OSOBNE INFORMACIJE

Zlatan Sarić



Vladislava Skarića 10, 71 000 Sarajevo Bosnia and Hrezegovina
(+387) 33 227 196
z.saric@ppf.unsa.ba

RADNO ISKUSTVO

2016 -	Redovni profesor Poljoprivredno-prehrambeni fakultet, Univerziteta u Sarajevu, Bosna i Hercegovina
2016-2009	Vanredni profesor Poljoprivredno-prehrambeni fakultet, Univerziteta u Sarajevu, Bosna i Hercegovina
2009-2003	Docent Poljoprivredno-prehrambeni fakultet, Univerziteta u Sarajevu, Bosna i Hercegovina
2003-1994	Viši asistent Poljoprivredno-prehrambeni fakultet, Univerziteta u Sarajevu, Bosna i Hercegovina
1994-1988	Mladi istraživač na naučnom projektu Poljoprivredno-prehrambeni fakultet, Univerziteta u Sarajevu, Bosna i Hercegovina

OBRAZOVANJE I OSPOSOBLJAVANJE

2002	Doktor poljoprivrednih nauka Poljoprivredno-prehrambeni fakultet, Univerziteta u Sarajevu, Bosna i Hercegovina
1994	Magistar poljoprivrednih nauka za oblast "Tehnlogija animalnih proizvoda" Poljoprivredno-prehrambeni fakultet, Univerziteta u Sarajevu, Bosna i Hercegovina
1986	Dipl.ing. poljoprivrede, smjer Prerada i kontrola kvaliteta hrane i pića Poljoprivredno-prehrambeni fakultet, Univerziteta u Sarajevu, Bosna i Hercegovina
2010	Egyptian International Centre for Agriculture (Egipat)
2005	Regional Activity Centre for Cleaner Production (Španija)
2004	University of Aas (Norveška)
2004	KLT - Kleinschmidt Lebensmittel Technology (Njemačka)
2003	Old Royal Naval College (Velika Britanija)
2000-2001	ETH, University of Zurich (Švajcarska)
1997	Egyptian International Centre for Agriculture (Egipat)
1997	ETH, University of Zurich (Švajcarska)

OSOBNE VJEŠTINE

Mother tongue(s): Bosnian

Other language(s)

	UNDERSTANDING		SPEAKING		WRITING
	Listening	Reading	Spoken interaction	Spoken production	
English	C1	C1	C1	C1	B2
	Replace with name of language certificate. Enter level if known.				
German	A2	B2	A2	A2	A2

BIBLIOGRAFIJA

Objavljeni naučni i stručni radovi u međunarodnim časopisima

1. **Sarić, Z.,** Hasanbašić, N., Oručević Žuljević, S., Dizdarević, T., Begić, M., Oras, A., Barać, M., Perović, S., Sakić-Dizdarević, S., Martinović, A., Miljanić, R. (2024): Technology, physico-chemical and sensory characteristics of indigenous goat cheese Lider. Works of the Faculty of Agriculture University of Sarajevo Vol. LXIX, No. 74/2, 226-235.
2. Sejdić, Š., Sakić-Dizdarević, S., **Sarić, Z.,** Tarik Dizdarević, T. (2024): Impact of locality on the sensory profile and physicochemical characteristics of Kefir from Bosnia and Herzegovina. Works of the Faculty of Agriculture University of Sarajevo Vol. LXIX, No. 74/2, 215-225.
3. **Sarić, S.,** Begić, M., Oras, A., Hasanbašić, N., Hozić, L., Lukovac, A., Smaka, A., Dizdarević, T., Sakić-Dizdarević, S., Oručević-Žuljević, S., Barać, M. (2024): Contribution to the study of the physical properties of cheeses. 45th International Dairy Experts Symposium. Rovinj, Croatia, Book of Proceedings, 23-29.
4. Tahmaz, J., **Sarić, Z.,** Alkić-Subašić, M. (2024): Possibilities of applying encapsulation in the fortification of milk, yoghurt and ice cream. 45th International Dairy Experts Symposium. Rovinj, Croatia, Book of Proceedings, 72-78.
5. Barać, M., Vučić, T., Barać, N., Sredović Ignjatović, I., Hasanbašić, N., Dizdarević, T., Miljanić, R., Martinović, A., **Sarić, Z.** (2024): Quality and healthy aspects of Lider cheese at different stages of ripening. Mljekarstvo 74 (3) 195-207.

6. Dizdarević, T., Sakić-Dizdarević, S., Porcellato, D., **Sarić, Z.,** Alkić-Subašić, M., Abrahamsen, R.K., Narvhus, J.A. (2023): Microbial Diversity of Traditional Livno Cheese from Bosnia and Herzegovina. Fermentation, 9, 1006, 1-17. https://doi.org/10.3390/fermentation9121006
7. Milišić, A., **Sarić, Z.,** Dizdarević, T., Sakić-Dizdarević, S. (2023): Quality and Technology of White Sheep's Cheese from Bjelašnica. 32nd International Scientific-Expert Conference of Agriculture and Food Industry – Sarajevo, BiH. Local Food Production Systems in the Era of Global Challenges. Springer, Lecture Notes in Bioengineering, 361-373. ISBN 978-3-031-47466-8. https://doi.org/10.1007/978-3-031-47467-5
8. Dizdarević, T., Fakić, A., Falan, V., Hadžiomerović, N., Alkić-Subašić, M., Đulančić, M., **Sarić, Z.,** Sakić-Dizdarević, S., (2023): Economic Analysis of Semi-Hard Cheese Production Depending on the Applied Technology. 32nd International Scientific-Expert Conference of Agriculture and Food Industry – Sarajevo, BiH. Local Food Production Systems in the Era of Global Challenges. Springer, Lecture Notes in Bioengineering, 410-423. ISBN 978-3-031-47466-8. https://doi.org/10.1007/978-3-031-47467-5
9. Oraščanin, M., Bektašević, M., Šertović, E., **Sarić, Z.,** Alibabić, V. (2023): Color, total phenols and antioxidant activity of honey from northwestern Bosnia and Herzegovina.Technologica Acta, vol. 16, no. 1, 15-21.
10. Milišić, A., **Sarić, Z.,** Biber, L., Oras, A., Begić, M., Dizdarević, T., Barać, M., Sakić-Dizdarević, S. (2023): Production and Quality Aspects of Probiotic Fermented Milk with Addition of Honey. 14th International Symposium: Modern Trends in Livestock Production, Beograd, Serbia, Book of Proceedings, 432-440.
11. Sakić-Dizdarević, S., Dizdarević, T., Kasumović, E., **Sarić, Z.,** Mehmeti, I., Abrahamsen, R.K., Narvhus, J.A. (2023): Microbiological aspects of the traditional Travnik/Vlašić cheese manufactured in Bosnia and Herzegovina. J. Infect. Dev. Ctries 17(2): 236-240.
12. **Sarić, Z.,** Hozić, L., Žilić, S., Dizdarević, T., Ignjatović-Sredović, I., Špirović, B., Kresović, M., Milinčić, D., Barać, M. (2022): Protein, fatty acid, mineral profiles and antioxidant potential of Kupres cheese at different stage of ripening. Mljekarstvo 72 (4) 189-200.
13. 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 European Congress on Food – Sarajevo, BiH. Proceedings of CE-Food, Springer, 305-317. ISBN 978-3-031-04797-8. https://doi.org/10.1007/978-3-031-04797-8
14. Šertović, E., **Sarić, Z.,** Barać, M., Božanić, R., Omanović-Mikličanin, E., Alibabić V. (2022): The Effect of Cow's Milk and Soy Beverage Ratio, Probiotic Culture and Fruit Concentrates on the Qualitative Aspects of Fermented Beverages. 10th European Congress on Food – Sarajevo, BiH. Proceedings of CE-Food, Springer, 146-157. ISBN 978-3-031-04797-8. https://doi.org/10.1007/978-3-031-04797-8
15. Brenjo, D., Hajrić, Dž., **Sarić, Z.,** Grujić, R., Pržulj, N., (2022): Analysis of the State and Possibilities of Development of Geographical Indications for Herzegovina Cheese in Skin Sack. 10th European Congress on Food – Sarajevo, BiH. Proceedings of CE-Food, Springer, 405-420. ISBN 978-3-031-04797-8. https://doi.org/10.1007/978-3-031-04797-8
16. Šertović, E., **Sarić, Z.,** Oraščanin, M., Božanić, R., Barać, M., Omanović-Mikličanin, E. (2022): Functional properties of cow's milk and soy drinks prepared by fermentation with probiotic and yoghurt bacteria. Food Science and Technology, 42, e66821. https://doi.org/10.1590/fst.66821.
17. Brenjo, D., Pržulj, N., **Sarić, Z.,** Grujić, R., Hajrić, Dž. (2021): Determining the criteria for the label „Mountain Product", in Bosnia and Herzegovina, on the example of the most important indigenous cheeses. Agroznanje/Agro-knowledge Journal, Vol. 22, No. 4., 149-159.
18. Barać, M. B., **Sarić, Z.,** Vučić, T., Sredović Ignjatović, I., Milinčić, D.D., Špirović Trifunović, B., Smiljanić, M. (2021): Effect of Ripening of Reduced-Fat White Cheese in Brine and Vacuum on Its Protein, Fatty Acid and Mineral Profiles, and Antioxidant Potential. Food Technology and Biotechnology, 59 (1), 44-55. https://doi.org/10.17113/ftb.59.01.21.6891
19. Šertović, E., **Sarić, Z.,** Barać, M., Barukčić, I., Kostić, A., Božanić, R. (2020): Physical, chemical and sensory characteristics of a probiotic beverage produced from different mixture of cow's and soy milk by Lactobacillus Acidophilus La5 and yogurt culture. Food Technology and Biotechnology, 57 (4), 461-471. https://doi.org/10.17113/ftb.57.04.19.6344
20. Šertović, E., **Sarić, Z.,** Božanić, R., Barać, M., Barukčić, I., Kostić, A. (2020): Fermentation of Cow's Milk and Soy Milk Mixture with *L. acidophilus* Probiotic Bacteria with Yoghurt Culture. 30th International Scientific-Expert Conference of Agriculture and Food Industry – Sarajevo, BiH. Answers for Forthcoming Challenges in Modern Agriculture. IFMBE Proceedings, Volume 78, Springer., 251-259.
21. Vučić, T., Milinčić, D., Žilić, S., Ignjatović-Sredović, L., **Sarić, Z.,** Barać, M. (2020): The effect of in vitro digestion on antioxidant properties of water-soluble and insoluble protein fractions of traditional Serbian white-brined cheeses. Mljekarstvo 70 (4) 253-265.
22. Garofalo, Cristiana, Ferrocino, I., Reale, Anna, Sabbatini, R., Milanović, Vesna, Alkić-Subašić, Mersiha, Boscaino, Floriana, Aquilanti, Lucia, Pasquini, Marina, Trombetta, Maria Federica, Tavoletti, S., Coppola, R., Cocolin, L., Blesić, M., **Sarić, Z.,** Clementi, Francesca, Osimani, Andrea (2020): Characterization of kefir grains from Sarajevo (Bosnia and Herzegovina) and their exploitation in traditional vs backslopping methods for kefir production: diversity in microbial dynamics, nutritional and volatilome profiles. Food Research International 137 (2020) 109369.
23. Busuladžić, A., **Sarić, Z.** (2019): Analiza prisustva aflatoksina M_1 u sirovom kravljem mlijeku sa otkupnog područja mljekare Milkos d.d. Sarajevo. Works of the Faculty of Agriculture University of Sarajevo Vol. LXIV, No. 69/1, 189-204.
24. Kadrić, E., **Sarić, Z.** (2019): Experimental Production of Heat-Acid Coagulating Cheese with Addition of Prune. Acta Periodica Technologica, APTEFF, 50, 105-113.
25. Rizvanović, E., **Sarić, Z.,** Dizdarević, T., Žilić, S. (2019): Uticaj starter kulture i temperature dogrijavanja na kvalitet Kupreškog sira. Works of the Faculty of Agriculture University of Sarajevo Vol. LXII, No. 69/2, 101-114.

