LIČNI PODACI

Jasmina Tahmaz



ADRESA:
Posao: Zmaja od Bosne 8, 71000 Sarajevo, Bosna I Hercegovina

00387 33 225 727

j.tahmaz@ppf.unsa.ba; jtahmaz@yahoo.com

Spol: Žensko | Datum rođenja 05/05/1977 | Državljanstvo Bosansko

Google Scholar Citations Jasmina Tahmaz:
https://scholar.google.com/citations?hl=hr&user=IotZi6YAAAAJ&view_op=list_works&sortby=pubdate

STRUČNA SPREMA I RADNA KVALIFIKACIJA

Visoka stručna sprema
PhD – Doktor poljoprivrednih nauka

TRENUTNA POZICIJA

Vanredni professor na oblasti Prehrambene tehnologije
Univerzitet u Sarajevu,
Poljoprivredno-prehrambeni fakultet, Odsjek za prehrambene tehnologije
Zmaja od Bosne 8, 71000 Sarajevo, Bosna I Hercegovina

ISTRAŽIVAČKI INTERESI:

- Prehrambeno i procesno inžinjerstvo
- Tehnološke operacije u prehrambenoj industriji
- Fizička svojstva hrane
- Primjena visokog hidrostastzičkog pritiska u tehnologiji hrane
- Prehrambena nanotehnologija i enkapsulacijski procesi
- Tehnologija gotove hrane (snek proizvodi, supe, majoneza, sosovi, začinske mješavine, tradicionalna gotova hrana, gotovi i polugotovi proizvodi)
- Tehnologija dječine hrane
- Tehnologija tradicionalne gotove hrane

RADNO ISKUSTVO

29/01/2020-… Vanredni profesor

Univerzitet u Sarajevu,
Poljoprivredno-prehrambeni fakultet, Institut za prehrambene tehnologije
Zmaja od Bosne 8, 71000 Sarajevo, Bosna I Hercegovina

Web stranica: www.ppf.unsa.ba

Nastava i naučno-istraživački rad na sljedećim predmetima::

- Tehnološke operacije u prehrambenoj industriji (dodiplomski studij) - nosilac
- Tehnologija gotove hrane (dodiplomski studij)-nosilac
- Tehnologija dječije hrane (dodiplomski studij) - nosilac
- Ekstruzija u prehrambenoj industriji (dodiplomski studij) - učesnik u nastavi
- Prehrambene tehnologije za nutricioniste (dodiplomski studij) – učesnik u nastavi
- Prehrambeno inžinjerstvo (master studij) - nosilac
- Dostignuća u tehnologiji gotove hrane (master studij) – nosilac
- Dostignuća u nauci I tehnologiji hrane (master studij) – učesnik u nastavi
- Prehrambeno inžinjerstvo - odabrana poglavlja (doktorski studij) - nosilac
- Odabrana poglavlja iz tehnologije gotove hrane (doktorski studij) - nosilac

Djelatnost I sektor: Visoko obrazovanje

23/12/2014 – 29/01/2020

Docent

Univerzitet u Sarajevu,
Poljoprivredno-prehrambeni fakultet, Institut za prehrambene tehnologije
Zmaja od Bosne 8, 71000 Sarajevo, Bosna I Hercegovina

Web stranica: www.ppf.unsa.ba

Nastava i naučno-istraživački rad na sljedećim predmetima::

- Tehnološke operacije u prehrambenoj industriji (dodiplomski studij)
- Tehnologija gotove hrane (dodiplomski studij)
- Tehnologija dječije hrane (dodiplomski studij)
- Ekstruzija u prehrambenoj industriji (dodiplomski studij) - učesnik u nastavi
- Prehrambeno inžinjerstvo (master studij)
- Dostignuća u tehnologiji gotove hrane (master studij)
- Prehrambeno inžinjerstvo - odabrana poglavlja (doktorski studij)
- Odabrana poglavlja iz tehnologije gotove hrane (doktorski studij)

Djelatnost I sektor: Visoko obrazovanje

2006 - 2014 **Viši asistent**

Univerzitet u Sarajevu,
Poljoprivredno-prehrambeni fakultet, Institut za prehrambene tehnologije
Zmaja od Bosne 8, 71000 Sarajevo, Bosna I Hercegovina
Web stranica: www.ppf.unsa.ba

Nastava i naučno-istraživački rad na sljedećim predmetima::

- Tehnološke operacije u prehrambenoj industriji (dodiplomski studij)
- Tehnologija gotove hrane (dodiplomski studij)
- Prehrambeno inžinjerstvo (master studij)
- Dostignuća u tehnologiji gotove hrane (master studij)
- Odabrana poglavlja iz tehnologije gotove hrane (doktorski studij)

Djelatnost I sektor: Visoko obrazovanje

2001 - 2006 **Asistent**

Univerzitet u Sarajevu,
Poljoprivredno-prehrambeni fakultet, Institut za prehrambene tehnologije
Zmaja od Bosne 8, 71000 Sarajevo, Bosna I Hercegovina
Web stranica: www.ppf.unsa.ba

astava i naučno-istraživački rad na sljedećim predmetima::

- Tehnološke operacije (dodiplomski studij)
- Tehnologija gotove hrane (dodiplomski studij)

Djelatnost I sektor: Visoko obrazovanje

OBRAZOVANJE:

Datum odbrane doktorske disertacije i stricanja prava za naučni stepen zvanja: 16.04.2014

PhD – Doktor polljoprivrednih nauka

Visoka stručna sprema, naučni stepen Doktor nauka

Naslov doktorske disertacije:

Primjena visokog hidrostatuičkog pritiska u modifikaciji kazeina i enkapsulaciji beta karotena

