UNIVERZITET U SARAJEVU
POLJOPRIVREDNO-PREHRAMBENI FAKULTET

PRIJEDLOZI TEMA ZA ZAVRŠNE RADOVE – 1. CIKLUS STUDIJA

Na 8. redovnoj sjednici Nastavno-naučnog vijeća Poljoprivredno-prehrambenog fakulteta održanoj 2. 11. 2026. godine usvojene su teme završnih radova na I ciklusu studija.

ODSJEK ZA BILJNU PROIZVODNJU

NASTAVNIK	PRIJEDLOZI TEMA
Prof. dr. Drena Gadžo	Konoplja (Cannabis sativa) – mogućnosti višestrukog iskorištavanja i perspektive proizvodnje (Industrial hemp (Cannabis sativa) - possibilities of multiple exploitation and perspectives of production) Uticaj načina pripreme biljnih čajeva na ekstrakciju bioaktivnih materija (The influence of the method of preparation of herbal teas on the extraction of bioactive components)
Prof. dr. Mirha Đikić	Dinamika širenja ambrozije (Ambrosia artemisiifolia) na poljoprivrednim površinama (Dynamics of the spread of ragweed (Ambrosia artemisiifolia) on agricultural land) Alelopatija u praksi (Allelopathy in practice)
Prof. dr. Teofil Gavrić	Utjecaj roka sjetve na komponente prinosa kukuruza (Impact of sowing date on maize yield components) Održiva proizvodnja odabranog ljekovitog bilja (Sustainable production selected medicinal plants)
Prof. dr. Jasmin Grahić	Morfološka karakterizacija i dinamika razvoja gomolja krompira (Solanum tuberosum L.) u aeroponskom sistemu uzgoja (Morphological characterization and development dynamics of potato (Solanum tuberosum L.) tubers in an aeroponic cultivation system) Analiza produktivnosti aeroponskog sistema u proizvodnji sadnog materijala krompira (Solanum tuberosum L.) (Analysis of the productivity of an aeroponic system in the production of potato (Solanum tuberosum L.) planting material)
Prof. dr. Muamer Bezdrob	Značaj travno-leguminoznih smjesa u proizvodnji kvalitetne voluminozne krme (The Importance of Grass-Legume Mixtures in the Production of High-Quality Forage). 2. Proizvodni potencijal i kvalitet crvene djeteline (Trifolium pratense L.) (The Production Potential and Quality of Red Clover (Trifolium pratense L.).
Doc. dr. Ćerima Zahirović Sinanović	Uticaj vrste supstrata na produktivnost i antioksidativni potencijal mikropovrća (The effect of substrate type on the productivity and antioxidant potential of microgreens). Mogućnosti primjene permakulturnih principa u unapređenju održivosti urbanih vrtova (Opportunities for applying permaculture principles to enhance the sustainability of urban gardens).

ODSJEK ZA ZOOTEHNIKU

NASTAVNIK	PRIJEDLOZI TEMA
Prof. dr Ervin Zečević	-Uticaj različitih sistema držanja na proizvodna svojstva goveda (The impact of different housing systems on the productive traits of cattle) Status, ugroženost i mogućnosti održivog korištenja autohtonih pasmina domaćih životinja (Status, endangerment, and opportunities for the sustainable use of autochthonous breeds of domestic animals)
Prof. dr. Emir Džomba	Strategije ishrane krava u tranzicijskom periodu (Nutritional management of transition dairy cows)
Prof.dr. Vedad ŠKapur	Kontaminacija tla i vegetacije parazitima i njihovim razvojnim oblicima na farmama (Contamination of Soil and Vegetation with Parasites and Their Developmental Stages on Farms)
Prof.dr. Dženan Hadžić	Procjena hranjive vrijednosti različitih uzoraka kukuruzne silaže (Assessment of the nutritional value of different corn silage samples) Utvrđivanje sadržaja frakcija ugljikohidrata i proteina u voluninoznim krmivima (Determination of carbohydrate and protein fractions in forage feedstuffs) Utvrđivanje fizičke efektivnosti kod voluminoznih krmiva (Assessment of the physical effectiveness of forage feedstuffs)
Prof.dr. Senada Čengić Džomba	Komparativna analiza organoleptičkih svojstava i hemijskog sastava voluminoznih krmiva na farmama muznih krava (Comparative analysis of organoleptic properties and chemical composition of forages on dairy farms)

