

Univerzitet u Sarajevu
Poljoprivredno- prehrambeni fakultet
Odsjek za Tehnologiju poljoprivrednih i prehrambenih proizvoda
Prof. dr Nermina Spaho

Ime i prezime	Nermina Spaho
Ustanova	Poljoprivredno-prehrambeni fakultet
e-mail adresa	n.spaho@ppf.unsa.ba ; nermaspaho@yahoo.com
Biografija	
<p>a) <u>Datum i mjesto rođenja:</u> 04.08.1965; Sarajevo</p> <p>b) <u>Diplomirao/Diplomirala:</u> 1988. Univerzitet u Sarajevu , Poljoprivredni fakultet, Prerada i kontrola poljoprivredno prehrambenih proizvoda.</p> <p>c) <u>Magistrirala:</u> 1999. Univerzitet u Sarajevu , Poljoprivredni fakultet, Prerada i kontrola poljoprivredno prehrambenih proizvoda- biljna proizvodnja, Tehnologija biljnih proizvoda, «Određivanje sadržaja nekih teških metala u pojedinim faza tehnološkog procesa proizvodnje domaće šljivovice»</p> <p>d) <u>Doktorirala:</u> 2007. Univerzitet u Sarajevu, Poljoprivredno-prehrambeni fakulte OdbranaPhD teze pod naslovom „Efekti presijecanja toka destilacije sirovih destilata šljive na distribuciju viših alkohola i estara“</p> <p>e) <u>Zaposlenja i dužnosti:</u> 1996- Poljoprivredni fakultet Sarajevo 2012- Šef odsjeka Prehrambene tehnologije</p> <p>f) <u>Nastavna djelatnost:</u> 1996- 2000 asistent na predmet Tehnologija jakih alkoholnih pića; 2000- viši asistent na predmetu Tehnologija jakih alkoholnih pića 2008- docent na oblast tehnologija jakih alkoholnih pića 2012-vanredni profesor na oblast Tehnologija vrenja</p> <p><u>Povjerena nastava na predmetima:</u> I ciklus: Uvod u prehrambene tehnologije Tehnologija jakih alkoholnih pića Ambalaža i pakovanje prehrambenih proizvoda II ciklus Destilisana alkoholna pića Voćna vina i rakije Senzorna analiza voćau okviru predmeta Analiza voća i prerađevina od voća Razvoj novog proizvoda, Prehrambena industrija i preferencije potrošača.</p> <p><u>Ostalo:</u> Učestvovala u 13 naučno-istraživačkih projekata. Rukovodila u 2 Evropska (TEMPUS) projekta Autor i koautor 4 knjige od toga dva studentska udžbenika Autor i koautor 63 naučna i stručna rada Učestvovala u izradi Pravilnika o kvalitetu alkoholnih pića BiH Član državnih i međunarodnih komisija za senzornu ocjenu destilata</p>	

BIBLIOGRAFIJA

Knjige i udžbenici

U okviru TEMPUS/PHARE JEP 16140/2001 „EU Food Law-Bridge Among University and industry“

1. Budimir J., Snježana Marić, Ranka Kubiček, **Nermina Spaho**, (2004): Senzorska analiza. Tehnološki fakultet Tuzla with Consortium of Tempus JEP projekta 16140-2001
2. **Nermina Spaho** (2009): Review of the Latest Research in Field of Alcoholic Beverages. In: Selected Topics on Food Science and Technology (Ed. Murkovic M., Catalejo J.M., Grujic S., Cortin C.), Tehnološki fakultet Banja Luka, KU Luven with Consortium of Tempus Project 40030_2005, Internacionalna monografija.
3. Slavica Grujić, **Nermina Spaho** (2010): Potrebe potrošača i kvalitet prehrambenih proizvoda. Poljoprivredno-prehrambeni fakultet Univerzitet u Sarajevu, udžbenik
4. **Nermina Spaho** (2010), tri autorizovana poglavlja u knjizi: Fermentirani proizvodi (ed. Nermina Spaho), Poljoprivredno-prehrambeni fakultet Univerzitet u Sarajevu, udžbenik.
5. **Nermina Spaho (2017)**: Distillation techniques in the fruit spirits productions. In: Distillation. Edit. MariaFernaandes Mendes, InTech, Rio de Janeiro, Brazil. ISBN 978-953-51-4968-2

