

## OSOBNJE INFORMACIJE

## Amel Selimović



📍 Aleja Alije Izetbegovića 39, 75000 Tuzla, Bosna i Hercegovina.

☎ + 387 35 320 761 📠 + 387 62 138 394

✉ [amel.selimovic@untz.ba](mailto:amel.selimovic@untz.ba)

🔒 -

💬 -

Spol Muški | Datum rođenja 18.02.1976 | Državljanstvo BiH

## ZVANJE

Doktor tehničkih nauka iz područja prehrambenog inženjerstva,  
Docent

## RADNO ISKUSTVO

Septembar, 2021 – ...

**VANREDNI PROFESOR / Doktor tehničkih nauka iz područja prehrambenog inženjerstva**

Univerzitet u Tuzli, Tehnološki fakultet

- Priprema i izvođenje nastave u skladu sa nastavnim programom; rad na sopstvenom stručnom usavršavanju; istraživanja; učešće u radu komisija i stručnih organa fakulteta i Univerziteta

[Visoko obrazovanje](#)

Septembar, 2016 – 2021

**Docent / Doktor tehničkih nauka iz područja prehrambenog inženjerstva**

Univerzitet u Tuzli, Tehnološki fakultet

- Priprema i izvođenje nastave u skladu sa nastavnim programom; rad na sopstvenom stručnom usavršavanju; istraživanja; učešće u radu komisija i stručnih organa fakulteta i Univerziteta

[Visoko obrazovanje](#)

Maj, 2015 – septembar, 2016

**Viši asistent / Doktor tehničkih nauka iz područja prehrambenog inženjerstva**

Univerzitet u Tuzli, Tehnološki fakultet

- Priprema i izvođenje vježbi pod stručnim nadzorom nastavnika; pomaganje nastavniku u pripremi naučno-nastavnog procesa; učestvovanje u održavanju ispita u skladu sa nastavnim programom; rad na sopstvenom stručnom usavršavanju; učešće u radu komisija i stručnih organa fakulteta i Univerziteta

[Visoko obrazovanje](#)

Septembar, 2011 – maj, 2015

**Viši asistent / Magistar tehničkih nauka iz područja prehrambenog inženjerstva**

Univerzitet u Tuzli, Tehnološki fakultet

- Priprema i izvođenje vježbi pod stručnim nadzorom nastavnika; pomaganje nastavniku u pripremi naučno-nastavnog procesa; učestvovanje u održavanju ispita u skladu sa nastavnim programom; rad na sopstvenom stručnom usavršavanju; učešće u radu komisija i stručnih organa fakulteta i Univerziteta

[Visoko obrazovanje](#)

Mart, 2011 – septembar, 2011

**Asistent / Magistar tehničkih nauka iz područja prehrambenog inženjerstva**

Univerzitet u Tuzli, Tehnološki fakultet

- Priprema i izvođenje vježbi pod stručnim nadzorom nastavnika; pomaganje nastavniku u pripremi naučno-nastavnog procesa; učestvovanje u održavanju ispita u skladu sa nastavnim programom; rad na sopstvenom stručnom usavršavanju; učešće u radu komisija i stručnih organa fakulteta i Univerziteta

Visoko obrazovanje

Septembar, 2007 – mart, 2011

### Asistent / diplomirani inženjer tehnologije

Univerzitet u Tuzli, Tehnološki fakultet

- Priprema i izvođenje vježbi pod stručnim nadzorom nastavnika; pomaganje nastavniku u pripremi naučno-nastavnog procesa; učestvovanje u održavanju ispita u skladu sa nastavnim programom; rad na sopstvenom stručnom usavršavanju; učešće u radu komisija i stručnih organa fakulteta i Univerziteta

Visoko obrazovanje

## OBRAZOVANJE I OSPOSOBLJAVANJE

Juni, 2011 – maj, 2015

### Doktor tehničkih nauka iz područja prehrambenog inženjerstva, doktorska disertacija

Univerzitet u Tuzli, Tehnološki fakultet

Septembar, 2008 – mart, 2011

### Magistar tehničkih nauka iz područja prehrambenog inženjerstva

Postdiplomski studij iz prehrambenog inženjerstva

Univerzitet u Tuzli, Tehnološki fakultet

1998 – 2005 godine,

### Diplomirani inženjer tehnologije

Diplomski studij

Univerzitet u Tuzli, Tehnološki fakultet

## OSOBNJE VJEŠTINE

Materinski jezik

Bosanski

Ostali jezici

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

Stupnjevi: A1/2: Početnik - B1/2: Samostalni korisnik - C1/2 Iskusni korisnik  
Zajednički europski referentni okvir za jezike