26. Rustempašić, A., Dokso, A., Zečević, E., Hodžić, A., Hrković-Porobija, A., **Sarić, Z.,** Miskovska-Milevska, E., Popovski, Z., Brka, M. (2018): Polymorphism of β-lactoglobulin in Pramenka Sheep Breed in Bosnia and Herzegovina. The Journal of Animal & Plant Sciences 28 (1), 337-340.
27. Trešnjo, A., **Sarić, Z**., Dizdarević, T., Džokić, P. (2018): Kvalitetne karakteristike i tehnologija Zlatnog sira. Works of the Faculty of Agriculture University of Sarajevo Vol. LXIII, No. 68/1, 107-123.
28. Rizvanović, E., **Sarić, Z.,** Dizdarević, T., Žilić, S. (2018): Proizvodnja, sastav i svojstva Kupreškog sira. Works of the Faculty of Agriculture University of Sarajevo Vol. LXIII, No. 68/1, 123-139.
29. Hrković-Porobija, A., Hodžić, A., Crnkić Ć., **Sarić Z.,** Hadžimusić, N., Krvavica, M., Vegara, M. (2017): Isparljive aromatske materije kao parametri kvalitete autohtonih sireva Livanjskog i Travničkog. Krmiva 59, 1, 7-13.
30. Hrković-Porobija, A., Hodžić, A., Abrahamsen R., **Sarić Z.,** Crnkić, Ć., Vegara, M., Hadžimusić, N., Rustempašić, A. (2017): Physiological Characterization of Dubska Pramenka. Food and Nutrition Sciences, 8, 465-473.
31. Kalit S., Matić A., Salajpal K., **Sarić Z.**, Tudor Kalit, M. (2016): Proteolysis of Livanjski cheese during ripening. J. Central European Agriculture 17 (4), 1320-1330.
32. Matić A., **Sarić Z.,** Kalit S. (2014): Utjecaj proteolitičkih promjena na senzorska svojstva Livanjskog sira. Works of the Faculty of Agriculture University of Sarajevo Vol. LV, No. 64/1, 155-173.
33. Matić A., Kalit S., Salajpal K., Ivanković S., **Sarić Z.** (2014): Preferencije potrošača i sastav livanjskog sira u odnosu na njegova senzorska svojstva. Mljekarstvo 6 (3), 170-177.
34. Samardžić, S., Ivanković M., Bajramović S., Ostojić A., **Sarić Z.,** Popović-Vranješ, A. (2013): Tipični proizvodi kao predmet intelektualnog vlasništva kroz istorijski i geografski pregled, Agroznanje, Vol. 14, No. 3, Poljoprivredni fakultet Univerziteta u Banja Luci, 397-409.
35. Šertović, E., Mujić, I., Jokić S., Alibabić, V., **Sarić Z.** (2012): Effect of soybean cultivars on the content of isoflavones in soymilk. Romanian Biotechnological Letters, Vol.17, No.2., 7151-7159.
36. **Sarić Z.,** Dizdarević T., Tole A., Safić, A., Spiljak, L., Narvhus, J., Abrahamsen, K. R. (2012): Technology and Quality Characteristics of Livno Cheese. The Journal of Ege University, Faculty of Agriculture. Special Issue. Vol. 1, 217-222.
37. Huseinbegović, S., **Sarić Z.** (2011): Dobra proizvođačka praksa u pekari Javne Ustanove Srednje škole poljoprivrede, prehrane, veterine i uslužnih djelatnosti u Sarajevu. Works of the Faculty of Agriculture University of Sarajevo Vol. LV, No. 61/1, 155-173.
38. Hrković, A., Hodžić, A., **Sarić, Z.**, Hamamdžić, M., Vegara, M., Šaljić, E., Juhas-Pašić, E. (2011): Utjecaj kemijskog sastava ovčjeg mlijeka na kemijski sastav Livanjskog i Travničkog sira. Mljekarstvo 61 (2), 175-181.
39. **Sarić Z.**, Dizdarević T. (2011): Occurance of Yeasts and Moulds in Cheese and Measures for Growth Control. Book of Porceedings. 2nd CEFSER Workshop; 26th Symposium on Recent Developments in Dairy Technology; BIOXEN seminar, Novi Sad, Srbija.
40. Faljić, A., **Sarić Z**., Dizdarević T., Bijeljac, S. (2011): Defining of Travnik cheese sensory characteristics related to type of milk. Book of Proceedings. 22nd International Scientific-Expert Conference of Agriculture and Food Industry – Sarajevo, Bosnia and Herzegovina. 303-306.
41. Rašidović Edina, **Sarić Z**., Dizdarević T. (2011): The research on ice cream quality properties in Sarajevo region. Book of Proceedings. 22nd International Scientific-Expert Conference of Agriculture and Food Industry – Sarajevo, Bosnia and Herzegovina. 356-358.
42. Mujić I., Šertović Edina, Jokić, S., **Sarić, Z.**, Alibabić Vildana, Vidović S., Živković J. (2011): Isoflavone content and antioxidant properties of soybean seeds. Croatian Journal of Food Science and Technology, 3 (1) 16-20.
43. Hrković Porobija A., Hodžić A., **Sarić Z**., Hamamdžić M., Juhas Pašić E., Šaljić E. (2011): Biokemjski pokazatelji krvi ovaca i kvaliteta mlijeka u proizvodnji Livanjskog i Travničkog sira. Krmiva, 53, 3: 107-116.
44. **Sarić Z.**, Dizdarević T., Bijeljac, S., Hubanić, Naida (2010): Senzorne karakteristike livanjskog sira u odnosu na preferencije potrošača. Prehrambena industrija, Vol. 21, 1-2, 35-41.
45. Tahmaz Jasmina, **Sarić Z.,** Operta S. (2010): Struktura, funkcionalne osobine i primjena kazeina u prehrambenoj industriji, XXI Naučnostručna konferencija poljoprivrerde i prehrambene industrije – zbornik radova, Neum, 873 - 882.
46. Velagić Amra, Biber Lejla, Dizdarević T., Kurbegović E., Bašić M., Jašić M., **Sarić Z.** (2010): HACCP i kvalitet proizvoda malih mljekarskih pogona. Works of the Faculty of Agriculture University of Sarajevo Vol. LIIV, No. 60/2, 313-330.
47. Alijagić Aldijana, Dizdarević T., Biber Lejla, **Sarić Z.** (2009): Proizvodnja i kvalitet mliječnog namaza sa dodatkom začina. Prehrambena industrija, Vol. 20, 1-2, 87-90.
48. Hrković Amina, Hodžić Aida, Hamamdžić M., Vegara M., **Sarić Z**., Zahirović A., Juhas Pašić Eva, Krnić J. (2009): Karakteristike biokemijskog statusa bosansko-hercegovačke pramenke. Krmiva, 51, 2, 117-126.
49. **Sarić Z**., Dizdarević T., Mujić, I., Spahić, E. (2009): Primjena sojinog mlijeka u proizvodnji fermentiranih mliječno-kiselih napitaka. Works of the Faculty of Agriculture University of Sarajevo Vol. LIV, No. 59/2, 101-111.
50. Ramadani X., Bijeljac Sonja, Ndoja Z., **Sarić Z**., Kamberi M. (2009): Kvalitet sirovog kravljeg mlijeka na području Kosova. Works of the Faculty of Agriculture University of Sarajevo Vol. LIV, No. 59/2, 113-121.
51. Alkić Mersiha, Čolo J., **Sarić Z**., Redžepović S., Dizdarević T. (2009): Karakterizacija enterokoka iz autohtonog bijelog salamurnog travničkog sira. Works of the Faculty of Agriculture University of Sarajevo Vol. LIV, No. 59/2, 123-134.
52. Dizdarević T., **Sarić Z**., Bijeljac Sonja, Lakić Fija (2009): Tehnologija i kvalitet sjeničkog sira. Works of the Faculty of Agriculture University of Sarajevo Vol. LIV, No. 59/2, 259-269.
53. Šehić Jasmina, **Sarić Z**., Dizdarević T., Biber Lejla (2009): Analiza sadržaja suhe materije u siru standardnom i norveškom metodom. Works of the Faculty of Agriculture University of Sarajevo Vol. LIIV, No. 60/2, 295-304.
54. **Sarić Z.**, Bijeljac Sonja, Dizdarević T. (2008): Autohtono sirarstvo u Bosni i Hercegovini – istorijski aspekt. Biotehnologija u stočarstvu Vol. 24, 89-96.
55. Isaković Adela, **Sarić Z**., Dizdarević T. (2008): Komparativna analiza kefira proizvedenog fermentacijom mlijeka različitim starter kulturama. Prehrambena industrija, Vol. 19, 1-2, 74-78.

