

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.

PROJEKTI

Iniciativa IDEASS prezantohet në Akademinë e Shkencave

TIRANE - Në një konferencë kombëtare, Iniciativa Ideass pranë UNOPS-it prezantoi projektin e saj në bashkëpunim me ministrinë e Bujqësisë dhe Akademinë e Shkencave. Dje, paradite, në sallën e Akademisë së Shkencave u zhvillua një konferencë kombëtare mbi prezantimin e një metode të re për ruajtjen e qumështit të sapomjelë, e quajtur Stabilak. Bëhet fjalë për një enzimë organike, e cila vepron në Sistemin e Laktoperoksidazës - një mbrojtës natyror i pranishëm te qumështi i sapomjelë - dhe nuk lejon shtimin e bakterieve në qumësht, referon Zyra e Shtypit të UNOPS-it. Me anë të kësaj metode qumështi ruhet i freskët edhe pa ftohës, në temperaturë nga 20 deri në 34 gradë celsius, nga 8 deri në 24 orë pas mjeljes. Stabilak shihet si një metodë interesante dhe me vlerë për kushtet e vendit tonë, ku cilësia e qumështit lë shumë për të dëshiruar, qoftë për mungesën e energjisë elektrike, infrastrukturës së varfër apo transportit të papërshtatshëm. Gjatë konferencës u tha se sipas bisedimeve paraprake me institucionet përkatëse, ky produkt mund të përdoret në një fazë eksperimentale me disa fermerë shqiptarë. Kostoja e kësaj metode është shumë e lirë: 0.0032 \$ për një litër qumësht si çmim importi. Në konferencë morën pjesë përfaqësues të Ministrisë së Bujqësisë, të Institutit të Veterinarisë, Institutit të Shëndetit Publik, Akademisë së Shkencave, pedagogë dhe studentë të Universitetit Bujqësor të Kamzës, teknikë të bujqësisë dhe ushqimit, si edhe fermerë nga qytete të ndryshme të vendit. Metoda e re STABILAK është krijuar nga inxhinieri kuban, Prof. Ponce Ceballo, anëtar i Qendrës Kombëtare të Shëndetit Bujqësor të Havanës, i cili ishte vetë në konferencë së bashku me një Presidentin e Programit Botëror të FAO-s për Laktoperoksidazën, Ing. Luis Clerge Fabra. Ideass është një projekt i promovuar nga programe të ndryshme të bashkëpunimit të OKB: ILO/Universitas; UNDP dhe UNOPS/PASARP, program i financuar nga Qeveria Italiane, që ka për qëllim të promovojë shkëmbimin e risive dhe përvojave për Zhvillimin Njerëzor në vende të ndryshme.