Curriculum Vitae

LIČNE INFORMACIJE

Mersiha Alkić-Subašić

Zmaja od Bosne 8, 71 000 Sarajevo, Bosna i Hercegovina

387 33 225 727

m.alkic-subasic@ppf.unsa.ba

SPOL Ženski

Datum rođenja: 02.03.1978.

Nacionalnost: Bosna i Hercegovina

RADNO ISKUSTVO

2024- Vanredni profesor

Vanredni profesor za užu naučnu oblast Primijenjena mikrobiologija u poljoprivredi i prehrambenim tehnologijama

2018 -2023 Docent

Docent na oblasti Mikrobiologija

Poljoprivredno-prehrambeni fakultet Univerziteta u Sarajevu

2008 - 2018 Viši asistent

Viši asistent na predmetima Opća mikrobiologija, Prehrambena mikrobiologija i Mikrobiologija namirnica, Poljoprivredno-prehrambeni fakultet Univerziteta u Sarajevu

2003 - 2008 Asistent

Asistent na predmetu Tehnološka mikrobiologija

Poljoprivredno-prehrambeni fakultet Univerziteta u Sarajevu

2001 - 2002 Project manager

Ured za poljoprivredu, Općina Jajce

OBRAZOVANJE I OSPOSOBLJAVANJE

august 2011 – juli 2018 Doktorski studij (doktor poljoprivrednih nauka, oblast Mikrobiologija)

Poljoprivredno-prehrambeni fakultet Univerziteta u Sarajevu

oktobar 2003 - septembar 2007 Magistarski studij (magistar poljoprivrede, odsjek kontrola kvaliteta hrane i pića)

Poljoprivredni fakultet Univerziteta u Sarajevu

septembar 1996 septembar 2001 Diplomski studij (diplominari inžinjer poljoprivrede, smjer tehnologija poljoprivrednih i prehrambenih proizvoda)

Poljoprivredni fakultet Univerziteta u Sarajevu

septembar 1992 - juli 1996 Srednje obrazovanje

Gimnazija

LIČNE VJEŠTINE

Materinski jezik	Bosanski
OSTALI JEZICI / ENGLESKI	Zajednički europski referentni okvir za jezike Stupnjevi: A1/2: Početnik - B1/2: Samostalni korisnik - C1/2: Iskusni korisnik
RAZUMIJEVANJE - Slušanje	C2
RAZUMIJEVANJE - Čitanje	C2
GOVOR - Govorna interakcija	C2
GOVOR - Govorna produkcija	C1
PISANJE	C1

CERTIFIKATI

TRAIN program. Program cjeloživotnog učenja u oblasti pedagoškog obrazovanja i jačanja kompetencija akademskog osoblja Univerziteta u Sarajevu.

Seminar „Promocija doktorskih studija "World University Service-Austrian Committee (wusaustria)

Aplikacija analize rizika i kontrolnih kritičnih tačaka u pogonima za proizvodnju hrane u BiH (Application of hazard analysis/critical control points in food processing enterprises in Bosnia and Herzegovina). UN-FAO, Ministarstvo za vanjsku trgovinu i ekonomska pitanja BiH, Sarajevo, BiH.

Meeting of project partners and graduates within the framework of the BOSNIA-HERZEGOVINA SUR-PLACE-PROGRAM (BiHSP) of the GERMAN ACADEMIC EXCHANGE SERVICE (DAAD). Fridrich University, Erlangen, Njemačka.

Obuka instruktora-Vještine pripreme treninga i prezentacije. USAID.

Filtracija, Sterilna filtracija i ultrafiltracija; Testiranje sterilnosti; Mikrobiološka kontrola zraka; Predstavljanje novih tehnika u MILLIPORE-u, Sarajevo. MILLIPORE.

Trening iz oblasti doprinosa u razmjeni informacija između obrazovnih institucija u regiji Centralne i Istočne Evrope. FOOD AND AGRICULTURE ORGANISATION.

Sedmodnevni kurs iz oblasti »Najnovija dostignuća u poljoprivrednom marketingu, zaštiti okoliša i inžinjeringu«,
Međunarodna koorporacija za razvoj, Ministarstvo vanjskih poslova Republike Mađarske, Budimpešta, Mađarska.

ČLANSTVO

Društvo inžinjera biljne proizvodnje B i H

.