Skripte i brošure:

1. **Nermina Spaho** (2010): Senzorna analiza, WUS Austria i Poljoprivredno-prehrambeni fakultet
2. **Nermina Spaho**, Erich Leitner (2010): Aroma i supstance arome, WUS Austria i Poljoprivredno-prehrambeni fakultet

Stručno usavršavanje i seminari:

2000- ETH University Zurich, Swiss Federal Research Station for Fruit-Growing, Viticulture and Horticulture:

- Rad u oblasti senzorne analize destilata
- Rad u proizvodnjivoćnihdestilata

2002- GTZ-ProjektatpodrškePoljoprivrednomsektoruuBiH- GMP-dobraproizvođačkapraksa, GHP-dobrahigijenskapraksa, HACCP – analizaopasnostiikontrolakritičnihtačka, FHA – revizijahigijeneprehrambenihproizvoda. Tuzla

2004-Brennerkurs, Institut fur Lebensmitteltechnologie- Garungstechnologie, Universitet Hohenheim, Deutschland.

2004 –Scientific Society of Mechanical Engineering in the frames of the International Cooperation for Development- Latest Development in agricultural Marketing, Enviromental protection, and Engineering., Budapest.

2008 – Tempus projekta CD_JEP 40035-2005 studijski boravak na INRA –AgroParisTech, Grignon, France, radi usvršavanja u oblasti fermentiranih proizvoda.

2009- DESTILLATA, International Competition of fruit spirits and liquors. Wien.

2010- Studijskiboravak: Aroma active compound analysis. Graz University of Technology, Austria.

2010-Studijskiboravak: Implementation statistical method- Principal component analysis, University of AgroParisTeck,Grinogen, Paris.

2012-Destilata International Competition of fruit spirits and liquors. Wien.

2013- Norwegian university of life sciences UMB, As-staff exchange

2013- Genetic diversity for sustainable development, workshop, NordGen, Malme, Sweden

Naučni i stručni radovi/ izlaganja na konferencijama

1. **NermiSpaho**, Asima Begić-Akagić (1999): Tehnološki defekti u proizvodnji šljivovice. Radovi Poljoprivrednog fakulteta, Univerzitet u Sarajevu, God. XLIV br. 48/1999
2. Begić Akagić Asima, Kurtović M., **SpahoNermiSpaho**, Blesić M. (1999): Mogućnosti proširenja asortimana prerađevina od šljiva. Radovi Poljoprivrednog fakulteta, Univerzitet u Sarajevu, God. XLIV br. 48/99.
3. Jarebica Dž., **NermiSpaho**, Asima Begić-Akagić (2000): Proizvodnja jagodastog voća i unapređenje primarne proizvodnje. Zbornik radova stručnog savjetovanja XI Privredna manifestacija Čelić.
4. **SpahoNermiSpaho** (2000): Određivanje sadržaja nekih teških metala u pojedinih fazama proizvodnje domaće šljivovice, Radovi Poljoprivrednog fakulteta, Univerzitet u Sarajevu. Vol. XLIV, No 48/99.
5. **SpahoNermiSpaho** (2001): Senzorna analiza uloga i značaj tehnologija u proizvodnji alkohola i pića. Simpozij: « Moderna istraživanja u poljoprivrednoj šumarstvu – mogućnosti primjene u BiH », Sarajevo.
6. **Spaho NermiSpaho** (2001): Ruralni razvoj i autohtoni proizvodi – šljivovica. AVALON-βeta seminar: Održivi ruralni razvoj. Sarajevo.
7. **Spaho NermiSpaho**, Kojić A., (2002): Grožđe kao sirovina u proizvodnji jakih alkoholnih pića. II Internacionalni workshop « Submediteransko voćarstvo i vinogradarstvo », Mostar.
8. Blesić, M., Kojić, A., **Spaho NermiSpaho**, Begić-Akagić Asima, Kurtović M., (2002): Ocjena pogodnosti plodova jagodastog i bobičastog voća za prerađevine u voćna vina. Zbornik radova stručnog savjetovanja XIII Privredna manifestacija Dani jagodastog voća, Čelić, pp. 30-38.
9. Begić-Akagić Asima, Sanja Oručević, **NermiSpaho** (2002): Promjene sadržaja likopina u prerađevinama od paradajza za vrijeme prerade. Radovi Poljoprivrednog fakulteta Univerziteta u Sarajevu, Vol. XLVII, Br. 51, str. 179-187.
10. Oručević Sanja, Begić -Akagić Asima, **SpahoNermiSpaho** (2002): Primjena zaslađivača u prehrambenoj industriji. Radovi Poljoprivrednog fakulteta Univerziteta u Sarajevu, Vol. XLVII, Br. 51, str. 172-179.
11. Begić-Akagić Asima, Kurtović M., **SpahoNermiSpaho**, Jarebica Dž. (2003): Tajberimogućnosti u goji prerade. Zbornik radova stručnog savjetovanja XIV Privredna manifestacija « Dani jagodastog voća », Čelić str. 81-84..
12. Jarebica Dž., Kurtović M., **Spaho NermiSpaho**, Asima Begić-Akagić (2004): Zamrzavanje voća i povrća. Zbornik radova stručnog savjetovanja. XV Privredna manifestacija « Dani jagodastog voća » Čelić, str. 89-97.
13. Oručević Sanja, Begić-Akagić Asima, **Spaho NermiSpaho** (2004): Osnovni koncept sigurnosti ishrane, 11 Ružičkini dani, Vukovar, Zbornik radova.
14. **Spaho NermiSpaho**, Oručević Sanja, Begić-Akagić Asima, (2004): Potrošači kao kreatori trendova u prehrambenoj industriji. Radovi Poljoprivrednog fakulteta Univerziteta u Sarajevu, Vol. XLIX, Br. 54/II, str. 179-186.