Diploma visokoškolske ustanove:

Poljoprivredno-prehrambeni fakultet, Univerzitet u Sarajevu

Adresa: Zmaja od Bosne 8, 71000 Sarajevo, www.ppf.unsa.ba

Napomena:
Praktični dio doktorske disertacije urađen na Univerzitetu Hohenheim u Stuttgartu, Njemačka u okviru DAAD programa stipendiranja za doktorske kandidate

Visoka stručna sprema,

Naučni stepen Magistar nauka

Magistar poljoprivrednih nauka za oblast : Tehnologija prehrambenih proizvoda biljnog porijekla

Postdiplomski studij:

Postdiplomski studij: Tehnologija prouizvoda biljnog porijekla

Ak. God. 2001/02 – 2005/06

Naslov magistarskog rada:

Tehnologija i kvalitet čipsa i srodnih proizvoda

Diploma visokoškolske ustanove:

Datum odbrane magistarskog rada sticanja prava na naučni stepen zvanja Magistar nauka:

Poljoprivredno-prehrambeni fakultet, Univerzitet u Sarajevu

Adresa: Zmaja od Bosne 8, 71000 Sarajevo, www.ppf.unsa.ba

Napomena:

30.11.2005

Praktični dio magistarskog rada rađen na Justus Liebig Univerzitetu u Giessenu, Njemačka u okviru DAAD programa stipendiranja za candidate na postdiplomskom studiju

Visoka stručna sprema,

.

Diplomirani inžinjer tehnologije poljoprivrednih I prehrambenih proizvoda

1996/97 – 2000/2001

Dodiplomski studij – smjer Prehrambene tehnologije

Diploma visokoškolske ustanove:

Poljoprivredno-prehrambeni fakultet, Univerzitet u Sarajevu

Akademsko zvanje diplomirani inžinjer tehnologije poljoprivrednih I prehrambenih proizvoda

Adresa: Zmaja od Bosne 8, 71000 Sarajevo, www.ppf.unsa.ba

1991/92-1995/96

V Gimnazija, Sarajevo

Srednja stručna sprema

Smjer opšti

DRUGI VIDOVI PROFESIONALNOG USAVRŠAVANJA:

Stručne posjete I boravci

22-26.5.2023. Erasmus+ KA107 Međunarodna kreditna mobilnost za akademsko nastavno osoblje u svrhu predavanja u ak.god. 2022/23

Univerzitet u Almeriji, Almerija, Španija

8/4/2019-12/4/2019 Erasmus+ KA107 Međunarodna kreditna mobilnost za akademsko nastavno osoblje u svrhu predavanja u ak.god. 2018/19

Univerzitet u Varšavi, Varšava, Poljska

Adresa: Pasteura 1, Varšava
Predavanje i razmjena iskustava

22./05/2018 – 28/05/2018 Erasmus+ KA107 Međunarodna kreditna mobilnost za akademsko nastavno osoblje u svrhu treninga/obuke u ak.god. 2017/18

Mugla Sitki Kocman Univerzitet u Mugla-i, Turska

Su Urunleri Fakultesi

Adresa: Kötekli Mahallesi, Menteşe, 48000 Mugla, Turkey
Trening I razmjena iskustava

24/05/2017 – 31/05/2017 Erasmus+ KA107 Međunarodna kreditna mobilnost za akademsko nastavno osoblje u svrhu treninga/obuke u ak.god. 2016/17

Univerzitet u Bologna-i, Italija

Interdepartmental Centre for Agri-food Industrial Research

Adresa: Via quinto Bucci 336, 47521 Cesena (FC), Italy
Training iz oblasti prehrambenog i procesnog inžinjerstva

© European Union, 2002-2015 | europass.cedefop.europa.eu

06/05/2016 - 20/05/2016

Mevlana program za ak god. 2015/16 - Međunarodna akademska mobilnost za nastavno osoblje u svrhu predavanja, treninga, seminara I stručnih obilazaka

Uludag Univerzitet,

Poljoprivredni fakultet (Ziraat Fakultesi), Odsjek za prehrambene tehnologije

Adresa:_ 16059 Görükle Kampüsü/ Nilüfer

Bursa, Turkey

Predavanje, obuka, seminari, stručni obilasci I razmjena iskustava u naučno istraživačkom I nastavnom radu iz oblasti prehrambene tehnologije, tradicionalne hrane I gotove hrane

19.11.2013.

Workshop na temu: Praktična primjena nanotehnologije I uspostavljanja radnimogućnosti u nanotehnološkim laboratorijama

INL - International Iberian Nanotechnology Laboratory,

Braga, Portugal

Organizovan I finansiran od strane EU JRC (Join Research Centre)

01.10.2009. - 31.1.2010

Istraživanje mogućnosti primjene visokog pritiska u formiranju kazeinskih kapsula

Universitet Hohenheim, Odsjek za prehrambeno inžinjerstvo, Institut za tehnologiju mlijeka

Stuttgart, Njemačka

- Istraživanje
- Finansiran od strane DAAD programa stipendiranja za doktoerske kandidate

July, 2007

Razvoj kurikuluma za predmet Procesno inžinjerstvo na postdiplomskim studijskom programu Prehrambene tehnologije

7- dnevna posjeta Univerzitetu Hohenheim u Stuttgartu, Njemčka u okviru projekta Tempus JEP_40035_2005. Building of European food science education system

Univerzitet Hohenheim, Stuttgart, Njemačka;

Razmjena iskustava o reformisanom sistemu obrazovanja prema bolonjskim principima studiranja

July, 2007

Jednodnevna posjeta Nestle istraživačkom centru I fabrici

Singen, Germany

- Organiozovano od strane Univerziteta Hohenheim; Stuttgart, Germany

17.2.2006. – 18.2.2006.

