



Assoc. Prof. Dr. Onejda Kyçyk

Profesor i Asociuar në Shkencat dhe Bioteknologjinë Ushqimore

Departmenti Qendra e Kërkimit të Ushqimit

Fakulteti I Bioteknologjisë dhe Ushqimit

Universiteti i Bujqësor të Tiranës

Tel : +355 69 650 4365

E-mail : okycyk@ubt.edu.al

Karriera / Arsimi

2022 - aktualisht	Profesor i Asociuar në Universitetin Bujqësor të Tiranës, Fakultetit i Bioteknologjisë dhe Ushqimit, Departamenti Qendra e Kërkimit të Ushqimit
2014 – 2022	Lektor në Universitetin Bujqësor të Tiranës, Fakultetit i Bioteknologjisë dhe Ushqimit, Departamenti Qendra e Kërkimit të Ushqimit
2012 – 2014	Asistent Lektor në Universitetin Bujqësor të Tiranës, Fakultetit i Bioteknologjisë dhe Ushqimit, Departamenti Qendra e Kërkimit të Ushqimit
2009 – 2014	PhD , në Shkencat e Shëndetit, në Departamentin e Shkencave të Shëndetit në Universitetin e Jaen-it, Spanjë
2019 – aktualisht	Përgjegjës Departamenti i Qendrës së Kërkimit të Ushqimit
2004 – 2007	Inspektor Ushqimi në Drejtorinë Rajonale e Bujqësisë dhe Ushqimit, Ministria e Bujqësisë dhe Ushqimit (Rr. Siri Kodra)
2003 - 2004	Inxhinier ushqimor në Fabrikën e podhimit të birrës F.U. FERRA Sh.P.K (Linzë Tirana)
2005 – 2007	Master Shkencor në Olive Growing and Oil Technology, Universiteti i Kordobës, Spanjë
1998 – 2003	Diplomë në Teknologji Agro-Ushqimore (program 5-vjeçar), Fakulteti i Bujqësisë, Universiteti Bujqësor i Tiranës

Fokusi i Kërkimit Shkencor

- Studimi i frutit të ullirit dhe cilësisë së vajit të ullirit**
 - Analiza e pronave fizikë, kimike dhe organoleptike të ullinjve.
 - Vlerësimi i cilësisë së vajit të ullirit bazuar në përbërësit bioaktivë dhe indeksat e maturimit.
- Përmirësimi i teknologjive të përpunimit ushqimor dhe optimizimi i kushteve post-harvest**
 - Zhvillimi i metodave për të ruajtur freskinë dhe vlerat ushqyese të produkteve.
 - Reduktimi i humbjeve gjatë magazinimit dhe transportit.
- Siguria ushqimore dhe menaxhimi i cilësisë në zinxhirin agro-ushqimor**
 - Implementimi i sistemeve të kontrollit të cilësisë dhe HACCP.
 - Monitorimi i parametrave kritikë për sigurinë ushqimore.
- Analiza e përbërësve bioaktivë dhe ndikimi i tyre në vlerën ushqyese**
 - Identifikimi i polifenoleve, antioksidantëve dhe komponimeve të tjera të dobishme.
 - Studimi i efektit të tyre në shëndet dhe qëndrueshmërinë e produktit.
- Zhvillimi i qasjeve të qëndrueshme për përpunimin e ushqimeve dhe bioekonominë qarkulluese**
 - Optimizimi i përdorimit të burimeve dhe reduktimi i mbetjeve ushqimore.

- Integrimi i koncepteve të ekonomisë qarkulluese në proceset e prodhimit.

Fokusi në Mësimdhënie

- Teknologjia e përpunimit të vajit dhe yndyrës
- Paketimi dhe ruajtja e ushqimit
- Teknikat bashkohore të paketimit.

Publikime.

Numri total i publikimeve: 40

 Google Scholar: https://scholar.google.com/scholar?hl=en&as_sdt=0%2C5&q=onejda+ky%C3%A7yk&oq=onejda+

 ResearchGate: https://www.researchgate.net/profile/Onejda-Kycyk?ev=prf_overview

 ORCID iD: [Onejda Kycyk \(0000-0001-9361-042X\)](https://orcid.org/0000-0001-9361-042X)

(Listoni maksimumi 10 nga publikimet tua me të rëndësishme).

