

UNIVERZITET U SARAJEVU
POLJOPRIVREDNO-PREHRAMBENI FAKULTET

UNIVERZITET U SARAJEVU
POLJOPRIVREDNO-PREHRAMBENI FAKULTET
Primljeno: 01-07-2025
Broj akta: 1167

Komisija za pripremanje prijedloga za izbor akademskog osoblja u akademsko (naučno-nastavno) zvanje vanredni profesor za oblast/granu Prehrambene tehnologije

NASTAVNO-NAUČNOM VIJEĆU
POLJOPRIVREDNO-PREHRAMBENOG FAKULTETA

Predmet: Izvještaj Komisije za pripremanje prijedloga za izbor akademskog osoblja u akademsko (naučno-nastavno) zvanje vanredni profesor za oblast/granu Prehrambene tehnologije

Odlukom Nastavno-naučnog vijeća Poljoprivredno-prehrambenog fakulteta u Sarajevu br. 01-6-1025/2025 od 02.06.2025. godine, imenovana je Komisija za pripremanje prijedloga za izbor akademskog osoblja u akademsko (naučno-nastavno) zvanje vanredni profesor za oblast/granu Prehrambene tehnologije u sastavu:

1. **Prof. dr Asima Akagić**, redovni profesor Univerziteta u Sarajevu – Poljoprivredno-prehrambenog fakulteta, na naučnoj oblasti Prehrambene tehnologije, **predsjednik**,
2. **Prof. dr Sanja Oručević Žuljević**, redovni profesor Univerziteta u Sarajevu – Poljoprivredno-prehrambenog fakulteta, na naučnoj oblasti Prehrambene tehnologije, **član**
3. **Prof. dr Nermina Spaho**, redovni profesor Univerziteta u Sarajevu – Poljoprivredno-prehrambenog fakulteta, na naučnoj oblasti Prehrambene tehnologije, **član**
4. **Prof. dr Milenko Blesić**, redovni profesor Univerziteta u Sarajevu - Poljoprivredno-prehrambenog fakulteta, na naučnoj oblasti Tehnologija vrenja, **rezervni član**.

Na osnovu čl. 121. Zakona o visokom obrazovanju («Sl. novine Kantona Sarajevo», broj: 36/22), čl. 233. Statuta UNSA broj: 01-14-35-1/23 od 26.07.2023. godine i Odluke Senata Univerziteta u Sarajevu broj: 01-6-17/25 od 30.04.2025. godine, na raspisani Konkurs Poljoprivredno-prehrambenog fakulteta Univerziteta u Sarajevu, objavljen na zvaničnoj web stranici Fakulteta (<https://ppf.unsa.ba/clanak.php?ID=2065>) dana 09.05.2025. godine, za izbor akademskog osoblja u akademsko (nastavno-naučno) zvanje vanredni profesor za oblast/granu Prehrambene tehnologije, kao jedini kandidat u predviđenom roku prijavila se doc. dr Amila Oras, docent Poljoprivredno-prehrambenog fakulteta Univerziteta u Sarajevu. Kandidatkinja doc. dr Amila Oras je u skladu sa zakonskim odredbama uz prijavu na konkurs dostavila svu potrebnu dokumentaciju, uz naznaku da se prijavljuje za izbor u zvanje vanrednog profesora za oblast/granu Prehrambene tehnologije.

Nakon uvida u priloženu dokumentaciju, uvažavajući odredbe članova 112. stav (e) i 128. stav (a) Zakona o visokom obrazovanju („Službene novine Kantona Sarajevo“, br. 36/22), Komisija je konstatovala da kandidatkinja ispunjava sve uslove propisane Zakonom o visokom obrazovanju Kantona Sarajevo. Nakon pregleda prijave na konkurs, detaljne analize sadržaja obimne priložene dokumentacije i međusobnog usaglašavanja, članovi Komisije Nastavno-naučnom vijeću Poljoprivredno-prehrambenog fakulteta Univerziteta u Sarajevu podnose slijedeći

IZVJEŠTAJ

1. BIOGRAFSKI PODACI O KANDIDATKINJI

Amila Oras je rođena 14.12.1988. u Sarajevu. Osnovno i srednje obrazovanje završava u Visokom. Na Poljoprivredno-prehrambeni fakultet se upisala 2007. godine, odsjek Prehrambene tehnologije, koji završava 2010. godine odbranivši bachelor tezu pod naslovom „Uticaj ekstrakcije na kvalitet osvježavajućih bezalkoholnih pića od koprive“. Iste godine se upisuje na master studij Prehrambenih tehnologija na istom Fakultetu, a kojeg završava 2012. godine sa odbranom master teze naziva „Polifenolni profil džema od drijenka“, pri čemu stiče titulu magistra prehrambenih tehnologija. Nakon završetka master studija, 2012. godine se upisuje na III ciklus, odnosno doktorski studij na istoimenom Fakultetu, također na odsjeku za Prehrambene tehnologije. Doktorsku tezu pod naslovom „Distribucija polifenolnih komponenti u sokovima od jabuke“ je uspješno odbranila 2017. godine, čime je stekla titulu doktora prehrambeno-tehnoloških nauka, te je ujedno postala i prvi nosilac ovakvog zvanja u Bosni i Hercegovini, umjesto dotadašnjeg zvanja doktora poljoprivrednih nauka.

Tokom dokorskog studija je obavila dva specijalistička boravka na Biotehničkom fakultetu Univerziteta u Ljubljani, Slovenija, te jedan na istraživačkom institutu NIBIO (ex Bioforsk) u Ås, Norveška. Sve posjete su imale za cilj sticanje vještina u pripremi i analizi polifenolnih (antioksidativnih) komponenti tehnikom tečne hromatografije visokih performansi (HPLC). Od 2015. godine je zaposlena kao asistent na oblasti Prehrambene tehnologije na Poljoprivredno-prehrambenom fakultetu Univerziteta u Sarajevu, a u zvanje docenta je birana 2020. godine.

