Curriculum Vitae

LIČNE INFORMACIJE

Mirela Smajić Murtić

Ramiza Salčina 95, 71 000 Sarajevo, Bosna I Hercegovina

387 33 225 727

387 61 555 855

387 33 667 429

https://www.researchgate.net/profile/Mirela_Smajic_Murtic

SPOL Žensko

Datum rođenja: 25. 02. 1976

Nacionalnost: Bosna i Hercegovina

RADNO ISKUSTVO

2018 - Viši asistent

Viši asistent na oblasti Tehnologija vrenja

Poljoprivredno-prehrambeni fakultet Univerziteta u Sarajevu

2006 - 2018 Asistent

Asistent na predmetu Tehnologija vrenja

Poljoprivredno-prehrambeni fakultet Univerziteta u Sarajevu

OBRAZOVANJE I OSPOSOBLJAVANJE

2019 - Doktorski studij

Poljoprivredno-prehrambeni fakultet Univerziteta u Sarajevu

1999 - 2005 Diplomski studij (diplomirani inžinjer poljoprivrede Odsjeka za tehnologiju poljoprivrednih i prehrambenih proizvoda/ magistar prehrambene tehnologije)

Poljoprivredni fakultet Univerziteta u Sarajevu

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 B2

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

RAZUMIJEVANJE - Čitanje	B2
GOVOR - Govorna interakcija	B2
GOVOR - Govorna produkcija	B1
PISANJE	B1

PUBLIKACIJE / BIBLIOGRAFIJA .

Spisak objavljenih naučnih radova:

1. Smajić, M., M. Blesić, Z. Murtić, N. Šakić. (2007): Komparacija deklarisanih i izmjerenih vrijednosti za sadržaj ekstrakta u svijetlim pivima inozemnog porijekla na sarajevskom tržištu. Zbornik sažetaka Petog simpozija poljoprivrede, veterinarstva i šumarstva "Strategija razvoja domaće proizvodnje", 18. – 20. 10.2007. Travnik – Vlašić. 112-113.

2. Smajić, M., M. Blesić, Z. Murtić, A. Toroman. (2009): Sadržaj esktrakta u osnovnoj sladovini, zasotalog ekstrakta i alkohola u pivu i njihov uticaj na punoću okusa piva, Radovi Poljoprivredno-prehrambenog fakulteta Univerziteta u Sarajevu. LV(59/2):81-87.

3. Blesić, M., Ž. Baškarad, N. Spaho, M. Smajić. (2009): Promjene sadržaja slobodnog sumpor dioksida pri različitim uslovima čuvanja otvorenih bijelih hercegovačkih vina. Radovi Poljoprivredno-prehrambenog fakulteta Univerziteta u Sarajevu. LV(59/2):89-99.

4. Blesić, M., I. Tešanović, N. Spaho, M. Smajić. (2010): Uticaj brenda na potrošačku percepciju kvaliteta kod primjene različitih metoda organoleptičkog ocjenjivanja vina. Radovi Poljoprivredno-prehrambenog fakulteta Univerziteta u Sarajevu. LV(60/1): 231-241. (CAB)

5. Smajić, M., M. Blesić, A. Hasanović, N. Spaho. (2010): Organoleptička percepcija kvaliteta piva u zavisnosti od vrste ambalaže. Zbornik radova XXI Naučno-stručne konferencije poljoprivrede i prehrambene industrije, Neum, 29.09. – 02.10. 2010., 845-852. (CAB).

6. Blesić, M., K. Pavlović, M. Alkić, M. Smajić. (2011): Izolacija i preliminarna identifikacija kvasaca iz vinograda žilavke i blatine na području Dubravske visoravni. Radovi Poljoprivredno-prehrambenog fakulteta Univerziteta u Sarajevu. LVI(61/1):229-238. (CAB).

7. Viles, A., M. Blesic, M. Zele, M. Smajic. (2011): Effect of bentonite concentration applied in fining on chromatic properties of young Vranac and Zilavka wines. Proceedings of the 22nd Inetrnational Scientific-Expert Conference of Agriculture and Food Industry, Sarajevo 28.09. – 01.10. 2011., 376-378. (CAB).

8. Spaho, N., Alihodžić, A., Oručević, S., Nikolić, A., Smajić, M. (2012): Olfactory evaluations of intensity realised aroma compounds from different food matrixes. 5th European Conference on sensory and Consumer Research, EuroSense, Bern, Swicerland, Conference Abstracts, P10.3.