PUBLIKACIJE / BIBLIOGRAFIJA

.

Knjige

1. Nermina Đulančić i Mersiha Alkić-Subašić: (2025): REZIDUE I KONTAMINANTI U HRANI“. Naučna knjiga, Univerzitetski udžbenik ,Univerzitet u Sarajevu.

2. Alkić-Subašić, M., Rakita, N., Rustempašić, A., Jelešković, A., Sadiković, A., Mešić, B. (2024) ELABORAT ZA POSTUPANJE SA ANIMALNIM OTPADOM (KONJSKI IZMET) NA PODRUČJU VELIKE ALEJE; Kantonalna javna ustanova za zaštićena područa i Univerzitet u Sarajevu-Poljoprivredno-prehrambeni fakultet.

3.**Mersiha Alkić-Subašić, Tarik Dizdarević i Svijetalana Sakić-Dizdarević**, 2023: Mikrobiološki kriteriji i metode analize hrane. Univerzitet u Sarajevu-Poljoprivredno-prehrambeni fakultet. ISBN 978-9958-597-82-4. COBISS.BH- ID 56759046.

Naučni radovi u časopisima domaćeg i međunarodnog značaja

1. **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 Isolated from Travnički/Vlašićki Cheese,B&H. 10th Central European Congress on Food: Proceedings of CE-Food 2020 (1st ed. 2022).,pp. 305–316. https://doi.org/10.1007/978-3-031-04797-8_27 (SCOPUS).
2. Jurković, J., Kanlić, H., **Alkić-Subašić, M**., Murtić, S.(2022): Trichloroacetic and Nitric Acid Extraction of Ca, Mg, Fe, Zn, Na and K from Whey Samples. 10th Central European Congress on Food: Proceedings of CE-Food 2020 (1st ed. 2022).,pp. 511–521. Springer Nature Switzerland AG. https://doi.org/10.1007/978-3-031-04797-8_43 (SCOPUS)
3. Ganić, A., Halilović, S., Čaušević, A., **Alkić-Subašić, M.** (2022): Utvrđivanje kvalitativnih parametara „Visočke pečene janjetine“ u cilju zaštite na nacionalnom nivou, Originalni znanstveni rad, MESO, broj 2., Vol. XXIV (2022), str.143-155.(CAB Abstracts, Food Science and Technology Abstracts, Global Health and Ulrichsweb,EBSCO Publishing).
4. Tahmaz, J. Mujić-Dovadžija, S., Begić, M., Oručević Žuljević, S., Jurković, J., **Alkić-Subašić, M.** (2022): Determination of Quality Parameters of Dehydrated Carbohydrate Based Baby Food.10th Central European Congress on Food: Proceedings of CE-Food 2020 (1st ed. 2022) pp. 1–13.https://doi.org/10.1007/978-3-031-04797-8_1 (SCOPUS)
5. Tahmaz, J., Begić, M., Oručević Žuljević, S., Mehmedović, V., **Alkić-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 (1st ed. 2022), pp. 14–32, 2022.https://doi.org/10.1007/978-3-031-04797-8_2 (SCOPUS)
6. Šahinović, E., **Alkić Subašić, M.,** Hrkić, M., Murtić, S. (2022). Antimicrobial and antioxidant properties of Gentiana lutea L. roots. Agriculture and Forestry, 68 (4): 59-68. doi: 10.17707/AgricultForest.68.4.05. (AGRIS, CAB).
7. **Alkić-Subašić, M**., Sakić-Dizdarević, S., Dizdarević, T., Operta, S., Tahmaz, J., Đulančić, N. (2022) Ispitivanje proteolitičke i lipolitičke aktivnosti bakterija mliječne kiseline izoliranih iz autohtonog Travničkog/Vlašićkog sira. Radovi Poljoprivredno-prehrambenog fakulteta Univerziteta u Sarajevu, God.LXVI, broj 71/2, str. 156-161. (AGRIS, CAB).
8. Garofalo,C., Ferrocino,I., Reale,A., Sabbatini,R., Milanović,V.,**Alkić-Subašić,M.**, Boscaino,F., Aquilanti,L., Pasquinia,M.,Trombettaa,M.F., Tavolettia,S., Coppolae,R., Cocolin, L., Blesić, M., Sarić, Z., Clementia, F., Osimani, A. (2020): Study of kefir drinks produced by backslopping method using kefir grains from Bosnia and Herzegovina: Microbial dynamics and volatilome profile. Food Research International 137 (2020) 109369. (Q1)
9. Tahmaz, J., Šenderović, A., Mostić, A., Begić, M., Đulančić, N., Operta, S., **Alkić-Subašić, M.** (2017): Kvalitet čipsa od krompira predtretiranog uranjanjem u rastvore đumbira, paprike i karija, Radovi Poljoprivredno-prehrambenog fakulteta Univerziteta u Sarajevu, God.LXII, broj 67/2. pp.445-455.
10. Đulančić, N., Radojičić, V., **Alkić-Subašić, M**., Tahmaz, J., Srbinovska, M. (2016): The smoke constitutions of Herzegovinian tabacco types in dependence of variety tabacco and temperature regimes during fermentation process; Works of Faculty of Agriculture and Food Scineces University of Sarajevo; Volume LXI; No. 66/1.pp 123-128.
11. Operta, S.,Leko, N., Tahmaz, J., **Alkić, M.** (2015) Ispitivanje fizikalno-kemijskih i senzornih svojstava „Vlašićke“ kobasice tijekom čuvanja, MESO, No. 3., Vol. XVII , pp.272-279.
12. **Mersiha Alkić**, Josip Čolo (2014) Kontaminacija uzoraka *Travničkog* sira bakterijama iz porodice *Enterobacteriacae,* Radovi Poljoprivredno-prehrambenog fakulteta Univerziteta u Sarajevu; Volume LIX, Broj 64/2.pp 115-129.
13. Mehmeti,I., **Alkic, M**., Vehapi, I. I Muji, S. (2011): Poređenje tri metode u analizama protokola 2D gel bojenja korištenjem referentnog soja *Enterococcus faecalis* V583. Zbornik radova-XXI naučno-stručna konferencija poljoprivrede i prehrambene industrije, Neum 2010; 783-791.
14. Milenko Blesić, Katarina Pavlović, **Mersiha Alkić**, Mirela Smajić (2011): Izolacija i preliminarna identifikacija kvasaca iz vinograda žilavke i blatine na području Dubravske visoravni. Radovi Poljoprivredno-prehrambenog fakulteta Univerziteta u Sarajevu; Volume LVI:; Broj 61/1.: str.229-239.