Sastanak projeknih partnera i magistranata u okviru programa "BOSNIA-HERZEGOVINA SUR-PLACE-PROGRAM (BiHSP) of the GERMAN ACADEMIC EXCHANGE SERVICE (DAAD)"

Fridrich - Alexander University,

Erlangen, Germany

- Organizovano I finansirano od strane organizacije DAAD

12.7.2004. – 16.7.2004.

Trening kurs pod naslovom: The Latest Development in Agricultural Marketing, Enviromnetal Protection and Engineering in Budapest, Hungary

Budapest, Hungary

Organizovanj I finansiran od strane Naučnog udruženja mašinskih inžinjera I Ministarstva vanjskih poslova Republike Mađarske

1.4.2002. – 30.6.2002

Specijaistički boravak na temu: Kontaminacija mikotoksinima I kvantitativno određivanje zearalenona, deksinivalenola I okratoksina A u čipsu, snek proizvodima I dječijoj hrani

Justus Liebig Univerzitet, Institut za Mljekarstvo

Giessen, Njemačka

- Obuka I istraživanje

Finansirano od strane DAAD programa stipendiranja za magistarske kandidate

Kursevi, seminari I treninzi:

25.10.2006. – 03.11.2006

Treining program: Application of hazard analysis/ critical control points in food processing enterprises in Bosnia and Herzegovina (Primjena analize rizika i kontrolnih kritičnih tačaka u postrojenjima za proizvodnjiu i preradu hrane)

Sarajevo, Bosnia and Herzegovina

Organiozovan od strane UN FAO organizacije I Ministarstva vanjske trgovine I ekonomskih odnosa Bosne I Hercegovine

26.09.2006. – 29.09.2006.

Trening program: International food safety and veterinaria public health

Sarajevo, Bosnia and Herzegovina

TIKA, Government of Republic of Turkey, Prime Ministry

26.09.2006. – 29.09.2006.

Trening program: ISO 22000:2005 Food safety management system (HACCP)

Sarajevo, Bosnia and Herzegovina

TIKA, Government of Republic of Turkey, Prime Ministry

LIČNE SPOSOBNOSTI

Strani jezici	RAZUMIJEVANJE		GOVOR		PISANJE
	Slušanje	Čitanje	Govorna interakcija	Govorna produkcija	
Engleski	B2	B2	B2	B2	B2
Engleski	Škola za strane jezike i informatiku – Poligklot Sarajevo Jezik struke – esp. Agriculture DA Centar za strane jezike, Sarajevo				
Njemački	A1	A2	A1	A2	A2

Zamijenite nazivom jezične potvrde. Upišite stupanj ako je primjenjivo.

Stupnjevi: A1/2: Početnik - B1/2: Samostalni korisnik - C1/2 Iskusni korisnik
Zajednički europski referentni okvir za jezike

Poslovne / radne vještine

- podučavanje studenata
- planiranje I organizacija tehnoloških procesa u pilot postrojenjima I laboratorijskim uslovima
- fizičko-hemijske analize prehrambenih proizvoda
- senzorne analize prehrambenih proizvoda
- uvođenje iniovativnih procesa I tehnika za unaprijeđenje kvaliteta hrane I razvoj novih proizvoda
- naučno –istraživački rad iz oblasti prehrambene tehnologije
- proizvodnja specifičnih prehrambenih proizvoda
- organizovanje I koordinacija naučno-istraživačkog rada I provođenje eksperimenata vezanih za tehnologiju hrane sa studentima

Digitalne vještine

	SELF-ASSESSMENT				
	Obrada podataka	Komunikacija	Kreiranje sadržaja	sigurnost	Rješavanje problema
	Samostalni korisnik	Samostalni korisnik	Samostalni korisnik	Samostalni korisnik	Samostalni korisnik

- Cijeli paket MS office (word, power point, excel, paint)
- Corel draw software
- Exponent softver
- Različiti softveri za obradu slika I fotografija

DODATNE INFORMACIJE

1. Projekti:

2020-2023	Erasmus+ Project – MSc in Sustainable Food Production Systems (STEPS)
2022-2024	Nastavna, naučna i tehnološko-stručna saradnja između Univerziteta u Sarajevu (Poljoprivredno-prehrambeni fakultet) i kompanije Bluebeans – Razvoj tehnološkog rješenja za proizvodnju Nutrish max tempeh čipsa (2022-2024
2019	TIKA i Udruženje Gradinica Novi Travnik (2019) - Projektovanje mljekare Gradinica – proizvodnja „Kašar“ sira. Finansijeri: TIKA i udruženje Gradinica-Novi Travnik.
2011	Opera s.c.a.r.l. Support to implementation and enforcement of BiH Food Legislation EuropeAid//126654/C/SER/BA; Co. No 2009/212-678. (2011-2012) Vanjski ekspert predavač: Termički I netermički procesi u tehnologiji hrane
2009-2010	Federalno ministarstvo obrazovanja, I nauke, Federacija Bosne I Hercegovine Olifaktorno određivanje intenziteta aromatskih materija u različitim matriksima hrane
2005-2010	Tempus JEP_40035_2005. Building of European food science education system. Note: collaboration with University of Hohenheim
2009	Tempus JEP_ 41143_2009: Support Network for Improvement of the strategic planning

2. Prezentacije:

April 2019	Encapsulation techniques in food technology, Quality of ready to eat food, snack food and baby food and application of different methods for quality improvement
May 2016	Traditional ready to eat food in Bosnia and Herzegovina Uludag University, Faculty of Agriculture, Bursa, Turkey University of Warsaw, Warsaw, Poland
2009	Termički I netermički procesi u tehnologiji hrane Obuka za industrijske proizvođaće hrane u Sarajevu, Mostaru, Brčkom i Banja Luci