Kandidatkinja je angažovana kao nosilac ili saradnik na 20 nastavnih predmeta koji se odnose na tehnologiju proizvodnje proizvoda biljnog porijekla, te je uspješno mentorisala izrade bachelor i master teza mnogih studenata. Učesnica je više naučno-istraživačkih projekata domaćeg i međunarodnog karaktera, te je kao autor ili koautor objavila ukupno tri knjige i jedno poglavlje u knjizi, 32 naučna rada koji prate relevantne baze podataka, te 32 rada prezentovana na naučnim skupovima. Dobitnica je jedne nagrade Univerziteta u Sarajevu za naučni rad, te dvije Dekanove nagrade Poljoprivredno-prehrambenog fakulteta Univerziteta u Sarajevu.

2. AKTIVNOSTI KANDIDATKINJE DO IZBORA U ZVANJE DOCENT

2.1 Naučno-istraživački projekti

1. „Evaluation of fruit genetic resources in Bosnia and Herzegovina with the aim of sustainable commercial utilization“. HERD - Programme for Higher Education, Research and Development in the Western Balkans (Ref. No. 332160 UE) - Norwegian Institute for Agricultural and Environmental Research (NIBIO), 2011-2014.
2. „Antioxidant activity and stability of bioactive components during processing of certain raw materials of plant origin in Bosnia and Herzegovina“. Noragric, Department of International Environment and Development Studies, Norwegian University of Life Sciences, 2012-2015.
3. "Primjena bioregulatora u savremenoj proizvodnji i skladištenju jabučastog voća". Ministarstvo za obrazovanje, nauku i omladinu Kantona Sarajevo, FBiH, BiH, 2019-2020.

2.2 Naučno-stručne publikacije

a) Objavljene knjige

1. Akagić A., **Vranac A.** (2017). Svojstva voća za proizvodnju sokova. Poljoprivredno-prehrambeni fakultet Univerziteta u Sarajevu. Sarajevo, Bosna i Hercegovina. ISBN 978-9958-597-52-2. COBISS.BH-ID 23821062.

b) Naučno-istraživački radovi objavljeni u priznatim publikacijama koje prate relevantne baze podataka

1. Blesić, M., Bjelak, S., Čučević, N., Karalija, L., **Vranac, A.** (2010). Koncentracije željeza i cinka u regionalnim bijelim stonim vinima. Zbornik radova XXI Naučno-stručne konferencije poljoprivrede i prehrambene industrije. Neum, Bosna i Hercegovina. pp. 729-738.
2. **Vranac, A.**, Begić-Akagić, A., Spaho, N., Oručević, S. (2011). Uticaj ekstrakcije na kvalitet osvježavajućih bezalkoholnih pića od koprive. *Works of the Faculty of Agricultural and Food Sciences University of Sarajevo*. Volume LV, No. 61/1, pp. 175-182.
3. Begić-Akagić, A., Nezirević, A., **Vranac, A.**, Spaho, N., Oručević, S., Drkenda, P. (2011). Effect of genotype and maceration on the content of bioactive compounds of sour cherry nectar. *Proceedings of the 22nd International Scientific-Expert Conference of Agriculture and Food Industry*. Sarajevo, Bosnia and Herzegovina. pp. 282-285.
4. **Vranac, A.**, Muhović, L., Savić, D., Oručević, S., Begić-Akagić, A., Selimović, A. (2013). Uticaj dodatka heljedinog brašna na antioksidativna i senzorna svojstva. *Works of the Faculty of Agricultural and Food Sciences University of Sarajevo*. Vol. LVIII, No. 63/2. pp.105-113.
5. Begić-Akagić, A., Drkenda, P., **Vranac, A.**, Orazem, P., Hudina, M. (2013). Influence of growing region and storage time on phenolic profile of cornelian cherry jam and fruit. *European Journal of Horticultural Science* 78 (1). pp. 30-39.
6. Begić-Akagić, A., Spaho, N., Gaši, F., Drkenda, P., **Vranac, A.**, Meland, M., Salkić, B. (2014). Sugar and organic acid profiles of the traditional and international apple cultivars for processing. *Journal of Hygienic Engineering and Design*. UDC 634.11. pp. 190-196.
7. Drkenda, P., Spahić, A., Begić-Akagić, A., Gaši, F., **Vranac, A.**, Hudina, M., Blanke, M. (2014). Pomological characteristics of some autochthonous genotypes of cornelian cherry (*Cornus mas* L.) in Bosnia and Herzegovina. *Erwerbs-Obstbau*, Volume 56, Issue 2. pp. 59-66.
8. **Vranac, A.**, Begić-Akagić, A., Hudina, M., Oražem, P., Gaši, F., Spaho, N., Meland, M. (2014). Impact of cultivar and processing stage on the distribution of polyphenols in apples and their juices. *Proceedings of the 25th International Scientific-Expert Conference on Agriculture and Food Industry*. Çeşme/Izmir, Turkey. pp. 165-168.
9. Grahčić, J., Đikić, M., Gadžo, D., Kurtović, M., Šimon, S., Lazarević, B., **Vranac, A.**, Gaši, F. (2016). Ispitivanje utjecaja organskih peletarnih đubriva na hemijski sastav sjemena i parametre prinosa heljde. *Works of the Faculty of Agriculture and Food Sciences University of Sarajevo*. Volume LXI, No.66/2. pp. 31-47.
10. Blesić, M., Smajić Murtić, M., **Vranac, A.**, Spaho, N., Osmić, A., Hadžiahmetović, E., Hodžić S. (2016). Uticaj inokulacije kvascima i koncentracije šećera u jabučnom soku na tok alkoholne fermentacije i osnovne pokazatelje sastava i kiselinskih svojstava jabučnih vina. *Works of the Faculty of Agriculture and Food Sciences University of Sarajevo*. Volume LXI, No. 66/2. pp. 153-166.
11. Oručević Žuljević, S., Džafić, A., Akagić, A., Spaho, N., **Vranac, A.** (2016). Relationship between Selected Quality Parameters in Spelt Wheat Grain. *International Journal of Agriculture Innovations and Research*. Vol. 5. Issue 1. ISSN (Online) 2319-1473. pp.54-58.
12. Selimović, A., Miličević, D., Selimović, A., Oručević Žuljević, S., Jašić, A., **Vranac, A.** (2017). Properties of crackers with buckwheat sourdough. *Acta Chimica Slovaca*, Vol. 10, No. 2. pp. 152—158.