56. Alibabić Vildana, Mujić I., **Sarić Z**., Bektašević Mejra (2008): Preparation, standardization and sensory evaluation of soymilk and soymilk-based product under laboratory conditions. 4th European Congress of Food and 6th Croatian Congress of Food Technologists, Biotechnologists and Nutritionists. Cavtat, Hrvatska, Book of Proceedings, 433-440.
57. **Sarić Z.,** Puhan Z., Dizdarević T. (2007): Sirarska proizvodnja na raskršću tradicije i industrije. Savremena poljoprivreda. Vol 56, 5, 103-113.
58. **Sarić Z.** (2007): Formaggi tradizionali della Bosnia e Erzegovina. Caseus. Arte e cultura del formaggio. 2, 24-28.
59. **Sarić Z**., Dizdarević T., Ćeha D. (2007): Kontrola karence antibiotika u mlijeku tretiranih krava primjenom različitih testova. Prehrambena industrija, Vol. 18, 1-2, 57-60.
60. Toroman A., **Sarić Z**., Priolon J. (2006): Zaštita originalnog porijekla proizvoda na primjeru francuskih sireva. Works of the Faculty of Agriculture University of Sarajevo Vol. LI, No. 57/3, 167-176.
61. Taletović E., **Sarić Z**., Dizdarević T., Akagić-Begić Asima (2006): Pilot proizvodnja voćnog jogurta od šljive. Works of the Faculty of Agriculture University of Sarajevo Vol. LI, No. 57/3, 177-186.
62. **Sarić Z**., Mujić I., Dizdarević T., Alibabić Vildana (2006): Kravlje i sojino mlijeko – alternative ili različiti proizvodi. Prehrambena industrija, Vol. 17, 1-2, 82-89.
63. **Sarić Z**., Dizdarević T., Skrobo A., Omerović Elvira (2006): Kvalitet Mozzarella sira u zavisnosti od tipa starter kulture i kiseline. Prehrambena industrija, Vol. 17, 3-4, 33-37.
64. Mujić I., **Sarić, Z.,** Alibabić Vildana, Jahić Suzana, Ibrahimpašić J., Šubarić D., Bajramović M., Dervišević E. (2006): Comparative Analysis of Laboratory Processing Soymilk. International Food&Health Innovation Conference. Malmö, Švedska. Book of Proceedings.
65. Imamović Lejla, **Sarić Z**., Bijeljac Sonja, Alkić Mersiha, Jukić-Grbavac Marija (2005): Ispitivanje kvaliteta travničkog sira na sarajevskom tržištu. Works of the Faculty of Agriculture University of Sarajevo Vol. L, No. 56/2, 89-98.
66. Dizdarević T., **Sarić Z**., Bijeljac Sonja, Đulančić Nermina, Mujić I. (2005): Uticaj starter kulture na randman i kvalitet sira trapista. Works of the Faculty of Agriculture University of Sarajevo Vol. L, No. 56/2, 139-150.
67. **Sarić Z**., Bijeljac Sonja, Skender H. (2005): Uloga i značaj kozijeg mlijeka u proizvodnji sira. Simpozijum: Mleko i proizvodi od mleka, Tara. Srbija. Zbornik radova, 20-31.
68. Tatlić Adisa, van Valenberg H., **Sarić Z**. (2005): Uticaj termičkog tretmana, temperature inkubacije i starter kulture na tok fermentacije jogurta. Prehrambena industrija, Vol. 16, 1-2, 10-14.
69. **Sarić Z**., Dizdarević, T., Busovača, Dina, Mujić I., Šahinović R. (2005): Prilog izučavanju tehnologije i kvaliteta tradicionalnih bosanskih sireva. Savremena poljoprivreda. Vol 55, 1-2, 151-156.
70. Zlatić J., **Sarić Z**., Dizdarević T., Mujić I. (2005): Tehnološki postupak proizvodnje i analiza kvaliteta sojinog mlijeka. Works of the Faculty of Agriculture University of Sarajevo Vol. LI, No. 57/3, 107-116.
71. Bijeljac Sonja, Skender H., **Sarić Z**. (2004): Proizvodnja jogurta u Zeničkoj industriji mlijeka i kiselost kao faktor njegove kakvoće. Mljekarstvo 54 (1), 53-67.
72. Bijeljac Sonja, **Sarić Z.,** Stanišić M. (2003). Sirac - prilog poznavanju tehnologije, sastava i kvalitete. Mljekarstvo 53 (4), 267-280.
73. **Sarić Z**., Bijeljac Sonja (2004): Osnovni i specifični pravci proteolize u sirevima tokom zrenja. Jugoslavenski mlekarski simpozijum: Savremeni trendovi u mlekarstvu, Zlatibor. Srbija. Zbornik radova.
74. Skender H., Bijeljac Sonja, **Sarić Z**. (2004): Kvalitet sirovog mlijeka na području srednje Bosne kao faktor kvaliteta mliječnih proizvoda. Prehrambena industrija, Vol. 15, 1-2, 67-70.
75. **Sarić Z**., Bijeljac Sonja, Đulančić Nermina. (2003): Svojstva i aktivitet termofilne sirarske monokulture *Streptococcus thermophilus* TA052. Works of the Faculty of Agriculture University of Sarajevo Vol. L, No. 55/1, 171-186.
76. **Sarić Z.,** Bijeljac Sonja, Čolo J., Đulančić Nermina, Alkić Mersiha (2003): Uticaj temperature inkubacije, količine i forme starter kulture na stepen proizvodnje mliječne kiseline. Works of the Faculty of Agriculture University of Sarajevo Vol. XLVIII, No. 53, 159-170.
77. Islamović Vildana, **Sarić Z.,** Bijeljac Sonja, Đulančić Nermina. (2003): Nivo i održivost kvaliteta svježeg sira. Works of the Faculty of Agriculture University of Sarajevo Vol. XLVIII, No. 53, 135-142.
78. **Sarić Z**., Bijeljac Sonja (2003): Autohtoni sirevi Bosne i Hercegovine. Mljekarstvo 53 (2), 135-143.
79. **Sarić Z.,** Bijeljac Sonja (2003): Tradicionalna proizvodnja Livanjskog sira kao osnova za industrijsku proizvodnju. Jugoslovenski mlekarski simpozijum: Savremeni trendovi u mlekarstvu, Zlatibor. Srbija. Zbornik radova, 116-121.
80. **Sarić Z**., Bijeljac Sonja (2003): Primjena mješovite, pretežno mezofilne, starter kulture u proizvodnji sira tipa Travnički. Prehrambena industrija, Vol. 14, 1-2, 20-28.
81. **Sarić Z**., Bijeljac Sonja, Đulančić Nermina (2003): Uticaj parametara inkubacije na aktivitet sirarske kulture *S. thermophilus*. Mlekarstvo br 2., 732-738.
82. Đulančić Nermina, **Sarić Z**., Omanović Enisa (2003): Sadržaj nikotina u zavisnosti od vizuelnih pokazatelja kvaliteta flue-cured duhana. Works of the Faculty of Agriculture University of Sarajevo Vol. XLVIII, No. 53, 143-148.
83. Bijeljac Sonja, Skender H., **Sarić Z.** (2002): Kvalitet mlijeka u otkupu: postojeće stanje i pravci razvoja. Jugoslovenski mlekarski simpozijum: Savremeni trendovi u mlekarstvu. Vrnjačka Banja. Zbornik radova, 61-69.
84. **Sarić Z.,** Lüthi-Peng Qiaoqian, Puhan Z. (2002): Quality aspects of Travnički cheese made from raw and pasteurized cow and goat milk. Milchwissenschaft 57 (11/12), 631-634.
85. **Sarić Z.,** Bijeljac Sonja, Šabanović Senada (2002): Ispitivanje kiselinskog aktiviteta mezofilne starter kulture za proizvodnju sira tipa Gauda. Works of the Faculty of Agriculture University of Sarajevo Vol. XLVII, No. 51, 207-216.
86. **Sarić Z.** (1997): Promjene hemijskog sastava kajmaka u toku zrenja. Works of the Faculty of Agriculture University of Sarajevo Vol. XLII, Br.46/1997, 59-70.
87. **Sarić Z.,** Sabljica F., Habeš S., Ribić Elvira (1996): Proizvodnja i kvalitet mlijeka i mliječnih proizvoda u uslovima ratnog okruženja. Mljekarstvo 46 (4), 275-284.

