

	<p>Assoc. Prof. Dr. Artiona Laze</p> <p>Profesor i Asociuar në UBT Departmenti i Kimisë Fakulteti i Bioteknologjisë dhe Ushqimit Universiteti i UBT</p> <p>Tel : +355683967298 E-mail : alaze@ubt.edu.al</p>
---	---

Karriera / Arsimi

2022 -	Profesor i Asociuar
2020 – 2021	Kerkuese shkencore në Universitetin e Massachusetts, departamenti i shkencave të ushqimit dhe te ushqyerjes, USA
2010 –	Lektor
2011 – 2016	Doktoraturë/ PhD
2016 – 2017	Studime pas doktorature në univerisitetin e Bolonjës, Itali 2008
– 2010	Master Shkencor në Kimi
2005 – 2008	Diplomë Bachelor në Kimi

Fokusi i Kërkimit Shkencor

- Analizimi i komponimeve organike në matrica të ndryshme ushqimore
- Roli i lipideve në cilesinë e ushqimeve
- Ndikimi i antioksidantëve në sisteme të ndryshme ushqimore

Fokusi në Mësimdhënie

- Kimi Organike
- Metodatat instrumentale të analizave kimike

Publikime.

Numri total i publikimeve:

GoogleScholar: 27

ResearchGate: 16

ORCID iD: 0000-0003-1490-6105

(Listoni maksimumi 10 nga publikimet tuaja më të rëndësishme)

- Bayram, I., Laze, A., Decker, E.A. "Synergistic Mechanisms of Interactions between Myricetin or Taxifolin with α -Tocopherol in oil – in- water Emulsion". Journal of Agricultural and Food Chemistry, 2023 Jun 21;71(24):9490-9500. doi: 10.1021/acs.jafc.3c01226.
- Ipek Bayram, Artiona Laze, Eric A Decker. **Analysis of antioxidant synergism and its mechanisms between alpha-tocopherol and myricetin in stripped soybean oil-in-water emulsions at different pH values.** 2023 AOCS Annual Meeting & Expo. At: Denver, Colorado, USA
- Laze, A., Pasini, F., Arapi, V., Ceca, E., Peso, L., Gjini, V., Caboni, M.F. "Evaluation of Tocopherols and Tocotrienols in Albanian cultivars" Journal of Hygienic Engineering and Design. UDC 633.11:577.1613: 543.544.5.068.7. (496.5). 2021.
- Laze, A., Arapi V., Ceca, E., Gusho. K., Pezo, L., Brahushi, F., Knežević, K. "Chemical composition and Amino acid content in different genotypes of wheat flour". *Periodica Polytechnica Chemical Engineering*, 2019, <https://doi.org/10.3311/PPch.13185>
- Laze A., Arapi V., Malo V., Kristl J., Mlakar S., Pezo L. "The qualities of Albanian soft wheat genotypes – the mathematical approach". *International Journal of Science and Qualitative Analysis*. 2015; 1 (2) 11-17.
- Laze, A., Arapi V., Brahushi, F., Lato, L., Kristl, J., Riciputi, Y., Knezevic, D. "Assessment of Microelements content in soft Albanian wheat genotypes". **International Journal of Innovative Approaches in Agricultural Research** 2018. 2(4):295-306 DOI: [10.29329/ijiaar.2018.174.4](https://doi.org/10.29329/ijiaar.2018.174.4)
- Laze, A., Arapi, V., Ceca, E., Pezo, L., Riciputi, Y., Pasini, F., Caboni, M. F. (2017): "Determinazione e qualificazione di acidi grassi e trigliceridi in genotipi selezionati di frumento Albanese biologico (Determination and qualification of fatty acids and triglycerides in different organic Albania genotypes)". Submitted to: 11° Convegno "I cereal per una sistema Agroalimentare di Qualita", Roma, Italy, 22-24 November, 2017.
- Laze A., Arapi V., Brahushi F. "Zinc and Iron Concentration in some Soft Wheat Albanian Genotypes". *Article in Albania Journal of Agriculture Science*, 2015;14(1): 11-14.