13. Rašević, V., **Vranac, A.**, Oručević Žuljević, S. (2017). Impact of sourdough addition on the bread quality. *Works of the Faculty of Agriculture and Food Sciences, University of Sarajevo*, Volume LXII, No. 67/2. pp. 401-410.
14. Hodžić, A., **Vranac, A.**, Kurtović, M., Grahić, J., Memić, S., Gaši, F. (2017). Anthocyanins content in bilberry (*Vaccinium myrtillus* L.) fruits from three populations in Bosnia and Herzegovina. *Works of the Faculty of Agriculture and Food Sciences University of Sarajevo*. Volume LXII, No. 67/2. pp. 140-145.
15. Memić, S., **Vranac, A.**, Drkenda, P., Akagić, A., Musić, O. (2017). Biochemical fruit composition of autochthonous pear cultivars from Bosnia and Herezgovina. *Works of the Faculty of Agriculture and Food Sciences University of Sarajevo*. Volume LXII, No. 67/2. pp. 86-95.
16. Akagić, A., **Vranac, A.**, Spaho, N., Gaši, F., Kurtović, M., Meland, M. (2017). Effect of processing on the polyphenolic compounds in apple juices. *Works of the Faculty of Agriculture and Food Sciences University of Sarajevo*. Volume LXII, No. 67/2. pp. 482-492.
17. **Vranac, A.**, Akagić, A., Gaši, F., Spaho, N., Kurtović, M., Meland, M. (2017). Sensory evaluation of blended cloudy apple juices. *Works of the Faculty of Agriculture and Food Sciences University of Sarajevo*. Volume LXII, No. 67/2. pp. 493-504.
18. Blesić, M., **Vranac, A.**, Smajić Murtić, M., Spaho, N. (2018). Polifenolni profili jabučnih vina proizvedenih spontanom i indukovanom fermentacijom šire sa različitim sadržajem šećera. *Works of the Faculty of Agriculture and Food Sciences University of Sarajevo*. Volume LXIII, No. 68/1. pp. 112-122.
19. Murtić, S., Oljaca, R., Smajic Murtić, M., **Vranac, A.**, Akagic, A., Civic, H. (2018). Cherry tomato productivity as influenced by liquid organic fertilizer under different growth conditions. *Journal of Central European Agriculture*, 19(3). pp. 503-516.
20. Murtić, S., Oljaca, R., Smajic Murtić, M., **Vranac, A.**, Koleska, A., Karic, L. (2018). Effects of seaweed extract on the growth, yield and quality of cherry tomato under different growth conditions. *Acta agriculturae Slovenica*, 111(2). pp. 315-325.
21. Alihodžić, A., Gasi, F., Drkenda, P., Akagic, A., **Vranac, A.**, Meland, M., Music, O., Spaho, N. (2018). Sensory acceptability of the autochthonous fruits of Bosnia and Herzegovina. *Erwerbs-Obstbau* (<https://doi.org/10.1007/s10341-018-0365-y>).
22. Akagić, A., **Vranac, A.**, Gaši, F., Drkenda, P., Spaho, N., Oručević Žuljević, S., Kurtović, M., Musić, O., Murtić, S., Hudina, M. (2019). Sugars, acids and polyphenols profile of commercial and traditional apple cultivars for processing. *Acta agriculturae Slovenica*, 113/2, 239-250.
23. Akagić, A., Oras, A., Oručević Žuljević, S., Spaho, N., Drkenda, P., Bijedić, A., Memić, S., Hudina, M. (2020). *Geographic variability of sugars and organic acids in selected wild fruit species*. *Foods*, 9(4), 462.

c) Radovi prezentovani na domaćim i međunarodnim skupovima (kongresi, konferencije, simpozijumi)

1. Begić-Akagić, A., Alekić, A., Oručević, S., Kallenborn, R., Berbić, N., Islamović, A., Drkenda, P., **Vranac, A.** (2013). Influence of production method on phenol content of rose hip "pekmez". 24th *International Scientific-Expert Conference of Agriculture and Food Industry*. 25-28 September 2013. Sarajevo, Bosna i Hercegovina. Book of Abstracts 83.
2. **Vranac, A.**, Begić-Akagić, A., Gaši, F., Spaho, N., Drkenda, P., Kurtović, M., Meland, M. (2014). Polyphenolic profiles of traditional and international apple and pear cultivars using high performance liquid chromatography (HPLC). 2nd *International Congress on Food Technology*. 05-07 November. Kuşadası, Turkey. Book of Abstracts 19.
3. Alihodžić, A., Gaši, F., Drkenda, P., Begić-Akagić, A., **Vranac, A.**, Meland, M., Spaho N. (2014). Sensory acceptability of the autochthonous fruits of Bosnia and Herzegovina - Challenges and possibilities for food industry. 25th *International Scientific-Expert Conference of Agriculture and Food Industry*. 25-27 September. Çeşme/Izmir, Turkey. Book of Abstracts 43.