9. Spaho, N., Oručević, S., Alihodžić, A., Smajić, M., Tahmaz, J., (2012):Influence of food viscosity on the perception of aroma compounds. Proceedings of the 6th Central European Congres on Food, pp. 1271-78.

10. Blesić, M., M. Zele, A. Bukvić, A. Vileš, M. Smajić, N. Spaho. (2013): Influence of filtration on colour characteristics of young Herzegovinian white wines. The Journal of Ege University Faculty of Agriculture, Special Issuse, Vol. I: 191-194. (Thomson Reuters Master Journal List, CAB).

11. Faletar J., Blesić M., Smajić M., Begić-Akagić A., Alihodžić A., Spaho N.(2013): Dynamics of evaporation of the certain volatiles during plum brandy distillation. Proceedings of 24th International Scientific-Expert Conference of Agriculture and Food Industry, Sarajevo.

12. Begić M., Smajić M., Oručević S., (2013): Ispitivanje kvaliteta hljeba u odnosu na dodatak sladnog brašna. Radovi Poljoprivredno-prehrambenog fakulteta Univerziteta u Sarajevu. LVIII (63/2):115-125. (CAB)

13. Blesić, M., V. Mujakić, N. Spaho, M. Smajić Murtić. (2014): Threshold of sensory perception of sulphur dioxide in Herzegovinian white wines. Book of Proceedings of the 25th International Scientific- Experts Congress on Agriculture and Food Industry, Izmir September 25 – 27. 09. 2014., 89-92.

14. Blesić, M., M. Zele, D. Bavčar, N. Spaho, M. Smajić Murtić. (2016): Monoterpenes in cv. Zilavka Free-Run Musts from Prefermentatively Macerated Pomace. American Journal of Enology and Viticulture. 67(1):116-119. (SCI)

15. Blesić, M., M. Smajić Murtić, A. Vranac, N. Spaho, A. Osmić, E. Hadžiahmetović, S. Hodžić. (2016): Uticaj inokulacije kvascima i koncentracije šećera u jabučnom soku na tok alkoholne fermentacije i osnovne pokazatelje sastava i kiselinskih svojstava jabučnih vina. Radovi Poljoprivredno-prehrambenog fakulteta Univerziteta u Sarajevu. LXI(66/2):153-166. (CAB)

16. Blesić. M., M. Drmać, K. Batinić, N. Spaho, M. Smajić Murtić, M. Zele. (2017): Levels of selected metals in wines from different Herzegovinian viticultural localities. Croatian Journal of Food Science and Technology. 9(1): 1-10. (EBSCO, CAB).

17. Memić A., Mujčinović A., Smajić M., Spaho N. (2017): Effect of sodium chloride addition during Willams pear mash distillation on the dynamics of evaporation of the volatile compounds. Radovi Poljoprivredno-prehrambenog fakulteta Univerziteta u Sarajevu. LXII(67/1):199-208. (CAB)

18. Đukić-Ratković D., Nikićević N., Blesić M., Tešević V., Smajić-Murtić M., Spaho N. (2017): Changes in chemical composition of blended apple brandy during storage in oak wood. 28th international Scientific-Expert conference of Agriculre and Food Industry, Book of Abstract, pp. 42.

19. Đukić-Ratković D., Spaho N., Nikićević N., Tešević V., Blesić M., Smajić-Murtić M.(2017): Differences in chemical composition of apple brandy depending on the distillation techiques used. 28th international Scientific-Expert conference of Agriculre and Food Industry, Book of Abstract, pp. 43.

20. Murtić S., Oljača R., Smajić Murtić M., Koleška I., Karić L., Avdić J. (2018): Effect of microbiological fertilizer for mitigating water stress in cherry tomato. Bulgarian Journal of Agricultural Science, 24 (No1): 106 – 111.

21. Blesić M., Vranac A., Smajić Murtić M., Spaho N. (2018): Polifenolni profili jabučnih vina proizvedenih spontanom i indukovanom fermentacijom šire sa različitim sadržajem šećera. Radovi Poljoprivredno-prehrambenog fakulteta Univerziteta u Sarajevu. LXIII (68/1):112-122. (CAB)

22. Murtić S., Oljaca R., Smajić Murtić M., Vranac A., Koleska I., 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):315-325.