15. Jasmina Tahmaz, Ahmed Smajić, **Mersiha Alkić**, Nermina Đulančić (2010): Određivanje sadržaja mikotoksina zearalenona u dječijoj hrani na bazi mlijeka i žita primjenom ELISA metode. Radovi Poljoprivredno-prehrambenog fakulteta Univerziteta u Sarajevu; Volume LV; Broj 60/2. Str. 177-187.
16. **Alkić Mersiha**, Čolo J., Sarić Z., Redžepović S., Dizdarević T. (2009): Karakterizacija enterokoka iz autohtonog bijelog salamurnog travničkog sira. Radovi Poljoprivrednog fakulteta Univerziteta u Sarajevu Vol. LIV, No. 59/2, 123-135.
17. Šuša Aida, Alkić Mersiha, Čolo Josip (2007): Principi termičke obrade i njihov uticaj na mikrofloru voćnih sokova . Radovi Poljoprivredno-prehrambenog fakulteta Univerziteta u Sarajevu; Volume LII, Broj 58/2; str 147-155.
18. **Alkić Mersiha,** Muhamedagić, S., Čolo, J. (2006): Oboljenja riba uzrokovana bakterijama iz rodova *Pseudomonas* i *Aeromonas*. Radovi Poljoprivrednog fakulteta Univerziteta u Sarajevu, Vol. LI, No. 57/2 (203-210).
19. Tahmaz Jasmina, Smajić Ahmed, Begić–Akagić Asima, Čorbo Selma, **Alkić Mersiha**, Oručević Sanja, Mušanović Alen (2005): Uticaj sadržaja masti na organoleptičku ocjenu uzoraka čipsa i flipsa. Radovi Poljoprivrednog fakulteta Univerziteta u Sarajevu; Volume L; Broj 56/2. Str.115-125.
20. **Alkić Mersiha**, Čolo, J., Tahmaz Jasmina. (2005): Mikroflora salate od klica u komercijalnim pakovanjima. Radovi Poljoprivrednog fakulteta Univerziteta u Sarajevu; Volume L; Broj 56/2. Str. 5-15.
21. Imamović Lejla, Sarić Z., Bijeljac Sonja, **Alkić Mersiha**, Jukić-Grbavac Marija (2004): Ispitivanje kvaliteta travničkog sira na sarajevskom tržištu. Radovi Poljoprivrednog fakulteta Univerziteta u Sarajevu Vol. L, No. 56/2, 89-98.
22. Sarić Z., Bijeljac Sonja, Čolo J., Đulančić Nermina, **Alkić Mersiha** (2003): Uticaj temperature inkubacije, količine i forme starter kulture na stepen proizvodnje mliječne kiseline. Radovi Poljoprivrednog fakulteta Univerziteta u Sarajevu Vol. XLVIII, No. 53, 159-169.

