

	Prof. Dr. Tokli Thomaj Profesor në Teknologji të Pasvjeljes dhe Sistemet e cilësisë në Bujqësi Departmenti Hortikulturë dhe Arkitekturë Peizazhi Fakulteti i Bujqësisë dhe Mjedisit Universiteti Bujqësor i Tiranës Tel : 00355692092633 E-mail: tthomaj@ubt.edu.al
---	---

Karriera / Arsimi

2007 -tani	Profesor,	Universiteti Bujqësor Tiranë
2007–2009	Përgjegjës i Departmentit Hortikulturë	Universiteti Bujqësor Tiranë
2001–2007	Profesor i Asociuar	Universiteti Bujqësor Tiranë
1998–2001	Lektor	Universiteti Bujqësor Tiranë
1997–1998	Postdoktoratë në: Teknologji të Pasvjeljes	Universiteti Aristotel, Selanik, Greqi
1993–1996	Doktoraturë/PhD: Teknologji të Pasvjeljes	Universiteti Aristotel, Selanik, Greqi
1991–1993	Master of Science in: Hort. Sci. and Technology.	Inst. Agr. Mesdh. (IAM), Chania, Greqi
1987–1991	Asistent-Pedagog	Universiteti Bujqësor Tiranë
1982–1987	Studime Universitare (5vj)	Fakulteti i Shkencave Gjeoteknike, Dega Prodhim Bimor, Universiteti Aristotel, Selanik, Greqi

Shërbimi në Organizata Profesionale

2011- 2013 Kryetar i Komitetit Drejtues: Forcimi i institucioneve të kontrollit të ushqimit në Shqipëri
 2010-2013 Anëtar i Bordit Agjencia Kombëtare e Teknologjisë dhe Informacionit
 2009–2013 Zëvendësministër: Ministria e Bujqësisë, Ushqimit dhe Mbrojtjes së Konsumatorit
 2001–2007 Pro-Rektor i Universitetit Bujqësor të Tiranës

Fokusi i Kërkimit Shkencor

Fiziologjia pas Vjeljes; Teknologjitë e ruajtjes së produkteve bujqësore; Biokimia e frutave; Indekset e maturimit dhe cilësisë për vjeljen, trajtimin dhe ruajtjen e produkteve bujqësore; Sistemet e cilësisë dhe siguria ushqimore në fermë.

Fokusi në Mësimdhënie

Teknologjitë e Pasvjeljes së Produkteve Bujqësore; Sistemet e Cilësisë dhe Siguria Ushqimore në Bujqësi; Frutikulturë.

Publikime.

Numri total i publikimeve:

☞ GoogleScholar: <https://scholar.google.com/citations?user=QWZzz5gAAAAJ>

☞ ResearchGate: https://www.researchgate.net/profile/Tokli-Thomai?ev=hdr_xprf

☞ ORCID iD: <https://orcid.org/0009-0005-6010-9731>

Listoni maksimumi 10 nga publikimet tuaja më të rëndësishme

1. G. Vuksani, A. Vuksani, O. Kyçyk, F. Pazari and T. Thomaj. 2025. Determination of Olive Maturity Stage and Optimal Harvest Interval of 'Kalinjot' Cultivar Using Destructive and Non-Destructive Methods. *AgriEngineering*, 7(8), 253; <https://doi.org/10.3390/agriengineering7080253>
2. T. Thomaj, A. Misha 2014. Infrastructures et logistique agro-alimentaire en Albanie <https://doi.org/10.3917/scpo.cihea.2014.01.0361>.
3. A. Spornberger, E. Kullaj, A. Mehmeti, B. Öhlinger, S. Sylanaj, A. Demaj, T. Thomai. 2013. Organic apple growing in kosovo and albania-a survey of the current situation and possibilities for improvement. *Org. Agr.* 3:175–182 <https://doi.org/10.1007/s13165-014-0059-1>
4. Diamantidis Gr., Thomai T., Genitsariotis M., Nanos G., Bolla N., Sfakiotakis E., 2002. Scald susceptibility and biochemical/physiological changes in respect to low preharvest temperature in 'Starking Delicious' apple fruit, *Scientia Horticulturae*. 92. p 361–366. [https://doi.org/10.1016/S0304-4238\(01\)00298-9](https://doi.org/10.1016/S0304-4238(01)00298-9)
5. Thomai T, Sfakiotakis E, Diamantidis G and Vasilakakis M, 1998. Effects of low preharvest temperature on scald susceptibility and biochemical changes in 'Granny Smith' apple peel. *Scientia Horticulturae*. 76, p 1–15. [https://doi.org/10.1016/S0304-4238\(98\)00133-2](https://doi.org/10.1016/S0304-4238(98)00133-2)
6. Kiritsakis A, Nanos GD, Polymenopoulos Z, Thomai T, Sfakiotakis EM. 1998. Effect of fruit storage conditions on olive oil quality. *Journal of the American Oil Chemists' Society*. 75, 721–724. <https://doi.org/10.1007/s11746-998-0212-7>
7. Nanos, G.D., T. Thomai, E.M. Sfakiotakis, and N. Fitsios. 1999. Maturity indices for green olives destined to be processed as 'Spanish-style' olives. *Acta Hort.* 474: 521–524. <https://doi.org/10.17660/ActaHortic.1999.474.107>
8. T. Thomai, E. Sfakiotakis. (1997). Effect of low-oxygen atmosphere on quality changes, acetaldehyde and ethanol accumulation in early and late harvest of "hayward" kiwifruit. *Acta horticulturae*, No. 444, pp. 593-597. <https://doi.org/10.17660/ActaHortic.1997.444.91>
9. T. K. Thomai and E. M. Sfakiotakis. 1997. Effect of low-oxygen atmosphere on storage behaviour of kiwifruit. *Advances in Horticultural Science* Vol. 11, No. 3, pp. 137-141. <http://www.jstor.org/stable/42883162>
10. Vasilakakis M., Thomai T., 1999. Effect of harvest date and pre-storage treatments (GA3, temperature), on superficial scald on "Imperial double-red delicious" apples. In: *Post-harvest losses of perishable horticultural products in the Mediterranean region*. CIHEAM, Chania: Cahiers Options Méditerranéennes; n. 42, p. 77-84. <http://om.ciheam.org/article.php?IDPDF=CI020460>