3. Priznanja I nagrade

2009 - 2010	DAAD stripendija za studente na doktorskom studiju za provođenje paktičnog eksperimentalnog rada u okviru teme doktorske disertacije (finasiranje studijskog boravka na Univerzitetu Hohenheim u Stuttgartu, Njemačka)
2001-2002	DAAD stiupendija za studente na postdiplomskom master studiju za provođenje paktičnog eksperimentalnog rada u okviru teme magistarskog rada (finsiranje tromjesečnog studijskog boravka na Univerzitetu Justus Liebig u Giessenu, Njemačka)
1998	Stipendija organizacije WUS Austria za imoplementaciju studentskog projekta: “Formation of Student Association at the Faculty of Agriculture - University of Sarajevo«

4. Članstva

2024	Član Etičkog odbora na Poljprivredno-prehrambenom fakultetu Univerziteta u Sarajevu

2024	Voditelj studijskog programa Prehrambene tehnologije na II ciklusu na Poljoprivredno-prehrambenom fakultetu Univerziteta u Sarajevu
2023	Član Kadrovske komisije na poljoprivredno-prehrambenom fakultetu Univertziteta u Sarajevu
2022	32nd International Scientific-Expert Conference of Agriculture and Food Science, 1-2 December 2022, Sarajevo Bosnia and Herzegovina ***član naučnog odbora***
2021	31st International Scientific-Expert Conference of Agriculture and Food Science, 27-28 September, Izmir Turkey ***član naučnog odbora***
2021	10th Central European Congress of Food (CeFood), Sarajevo , June 10-11, 2021 ***član naučnog odbora***
15/05/2019	Član komisije za polaganje stručnog ispita na predmetu Tehnologija kuhanja u Školi za srednje stručno obrazovanje i rado osposobljavanje Imenovana od strane Ministarstva obrazovanje, nauku i mlade Kantona Sarajevo
Od 18/2/2019	Član uređivačkog odbora (editorial board) časopisa "*Bursa Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi*" (**http://www.uludag.edu.tr/ziraatdergi**)
05-07/07/ 2017	II studentski kongres "Hrana-Ishrana-Zdravlje", Sarajevo 5 – 7. Juli 2017 Član naučnog odbora
2017	Član radne grupe za izradu akcionog plana uspostavljanja efikasnog Sistema planiranja I upravljanja laboratorijama u okviru strategije razvoja Poljoprivredno-prehrambenog fakulteta
2015-2019	Član komisije za reviziju nastavnih planova I programa na Poljoprivredno-prehrambenom fakultetu Univerziteta u Sarajevu
01/10/2015 – 04/10/2015	The 3rd International Symposium on Traditional Foods from Adriatic to Caucasus, October 1-4, Sarajevo, Bosnia and Herzegovina Član naučnog odbora
2009- 2010	Član radne grupe za donošenje Pravilnika o skrobu Vanjski ekspert u saradnjii sa Agencijom za s8igurnost hrane u Bosni i Hercegovini
2006 - 2010	Član DAAD alumni kluba
2002 - …	Član u komisijama za senzornu ocjenu prerhrambenih proizvoda za sajamska ocjenjivanja (Gradačački sajam I Zeps)

5. Bibliografija

Knjige I udžbenici	Tahmaz J. (2019): Enkapsulacijske tehnike u prehrambenom inžinjerstvu, Dobra knjiga, Sarajevo Begić-Akagić A., Tahmaz J. (2009)., Minimalno prerađeno voće i povrće, Poljoprivredno-prehrambeni fakultet univerziteta u Sarajevu

Radovi:

Tahmaz J. (2024): Physical and Flowability Properties of Commercial Tomato Cream and Tarhana Soup Powders, International Journal of Innovative Approaches in Agricultural Research 8(4), 391-415

Tahmaz J. (2024): Application of Emulsion-Based Encapsulation Methods in Food Technology: A Review, International Journal of Innovative Approaches in Agricultural Research 8(4), 416-438

Tahmaz J., Sarić Z., Alkić-Subašić M., Operta S. (2024): Possibilities of application of encapsulation in the enrichment of milk, yoghurt and ice cream, 45th International Dairy Experts Symposium, proceedings, Rovinj, Croatia, 13-16,10.2024.,72-79.

Tahmaz J. (2024): Possible applications of encapsulation in fruit and vegetable technology - a review, Proceedings of the 59th Croatian & 19th International Symposium on Agriculture I 11 – 16 February 2024, Dubrovnik, Croatia, 470-475

Smailović A., Isaković S., Karahmet E., Tahmaz J., Bečić E., Bečić F. (2024): Energy and nutritional value of dried meat products at Sanski Most, 14th International Scientific and Professional Conference WITH FOOD TO HEALTH, 14th and 15th September 2023, Osijek, CroatiaAt: Osijek Croatia

Isaković S., karahmet E., Toroman A., Tahmaz J. (2023): Testing preferences of fish and fish products consummation of Bosnia and Herzegovina consumers, Conference Proceedings 2023. 33rd Scientific-Expert Conference of Agriculture and Food Industry. Izmir 13-15 November 2023. Turkey. Pages: 141-149