Kongresna saopštenja na skupovima međunarodnog značaja

1. **Alkić-Subašić, M.,** Dizdarević, T., Sakić-Dizdarević,S., Tahmaz, J., Đulančić, N., Martinović, A., Narvhus, J., Abrahamsen, R.: Growth and metabolic characterization of three lactic acid bacteria species. 32nd International Scientific-Expert Conference on Agriculture and Food industry „Local Food production system in the era of global challenges, December 1-2, 2022, Sarajevo, Bosnia and Herzegovina. https://agriconference.ppf.unsa.ba/Files/Agenda.pdf
2. Tahmaz, J., Velić, I., Oras, A., Operta,S., **Alkić-Subašić, M.**: Quality of commercial blends for tarhana, bey's and sarajevska soups. 32nd International Scientific-Expert Conference on Agriculture and Food industry „Local Food production system in the era of global challenges, December 1-2, 2022, Sarajevo, Bosnia and Herzegovina. https://agriconference.ppf.unsa.ba/Files/Agenda.pdf
3. Dizdarević, T., Jašarspahić, A., Sarić, Z., Hadžiomerović, N., Fakić, A., **Alkić-Subašić, M.,** Sakić-Dizdarević, S.: Study of the influence of technological parameters and starter cultures on the quality of Saint-Paulin cheese. 32nd International Scientific-Expert Conference on Agriculture and Food industry „Local Food production system in the era of global challenges, December 1-2, 2022, Sarajevo, Bosnia and Herzegovina. https://agriconference.ppf.unsa.ba/Files/Agenda.pdf
4. Dizdarević, T., Sakić-Dizdarević, S., **Alkić-Subašić, M.**, Ramović, A., Kadrić, M., Hadžiomerović, N.: Primjena autohtonih bakterija mliječne kiseline travničkoga (vlašićkog) sira u tehnologiji salamurnih sireva od ultrafiltriranog mlijeka/Application of autochthonous lactic acid bacteria from Travnik (Vlašić) cheese in the technology of white brined cheeses from ultrafiltered milk. 44th International Dairy Experts Symposium, Rovinj, Croatia; October 12-15, 2022. https://agriconference.ppf.unsa.ba/Files/Agenda.pdf
5. **Alkić-Subašić, M.,** Dizdarević, T., Sakić-Dizdarević, S., Sarić, Z., Martinović,A., Narvhus, J., Abrahamsen, R.: Metabolički profile enterokoka izoliranih iz tradicionalnog travničkog (vlašićkog) sira/Metabolic profiles of enterococci isolated from traditional white-brined Travnik (Vlašić) cheese. 44th International Dairy Experts Symposium, Rovinj, Croatia; October 12-15,2022. https://hmu.hr/upload_data/site_files/160328474530327091415065975 68_mljekarski-simpozij_program_2022.pdf
6. Jurković, J., Kanlić,H., **Alkić-Subašić, M.,**Murtić, S.: TCA extraction of calcium, magnesium, natrium and potassium from samples of whey. 10th Central European Congress on Food, 10-11 June, 2021., Sarajevo, Bosnia and Herzegovina.
7. Tahmaz,J., Begić, M., Oručević Žuljević, S., Mehmedović, V., **Alkić-Subašić, M**., Jurković, J.: Physical properties of vegetable food seasoning powders. 10th Central European Congress on Food, 10-11 June, 2021., Sarajevo, Bosnia and Herzegovina.
8. Tahmaz, J., Mujić-Dovadžija, S., OručevićŽuljević,S., Jurković,J., Begić, M., **Alkić-Subašić, M.**: Determination of quality parameters of dehydrated carbohydrate based baby food. 10th Central European Congress on Food, 10-11 June, 2021., Sarajevo, Bosnia and Herzegovina.