4. Begić-Akagić, A., Berbić, N., Islamović, A., **Vranac, A.**, Oručević, S., Drkenda, P., Spaho, N., Ekeberg, D., Bulbulušić, A., Kallenborn, R. (2014). Bioactive Compounds Content and Antioxidant Activity in Cornelian Cherry Jam during the Storage. *25th International Scientific-Expert Conference of Agriculture and Food Industry*. 25-27 September. Çeşme /Izmir, Turkey. Book of Abstracts 180.
5. Akagić, A., Mlačo, M., Islamović, A., Oručević Žuljević, S., **Vranac, A.**, Kallenborn, R. (2015). Influence of Fruit Properties of Rose Hips on Pekmez Quality. *The 3rd International Symposium on "Traditional Foods from Adriatic to Caucasus"* 01-04 October. Sarajevo, Bosnia and Herzegovina. Book of Abstracts 370.
6. **Vranac, A.**, Akagić, A., Gaši, F., Kurtović, M. (2015). Distribution of Individual polyphenols during the production of apple pekmez. *The 3rd International Symposium on "Traditional Foods from Adriatic to Caucasus"* 01-04 October. Sarajevo, Bosnia and Herzegovina. Book of Abstracts 28.
7. Akagić, A., Islamović, A., **Vranac, A.**, Oručević Žuljević, S. (2015). Sugar and Organic Acid Profile of the Wild Fruits Originating from Bosnia and Herzegovina for Processing. *26th International Scientific-Expert Conference of Agriculture and Food Industry*. 27-30 September. Sarajevo, Bosnia and Herzegovina. Book of Abstracts 53.
8. **Vranac, A.**, Akagić, A., Gaši, F., Spaho, N., Kurtović, M., Meland, M. (2015). Effect of L-ascorbic acid addition on individual polyphenols content in cloudy and clear apple juices. *26th International Scientific-Expert Conference of Agriculture and Food Industry*. 27-30 September. Sarajevo, Bosnia and Herzegovina. Book of Abstracts 98.
9. **Vranac, A.**, Akagić, A., Gaši, F., Spaho, N., Kurtović, M., Meland, M. (2017). Sensory evaluation of blended cloudy apple juices. *28th International Scientific-Expert Conference of Agriculture and Food Industry*, 27-29 September. Sarajevo, Bosnia and Herzegovina. Book of Abstracts 72.
10. Akagić, A., **Vranac, A.**, Spaho, N., Gaši, F., Kurtović, M., Meland, M. (2017). Effect of processing on the polyphenolic compounds in apple juices. *28th International Scientific-Expert Conference of Agriculture and Food Industry*, 27-29 September. Sarajevo, Bosnia and Herzegovina. Book of Abstracts 37.
11. Memić, S., **Vranac, A.**, Drkenda, P., Akagić, A., Musić, O. (2017). Biochemical fruit composition of autochthonous pear cultivars from Bosnia and Herzegovina. *28th International Scientific-Expert Conference of Agriculture and Food Industry*, 27-29 September. Sarajevo, Bosnia and Herzegovina. Book of Abstracts 123.
12. Hodžić, A., **Vranac, A.**, Kurtović, M., Grahić, J., Memić, S., Gaši, F. (2017). Anthocyanins content in bilberry (*Vaccinium myrtillus* L.) fruits from three populations in Bosnia and Herzegovina. *28th International Scientific-Expert Conference of Agriculture and Food Industry*, 27-29 September. Sarajevo, Bosnia and Herzegovina. Book of Abstracts 111.
13. Rašević, V., **Vranac, A.**, Oručević Žuljević, S. (2017). Impact of sourdough addition on the bread quality. *28th International Scientific-Expert Conference of Agriculture and Food Industry*, 27-29 September. Sarajevo, Bosnia and Herzegovina. Book of Abstracts 64.
14. Saračević, S., Agić, A., Balihodžić, E., Prevljak, B., **Vranac, A.**, Akagić, A., Oručević Žuljević, S. (2017). Quality of fruits-enriched rahat lokums. *28th International Scientific-Expert Conference of Agriculture and Food Industry*, 27-29 September, Sarajevo, Bosnia and Herzegovina. Book of Abstracts 66.
15. Stanojčić, S., Akagić, A., Oručević Žuljević, S., Spaho, N., Gaši, F., **Vranac, A.**, Bijedić, A. (2017). Effects of storage on the bioactive components and sensory properties of processed wild blueberry products. *28th International Scientific-Expert Conference of Agriculture and Food Industry*, 27-29 September, Sarajevo, Bosnia and Herzegovina. Book of Abstracts 68.
16. Akagić, A., **Vranac, A.**, Gaši, F., Spaho, N., Oručević Žuljević, S., Drkenda, P., Kurtović, M., Džafić, A., Hudina, M. (2019). Distribution of polyphenolic compounds in apple juices produced using traditional and commercial apple cultivars. *CASEE Conference*, 12-15 June, Sarajevo, Bosnia and Herzegovina. Book of Abstracts 28.
17. Oručević Žuljević, S., Hodžurda, E., Džafić, A., **Vranac, A.** (2019). Impact of different forms of vanilla aroma on sensory parameters of hard biscuits with different fat content. *CASEE Conference*, 12-15 June, Sarajevo, Bosnia and Herzegovina. Book of Abstracts 25.

