SOBNE INFORMACIJE

Selma Čorbo



Edhema Mulabdića 9, 71 000 Sarajevo Bosna i Hrecegovina

(+387) 33 447 851; 061 355 733

s.corbo@ppf.unsa.ba

Google Scholar: https://scholar.google.com/citations?user=JpsD7NAAAAAJ&hl=hr&oi=ao

ORCID ID: 0000-0002-0337-0379

RADNO ISKUSTVO

2017 -	Redovni profesor Poljoprivredno-prehrambeni fakultet, Univerziteta u Sarajevu, Bosna i Hercegovina
2009-2016	Vanredni profesor Poljoprivredno-prehrambeni fakultet, Univerziteta u Sarajevu, Bosna i Hercegovina
2001-2009	Docent Poljoprivredno-prehrambeni fakultet, Univerziteta u Sarajevu, Bosna i Hercegovina
1994-2001	Viši asistent Poljoprivredno-prehrambeni fakultet, Univerziteta u Sarajevu, Bosna i Hercegovina
1990-1992	Asistent Poljoprivredni fakultet, Univerziteta u Sarajevu, Bosna i Hercegovina

BRAZOVANJE I OSPOSOBLJAVANJE

2000-1997	Doktor poljoprivrednih nauka Poljoprivredno-prehrambeni fakultet, Univerziteta u Sarajevu Bosna i Hercegovina
1992-1990	Magistar poljoprivrednih nauka za oblast „Prerada i kontrola poljoprivrednih proizvoda“Poljoprivredni fakultet, Univerziteta u Sarajevu Bosna i Hercegovina
1989-1984	Dipl.ing. tehnologije poljoprivrednih i prehrambenih proizvoda Poljoprivredni fakultet, Univerziteta u Sarajevu Bosna i Hercegovina

2020	Realizacija doktorske disertacije kandidata Amir Čaušević , Poljoprivredno-prehrambeni fakultet Univerzitet u Sarajevu, Bosna i Hercegovina.
2016	Realizacija doktorske disertacije kandidatkinje Aida Džaferović , Biotehnički fakultet Univerzitet u Bihaću, Bosna i Hercegovina.
2013	Workshop on Trans fatty acids in diets: health and legislative implications. EU JRC Institute for Health and Consumer Protection and Institute for Reference Materials and Measurements, Hrvatska.
2012	University of Sarajevo and Doha International Center for Interfaith Dialogue (DICID): The Role of Education in Promoting Global Peace and Tolerance in South-east Europe,International Conference, University of Sarajevo.
2010	Standardi Europske unije za akreditaciju studijskih programa na bosanskohercegovačkim univerzitetima“, Agencija za razvoj visokog obrazovanja i osiguranje kvalitete u suradnji sa tempus projektom, Sarajevo.
2008	Razvoj curricula za modul „Technology oil and fats“ (master studij) Univerzitet u Beču (prof.dr Juergen Koening).
2004	Radionica GTZ Programme – Uvođenje GMP; GHP; HACCP – Tuzla, 2003.
1997	Eksperimentalni rad doktorske teze, eksperimentalne analize za ispitivanje kvaliteta masti i ulja, Švajcarska; (tri mjeseca), ETH Univerzitet Cirih, Švajcarska; stipendija Švajcarske vlade
1998/99	Laboratorijski i praktični rad rad doktorske teze, eksperimentalne analize za ispitivanje kvaliteta masti i ulja, Prerambeno-biotehnološki fakultet Univerzitet z Zagrebu, Hrvatska
2002	MPOPC (Malaysian palm oil promotion council). Palm oill nutrition awareness programe 23th-28thSeptember, Malaysian.
1996	Uzgoj i prerada uljarica, eksperimentalna analiza ulja. Ministarstva poljoprivrede u Kairo, Egipat.

OSOBNE VJEŠTINE

Materni jezik: bosanski

Ostali jezici

	RAZUMIJEVANJE		GOVOR		PISANJE
	Slušanje	Čitanje	Govorna interakcija	Govorna produkcija	
engleski	B2	B2	B1	B1	B2

BIBLIOGRAFIJA

Objavljeni naučni radovi

1. Šahović, M., Čorbo, S., Rabrenović, B., Omanović, H., Begić, M.(2025): Uticaj antioksidanasa na kvalitetu i oksidacijsku stabilnost masti peradi. MESO. No 1. Vol. XXVII, str. 50-63. (Orginalni naučni rad).
2. Feratović S., **Čorbo S.,** Begić M. (2024): Utjecaj prirodnih antioksidanasa na kvalitetu i stabilnost animalnih masti tijekom skladištenja. MESO: Prvi hrvatski časopis o mesu, 26 (2): 124-137.
3. Raščić L., **Čorbo S.,** Čaušević A., Begić M. (2023): Utjecaj antioksidanasa na kvalitetu i oksidacijsku stabilnost palmina ulja. Kemija u industriji. Prihvaćen za publikaciju.
4. Halilović B., **Čorbo S.**, Gavrić , T., Begić, M.(2023): The Effect of Essential Oils on the Quality and Oxidative Stability of Linseed Oil. © The Author(s), under exclusive license to Springer Nature Switzerland AG 2023 M. Brka et al. (Eds.): Agriconference 2022, LNBE, pp. 218–231, 2023. https://doi.org/10.1007/978-3-031-47467-5_22.
5. Uglješa S., **Čorbo S.,** Begić M. (2023): The Effect on the Antioxidants Quality and Stability of Olive Oil. © The Author(s), under exclusive license to Springer Nature Switzerland AG 2023 M. Brka et al. (Eds.): Agriconference 2022, LNBE, pp. 242-255, 2023. https://doi.org/10.1007/978-3-031-47467-5_24.
6. Begić M., **Čorbo S**., Đinović-Stojanović J., Janković S. (2023): Polycyclic aromatic hydrocarbons (PAHs) in Visočka pečenica, a traditional dry-cured meat product from Bosnia and Herzegovina. Meat Technology - Special Issue 64/2. pp. 69-74.
7. Džaferović, A., Mujić, E., **Čorbo, S.,** Omanović, H., Begić, M. (2023): The influence of oil addition on the fatty acid composition of sheep's milk during lactation. *Agriculture and Forestry, 69 (1): pp. 67-82. (*DOI:10.17707/Agricult Forest.69.1.06.)
8. Ašimović., Z, Hasanović, S, Muminović, Š, Spaho, N, **Čorbo, S.,** Čengić, L. (2023): Antioxidant Activity and Total Phenolic Content Determining in Samples of Celandine (*Chelidonium majus L.)* by Applying Different Solvents. © The Author(s), under exclusive license to Springer Nature Switzerland AG 2023 M. Brka et al. (Eds.): Agriconference 2022, LNBE, pp. 202–209, 2023. https://doi.org/10.1007/978-3-031-47467-5_20.
9. Jusupović, A., **Čorbo,** S., Rabrenović, B., Begić, M. (2023): The effect of antioxidants on the quality and oxidative stability of animal fats. MESO, Vol.25, No. 3, pp. 205- 218.
10. Mulagić A., Begić M., **Čorbo S.,** Gavrić T., Ašimović Z., Vujasinović V. (2022): Influence of essential oils on the quality and stability of olive oil. In: Brka, et al. (eds) 10th Central European Congress on Food. CE-Food 2020. Springer, Cham. pp. 33-44.
11. Oras, A., Softić, A., Akagić, A., **Čorbo**, **S**., Oručević Žuljević, S.(2022): Improving the quality of whwat bread by using chia (*Salvia hispanica L.)* seeds and psyllium (Plantago ovata) husk. Proceedings of CE-Food 2020- Springer.*10th Central European Congres on Food, pp.* 266-279.
12. Mulagić, A., Begić, M., **Čorbo, S.,** Ašimović, Z., Gavrić, T., Vujasinović,V. (2022): Influence of Essential Oils on the Quality and Stability of Olive Oil. Proceedings of CE-Food 2020- Springer*, pp.* 33-34.
13. Muamer Mandra , Ramzija Cvrk , Vladimir Tomović, **Selma Čorbo,** Tijana Brčina (2021): THE EFFECTS OF FAT TYPE IN MEAT EMULSION ON COLOUR, TEXTURE AND CONSUMER ACCEPTABILITY OF CHICKEN MEAT SAUSAGES. *International Journal of Engineering Sciences & Research Technology (IJESRT), Volume10, Issue(4), Pages:. 28-34.(ISSN:2277-9655, Impactor factor:5.165):*https://doi.org/10.29121/ijesrt.v10.i4.2021.4; Web stranica časopisa: http://www.ijesrt.com/
14. Vujasinović, V.B, Bjelica, M.M., **Čorbo, S.C.,** Dimić, B.S., Rabrenović, B.B. (2021): Characterization of the chemical and nutritive quality of cold-pressed grape seed oils produced in the Republic of Serbia from different red and white grape varieties.GRASAS ACEITES 72(2).April-June 2021, e411. ISSN-L:0017-3495 (DOI: https://doi.org/10.3989/gya.0222201)I.
15. Begić M., Nezirević-Nizić E., **Čorbo S.,** Podrug S., Ašimović Z., Muminović Š. (2020): Fatty Acid Composition and Stability of Cold-Pressed Vegetable Oils. In: Brka M., Omanović-Mikličanin E., Karić L., Falan V., Toroman A. (eds) 30th Scientific-Experts Conference of Agriculture and Food Industry. AgriConf 2019. IFMBE Proceedings, vol 78. Springer, Cham. pp. 303-312.
16. Nezirević-Nizić E**., Čorbo S.,** Podrug S., Begić M. (2020): Determination of Antioxidant and Heavy Metals in Cold-Pressed Edible Oils. In: Brka M., Omanović-Mikličanin E., Karić L., Falan V., Toroman A. (eds) 30th Scientific-Experts Conference of Agriculture and Food Industry. AgriConf 2019. IFMBE Proceedings, vol 78. Springer, Cham. pp. 295-302.
17. Vujasinović V., Dimić S., Tešanović D., Rabrenović B., Bjelica M., **Čorbo S**. (2020): Autentičnost jestivih ulja - izazov za forenzičare hrane, 61. savetvanje Proizvodnja i prerada uljarica. (Zbornik radova),Herceg Novi, Crna Gora, str. 151-158.
18. Begić, M., Nezirević-Nizić, E., **Čorbo, S.,** Podrug, S., Ašimović, Z., Muminović, Š. (2020): Determining Composition of Fatty Acids and Cold-pressed Vegetable Oil Sustainabily. 30 th Scientific-experts Conference of Agriculture and Food Industry, Sarajevo. *Springer,* IFMBE Proceedings, Volume 78, pp. 203-312.