9. Sakić-Dizdarević,S., Dizdarević,T., Kasumović, E., Sarić, Z., **Alkić-Subašić, M.**, Abrahamsen, R., Narvhus, J.: Microbiological quality of traditional Travnik /Vlasic cheese. 10th Central European Congress on Food, 10-11 June,2021., Sarajevo, Bosnia and Herzegovina.
10. **Alkić-Subašić**, **M.,** Jurković, J., Tahmaz, J., Dizdarević, T., Đulančić, N., Martinović, A., Mehmeti, I.: Antibiotic resistance of wild enterococci isolated from traditional Travnički cheese, B&H. 10th Central European Congress on Food, 10-11 June, 2021., Sarajevo, Bosnia and Herzegovina.
11. Tahmaz, J., Šenderović, A., Mostić, A., Begić, M., Đulančić, N., Operta, S., **Alkić-Subašić, M**.: Quality of potato chips pretreated using NaCl solution and curry as soaking agents. " 28th International Scientific-Expert Conference of Agriculture and Food Industry,27-29 September, 2017, Sarajevo, BiH.
12. Operta, S., Kanlić, N., Tahmaz, J., Čorbo, S., Spaho, N., **Alkić-Subašić, M.:** Physical, Chemical and Sensory Properties of Bosnian Sudžuk and „Vlašićka" Sausage Produced Under Controlled Conditions. The 3rd International Symposium on "Traditional Foods from Adriatic to Caucasus" 01-04 October, 2015. Sarajevo/Bosnia and Herzegovina.
13. Mehmeti,I., **Alkic, M.,** Vehapi, I. I Muji, S.: Poređenje tri metode u analizama protokola 2D gel bojenja korištenjem referentnog soja *Enterococcus faecalis* V583. Zbornik radova-XXI naučno-stručna konferencija poljoprivrede i prehrambene industrije. Neum. Bosna i Hercegovina. 29. septembar-2. oktobar, 2010.
14. Mehmeti, I., Kiran, F., Osmanagaoglu, O., Vehapi, I., **Alkić, M.** and Nes, I.: Comparison of three methods for lysis of lactic acid bacteria cells.13th Ružićka Days, Vukovar, Croatia. 16th and 17th September, 2010.
15. **Alkić Mersiha**, Čolo J., Sarić Z., Redžepović S., Dizdarević T.: Karakterizacija enterokoka iz autohtonog bijelog salamurnog travničkog sira. Peti simpozij poljoprivrede, veterinarstva, šumarstva i biotehnologije sa međunarodnim učešćem, Travnik/Vlašić, 18-20.oktobar/listopad, 2009

    .
16. **Alkić Mersiha**, Dizdarević T., Sarić Z., Bajraktarević A., Abrahamsen R.K., Narvhus Judith: Characterization of Yeasts and Moulds in Artisanal White Pickled Travnički Cheese and Related Brine. 5th IDF Symposium on Cheese Ripening. Bern, Switzerland.
17. **Alkić, M**., Čolo,J.,Redžepović, S., Sarić, Z., Dizdarević, T.: Indigenosus lactic acid bacteria isolated from traditional Bosnian pickled cheese (Travnicki cheese) made from ewes' milk. Power of Microbes in Industry and Environment, FEMS Simpozijum Zadar, Croatia, (P13 , pp.65), Zadar, Hrvatska, 19-22.9.2007.