Komunikacijske vještine

- Sposobnost komuniciranja u pisanom i usmenom obliku, razumijevanje ili omogućavanje razumijevanja raznih poruka u raznim situacijama i u različite svrhe. Komunikacija uključuje sposobnost slušanja i razumijevanja raznih govornih poruka u mnoštvu komunikacijskih situacija te sposobnost konciznog i jasnog govorenja.
- Sposobnost pisanja raznih vrsta tekstova u različite svrhe, praćenje procesa pisanja .
- Sposobnost pretraživanja, prikupljanja i procesuiranja pisanih informacija, podataka i pojmova koji se koristiti u proučavanju i organiziranju znanja.

Računalne vještine Dobro vladanje alatima Microsoft Office

Vozačka dozvola B, B1 i BE kategorija

DODATNE INFORMACIJE

---

- Izdanja
- Ramzija Cvrk, Halid Junuzović, Amela Kusur, Tijana Brčina & Amel Selimović (2022): Quality control and oxidative stability of selected edible cold pressed oils. *International Journal of Engineering Sciences & Research Technology*, 11(8):1-11
  - Amel Selimović, Fatima Djedović, Halid Junuzović, Enad Kucalović, Amra Selimović and Tijana Brčina (2022): Influence of Freezing on the Chemical Composition and Total Phenols of Some Strawberry Varieties. *International Journal for Research in Applied Sciences and Biotechnology*, 9(2):107-111. DOI: <https://doi.org/10.31033/ijrasb.9.2.13>
  - Tijana Brčina, Lejla Halilčević, Ramzija Cvrk, Amel Selimović & Ljilja Bojanović (2021): ANTIOXIDANT CAPACITY OF FLOWER HONEY FROM THE MIDDLE PODRINJE AREA. *International journal of engineering sciences & research technology*, 10(11):34-37. DOI: <https://doi.org/10.29121/ijesrt.v10.i11.2021.4>
  - Halid Junuzovic, Una Serak, Amra Selimovic, Ramzija Cvrk, Amel Selimovic, Hurija Alibasic, Mirsad Salkic (2021): Chemical Characterization of Smoked beef Sausage – “Bosnian sudzuk”. *International Journal of Scientific Research in Chemistry (IJSRCH)*, ISSN: 2456-8457, 6 (5), pp. 38-44
  - Hurija Alibašić, Halid Junuzović, Amel Selimović, Amra Selimović, Milica Vilušić, Tijana Brčina, Martina Tanović (2020): Određivanje sadržaja ukupnih polifenola i antioksidativne aktivnosti bezglutenskih krepera na bazi kiselog tijesta. *RADOVI POLJOPRIVREDNO-PREHRAMBENOG FAKULTETA UNIVERZITETA U SARAJEVU*, 70, 155-164.
  - Hurija Alibašić, Halid Junuzović, Amel Selimović, Amra Selimović and Tijana Brčina, (2020): Chemical Composition and Sensory Properties of Gluten-Free Crackers with Buckwheat Sourdough. *International Journal for Research in Applied Sciences and Biotechnology* ISSN: 2349-8889, Volume 7, Issue-4, 108 – 113. <https://doi.org/10.31033/ijrasb.7.4.13>
  - Tijana Brčina, Milica Vilušić, Amel Selimović, Ljilja Bojanović (2019): Influence of parameters on sensory properties and consumer acceptance of probiotic fresh cheese. *Technologica Acta* 12(1) 19–25
  - Tijana Brčina, Milica Vilušić, Snježana Hodžić, Amel Selimović (2019): UTJECAJ TEHNOLOŠKIH PARAMETARA NA ODRŽIVOST *Enterococcus faecium* U SVJEŽEM SIRU. *RADOVI POLJOPRIVREDNO-PREHRAMBENOG FAKULTETA UNIVERZITETA U SARAJEVU* 69(1) 204-215.
  - Amel Selimović, Dijana Miličević, Amra Selimović, Ramzija Cvrk, Tijana Brčina, Halid Junuzović, Hurija Alibašić, Amela Jašić (2018): Uticaj raževog kiselog tijesta fermentisanog sa *Lactobacillus plantarum* na svojstva hljeba. *PROCEEDINGS OF XII CONFERENCE OF CHEMISTS, TECHNOLOGISTS AND ENVIRONMENTALISTS OF REPUBLIC OF SRPSKA* pp. 349 – 358.
  - Tijana Brčina, Milica Vilušić, Amel Selimović (2017): Reološka svojstva mliječnog proizvoda na bazi svježeg sira i voća. *Croatian Journal of Food Technology, Biotechnology and Nutrition* 12 (3-4), 137-145
  - Amel Selimović, Dijana Miličević, Amra Selimović, Sanja Oručević Žuljević, Amela Jašić, Amila Vranac (2017): Properties of crackers with buckwheat sourdough. *Acta Chimica Slovaca*, Vol. 10, No. 2, 2017, pp. 152—158, DOI: 10.1515/acs-2017-0025
  - Amra Selimović, Amel Selimović, Halid Junuzović, Aida Salkić, Selma Sarajlić (2016): Antioksidativna aktivnost u vodenim infuzijama različitih biljnih mješavina. *PROCEEDINGS OF XI CONFERENCE OF CHEMISTS, TECHNOLOGISTS AND ENVIRONMENTALISTS OF REPUBLIC OF SRPSKA* pp. 40 – 48.
  - Milicevic, Dijana; Avdic, Gordan; Ackar, Durdica; Selimovic, Amel & Andrejas, Martina (2016): Production of Pasta With Addition of Nusproduct Food Industry. *Proceedings of 5th International Conference "Vallis Aurea" – Focus on: Research & Innovation, Požega – Vienna, Croatia – Austria*, pp. 0321 – 0327.
  - A. Selimović, Dijana Miličević, M. Jašić, Amra Selimović, Đurđica Ačkar, Tijana Pešić (2014): The effect of baking temperature and buckwheat flour addition on the selected properties of wheat bread. *Croat. J. Food Sci. Technol.* 6 (1) 43-50.