88. **Sarić Z.** (1995): Uticaj fizičkih osobina i količine mliječne masti na kvalitet kajmaka. Works of the Faculty of Agriculture University of Sarajevo Vol. XLI, Br.45/1995, 91-110.
89. Stanišić M., Bijeljac Sonja, **Sarić Z.,** Jovanović Snežana (1990): Korelativni odnosi u tehnologiji kajmaka. 9. jugoslovanski mednarodni simpozij. SODOBNA PROIZVODNJA IN PREDELAVA MLEKA. Portorož. Zbornik radova, 817-823.
90. Jovanović Snežana, **Sarić Z** (1989): Ispitivanje čistoće mliječne masti brzim metodama. Mljekarstvo 39 (9) 243-249. (rad je referiran u njemačkom listu Milchwissenschaft 45 (3) 1990. 188-189, pod nazivom"Űber die Prüfung der Reinheit von Butterfett unter Anvendung von Schnellmethoden")

Objavljeni naučni i stručni radovi u BH časopisima

1. Jovanović Snežana, **Sarić Z**. (1991): Mliječna mast. Poljoprivredni kalendar, Zadrugar.
2. **Sarić Z**., Zdravković N. (1991): Higijena mlijeka. Poljoprivredni kalendar, Zadrugar.
3. Jovanović Snežana, **Sarić Z**. (1990): Homogenizovano mlijeko. Poljoprivredni kalendar, Zadrugar.
4. Smajić A., **Sarić Z**. (1989): Proizvodnja hrenovki u domaćinstvu. Poljoprivredni kalendar, Zadrugar.
5. **Sarić Z**. (1989): Homogenizacija mlijeka. Zadrugar, br.2090.
6. **Sarić Z**. (1988): Hlađenje mlijeka. Zadrugar, br.2059.
7. **Sarić Z**. (1987): Proizvodnja kozijeg mlijeka. Zadrugar, br.2027.

Objavljene knjige i poglavlja

1. Barać, M., **Sarić, Z.** (2023): Bioaktivne komponente mleka i mlečnih proizvoda. Univerzitet u Beogradu – Poljoprivredni fakultet.
2. **Sarić, Z.,** Brenjo, D. (2022): Kvalitet i kategorije mlijeka. U: Prehrambeni i ekonomski značaj stočarstva. Ed. Pržulj, N., Janjić, V., Izd. Akademija nauka i umjetnosti Republike Srpske, Banja Luka, 230-335.
3. 10th European Congress on Food – Sarajevo, BiH (2022): Proceedings of CE-Food, Springer. ISBN 978-3-031-04797-8. https://doi.org/10.1007/978-3-031-04797-8, Ed. Brka, M., **Sarić, Z.,** Oručević Žuljević, Sanja, Omanović-Mikličanin, Enisa, Taljić, Irzada, Biber, Lejla, Mujčinović, A.
4. Brenjo, D., **Sarić, Z.** (2020): Autohtoni sirevi u Republici Srpskoj. U: Perspektive razvoja prehrambene industrije. Ed. Grujić, R., Janjić, V., Trkulja, R. Izd. Akademija nauka i umjetnosti Republike Srpske, Banja Luka, 235-284.
5. **Sarić Z**. (2018): Principi dobre higijenske prakse u proizvodnji mlijeka. U: Osnovi animalne proizvodnje (preživari). Federalno ministarstvo poljoprivrede, vodoprivrede i šumarstva; Ured za koordinaciju projekta-PCU, Sarajevo, 171-219.
6. **Sarić Z**. (2016): Sirevi Bosne i Hercegovine. U: "SVIJET SIRA. Priručnik za degustatore sira. "OKUSI SIRA – podrška malim proizvođačima sira". Ur. Božanić R., izd. Veleučilište u Karlovcu, 265-285.
7. Dizdarević T., **Sarić Z**. (2016): Livno cheese. In: "The Oxford Companion to Cheese". Ed. Donnelly C. Oxford University Press. New York, 443-444.
8. Sakić S., Dizdarević T., **Sarić Z**. (2016): Herzegovina sack cheese. In: "The Oxford Companion to Cheese". Ed. Donnelly C. Oxford University Press. New York, 353-354.
9. **Sarić Z**., Dizdarević T. (2016): Vlašić (or Travnik) cheese. In: "The Oxford Companion to Cheese". Ed. Donnelly C. Oxford University Press. New York, 754.
10. **Sarić Z.** (2013): Yeasts and Moulds as Cheese Contaminants. In: "Cheese Ripening: Quality, Safety and Health Aspects". Ed. Randazzo C.L., Caggia C., Neviani E. Nova Sci. Pub., Inc., NYC, USA.
11. Havranek J., Mikulec N., Antunac N., Rogelj I., Perko B., Trmčić A., Majhenič A.Č., Iveković D., Jakaša I., Popović Vranješ A., Cvetanović D., **Sarić Z.,** Dizdarević T. (2012): An Atlas of Sheep Cheeses of the Countries of the Western Balkans. Ed. Antunac A., Mikulec N. University of Zagreb, Faculty of Agriculture, Zagreb.
12. Ivanković S., Kušec G., **Sarić Z.** (2009): Priručnik o provođenju zaštite geografskog podrijetla i originalnosti proizvoda. Ministarstvo poljoprivrede, vodoprivrede i šumarstva FBiH, Sarajevo.
13. Mujić I., Sarić O., **Sarić Z**., Alibabić Vildana (2008): Sojino mlijeko: proizvodnja, prerada i zdravstveni aspekti. Biotehnički fakultet Univerziteta u Bihaću i Poljoprivredno-prehrambeni fakultet Univerziteta u Sarajevu.
14. Bijeljac Sonja, **Sarić Z**. (2005): Autohtoni mliječni proizvodi sa osnovama sirarstva. Poljoprivredni fakultet Univerziteta u Sarajevu, Sarajevo.
15. **Sarić Z.,** Busovača Dina (2005): Očuvanje tradicionalne proizvodnje sira u okolini Tuzle. UG „Ekopot", Tuzla.
16. **Sarić Z.** (2005): Principi dobre prakse u proizvodnji mlijeka. U: „Priručnik za farmere". Federalno ministarstvo poljoprivrede, vodoprivrede i šumarstva; Ured za koordinaciju projekta-PCU, Sarajevo.

