

AZƏRBAYCAN DÖVLƏT İQTİSAD UNIVERSİTETİ

KAFEDRA: QIDA MƏHSULLARININ TEXNOLOGİYASI

ƏMƏKDAŞ: DOSENT, T.E.H. OMAROVA ELZA MƏDƏT QIZI

№	İşin adı	İşin növü	Nəşriyyat, jurnal və s. adı	İşin həcmi	Həm müəlliflər
	2	3	4	5	6
1.	Соус для мясных и рыбных блюд	на печатн.	Материалы межреспубликанской научной студенческой конференции, прогрессивная техника и технология в пищевой промышленности (тезис). Кировабад-1986.	0,1 п.л.	А.Ш. Гусейнова, Ф.М. Мусаев
2.	Технологические и физико-химические показатели кюкю	на печатн.	Материалы межреспубликанской научной студенческой конференции, прогрессивная техника и технология в пищевой промышленности (тезис). Кировабад-1989.	0,1 п.л.	Р.Р. Зейналов Р.С. Мамедова
3.	Yeni qutab reseptləri	Çap edilmişdir	Elm və həyat jurnalı. Bakı 1989.	0,1 ç.v.	
4.	Натуральные плодовые соусы для мясо-рыбных продуктов	на печатн.	Материал научно-практической конференции «итоги научно-исследовательских работ по проблемам западного региона Азербайджана» издательство «Элм», Баку-1989	0,1 п.л.	М.А. Ахмедов

5.	Об изучении активности пектин-метилэстеразы при тепловой обра-ботке растительных продуктов	на печатн.	Professor-müəllim heyətinin XI elmi-praktiki konfransının məruzələrinin tezisləri. Gəncə-1992	0,1 п.л.	Н.Г. Курбанов З.В. Василенко
6.	Характеристика технологических сортов сои районированных в респуб-лике Беларусь	на печатн.	XIII научно-техническая конференция МТИ Млгилев, 15-16 апреля, 1993 года (тезисы докладов)	0,1 п.л.	О.Н. Макасева З.В. Василенко
7.	Исследование качества растительного масла в процессе хранения майонеза «Белорусский»	на печатн.	Перспективы развития массового питания и торговли в условиях перехода о рыночной экономике. Тезисы доклады международной конференции (17-19 мая 1994). Харьков 1994.	0,1 п.л.	З.В. Василенко
8.	Исследование эмульгирующей способности пюре из сои	на печатн.	Перспективы развития массового питания и торговли в условиях перехода о рыночной экономике. Тезисы доклады международной конференции (17-19 мая 1994). Харьков 1994.	0,1 п.л.	З.В. Василенко Т.И. Пискун
9.	Исследование реологических свойств майонеза с соей	на печатн.	Международная научная конференция «Развития массового питания гостиничного хозяйства и туризма в условиях рыночных отношений» (19-20 октября 1994, Киев)	0,3 п.л.	
10.	Изменение содержания белков и их аминокислотного состава при гидротермической обработке	на печатн.	Журнал для работников агропромышленного комплекса Агропонорама №2. (Статья) Минск,	0,42 п.л.	З.В. Василенко Т.И. Пискун

	зерен сои, районированных в ремпублике Беларусь.		1996.		
11.	Использование сои в производства продукции массового питания	на печатн.	Журнал для работников агропромышленного комплекса Агропонорама №2. Минск, 1996.	0,42 п.л.	З.В. Василенко Т.И. Пискун
12.	Разработка технологии кулинарной продукции с использованием сои	на печатн.	Автореферат, Могилев 1996.	1,25 п.л.	
13.	Использование сои в производстве кулинарной продукции	на печатн.	Международная студенческая научных конференция. Проблемы пищевой технолгии и техники тезисы и докладов. 22-24 апреля, Могилев 1997.	0,1 п.л.	С.В. Королева
14.	Использования природного пектино-содержащего сырья производства взбивных изделий	на печатн.	XV научно-практической конференции профессор- преподавательского состава Азербайджанского Технологического института, Гянджа 1997.	0,1 п.л.	
15.	Некоторые технологические свойства пюре овощей	на печатн.	XV научно-практической конференции профессор- преподавательского состава Азербайджанского Технологического института, Гянджа 1997.	0,1 п.л.	Р.Е. Мустафаева
16.	Использование яблок, консервиро-ванных раствором сернистой кислоты, для	на печатн.	Professor-müəllim heyətinin 1996-ci ilın elmi-tədqiqat işlərinin yekununa həsr olunmuş elmi-praktiki konfransın	0,1 п.л.	Н.Х. Мусаев Н.М. Гусейнов

