

	Assoc. Prof. Dr. Rozeta Hasalliu Profesor i Asociuar në Mikrobiologji dhe Bioteknologji Ushqimore Departamenti i Shkencave të Ushqimit dhe Bioteknologjisë Fakulteti i Bioteknologjisë dhe Ushqimit Universiteti Bujqësor i Tiranës Tel : 00355689013980 E-mail : rhasalliu@ubt.edu.al
---	--

Karriera / Arsimi

Që nga viti 2013 Profesor i Asociuar

05/2019 – 11/2019 Postdoc 6-mujor në BOKU, financuar nga Akademia Austriake e Shkencave në kuadër të Programit JESH (Përsosmëri të Përbashkëta në Shkencë dhe Shkenca Humane). Laboratori i Mikrobiologjisë dhe Higjienës Ushqimore, Universiteti i Burimeve Natyrore dhe Shkencave të Jetës, Vjenë, Austri.

2002 – 2008 Asistent Profesor

Që nga viti 2008 Lektore

2005 – 2009 Doktoraturë PhD në Mikrobiologji Ushqimore

Që nga viti 2021 Kryetar i Grupit Mësimor dhe Kërkimor të Mikrobiologjisë dhe Bioteknologjisë në Departamentin e Shkencave Ushqimore dhe Bioteknologjisë

2013 – 2019 Zëvendës Dekan për Kërkimin dhe Bashkëpunimin Shkencor në Fakultetin e Bioteknologjisë dhe Ushqimit, Universiteti Bujqësor i Tiranës.

2002 – 2005 Master në Mikrobiologji dhe Bioteknologji

1996 – 2001 Diplomë Bachelor në Biologji

Shërbimi në Organizata Profesionale

Që nga viti 2021 Ekspert i Jashtëm në Agjencinë e Sigurimit të Cilësisë në Arsimin e Lartë, në Shqipëri

2021-2022 Ekspert i Jashtëm për vlerësimin e projekteve në Agjencinë Kombëtare për Kërkimin Shkencor dhe Inovacionin në Shqipëri.

Që nga viti 2021 Ekspert i Jashtëm në Departamentin e Administratës Publike (DAP) në Shqipëri.

Fokusi i Kërkimit Shkencor

Vlerësimi i karakteristikave probiotike dhe teknologjike të baktereve laktike në produktet tradicionale shqiptare

Identifikim dhe karakterizim i baktereve lakteike në kosin tradicional shqiptar duke përdorur maldi TOF–MS dhe RAPD-PCR.

Identifikim i majave dhe baktereve laktike gjatë prodhimit të verës.

Identifikim i pikave kritike të formimit të biofilmit në industrinë e qumështit.

Identifikim i mikroorganizmave biofilmformuese, patogjene dhe alteruese ne pikat e formimit te biofilmit ne industrine ushqimore.

Fokusi në Mësimdhënie

“Mikrobiologjia e Qumështit dhe Produkteve të tij”,
“Mikrobiologjia dhe Bioteknologjia e Verës”,
“Mikroorganizmat prishëse të ushqimeve”,
“Bioteknologjia e Mikroorganizmave me Interes në Industrinë Ushqimore” “Rreziqet Biologjike në Industrinë Ushqimore”

Publikime.

Numri total i publikimeve: 31

GoogleScholar: 31

ResearchGate: 15

ORCID iD: Rozeta Hasalliu (<https://orcid.org/0000-0001-8729-6251>)

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

1.Rozeta Hasalliu*, Johanna Burtscher, Konrad Domig: “Isolation and identification of lactic acid bacteria from traditional Albanian yogurt using Maldi-Tof MS”. *Journal of Environmental Protection and Ecology* 26, No 2, 612–623 (2025).

2.Fetoshi, O.; Koto, R.; Shala, A.; Sallaku, F.; Bytyçi, P.; Nuha, D.; Đurin, B.; **Hasalliu, R.**; Bytyçi, A.; Rathnayake, U.; et al. Klina River Water Quality Assessment Based on Diatom Algae. *Ecologies* **2025**, 6, 15. <https://doi.org/10.3390/ecologies6010015>.