Učešće na konferencijama, simpozijima, kongresima, seminarima

1. Avdić, A., **Sarić, Z.** (2024): The State of Dairy and Waste Management in the Milk Processing Sector in Bosnia and Herzegovina. IDF Circularity in the Dairy Chain Symposium.
2. Tahmaz, J., **Sarić, Z.,** Alkić-Subašić, M. (2024): Possibilities of applying encapsulation in the fortifi cation of milk, yoghurt and ice cream. 45. međunarodni simpozij mljekarskih stručnjaka. Rovinj, Hrvatska.
3. Sakić-Dizdarević, S., Ramović, A., **Sarić, Z.,** Kadrić, M., Bandić, E., Hadžiomerović, N., Barać, M., Dizdarević T. (2024): Application of autochthonous lactic acid bacte ria from Vlašić cheese in ultrafiltered cheese technology. 45. međunarodni simpozij mljekarskih stručnjaka. Rovinj, Hrvatska.
4. **Sarić, S.,** Begić, M., Oras, A., Hasanbašić, N., Hozić, L., Lukovac, A., Smaka, A., Dizdarević, T., Sakić-Dizdarević, S., Oručević-Žuljević, S., Barać, M. (2024): Contribution to the study of the physical properties of cheeses. 45. međunarodni simpozij mljekarskih stručnjaka. Rovinj, Hrvatska.

5. Dizdarević, T., Ombašić, I., Sejdić, Š., **Sarić, Z.,** Alkić-Subašić, M., Jesenković-Habul, L., Sakić-Dizdarević, S. (2024): Production and characterization of Sarajevo kefir using different kefir grains. 45. međunarodni simpozij mljekarskih stručnjaka. Rovinj, Hrvatska.
6. Barać, M., Barać, N., **Sarić, Z.** (2024): Fatty acid profiles and health fatty acid indices of traditional cheese of South-East European countries. 45. međunarodni simpozij mljekarskih stručnjaka. Rovinj, Hrvatska.
7. **Sarić, Z.,** Hasanbašić, N., Oručević-Žuljević, S., Dizdarević, T., Begić, M., Oras, A., Barać, M., Perović, S., Sakić-Dizdarević, S., Martinović, A., Miljanić, R. (2024): Technology, physico-chemical and sensory characteristics. 34th International Scientific-Expert Conference of Agriculture and Food Industry – Sarajevo, BiH. From Hidden Threats to Innovative Assets: Transformative Capacity of Agrifood Systems.
8. Sejdić, Š, Dizdarević, T., **Sarić, Z**., Sakić-Dizdarević, S. (2024): The impact of locality on the sensory profile and physicochemical properties of kefir grains from Bosnia and Herzegovina. 34th International Scientific-Expert Conference of Agriculture and Food Industry – Sarajevo, BiH. From Hidden Threats to Innovative Assets: Transformative Capacity of Agrifood Systems.
9. Milišić, A., **Sarić, Z.,** Biber, L., Oras, A., Begić, M., Dizdarević, T., Barać, M., Sakić-Dizdarević, S. (2023): Production and Quality Aspects of Probiotic Fermented Milk with Addition of Honey. 14th International Symposium: Modern Trends in Livestock Production, Beograd.
10. Duzan, E., **Sarić, Z.,** Akagić, A., Oras, A., Dizdarević, T., Begić, M. (2022): Influence of the jam addition in the production of fruit flavored yogurt on its physical-chemical and sensory properties. 7th IDF Symposium on Science and Technology of Fermented Milks. Online, Live.
11. Dizdarević, T., Jašarspahić, A., **Sarić, Z.,** Hadžiomerović, N., Fakić, A., Alkić-Subašić, M. (2022): Study of the Influence of Technological Parameters and Starter Cultures on the Quality of Saint-Paulin Cheese. 32th International Scientific-Expert Conference of Agriculture and Food Industry – Sarajevo, BiH. Local Food Production Systems in the Era of Global Challenges.
12. Sakić-Dizdarević, S., Fakić, A., Hadžiomerović, N., Falan, V., **Sarić, Z.,** Alkić-Subašić, M., Dizdarević, T. (2022): Economic Analysis of Semi-Hard Cheese Production Depending on the Applied Technology. 32th International Scientific-Expert Conference of Agriculture and Food Industry – Sarajevo, BiH. Local Food Production Systems in the Era of Global Challenges.
13. Milišić, A., **Sarić, Z.,** Dizdarević, T., Sakić-Dizdarević, S. (2022): Quality and Technology of White Sheep's Cheese from Bjelašnica. 32th International Scientific-Expert Conference of Agriculture and Food Industry – Sarajevo, BiH. Local Food Production Systems in the Era of Global Challenges.
14. Tahmaz, J., Biščević, S., **Sarić Z.,** Oras, A., Operta, S. (2022): Physical properties and quality of bechamel sauce prepared with different proportions of cow's milk to soy and rice drinks. 44. međunarodni simpozij mljekarskih stručnjaka. Rovinj, Hrvatska.
15. Šertović, E., Božanić, R., **Sarić, Z.,** Barukčić, I. (2022): Influence of mixture of cow's milk and soy beverage with probiotic culture of *Lactobacillus casei* 01 on microbiological and sensory characteristics of fermented beverage. 44. međunarodni simpozij mljekarskih stručnjaka. Rovinj, Hrvatska.
16. Alkić-Subašić, M., Dizdarević, T., Sakić-Dizdarević, S., **Sarić Z.,** Martinović, A., Narvhus, J., Abrahamsen, R. (2022): Metabolic profiles of enterococci isolated from traditional white-brined Travnik (Vlašić) cheese. 44. međunarodni simpozij mljekarskih stručnjaka. Rovinj, Hrvatska.
17. **Sarić Z.,** Hozić, L., Oras, A., Begić, M., Barać, M., Žilić, S. (2022): Physical properties and sensory quality of Kupres cheese. 44. međunarodni simpozij mljekarskih stručnjaka. Rovinj, Hrvatska.
18. Alkić-Subašić, M., Jurković, J., Tahmaz, J., Dizdarević, T., Đulančić, N., Martinović, A., Mehmeti, I., **Sarić, Z.,** Narvhus, J., Abrahamsen, R. (2021): Antibiotic Resistance of Wild Enterococci Isolated from Travnički/Vlašićki Cheese, B&H. 10th Central European Congress on Food (CEFood). Sarajevo, Bosna i Hercegovina.
19. Šertović, E., **Sarić, Z.,** Barać, M., Božanić, R., Omanović-Mikličanin, E., Alibabić, V. (2021): The effect of Cow's Milk and Soy Beverage Ratio, Probiotic Culture and Fruit Concentrates on the Qualitative Aspects on Fermented Beverages. 10th Central European Congress on Food (CEFood). Sarajevo, Bosna i Hercegovina.
20. Brenjo, D., Hajrić, Dž., **Sarić, Z.,** Grujić, R., Pržulj, N. (2021): Analysis of the State and Possibilities of Development of Geographical Indications for Herzegovina Cheese in Skin Sack. 10th Central European Congress on Food (CEFood). Sarajevo, Bosna i Hercegovina.
21. Sakić-Dizdarević, S., Dizdarević, T., Kasumović, E., **Sarić, Z.,** Alkić-Subašić, M., Abrahamsen, R., Narvhus, J. (2021): Microbiological Quality of Traditional *Travnik/Vlašić* Cheese. 10th Central European Congress on Food (CEFood). Sarajevo, Bosna i Hercegovina.
22. Hasanbašić, N., **Sarić, Z.,** Barać, M. (2021): Determination of Volume, Density and Texture of Soft Cheeses. IDF International Cheese Science & Technology Symposium. Quebec, Canada.
23. Brenjo, D., Pržulj, N., **Sarić, Z.,** Grujić, R., Hajrić, Dž. (2021): Determining the criteria for the label „Mountain Product", in Bosnia and Herzegovina, on the example of the most important indigenous cheeses. X International Symposium on Agricultural Sciences AgroRes. Trebinje, Bosna i Hercegovina.
24. Kadrić, Emina, **Sarić, Z.** (2019): Experimental Production Of Heat – Acid Coagulating Cheese With Addition Of Plum. 1st International Conference on Advanced Production and Processing, ICAPP 2019, Novi Sad, Srbija.
25. Šertović, Edina, Barać, M., **Sarić, Z.,** Božanić, Rajka (2019): Fermentation of cow's milk and soy milk mixture with *L. acidophilus* probiotic bacteria with yoghurt culture. 30th International Scientific-Expert Conference of Agriculture and Food Industry – Sarajevo, BiH. Answers for Forthcoming Challenges in Modern Agriculture.
26. Šertović, Edina, Barać, M., **Sarić, Z.,** Božanić, Rajka (2019): Microbiological, physicochemical and sensory characteristics of cow's and soya milk probiotic drink with Lactobacillus casei (Lc01) with yoghurt cultures. 10th CASEE conference: The role of life science universities in redirecting land use from threat to guardian of ecosystem. Sarajevo.