PROJEKTI

Međunarodni projekti:

1. **Mersiha Alkić-Subašić (Univerzitet u Sarajevu)** i Siniša Mitrić (Univerzitet u Banja Luci) (2022-2024) Using Nuclear Technology in Enhancing Science Based Safety, Quality and Control Systems in Feed and Food Chains. Međunarodni projekat Internacionalne agencije za radijacijsku i nuklearnu sigurnost (IAEA/UN). **Voditelj projektnih aktivnosti.**
2. Grupa autora (2006-2009): Project 3: Standardization of Technology and Chemical, Physical and Microbiological Quality Characteristics of Autochthonous White Pickled (Travnički) and Hard (Livanjski) Cheese in Bosnia & Herzegovina. Norwegian SEE Programe: Institutional Collaboration Between Academic Institutions in Agriculture, Forestry and Veterinary Medicine in Norway and Bosnia & Herzegovina, Croatia and Serbia. **Istraživač-saradnik.**
3. Austrian Development Cooperation–ADC:"Austrian Support to BiH Higher Education 2008-2011". **Saradnik.**
4. Sarić Z., Dizdarević T., **Mersiha Alkić**, Lejla Oručević, Edita Kasumović, Adis Tole, Roger K. Abrahamsen, Judith A. Narvhus, Siv Skeie (2011-2015): Manufacture of Traditional B&H Cheeses with Selected Indigenous Bacterial Cultures and Technological Parameters as Basis for Industrial Production. Norwegian Programe in Higher Education, Research and Development in the Western Balkans 2010-2013 the Agriculture Sector (HERD/Agriculture). **Istraživač.**
5. Sarić Z., Dizdarević T., **Mersiha Alkić**, Lejla Oručević, Sabina Operta, Ganić A., Jurković J. (2010-2012): SEE-ERA.NET PLUS Joint Call, Characterisation and tracking the origin of specific features of traditional cheeses in Western Balkans Region. **Istraživač.**
6. Blesić, M., Smajić-Murtić, M., Alkić, M. Pavlović, K. (2009-2010) Identifikacija autohtonih kvasaca u vinogradima žilavke i blatine na području Dubravske visoravni", Federalno ministarstvo obrazovanja i nauke. **Istraživač-saradnik.**

Nacionalni projekti:

1. Alkić-Subašić, M. (2023) PROGRAM B.4.: Program jačanja kapaciteta za apliciranje na istraživačke fondove Europske Unije „Using Nuclear Technology in Enhancing Science Based Safety, Quality and Control Systems in Feed and Food Chains". **Voditelj projektnih aktivnosti.**
2. Dizdarević, T., Sakić-Dizdarević, S., Rebić, V., **Alkić-Subašić, M**., Lozo, Š. (2023) Ispitivanje funkcionalnih osobina bakterija mliječne kiseline iz tradicionalnih fermentiranih proizvoda Bosne i Hercegovine sa ciljem unaprijeđenja javnog zdravlja stanovnika Kantona Sarajevo. ". Ministarstvo visokog obrazovanja Kantona Sarajevo. **Istraživač-saradnik.**
3. **Alkić-Subašić, M.,** Dizdarević, T.,Sakić-Dizdarević, S., Đulančić, N. (2022) Monitoring i dokazivanje prisustva rezidua antibiotika u hrani animalnog porijekla od farme do stola. Ministarstvo visokog obrazovanja Kantona Sarajevo. **Voditelj projektnih aktivnosti.**
4. Đulančić, N., **Alkić-Subašić, M.,** Dizdarević, T.,Sakić-Dizdarević, S. (2022) Mapiranje, ispitivanje i unapređenje kvaliteta autohtonih proizvoda na području Kantona Sarajevo kao preduslov za poboljšanje turističke ponude. Ministarstvo visokog obrazovanja Kantona Sarajevo. **Istraživač-saradnik**.
5. Dizdarević, T., Sakić-Dizdarević, S., **Alkić-Subašić, M**. (2021) Ispitivanje biotehnoloških i probiotskih osobina Sarajevskog kefira". **Istraživač-saradnik**.

6. Sarić Z., Omanović Enisa, **Alkić Mersiha**, Đulančić Nermina, Dizdarević T. (2004 – 2005): Primjena fizikalno-hemijskih i mikrobioloških metoda za procjenu stepena zrelosti i kvaliteta tradicionalnih bosanskih sireva kao važnog faktora u razvoju njihove industrijske proizvodnje. Projekat Ministarstva obrazovanja i nauke FBiH. **Istraživač-saradnik.**

7. Sarić Z**., Alkić Mersiha**, Dizdarević T., Mujić I., Alibabić Vildana (2006–2007): Fizikalno-hemijske karakteristike, organoleptički i mikrobiološki kvalitet sojinog mlijeka komparirano sa kravljim mlijekom. Projekat Ministarstva obrazovanja i nauke FBiH. **Istraživač-saradnik.**