15. Drkenda Pakeza, Kurtović, M., Kanlić, K., **Spaho Nermina**, Čivić, H. (2004): Senzorna i pomometrijska analiza plodova vodećih sorti jabuke. Radovi Poljoprivrednog fakulteta Univerziteta u Sarajevu, Vol.L, No.54/II, str.5-15
 16. **Nermina Spaho** , Lejla Bajramović, A.Kojić (2006): Proizvodnja likera od đulbe šećer ruže, XIX Naučno –stručni skup poljoprivrede i prehrambene industrije, Zbornik radova, Neum, juni 2006.- naučni rad.
 17. **Spaho Nermina**, Kojić A., Imamović Alma (2005): Čokoladni liker kao alternativno rješenje u iskorištavanju poluproizvoda pri proizvodnji šljivovice. Radovi Poljoprivrednog fakulteta Univerziteta u Sarajevu, Vol. L, 55/2, str. 155-165.
 18. Blesić, M., Pašagić Selma, **Spaho Nermina**, Kojić, A. (2005): Ocjena pogodnosti metoda senzorne analize vina za ocjenjivače iz kategorije priučenih laika. Radovi Poljoprivrednog fakulteta Univerziteta u Sarajevu, Vol.L, 56/1, str.161-171.
 19. **Begić-AkagićAsima**, SpahoNermina, JarebicaDž., Omanović Enisa (2005): Korištenjevoća u proizvodnjikandiranihproizvoda. Zbornikradova XVI Privrednamanifestacija "DanijagodastogvoćaBiH", Čelić. pp. 69-75.
 20. **Spaho Nermina**, M. Blesić (2005): Uticaj načina izvođenja destilacije na kvalitet destilata šljivovice, Radovi Poljoprivrednog fakulteta Univerziteta u Sarajevu, Vol.L, 56/2, str.126-135.
 21. Šakić, N., Soldo, S., **Spaho Nermina**, (2006): Stanje i proizvodnja piva u Njemačkoj i Bosni i Hercegovini. 33. Međunarodni sajam poljoprivrede i prehrambene industrije, Sajam šljive, Gradačac, Zbornik radova.
 22. Blesić, M., A.,Kojić, **Nermina Spaho**, (2006):Sadržaji ekstrakta i pepela u vinima blatina proizvedenim primjenom različitih maceracionih postupaka, XIX Naučno –stručni skup poljoprivrede I prehrambene industrije, 7-9 juna 2006, Neum.
 23. Drkenda Pakeza, **Spaho Nermina**, Kurtović M., Alma Kurtović,Asima Begić-Akagić, Čivić H., E., Smajlovoć (2006): Senzorna analiza novog sortimenta jagode. Radovi Poljoprivrednog fakulteta Univerziteta u Sarajevu, Vol.LI, No. 57/II, str. 35-43.
 24. Drkenda Pakeza, Kurtović M., **SpahoNermina**, Begić-AkagićAsima,Kurtović A., Hodžić A., Smajlović E., Hodžić H. (2006): Prinos i kvalitetplodanovihitalijanskihsortijagodeuzgajanih u uslovimaŽivinica. Zbornikradova XVII Privrednamanifestacija "DanijagodastogvoćaBiH", Čelić. pp. 36-42.
 25. Hadžić Suada, JarebicaDž., Begić-AkagićAsima,Kurtović M., **SpahoNermina**,Gaši F., Drkenda Pakeza (2006): Mogućnostindustrijskepreradeautohtonogsortimentajabuke i kruške. Zbornikradova XVII Privrednamanifestacija "DanijagodastogvoćaBiH", Čelić. pp. 43-50.
 26. Begić Akagić Asima, Jarebica Dž., Vladvić, A., **Spaho Nermina** (2007): Sadržaj kinina u osvježavajućim bezalkoholnim pićima. Radovi Poljoprivrednog fakulteta Univerziteta u Sarajevu, Vol.LII, No.58/2, str.175-181.
-
27. **Spaho Nermina**, Blesić M., Begić-Akagić Asima, Oručević Sanja, Kurtović M., (2007): Senzorna ocjena tradicionalno proizvedenih destilata od tri kultivara jabuke. Radovi Poljoprivrednog fakulteta Univerziteta u Sarajevu, Vol.LII, No.58/1, str.231-239.