27. Busuladžić A., **Sarić Z.** (2018): Kvantitativna detekcija aflatoksina M_1 u sirovom mlijeku otkupnog područja mljekare Milkos d.d. Sarajevo. 43. hrvatski simpozij mljekarskih stručnjaka s međunarodnim sudjelovanjem. Lovran, Hrvatska.
28. **Sarić Z.** Dizdarević T., Kasumović Edita, Ibrović Adisa, Jašarević Alma. (2017): Fuctionallity of Milk Fermented Drinks at Bosnia and Herzegovina Market. 28th International Scientific-Expert Conference of Agriculture and Food Industry – Sarajevo, BiH.
29. Hrković-Porobija Amina, Hodžić Aida, Roger Abrahamsen, **Sarić Z.,** Cebulj-Kadunc N., Vegara M., Zahirović A. (2017): Physiological Characterization of Dubska Pramenka. One World-One Health-One Vision. International Congress.
30. Sakić-Dizdarević Svijetlana, Dizdarević T., **Sarić Z.,** Abrahamsen R. K., Narvhus Judith A. (2016): Determination of free amino acids in Vlašić (Travnik) cheese depending on season and stages of ripening. 42. hrvatski simpozij mljekarskih stručnjaka s međunarodnim sudjelovanjem. Lovran, Hrvatska.
31. Sakić Svjetlana, Dizdarević T., **Sarić Z.,** Abrahamsen K. Roger, Narvhus Judith (2016): Analysis of sugars and organic acids in indigenous Vlasic (Travnik) cheese depending on season and stages of ripening. 27th International Scientific-Expert Conference of Agriculture and Food Industry – Bursa, Turkey.
32. Hadžić E., **Sarić Z.,** Karović S. (2015): Chemical and hygienic quality parameters of raw cow milk in different geographic and climate zones of Bosnia and Herzegovina. 26th International Scientific-Expert Conference of Agriculture and Food Industry – Sarajevo, BiH.
33. Smajić Aldijana, **Sarić Z.,** Dizdarević T., Kasumović Edita, Hodžić A., Narvhus Judith, Abrahamsen K. Roger (2014): The influence of producer and stage of maturity on the physico-chemical, microbiological and sensory characteristics of native Travnik/Vlašić cheese. 25th International Scientific-Expert Conference of Agriculture and Food Industry – Izmir, Turkey.
34. Smajić Aldijana, **Sarić Z.,** Dizdarević T., Kasumović Edita (2014): Uticaj količine soli I perioda zrenja na fizičko-hemijske, mikrobiološke i senzorne karakteristike Travničkog/Vlašićkog sira. 41. hrvatski simpozij mljekarskih stručnjaka s međunarodnim sudjelovanjem. Lovran, Hrvatska.
35. Hubanić Naida, **Sarić Z.,** Dizdarević T., Brka M., Sakić Svjetlana (2014): Uticaj fizičko-hemijskih karakteristika kobiljeg mlijeka na kvalitet fermentiranih napitaka. 41. hrvatski simpozij mljekarskih stručnjaka s međunarodnim sudjelovanjem. Lovran, Hrvatska.
36. Ćališ Marija, **Sarić Z.,** Dizdarević T., Kasumović Edita (2013): Examination of Technology and Quality of Rama cheese. 24th International Scientific-Expert Conference of Agriculture and Food Industry – Sarajevo, BiH.
37. Dizdarević T., **Sarić Z**., Abrahamsen R.K., Narvhus Judith (2012): Determination of Sensory Characteristics Volatile Components Content in Traditional *Travnik* Cheese. 6th IDF Cheese Ripening & Technology Symposium. Madison, Wisconsin, USA.
38. **Sarić Z.,** Dizdarević T., Tole A., Safić Amra, Spiljak Lejla, Narvhus Judith, Abrahamsen K. Roger (2012): Technology and Quality Characteristics of Livno Cheese. 23rd International Scientific-Expert Conference of Agriculture and Food Industry – Izmir, Turkey.
39. **Sarić Z.**, Dizdarević T. (2011): Occurance of Yeasts and Moulds in Cheese and Measures for Growth Control. Book of Porceedings. 2nd CEFSER Workshop; 26th Symposium on Recent Developments in Dairy Technology; BIOXEN seminar, Novi Sad, Srbija.
40. Faljić Amela, **Sarić Z**., Dizdarević T., Bijeljac Sonja (2011): Defining of Travnik cheese sensory characteristics related to type of milk. 22nd International Scientific-Expert Conference of Agriculture and Food Industry – Sarajevo, Bosnia and Herzegovina.
41. Rašidović Edina, **Sarić Z**., Dizdarević T. (2011): The research on ice cream quality properties in Sarajevo region. 22nd International Scientific-Expert Conference of Agriculture and Food Industry – Sarajevo, Bosnia and Herzegovina.
42. Tahmaz Jasmina, **Sarić Z.,** Operta Sabina (2010): Struktura, funkcionalne osobine i primjena kazeina u prehrambenoj industriji, XXI Naučnostručna konferencija poljoprivrerde i prehrambene industrije, Neum, BiH.
43. Rubino R., Dizdarević T., **Sarić Z**., Pizzillo M., Morone G., Di Napoli M. A., Kasumović Edita, Dinarević Selma, Sakić Svjetlana (2010): Hemijska, mikrobiološka i nutritivna svojstva Sira iz mijeha. 38. hrvatski simpozij mljekarskih stručnjaka s međunarodnim sudjelovanjem. Lovran, Hrvatska.
44. Brka M., **Sarić Z**., Dizdarević T., Zečević E., Dokso A. (2010): Povezanost skrepi genotipa sa karakteristikama mlijeka kod Dubske pramenke u Bosni I Hercegovini. 38. hrvatski simpozij mljekarskih stručnjaka s međunarodnim sudjelovanjem. Lovran, Hrvatska.
45. Burić Ilda, **Sarić Z**., Dizdarević T., Bijeljac Sonja, Kasumović Edita (2010): Senzorni profil autohtonog Sira iz mijeha. Od kravljeg i mješavine kravljeg I ovčijeg mlijeka. 39. hrvatski simpozij mljekarskih stručnjaka s međunarodnim sudjelovanjem. Lovran, Hrvatska.
46. **Sarić Z.**, Dizdarević T., Bijeljac, Sonja, Hubanić Naida (2010): Senzorne karakteristike livanjskog sira u odnosu na preferencije potrošača. XXV savjetovanje: Savremeni pravci razvoja u tehnologiji mleka, Novi Sad. Srbija.
47. Alijagić A., Dizdarević T., Biber L., **Sarić Z.** (2009): Proizvodnja i kvalitet mliječnog namaza sa dodatkom začina. XXIV savjetovanje: Savremeni pravci razvoja u tehnologiji mleka, Novi Sad. Srbija.
48. Velagić Amra, Biber Lejla, Dizdarević T., Kurbegović E., Bašić M., Jašić M., **Sarić Z.** (2009): HACCP i kvalitet proizvoda malih mljekarskih pogona. XX Naučno-stručni skup poljoprivrede i prehrambene industrije, Neum. BiH.
49. Šehić Jasmina, **Sarić Z**., Dizdarević T., Biber Lejla (2009): Analiza sadržaja suhe materije u siru standardnom i norveškom metodom. XX Naučno-stručni skup poljoprivrede i prehrambene industrije, Neum. BiH.
50. Alkić Mersiha, Dizdarević T., **Sarić Z**., Bajraktarević A., Abrahamsen R.K., Narvhus Judith (2008): Characterization of Yeasts and Moulds in Artisanal White Pickled Travnički Cheese and Related Brine. 5th IDF Symposium on Cheese Ripening. Bern, Switzerland.
51. Isaković Adela, **Sarić Z**., Dizdarević T. (2008): Komparativna analiza kefira proizvedenog fermentacijom mlijeka različitim starter kulturama. XXIII savjetovanje: Savremeni pravci razvoja u tehnologiji mleka. Novi Sad, Srbija.