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. https://doi.org/10.1007/978-3-031-47467-5_27
Tahmaz, J. (2023). Encapsulation and Its Possible Application in the Technology of Ready-Made and Ready to Eat Food - A Review. In: Brka, M., et al. 32nd Scientific-Expert Conference of Agriculture and Food Industry. Agriconference 2022. Lecture Notes in Bioengineering. Springer, Cham. https://doi.org/10.1007/978-3-031-47467-5_31
Tahmaz J., Sejfić A., Karahmet E.,Operta S., Isaković S. (2023): Sensory properties of homemade and industrial mayonnaise, 1st International Symposium on Biotechnology – Proceedings, University of Kragujevac, Faculty of Agronomy in Čačak, Čačak Serbia 17-18 March 2023: 439-444. DOI: 10.46793/SBT28.439T

Isaković S., Karahmet E., Hamidović S., Tahmaz J., Smajlović A. (2023): Effect oof packaging on health safety of sausages, 1st International Symposium on Biotechnology – Proceedings, University of Kragujevac, Faculty of Agronomy in Čačak, Čačak Serbia 17-18 March 2023: 387-398. *DOI: 10.46793/SBT28.387I*

Tahmaz J., Mujić–Dovadžija S., Begić M., Oručević Žuljević S., Jurković J., Alkić-Subašić M. (2022): Determination of quality Parameters of Charbohydrate based Baby Food, 10th Central European Congress on Food, Proceedings of CE-Food 2020, M.Brka et al. (Eds), Springer Nature Switzerland AG 2022, pp. 1-13, https://doi.org/10.1007/978-3-031-04797-8_1

Tahmaz j., Begić M., Oručević Žuljević S., Mehmedović V., Alklić-Subašić M., Jurković J., Đulančić N. (2022): Physical Properties of Vegetable Food Seasoning Powders, 10th Central European Congress on Food, Proceedings of CE-Food 2020, M.Brka et al. (Eds), Springer Nature Switzerland AG 2022, pp.14-32, https://doi.org/10.1007/978-3-031-04797-8_2

Oručević Žuljević S., Mujić A., Tahmaz J., Đuderija A., Lagumdžija A., Džafić A., Akagić A. (2022). Effects of Dry Fruit Supplements on Buiscuit Quality, 10th Central European Congress on Food, Proceedings of CE-Food 2020, M.Brka et al. (Eds), Springer Nature Switzerland AG 2022, pp. 163-173, https://doi.org/10.1007/978-3-031-04797-8_15

Jurković J. Imamović V., Čengižć L., Tahmaz J. (2022): Determination of Chloride Content in Baby Food, 10th Central European Congress on Food, Proceedings of CE-Food 2020, M.Brka et al. (Eds), Springer Nature Switzerland AG 2022, pp 200-210, https://doi.org/10.1007/978-3-031-04797-8_18

Alkić-Subašić M., Jurković J., Tahmaz J., Dizdarević T., Đulančić N., Martinović A., Mehmeti I., Sarić Z., Narvhus J., Abrahamsen R. (2022): Antibiotic Resistance of Wild Enterococci from Travnički/Vlašički Cheese, B&H, 10th Central European Congress on Food, Proceedings of CE-Food 2020, M.Brka et al. (Eds), Springer Nature Switzerland AG 2022, pp.305-316, https://doi.org/10.1007/978-3-031-04797-8_27

Alkić-Subašić M., Sakić-Dizdarević S., Dizdarević T., Operta S., Tahmaz J., Đulančić N. (2021): Investigation of proteolytic and lipolytic activities of lactic acid bacteria isolated from autochthonous travnički/vlašićki cheese, *Works of the Faculty of Agriculture and Food Sciences, University of Sarajevo* 71/2, 156-163.

Jurković J., Sulejmanović J., Tahmaz J., Gavrić T. (2019): Determination of Water Content in Infant Formula. Bulletin of Chemists and Technologist of Bosnia and Hezegovina 53 2019, 37-42.

Tahmaz J., Šenderović A., Mostić A., Begić M., Đulančić N., Operta S., Alkić-Subašić M. (2017): Potato chips quality pretreated by soaking in ginger, paprika and curry solutions, *Works of the Faculty of Agriculture and Food Sciences, University of Sarajevo* 67/2., 444-455.

Oručević Žuljević S., Mujić A., Tahmaz J., Đuderija A., Lagumdžija A., Džafić A., Akagić A. (2022). Effects of Dry Fruit Supplements on Buiscuit Quality, 10th Central European Congress on Food, Proceedings of CE-Food 2020, M.Brka et al. (Eds), Springer Nature Switzerland AG 2022, pp. 163-173, https://doi.org/10.1007/978-3-031-04797-8_15

Jurković J. Imamović V., Čengižć L., Tahmaz J. (2022): Determination of Chloride Content in Baby Food, 10th Central European Congress on Food, Proceedings of CE-Food 2020, M.Brka et al. (Eds), Springer Nature Switzerland AG 2022, pp 200-210, https://doi.org/10.1007/978-3-031-04797-8_18

Alkić-Subašić M., Jurković J., Tahmaz J., Dizdarević T., Đulančić N., Martinović A., Mehmeti I., Sarić Z., Narvhus J., Abrahamsen R. (2022): Antibiotic Resistance of Wild Enterococci from Travnički/Vlašički Cheese, B&H, 10th Central European Congress on Food, Proceedings of CE-Food 2020, M.Brka et al. (Eds), Springer Nature Switzerland AG 2022, pp.305-316, https://doi.org/10.1007/978-3-031-04797-8_27

Alkić-Subašić M., Sakić-Dizdarević S., Dizdarević T., Operta S., Tahmaz J., Đulančić N. (2021): Investigation of proteolytic and lipolytic activities of lactic acid bacteria isolated from autochthonous travnički/vlašićki cheese, Works of the Faculty of Agriculture and Food Sciences, University of Sarajevo 71/2, 156-163

Tahmaz J., Mostić A., Šenderović A., Begić M., Đulančić N., Operta S., Semić A. (2017): Influence of drying and soaking in NaCl, citric acid and oregano solutions on potato chips quality, *Works of the Faculty of Agriculture and Food Sciences, University of Sarajevo* 67/2., 433-444.

