



**Dr. Fatbardha LAMÇE**

**Kërkuese Shkencore / Lektore në:**

Departamentin: Qendra e Kërkimit të Ushqimit  
Fakulteti i Bioteknologjisë dhe Ushqimit  
Universiteti Bujqësor i Tiranës

**Tel :** 00355 68 60 26 110

**E-mail :** fmeta@ubt.edu.al

**Karriera / Arsimi**

**2016 – vazhdon Kërkuese shkencor / Lektore**

Universiteti Bujqësor i Tiranës, Fakulteti i Bioteknologjisë dhe Ushqimit,  
Kodër – Kamëz, Tiranë, Shqipëri.

**2008 – 2016 Specialiste në Analizat Ushqimore**

Universiteti Bujqësor i Tiranës, Fakulteti i Bioteknologjisë dhe Ushqimit,  
Kodër – Kamëz, Tiranë, Shqipëri.

**2005 – 2008 Kimiste**

Kantina e pijeve Gjergj Kastrioti, Durrës, Shqipëri

**2011 – 2016 Doktoraturë në “Shkencat e Ushqimit”**

Universiteti Bujqësor i Tiranës, Fakulteti i Bioteknologjisë dhe Ushqimit,  
Kodër – Kamëz, Tiranë, Shqipëri.

**2006 – 2009 Master Shkencor në “Menaxhimi i Ndërmarrjeve të Agrobiznesit”**

Universiteti Bujqësor i Tiranës, Fakulteti i Ekonomisë dhe Agrobiznesit, Kodër  
– Kamëz, Tiranë, Shqipëri.

**2000 – 2005 Bachelor në “Teknologji Agro - Ushqimore“**

Universiteti Bujqësor i Tiranës, Fakulteti i Bujqësisë,  
Kodër – Kamëz, Tiranë, Shqipëri

**Fokusi i Kërkimit Shkencor**

*Mikrobiologjia e fermentimit, e cila përfshin identifikimin dhe kontrollin e mikroorganizmave gjatë përpunimit dhe ruajtjes, si dhe ndikimin e tyre në cilësinë dhe sigurinë e produkteve ushqimore.*

*Zhvillimi dhe përmirësimi i proceseve teknologjike në prodhimin e verës, me fokus në fermentimin, maturimin dhe ndikimin e parametrave teknologjikë në cilësinë organoleptike dhe kimike të produktit.*

*Zbatimi i teknologjive të avancuara dhe të qëndrueshme në përpunimin e produkteve ushqimore, për ruajtjen e përbërësve bioaktivë dhe vlerave ushqyese.*

*Krijimi dhe zhvillimi i produkteve inovative ushqimore, me vlera të shtuara ushqyese, që i përgjigjen kërkesave bashkëkohore të tregut dhe konsumatorëve për ushqime funksionale dhe natyrale.*

## **Fokusi në Mësimdhënie**

*Mikrobiologjia ushqimore – mikroorganizmat në ushqime, ndikimi i tyre në sigurinë dhe cilësinë ushqimore, si dhe metodat analitike laboratorike për identifikimin dhe kontrollin e tyre.*

*Teknologjitë e avancuara të përpunimit të ushqimit – aplikimi i metodave të avancuara të përpunimit me teknologjitë termike dhe jo-termike për ruajtjen e cilësisë dhe sigurisë ushqimore.*

*Shkenca e Ushqimit dhe Teknologjitë e Përparuara – njohuritë themelore mbi përbërjen, strukturën, vlerën ushqyese dhe ndërveprimet e përbërësve ushqimorë gjatë përpunimit dhe ruajtjes me përdorimin e teknologjive të avancuara.*

## **Publikime.**

GoogleScholar: <https://scholar.google.com/citations?user=MPDx4GMAAAAJ&hl=en>

ResearchGate: <https://www.researchgate.net/profile/Fatbardha-Lamce-2>

ORCID iD: [Fatbardha Lamçe \(0000-0002-8517-512X\) - ORCID](https://orcid.org/0000-0002-8517-512X)

F. Lamçe; K.Sini: “**Isolation and characterization of oenological yeast**”. Albanian Journal of Agricultural Sciences (AJAS). Nentor 2013: Vol. 12, Issue 4:p. 669 – 776, ISSN 2218 – 2020.

F. Lamçe; K.Sini: “**Influence of selected yeasts in the qualitative characteristics of wine, compared to spontaneous fermentation**”. International Journal of Innovative Research in Science, Engineering and Technology (IJIRSET). Tetor 2015: Vol. 4, Issue 10, ISSN 2319 - 8753.

F. Hoxha, F. Lamçe, M. Beqo, R. Kongoli, I. Malollari, O. Kyçyk: “**Quality Evaluation of Commercialised Honey in Tirana Using Physicochemical Analysis**”. Albanian Journal of Agricultural Sciences, 2018, Vol. 18 Issue 1, p36-31. ISSN: 2218- 2020, © Agricultural University of Tirana.

F. Lamçe, O. Kyçyk, K. Gozhdari, S. Zejnelhoxha and E.Kukali: “**The influence of stems and oak chips on the fermentation and color stabilization during maturation of red wines produced by cv. Shesh i Zi**”. Journal of Central European Agriculture, 2020, 21 (1), p.129-134. ISSN 1332-9049. DOI: <https://doi.org/10.5513/JCEA01/21.1.2735>

F. Lamçe, O. Kyçyk, J. Karaulli, A. Shkurti and E. Kukali: **“Study of Physico – Chemical Components of Gemza and Pamid grape Varieties Cultivated in Albania”**. Albanian Journal of Agricultural Sciences, 2020, Vol. 19 Issue 3, p532-39. ISSN: 2218- 2020, © Agricultural University of Tirana.

O. Kyçyk, **F. Lamçe**, K. Gozhdari, J. Karaulli dhe E.Kukali: **“Variability of Quality Indicators in Authoctonous Cultivar Shesh i Bardhe on Three Different Ecozones of Albania”**. Albanian Journal of Agricultural Sciences, 2020, Vol. 19 Issue 4, p55-59. ISSN: 2218- 2020, © Agricultural University of Tirana.

F. Lamçe, O. Kyçyk, A. Lazaj, M. Ruci, J. Karaulli: **“Evaluation of total polyphenols and antioxidant activity of fruit and olive oil, through extraction with the ultrasound method”**. Carpathian Journal of Food Science & Technology, 2025, v. 17, n. 1, p. 89, doi. 10.34302/crpfst/2025.17.1.7

F. Lamçe, K. Gozhdari, R. Kongoli, B. Meta, O. Kyçyk: **“Evaluation of the content of polyphenols and flavonoids during the fermentation of white wines (cv. Pulëz and Shesh i bardhë) with and without skins.”** 2nd International Conference on Agriculture and Life Sciences (ICOALS), May 2018, Tirana – Albania.

F. Lamçe, K. Serdari, M. Ruci, J. Karaulli, K. Vrohoriti, O. Kyçyk. **” Evaluation of the physical-chemical characteristics of the apple varieties for the production of apple – ciders.”** III. Balkan Agriculture Congress, Edirne, Turkey, 29 August - 1 September, 2021

F. Lamçe, K. Serdari, K. Vrohoriti, J. Karaulli, M. Ruci, O. Kyçyk. **”Addition of natural tannins during fermentation to stabilize the color of red wine from var. "shesh i zi".** II. Balkan Agriculture Congress, Edirne, Turkey, 29 August - 1 September, 2021.