- Izdanja
- Dijana Miličević, Gordan Avdić, Amel Selimović, Damir Mehić (2014): The production og maglica, Proceedings of 7<sup>th</sup> International Congress, "Flour-Bread '13", 9<sup>th</sup> Croatian Congress of Cereal Technologists, 292 – 297.
  - Amila Vranac, Lejla Muhović, Duško Savić, Sanja Oručević, Asima Begić – Akagić, Amel Selimović (2013): Effect of adding buckwheat whole grain flour on antioxidant and sensory properties of biscuits. Works of the Faculty of Agricultural and Food Sciencies, University of Sarajevo, No. 63/2: 105-113.
  - Amel Selimović, Dijana Miličević, Mirsad Salkić, Amra Selimović, Đurđica Ačkar, Tijana Pešić (2013): Total phenols content, antioxidant activity and colour of wheat bread with addition buckwheat flour. Technologica Acta Vol. 6, No.1, 51 – 58.
  - Dijana Miličević, Amel Selimović, Sanja Oručević, Edin Hadžić, Đurđica Ačkar (2012): Influence of ascorbic acid on the quality bread from flour T-500 and wholegrain flour. Proceedings of 6<sup>th</sup> International Congress "Flour-Bread '11", 8<sup>th</sup> Croatian Congress of Cereal Technologists, 295 – 301.
  - Amel Selimović, Dijana Miličević, Sanja Oručević, Đurđica Ačkar, Jurislav Babić (2011): Influence of buckwheat flour on the dough rheology and sensory properties of wheat bread. Technologica Acta Vol. 4, No.1, 33 – 38.
  - Amra Selimović, Mirsad Salkić, Amel Selimović (2011): Direct spectrophotometric determination of L-ascorbic acid in pharmaceutical preparations using sodium oxalate as a stabilizer. International Journal of Basic & Applied Sciences IJBAS-IJENS Vol:11 No.02, 125 – 131.
  - Miličević, D., Selimović, A., Ačkar, Đ., Pešić, T., Islamagić, A., Lukić, T., Aljić, M. (2010): Determination of the flour type impact on the pasta quality parameters. Proceedings of 5<sup>th</sup> International Congress "Flour-Bread '09", 7<sup>th</sup> Croatian Congress of Cereal Technologists, 116 – 125.
  - Miličević D., Selimović A., Pešić T., Hodzić H., Aljić M. (2009): A Baking Function Depending Upon Storage Condition and a Type of Flour. Agriculturae Conspectus Scientificus, Vol. 74, No. 3; 243-247.
  - Miličević D., Selimović A., Pešić T., Mujić A., Sinanović N. (2008): Utjecaj tipa brašna na peciva svojstva i organoleptička svojstva keksa. Proceedings of 1<sup>st</sup> International Conference "Vallis Aurea" – Focus on: Regional Development, Požega – Vienna, 0643 – 0647.
  - Miličević D., Pešić T., Selimović A., Topalović A., Bajrić J. (2008): Svojstva čokolade u ovisnosti o kvaliteti i vrsti kakao zrna. Zbornik radova III Savjetovanja o proizvodnji i preradi hrane "agroTECH 2008" Gradačac, 147-151.
  - Miličević D., Selimović A., Pešić T., Hodžić H., Mira A. (2008): Utjecaj temperature i vlažnosti na svojstva različitih vrsta brašna. Zbornik radova III Savjetovanja o proizvodnji i preradi hrane "agroTECH 2008" Gradačac, 51-56.
  - Jašić M., Selimović A., Alihodžić D. (2008): Aromatično i ljekovito bilje. Časopis "Pogledi" br.12, 173 - 187.
- Projekti
- TEMPUS Projekat: Tempus158989-Tempus-1-2009-1-BE-Tempus-JPHES "Kreiranje saradnje između Univerziteta i industrije u oblasti održivih tehnologija" (2010 – 2013)
  - EDUFOOD projekat "Razvoj obrazovanja i transfer znanja u području prehrambene tehnologije", (2012-2014)
  - Projekat " Inovacije u lancu vrijednosti suhe šljive ". Projekat u sklopu EU ProLocal Programa za lokalnu samoupravu i ekonomski razvoj u Bosni i Hercegovini (trajanje Projekta 1 godina; 2017-18).