Begić M., Tahmaz J., Mulagić A., Semić A., Oručević Žuljević S. (2017): Impact of the temperature on the milk absorption of different kinds of breakfast cereals, *Works of the Faculty of Agriculture and Food Sciences, University of Sarajevo* 67/2., 425-433.

Djulančić, N. Radojičić V., Srbinoska M., Tahmaz J. (2017): Influence of tobacco blend composition on polycyclic aromatic hydrocarbons formation in cigarette smoke, *Works of the Faculty of Agriculture and Food Sciences, University of Sarajevo* 67/2., 525-536.
Operta S., Emšo V., Tahmaz J., Đulančić N. (2017): The effect of cooking on weight, water content and aw-value of chicken hot dogs, *Works of the Faculty of Agriculture and Food Sciences, University of Sarajevo* 67/2., 392-401.

Operta S., Budimir K., Smailhodžić V., Tahmaz J., (2017): Colour factors and sensory quality of Sarajevska and Kreševka sausages, *Works of the Faculty of Agriculture and Food Sciences, University of Sarajevo* 67/2.,375-384.

Đulančić N. (2016): The Smoke Constitution of Herzegovinian Tobacco Types in Dependence of Variety Tobacco and temperature Regimes During fermentation Process. *Works of the Faculty of Agriculture and Food Sciences, University of Sarajevo* 66/1, 123-127.

Oručević Žuljević S., Mutap N., Spaho N., Tahmaz J., Akagić A., Džafić A. (2015): Effects of Producttion and Ingredients on Tahini Halvah Quality. Journal of Food Science and Engineering 5 (2015), 122-129.

Operta S., Leko N., Tahmaz J., Alkić M., (2015): Ispitivanje fizikalno-kemijskih I senzornioh svojstava "Vlašićke" kobasice tijekom čuvanja. Meso 3, vol. xvii(2015), 247—253.

Tahmaz J., Rašidović E., Smajić A. (2014): Impact thinness leaves on the chemical composition of potato chips. *Works of the Faculty of Agriculture and Food Sciences, University of Sarajevo* 64/1, 85-98.

Tahmaz J., Ćališ M., Smajić A. (2013): Influence of particle granulation on bulk density and absorption properties of dehydrated flaked baby food. *Works of the Faculty of Agriculture and Food Sciences, University of Sarajevo* 63/2, 85-93.

Operta S., Tahmaz J., Alić B. (2013): The influence of row material on physical-chemical properties of Bosnian sudžuk with addition of starter cultures, *24th International Scientific-Expert Conference on Agriculture and Food Safety – Proceedings*, Sarajevo, September 25-28 2013, 270-274.

Spaho N., Oručević S., Alihodžić A., Smajić M., Tahmaz J. (2012): Influence of food viscosity on the perception of aroma compounds, *Proceedings of 6th Central European Congress on Food CEFood2012*, Novi Sad, Srbija, 23-26. May 2012, 1278 - 1284.

Operta S., Dževdetbegović M., Čorbo S., Tahmaz J., Šehović A. (2012): The influence of raw material on physical-chemical and sensory properties of Bosnian sujuk produced under controlled condition. *Meso* 6, 502-510.

Operta S., Dževdetbegović M., Čorbo S., Tahmaz J., Šehović A. (2012): Physical-chemical and sensory properties of Bosnian sujuka produced from fresh cooled and frozen beef under controled conditions. *Meat technology* (Belgrade, Serbia) 53/2, 148 – 156.

Tahmaz J., Smajić A. (2011): Physico-chemical properties of potato chips and similar products. *Works of the Faculty of Agriculture and Food Sciences, University of Sarajevo* 61/2, 143-155.

Oručević S., Hodžić E., Begić-Akagić A., Tahmaz J. (2011): Pasta quality in relation to used ingredients. *Works of the Faculty of Agriculture and Food Sciences, University of Sarajevo* 61/2, 117-130.

Tahmaz J., Smajić A., Leko N., Oručević S., DizdarevićT., Operta S. (2011): Moisture absorption in baby food samples under different keeping conditions. *Works of the Faculty of Agriculture and Food Sciences, University of Sarajevo* 61/2, 165-177.

Tahmaz J., Smajić A., Alkić M., Đulančić N. (2010): Quantitative determination of mycotoxin zearalenone in milk and cereal based baby food by ELISA method. *Works of the Faculty of Agriculture and Food Sciences, University of Sarajevo* 60/2, 177-185

Matijević K.A., Tahmaz J., Smajić, A., Operta S. (2010): Free amino nitrogen content in dehydrated vegetable-based and beef-based soups and its influence on the taste. *Proceedings –21st Scientific-expert conference on agriculture and food industry*, Neum. 775 – 782. Faculty of Agriculture and Food Sciences University of Sarajevo.

Tahmaz J., Sarić Z., Operta S. (2010): Structure, functional properties and application of casein in food industry. *Proceedings –21st Scientific-expert conference on agriculture and food industry,* Neum. 873 – 882. Faculty of Agriculture and Food Sciences University of Sarajevo.

Operta S., Smajić A., Tahmaz J., Ganić A. (2010): Physico-chemical and sensory properties sheep prosciutto produced traditional methods. *Proceedings –21st Scientific-expert conference on agriculture and food industry,* Neum. 873 – 882. Faculty of Agriculture and Food Sciences University of Sarajevo.

