

Dita newspaper, March 19 2005. "Stabilak arrives to Albania, the medicine to protect the milk"

KONFERENCA/ Ky produkt do të përdoret nga fermerët në një fazë eksperimentale

Mbërrin në Shqipëri Stabilak, ilaçi për ruajtjen e qumështit

TIRANË - Më së fundi, duket se ka shpresë për ruajtjen e qumështit. Medikamenti më i ri quhet Stabilak dhe është i përbërë nga një enzimë organike, e cila vepron në Sistemin e Lakto-peroksidazës - një mbrojtës natyror i pranishëm te qumështi i sapomjelë dhe nuk lejon shtimin e bakterieve në qumësht. Me anë të kësaj metode, 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, infrastruk-

turës 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 0.0032 dollarë për një litër qumësht si çmim importi. Në rast prodhimi në vend çmimi zbret akoma më shumë. 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 ndry-



shme të vendit. 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. Metoda e re Stabilak është krijuar nga inxhinieri kuban, Prof. Ponce Ceballo, anëtar i Qendrës Kombëtare të Shëndetit Bujqësor të Havanës, i cili mori pjesë në konferencë së bashku me Presidentin e Programit Botëror të FAO-s për Lak-

to-peroksidazën, Ing. Luis Clerge Fabra. Gjatë javës, ata u takuan me përfaqësues të Ministrisë së Bujqësisë, Institutit të Veterinarisë, Institutit të Shëndetit Publik, Institutit të Kërkimor për Ushqimin, FAO-s dhe me prodhuesit e qumështit në Vlorë, për të identifikuar mundësinë e përdorimit dhe të prodhimit të Stabilak-ut për nevojat e vendit tonë dhe më tej, për prodhuesit e qumështit në zonën e Ballkanit.

SOCIALE

Mungesa e frigoriferëve në fshat, e energjisë elektrike dhe transportit bënë të nevojshëm përdorimin e preparatit

Stabilak, që qumështi të mos thartohet

Përpunuesi i qumështit, Dhimo Guçajë: Për 6-7 orë niveli i acidit nuk ndryshoi

DENISA XHOGA

Qumështi shqiptar është disa herë më i ndotur se norma e lejuar dhe deri sa bëhet kos, gjalpë, apo djath ai është gati i thartuar. "E provuam te pika e grumbullimit, fabrika që kam në Novoselë. Zakonisht, nga mjelja deri në kohën e përpunimit qumështi i ka shkuar aciditeti 26 deri 27, ndërsa për 6 deri 7 orë, kur i hodhëm stabilakun, niveli i aciditetit nuk ndryshoi. Madje, disa bakterie i zhduk, ndërsa të tjera i pengoi të shumoheshin. Proven e bëmë te qumështi i deles. Analizat i bëmë këtu në laboratorët e Ministrisë së Bujqësisë", thotë, Dhimo Guçaj, nga Vlora, i cili e ka shumë të nevojshëm këtë preparat, pasi tri fabrika, në Novoselë, në Smokthinë dhe Dukat. Normat evropiane lejojnë që bakteriet dhe mikroorganizmat të jenë të pranishme në qumësht, deri në 800 mijë për mililitër, ndërsa sipas INSTAT në qumështin shqiptar ato janë 3 milionë për mililitër. Kështu që del e nevojshme përdorim një produkti të quajtur stabilak. Ky preparat garanton ruajtjen e vetive të qumështit deri në 8 orë, pa nevojën e ftohësve. Aktualisht, ky preparat është importuar dhe provuar këto ditë te disa prodhues të nënprodukteve të qumështit. Përdorimi i këtij produkti në Shqipëri është i nevojshëm, pasi në vendin tonë mungon energjia elektrike, në fshatra shumë familje s'kanë frigorifer dhe transporti është i papërshtatshëm. Ndërkohë një paketë stabilak përdoret për një sasi të madhe qumështi, kështu që çmimi i saj është shumë i ulët, 0.0032 dollarë për litër, si çmimi importi.