2.3 Nastavno-pedagoške aktivnosti kandidatkinje

Učesnik u realizaciji praktične nastave na slijedećim predmetima:

1. Tehnologija proizvoda biljnog porijekla I. I ciklus studija, obavezni predmet na studijskom programu Prehrambene tehnologije;
2. Tehnologija proizvoda biljnog porijekla II. I ciklus studija, obavezni predmet na studijskom programu Prehrambene tehnologije;
3. Tehnologija bezalkoholnih pića. I ciklus studija, izborni predmet na studijskim programima Prehrambene tehnologije i Ekonomika agroindustrije;
4. Funkcionalna hrana. I ciklus studija, izborni predmet na studijskom programu Prehrambene tehnologije;
5. Uzgoj i prerada gljiva. I ciklus studija, izborni predmet na više studijskih programa;
6. Prerada voća i povrća. II ciklus studija, obavezni predmet na studijskom programu Prehrambene tehnologije;
7. Bezalkoholna pića. II ciklus studija, izborni predmet na više studijskih programa;
8. Analiza kvaliteta voća i prerađevina od voća. II ciklus studija, izborni predmet na studijskom programu Voćarstvo-vinogradarstvo;
9. Tehnologija konditorskih proizvoda. II ciklus studija, izborni predmet na studijskom programu Prehrambene-tehnologije;
10. Tehnologija proizvodnje i prerade brašna. II ciklus studija, obavezni predmet na studijskom programu Prehrambene tehnologije.

2.4 Ostale naučne i stručne aktivnosti kandidatkinje

1. Stručno usavršavanje: Ekstrakcija i određivanje polifenola HPLC tehnikom – tečnom hromatografijom visokih performansi. Supervizor: prof. dr Metka Hudina. Biotehnički fakultet Univerziteta u Ljubljani, Slovenija (2011).
2. Stručno usavršavanje – HPLC i MS detekcija polifenola. Supervizor: prof. dr Metka Hudina. Biotehnički fakultet Univerziteta u Ljubljani, Slovenija (2012).
3. Stručno usavršavanje: Razvoj metoda za određivanje polifenola HPLC tehnikom. Supervizor: mr. Hans Ragnar Norli. NIBIO (ex Bioforsk PlanteHelse) - Norwegian Institute for Agricultural and Environmental Research. Ås, Norveška (2013).
4. Projekt menadžment kurs. Kurgan training, 2014. Sarajevo, Bosna i Hercegovina.
5. Restek seminar - Pure chromatography. Mikro+Polo i Restek. 14.02.2017., Sarajevo, Bosna i Hercegovina.
6. Član Naučnog odbora I Studentskog Kongresa „Hrana – Ishrana – Zdravlje“ sa međunarodnim učešćem. Juli, 2016. Sarajevo, Bosna i Hercegovina.

2.5 Priznanja i nagrade

1. Nagrada Fonda „Akademik Edhem Čamo“ Univerziteta u Sarajevu za originalni naučni rad: Vranac, A., Ćućeović, N., Karalija L., Bjelak, S., Žilić, N., Ribić, K., Matić, E. (2010). "Uticaj konformizma na senzornu ocjenu prehrambenih proizvoda". Poljoprivredno-prehrambeni i Filozofski fakultet Univerziteta u Sarajevu.

3. AKTIVNOSTI KANDIDATKINJE NAKON IZBORA U ZVANJE DOCENT

3.1 Naučno-istraživački projekti

1. „BUGI - Western Balkan Urban Agriculture Initiative”. Erasmus + Programme - Strategic Partnership Project Nr: 586304-EPP-1-2017-BA-EPPKA2-CBHE-JP, 2017-2022.
2. „MSC in Sustainable Food Production Systems (STEPS)”, Erasmus+, 2019-2022.
3. COST Action CA20128 Promoting Innovation of ferMENTed fOods – PIMENTO, 2023-2025.
4. Otpad od kafe kao resurs – modeli cirkularne ekonomije „Od taloga do vrijednog zaloga.” Kanton Sarajevo, Ministarstvo za nauku, visoko obrazovanje, i mlade, 2024-2025.

3.2 Naučno-stručne publikacije

a) Objavljene knjige i poglavlja u knjigama

1. **Oras, A.**, Oručević Žuljević, S. (2024). Praktikum – Metode za analizu žita, brašna, pekarskih proizvoda i tjestenine. Poljoprivredno-prehrambeni fakultet Univerzitet u Sarajevu. Sarajevo, BiH. ISBN: 978-9958-597-85-5. COBISS.BH-ID 59996166.
2. Akagić, A., **Oras, A.** (2025). Traditional versus Commercial Apple Varieties: Chemical Composition and Implications for Processing. In book: *Malus domestica* - New Insights, eds. Ćmrak, B., Yaša Kafkas, N.E. DOI: 10.5772/intechopen.1008508
3. Oručević Žuljević, S., Demin, M., **Oras, A.**, (2025). Senzorna analiza hljeba. Univerzitet u Sarajevu, Poljoprivredno-prehrambeni fakultet. Sarajevo, BiH. ISBN 978-9958-597-86-2. COBISS.BH-ID 62387974.

b) Naučno-istraživački radovi objavljeni u priznatim publikacijama koje prate relevantne baze podataka