	производства взбивного изделия		materialları. Bakı – 1997.		
17.	Использование влияния гидротермической обработки сои на белок их аминокислотный состав	на печатн.	Международной научной технической конференции «Техника и технология пищевых производств». Тезис докладов. Могилев-1998.	0,1 п.л.	З.В. Василенко Т.И. Пискун
18.	Эмульгирующая и стабилизирующая способность пюре сои	на печатн.	Международной научной технической конференции «Техника и технология пищевых производств». Тезис докладов. Могилев-1998.	0,1 п.л.	З.В. Василенко Т.И. Пискун
19.	Влияние гидротермической обработки сои на углеводный и минеральный состав	на печатн.	Международной научной технической конференции «Техника и технология пищевых производств». Тезис докладов. Могилев-1998.	0,1 п.л.	З.В. Василенко Т.И. Пискун
20.	Sucuğun hazırlanması tehnologiyası	çap edilmişdir	İnstitutunun professor-müəllim, aspirant və tətləbə heyətinin Azərbaycan Xalq Cümhuriyyətinin 80 illik yubileyinə həsr olunmuş elmi nəzəri konfransı, (25-26 may), Bakı, 1998	0,1 ç.v.	L.T. Əmiraslanova
21.	Разработка технологии изделий с использованием эмульсии	на печатн.	Материал международной практической конференции. Проблемы качества в массовом питании, гост, хозяи и туризм. Киев, 1998.	0,1 п.л.	З.В. Василенко Т.И. Пискун
22.	Разработка технологии бисквита	на печатн.	Материал международной	0,1 п.л.	З.В. Василенко

	к основе желтков яиц		практической конференции. Проблемы качества в массовом питании, гост, хозяи и туризм. Киев, 1998.		Т.И. Пискун
23.	Əlavələrlə yeni çeşiddə vafli istehsalı texnologiyasının işlənilib hazırlanması.	на печатн.	İnsitutunun professor-müəllim heyətinin 1997-ci ilin elmi-tədqiqat işlərinə həsr olunmuş V-ci elmi nəzəri konfransının materialları (2-ci hissə), Bakı 1998.	0,1 ç.v.	M.R. Gözəlova
24.	“İaşə müəssisələrinin texnoloji layihələndirilməsi” kursu üzrə metodik göstərişlər və yoxlama işləri (27.11.00 – “İaşə məhsullarının texnologiyası” ixtisası üzrə qiyabi təhsil alan tələbələr üçün)	çap edilmişdir	Bakı, 1998	0,5 ç.v.	N.Ş. Qurbanov S.Ə. Qənbərli
25.	Lüpin dəninin texnoloji xassələri	çap edilmişdir	İnsitutunun professor-müəllim heyətinin 1998-ci ilin elmi-tədqiqat işlərinə həsr olunmuş VI-ci elmi nəzəri konfransının materialları. Bakı, 1999.	0,1 ç.v.	K.B. Həmidova M.R. Gözəlova
26.	Разработка рецептуры и технологии, мучных и кондитерских изделия с использованием круп	на печатн.	İnsitutunun professor-müəllim heyətinin 1998-ci ilin elmi-tədqiqat işlərinə həsr olunmuş VI-ci elmi nəzəri konfransının materialları. Bakı, 1999.	0,1 ç.v.	E.M. Bayramova S.İ. Məhərrəмова M.R. Gözəlova
27.	Приготовление песочного печенья с добавлением соевой пасты	на печатн.	İnsitutunun professor-müəllim heyətinin 1998-ci ilin elmi-tədqiqat işlərinə həsr olunmuş VI-ci elmi nəzəri konfransının materialları. Bakı, 1999.	0,1 ç.v.	A.G. İsgəndərov S.S. Maxmudov M.R. Gözəlova