19. Nezirević-Nizić, E., **Čorbo, S.,** Podrug, S., Begić, M. (2020): Determination of Antioxidant and Heavy Metals in Cold-pressed Edible Oils. 30 th Scientific-experts Conference of Agriculture and Food Industry. *Springer,* IFMBE Proceedings, Volume 78, pp. 295-302.
20. Ašimović, Z., Ugarak, A., Čengić, L**., Čorbo, S.** (2019): Utjecaj procesiranja na antioksidativnu aktivnost i sadržaj ukupnih fenola i flavonida u blitvi (Beta vulgaris L., sbsp.vulgaris),(Zbornik radova).Hranom do zdravlja, Split, Hrvatska, str.109-116.
21. Mandra, M., Cvrk, R., Tomović, V., **Čorbo, S**., Brčina, T. (2019): Investigating the Effects of Different Types of Fat on Some Sensory Properties of Chicken Sausage During Storage, *ACTA SCIENTIFIC NUTRITIONAL HEALTH* . Volume 3 Issue 6., pp.122-128.
22. T. Kulisic-Bilusic, Elleni Melliou, Jasminka Giacometti, Amir Čaušević, **Selma Čorbo**, Marija Landeka, Prokopios Magiatis. (2017). Phenolics, fatty acids and biological potential of selected Croatian EVOOs. *Eur. J. Lipid Sci.Technol. 118, 1700108 (DOI: 10.1002/ejlt.201700108)* ***(CCI)***
23. Vujasinović, V., **Čorbo**,S., Dimić, E., Rabrenović, B. (2016): Comparative Study of the Quality Characteristics of Cold-Pressed and Virgin Pumpkin Seed Oils.Works of the faculty of Agriculture and Food Sciences University of Sarajevo, Vol.LXI, No.66/1, pp.177- 184. (UDK 63/66(058)0808.1/2, BH ISSN 0033-8583)
23. Dedić, S., **Čorbo**, S., Makić, H., Jukić. (2016): Sadržaj toksičnih metala makro i mikroelemenata u mesu brojlera ovisno od izvora masti obroka. Časopis MESO: prvi hrvatski časopis o mesu, Vol.XVII No.1, Str. 74-82. (UDK 6370.5.UDK 664.91)
24. Dedić, S., **Čorbo, S.,** Omanović, H., Operta, S.(2016): Effects Ofusing Soybean Oil and Beef Tallow in Diet on the Proximate Composition and Content ofCholesterol in Fat Tissue and Broiler Meat. Works of the faculty of Agriculture and Food Sciences University of Sarajevo,Vol.LXI, No.66/1, pp.113-118. (UDK 63/66(058)0808.1/2, BH ISSN 0033-8583)
25. **Čorbo**, S., Dimić, E., Vujasinović,V.,Čaušević, A., Ašimović, Z. (2016): Fatty Acids Composition and Antioxidants in Cold-Pressed Vegetable Oils. Works of the faculty of Agriculture and Food Sciences University of Sarajevo,Vol.LXI, No.66/1, pp.108-113. (63/66(058)0808.1/2; BH ISSN 0033-8583)
26. Biljana B. Rabrenović, Vesna B. Vujasinović, Miroslav M. Novaković**, Selma Č. Čorbo,** Zorica N. Basić (2016). Uporedni prikaz nutritivne vrednosti hladno presovanih ulja semena tikve (Cucurbita pepo L.) različitog porekla.Hem.ind. AChE. Časopis za hemiju, hemijsko inžinjerstvo i tehnologiju(Naučni rad: kategorija M23, Thompson Reuters ,CCI) .Vol.70, (1), pp.59-65. (UDK 665.3:66:544) (doi:10.2298/HEMIND 141128011R).
27. **Čorbo, S.,** Dedić, H., Makić, H., Omanović, H. (2015): Kvaliteta lipida masti brojlera u zavisnosti od primijenjenog sojinog ulja i goveđeg loja u hranidbi brojlera. Časopis MESO, Zagreb, God. XVII, Broj 1, str. 130-138. (UDK6370.5. .UDK664.9).
28. Asimović, Z., Rajić, D., Cengić, L., Muminović, S., Karić, L., **Čorbo, S.** (2015): Determination of Total Phenols and Antioxidative Activity of Red Sweet and Hot Pepper. Sixth International Scientific Agricultural Symposium "Agrosym 2015", Jahorina,October 15-18, (BOOK OF PROCEDINGS) pp.131- 136.(10.7251/AGSY0615011A).
29. Ašimović, Z., Zornić, M., Velić, M., **Čorbo, S**., Čengić, L.(2014): Determination of Total Phenols in Some Spices in Different Packaging. Fifth International Scientific Agricultural Symposium "AGROSYM 2014" , Jahorina, October 23-26, 2014, Book of Proceedings, pp. 468-472.(10.7521/AGSY1404468A)(ISBN978-99955-751-9-9)
30. Karahmet Enver, Muminović Alma, Vileš Adela, **Čorbo Selma.,** Ašimović Zilha, Omanović Halil (2014): Carotene Content in Rainbow Trout Filet from Neretva River Fish Farms. Proceedings -25th International Scientific-Experts Congress on Agriculture and Food Industry. PROCEEDINGS (Volume II: Poster presentation) 25-27 September, Çeşme, Izmir, TURKEY, pp.133-136.
31. **Čorbo, S.,** Podrug, S., Čaušević, A., Ašimović, Z. (2014): The Fatty Acid and Antioxidant Stability Cold Pressing Oil Obtained by Different Olive Varieties. 25th International Scientific-Experts Congress on Agriculture and Food Industry. PROCEEDINGS (Volume II: Poster presentation) 25-27September, Çeşme, Izmir, TURKEY, pp.93-96.
32. **Čorbo, S.,** Dimić, E., Vujasinović, V., Podrug, S. (2013): Određivanje nekih antioksidanasa u maslinovom ulju. *Uljarstvo*, časopis za industriju biljnih ulja, masti i proteina. Vol. 44, Broj 1, str.3-13.(UDK 633.85+664.3; YUISSN0351-9503).
33. Čaušević, A**., Čorbo, S.,** Omanović, H. (2013): Influence of Storage Conditions on Fat Quality of Lambs. Proceedings, 24th International Scientfic-Expert Conference of Agriculture and Food Industry-Sarajevo, September 25-28, pp.235-240. (ISBN978-9958-597-38-1).
34. **Čorbo, S.,** Džaferović, A., Omanović, H. (2013):The Effect of Vegetable and Animal Fats on the Quality of Adipose Tissue and Meat of Broilers. 23rd International Scientific-experts Congress on Agriculture and Food Industry, Izmir/TURKEY. The Journal of Ege University of Agriculture Special Issue.Volume II, pp.567-573 (ISSN: 1018-8851).
35. **Čorbo, S**., Džorđević, Đ., Bijelić,H. (2013): The Quality of Extra Virigin Olive Oil Obtained from Oblica Variety. 23rd International Scientific-experts Congress on Agriculture and Food Industry, Izmir/Turkey. The Journal of Ege University of Agriculture Special Issue.Volume II, pp. 609-615 (ISSN: 1018-8851).
36. **Čorbo, S**., Džaferović, A., Omanović, H., Operta , S. (2013): The Effect of Lard Sunflower Oil the Composition and Quality of Fat and Meat of Broilers. Works of the Faculty of Agricultural and Food Sciencies, University of Sarajevo. Vol. LVIII, No.63/1, pp.51-61. (UDK 63/66(058)0808.1/2; BHISSN0033-8583)
37. Džaferović, A., **Čorbo, S.,** Omanović, H. (2012) : Uticaj suncokretovog ulja i svinjske masti na sastav i prisustvo teških metala u masti pilića. *Tehnologija mesa* naučni časopis, Institut za higijenu i tehnologiju mesa, God. 53, Br. 1, str. 8-14, Beograd, Srbija. (ISSN0494-9846; UDK664.9:614.31:637.5(05).
38. Operta, S., Dževdetbegović, M., **Čorbo, S**., Tahmaz, J., Šehović, A.(2012): Utjecaj sirovine na fizikalno-kemijska i senzorna svojstva bosanskog sudžuka proizvedenog u kontroliranim uvjetima. MESO prvi hrvatski časopis o mesu (naučni časopis), Br. 6, God. XIV, str. 472-480. (UDK6370.5; UDK664.92).