1. Drkenda, P., Musić, O., **Oras, A.**, Haracic, S., Haseljic, S., Blanke, M., Hudina, M. (2022). Sugar, acid and phenols in fruit of the Sharka - tolerant autochthonous plum genotype "Mrskosljiva". *Erwerbs-Obstbau* 64(4), pp. 180-200.
2. Akagić, A., **Oras, A.**, Gaši, F., Meland, M., Drkenda, P., Memić, S., Spaho, N., Oručević Žuljević, S., Jerković, I., Musić, O., Hudina, M. (2022). A Comparative Study of Ten Pear (*Pyrus communis* L.) Cultivars in Relation to the Content of Sugars, Organic Acids, and Polyphenol Compounds. *Foods* 11(19), pp. 3031.
3. **Oras, A.**, Softić, A., Akagić, A., Čorbo, S., Žuljević, S.O. (2022). Improving the Quality of Wheat Bread by Using Chia (*Salvia hispanica* L.) Seeds and Psyllium (*Plantago ovata*) Husk. *Proceedings of CE-Food 2020: 10th Central European Congress on Food*. Springer, Cham. pp 266–279.
4. Akagić, A., **Oras, A.**, Ismić, I. (2022). The Effects of Pretreatments on the Physicochemical and Sensory Properties of Frozen Carrots. *Proceedings of CE-Food 2020: 10th Central European Congress on Food*. Springer, Cham., pp 288–304.
5. **Oras, A.**, Akagić, A., Spaho, N., Gaši, F., Žuljević, S.O., Meland, M. (2023). Distribution and Stability of Polyphenols in Juices Made from Traditional Apple Cultivars Grown in Bosnia and Herzegovina. *Molecules* 28, pp. 230. <https://doi.org/10.3390/molecules28010230>
6. Milišić, A., Sarić, Z., Biber, L., **Oras, A.**, Begić, M., Dizdarević, T., Barać, M., Sakić-Dizdarević, S. (2023). Production and quality aspects of probiotic fermented milk with addition of honey. *Proceedings of the 14th International Symposium Modern trends in livestock production*, October 04-06, Belgrade, Serbia, pp. 432-440.
7. Tahmaz, J., Velić, I., Operta, S., **Oras, A.**, Subašić, M.A., Karahmet, E. (2023). Quality of Commercial Blends for *Tarhana*, *Bey's* and *Sarajevska* Soup. In: Brka, M., et al. 32nd Scientific-Expert Conference of Agriculture and Food Industry. *Agriconference 2022. Lecture Notes in Bioengineering*. Springer, Cham., pp. 285-302. https://doi.org/10.1007/978-3-031-47467-5_27.
8. Sarić, Z., Hasanbašić, N., Oručević Žuljević, S., Dizdarević, T., Begić, M., **Oras, A.**, Barać, M., Perović, S., Sakić-Dizdarević, S., Martinović, A., Miljanić, R. (2024). Technology, physico-chemical and

sensory characteristics of indigenous goat cheese Lider. Radovi Poljoprivredno-prehrambenog fakulteta Univerziteta u Sarajevu, God. LXIX, broj 74/2, pp. 226-234.

9. Sarić, Z., Begić, M., **Oras, A.**, Hasanbašić, N., Hozić, L., Lukovac, A., Smaka, A., Dizdarević, T., Sakić-Dizdarević, S., Oručević Žuljević, S., Barać, M. (2024). Contribution to the study of the physical properties of cheeses. 45th International Dairy Experts Symposium. 13-16 November, Rovinj, Croatia. Proceedings pp. 23-29.

c) Radovi prezentovani na domaćim i međunarodnim skupovima (kongresi, konferencije, simpozijumi)

1. **Oras, A.**, Softić, A., Akagić, A., Čorbo, S., Oručević Žuljević, S. (2021). The Effect of Chia (*Salvia hispanica* L.) Seeds and Psyllium (*Plantago ovata*) Husk Supplement on Wheat Bread Quality. 10th Central European Congress on Food (CEFood) - Online, 10-11. June, Sarajevo, Bosnia and Herzegovina. Book of Abstracts 28.
2. Ismić, I., **Oras, A.**, Akagić, A. (2021). Effect of pretreatments on physical, chemical and sensory properties of frozen carrot. 10th Central European Congress on Food (CEFood) - Online, 10-11. June, Sarajevo, Bosnia and Herzegovina. Book of Abstracts 46.
3. Akagić, A., Mahić, S., Oručević Žuljević, S., **Vranac, A.** (2021). The influence of production method of fruit syrup on the bioactive compounds during storage. 10th Central European Congress on Food (CEFood) - Online, 10-11. June, Sarajevo, Bosnia and Herzegovina. Book of Abstracts 109.
4. Akagić A., **Vranac O. A.**, Drkenda P., Gaši F., Nermina S., Hudina M., Oručević Žuljević S., Musić O., Meland M. (2021). Biochemical variability of traditional pear cultivars from Bosnia and Herzegovina. 10th Central European Congress on Food (CEFood) - Online, 10-11. June, Sarajevo, Bosnia and Herzegovina. Book of Abstracts 133.
5. **Oras, A.**, Ahmetpahić, S., Akagić, A., Gavrić, T., Tahmaz, J., Oručević Žuljević, S. (2022). Impact of potato storage conditions on the quality of starch. 32nd International Scientific-Expert Conference of Agriculture and Food Industry, 01-02. December, Sarajevo, Bosnia and Herzegovina.
6. Sarić, Z., Hozić, A., **Oras, A.**, Begić, M., Barać, M., Žilić, S. (2022). Physical properties and sensory quality of Kupres. 44th International Dairy Experts Symposium, 12-15 October, Rovinj, Croatia. Book of Abstracts pp. 98.
7. Tahmaz, A., Bišćević, S., Sarić, A., **Oras, A.**, Operta, S. (2022). Physical properties and quality of bechamel sause prepared with different proportions of cow's milk to soy and rice drinks. 44th International Dairy Experts Symposium, 12-15 October, Rovinj, Croatia. Book of Abstracts pp. 105-106.
8. Tahmaz, J., Velić, I., **Oras, A.**, Operta, S., Alkić Subašić, M. (2022). Quality of commercial blends for tarhana, bey's and sarajevska soups. 32nd International Scientific-Expert Conference of Agriculture and Food Industry, 01-02. December, Sarajevo, Bosnia and Herzegovina.
9. Memišević, A., Popić, D., **Oras, A.**, Oručević Žuljević, S., Spaho, N., Tahmaz, J., Akagić, A. (2022). Chemical composition of apple pekmez produced in Bosnia and Herzegovina. 32nd International Scientific-Expert Conference of Agriculture and Food Industry, 01-02. December, Sarajevo, Bosnia and Herzegovina.
10. Tahmaz, J., Operta, S., **Oras, A.**, Oručević Žuljević, S., Bišćević, S. (2022). Quality parameters of some commercial sauces and dressings. . 32nd International Scientific-Expert Conference of Agriculture and Food Industry, 01-02. December, Sarajevo, Bosnia and Herzegovina.
11. Duzan, E., Sarić, Z., Akagić, A., **Oras, A.**, Dizdarević, T., Begić, M. (2022). Influence of the jam addition in the production of fruit flavored yogurt on its physical-chemical and sensory properties. 7th IDF Symposium on Science and Technology of Fermented Milk. 29-30 November. Online Live.
12. Oručević Žuljević, S., Muhović, L., **Oras, A.** (2023). The effects of storage temperature on chocolate texture. 14th European Nutrition Conference FENS, 14-17th November, Belgrade, Serbia. Proceedings 91(1) pp. 265.
13. Oručević Žuljević, S., **Oras, A.**, Muhović, M., Gavrić, T., Džafić, A., Salkić, A. (2024). Traditionally produced buckwheat, barley, and rye flours: A comprehensive analysis of different flour particle