28. Amela Semić, Sanja Oručević, **Nermina Spaho** (2007): Uticaj premjesivanja I dužine odmaranja tijesta na senzorna svojstva hljeba, Radovi Poljoprivrednog fakulteta Univerziteta u Sarajevu, Vol.LII, No.58/2, str.185-192.
29. Sanja Oručević, Žaneta Ugarčić –Hardi, Asima Begić –Akagić, **Nermina Spaho** (2007): Wheat hardness index in relation to the other wheat Quality parameters. 4th International Congress Flour-Bread, 6th Croatia Congress of Cereal Technologists- naučni rad
30. Cvrk R., Begić-Akagić A., Blesić M., **Spaho N.**, Maktouf N. (2007): Proizvodnjakašastognektaraoddrenjkauzkorištenjerazličitihzaslađivača, Zbornikradovasanaučnogskupa “Agrotech” Gradačac pp. 40-45.
31. Asima Begić-Akagić, Oručević, S., Blesić, M., **Spaho, N.**(2008): Consumer approaches to traditional food products. The 2008 Joint Central European Congress, Cavtat, Croatia Proceedings. Vol 1. pp.427-433.
32. **Nermina Spaho**, Blesić, M., Begić-Akagić, A., Oručević, S., Pjano,A., Ferizović,H. (2008): Furfural content in the distillates of prune and dried pear. The 2008 Joint Central European Congress, Cavtat, Croatia Proceedings. Vol 2. pp.143-149.
33. F. Gaši, **Nermina Spaho**, B. Salkić, Pakeza Drkenda, I. Pejić, M. Kurtović (2008): Upotreba pomološkog biljega visoke heritabilnosti u determinaciji domaćeg i odomaćenog genofonda jabuke u Bosni i Hercegovini. Radovi Poljoprivredno-prehrambenog fakulteta Univerziteta u Sarajevu, Vol.LIII, 59/1, pp.89-97.
34. Esmā Velagić Habul, **Nermina Spaho**, Aleksandra Nikolić (2008): Izvođenje postdiplomskog studija u skladu sa Bolonjskim procesom. Zbornik radova: II Savjetovanje: Reforma visokog obrazovanja-primjena Bolonjskih principa na Univerzitetu u Sarajevu. pp. 211-217.
35. Aleksandra Nikolić, Esmā Velagić Habul, **Nermina Spaho**, (2009): Strateško planiranje-integralni dio procesa osiguranja kvaliteta na visokoškolskim institucijama. Zbornik radova: III Savjetovanje, Reforma visokog obrazovanja-primjena Bolonjskih principa na Univerzitetu u Sarajevu. pp. 343-357.
36. **Nermina Spaho**, M.Blesić, Aleksandra Nikolić, Mirela Smajić (2009): Zaštita imena prehrambenih proizvoda u BiH-primjer šljivovica. XX Naučno –stručna konferencija poljoprivrede i prehrambene industrije, Neum Zbornik radova, pp.301-311.
37. **Nermina Spaho** (2009): Proizvodnja voćnih rakija u BiH. Četvrti međunarodni sajam poljoprivrede, prehrane i turizma, Prozor-Rama.
38. M. Blesić, Ž.Baškarad, **Nermina Spaho**, Mirela Smajić (2009): Promjene sadržaja slobodnog sumpor dioksida pri različitim uslovima čuvanja otvorenih bijelih hercegovačkih vina. Radovi Poljoprivredno-prehrambenog fakulteta Univerziteta u Sarajevu, Vol. LIV, 59/2, pp.89-99.
39. M. Blesic, Aleksandra Nikolic, A. Kojić, **Nermina Spaho** (2009): Influence of regional wine brands on Bosnia and Herzegovina consumers perception of wine quality. Proceedings of 32nd World Congress of Vine and Wine, Zagreb.
40. Amela Faljić, Katarina Pavlović, Ilda Burić, J. Faletar, **Nermina Spaho** (2010): Uticaj brenda na senzornu percepciju potrošača prehrambenih proizvoda. Radovi Poljoprivrednog fakulteta Univerziteta u Sarajevu, Vol.LV, No.60/1, pp. 287-294.