39. *Čorbo, S.,* ***Bijelić, H., Moslavac, T. (2012): The Quality of Virgin Olive Oil Obtained of Oblica Variety from the Bosnia and Herzegovina. Međunarodni znanstveno-stručni skup 14. Ružičkini dani „DANAS ZNANOST-SUTRA INDUSTRIJA“. Zbornik radova,13.-15. Rujna, Vukovar, pp. 193-199. (UDC: 665.327.3 ; 658.562 (497.6)***
40. Operta, S., Đevdetbegović, M., **Čorbo, S**., Tahmaz, J., Šehović, A. (2012): Fizičko-hemijska i senzorna svojstva bosanskog suđuka proizvedenog u kontrolisanim uslovima od svežeg ohlađenog i i zamrznutog goveđeg mesa. *Tehnologija mesa,* naučni časopis, God. 53, Br.2, str. 148-157, Beograd, Srbija (ISSN0494-9846;UDK664.9:614.31:637.5(05).
41. ***Moslavac, T., Vuković, D.,*** *Čorbo,S.,* ***Pozderović, A., Pichler,A., Popović, K. (2012):*** Utjecaj antioksidansa na oksidacijsku stabilnost smjese sezamovog ulja i drugih biljnih ulja. ***Međunarodni znanstveno-stručni skup 14. Ružičkini dani „DANAS ZNANOST-SUTRA INDUSTRIJA“. Zbornik radova,13.-15. Rujna, Vukovar, str. 245-255. (UDC: 664.31 ; 615.35).***
42. ***Moslavac,T., Vuković, D.,*** *Čorbo, S.,* ***Pozderović, A., Pichler, A., Popović, K., Kostelac*****,** I. (2012): Utjecaj procesnih parametara na reološka svojstva salatne majoneze. ***Međunarodni znanstveno-stručni skup 14. Ružičkini dani „DANAS ZNANOST-SUTRA INDUSTRIJA“. Zbornik radova, 13.-15. Rujna, Vukovar, str. 256-264. (UDC: 664.34 ; 539.501)***
43. **Čorbo, S.,** Đorđević, Đ., Bijelić, H. (2011): Sastav masnih kiselina djevičanskog maslinovog ulja dobivenog od sorte Oblica. *Uljarstvo,* časopis za industriju biljnih ulja, masti i proteina. Vol.42, Broj 1-2, str. 3-7.(UDK 633.85+664.3; YUISSN 0351-9503).
44. **Čorbo, S.,** Đorđević, Đ. (2011): Određivanje fenola i pigmenata ekstra djevičanskih maslinovih ulja porijeklom iz Bosne i Hercegovine. Radovi Poljoprivredno-prehrambenog fakulteta Univerziteta u Sarajevu, God. LVI,Br. 61/2, str. 157-165.(UDK 63/66(058)0808.1/2; BHISSN0033-8583).
45. **Čorbo, S.,** Đordjević,Đ.(2011): Antioxidant Activity Determination of Some Natural Antioxidants Present in Exstra Virgin Olive Oil Derived from Oblica Variety. Proceedings 22nd International Scientific-Expert Conference of Agriculture and Food Industry – Sarajevo, September 28-October 1, pp. 290-293.(ISBN978-9958-597-27-5)
46. Cvrk, R., Bašić, M., Sadadinović,J., Božić, A**., Čorbo, S.,** Pucarević, M. (2010): Ispitivanje uticaja ishrane i dužine tova brojlera na status lipida mesa. *Tehnologija mesa* naučni časopis, Beograd, God.51, Br.2., str. 105-115. (ISSN 0494-9848; UDK 664.9:614.31:637.5(05).
47. **Čorbo, S.,**Đorđević, Đ. (2010): Promjene ukupnog sadržaja fenola u maslinovom ulju tokom skladištenja. *Uljarstvo, Č*asopis za industriju biljnih ulja, masti i proteina Vol. 41, Broj 1-2, str. 7-12.(UDK 633.85+664.3; YUISSN0351-9503).
48. **Čorbo, S**., Đorđević, Đ.(2010): Promjene ukupnog sadržaja fenola u maslinovom ulju tokom skladištenja. Proizvodnja i prerada uljarica sa međunarodnim učešćem. 51. Savetovanje industrije ulja), Herceg Novi, Zbornik radova, str.201-207.
49. **Čorbo, S.,** Đorđević, Đ.(2010): Fatty Acids Composition and Phenolic Content of Oilive Oil. 45 Croatian International Symposium on Agriculture. Book of Works, February 15-19, Opatija,Croatia, pp.1104-1109. (ISBN 978-953-6331-79-6).
50. Đorđević, Đ.,**Čorbo, S.,** Ćavar, S.(2010): Sastav masnih kiselina i održivost maslinovog ulja u različitim uslovima čuvanja. Radovi Poljoprivredno-prehrambenog fakulteta Univerziteta u Sarajevu. God.LV, broj 60/1, str. 243-250. (UDK 63/66/0808; BH ISSN 0033-8583).
51. **Čorbo, S**., Đorđević, Đ.(2009): Uticaj skladištenja na sastav masnih kiselina, boju i održivost maslinovog ulja. *Uljarstvo.* Časopis za industriju biljnih ulja,masti i proteina. Vol 40, Br. 1-2, str. 9-17.(UDK 633.85+664.3; YUISSN 0351-9503).
52. **Čorbo, S**., Muminović, Š.(2009): The Influence of Vegetable Fat on the Quality of the Tea Biscuits. Proceedings of the 5th International Congress „Flour-Bread '09“ and the 7th Croatian Congress of Cereal Technologist Technologist „Brasno-kruh '09“,21st –23rd October,Opatija, Croatia, pp. 617-621. (ISBN 978-953-7005-21-4; UDC 664.681 + 664.33: 543.9)
53. Cvrk,R.,Bašić,M.,Sadadinović,J.,Božić,A**.,Čorbo,S.,**Pucarević,M.(2009):Oksidaciona stabilnost lipida u pilećem mesu u zavisnosti od vrste masti u hrani za tov pilića i dužine tova pilića. Zbornik radova-XXNaučno-stručna konferencija poljoprivrede i prehrambene industrije, Neum BiH, str. 125-132.
54. Đorđević, Đ., **Čorbo, S**., Cavar, S. (2009): Influence of storage conditions on fatty acids composition and colour of olive oil. Journal of the American Oil Chemists, JAOCS-09- 0188.
55. **Čorbo, S.**, Džaferović, A., Dedić, S. (2009): Sastav i kvalitet jestivih biljnih ulja. Radovi Poljoprivredno-prehrambenog fakulteta Univerziteta u Sarajevu, God. LIV, broj 59/2, str. 249-257.
56. **Čorbo, S**. (2008): Masne kiseline i boja životinjske masti. Tehnologija mesa, naučni Časopis, Beograd, God.49. Br.5-6, str.188-195.
57. **Čorbo, S**., Bijelić H., Muminović Š., Gadžo, D., Đikić M.(2007): Sastav masnih kiselina suncokretovog ulja dobivenog od različitih hibrida. Radovi Poljoprivredno- prehrambenog fakulteta univerziteta u Sarajevu, Vol.LII,No.58/2,str.155-165.
58. **Čorbo, S**., Škaljić, S., Bijelić H. (2007): Karakteristike uzgoja i kvalitet ulja tikve golice (Cucurbita pepo). Zbornik radova, Proizvodnja i prerada uljarica, Novi Sad, str.129-135.
59. **Čorbo, S**. (2007): Sastav masnih kiselina masnog tkiva jagnjadi i ovaca sa područja Bosne i Hercegovine. Tehnologija mesa, naučni časopis, Beograd, God.48.,Br. 5-6., str. 230-236.
60. **Čorbo, S.,** Škaljić, S., Bijelić, H.(2007): Karakteristike uzgoja i kvalitet ulja tikve golice *(Cucurbita pepo).* 48.Savetovanje: Proizvodnja i prerada uljarica, str. 129-135, 10-16, juni, Herceg Novi, Crna Gora. Knjiga sažetaka, str. 129-135.