ODSJEK ZA PREHRAMBENE TEHNOLOGIJE

NASTAVNIK	PRIJEDLOZI TEMA
Prof.dr Asima Akagić	Utjecaj blanširanja na sadržaj vitamina C u špinatu Effect of blanching on vitamin C content in spinach Određivanje viskoziteta u prerađevinama od voća Determination of viscosity in fruit products Sadržaj šećera u voćnim sokovima Sugar content in fruit juices Indeks slasti u voćnim nektarima Sweetness index in fruit nectar
Prof dr Milenko Blesić	Odnosi između ukupne kiselosti i pH vrijednosti bijelih mirnih vina Relationships between total acidity and pH value of still white wines Organoleptički ocijenjen kvalitet vina iz regiona Sjeverna Bosna Organoleptically assessed quality of Northern Bosnia wines PDO i PGI potencijali bosanskohercegovačkog vinarstva / PDO and PGI potentials of the BiH wine sector
Prof. dr Sanja Oručević Žuljević	Ispitivanje fizičkih i senzornih karakteristika različitih vrsta pekarskih proizvoda Analysis of the Physical and Sensory Characteristics of Different Kinds of Bakery Products
Prof. dr Nermina Spaho	Izazovi u proizvodnji džina Challenges in gin production Trendovi u proizvodnji hrane Trends in food production Važnost vizuelnog identiteta ambalaže prehrambenih proizvoda The importance of visual identity for food packaging
Prof dr Jasmina Tahmaz	Senzorna ocjena soseva Sensory evaluation of sauces Kvalitet sterilisanih voćnih kašica za bebe Quality of canned fruit based baby food Sadržaj soli u gotovim pitama Salt content in ready to eat pies
Prof. dr. Tarik Dizdarević	Razvoj fermentiranog mliječnog napitka primjenom odabranih komercijalnih starter kultura “Development of a Fermented Dairy Beverage Using Selected Commercial Starter Cultures” Mogućnosti primjene starter kultura u razvoju fermentiranih napitaka na bazi surutke i ultrafiltracijskog permeata “Potential Applications of Starter Cultures in the Development of Fermented Beverages Based on Whey and Ultrafiltration Permeate” Praćenje fizičko-hemijskih i mikrobioloških promjena tokom mliječnokisele fermentacije i skladištenja kombuhe “Monitoring Physicochemical and Microbiological Changes During Lactic Acid Fermentation and Storage of Kombucha”
Prof. dr Selma Čorbo	Značaj masnih kiselina i nutritivnih vrijednosti u biljnim uljima i mastima The Significance of Fatty Acids and the Nutritional Value of Vegetable Oils and Fats Uticaj tehnološkog postupka prerade na kvalitet ekstra djevičanskog maslinovog ulja The Influence of Processing Technology on the Quality of Extra Virgin Olive Oil Održiva proizvodnja jestivih ulja kroz valorizaciju nusproizvoda i smanjenje otpada Sustainable Production of Edible Oils through By-Product Valorization and Waste Reduction

NASTAVNIK	PRIJEDLOZI TEMA
Prof. dr Munevera Begić	Uticaj različitih marinada i metoda termičke obrade na kvalitet ćurećeg mesa The influence of different marinades and thermal processing methods on the quality of turkey meat Policiklični aromatski ugljikovodici u tradicionalnim suhomesnatim proizvodima: dosadašnja istraživanja i buduće perspektive Polycyclic aromatic hydrocarbons in traditional dry-cured meat products: previous research and future perspectives Uticaj ekstrakata aromatičnih biljaka na oksidativnu stabilnost i kvalitet hladno prešanog ulja sjemenki bundeve The influence of aromatic plant extracts on the oxidative stability and quality of cold-pressed pumpkin seed oil
Prof. dr Sabina Operta	Analiza deklaracija i senzornog kvaliteta fino usitnjenih barenih kobasica od pilećeg mesa sa domaćeg tržišta Analysis of labeling and sensory quality of finely comminuted cooked poultry sausages from the domestic market Analiza deklaracija i senzornog kvaliteta termički steriliziranih proizvoda od riba sa domaćeg tržišta Analysis of labeling and sensory quality of thermally sterilized fish products from the domestic market Evaluacija pokazatelja svježine i parametara kvaliteta konzumnih jaja u zavisnosti od proizvođača Evaluation of freshness indicators and quality parameters of shell eggs depending on the producer
Prof. dr Amir Ganić	Tehnološki i kvalitativni prametri polutrajnih i trajnih mesnih proizvoda, Technological and qualitative parameters of semi-permanent and permanent meat products Tehnološki i kvalitativni prametri proizvoda od usitnjenog mesa Technological and qualitative parameters of minced meat products Razvoj novih tehnologija u mesoprerađivačkoj industriji. Development of new technologies in the meat processing industry Problematika zbrinjavanja animalnih nus-produkata klanja, The issue of disposal of animal by-products of slaughter Iskorištavanje jestivih proizvoda klanja Utilization of edible slaughter products
Prof. dr Zlatan Sarić	Fizičko-hemijski i senzorni kvalitet fermentirane pavlake na sarajevskom tržištu Physico-chemical and sensory quality of fermented cream at Sarajevo market Fizičko-hemijski i senzorni kvalitet ajrana na sarajevskom tržištu Physico-chemical and sensory quality of ayran at Sarajevo market Analiza deklaracija i senzornog kvaliteta sireva na domaćem tržištu Analysis of labeling and sensory quality of cheeses at domestic market

Sarajevo, 3. 11. 2026. godine

Prof. dr Munevera Begić

Prodekanesa za nastavu