52. Alibabić Vildana, Mujić I., **Sarić Z**., Bektašević Mejra (2008): Preparation, standardization and sensory evaluation of soymilk and soymilk-based product under laboratory conditions. 4th European Congress of Food and 6th Croatian Congress of Food Technologists, Biotechnologists and Nutritionists. Cavtat, Hrvatska.
53. **Sarić Z.,** Puhan Z., Dizdarević T. (2007): Sirarska proizvodnja na raskršću tradicije i industrije. Simpozijum: Mleko i proizvodi od mleka. Kladovo, Srbija.
54. **Sarić Z**., Dizdarević T., Ćeha D. (2007): Kontrola karence antibiotika u mlijeku tretiranih krava primjenom različitih testova. XXII savjetovanje: Savremeni pravci razvoja u tehnologiji mleka. Novi Sad, Srbija.
55. **Sarić Z.**, Bijeljac Sonja, Dizdarević T. (2007): Autohtono sirarstvo u Bosni i Hercegovini – istorijski aspekt. Simpozijum: Mleko i proizvodi od mleka. Tara, Srbija.
56. Mujić I., **Sarić, Z.,** Alibabić Vildana, Jahić Suzana, Ibrahimpašić J., Šubarić D., Bajramović M., Dervišević E. (2006): Comparative Analysis of Laboratory Processing Soymilk. International Food&Health Innovation Conference. Malmö, Švedska.
57. **Sarić Z**., Puhan Z., Dizdarević T., Mujić I. (2006): Randman i kvalitet sira u tipu *livanjski* od kravljeg mlijeka. 37. hrvatski simpozij mljekarskih stručnjaka s međunarodnim sudjelovanjem. Lovran, Hrvatska.
58. Mujić I., **Sarić Z**., Jahić Suzana, Dervišević E., Alibabić Vildana, Dizdarević T. (2006): Kemijski sastav i fizičke osobine sojinog mlijeka komparirano s kravljim mlijekom. 37. hrvatski simpozij mljekarskih stručnjaka s međunarodnim sudjelovanjem. Lovran, Hrvatska.
59. **Sarić Z**., Dizdarević T., Mujić, I., Spahić, E. (2006): Primjena sojinog mlijeka u proizvodnji fermentiranih mliječno-kiselih napitaka. XIX Naučno-stručni skup poljoprivrede i prehrambene industrije, Neum. BiH.
60. Dizdarević T., **Sarić Z**., Bijeljac Sonja, Lakić, F. (2006): Tehnologija i kvalitet sjeničkog sira. XIX Naučno-stručni skup poljoprivrede i prehrambene industrije, Neum. BiH.
61. **Sarić Z**., Dizdarević T., Skrobo A., Omerović Elvira (2006): Kvalitet Mozzarella sira u zavisnosti od tipa starter kulture i kiseline. XXI savjetovanje: Savremeni pravci razvoja u tehnologiji mleka. Novi Sad, Srbija.
62. **Sarić Z**., Mujić I., Dizdarević T., Alibabić Vildana (2006): Kravlje i sojino mlijeko – alternative ili različiti proizvodi. Simpozijum: Mleko i proizvodi od mleka. Tara, Srbija.
63. Tatlić Adisa, van Valenberg H., **Sarić Z**. (2005): Uticaj termičkog tretmana, temperature inkubacije i starter kulture na tok fermentacije jogurta. XX savjetovanje: Savremeni pravci razvoja u tehnologiji mleka. Novi Sad, Srbija.
64. **Sarić Z**., Dizdarević T., Busovača Dina, Mujić I., Šahinović R. (2005): Prilog izučavanju tehnologije i kvaliteta tradicionalnih bosanskih sireva. Simpozijum: Stočarstvo, veterinarstvo i agroekonomija u tranzicionim procesima. H.Novi, C.Gora.
65. **Sarić Z**., Bijeljac Sonja, Skender H. (2005): Uloga i značaj kozijeg mlijeka u proizvodnji sira. Simpozijum: Mleko i proizvodi od mleka. Tara, Srbija.
66. Zlatić J., **Sarić Z**., Dizdarević T., Mujić I. (2005): Tehnološki postupak proizvodnje i analiza kvaliteta sojinog mlijeka. XVIII Naučno-stručni skup poljoprivrede i prehrambene industrije, Neum. BiH.
67. Toroman A., **Sarić Z**., Priolon J. (2005): Zaštita originalnog porijekla proizvoda na primjeru francuskih sireva. XVIII Naučno-stručni skup poljoprivrede i prehrambene industrije, Neum. BiH.
68. Taletović E., **Sarić Z**., Dizdarević T., Akagić-Begić Asima (2005): Pilot proizvodnja voćnog jogurta od šljive. XVIII Naučno-stručni skup poljoprivrede i prehrambene industrije, Neum. BiH.
69. Skender H., Bijeljac Sonja, **Sarić Z**. (2004): Kvalitet sirovog mlijeka na području srednje Bosne kao faktor kvaliteta mliječnih proizvoda. XIX savjetovanje: Savremeni pravci razvoja u tehnologiji mleka. Novi Sad, Srbija.
70. **Sarić Z**., Bijeljac Sonja, Dizdarević T., Mujić I. (2004): Uticaj starter kulture i pasterizacije na kvalitet i randman sira u tipu travničkog od kozjeg mlijeka. 36. hrvatski simpozij mljekarskih stručnjaka s međunarodnim sudjelovanjem. Lovran, Hrvatska.
71. **Sarić Z**., Bijeljac Sonja (2004): Osnovni i specifični pravci proteolize u sirevima tokom zrenja. Jugoslavenski mlekarski simpozijum: Savremeni trendovi u mlekarstvu. Zlatibor, Srbija.
72. Imamović Lejla, **Sarić Z**., Bijeljac Sonja, Alkić Mersiha, Jukić-Grbavac Marija (2004): Ispitivanje kvaliteta travničkog sira na sarajevskom tržištu. II simpozij poljoprivrede, veterinarstva, šumarstva i biotehnologije: Strategija razvoja domaće proizvodnje, Bihać. BiH.
73. **Sarić Z.,** Bijeljac Sonja (2003): Tradicionalna proizvodnja Livanjskog sira kao osnova za industrijsku proizvodnju. Jugoslovenski mlekarski simpozijum: Savremeni trendovi u mlekarstvu. Zlatibor, Srbija.
74. **Sarić Z**., Bijeljac Sonja (2003): Primjena mješovite, pretežno mezofilne, starter kulture u proizvodnji sira tipa Travnički. XIX savjetovanje: Savremeni pravci razvoja u tehnologiji mleka. Novi Sad, Srbija.
75. Bijeljac Sonja, **Sarić Z.,** Stanišić M. (2003). Sirac - prilog poznavanju tehnologije, sastava i kvalitete. Evropski mljekarski kongres: Mlijeko i mliječni proizvodi. Portorož, Slovenija.
76. Bijeljac Sonja, Skender H., **Sarić Z**. (2003): Proizvodnja jogurta u Zeničkoj industriji mlijeka i kiselost kao faktor njegove kakvoće. Prvi simpozij poljoprivrede, veterinarstva i šumarstva: Strategija razvoja domaće proizvodnje, Neum. BiH.
77. Bijeljac Sonja, Skender H., **Sarić Z.** (2002): Kvalitet mlijeka u otkupu: postojeće stanje i pravci razvoja. Jugoslovenski mlekarski simpozijum: Savremeni trendovi u mlekarstvu. Vrnjačka Banja, Srbija.
78. **Sarić Z**., Bijeljac Sonja, Skender H. (2002): Uticaj primjene visokih temperatura u koagulaciji mlijeka kiselinom na distribuciju dušičnih tvari u gruš i sirutku. 35. Hrvatski simpozijum mljekarskih stručnjaka s međunarodnim sudjelovanjem. Lovran, Hrvatska.
79. **Sarić Z. (**2001): Upoređenje kvaliteta sireva u tipu *livanjskog* bez i sa dodatkom kulture bakterija mliječne kiseline. Simpozij: SAVREMENA ISTRAŽIVANJA U POLJOPRIVREDI I ŠUMARSTVU: MOGUĆNOSTI PRIMJENE U BIH. Sarajevo, BiH.
80. Stanišić M., Skender H., **Sarić Z.** (1998): Mlijeko i mliječni proizvodi u strukturi ishrane proizvođača mlijeka. 3. Hrvatski kongres prehrambenih tehnologa, biotehnologa i nutricionista. Zagreb, Hrvatska.

81. **Sarić Z**., Sabljica F., Habeš S., Ribić Elvira (1996): Proizvodnja i kvalitet mlijeka i mliječnih proizvoda u uslovima ratnog okruženja. 32. Hrvatski simpozijum mljekarskih stručnjaka. Lovran, Hrvatska.
82. Stanišić M., Bijeljac Sonja, Jovanović Snežana, **Sarić Z**. (1990): Biološka i energetska vrijednost mliječnih proizvoda. VIII jugoslovenski kongres ishrane. Beograd, Srbija.
83. Stanišić M., Bijeljac Sonja, **Sarić Z.,** Jovanović Snežana (1990): Korelativni odnosi u tehnologiji kajmaka. 9. jugoslovanski mednarodni simpozij. SODOBNA PROIZVODNJA IN PREDELAVA MLEKA. Portorož, Slovenija.
84. Stanišić M., Bijeljac Sonja, **Sarić Z**., Jovanović Snežana (1989): Kontrola homogenizovanog mlijeka. XXVII Simpozijum za mljekarsku industriju. Lovran, Hrvatska.
85. Jovanović Snežana, **Sarić Z.** (1989): Ispitivanje čistoće mliječne masti brzim metodama. V Smotra mladih naučnih radnika Jugoslavije iz oblasti biotehnike. Osijek, Hrvatska.