41. M. Blesić, Ivana Tešanović, **Nermina Spaho**, Mirela Smajić (2010): Uticaj brenda na potrošačku percepciju kvaliteta primjene različitih metoda organoleptičkog ocjenjivanja vina. Radovi Poljoprivrednog fakulteta Univerziteta u Sarajevu, Vol.LV, No.60/1, pp. 231-243.
42. Merima Mešić, F.Gaši, **Nermina Spaho** (2010): Uticaj koncentracije alkohola na senzorna svojstva voćnih macerata. Radovi Poljoprivrednog fakulteta Univerziteta u Sarajevu, Vol. LV,No., 60/2, pp. 153-160.
43. **Nermina Spaho**, A. Alihodžić, Asima Begić-Akagić, M.Blesić (2010):Sadržaj metanola u destilatima proizvedenim od jabučne komine. Radovi Poljoprivrednog fakulteta Univerziteta u Sarajevu, Vol. LV,No., 60/2, pp.201-211.
44. **Nermina Spaho**, Nikolić Aleksndra, Adilović Aldin, Salihović Adel (2010): Preferencije potrošača pri kupovini mesnih proizvoda. XXI Naučno-stručna konferencija poljoprivrede i prehrambene industrije, Zbornik radova, pp. 853-863.
45. Mirela Smajić, M. Blesić, Ajka Hasanović, **Nermina Spaho** (2010): Organoleptička percepcija kvaliteta piva u zavisnosti od vrste ambalaže. XXI Naučno-stručna konferencija poljoprivrede i prehrambene industrije, Zbornik radova, pp. 845-853.
46. Sanja Oručević, **Nermina Spaho**, Merisa Hot (2010): Uticaj temperature na senzorna svojstva čokolade. XXI Naučno-stručna konferencija poljoprivrede i prehrambene industrije, Zbornik radova, pp.793-803.
47. Semić, A., S. Oručević, I. Bauman, Š. Muminović, **N. Spaho**, B. Klepo (2010): Effects of Increasing Sourness of Bread Dough on Bread Quality. Proceedings of the 5th INTERNATIONAL CONGRESS FLOUR – BREAD 09 and 7th CROATIAN CONGRESS OF CEREAL TECHNOLOGISTS, Opatija, October 21-23, Croatia, pp 416-424.
48. **Nermina Spaho** (2010): Proizvodnja šljivovice na tradicionalan način. Dani turizma i šljive, Tarevci, Modriča.
49. **Nermina Spaho** (2011): Štetne komponente u rakijama, Dani turizma i šljive, Tarevci, Modriča.
50. Amila Vranac, Asima Begić-Akagić, **Nermina Spaho**, Sanja Oručević (2011): Uticaj ekstrakcije na kvalitet osvježavajućih bezalkoholnih pića od koprive. Radovi Poljoprivrednog fakulteta Univerziteta u Sarajevu, Vol. LVI,No., 61/1, pp.175-183.
51. **Spaho N.**, Durr P., Grba S., Velagic-Habul E., Blesic M. (2011): Effects of distillation cuts on the distributions of higher alcohols and esters in plum brandy produced from three varieties, 7th Symposium In Vino Analytica Scientia, Graz, Austria Book of abstracts
52. Nikolic A., **Spaho N.**, Samardzic T.(2011): Influence of wine extrinsic quality dimension on consumers perception in Bosnia and Herzegovina, 7th Symposium In Vino Analytica Scientia, Graz, Austria Book of abstracts
53. **Nermina Spaho**, Elma Selimović, AsimaBegić-Akagić,SonjaBijeljac (2011): Effect of color on the perception of sensory attributes of strawberry and apple juice. 22nd International Scientific-Expert Conference of Agriculture and Food Industry, Sarajevo, Book of abstracts, pp.174.
54. Begić – AkagićAsima, Nezirević Admir, VranacAmila, **NerminaSpaho**, Sanja Oručević, Pakeza Drkenda (2011): Effect of genotype and way of maceration on the content