Tahmaz J., Smajić A., Kajević A. (2009): Content of free aminoacids and total fruit acids in fruit based baby food samples and their influence on pH value. *Works of the Faculty of Agriculture and Food Sciences, University of Sarajevo* 59/2, 239-247.

Tahmaz J., Smajić A., Begić-Akagić A., Alkić M., Čorbo S., Mušanović A., Oručević S., (2005)., The influence of fat content of sensory evaluation of potato chips and flips, Works of Faculty of Agriculture-University of Sarajevo, No.56/2.

Alkić M., Čolo J., Tahmaz J. (2005): Microflora from seed sprouts ready to eat. *Works of Faculty of Agriculture-University of Sarajevo*, No.56/2, 5-14.

Begić-Akagić A., Jarebica Dž., Ačkar M., Tahmaz J., Miličević D., Topčagić R. (2005): Influence of inhibitors on chemical content and browing index actuel varieties of potato. *Works of Faculty of Agriculture-University of Sarajevo*, No.56/1, 170-178.

Tahmaz J., Smajic A., (2006)., Extruding proces characteristics and differences between extruded and non-exstruded potato snacks, Works of Faculty of Agriculture-University of Sarajevo, No.58/2.

Tahmaz J., (2006)., Technology of potato chips production in Ferimpex/Kelly Zavidovići facility, Works of Faculty of Agriculture-University of Sarajevo, No.58/1.

Tahmaz J., (2005)., High hydrostatic pressure as a method for a food preservation, Works of Faculty of Agriculture-University of Sarajevo, No. 55/2

Robović B., Smajić A., Tahmaz J. (2004): Content of bezo-a-pyrene in Bosnian beef smoked ham. *Works of Faculty of Agriculture-University of Sarajevo*, No.54/1, 134-143.

Robović B., Smajić A., Tahmaz J. (2003): Sensory evaluation of Bosnian beef smoked ham. *Works of Faculty of Agriculture-University of Sarajevo*, No.53, 129-133.

Tahmaz J., Robović B., (2003)., Possible role of ochratoxin A in an aetiology of Balcan endemic nephropathy, Works of the Faculty of Agriculture-University of Sarajevo, No. 53

Sažeci objavljeni na konferencijama:

2018 Jurković J., Sulejmanović J., Tahmaz J: (2018): Determination of water Content in Infant Formula, Bulletin of the Chemists and Technologist of Bosnia and Herzegovina, special issue PP AC 05, Book of Abstracts,

2018 Tahmaz J., Bahor M: Varupa E., Oručević Žuljević S., Akagić A., Djulancic N., (2019): Influence of microwave pretreatment and frying temperature on texture of crumbed vegetable sticks. 29th Scientific Conference of Agriculture and Food Industry

2015 Tahmaz J., Oručević Žuljević S., Operta S., Šenderović A., Mostić A., Džafić A. (2015): Textrure and sensorial properties opf traditional Pies baked with and without air circulation. The 3rd Symposium on "Traditional foods from Adriatic to Caucas", 1-04 October 2015, Sarajevo

2015 Operta S., kanlić N., Tahmaz J., Čorbo S., Spaho N., Alkić-Subašić A. (2015): Physical, Chemical and sensorialProperties of Bosnian Sudžuk and Vlašička sausage produced under controlled conditions, The 3rd Symposium on "Traditional foods from Adriatic to Caucas", 101-04 October 2015, Sarajevo

2015 Oručević Žuljević S.,Mutap N., Akagić A., Tahmaz J. Džafić A. (2015): Effectrs of productiona and ingerdients on Tahina halvah Quality, The 3rd Symposium on "Traditional foods from Adriatic to Caucas", 101-04 October 2015, Sarajevo

Konferencije

2018 29th International scientific-expert conference of agriculture and food industry, Altin Yunuus, Cesme 27-29. 09.2017.
učesnik

2018 3rd International Congress of Chemists and Chemical Engineers of Bosnia and Herzegovina, Sarajevo 19th-21st October 2018
učesnik

2017 II Studentski Congres „Hrana-Ishrana-Zdravlje, Sarajevo, Bosnia and Herzegovina
Član anučnog odbora

2015 The 3rd International Symposium on Traditional Foods from Adriatic to Caucasus, Sarajevo, Bosnia and Herzegovina, 1.-4.10.2015.
Član naučnog odbora
Učesnik

2013 International scientific-expert conference of agriculture and food industry, Sarajevo, 25.-28.09.2013
učesnik

2012 6th Central European Congress on Food CEFood2012, Novi Sad, Serbia
učesnik

2010 XXI Scientific-expert conference of agriculture and food industry, Neum, Bosnia and Herzegovina
participant

2006 XIX Scientific-expert conference of agriculture and food industry, Neum, Bosnia and Herzegovina
participant

2004 2nd Symposium of agriculture, veterinary medicine, forestry and biotechnology, Bihać , Bosnia and Herzegovina.
participant

2004. 11. Ružička days, Vukovar, Croatia
participant

2003	1st Symposium of agriculture, veterinary medicine and forestry, Neum , Bosnia and Herzegovina. participant	

6. Mentorstva :

Kandidati na II ciklusu studiranja – master kandidati:

2025 Hamza Parla
Proizvodnja I kvalittet kikiriki putera sa dodatkom različitih začina
2025 Amna Mešić
Eksperimentalna proizvodnja I kvalitet tempeh čipsa od soje
2024 Elma Ćurovac
Prametri kvaliteta komercijalnih roštiljskih soseva
2024 Nedžla nukić
Kvalitet kome4rcijalnog čipsa od kukuruza I riže
2023 Harisa Tiro
Eksperimentalna proizvodnja I kvalitet tempeh čipsa od leblebije
2023 Naiad Solak
Uticaj predtretmana na kvalitet čipsa od slatkog krompira
2023 Aldina Fazlić
Kvalitet paradajz sosa proizvedenog sa različitim koncentracijama skroba
2023 Kanita Nukić
Parametri kvaliteta oblikovanog čipsa

