

	Assoc. Prof. Dr.Aida Shkurti Bogoviku Profesor i Asociuar në Bioteknologji dhe shkenca Ushqimi Departmenti i Teknologjisë Agroshqimore Fakulteti i Bioteknologjisë dhe Ushqimit Universiteti Bujqësor i Tiranës Tel : 0699497931 E-mail : ashkurti@ubt.edu.al
---	--

Karriera / Arsimi

- 2016 - Në vazhdim** Profesor i Asociuar
- 2005 - Në vazhdim** Lektor në Teknologjinë Ushqimore
- 2005 – 2010** Doktoraturë/ PhD në Bioteknologji dhe Shkencat e Ushqimit”
- 2002 – 2004** Master shkencor në “Inxhinieri kimike” Universitetit i Tiranës, Fakulteti i Shkencave Natyrore.
- 1990 – 1991** Diplomë pasuniversitare në Kimi Analitike” Universitetit i Tiranës, Fakulteti i Shkencave Natyrore
- Diplomë Bachelor në “Kimist Teknolog”, Universitetit i Tiranës, Fakulteti i Shkencave Natyrore.
- 1981 – 1985**

Fokusi i Kërkimit Shkencor

1. Vlerësimi i përbërësve kryesore dhe ngarkesës mikrobike në qumështin e disa fermave kryesore në Shqipëri.
2. Teknologjia e përpunimit të qumështit dhe rëndësia e optimizimit të procesit të xhelifikimit në djathrat gjysëm të fortë.
3. Vlerësimi i lëndëve shtesë në teknologjinë dhe mbetjen e tyre në produktet ushqimore.
4. Ndikimi i lëndëve organike fosfor dhe azot dhe grimcat në suspension në teknologjinë e trajtimit të ujit të pijshëm.
5. Veprimi antimikrobik i disa përbërësve natyrore gjatë ruajtjes së frutave.

Fokusi në Mësimdhënie

1. Teknologjia e përpunimit të qumështit
2. Aditivët dhe kontaminantët në ushqime
3. Mbetjet në IU, energjitë e rinovueshme.
4. Procese të pastrimit dhe shëndetësisimit në Industrinë Ushqimore
5. Teknologjia e produkteve ushqimore me origjinë shtazore.

Publikime.

Numri total i publikimeve:

 *GoogleScholar*: 5 

ResearchGate: 5

 *ORCID iD*:

Publikimet më të rëndësishme.

1. Effects of some aroma's natural compounds on fruit's shelf life.
2. Effects of nutrients, phosphorous and nitrogen and suspended particles in river on drinking water treatments.
3. Evaluation of microbiological and quality parameters of raw milk collected from different places in Albania
4. Optimization of the jellification process in semi-hard cheese
5. Evaluation of additive contents in some Albanian food products.
6. Determination of crystallization tendency and level of HMF in Albania honey products".
7. Use of New Methods for Sanitation of Wooden Barrels in the Alcoholic Beverages Industry
8. Recycling and recovery of hazardous inorganic constituents from filter cake waste".
9. Evaluation of natural's compounds of butter from its microstructure.
10. Valuation of Petroleum Industry Impact on the Water System of Some Regions in Albania.