bioactive compounds of cherry nectar. 22nd International Scientific-Expert Conference of Agriculture and Food Industry, Sarajevo, Book of abstracts, pp.138.

55. Dervić V., Gaši F., Spaho N., Skender A., Hadžiabulić S., Kurtović M. (2011): Analysis of main sources of phenotypic variability in apple cultivars currently introduced to B&H, 22nd International Scientific-Expert Conference of Agriculture and Food Industry, Sarajevo, Book of abstracts, pp. 56.
56. Nikolić A., Samardžić T., Spaho N. (2011): Market segmentation based on consumers perception of Bosnian and Herzegovinian vine quality. 7th International Congress of Food Technologists, Biotechnologists and Nutritionists, Opatija, Croatia, Proceedings, pp. 51-57.
57. Begić-Akagić Asima, Nermina Spaho, Sanja Oručević, Pakeza Drkenda, M. Kurtović, F. Gaši, Mirela Kopjar, Vlasta Piližota (2011): Influence of cultivar, storage time, and processing on the phenol content of cloudy apple juice. *Croat. J. Food. Sci. Technol.* Vol. 3, (2), pp. 1-8.
58. Nermina Spaho, Adnan Alihodžić, Sanja Oručević, Aleksandra Nikolić, Mirela Smajić (2012): Olfactory evaluations of intensity realised aroma compounds from different food matrixes. 5th European Conference on sensory and Consumer Research, EuroSense, Bern, Switzerland, Conference Abstracts, P10.3.
59. Nermina Spaho, Sanja Oručević, Adnan Alihodžić, Mirela Smajić, Jasmina Tahmaz (2012): Influence of food viscosity on the perception of aroma compounds. Proceedings of the 6th Central European Congress on Food, pp. 1271-78.
60. Nermina Spaho, Peter Dürr, Slobodan Grba, Esma Velagić-Habul, Milenko Blesić (2013): Effects of distillation cut on the distribution of higher alcohols and esters in brandy produced from three plum varieties. *Journal of the Institute of Brewing*, Vol. 119, pp.48-56.
61. Faletar J., Blesić M., Smajić M., Begić-Akagić A., Alihodžić A., Spaho N. (2013): Dynamics of evaporation of the certain volatiles during plum brandy distillation. Proceedings of 24th International Scientific-Expert Conference of Agriculture and Food Industry, Sarajevo.
62. N. Spaho, A. Nikolic, A. Faljic, A. Alihodzic, Children colour preferences (2013): 10th Pangborn Sensory Science Symposium, Rio de Janeiro, Brasil, Elsevier-Oxford Abstracts, P1.4.014.
63. Gasi F., Kurtovic M., Akagic-Begic A., Spaho N., Drkenda P., Meland M., Grahic J. Evaluation of apple and pear genetic resources in Bosnia-Herzegovina with the aim of sustainable, commercial utilization. Pre-breeding - fishing in the gene pool. Abstracts of oral presentations and posters of the European Plant Genetic Resources Conference 2013, (EUCARPIA) Sweden.
64. A. Alihodzic, F. Gasi, P. Drkenda, A. Begic-Akagic, M. Meland, M. Kurtovic, N. Spaho (2013): Autochthonous fruit varieties as a basis of B&H food industry sustainable competitive advantages. EFFoST Annual Meeting, Bologna, Italy, Book of abstract.
65. Drkenda P., Spaho N., Begić-Akagić A., Čulah A., Hudina M. (2014): Sensory and Pomological characteristics of scab-apple cultivars, 7th Central European Congress on Food - CEfood 2014, Food Chain Integration, Book of abstracts pp.239, Consulting and Training Center KEY, Republic of Macedonia.