2022 Selma Biščević
Uticaj dodatka sojinog I rižinog mlijeka na kvalitet bešamel sosa
2022 Munevera Čamdžić
Fizičko-hemijska svojstva dehidrisanih krem supa
2021 Amila Hukić
Fizičko-hemijska svojstva tortilja čipsa
2020 Amina Homoraš
Parametri kvaliteta komercijalnog soja sosa
2020 Selma Mujić
Fizičko-hemijskam svojstva dehidrisane dječje hrane na bazi ugljikohidrata
2019 Kenan Ožegović
Uticaj načina zagrijavanja na difuziju toplotne kod tečnih I polutečnih proizvoda od paradajza
2018 Almedin Grbo
Termofizička svojstva tokom prženja čipsa
2018 Karić MIrnes
Uticaj socio-ekonomskih faktora na preherambene navike učenika petih razreda u Općini Vogošća
2017 Aida Mostić
Uticaj predtretmana na hemijska i senzorna svojstva čipsa
2017 Amina Šenderović
Primjena pasivne impregnacije kao predtretmana u tehnologiji čipsa
2017 Senka Omerović
Uticaj načina oblaganja I temperature prženja na sastav i senzorna svojstva pomfrita
2017 Julijana Cvjetković
Uticaj načina oblaganja I tenmperature prženja na teksturu pomfrita
2017 Amar Smajić
Stepen zadovoljenja energetskih potreba konzumenata iz konzervisanih proizvoda od mesa i povrća

© European Union, 2002-2015 | europass.cedefop.europa.eu

2016 Irma Somun
Kvalitet tradicionalnih supa proizvedenih u industrijskim uslovima
2016 Arnela Spahić
Kvalitet čipsa u zavisnosti od vrste korištenog ulja
2016 Mensur Bahor
Uticaj mikrovalnog zagrijavanja na teksturu I kalo paniranih štapića od povrća
2016 Emir Varupa
Uticaj mikrovalnog zagrijavanja na sastav I senzorna svojstva paniranih štapića od povrća

Kandidati na I ciklusu – BA kandidati

2020 Selma Biščević
Komparacija energetske vrijednosti kod dehidrisane I termički sterilisane dječje hrane
2020 Adelisa Macić
Sadržaj soli I aminoazota u gotovim supama
2020 Ajla Omeragić
Ugao mirovanja - određivanje sposobnosti proticanja dehidrisane dječje hrane
2020 Vahdeta Mehmedović
Kvalitet začinskih dodataka s povrćem
2020 Amna salčinović
Uticaj sadržaja vlage na nasipnu gustinu dječje hrane
2020 Ermina salihović
Fičko-hemijske I senzorne analitze na snek proizvodima
2019 Ermana Memišević
Energetske vrijednosti sterilisanih kašica za dojenčad od 6 mjeseci
Zerina Ćibo
Ishrana u vanrednim uslovim senzorna osc+jena lunch paketa u vojsci
2017 Medina Daut
Tehnokloški postupak proizvodnje I senzorna svojstva kikiriki putera
2017 Sema Burić
Određivanje fizičko-hemijskioh karakteristika kikiriki putera
2017 Amila Semić
Uticaj različitih predtretmana na kvalitet čipsa
2017 Amila Mulagić
Fizičko-hemijska svojstva ekstrudiranih žitarica u zavisnosti od temperature i vremena
2015 Amina Šenderović
Uticaj načina pečenja na teksturuil senzorna svojstva gotovih pita od krompira I mesa
2015 Aida Mostić
Uticaj načina pečenja na teksturu i senzorna svojstva gotovih pita od sira i zelja

7. Recenzije naučnih i stručnih radova:

2017 Perception and Satisfaction with the Body Image according to Nutritional Status among Adolescent Boys, Works of faculty of Agriculture and Food Sciences
Full paper

2017, Breeding snails for human consumption, II Student congrs Food-Nutrition-Helath, Sarajevo 2017
abstract

2017 Comparative analysis protein content of albumen in different poultry spices, II Student congrs Food-Nutrition-Helath, Sarajevo 2017
abstract

2015 Production of Turkish Carrot Bars (Cezerye), The 3rd International Symposium on Traditional Foods from Adriatic to Caucasus, Sarajevo, Bosnia and Herzegovina, 1.-4.10.2015.
abstract

2015 Pomegranate Pestil Production With Different Hydrocolloids: An Optimization Study,
abstract

2015 The Effect of In Vitro Digestion on The Stability Of Phenolic Compounds in Fresh and Cooked Some Green Vegetables in Aegean Cuisine, The 3rd International Symposium on Traditional Foods from Adriatic to Caucasus, Sarajevo, Bosnia and Herzegovina, 1.-4.10.2015.
abstract

2015 Encapsulation of bioactive compounds of black soybean seed coats by internal gelation, 26th International Scientific-Expert Conference of Agriculture and Food Industry in Sarajevo from September 27th-30th, 2015
Full paper

2015 Microencapsulation of herbal extracts by spray drying, 26th International Scientific-Expert Conference of Agriculture and Food Industry in Sarajevo from September 27th-30th, 2015
Full paper

2013 The effect of ultrasound treatment on fermentation of goat milk, 23rd International Scientific-Expert Conference of Agriculture and Food Industry in Sarajevo, September 2013
Full paper

© European Union, 2002-2015 | europass.cedefop.europa.eu