61. **Čorbo, S.,** Kramar, I.(2007):Primjena različitih namjenskih masti u konditorskoj industriji.Peti simpozij poljoprivrede, veterinarstva, šumarstva i biotehnologije „Strategija razvoja domaće proizvodnje“, Travnik (Vlašić), Bosna i Hercegovina. Knjiga sažetaka, str. 114-115.
62. **Čorbo, S.,** Bijelić, H., Muminović, Š. (2006): Kvalitet suncokretovog ulja hibrida Apolon i Favorit uzgajanih na području Bosne i Hercegovine. 47.Savetovanje: Proizvodnja i prerada uljarica. 11-16, jun, Herceg Novi, Crna Gora. Knjiga sažetaka, str.71-79.
63. Škaljić,S., **Čorbo,S**.,Rakita,N.(2006):Proizvodne karakteristike tikve golice (Curcurbita pepo L.) i mogućnosti iskorištavanja u prehrambenoj i farmaceutskoj industrije.XIX Naučno-stručni skup poljoprivrede i prehrambene industrije. 7-9. juni, Neum. Knjiga sažetaka, str. 60-62.
64. **Čorbo, S.,** Bijelić, H., Muminović, Š., Gadžo, D., Đikić, M.(2006): Sastav masnih kiselina suncokretovog ulja dobivenog od različitih hibrida. XIX Naučno-stručni skup poljoprivrede i prehrambene industrije. 7-9. juni, Neum. Knjiga sažetaka, str. 174-176.
65. **Čorbo, S.,** Smajić, A., Muminović, Š. (2006): Kvalitet i održivost rafinisanih i nerafinisanih biljnih ulja. XIX Naučno-stručni skup poljoprivrede i prehrambene industrije. 7-9. juni, Neum. Knjiga sažetaka, str. 1746-1748.
66. **Čorbo, S**., Muminović,Š., Bijelić, H.(2006): Kvalitet suncokretovog ulja hibrida Apolon i Favorit uzgajanih na području Bosne i Hercegovine.Zbornik radova, Proizvodnja i prerada uljarica, Novi Sad, str. 71-79.
67. Tahmaz, J., Smajić, A., Begić-Akagić, A., Alkić, M., **Čorbo, S.,** Mušanović, A., Oručević, S.(2005): Uticaj sadržaja masti na organoleptičku ocjenu uzoraka čipsa i flipsa. Radovi Poljoprivrednog fakulteta Univerziteta u Sarajevu.Vol.L, No. 56,str. 115-125.
68. **Čorbo, S**., Smajić,A., Tahmaz, J., Ganić,A., Sinanović, N., Bašić, M. (2005): Primjena margarina i biljnih masti kao funkcionalne hrane u ishrani. Naučno-stručni skup poljoprivrede i prehrambene industrije, 14-16, septembar, Neum. Knjiga sažetaka, str.210-212.
69. Smajić, A., Taljić, I., Dekker, M., **Čorbo, S**., Sinanović, N., Ganić, A. (2005): Razvoj senzora za određivanje kvaliteta svježe ribe. XVIII Naučno-stručni skup poljoprivrede i prehrambene industrije, 14-16, septembar, Neum. Knjiga sažetaka, str.214-216.
70. **Čorbo, S.,** Kramar, I., Smajić, A., Tahmaz, J., Ganić, A. (2005): Primjena margarina i biljnih masti u proizvodnji čajnih peciva. XVIII Naučno-stručni skup poljoprivrede i prehrambene industrije, 14-16, septembar, Neum. Knjiga sažetaka, str.208-210.
71. **Čorbo, S.** (2002): Seminar iz oblasti -Primjena zakonske regulative i svjetskih standarda u kontroli kvaliteta hrane, Univerzitet u Tuzli pod organizacijom ljetnog Univerziteta, 8-11, juni, Tuzla.
72. **Čorbo, S.,** Štrucelj, D. (2004): Sastav masnih kiselina i boja janjeće i ovčije masti, Uljarstvo. Časopis za industriju biljnih ulja, masti i proteina, Vol. 35, br. 3-4, Novi Sad, str.27-35.
73. **Čorbo, S.** (2004): Prehrambena vrijednost masnoća biljnog i životinjskog porijekla i primjena u proizvodnji zdravstveno sigurne hrane. II simpozij poljoprivrede, veterinarstva, šumarstva i biotehnologije. Strategija razvoja domaće proizvodnje, 28-30, septembar, Bihać. Knjiga sažetaka, str. 170-171.
74. **Čorbo, S.,** Štrucelj, D.(2002): Kvalitet i fizikalne karakteristike janjeće i ovčije masti. 43. Savetovanje-Proizvodnja i prerada uljarica, 10-15 juni, Budva, Crna Gora. Zbornik radova, str. 393-401.
75. **Čorbo, S.,** Štrucelj, D.(2002): Kvalitet i fizikalne karakteristike janjeće i ovčije masti. Zbornik radova, Proizvodnja i prerada uljarica, Novi Sad, str. 393-401.
76. **Čorbo, S. (**2002): MPOPC. Palm Oil Nutrition Awareness Programme, 23-27rd September, Kuala Lumpur, Malayisia.
77. **Čorbo, S.,** Oručević, S., Muratović, S. (2001): Prženje listova krompira u palminom ulju.Radovi Poljoprivrednog fakulteta, Univerziteta u Sarajevu, Vol.XLV, Broj 49,Sarajevo, str.97-105.
78. Smajić, A., Omanović, H., Šuvalija, B.,**Čorbo, S.,** Čordaš,D.(2001): Sadržaj koštanog tkiva kod utovljene janjadi četiriju pasminska tipova. Praxis Veterinaria, Vol.49, br.1-2, Zagreb.
79. **Čorbo, S.,** Štrucelj, D. (2001): Fizikalne karakteristike ovčije masti različitog porijekla.IV-ti Hrvatski Kongres prehrambenih tehnologa, biotehnologa i nutricionista, 3-5 oktobar, Zagreb.
80. Smajić,A., **Čorbo,S.**, Akagić-Begić,A.,Šuvalija,B.(2001): Uticaj pakovanja, deklarisanja i označavanja na kvalitet proizvoda primarne proizvodnje i prehrambene industrije. Stručno savjetovanje – Dani jagodastog voća, Čelić, BiH.
81. **Čorbo, S.(**2001): Održivost životinjskih masti i biljnih masti i ulja. Simpozij- Savremena Istraživanja u poljoprivredi i šumarstvu – mogućnosti primjene u BiH, Sarajevo.
82. **Čorbo, S.,** Štrucelj, D.(1998): Oksidacijska stabilnost životinjskih masti. 3.Hrvatski Kongres prehrambenih tehnologa, biotehnologa i nutricionista, 10-12. juni,Zagreb.
83. Čaušević, Z., Smajić, A., **Čorbo, S.** (1998): Proizvodnja zdrave hrane animalnog porijekla II Međunarodno naučno-stručno savjetovanje o mogućnostima Proizvodnje zdravstveno- sigurne hrane, 14 i 15 maj, Bugojno.
84. **Čaušević-Čorbo, S.,** Tupajić, P. (1991): Masnokiselinski sastav jestivog biljnog ulja. Hrana i ishrana, Beograd.
85. Tupajić, P., Smajić, A., **Čaušević-Čorbo, S**. (1990): Komparativni pregled kvaliteta kuhanog goveđeg mesa različitih težinskih kategorija. Rad referisan na XIII-tom naučnom skupu za poljoprivredne stručnjake BiH, Neum.
86. Smajić, A., Tupajić, P., Altabari, G., **Čaušević-Čorbo, S.** (1990): Proizvodnja i kvalitet bosanskog sudžuka u domaćoj radinosti. Rad referisan na jugoslovenskom kongresu o ishrani, Beograd.
87. **Čaušević-Čorbo, S.(**1990): Uticaj uslova čuvanja na kvalitet margarina. Radovi Poljoprivrednog fakulteta, Godina XL, br. 44, Sarajevo.
88. **Čorbo, S**., Štrucelj, D.(1998): Oksidacijska stabilnost životinjskih masti. 3.Hrvatski Kongres prehrambenih tehnologa, biotehnologa i nutricionista,10-12 juni, Zagreb, Hrvatska.
89. **Čorbo, S**., Tupajić, S. (1997): Učešće masnih kiselina u biljnim uljima. Radovi Poljoprivrednog fakulteta, Univerzitet u Sarajevu, Vol. XLII, Broj 46, Sarajevo.