Faza eksperimentale e përdorimit

Gjatë konferencës u tha se, sipas bisedimeve paraprake me institucionet përkatëse, ky produkt mund të përdoret në një fazë eksperimentale me disa fermerë shqiptarë. Në konferencë morën pjesë përfaqësues të Ministrisë së Bujqësisë, të Institutit të Veterinarisë, In-



Stabilak, enzime organike

Stabilak, është një enzimë organike, e cila vepron në Sistemin e Laktoperoksidazës - një mbrojtës natyror i pranishëm te qumështi i sapomjelë - dhe nuk lejon shitim të bakterieve në qumësht. 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. 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/PASARI; program i financuar nga Qeveria italiane, që ka për qëllim të promovojë shkëmbimin e risive dhe përvajave për Zhvillimin Njerëzor në vende të ndryshme.

stitutit të Shëndetit Publik, Akademisë së Shkencave, pedagog dhe studentë të Universitetit Bujqësor të Kamzës, teknike të bujqësisë dhe ushqimit, si edhe fermerë nga qytete të ndryshme të vendit.

Iniciativa

Iniciativa vien nga zvr

IDEASS pranë UNOPS-it (Zyra e Kombeve të Bashkuara për Shërbimet e Projekteve) në bashkëpunim me Ministrinë e Bujqësisë dhe Akademinë e Shkencave. Metoda e re STABILAK është krijuar nga inxhinieri kuban, Prof. Ponce Ceballo, anëtar i Qendrës Kombëtare të Shën-

detit Bujqësor të Havanës, i cili mori pjesë në konferencë së bashku me një Presidentin e Programit Botëror të FAO-s për Laktoperoksidazën, Ing. Luis Clerge Fabra. Gjatë javës ata u takuan me përfaqësues të Ministrisë së Bujqësisë, Institutit të Veterinarisë dhe Institutit të

Normat evropiane lejojnë që bakteriet dhe mikroorganizmat të jenë të pranishme në qumësht, deri në 800 mijë për mililitër, ndërsa sipas INSTAT në qumështin shqiptar ato janë 3 milionë për mililitër. Kështu që del e nevojshme përdorim një produkti

Kostoja e lirë, blerje dhe prodhimi

Kostoja e kësaj metode është shumë e lirë: 0.0032 dollarë për një litër qumësht si çmimi importi. Në rast prodhimi, në vend, çmimi zbret akoma më shumë. Ngritja e fabrikës së prodhimit të kësaj enzime nuk ka një kosto të lartë dhe nëse ngrihet një e tillë në Shqipëri, ajo mund të furnizojë me stabilak gjithë rajonin, pasi edhe Maqedonia, Serbia, Kosova, Bullgaria etj., kanë treguar interes për këtë produkt.

Dishnica: Një produkt natyral i vlerësuar

"Duke patur parasysh që blegtoaria përbën një ndër prioritetet më të rëndësishme të Ministrisë së Bujqësisë dhe Ushqimit, dhe qumështi produkti më problematik për ruajtje, përdorim i një produkti natyral për ruajtjen e tij do të konsiderohet mjaft i vlerësuar. Sigurisht, Ministria e Bujqësisë dhe Ushqimit, nëpërmjet institucioneve të saj që lidhen me këtë risi, do të hulumtojë mundësitë e përdorimit të Stabilak në përshtatje me kushtet e Shqipërisë, duke filluar me zona pilot, dhe më tej sipas rezultateve në shkallë më të gjerë", tha gjatë konferencës Prof. Dr. Tatjana Dishnica, Drejtore e Shkencës dhe Shërbimit Këshillimor të Ministrisë së Bujqësisë.

Shëndetit Publik, Institutit të Kërkimit për Ushqimin, FAO-s dhe me prodhuesit e qumështit në Vlorë, për të identifikuar mundësinë e përdorimit dhe të prodhimit të STABILAK-ut për nevojat e vendit tonë dhe më tej, për prodhuesit e qumështit në zonën e Ballkanit.



Të dhënat

1. Stabilak është një enzimë organike që vepron në sistemin e laktoperoksidazës, mbrojtës natyror në qumështin e sapomjelë.
2. Stabilak nuk lejon shtimin e bakterieve në qumësht, i cili ruhet i freskët edhe pa ftohës, në temperaturë nga 20 - 34 gradë celsius, nga 8 - 24 orë pas mjeljes.
3. Çdo vit nga 60 - 80 milionë litra qumësht ruhen me Stabilak, duke kursyer 30 000 ton qumësht pluhur që do të duhej të importohej nëse qumështi do të prishej për shkak të mungesës së ftohjes.
4. Stabilak përdoret për lloje të ndryshme qumështi si: qumësht lope, dhie, deleje dhe bualli.



