

## **-The CENSA mission on the Albanian newspapers-**



Innovation for Development and South-South Cooperation

## **"Stabilak"** **për qumështin** **e freskët**

Ka nisur në vendin tonë prezantimi i një metode të re që quhet Stabilak, me anë të së cilës synohet ruajtja dhe cilësia e qumështit të sapomjelë. Kjo është një mënyrë për të evituar problemet e prishjes së tij për shkak të mungesës së energjisë elektrike, problemet e transportit të papërshtatshëm dhe infrastrukturës së varfër të rrugëve. Iniciativa vjen nga zyra IDEASS pranë UNOPS-it, në bashkëpunim me Ministrinë e Bujqësisë dhe Akademinë e Shkencave.

TIRANE

## Projekti i UNOPS-it, "Stabilak": Si të ruajmë qumështin e freskët

TIRANE - Nis sot në vendin tonë prezantimi i një metode të re që quhet Stabilak, me anë të së cilës synohet ruajtja dhe cilësia e qumështit të sapomjelë, duke evituar problemet e prishjes së tij për shkak të mungesës së energjisë elektrike, problemet e transportit të papërshtatshëm dhe infrastrukturës së varfër të rrugëve. Lajmi u konfirmua nga Zyra e Shtypit të UNOPS-it. Iniciativa vjen nga zyra Ideass pranë UNOPS-it (Zyra e Kombeve të Bashkuara për Shërbimet e Projekteve) në bashkëpunim me Ministrinë e Bujqësisë dhe Akademinë e Shkencave. Stabilak është një produkt natyror, i padëmshëm për shëndetin, që aktivizon një sistem të mbrojtësve natyrorë që është i pranishëm në qumësht, i cili quhet Sistemi i Laktoperoksidazës (LPS). Ky produkt (që prodhohet në paketa të vogla) e ruan qumështin e papërpunuar pa u prishur nga 8 deri në 24 orë pas mjeljes, në temperatura që variojnë nga 20 deri 34 gradë celsius. Produkti kushton më pak se 2% e çmimit mesatar të një litri qumësht dhe kostoja e tij është përgjithësisht më e ulët se kostoja e ftohjes së qumështit. Kjo metodë e re është shpikur nga inxhinieri kuban, Prof. Ponce Ceballo, anëtar i Qendrës Kombëtare të Shëndetit Bujqësor të Havanës, i cili ka mbërritur dje në Tiranë së bashku me një Presidentin e Programit të FAO-s për Laktoperoksidazës, Ing. Luis Clerge Fabra.

## UNOPS, si mund ta ruajmë të freskët qumështin

Amerikanët prezantojnë në Tiranë një mënyrë të re për mbajtje të freskët qumështin. Nisi dje në vendin tonë prezantimi i një metode të re që quhet STABILAK, me anë të së cilës synohet ruajtja dhe cilësia e qumështit të sapomjelë, duke evituar problemet e prishjes së tij për shkak të mungesës së energjisë elektrike, problemet e transportit të papërshtatshëm dhe infrastrukturës së varfër të rrugëve. Iniciativa vjen nga zyra IDEASS pranë UNOPS-it (Zyra e Kombeve të Bashkuara për Shërbimet e Projekteve) në bashkëpunim me Ministrinë e Bujqësisë dhe Akademinë e Shkencave. STABILAK është një produkt natyror, i padëmshëm për shëndetin, që aktivizon një sistem të mbrojtësve natyrorë që është i

**Në partneritet me Ministrinë Shqiptare të Bujqësisë dhe të Ushqimit dhe në bashkëpunim me Akademinë e Shkencave, IDEASS organizon muajin e ardhshëm edhe promovimin e risive shqiptare**

pranishëm në qumësht, i cili quhet Sistemi i Laktoperoksidazës (LPS). Ky produkt (që prodhohet në paketa të vogla) e ruan qumështin e përpunuar pa u prishur nga 8 deri në 24 orë pas mjeljes, në temperatura që variojnë nga 20 deri 34 gradë celsius. Produkti kushton më pak se 2% e çmimit mesatar të një litri qumësht dhe kostoja e tij është përgjithësisht

më e ulët se kostoja e ftohjes së qumështit. Kjo metodë e re është shpikur nga inxhinieri kuban, prof. Ponce Ceballo, anëtar i Qendrës Kombëtare të Shëndetit Bujqësor të Havanës, i cili ka mbëritur dje në Tiranë së bashku me presidentin e Programit të FAO-s për Laktoperoksidazës, ing. Luis Clerge Fabra. STABILAK, për ruajtjen e qumështit, është një nga inovacionet më të njohura IDEASS. Në të gjitha vendet ku Stabilak është zbatuar dhe përshtatur, ka kontribuar të zgjidhë probleme të prodhimit të qumështit. Gjatë vizitës së delegacionit nga Kuba, do të organizohen takime me prodhuesit e qumështit në Shkodër dhe Vlorë, për të identifikuar mundësinë e prodhimit të STABILAK-ut për tregun

vendas dhe të jashtëm. Një konferencë kombëtare për promovimin e këtij produkti do të zhvillohet në 18 mars, në Tiranë, në Akademinë e Shkencave. IDEASS (Inovacione për Zhvillimin dhe Bashkëpunimin Jug-Jug) është një projekt i promovuar nga programe të ndryshme të bashkëpunimit të Kombeve të Bashkuara: ILO/Universitas; UNDP dhe UNOPS, që ka për qëllim të promovojë shkëmbimin e risive dhe përvojave për Zhvillimin Njerëzor në vende të ndryshme. Në partneritet me Ministrinë Shqiptare të Bujqësisë dhe të Ushqimit dhe në bashkëpunim me Akademinë e Shkencave, IDEASS organizon muajin e ardhshëm edhe promovimin e risive shqiptare.