90. **Čaušević-Čorbo,S.,** Savić, M., Đokić, S. (1989): Kvalitet rafinisanog i nerafinisanog maslinovog ulja. Poljoprivredni pregled, 1,2,3, Sarajevo, str. 89-93.
91. Vukalović,B., **Čaušević-Čorbo, S.,** Savić, M.(1989): Kvalitativne karakteristike margarina. Poljoprivredni pregled 1,2,3, Sarajevo, str. 85-89.

Objavljene knjige, udžbenici

1. Omanović, H., **Čorbo, S.,** Begić, M., Brka, M., **Mujić, E**. (2024): Proizvodnja i kvalitet mesa i prerađevina. Federalno ministarstvo poljoprivrede, vodoprivrede i šumarstva, Ured za koordinaciju projekata-PCU, Sarajevo
2. Omanović, H., Brka, M., Škaljić, S., **Čorbo, S.,** Sarić, Z., Muratović, S. (2018): Osnovi animalne proizvodnje-prezivari. Federalno ministarstvo poljoprivrede, vodoprivrede i šumarstva, Ured za koordinaciju projekata-PCU, Sarajevo.
3. Čivić, H., Muminović, Š., Karić, L., Drkenda, P., **Čorbo, S.,** Avdić, J., Škaljić, S.(2017) : Osnove biljne proizvodnje. Federalno ministarstvo poljoprivrede, vodoprivrede i šumarstva, Ured za koordinaciju projekata-PCU, Sarajevo.
4. Osmanović,Z., Herceg, Z., **Čorbo, S.** (2016): Procesno-prehrambeno inžinjerstvo. Udžbenik/naučna knjiga.Univerzitet u Tuzli, Tehnološki fakultet, Tuzla (ISBN 978-9958-897-10-8).
5. **Čorbo, S.,** Vujasinović, V. (2015): Namjenske masti i margarin. Univerzitet u Sarajevu Poljoprivredno- prehrambeni fakultet, Sarajevo. Naučna knjiga (ISBN 978-9958-597-45-9).
6. **Čorbo, S. (**2008): Tehnologija ulja i masti. Univerzitetski udžbenik, Bemust-Sarajevo (CIP-665.1/.3(075.8) (ISBN 978-9958-579-06-0)
7. **Čorbo, S**.(1999): Tehnologija ulja i masti. Ministarstvo obrazovanja, nauke, kulture i sporta, Publishing-Sarajevo. UDK 664.3(075.3) (ISBN 9958-21-121-1/ ISBN9958-11-085-7)

Učešće na međunarodnim i domaćim skupovima (kongres, konferencija)