66. Oručević, S., Begić-Akagić, A., Spaho, N., Gadžo, D., Gavrić, T. (2014): Relationship between physical and chemical quality parameters in barley. 7thCentral European Congress on Food - CEfood 2014, Food Chain Integration, Book of abstracts pp.122, Consulting and Training Center KEY, Republic of Macedonia.
67. Begić-Akagić A., Spaho N., Gaši F., Drkenda P., Vranac A., Meland M., Salkić B. (2014): Sugar and organic acid profiles of the traditional and international apple cultivars for processing. Journal of Hygienic Engineering and Design Vol. 7. pp.190-196, Consulting and Training Center KEY, Republic of Macedonia.
68. Alihodžić A., Gasi F., Drkenda P., Begić-Akagić A., Vranac A., Meland M., Spaho N. (2014): Sensory acceptability of the autochthonous fruits of Bosnia and Herzegovina Challenges and possibilities for food industry. 25th International Scientific experts congress on Agriculture and Food Industry, Book of abstracts, pp.43, Faculty of Agriculture Ege University Turkey.
69. M: Blesić, V. Mujakić, N.Spaho, M. Smajić-Murtić (2014): Threshold of Sensory Perception of Sulphure Dioxide in Herzegovinian White Wines. 25th International Scientific experts congress on Agriculture and Food Industry, Book of abstracts, pp.184, Faculty of Agriculture Ege University Turkey.
70. Begić-Akagić A., Berbić N., Islamović A., Vranac A., Oručević S., Drkenda P., Spaho N., Ekeberg D., Bulbulušić A., Kallenborn R. (2014): Bioactive compounds content and antioxidant activity in cornelian cherry jam during storage. 25th International Scientific experts congress on Agriculture and Food Industry, Book of abstracts, pp.180, Faculty of Agriculture Ege University Turkey.
71. A.Memić, A.Mujčinović, N. Saho (2014): Effect of Sodium Chloride Addition During Distillation on Azeotropic Ethanol-Water Change. 25th International Scientific experts congress on Agriculture and Food Industry, Book of abstracts, pp.202, Faculty of Agriculture Ege University Turkey.
72. Oručević, S., Akagić, A., Spaho, N. Arnaut, K., Vizmeg, A. (2014): Fat Bloom Resistance of Pralines Depending on Different Ways of Tempering. 25th International Scientific expert congress on Agriculture and Food Industry, Book of abstracts, pp.206, Faculty of Agriculture Ege University Turkey.
73. Vranac A., Begić-Akagić A., Hudina M., Oražem P., Gaši F., Spaho N., Meland M. (2014): Impact of cultivar and Processing stage on the distribution of polyphenols in apples and their juices, 25th International Scientific expert congress on Agriculture and Food Industry, Book of abstracts, pp.213, Faculty of Agriculture Ege University Turkey.
74. A.Nikolić, M.Uzunović, N.Spaho (2014): Lifestyle pattern underlying organic and traditional food consumption. British Food Journal, Vol. 116, No.11, 2014. Pp.1748-1767
75. Vranac, A., Akagic, A., Gasi, F., Spaho, Drkenda, P., Kurtovic, M., Melland, M. (2014): Polyphenolic profiles of traditional and international apple and pear cultivars using high performance liquid chromatography (HPLC). 2nd International Congress on Food Technology; November 05-07, 2014 Kusadası/Turkey.
76. A. Bulbulušić, D. Ekeberg, S.Oručević, N. Spaho, A. Begić-Akagić, N. Berbić, R. Kallenborn (2014): Effects of wheat flour addition, flour extraction and baking temperature on β -D- glucans content, physico-chemical and sensory properties of barley biscuits. Internal Symposium on Bioactive Compounds in Cereal Grains and Food, Vienna, Austria, Book of abstracts, pp. 46.