- Konferencije
- Miličević D., Selimović A., Pešić T., Hodžić H., Mima A.: Utjecaj temperature i vlažnosti na svojstva različitih vrsta brašna, III Savjetovanje o proizvodnji i preradi hrane. Naučno-stručni skup III Savjetovanje o proizvodnji i preradi hrane «Agrotech 2008» sa međunarodnim učešćem, "agroTECH", 21. august 2008, Gradačac, Bosna i Hercegovina
  - Miličević D., Pešić T., Selimović A., Topalović A., Bajrić J.: Svojstva čokolade u ovisnosti o kvaliteti i vrsti kakao zrna. Naučno-stručni skup III Savjetovanje o proizvodnji i preradi hrane "agroTECH" 21. august 2008, Gradačac, Bosna i Hercegovina
  - Miličević D., Selimović A., Pešić T., Mujić A., Sinanović N.: Utjecaj tipa brašna na peciva svojstva i organoleptička svojstva keksa, Proceedings of 1st International Conference "Vallis Aurea" – Focus on: Regional Development, Požega – Vienna, Požega 19th september 2008, Hrvatska
  - Miličević D., Selimović A., Pešić T., Hodžić H., Aljić M.: Ovisnost pecivih svojstava o načinu skladištenja i tipu brašna, Međunarodni kongres tehnologa za poslijehetvenu tehnologiju, "ZRKO" Stubičke Toplice, 18 – 20. novembar 2008, Hrvatska
  - Miličević, D., Selimović, A., Ačkar, Đ., Pešić, T., Islamagić, A., Lukić, T., Aljić, M. : Determination of the flour type impact on the pasta quality parameters, 5<sup>th</sup> International Congress "Flour-Bread '09", 7<sup>th</sup> Croatian Congress of Cereal Technologists Opatija, October 21 -23, 2009, Hrvatska
  - Jašić, Midhat; Šubarić, Drago; Miličević, Dijana; Crvenjak, Denijal; Selimović, Amel: Influence of extrusion on the quality of gluten-free raw material used for cream-soup production. Scientific and Professional Conference 13<sup>th</sup> Ružička Days "TODAY SCIENCE – TOMORROW INDUSTRY" Vukovar, 16 i 17 September 2010, Hrvatska
  - Amila Vranac, Lejla Muhović, Duško Savić, Sanja Oručević, Asima Begić – Akagić, Amel Selimović: Effect of adding buckwheat whole grain flour on antioxidant and sensory properties of biscuits. 6<sup>th</sup> International Congress "Flour-Bread '11", 8<sup>th</sup> Croatian Congress of Cereal Technologists, Opatija, oktobar 12 – 14, 2011, Hrvatska
  - Dijana Miličević, Amel Selimović, Sanja Oručević, Edin Hadžić, Đurđica Ačkar: Influence of ascorbic acid on the quality bread from flour T-500 and wholegrain flour. Proceedings of 6<sup>th</sup> International Congress "Flour-Bread '11", 8<sup>th</sup> Croatian Congress of Cereal Technologists, Opatija, Oktobar 12 -14, 2011, Hrvatska
  - Dijana Miličević, Gordan Avdić, Amel Selimović, Damir Mehić: The production og maglica. 7<sup>th</sup> International Congress "Flour-Bread '13", 9<sup>th</sup> Croatian Congress of Cereal Technologists, Opatija, Oktobar 16 – 18, 2013, Hrvatska