1. Džaferović, A.,Mujić, E., **Čorbo, S.,** Omanović, H., Begić, M. (2023): The influence of oil addition on the fatty acid composition of sheep's milk during lactation. *Agriculture and Forestry,69(1):pp.(DOI:67-82.* doi:10.17707/AgricultForest.69.1.06)
2. Begić M**.,** **Čorbo S.,** Đinović-Stojanović J., Janković S. (2023): Polycyclic aromatic hydrocarbons (PAHs) in "Visočka pečenica", traditional dry-cured meat product of Bosnia and Herzegovina. 62nd International Meat Industry Conference, Kopaonik, Serbia.
3. Begić, M., Mahmutović, S., **Čorbo, S.** (2023): The Influence Of Natural Antioxidants On the Quality And Stability Of Animal Fats During Storage. 33th International Scientific-Expert Conference of Agriculture and Food Industry. Proceedings book of the 13-15 November, Kusadasi-Aydin, Turkye, pp.42.
4. Begić, M., Zulić, A., Neretljak A.Ma., **Čorbo, S.,** Omanović, H.(2003): Examination Of Lipolytic And Oxidative Changes During The Production Of Beef Prosciutto. 33th International Scientific-Expert Conference of Agriculture and Food Industry. Proceedings book of the 13-15 November, Kusadasi-Aydin, Turkye, pp.45.
5. **Čorbo, S**., Begić, M., Raščić, L.(2003): The Effect Of Antioxidants On The Quality And Stability Of Palm Oil. . 33th International Scientific-Expert Conference of Agriculture and Food Industry. Proceedings book of the 13-15 November, Kusadasi-Aydin, Turkye, pp.46.
6. Begić M., **Čorbo S.,** Omanović H. (2022): Sensory evaluation of "Visočka pečenica" from traditional and industrial production. Book of Abstracts of the 2nd International Conference on Advanced Production and Processing Novi Sad, Serbia. pp. 43-44.
7. **Čorbo S.,** Jusupović A., Begić M., Rabrenović B. (2022): The effect of antioxidants on quality and oxidative stability of animal fats. **Book of Abstracts** of the 2nd International Conference on Advanced Production and Processing Novi Sad, Serbia. pp. 45.
8. Halilović B., **Čorbo S.,** Gavrić T., Begić M. (2022): The effect of essential oils on the quality and oxidative stability of linseed oil. ***Book of Abstracts*** of the 32nd International Scientific-Expert Conference of Agriculture and Food Sarajevo, B&H. pp. 17.
9. Uglješa S., **Čorbo S.,** Begić M. (2022): The Effect on the Antioxidants Quality and Stability of Olive Oil. (Book of Abstracts**)**.32nd International Scientific-Expert Conference of Agriculture and Food Sarajevo, B&H. pp. 27.
10. Ašimović, Z., Hasanović, S., Muminović, Š., Spaho, N., **Čorbo,S.,** Čengić,L. (2022): Antioxidant Activity and Total Phenolic Content Determining in Samples of Celandine (*Chelidonium majus L.)* by Applying Different Solvents. (Book of Abstracts) 32th Iternational Scientific-expert Conference of Agriculture and Food Industry. Sarajevo, October 20-22, pp. 25.
11. **Čorbo, S.,** Jusupović, A., Begić, M., Rabrenović, B. (2022): Effect of antioxidants on quality and oxidative stability of animal fats. 2nd International conference on advances production and processing - ICAPP, 20-22. October, Novi Sad, Serbia.
12. Begić, M**.,** **Čorbo, S.,** Omanović, H., Brka, M. (2022): Sensory evaluation of "VISOČKA PEČENICA" from traditional and industrial production.2nd International conference on advances production and processing - ICAPP, 20-22. October, Novi Sad, Serbia.
13. Mulagić,A., Begić, M., **Čorbo,S.**, Ašimović, Z., Gavrić,T.,Vujasinović , V.(2021): Influence of Essential Oils on the Quality and Stability of Olive Oil. 10th Central European Congres on Food,10-11 June, Sarajevo, Bosnia and Herzegovina.
14. Oras A., Softić A., Akagić A., **Čorbo [1].,** Oručević Žuljević S (2021). IMPROVING THE QUALITY OF WHEAT BREAD BY USING CHIA (Salvia hispanica L.) SEEDS AND PSYLLIUM (Plantago ovata) HUSK. **10th Central European Congress on Food**, Sarajevo B&H.
15. Smajić A., **Čorbo S**., Begić-Akagić A., Šuvalija B. (2001):Utjecaj pakovanja, deklarisanja i etiketiranja na kvalitet proizvoda u prehrambenoj industriji. *XII Privredna manifestacija.* Čelić.

16. Mulagić A., Begić M., **Čorbo S.,** Gavrić T., Ašimović Z., Vujasinović V. (2021): Influence of essential oils on the quality and stability of olive oil. Book of Abstracts of the 10th Central European Congress on Food (CEFood) Sarajevo, B&H. pp. 27.
17. Nezirević-Nizić E., **Čorbo S.,** Podrug S., Begić M. (2019): Determination of Antioxidant and Heavy Metals in Cold-Pressed Edible Oils. Book of Abstracts of the 30th International Scientific-Experts Conference of Agriculture and Food Industry Sarajevo, B&H. pp. 89.
18. Begić M., Nezirević-Nizić E., **Čorbo S**., Podrug S., Ašimović Z., Muminović Š. (2019): Fatty Acid Composition and Stability of Cold-Pressed Vegetable Oils. Book of Abstracts of the 30th International Scientific-Experts Conference of Agriculture and Food Industry Sarajevo, B&H. pp. 96.
19. **Čorbo S.,** Bjelica M., Vujasinović V., Dimić S., Begić M., Ašimović Z. (2018): Characterization of nutritive quality of cold-pressed grapeseed oils. Book of Abstracts of the 11th International Scientific and Professional Conference WITH FOOD TO HEALTH Split, Croatia. pp. 101.
20. Omanović H., Džaferović A., **Čorbo S.,** Mujić E., Begić M. (2018): The fatty composition in milk and effect of nutrition of sheep in various period of lactattion. Book of Abstracts of the 29th International Scientific-Expert Conference of Agriculture and Food Industry Cesme-Izmir, Turkey. pp. 14.
21. **Čorbo, S**., Bjelica,M.,Vujasinović,V.,Dimić, S.,Begić,M.,Ašimović, Z.(2018): Karakterizacija nutritivne kvalitete hladnoprešanih ulja sjemenki grožđa, (Knjiga sažetaka). 11međunarodni znanstveno-stručni skup HRANOM DO ZDRAVLJA 18 i 19. Listopada 2018, Split , Hrvatska, str. 101.
22. Ašimović, Z., Ugarak, A., Čengić, L**., Čorbo, S.** (2018): Utjecaj procesiranja na antioksidativnu aktivnost i sadržaj ukupnih fenola i flavonida u blitvi (Beta vulgaris L., sbsp.vulgaris), (Knjiga sažetaka).11međunarodni znanstveno-stručni skup HRANOM DO ZDRAVLJA 18 i 19. Listopada 2018, Split , Hrvatska, str. 95.
23. Omanović, H., Đaferović, A., **Čorbo, S.,** Mujić, E., Begić, M. (2018): The fatty composition in milk and effect of nutrition of sheep in various period of lactation., (Book of abstract). 29TH International Scientific-expert Conference of Agriculture and Food Industry, Turska, pp. 24.