fractions. The 9th International congress of nutritionists. 21-23 November 2024, Zagreb, Croatia. Book of Abstracts pp. 114.

14. Akagić, A., **Oras, A.**, Popić, D., Memišević, A., Oručević Žuljević, S., Spaho, N., (2024). Characteristics of apple pekmez produced in traditional way in Bosnia and Herzegovina. 34th International Scientific-Expert Conference on Agriculture and Food Industry, 09-11 October 2024, Sarajevo, Bosnia and Herzegovina. Book of Abstracts pp. 65.
15. Sarić, Z., Hasanbašić, N., Oručević Žuljević, S., Dizdarević, T., Begić, M., **Oras, A.**, Barać, M., Perović, S., Sakić-Dizdarević, S., Martinović, A., Miljanić, R. (2024). Technology, physico-chemical and sensory characteristics of indigenous goat cheese Lider. 34th International Scientific-Expert Conference on Agriculture and Food Industry, 09-11 October 2024, Sarajevo, Bosnia and Herzegovina. Book of Abstracts pp. 70.

3.3 Mentorstva

Drugi ciklus studija:

- Erma Selimović (2025). Analiza kvaliteta smoothie-ja sa dodatkom tropa od jabuke.
- Anita Aličković (2022). Uticaj načina proizvodnje na boju sirupa od nara.
- Aida Turbo (2022). Ispitivanje efekta dodatka sladila na svojstva skrobnog gela.
- Semir Ahmetspahić (2022). Uticaj načina i dužine skladištenja krompira na prinose i kvalitet skroba.
- Sumeja Trgo (2021). Eksperimentalna proizvodnja i ispitivanje kvaliteta skroba od pšenice i krompira.

Prvi ciklus studija:

- Ajla Ombašić (2024). Komparacija tvrdoće flaps proizvoda kroz instrumentalnu i senzornu analizu.
- Ajla Polovina (2024). Analiza fizičkih svojstava industrijskih flaps proizvoda.
- Amina Lemeš (2024). Uticaj načina proizvodnje na parametre kvaliteta hrono hljeba.
- Elma Kazić (2023). Uticaj predtretmana kaše na senzorna svojstva mutnih sokova od jabuke.
- Una Delić (2023). Analiza kvaliteta čokoladnih preliva.

3.4 Nastavno-pedagoške aktivnosti kandidatkinje

Kandidatkinja dr Amila Oras je u zvanju docenta angažovana kao nosilac ili saradnik na slijedećim nastavnim predmetima:

1. Bezalkoholna pića (II ciklus, izborni predmet), nosilac;
2. Tehnologija ugljikohidrata (II ciklus, obavezni/izborni predmet), nosilac;
3. Sladila (II ciklus, izborni predmet), nosilac;
4. Ekstruzija u prehrambenoj industriji (I ciklus, izborni predmet), nosilac;
5. Tehnologija proizvoda biljnog porijekla I (I ciklus, obavezni predmet), saradnik;
6. Tehnologija proizvoda biljnog porijekla II (I ciklus, obavezni predmet), saradnik;
7. Tehnologija bezalkoholnih pića (I ciklus, izborni predmet), saradnik;
8. Funkcionalna hrana (I ciklus, izborni predmet), saradnik;
9. Uzgoj i prerada gljiva (I ciklus, izborni predmet), saradnik;
10. Prerada voća i povrća (II ciklus, obavezni/izborni predmet), saradnik;
11. Tehnologija proizvodnje i prerade brašna (II ciklus, obavezni/izborni predmet), saradnik;
12. Tehnologija konditorskih proizvoda (II ciklus, izborni predmet), saradnik;
13. Principi održive tehnologije u preradi voća i povrća (II ciklus, izborni predmet), saradnik;

14. Tehnologija proizvoda biljnog porijekla (I ciklus, obavezni predmet), saradnik;
15. Prehrambene tehnologije za nutricioniste (I ciklus, obavezni predmet), saradnik;
16. Analiza kvaliteta voća i prerađevina od voća (II ciklus, izborni predmet), saradnik;
17. Osnovi prerade žita (II ciklus, izborni predmet), saradnik;
18. Prehrambeni proizvodi (I ciklus, izborni predmet na studijskom programu Zdravstveni nutricionizam i dijetetika, Fakultet zdravstvenih studija Univerziteta u Sarajevu), saradnik;
19. Prehrambeni aditivi (I ciklus, izborni predmet na studijskom programu Zdravstveni nutricionizam i dijetetika, Fakultet zdravstvenih studija Univerziteta u Sarajevu), saradnik;
20. Funkcionalna hrana (specijalistički studij Nutricionizam, Centar za interdisciplinarne studije „prof. dr Zdravko Grebo“ Univerziteta u Sarajevu), saradnik.