1. Kycyk, O., Aguilera, M.P., Gaforio, J.J., Jiménez, A. and Beltrán, G. (2016), Sterol composition of virgin olive oil of forty-three olive cultivars from the World Collection Olive Germplasm Bank of Cordoba. J. Sci. Food Agric., 96: 4143-4150. <https://doi.org/10.1002/jsfa.7616>
2. Vuksani, G.; Vuksani, A.; Kycyk, O.; Pazari, F.; Thomaj, T. Determination of Olive Maturity Stage and Optimal Harvest Interval of ‘Kalinjot’ Cultivar Using Destructive and Non-Destructive Methods. AgriEngineering 2025, 7, 253. <https://doi.org/10.3390/agriengineering7080253>
3. Lamce, F., Kycyk, O., Gozhdari, K., Zejnelhoxha, S. i Kukali, E. (2020). 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, 21 (1), 129-134. <https://doi.org/10.5513/JCEA01/21.1.2735>
4. Fatbardha Lamçe, Onejda Kycyk, Adhurim Lazaj, Mamica Ruci, And Julian Karaulli (2024) Evaluation of total polyphenols and antioxidant activity of fruit and olive oil, through extraction with the ultrasound method. Carpathian Journal of Food Science and Technology, Papers Vol. 17(1) 2024 <https://doi.org/10.34302/crpfst/2025.17.1.7>
5. Karaulli, J.; Xhaferaj, N.; Coppola, F.; Testa, B.; Letizia, F.; Kycyk, O.; Kongoli, R.; Ruci, M.; Lamçe, F.; Sulaj, K.; et al. Bioprospecting of Metschnikowia pulcherrima Strains, Isolated from a Vineyard Ecosystem, as Novel Starter Cultures for Craft Beer Production. Fermentation 2024, 10, 513. <https://doi.org/10.3390/fermentation10100513>
6. Fatbardha Lamçe, Krenar Gozhdari, Renata Kongoli, Besim Meta, Onejda Kycyk (2018) Evaluation of the content of polyphenols and flavonoids during the fermentation of white wines (cv. Pulëz and Shesh i bardhë) with and without skins Albanian j. agric. sci. 2018; (Special edition, Proceedings - ICOALS, 2018)
7. Onejda Kycyk, Anisa Peculi, Nertil Xhaferaj, Albiona Brahollari, Fatbardha Lamceand Anila Kopali (2020) Comparision of Polyphenol Content in Olive Oil cv Kalinjot Obtained in Two Different Extraction System Albanian j. agric. sci. 2020; 19 (4): 55-60
8. Kycyk, Onejda and Meta, Fatbardha and Gozhdari, Krenar and Kukali, Edlira, 20210298830, English, Conference paper, Turkey, 9789753742795, Edirne, AGBIOL 2020. II International Agricultural, Biological & Life Science Conference, Edirne, Turkey, 1-3 September 2020. Proceedings, (515–522), Trakia University, Comparison of total chlorophyll content, chlorophyll

a, b and carotenoids in prunus rootstocks; CAB 6 P in vitro (*Prunus cerasus*) and in vivo of *P. mahaleb* (*Prunus cerasus*)., (2020)

9. Fatjon Hoxha¹, Fatbardha Lamçe, Marsela Beqo, Renata Kongoli, Ilirjan Malollari, Onejda Kyçyk (2019) Quality Evaluation of Commercialised Honey in Tirana Using Physicochemical Analysis *Albanian j. agric. sci.* 2019;18 (1): 26-31
10. Julian Karaulli, Nertil Xhaferaj, Mamica Ruci, Bruno Testa, Francesco Letizia, G Albanese, R Kongoli, F Lamçe, O Kyçyk, K Sulaj (2023) Evaluation of *Saccharomyces* and Non-*Saccharomyces* Yeasts Isolated from Albanian Autochthonous Grape Varieties for Craft Beer Production *Proceedings of the Proceedings of V International Agricultural, Biological, Life Science Conference (AGBIOL)* 654-665