Vođenje i učešće na projektima

1. „Ispitivanje mikrobioma tradicionalnih prehrambenih proizvoda Kantona Sarajevo kao potencijalnog izvora biomolekula“. Projekat Ministarstva za nauku, visoko obrazovanje i mlade Kantona Sarajevo. Voditelj projekta.
2. "Sustainable Network for agrofood loss and waste prevention, management, quantification and valorisation (FoodWaStop)" (2023-): COST Project. Učesnik.
3. "The Network for Coordination of Added Sugar Research, Education and Public Awareness" (2023-): COST Project. Učesnik.
4. **Sarić, Z.,** Dizdarević, T., Sakić-Dizdarević, T. (2023): Analiza mogućnosti postojanja i registracije „Travničkog i Vlašićkog sira“. Općina Travnik. Konsultant-Ekspert.
5. Izrada specifikacije za dobijanje Oznake zaštite originalnosti za „Repovački sir“ (2023): Općina Konjic. Ekspert-Konsultant.
6. Izrada specifikacije za dobijanje Oznake zaštite originalnosti za „Hercegovački škripavac“ i „Majevički dimljeni sir Zarac“ (2023): FAO: TCP/BiH/3903/C2 (736862). National GI Registration Specialist.
7. EU4 Business Recovery Project (2018-2023): COVID-19 Investment Response. Konsultant-ekspert.
8. Grupa autora (2021): Strategija razvoja poljoprivrede FBiH za period 2021-2027. Glavni ekspert u radnoj grupi za prehrambenu industriju.
9. EFSA Projekat (2020-2022): Support to National Dietary Surveys in Compliance With the EU Menu Methodology (Sixth Support). Ekspert.
10. **Sarić, Z.,** Žilić, S., Tahmaz, J. (2020): Tehničko-tehnološki elaborat pogona za preradu mlijeka u poljoprivrednoj zadruzi “Uvac-Rudo” u partnerstvu sa opštinom Rudo. Rudo.
11. INNOFOOD projekat, FPTBHE-UDG (2019-2020): Products and Process Innovation in the Montenegrin Food Industry. Konsultant-istraživač.
12. **Sarić, Z.,** Karahmet, E., Isaković, S., Tahmaz, J. (2019): Tehničko-tehnološki elaborat pogona za preradu mlijeka u poljoprivrednoj zadruzi “Gradinica” Novi Travnik.
13. Izrada specifikacije za dobijanje Oznake zaštite geografskog porijekla za „Livanjski sir“ (2019): World bank ICAM Project „Product Specification for Geographic Origin Certification of Livanjski Cheese“. Expert-Consultant.
14. Erasmus+ Projekt 598963-EPP-1-2018-1-AL-EPPKA2-CBHE-JP (2018-2021): MSc in Sustainable Food Production Systems – STEPS. Istraživač – saradnik i zamjenik člana Upravnog odbora
15. Erasmus+ Project 585833EP-EPP-1-217-1-RS-EPPKA2-CBHE-JP (2017-2020): Agritourism Landscape Development – LANDS. Istraživač – saradnik.
16. Erasmus+ Project 586304-EPP-1-BA-EPPKA2-CBHE-JP (2017-2020): Western Balkans Urban Agriculture Initiative – BUGI. Istraživač – saradnik.
17. Dizdarević, T., Sakić-Didarević, S., **Sarić, Z.,** Misirlić, D. (2018): „Uticaj različitih CSL starter kultura na kvalitet ruskog *Lamber* sira”. Naručena istraživanja "Sovereign partnership Ltd", United Kingdom and "Bekar LLC", Moscow.
18. Grupa autora (2017): Ispitivanje mineralnih komponenata autohtonih sireva livanjskog i travničkog (vlašičkog). Projekat Kantonalnog ministarstva obrazovanja i nauke. Istraživač-ekspert saradnik.
19. EUSRD (2016-2017): Projekat komuniciranja sa javnošću na temu poljoprivrede i ruralnog razvoja, Projekat EU, lokalni ekspert.
20. Grupa autora (2014): Strategija razvoja poljoprivrede FBiH za period 2015-2020. Vođa grupe za meso i mlijeko (zajedno sa prof. Muhamedom Brka).
21. Hrković, A., Pašić Juhas, E., Mašala, A., Krnić, J., Hamamdžić, M., **Sarić, Z.,** Andraš, J., Levente, C. (2011 – 2013): Standardizacija metoda za dokazivanje patvorenja Travničkog sira. Projekat Ministarstva obrazovanja i nauke FBiH. Istraživač-saradnik.
22. **Sarić, Z.,** Dizdarević, T., Alkić, M., Oručević, L., Kasumović, E., Tole, A., Abrahamsen, R. K., Narvhus, J. A., Skeie, S. (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). Voditelj projekta i koordinator za Norvešku i BiH.
23. **Sarić, Z.,** Dizdarević, T., Alkić, M., Oručević, L. Operta, S., 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. Nacionalni koordinator.
24. **Sarić, Z.,** Dizdarević, T., Biber, L., Džanović, N. (2010 – 2011): Izolacija i identifikacija bakterija mliječne kiseline iz autohtonog

livanjskog sira. Projekat Ministarstva obrazovanja i nauke FBiH. Odgovorni istraživač.

25. **Sarić, Z.,** Bijeljac, S., Ivanković, S., Kušec, G., Radulović, S., Dizdarević, T., Sakić, S., Biber, L., Batinić, V., Ćurković, M. (2009): Izrada priručnika i provođenje procedure za dobijanje oznaka izvornosti ili geografskog porijekla proizvoda. Projekat Ministarstva poljoprivrede, vodoprivrede i šumarstva FBiH. Odgovorni istraživač.
26. Grupa autora (2006-2008): Skrepi analiza na području Kantona Sarajevo. Projekat Ministarstva obrazovanja i nauke Kantona Sarajevo. Istraživač – saradnik.
27. Grupa autora (2007-2008): SEE-ERA.NET, Network Project: Use of lactic acid bacteria in production of hypoallergenic dairy products, and for the generation of mild antimicrobials. Nacionalni koordinator.
28. **Sarić, Z.,** Alkić M., Dizdarević, T., Mujić, I., Alibabić, V. (2006 – 2007): Fizikalno-hemijske karakteristike, organoleptički i mikrobiološki kvalitet sojinog mlijeka komparirano sa kravljim mlijekom. Projekat Ministarstva obrazovanja i nauke FBiH. Odgovorni istraživač.
29. 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. Voditelj projekta i koordinator za Norvešku i BiH.
30. Grupa autora (2006): Slatki i fermentirani proizvodi na bazi sirutke i sojinog mlijeka. Prehrambeno-biotehnološki fakultet Sveučilišta u Zagrebu. Konsultant.
31. Grupa autora (2004-2006): Edukacija polaznika iz mljekara uključenih u DGRV program podrške sirarstvu u BiH. DGRV, Njemačka. Voditelj projekta.
32. **Sarić, Z.,** Omanović, E., Alkić, M., Đulančić, N., 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. Odgovorni istraživač.
33. Grupa autora (2002): Ocjena odnosa prehrambene industrije i primarne poljoprivredne proizvodnje (prerađivački kapaciteti – farmer) u Bosni i Hercegovini. Izvještaj za OHR. Poljoprivredni fakultet, Univerzitet u Sarajevu. Istraživač – saradnik.
34. Grupa autora (2002): Ocjena rada stručnih službi u Bosni i Hercegovini. Izvještaj za OHR. Poljoprivredni fakultet, Univerzitet u Sarajevu. Istraživač - saradnik.
35. Montel, B., **Sarić, Z.** (2002): MILGOR: Current state and perspectives. Report prepared for Collectif Bretagne-Bosnie-Goražde. INA-PG, Paris, Faculty of Agriculture, University of Sarajevo.
36. Grupa autora (1999-2000): AGROWEB CEE. FAO Projekat. Istraživač – saradnik.
37. Cartereau, M., **Sarić, Z.** (1998): Tempus IMG Projekat Use of Internet - training and teaching. EU.
38. Grupa autora (1996): Projekat hitne rekonstrukcije farmi. Državni projekat. Agroekomomski institut, Poljoprivredni fakultet, Univerzitet u Sarajevu. Istraživač – saradnik
39. Grupa autora (1988-1992): Izučavanje tehnologije i kvalitetnih vrijednosti mliječnih proizvoda brdsko-planinskog područja Bosne i Hercegovine kao osnove za industrijsku preradu i proširenje asortimana. Republički projektni zadatak, SIZ nauke SR BiH, DC-X, NP 6.1. Istraživač – saradnik.

Zlatan Sarić