24. Džaferović A., **Čorbo, S.,** Omanović H., Mujić E. (2017): Effect nutrition on the fatty acid composition of sheep milk various periods of lactation. (28th International Scientific-expert Conference of Agriculture and Food Industry). Book of Abstracts, September 27-29, Sarajevo, str. 24.
25. Bjelica, M., Vujasinović, V., **Čorbo, S.,** Dimić, S., Pastor, K.(2017): Fatty acid composition and bioactive compound of cold-pressed grape seed oils from red and white grape ci+ultivars grown in vojvodina. (28th International Scientific-expert Conference of Agriculture and Food Industry). Book of Abstracts, September 27-29, Sarajevo, str. 40.
26. Vujasinović, V., **Čorbo, S**., Dimić, S., Pastor, K., Bjelica, M., Dimić, E., Herceg, Z. (2017): The effect storage time on shelf life of speards based on oilseed and nuts during 6,9, and 12 months. (28th International Scientific-expert Conference of Agriculture and Food Industry). Book of Abstracts, September 27-29, Sarajevo, str. 73.
27. Semić, A., **Čorbo, S**., Muminović, Š.(2017): The effect of vegetable fats on the quality and sensory properties of tea cookies. VIII International Agriculture Simposium "Agrosym 2017", Jahorina 5-8 October, Bosnia and Herzegovina, pp.133. (ISBN978-99976-632-9-0).
28. Operta, S., Kanlić, N., Tahmaz, J., **Čorbo, S.,** Spaho, N., Alkić-Subašić, M.(2015): Physical Chemical and Sensory Properties of Bosnian Sudžuk and "Vlašićka" Sausage Produced Under Controlled Conditions. The 3nd International Symposium on "Traditional Foods from Adriatic to Caucasus". 01-04 October 2015 Sarajevo/ Bosnia and Herzegovina. (TF3_P450) Book of abstracts, p. 137.
29. **Čorbo, S**., Omanović, H.(2010): Kvaliteta i boja životinjskih masti pri različitim uvjetima skladištenja. 45 . Hrvatski i 5, međunarodni simpozij agronoma, 15-19. Februar, Opatija, Hrvatska. Zbornik sažetaka ,str.216-217.
30. Cvrk,R, Bašić, M., Sadadinović,J., Božić,A.,**Čorbo,S**., Pucarević, M.(2009): Uticaj vrste masti u hrani za piliće na vrijednost peroksidnog broja i sadržaj slobodnih masnih kiselina u pilećem mesu. Međunarodno 55. Savetovanje industrije mesa. Institut za higijenu i tehnologiju mesa, 15-17. Juni, Tara, Abstract book, Srbija.
31. Bašić, M., Cvrk, R., Sadadinović, J., Božić, A., **Čorbo, S**., Pucarević, M. (2009): Uticaj vrste masti u hrani za piliće na oksidativnu stabilnost lipida pilećeg mesa tokom skladištenja. Tehnološki fakultet Univerzitet u Tuzli i Poljoprivredno-prehrambeni fakultet Univerzitet u Sarajevu.IV Savjetovanje o proizvodnji i preradi hrane „agroTECH" Gradačac, Septembar 2009, Tuzla, (http://***www.agrotech.tf.untz.ba***; 631:664:338.43(063)(082)(048).
32. **Čorbo, S.,** Muradbašić, E., Omanović, H. (2009): Sastav i održivost masti u različitim uslovima čuvanja. XX Naučno-stručna konferencija poljoprivrede i prehrambene industrije, 30.Septembar-3.Oktobar, Neum, Zbornik sažetaka, str.172.
33. **Čorbo, S** ., Muminović, Š.(2009): The influence of vegetable fat on the Quality of the tea biscuits.5th International Congress „Flour-Bread '09" and the 7th Croatian Congress of Cereal Technologist „Brasno-kruh '09",21st-23rd October,Opatija, Hrvatska.
34. Cvrk,R, Bašić, M., Sadadinović,J, Božić,A.,**Čorbo,S**., Pucarević, M.(2009):Uticaj vrste masti u hrani za piliće na vrijednost peroksidnog broja i sadržaj slobodnih masnih kiselina u pilećem mesu. Međunarodno 55. Savetovanje industrije mesa. Institut za higijenu i tehnologiju mesa, 15-17. Juni, Tara, Srbija.
35. **Čorbo, S.,** Muradbašić, E., Omanović, H. (2009): Sastav i održivost masti u različitim uslovima čuvanja. XX Naučno-stručna konferencija poljoprivrede i prehrambene industrije, 30.Septembar-3.Oktobar, Neum BiH.
36. Đorđević, Đ.,**Čorbo, S.,**Čavar,S.(2009): Sastav masnih kiselina i održivost maslinovog ulja u različitim uslovima čuvanja. XX Naučno-stručna konferencija poljoprivrede i prehrambene industrije, 30.Septembar-3.Oktobar, Neum BiH.
37. Cvrk,R.,Bašić,M.,Sadadinović,J.,Božić,A**.,Čorbo, S.,**Pucarević,M.(2009): Oksidaciona stabilnost lipida u pilećem mesu u zavisnosti od vrste masti u hrani za tov pilića. XX. Naučno-stručna konferencija poljoprivrede i prehrambene industrije, 30.Septembar- 3.Oktobar, Neum BiH.
38. **Čorbo, S.,** Škaljić, S., Bijelić, H.(2007): Karakteristike uzgoja i kvalitet ulja tikve golice *(Cucurbita pepo).* 48.Savetovanje: Proizvodnja i prerada uljarica, str. 129-135, 10-16, juni, Herceg Novi, Crna Gora. Knjiga sažetaka, pp. 129-135.

39. **Čorbo, S.,** Kramar, I.(2007):Primjena različitih namjenskih masti u konditorskoj industriji. Peti simpozij poljoprivrede, veterinarstva, šumarstva i biotehnologije „Strategija razvoja domaće proizvodnje“, Travnik (Vlašić), Bosna i Hercegovina. Knjiga sažetaka, pp. 114-115.
40. **Čorbo, S.,** Bijelić, H., Muminović, Š. (2006): Kvalitet suncokretovog ulja hibrida Apolon i Favorit uzgajanih na području Bosne i Hercegovine.47.Savetovanje: Proizvodnja i prerada uljarica. 11-16, jun, Herceg Novi, Crna Gora. Knjiga sažetaka, pp.71-79.
41. Škaljić,S.,**Čorbo, S**.,Rakita,N.(2006):Proizvodne karakteristike tikve golice(*Curcurbita pepo L.)* i mogućnosti iskorištavanja u prehrambenoj i farmaceutskoj industrije.XIX Naučno-stručni skup poljoprivrede i prehrambene industrije. 7-9. juni, Neum. (Knjiga sažetaka), pp. 60-62.
42. **Čorbo, S.,** Bijelić, H., Muminović, Š., Gadžo, D., Đikić, M.(2006): Sastav masnih kiselina suncokretovog ulja dobivenog od različitih hibrida. XIX Naučno-stručni skup poljoprivrede i prehrambene industrije. 7-9. juni, Neum. Knjiga sažetaka, pp. 174-176.
43. **Čorbo, S.,** Smajić, A., Muminović, Š. (2006): Kvalitet i održivost rafinisanih i nerafinisanih biljnih ulja. XIX Naučno-stručni skup poljoprivrede i prehrambene industrije. 7-9. juni, Neum. Knjiga sažetaka, pp. 1746-178.
44. **Čorbo,S.,** Smajić,A., Tahmaz, J., Ganić,A., Sinanović, N., Bašić, M. (2005): Primjena margarina i biljnih masti kao funkcionalne hrane u ishrani. Naučno-stručni skup poljoprivrede i prehrambene industrije, 14-16, septembar, Neum. Knjiga sažetaka, pp.210-212..
45. Smajić, A., Taljić, I., Dekker, M., **Čorbo, S**., Sinanović, N., Ganić, A. (2005): Razvoj senzora za određivanje kvaliteta svježe ribe. XVIII Naučno-stručni skup poljoprivrede i prehrambene industrije, 14-16, septembar, Neum. Knjiga sažetaka, pp.214-216.
46. **Čorbo, S**., Kramar, I., Smajić, A., Tahmaz, J., Ganić, A. (2005): Primjena margarina i biljnih masti u proizvodnji čajnih peciva. XVIII Naučno-stručni skup poljoprivrede i prehrambene industrije, 14-16, septembar, Neum. Knjiga sažetaka, pp.208-210.
47. **Čorbo, S.** (2004): Prehrambena vrijednost masnoća biljnog i životinjskog porijekla i primjena u proizvodnji zdravstveno sigurne hrane. II simpozij poljoprivrede,veterinarstva, šumarstva i biotehnologije. Strategija razvoja domaće proizvodnje, 28-30, septembar, Bihać. Knjiga sažetaka, pp.170-171.
48. **Čorbo, S**.(2002): *MPOPC.* Palm Oil Nutrition Awareness Programme, 23 th - 27rd September, Kuala Lumpur, Malayisia.
49. **Čorbo, S**.(2002): Primjena zakonske regulative i svjetskih standarda u kontroli kvaliteta hrane. Univerzitet u Tuzli pod organizacijom ljetnog Univerziteta, 8- 11, juni, Tuzla.
50. **Čorbo, S.,** Štrucelj, D.(2002): Kvalitet i fizikalne karakteristike janjeće i ovčije masti. 43.Savetovanje – Proizvodnja i prerada uljarica, 10-15 juni, Budva, Crna Gora. Zbornik radova, pp. 393-401.
51. **Čorbo, S**., Štrucelj, D. (2001): Fizikalne karakteristike ovčije masti različitog porijekla.IV-ti Hrvatski Kongres prehrambenih tehnologa, biotehnologa i nutricionista, 3-5 oktobrar, Zagreb.
52. Smajić,A., **Čorbo,S.,** Akagić-Begić,A.,Šuvalija,B.(2001):Uticaj pakovanja, deklarisanja i označavanja na kvalitet proizvoda primarne proizvodnje i prehrambene industrije. Stručno savjetovanje – Dani jagodastog voća, Čelić, BiH.
53. **Čorbo, S**.(2001): Održivost životinjskih masti i biljnih masti i ulja. Simpozij- Savremena Istraživanja u poljoprivredi i šumarstvu – mogućnosti primjene u BiH, Sarajevo.
54. **Čorbo, S.,** Štrucelj, D.(1998): Oksidacijska stabilnost životinjskih masti. 3.Hrvatski Kongres prehrambenih tehnologa, biotehnologa i nutricionista, 10-12. juni, Zagreb.
55. Čaušević, Z., Smajić, A**., Čorbo, S.** (1998): Proizvodnja zdrave hrane animalnog porijekla. II Međunarodno naučno-stručno savjetovanje o mogućnostima Proizvodnje zdravstveno-sigurne hrane, 14 i 15 maj, Bugojno.