28.	İaşə müəssisələrinin texnoloji layihələndirilməsi	çap edilmişdir	H.Cavid pr. 25 “Mətbəə AzTU”, Bakı 2000	0,75 ç.v.	N.H. Qurbanov F.M. Musayev M.M. Tağıyev
29.	Изучение условиях растворения и желирования порошка из корне клубней ятрышника.	на печатн.	Материал международной научно-практической конференции «Стратегия развития туристической индустрии и общественного питания». Киев 25-26 октябрь 2000. с.290-295	0,1п.л.	Н.Г.Курбанов
30.	О технологии нового ассортимента полукопченых колбас с добавками лушеного гороха и растительного масла.	на печатн.	Материалы II международной конференции «Техника и технология пищевых производств». Могилев 22-24 ноября 2000.	0,1п.л.	Н.Г.Курбанов М.М.Тагиев И.Ю. Хусаинова
31.	Elmi tədqiqatın əsasları və potensialı kursunun proqramı.	çap edilmişdir	Araz M. müəssisəsinin mətbəəsi. Bakı 2000.	0,5 ç.v.	N.H. Qurbanov
32.	“İaşə müəssisələrinin texnoloji layihələndirilməsi” fənninin proqramı	çap edilmişdir	Az.Ti-nin mətbəəsi, Bakı, 2000	0,5 ç.v.	N.H. Qurbanov F.M. Musayev M.M. Tağıyev
33.	Использование сои и продуктов её переработки в производстве продуктов питания	на печатн.	II междунар. нгауч.-техн. конф. «Техника и технология пищевых производств», тез. док. Могилев, 22-24 ноября 2000 г.,.	0,2 п.л.	З.В.Василенко Т.И.Пискун
34.	Влияние гидротермической обработки сои на минеральный состав	на печатн.	II междунар. нгауч.-техн. конф. «Техника и технология пищевых производств», тез. док. Могилев, 22-24 ноября 2000 г.,.	0,1п.л.	З.В.Василенко Т.И.Пискун
35.	Разработка технологии и рецептур блюд с использованием	на печатн.	III международная научная конференция студентов и	0,1п.л.	Я.В.Козековская Т.А.Куликова

	СВЧ аппаратов для предприятий общественного питания.		аспирантов «Техника и технология пищевых производств тезисы докладов 29-31 мая 2001, Могилев.		Т.И.Пискун
36.	Исследование белков сои.	на печатн.	III международная научная конференция студентов и аспирантов «Техника и технология пищевых производств тезисы докладов 29-31 мая 2001, Могилев.	0,1 п.л.	О.В.Королева Т.Н.Болашенко Т.И.Пискун
37.	Исследования эмульгирующей и стабилизирующей способности пюре сои.	На печатано	III международная научно-техническая конференция «Техника и технология пищевых производств» Материалы конференции 24-26 апреля 2002, Могилев.	0,1 п.л.	З.В.Василенко Т.И.Пискун
38.	Lüpin püresinin emulsiya əmələgətirmə xassələrinin öyrənilməsi haqqında.	çap edilmişdir	2001-ci ildə Azərbaycan Dövlət İqtisad Universitetinin büdcə təyinatlı elmi-tədqiqat işlərinin yekununa həsr edilmiş elmi-praktiki konfransın tezisləri.	0,1 ç.v.	L.T. Əmiraslanova
39.	“İaşə müəssisələrinin texnoloji layihələndirilməsi” fənnindən “İstisəxin layihələndirilməsi” mövzusunda kurs layihəsinin yerinə yetirilməsinə dair metodik göstərişlər	çap edilmişdir	“Ekologiya” mətbəəsi, Bakı, 2002.	0,2 ç.v.	
40.	Исследование возможности создания комбинированных мясопродуктов с добавкой из красноплодной рябины.	На печатано	IV международная научно-техническая конференция «Техника и технология пище-вых производств» Материалы	0,1 п.л.	З.В.Василенко Н.В.Стефаненко

			конференции. Часть II. 26-28 марта 2003, Могилев.		
41.	Технология полуфабриката из манной крупы и изделий с его использованием	На печатано	Сборник научных трудов 30-летию Могилевского Государственного Университета Минск, 2003	0,25 с.в.	З.В.Василенко Т.В.Березнева Т.И.Пискун
42.	Об использовании композиций из природного сырья в производстве продукции функционального питания.	На печатано	IV международная научно-техническая конференция «Техника и технология пищевых производств» Материалы конференции. Часть II. 26-28 марта 2003, Могилев.	0,1 п.л.	З.В.Василенко Н.В.Стефаненко
43.	Разработка технологии сухого картофельного полуфабриката, обладающего студнеобразующей способностью.	На печатано	IV международная научно-техническая конференция «Техника и технология пищевых производств» Материалы конференции. Часть II. 26-28 марта 2003, Могилев.	0,2 п.л.	Т.В.Березнева Т.И.Пискун
44.	Исследования возможности производства изделий из песочного теста с добавкой муки люпина	На печатано	IV международная научно-техническая конференция «Техника и технология пищевых производств» Материалы конференции. Часть II. 26-28 марта 2003, Могилев.	0,1 п.л.	И.В.Никулина И.Л.Федорова
45.	Применение «Поликома» в производстве жележно-фруктовых мармеладных изделий.	На печатано	IV международная научно-техническая конференция «Техника и технология пищевых производств» Материалы конференции. Часть II. 26-28 марта 2003, Могилев.	0,2 п.л.	З.В.Василенко О.В.Редько
46.	Технология полуфабрикаты из манной крупы и изделий с его использованием.	На печатано	Сборник научных трудов к 30-летию Могилевского Государственного Университета Продовольствия 2003	0,42	З.В.Василенко Т.И.Пискун

