej 10 DK-2500 valby, Copenhagen Denmark, *Advances in Barley Quality Experiences & Perspectives*
3. Brabender, Betreib anteilungen(1992-1995) Software Program loader, Duisburg, Germany
4. Bertholdsson N. O. (1999). Characterization of malting barley cultivars with more or less stable grain protein content under varying environmental conditions. *European of Agronomy*,10,1-8.
6. Schelling K., K. Born, C. Weissteiner, E. Kühbauch Relationships between Yield and Quality Parameters of Malting Barley (*Hordeum vulgare* L.) and Phonological and Meteorological Data *Journal of Agronomy and Crop Science* Volume 189, Issue 2, pages 113-122, April 2003
7. Kunze W, (2004) Technology brewing and malting, , 3 rd international edition VLB Berlin, 3-921690-49-8, page32-49.
8. Macgregor AW, 1991. The effect of barley structure and composition on malt quality. *Proceedings of the European brewery Convention, Lisbon*,37-50.
9. Munck L, (1991) Carlsberg research laboratory gample Carlsberg vej 10 DK-2500 valby, Copenhagen Denmark, *Advances in Barley Quality Experiences & Perspectives*, 20, 9-18. *Options Mediterraneennes Series N 20* p.8-18

<http://www.bmbri.ca/PDF/Quality%20Factors%20in%20Malting%20Barley%20-%20May%202010.pdf>

http://ambainc.org/media/AMBA_PDFs/Pubs/Harvesting_Drying_and_Storing_Barley.pdf

Financuar nga

This teaching resource, realised within the project ConSus, has been funded with the support of the TEMPUS of the European Union. The contents reflect the views of the authors, and the European Commission cannot be held responsible for any use which may be made of the information contained therein.