

	<p><b>Prof.Asoc.Dr Alketa Shehaj</b></p> <p><b>Profesor i Asociuar</b> në përpunimin e drithërave dhe prodhimin i produkteve të pjekjes</p> <p>Departamenti Teknologjisë Agrorshqimore Fakulteti i Bioteknologjisë dhe Ushqimit Universiteti Bujqësor i Tiranës</p> <p><b>Tel :</b> <b>E-mail :</b> <a href="mailto:ashehaj@ubt.edu.al">ashehaj@ubt.edu.al</a></p>
-----------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

### Karriera / Arsimi

<b>2025-</b> në vazhdim	Antare e Grupit të punës për Programet e Studimit në UBT
<b>2023</b>	Profesor i Asociuar
<b>2016</b> – në vazhdim	Lektor
<b>2006 – 2018</b>	Lektor I ftuar në Fakultetin e Shkencave të Natyrës, UT
<b>2011 – 2015</b>	Doktoraturë/ PhD
<b>2018</b> – në vazhdim	Kryetare e grupit të mësimin dhe kërkimit shkencor “Teknologjitë e përpunimit të ushqimeve”
<b>2009 – 2011</b>	Master në “Kimi”
<b>2000 – 2005</b>	Diplomë Universitare në “Kimi Ushqimore”

### Shërbimi në Organizata Profesionale

**Shtator 2025** – Anëtare e Komitetit Organizativ, Shkolla e Trajnimit mbi Vlerësimin dhe Reduktimin e Rrezikut nga Akrilamidi në Ushqimet me Bazë Drithërash, projekt COST ACRYRED

**2022** – Vazhdim – Anëtare e Komitetit Drejtues të projektit COST CA21149 Reducing acrylamide exposure of consumers by a cereals supply-chain approach targeting asparagine (ACRYRED)

**2015** – Vazhdim – Auditore e Jashtme për Sistemet ISO 22000 & ISO 9001

**2009 – 2015** – Eksperte Kombëtare për Prodhimin e Pastër, Organizata e Kombeve të Bashkuara për Zhvillim Industrial (UNIDO)

### Fokusi i Kërkimit Shkencor

- Vlerësimi i cilësisë së drithërave dhe produkteve të bazuara në to (analiza fiziko-kimike, reologjike, organoleptike)
- Studimi i reologjisë së brumit dhe ndikimi në përpunim dhe cilësinë e produktit
- Kërkim i aplikuar dhe inovacion në produktet ushqimore me vlerë të shtuar
- Sigurimi i cilësisë dhe sigurisë për kafënë dhe frutat e thata
- Inxhinieria e proceseve dhe optimizimi teknologjik në prodhimin e drithërave, kafesë dhe frutave të thata

- Zhvillimi i produkteve ushqimore inovative me fokus në qëndrueshmëri

## Fokusi në Mësimdhënie

- Ruajtja dhe Përpunimi i drithërave – Kuptimi i vetive të drithërave, proceset e bluarjes dhe ndikimi i tyre në cilësinë e produktit përfundimtar.
- Produkte të pjekura dhe zhvillimi i tyre – Formulimi, optimizimi dhe inovacioni në produktet e pjekura.
- Reologjia e brumit dhe vetitë funksionale – Studimi i vetive reologjike të brumit nën kushte të ndryshme përpunimi dhe përbërësve të ndryshëm.
- Parimet e sistemeve të qëndrueshme agroushqimore – Parimet e qëndrueshmërisë në prodhimin e ushqimit, zinxhirët e furnizimit dhe menaxhimin e burimeve.
- Teknologjia dhe menaxhimi i prodhimit ushqimor – Aspektet praktike dhe teorike të përpunimit të ushqimit, kontrollit të cilësisë dhe prodhimit industrial.

## Publikime.

**Numri total i publikimeve: 30**

🔗 *Google Scholar*: <https://scholar.google.com/citations?hl=en&user=Ary3fGwAAAAJ>

🔗 *ResearchGate*: <https://www.researchgate.net/profile/Alketa-Shehaj>

🔗 *ORCID iD*: <https://orcid.org/0000-0002-6012-6233>

**(Listoni maksimumi 10 nga publikimet tuaja më të rëndësishme).**

1. Shtator 2024 “Exploring the potential of microalga L-Asparaginase in reducing acrylamide formation in heat-processed foods: A focus on Spirulina“. Alketa Shehaj *et al.*, "Acrylamide and process formed contaminants: A supply chain approach" Conference Brussel. pg 63-64
2. Nëntor 2023 “Exploring acrylamide concerns in baked products: safety, regulation and consumer choices“. Alketa Shehaj, Ariola Morina, International Conference On Agriculture And Life Sciences (Icoals 4), Pg 555
3. Mars 2023, "Comparing the quality characteristics of dough from Wheat flours determined by alveograph". Alketa Shehaj *et al.*, Journal of Hygienic Engineering and Design 2023. Vol 42, Faqe: 25-29.
4. Shtator 2022. Evaluation of physico-chemical parameters of fresh pasta prepared with different recipes. Alketa Shehaj, Lefter Muxhaj, Journal of Hygienic Engineering and Design, Vol. 40, pp. 50-55.
5. Gusht 2022 “The role of enzymes in the improvement of dough properties prepared with wheat flour“ Alketa Shehaj & Ariola Morina IV. International Agricultural, Biological & Life Science Conference, Edirne, Turkey, 29-31 August 2022 Pg 301
6. Korrik 2022 “The importance of technical parameters evaluated on the wheat flour for the milling industry“. Alketa Shehaj, Ariola Morina, Mirvjen Shehaj 10th International İstanbul Scientific Research Congress - July 23-25, 2022

7. 2022 “Evaluation of some physical, chemical and sensorial parameter of turkish coffee trade in the Albanian market“ Alketa Shehaj & Ariola Morina Journal of Biological Studies, 5(3 (Special Issue), pg 396–404.

8. 2022 ”Physico-chemical parameters and antioxidant activity of baked product fortified with fruit waste powder”.

Alketa Shehaj & Ariola Morina Journal of Biological Studies, 5(1 (Special issue), 221–228. Retrieved from:<https://onlinejbs.com/index.php/jbs/article/view/6629>

9. 2022. Evaluation of quality parameters in some types of wheat flour used for different purposes. Alketa Shehaj *et al.*, Journal of Biological Studies, 5(1 (Special issue), pg 229–236.

10. 2022 “Determination of gluten in three main methods in different wheat cultivars” Alketa Shehaj *et al.*, International Conference on Science, Technology, Engineering, and Economy ICOSTEE 2022 Book of Abstracts 24 March 2022 Szeged Hungary Publisher: Faculty of Engineering, University of Szeged ISBN 978-963-306-853-3 pg 81