Dje gjatë konferencës për prezantimin të STABILAK-ut

Projekti IDEASS/ Prezantohet metoda e re për ruajtjen e produktit

BRIKENA DEMIRAS

Për të mos lejuar krijimin e bakterieve në qumështin e sapomjelë, fermerët shqiptarë do të kenë mundësi të përdorin një metodë të re.

Stabilak quhet enzima organike, që e mban qumështin të freskët edhe pa ftohës. Madije, edhe mungesa e dritave dhe e rrugëve të përshtatshme për transportin e tij nga fshatrat drejt fabrikave të mëdha të përpunimit, apo edhe nga fshati drejt konsumatorit, nuk do të jenë më një problem. Stabilak ruan temperaturën nga 20 deri në 34 gradë celsius të qumështit, nga 8 deri në 24 orë pas mjeljes. Kjo metodë e re u prezantua dje në një konferencë kombëtare organizuar nga IDEASS-i pranë UNOPS-it, në bashkëpunim me Ministrinë e Bujqësisë dhe Akademinë e Shkencave.

ÇFARË ËSHTË 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 bak-

Përdorimi

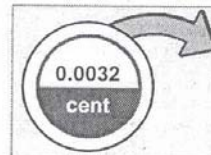
Për çdo 50 litra qumësht shtohet një paketë Stabilak dhe qumështi përzihet për dy minuta. Për një vëllim prej 100 litrash shtohen dy paketa Stabilak dhe përzihet në mënyrë të ngjashme. Përdoret me lehtësi edhe nga njerëzit, pa përgatitje të specializuar teknike

Përparësitë

Ky produkt ul humbjen e qumështit për shkak të prishjes dhe ruan cilësitë fillestare të tij. Ai mundëson zhvillimin e bulmetrave në zonat pa energji elektrike, përmirëson cilësinë e tyre si dhe lejon shpërndarjen e qumështit në situata fatkeqësive

terieve në qumësht. "Pas eksperimentit dhe analizave konkrete vumë re se qumështi nuk kishte më aciditetin e mëparshëm. Shpesh më ka ndodhur që të humbas cilësinë e qumështit gjatë transportimit prej fshatrave përreth Novoselës, ku kam fabrikën e përpunimit. Mendoj se kjo do të

jetë një gjë shumë e mirë për prodhuesit e qumështit. Pse jo, edhe unë mund t'ua jap falas këtë enzimë fshatarëve, që kanë bagëti për të mos humbur cilësinë e produktit të sapomjelë", thotë Dhimo Guçaj, një prodhues qumështi nga Novosela. Ideja për futjen e produktit në vend është



Për një litër qumësht është çmimi i importit. Në rast se kjo enzimë do të prodhohet në vend, çmimi zbret akoma më shumë

mbështetur nga Ministria e Bujqësisë. "Përdorimi i një produkti natyral për ruajtjen e tij do të konsiderohet mjaft i vlerësuar. Ministria e Bujqësisë do të hulumtojë mundësitë e përdorimit të Stabilak në përshtatje me kushtet e Shqipërisë, duke filluar me zona pilot dhe më tej sipas rezultateve në shkallë më të gjerë", tha gjatë konferencës Tatjana Dishnica, drejtore e Shkencës dhe Shërbimit Këshillimor në Ministrinë e Bujqësisë.

PATENTA

Metoda e re, Stabilak, është

krijuar nga inxhinieri kubanez, prof. Ponce Ceballo, anëtar i Qendrës Kombëtare të Shëndetit Bujqësor të Havanës. Stabilak, sipas specialistëve, shihet si një metodë interesante dhe me vlerë për kushtet e vendit tonë, ku cilësia e qumështit lë shumë për të dëshiruar, goftë për mungesën e energjisë elektrike, infrastrukturës së varfër apo transportit të papërshtatshëm. Në konferencën e djeshme mori pjesë edhe presidenti i Programit Botëror të FAO-s për Laktoperoksidazën, ing. Luis Clerge Fabra.