77. Sabina Operta, Nejra Kanlić, Jasmina Tahmaz, Selma Čorbo, Nermina Spaho, Mersiha Alkić-Subašić (2015) Physical, Chemical and Sensory Properties of Bosnian Sudžuk and „Vlašička“ Sausage Produced Under Controlled Conditions, The 3rd International Symposium on “Traditional Foods from Adriatic to Caucasus”01-04 October 2015 Sarajevo , Book of abstract, pp. 137.
78. Aleksandra Nikolić, Nermina Spaho, Mirza Uzunović, Davorica Djukić- Ratković, Sabina Operta (2015):Traditional Food Seen by Bosnian Consumers. The 3rd International Symposium on “Traditional Foods from Adriatic to Caucasus”01-04 October 2015 Sarajevo , Book of abstract, pp. 537.
79. Oručević Žuljević, S., Mutap, N., Spaho, N.,Tahmaz, J., Akagić,A., Džafić, A. (2015): Effects of Production and Ingredients on Tahini HalvahQuality.Journal of Food Science and Engineering 5, pp.122-129.
80. M Blesic, M Zele, D Bavcar, N Spaho, M Smajic-Murtic (2016): Monoterpenes in cv. Zilavka Free-Run Musts from Prefermentatively Macerated Pomace - American Journal of Enology and Viticulture, Vol. 67, No.1., pp 116-119.
81. J. Grahić, N. Spaho, A. Okić, M. Kurtović, F. Gaši (2016): Comparison of sensory parameters of six locally grown tomato varieties Works of the Faculty of Agriculture and Food Sciences, University of Sarajevo Vol. LXI, No. 66/1, pp.133-137.
82. Blesic, M.,Smajic-Murtic, M.,Vranac, A., Spaho, N., Osmić, A., Hadžiahmetović, E., Hodžić, S. (2016):Influences of yeast inoculation and sugar concentration in apple juice on the course of alcoholic fermentation, basic composition, and acidic properties of apple wines. Works of the faculty of Agriculture and Food Sciences, University of Sarajevo, Vol.LXI, No.66/2, pp. 153-166.

Projects and Studies

1. PODRŠKAREKONSTRUKCIJIPOLJOPRIVREDNOGI ŠUMARSKOGFAKULTETAUNIVERZITETAUSARAJEVU, EidgenossischeTechnischeHochscschuleZurich, 1997-2001.
2. TEMPUS PHARE CD-JEP 13104-1998 "Reorientation of Academic Education in Agriculture in Bosnia and Herzegovina", 1998-2001
3. TEMPUS CD_JEP16140-2001 "EU Food Law - Bridge among University and Industry" 2002-2005.
4. TEMPUS CD-JEP40030-2005 "New Bologna Oriented Doctoral Study Program in BA" 2005-2008
5. TEMPUS CARDS CD_JEP_ 40035_2005"Building European Food Science Education in Bosnia and Herzegovina" 2006-2009
6. PROJEKATKANTONALNOGMINISTARSTVAOBRAZOVANJAINAUKE (2006): Promjenasadržajafenolatokomsazrijevanjaautohtohtoihiproizvodnihkultivarajabuke
7. Poljoprivrednoprehrambenifakultet, UniverzitetauSarajevu: UnapređenjetehnološkelinijeproizvodnjedestilataufirmiMapex-Maglaj.
8. Federalno ministarstvo poljoprivrede, vodoprivrede i šumarstva. 2007/08: Organska poljoprivreda- instrument održivosti ruralnih područja, BiH.

9. WUS Austria: 04/SA/08 – Master in Food Analysis. 2008-2010.
10. University Edukos, Sremska Kamenica, Serbia and Faculty of Agriculture and Food Sciences University of Sarajevo. GC/MS determination of ethyl carbamate in the distillates obtained by alcohols fermentation of sugar, 2010.
11. Projekta Federalnog ministarstva obrazovanja i nauke (2010): Olfaktorno utvrđivanje intenziteta oslobođenih aromatskih jedinjenja iz različitih matriksa hrane. 2010-2011.
12. Projekta Federalnog ministarstva obrazovanja i nauke (2011): "Dinamika prelaska pojedinih isparljivih komponenti u toku destilacije šljivovice".
13. University of life science, Norway and Faculty of Agriculture and Food Sciences University of Sarajevo. Evaluation of fruit genetic resources in B&H with aim of sustainable commercial utilization. 2011-2014.
14. University of life science, Norway and Faculty of Agriculture and Food Sciences University of Sarajevo. Antioxidant activity and stability of bioactive components during processing of certain raw materials of plant origin in Bosnia and Herzegovina-PRN 332160 UQ. 2012-2014.