23. Murtić S., Oljaca R., Smajić 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), p.503-516.

24. Spaho N., Đukic-Ratković D., Nikićević N., Blesić M., Tešević V., Mijatović B., Smajic Murtic M. (2019): Aroma compounds in barrel aged apple distillates from two different distillation techniques. Journal of the Institute of Brewing 125 (3): 389 – 397.

25. Murtić S., Oljaca R., Smajić Murtić M., Koleska I., Muhic A. (2019): Enzymatic antioxidant responses to biostimulants in cherry tomato subjected to drought. The Journal of Animal and Plant Sciences, 29(6):1664-1672.

26. Blesić M., Karšić E., Spaho N., Smajić-Murtić M. (2020): Uticaj koncentracija šećera i kiselina na detekciju slasti mirnih bijelih vina. Radovi Poljoprivredno-prehrambenog fakulteta Univerziteta u Sarajevu. Vol. LXV, No. 70: 112-122. (CAB)

27. Spaho N., Gasi F., Leitner E., Blesic M., Akagić A., Oručević Žuljević S., Kurtović M., Đukić Ratković D., Smajić Murtić M., Fotirić Akšić M., Meland M. (2021): Characterization of Volatile Compounds and Flavor in Spirits of Old Apple and Pear Cultivars from the Balkan Region. Foods 2021, 10, 1258.

28. Hrkića M., Smajić Murtić M., Murtić S.(2021): A quality evaluation of chamomile and mint teas commonly consumed in Bosnia and Herzegovina. Journal of Excipients and Food Chemicals, 12 (3):41 – 48.

29. Spaho N., Đukić-Ratković D., Nikićević N., Blesić M., Tešević V. Smajić Murtić M. (2022): Some Important Aroma Active Compounds in Apple Distillates. In book: 10th Central European Congress on Food, Proceedings of CE-Food, pp. 420-430,

30. Mujezinović F., Avdić J, Livančić B., Ašimović Z., Smajić Murtić M., Murtić S. (2022): Enhancement of Antioxidant Properties of Lavender (Lavandula officinalis L.), Sage (Salvia officinalis L.) and Basil (Ocimum basilicum L.) by Application of Natural Biostimulants. Agriculturae Conspectus Scientificus, Vol 87, No 1, pp. 77 – 81.

31. Stanzer D., Hanousek Čiča K., Blesić M., Smajić Murtić M., Mrvčić J., Spaho N.(2023): Alcoholic Fermentation as a Source of Congeners in Fruit Spirits. Foods 12, 1951.

32. Šerbo A., Avdić J., Pustahija F., Smajić Murtić M., Murtić, S. (2024). Physiological response of basil plants (Ocimum basilicum L.) to drought. Agriculture and Forestry, 70 (3): 123-139.
33. Karić L., Zahirović Sinanović Ć., Smajić Murtić M., Rakita N., Omerović Z., Murtić S. (2024): Morphological and physiological response of spinach plants to water stress. Radovi Poljoprivredno-prehrambenog fakulteta Univerziteta u Sarajevu. Vol. LXIX, No. 74/2: 13-28.
34. Jurković J., Ajanović A., Đikić M., Bašić F., Smajić Murtić M. (2024): Monitoring of the Drina River quality in the city of Goražde. Radovi Poljoprivredno-prehrambenog fakulteta Univerziteta u Sarajevu. Vol. LXIX, No. 74/2: 87-100.

Spisak objavljenih stručnih radova:

1. Blesić, M., M. Smajić, T. Samardžić, D. Lalić, D. Vujica. (2007): Organska vina i mogućnosti njihove proizvodnje u BiH. Zbornik sažetaka Petog simpozija poljoprivrede, veterinarstva i šumarstva "Strategija razvoja domaće proizvodnje", 18. – 20. 10.2007. Travnik – Vlašić. 158.

2. Blesić, M., N. Spaho, M. Smajić. (2008): Standardizacija proizvodnje organskih vina. Zbornik sažetaka Šestog simpozija poljoprivrede, veterinarstva, šumarstva i biotehnologije "Strategija razvoja domaće proizvodnje", Goražde 23 – 25. 10. 2008. Knjiga sažetaka, p. 86.

3. Spaho, N., M. Blesić, A. Nikolić, M. Smajić. (2009): Zaštita imena prehrambenih proizvoda u BiH – primjer šljivovica. Zbornik radova XX Naučno stručna konferencija poljoprivrede i prehrambene industrije, Neum. 301-312.