3.Pajtim Bytyçi, **Rozeta Hasalliu**, Mergim Mestani, Drita Zogaj, Osman Fetoshi, Lorikë Salihu, Endra Luzha Pula, Florjana Zogaj, Ibrahim Mehmeti, "Physicochemical Properties of Milk and Physicochemical Aspects of Traditional Cheese in Kosovo," *Food Science and Technology*, Vol. 13, No. 1, pp. 36 - 43, **2025**. DOI: 10.13189/fst.2025.130104. Journal Impact Factor 2.6 (2023)

4. Demokrat Nuha, **Rozeta Hasalliu**, Osman Fetoshi, Pajtim Bytyçi, Arbëri Bytyçi, Mergim Mestani, Berat Durmishi, Shpetim Blakaj, Drita Kutllovci Zogaj. “Assessment the water quality of wells used for drinking water of Pristina district, Kosovo” *Ecologia Balkanica* <http://eb.bio.uni-plovdiv.bg> 2024, Vol. 16, Issue 2, December **2024**, pp. 87-95. Journal Impact Factor 0.46 (2023)

5.Mergim Mestani, Medin Zeqiri, Pajtim Bytyçi, **Rozeta Hasalliu**, Elena Kokthi, Ibrahim Mehmeti, Waseem Khalid, Nasser A Al-Shabib, Muhammad Zubair Khalid, Felix Kwashie Madilo & Emmanuel Letsyo (2024) Exploring the physical characteristics of eggs for consumption and industrial use in Kosovo: a comprehensive quality analysis, *International Journal of Food Properties*, 27:1, 341-351, Impact Factor (2023) of 3.1 DOI: 10.1080/10942912.2024.2317731

6. Pajtim Bytyçi, Elena Kokthi, **Rozeta Hasalliu**, Osman Fetoshi, Lorike Salihu, Mergim Mestani. "Is the local origin of a food product a nexus to better taste or is just an information bias". *International Journal of Gastronomy and Food Science* 35 (2024) 100877. Impact Factor (2024) of 3.8 <https://doi.org/10.1016/j.ijgfs.2024.100877>
7. Arianeta Nura, **Rozeta Hasalliu**, Pajtim Bytyçi, Berat Durmishi, Shkëndije Sefa Haziri, Flutura Ajazi, Veton Haziri. Application of water quality index for assessment of surface water, Dukagjini Region, Kosovo. *Ecologia Balkanica* <http://eb.bio.uni-plovdiv.bg> 2023, Vol. 15, Issue 2, December 2023 pp. 68-76. Journal Impact Factor 0.46 (2023)
8. Ziarno, M.; Kozłowska, M.; Ratusz, K.; **Hasalliu, R.** Effect of the Addition of Selected Herbal Extracts on the Quality Characteristics of Flavored Cream and Butter. *Foods* **2023**, *12*, 471. <https://doi.org/10.3390/foods12030471> Impact Factor (2021) of **5.561**.
9. Ziarno, M.; Zaręba, D.; Dryzek, W.; **Hassaliu, R.**; Florowski, T. Effect of the Addition of Soy Beverage and Propionic Bacteria on Selected Quality Characteristics of Cow's Milk Yoghurt Products. *Appl. Sci.* **2022**, *12*, 12603. <https://doi.org/10.3390/app122412603> Applied Sciences Impact Factor: **2.838 (2021)**, <http://www.mdpi.com/journal/applsci>, Basel, Switzerland.
10. Ziarno, M.; **Hasalliu, R.**; Cwalina, A. Effect of the Addition of Milk Protein Preparations on Selected Quality Parameters and Nutritional Characteristics of Kefir. *Appl. Sci.* **2021**, *11*, 966. <https://doi.org/10.3390/app11030966>. Applied Sciences (IF= 2.474, <http://www.mdpi.com/journal/applsci>), Basel, Switzerland.