  - Samra Bajić, Midhat Jasic, Ramzija Cvrk, Amel Selimović: Mogućnosti razvoja osvježavajućih pića uz primjenu *stevie rbaudiane* kao nenutritivnog prirodnog sladila. Šesti Simpozij "HRANOM DO ZDRAVLJA", 16.10.2013. Tuzla, Bosna i Hercegovina
  - Fatima Duraković, Midhat Jasic, Ramzija Cvrk, Amel Selimović: Primjena *stevie rbaudiane* kao nenutritivnog prirodnog sladila u proizvodnji voćnih sokova i sirupa kao funkcionalnih proizvoda. Šesti Simpozij "HRANOM DO ZDRAVLJA", 16.10.2013. Tuzla, Bosna i Hercegovina
  - Amel Selimović, Dijana Miličević, Amra Selimović, Eldad Mrkaljević: Properties of crackers with buckwheat sourdough 4<sup>th</sup> SCIENTIFIC SYMPOSIUM WITH INTERNATIONAL PARTICIPATION OPORPH 2015,"Environmental resources, sustainable development and food production", Tuzla, November 12-13, 2015, Bosnia and Herzegovina
  - Milicevic, Dijana; Avdic, Gordan; Ackar, Durdica; Selimovic, Amel & Andrejas, Martina: Production of Pasta With Addition of Nusproduct Food Industry. 5<sup>th</sup> International Conference "Vallis Aurea" – Focus on: Research & Innovation, Požega – Vienna, Croatia – Austria, september 22nd-24th, Požega, Croatia, 2016.
  - Amra Selimović, Amel Selimović, Halid Junuzović, Aida Salkić, Selma Sarajlić: Antioksidativna aktivnost u vodenim infuzijama različitih biljnih mješavina. XI Conference of Chemists, Technologists and Environmentalists of Republic of Srpska, TESLIĆ, HOTEL „KARDIAL“, 18 & 19, NOVEMBER 2016. REPUBLIC OF SRPSKA, B&H
  - Amel Selimović, Dijana Miličević, Amra Selimović, Ramzija Cvrk, Tijana Brčina, Halid Junuzović, Hurija Alibašić, Amela Jašić: UTICAJ RAŽEVOG KISELOG TIJESTA FERMENTISANOG SA LACTOBACILLUS PLANTARUM NA SVOJSTVA HLJEBA. XII Conference of Chemists, Technologists and Environmentalists of Republic of Srpska, TESLIĆ, HOTEL „KARDIAL“, 2 i 3, NOVEMBER 2018. REPUBLIC OF SRPSKA, B&H

- Konferencije
- Ajla Avdić, Amela Kusur, Martina Tanović, Amel Selimović, Dijana Miličević, Gordana Avdić: VOĆNI ŽELE I SNACK PROIZVODI. 19th International scientific conference Ružička Days "Today Science – Tomorrow Industry", September 21 – 23, 2022, Vukovar, Croatia (poster presentation, međunarodna recenzija, znanstveni).
  - Amina Kolić, Amela Kusur, Martina Tanović, Amel Selimović, Dijana Miličević, Gordana Avdić: EFFECTS OF ADDITION ON PASTA TASTE. 19th International scientific conference Ružička Days "Today Science – Tomorrow Industry", September 21 – 23, 2022, Vukovar, Croatia (oral presentation, međunarodna recenzija, znanstveni).

- Knjige / Udžbenici
- Jašić M. i suradnici: ŠLJIVA I PROIZVODI OD ŠLJIVE, Tehnologija, sušenje, kvaliteta i tržište. 2018. godine, Foto „Ćiro“ d.o.o., Gradačac.
  - Selimović Amel, Brčina Tijana: Sirovine prehrambene industrije, I dio, Sirovine biljnog porijekla. 2019. godine, OFF-SET, Tuzla