Stručni radovi

1. Bašić, M., Cvrk, R., Sadadinović, J., Božić, A., **Čorbo, S**., Pucarević, M.(2010): Utjecaj vrste masti u hrani za piliće na oksidativnu stabilnost lipida smrznutog pilećeg mesa tijekom skladištenja. *Meso,* Br. 4., God.XII, pp. 231-237.
2. **Čorbo, S**., Đorđević, Đ. (2010): Održivost maslinovog ulja u različitim uslovima čuvanja. Zbornik radova. XXI Naučno-stručna konferencija poljoprivrede i prehrambene industrije, 29.septembar - 02.oktobar, Neum, Bosna i Hercegovina, str. 747-754.
3. **Čorbo, S.,** Đaferović, A., Dedić, S. (2009): Sastav i kvalitet jestivih biljnih ulja. Radovi Poljoprivredno-prehrambenog fakulteta u Sarajevu. God. LIV, broj 59/2, str. 249-257.
4. **Čorbo, S.** (2008): Značaj i primjena biljnih masti analognih kakao maslacu. Radovi Poljoprivredno-prehrambenog fakulteta Univerziteta u Sarajevu, Vol.LIII, No.59/1, str. 293-299.
5. **Čorbo,S**., Burazerović, Alma (2007): Kvalitet i održivost hladnocijeđenih biljnih ulja Radovi Poljoprivredno-prehrambenog fakulteta Univerziteta u Sarajevu, Vol.LII, No.58/1, str. 211-221.
6. **Čorbo S.,**Smajić A.,Muminović,Š.(2007):Kvalitet i održivost rafinisanih i nerafinisanih biljnih ulja. Radovi Poljoprivredno-prehrambenog fakulteta Univerziteta u Sarajevu, Vol.LII,No 58/2, str.165-175.
7. **Čorbo S.,** Smajić A., Tahmaz J., GanićA., Sinanović N., Bašić, M. (2006):Primjena margarina i biljnih masti kao funkcionalne hrane u savremenoj ishrani. Radovi Poljoprivrednog fakulteta Univerziteta u Sarajevu, Vol.LI(57/3), str.187-200.
8. **Čorbo, S.** (2005): Prehrambena vrijednost masnoća biljnog i životinjskog porijekla i primjena u proizvodnji zdravstveno sigurne hrane. Radovi Poljoprivrednog fakulteta Univerziteta u Sarajevu, Vol L, No. 55/2005, str.187-197.
9. **Čorbo, S.** (2000):Značaj i upotreba masti u ishrani. Zelena linija, Br. 8. Poljoprivredni Zavod, pp.28-29, Tuzla.

Učešće u projektima i studijama

1. Čistija proizvodnja i efikasno korišćenje resursa u praksi : od otpada-tropa do kvalitetnog ulja. Ministarstvo nauke i tehnologije RS, Nosilac projekta: Tehnološki fakultet Univerziteta u Banjaluci, Banjaluka,1018/19.
2. Ekstrakcija, hemijska karakterizacija i antiioksidativna aktivnost eteričnog ulja cvijeta, lista i ploda trnjine (Prunus Spinosa L.) sa područja Bosne i Hercegovine: Ministarstvo za obrazovanje, nauku i mlade, Kantona Sarajevo po Javnom pozivu za sufinansiranje naučnoistraživačkih/umjetnoistraživačkih i istraživačkorazvojnih projekata- Kanton Sarajevo, 2017.(Odluka br: 11/05-14-14015-16.6/17 od 06.09.2017. godine) .
3. Srednjoročna strategija razvoja poljoprivrednog sektora u Federaciji Bosne i Hercegovine za period 2014-2018.
4. EU JRC Institute for Health and Consumer Protection and Institute for Reference Materials and Measurements. Workshop on Trans fatty acids in diets: health and legislative implications, Zagreb, Hrvatska, 2013.
5. WUS Austrian Development Cooperation 2009-2011"Master studij u oblasti analize hrane".
6. **Čorbo, S.,** i sar. (2010): Kvalitet maslinovog ulja sa područja Hercegovačko neretvanskog Kantona. Federalno ministarstvo obrazovanja, nauke i sporta, sarajevo, od 2010- 2011.
7. EUREKA project: Ispitivanje kvaliteta janjećeg mesa i masnog (Slovenija, Srbija, Bosna i Hercegovina) 2010.
8. Tempus projekat CD_JEP_40035 (2006-2009): Izgradnja evropskog sistema obrazovanja u oblasti hrane BiH.
9. New trends in valorization of byproducts from food industry of AP Vojvodina (2007).
10. Škaljić, S., Rakita, N., **Čorbo, S.,** Spaho,N., Akagić, A., Samilović, E. (2004-2007): Proizvodnja tikve golice *(Cucurbita pepo)* i mogućnosti njenog iskorištavanja, Federalno ministarstvo obrazovanja, Sarajevo.
11. **Čorbo, S.(**2007): Usvajanje Programa utroška sredstava s kriterijima raspodjele sredstava tekućih transfera Federalnog ministarstva obrazovanja i nauke utvrđenih Budžetom Federacije Bosne i Hercegovine. Finansiranje i nabavka UV-VIS Spektrofotometra sa monitorom 190-1100 nm.Federalno ministarstvo obrazovanja i nauke, BiH.
12. TEMPUS CD_JEP 40035-2005 "Building the European Food Science Education in B&H"2005-2008.
13. NP-JEP-15046-2000 resau balkanique en SAA et relatisation (2000-2002).
14. GTZ-Projekat podrške Poljoprivrednom sektoru u BiH (2002):GMP-dobra proizvođačka praksa, GHP –dobra higijenska praksa, HACCP–analiza opasnosti i kontrola kritičnih tačaka, FHA-revizija higijene prehrambenih proizvoda, Tuzla, BiH.
15. Čaušević, Z., **Čorbo, S.,** Omanović, H (2002): Tov janjadi, kvalitet mesa i masnog tkiva, EMONA-Slovenija, Federalno ministarstvo poljoprivrede, vodoprivrede i šumarstva, BiH.
16. DAAD–Postgraduate studies from Kosovo (2001-2003):Postdiplomski program u poljoprivredi (Njemačka Akademska Služba razmjene) u okviru Pakta stabilnosti za jugoistočnu Evropu.
17. JEP-1304 Thempus/Phare Joint European Project (Reorjentation of Academic Education in Agriculture in B&H) (1998-2000).