3.5 Ostale naučne i stručne aktivnosti kandidatkinje

1. Član Naučnog odbora - VI Međunarodni studentski kongres "Hrana-Ishrana-Zdravlje", Sarajevo, Bosna i Hercegovina;
2. Član Naučnog odbora - 32nd International Scientific-Expert Conference of Agriculture and Food Industry, 01-02 December 2022, Sarajevo, Bosnia and Herzegovina;
3. Recenzent za Lecture Notes in Bioengineering, Springer Nature Switzerland (AG2023, ISBN 978-3-031-47466-8);
4. Član Tima za promociju Poljoprivredno-prehrambenog fakulteta (Odluka br. 01-1-537/2023, od 11.04.2023);
5. Član Tima za akreditaciju studijskih programa na Univerzitetu u Sarajevu – Poljoprivredno-prehrambenom fakultetu (Odluka br. 01-6-2017/2023, od 04.12.2023);
6. Keynote speaker - PIMENTO webinar series: Innovation in Traditional Fermented Food Production: "Current trends in production of functional fermented non-alcoholic beverages". 08.03.2024;
7. Recenzent za Food Science and Nutrition, Wiley;
8. Član Organizacionog odbora – 34th International Scientific-Expert Conference of Agriculture and Food Industry, 09-11. October 2024, Sarajevo, Bosnia and Herzegovina;
9. Član Tima za izradu Strategije rada i razvoja Poljoprivredno-prehrambenog fakulteta Univerziteta u Sarajevu za period 2025-2030. godine (Odluka br. 01-6-1565/2024, od 09.09.2024);
10. Recenzent za Scientific Reports, Springer Nature (Sci Rep. 2024 Sep 27;14(1):22063. doi: 10.1038/s41598-024-71114-x. PMID: 39333179; PMCID: PMC11436970);
11. Član Odbora za osiguranje kvaliteta na Poljoprivredno-prehrambenom fakultetu Univerziteta u Sarajevu za period 2025-2029 (Odluka br. 01-6-175/2025, od 03.02.2025).

3.6 Priznanja i nagrade

1. Nagrada za naučni rad u 2022. godini, Univerzitet u Sarajevu, 2023.
2. Dekanova nagrada u znak priznanja za istaknuti doprinos i posvećenost naučno-istraživačkom radu. Univerzitet u Sarajevu, Poljoprivredno-prehrambeni fakultet, 2025.
3. Dekanova nagrada za nesebično angažovanje u svim organizacionim aktivnostima na Univerzitetu u Sarajevu – Poljoprivredno-prehrambenom fakultetu, u periodu 2018-2024. godine, 2025.

4. OBRAZLOŽENJE I PRIJEDLOG

Na osnovu analize priložene dokumentacije, članovi Komisije za pripremanje prijedloga za izbor akademskog osoblja u akademsko (naučno-nastavno) zvanje vanredni profesor za oblast/granu Prehrambene tehnologije su jedinstvenog stava da dr Amila Oras ispunjava sve uslove tražene

odredbama Zakona o visokom obrazovanju Kantona Sarajevo za izbor u zvanje vanredni profesor na oblasti/grani Prehrambene tehnologije jer:

- Autor je ili koautor tri knjige, jednog poglavlja u knjizi i 32 naučna rada objavljena u priznatim publikacijama koje prate relevantne baze podataka (od toga dvije knjige i jedno poglavlje u knjizi, te 9 radova nakon izbora u zvanje docent);
- Autor ili koautor je 32 naučna rada prezentovana na različitim međunarodnim skupovima – konferencijama, kongresima, simpozijumima (od toga 15 prezentovanih radova od izbora u zvanje docent);
- Pokazuje izuzetne nastavničke sposobnosti, te je uspješno mentorisala izradu i odbranu završnih radova 5 kandidata na II ciklusu i 5 kandidata na I ciklusu studija;
- Aktivni je učesnik u mnogim naučno-stručnim aktivnostima, te dobitnica vrijednih priznanja na nivou Poljoprivredno-prehrambenog fakulteta i Univerziteta u Sarajevu.

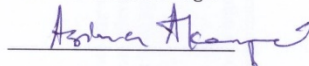
Osim ispunjenih formalnih zakonskih uslova za izbor u zvanje vanredni profesor, kandidatkinja dr Amila Oras je tokom svog rada na Fakultetu iskazala izrazitu sklonost ka naučnim istraživanjima, što je potkrijepljeno kroz brojna učešća na međunarodnim i nacionalnim naučnim i stručnim skupovima, te kroz angažman u radu sa studentima.

Na osnovu svega navedenog, članovi Komisije jednoglasno zaključuju da kandidatkinja dr Amila Oras ispunjava sve uslove tražene odredbama Zakona o visokom obrazovanju Kantona Sarajevo, te u skladu s tim predlažu Nastavno-naučnom vijeću Poljoprivredno-prehrambenog fakulteta Univerziteta u Sarajevu da se dr Amila Oras izabere u zvanje vanrednog profesora za oblast/granu Prehrambene tehnologije.

Članovi komisije

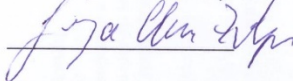
U Sarajevu, dana 1.7.2025.

Prof. dr Asima Akagić



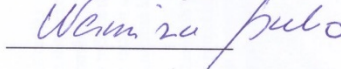
U Sarajevu, dana 1.7.2025

Prof. dr Sanja Oručević Žuljević



U Sarajevu, dana 1.7.2025

Prof. dr Nermina Spaho



U Sarajevu, dana 01/07/2025

Prof. dr Milenko Blesić

