|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Lënda** | **Teknologjitë precize të vjeljes dhe pas vjeljes** | | | |
| Llojj | Semestri | ECTS | Kodi |
| Z | III | 6 | / |
| **Qëllimet dhe objektivat** | Lënda teknologjitë precize të vjeljes dhe pas vjeljes do të shtjellon parimet bazë të teknologjisë së vjeljes dhe pas vjeljes, respektivisht cilat është struktura e frutave dhe perimeve dhe se si kjo ndikon në gjendjen e tyre pas vjeljes, më pas do të përmbledh informacionin kryesor rreth përbërjes së tyre, biokimisë, frymëmarrjes dhe fiziologjisë. Kontrolli i temperaturës dhe lagështisë janë teknologjitë kryesore për ruajtjen e cilësisë së industries së freskët dhe menaxhimi i tyre do të diskutohet në thellësi. Prodhimet e freskëta janë gjithashtu të ndjeshme ndaj sëmundjeve të ndryshme patogjene dhe çrregullimeve fiziologjike që duhet të identifikohen dhe kontrollohen me metoda të avancuara në përpuethshmëri me mjedisin. Teknologjitë që janë plotësuese të menaxhimit të temperaturës, duke përfshirë kontrollin e atmosferës, pjekjen e kontrolluar, paketimin dhe transportin, do të elaborohen në detaje. | | | |
| **Rezultatet e pritshme** | Pas përfundimit me sukses të lëndës, studentët do të jenë në gjendje të:  • Përcaktojnë kohën e vjeljes së frutave dhe perimeve të ndryshme  • Përcaktojnë bazën e seleksionimit dhe klasifikimit të frutave dhe perimeve  • Aplikojnë teknikat e ndryshme pas vjeljes në fruta dhe perime  • Ti njohin ndryshimet në parametrat e cilësisë fizike dhe kimike të frutave  • Dallojnë efektin e materialeve të paketimit në frutat dhe perimet e ruajtura  • Mirëmbajnë ruajtjen e cilësisë dhe sigurisë së produktit. | | | |
| **Literatura** | Cantwell M. 2001. Post-harvest handling systems: Minimally Processed Fruit and Vegetables. University of Califronia. USA.  Crisoto C, Crisoto G. 2020. Manual on Postharvest Handling of Mediterranean Tree Fruits and Nuts. CABI.  Kader A. 2002. Postharvest Technology of horticultural crops. Univesity of California.  Kader, A.A., 1983. Post-harvest quality maintenance of fruits and vegetables indeveloping countries. In: Lieberman, M., Post-Harvest physiology and croppreservation. Plenum Publishing Corporation.  Kitinoja, L., Gorny, J., 1998. Post-harvest technology for fruits and vegetables Producemarketers: Economic opportunities. Quality and Food Safety by, Department ofPomology, University of California, Davis. A joint publication of UC Postharvest Outreach Program and Punjab Horticultural Post harvest technologyCentre, USAID/ACE.  Wills R, Golding J. 2016. Postharvest. CABI.  Tang J, Mitcham E, Wang Sh, Lurie S, 2007 Heat Treatments for Postharvest Pest Control. CABI.  [Thomaj T. 2016. Teknologjia e pasvjelejs se produkteve hortikulturale. Tirane.](https://www.cabi.org/bookshop/book/9781789247176/)  [Dris R, Niskanen R. A Handbook on Post Harvest Management of Fruits and Vegetables Helsinki, Finland](https://www.cabi.org/bookshop/book/9781789247176/)  John J. 2010. Postharvest Management and Processing of Fruits and Vegetables:  Wills R, Golding J. 2016. Postharvest. An introduction to the physiology and handling of fruit and vegetables. Unsw Press & CABI | | | |