47.	“İaşə məhsulları istehsalının texnologiyası” fənninin proqramı	çap edilmişdir	“Tİ-Media” şirkətinin mətbəəsi, Bakı 2003.	0,1 ç.v.	N.H. Qurbanov N.H. Hüseynov S.H. Bəxtiyarova
48.	“İaşə məhsulları texnologiyasının nəzəri əsasları” fənninin proqramı.	çap edilmişdir	“Tİ-Media” şirkətinin mətbəəsi, Bakı 2003.	1 ç.v.	N.H. Qurbanov
49.	Методические указания к разработке выпускной работы для студентов бакалавров по специальности 27.11.00 Технология продукции общественного питания.	На печатано	“Tİ-Media” şirkətinin mətbəəsi, Bakı 2003.	0,8 ч.п.	Н.Г.Курбанов С.Г.Бахтиярова
50.	«Иашя мящсуллары истещсалынын сянайе технолоэийасы» фяннинин програмы	çap edilib	“Tİ-Media” şirkətinin mətbəəsi, Bakı 2003.	1,16 ç.v.	
51.	Использование пектиносодержащих добавках в производстве пряников.	На печатано	Azərbaycan Respublikasının Prezidenti Heydər Əliyev cənablarının anadan olmasının 80 illiyinə həsr edilmiş elmi-praktiki konfransın materialları. Bakı, 2003.	0,1 п.л.	Махмудова В.О. Муслимов Ф.М.
52.	Супы в Азербайджанской кухне.	На печатано	IV международная научная конференция студентов и аспирантов «Техника и технология пищевых производств тезисы докладов 21-23 апреля 2004, Могилев.	0,2п.л	А.Т.Амирасланова
53.	“İaşə müəssisələrində istehsalın	çap edilib	“Tİ-Media” şirkətinin mətbəəsi, Bakı	1,16	N.H. Qurbanov

	təşkili” fənninin proqramı. (27.11.00 “İaşə məhsullarının texnologiyası” ixtisası üzrə təhsil alan bakalavr tələbələr üçün)		2005.	ç.v.	N.M. Hüseynov F.İ. Hacıyev
54.	“Qida sənayesi məhsullarının texnologiyası” fənninin proqramı (27.14.00 “Qida sənayəsində və iaşə sistemində bədii layihələndirmə və tərtibat” ixtisası üzrə təhsil alan bakalavr tələbələr üçün)	çap edilib	“Kristal” mətbəəsi, Bakı 2005.	1,16 ç.v.	N.H. Qurbanov
55.	“Kompozisiyanı əsasları” fənnin proqramı (27.14.00 “Qida sənayəsində və iaşə sistemində bədii layihələndirmə və tərtibat” ixtisası üzrə təhsil alan bakalavr tələbələr üçün)	çap edilib	“Kristal” mətbəəsi, Bakı 2005.	1,16 ç.v.	N.H. Qurbanov F.V. Əliyev Ş.N. Yusifzadə
56.	“İaşə müəssisələrində xidmətin təşkili” fənnin proqramı.	çap edilib	“Tİ-Media” şirkətinin mətbəəsi, Bakı 2005.	1,16 ç.v.	N.H. Qurbanov F.İ. Hacıyev
57.	“İaşə xammalı və məhsullarının keyfiyyətinə nəzarət” fənninin proqramı.	çap edilib	“Tİ-Media” şirkətinin mətbəəsi, Bakı 2005.	1,16 ç.v.	N.H. Qurbanov
58.	“İaşə sistemində bədii layihələndirmə və tərtibat” fənninin proqramı.	çap edilib	“Tİ-Media” şirkətinin mətbəəsi, Bakı 2005.	1,16 ç.v.	N.H. Qurbanov F.A. Əliyev L.T. Əmiraslanov
59.	К изучению биохимических и технологических свойств муки перспективных форм и сортов	На печатано	У международной научно-технической конференции «Техника и технология пищевых производств»	0,2п.л	В.К.Клыджев

	пшеницы Азербайджана.		Материалы конференции. 2005, Могилев.		
60.	Исследование влияния продолжительности хранения на качество песочного печенья функционального назначения с инулином.	На печатано	V международной научно-технической конференции «Техника и технология пищевых производств» Материалы конференции. 2005, Могилев.	0,2 п.л	З.В.Василенко О.В.Мацикова
61.	Пюре из сахарной свеклы – компонент для продуктов питания функционального назначения.	На печатано	V международной научно-технической конференции «Техника и технология пищевых производств» Материалы конференции. 2005, Могилев.	0,1 п.л	З.В.Василенко Е.Е.Василькова
62.	Разработка вареной колбасы с функциональной добавкой.	На печатано	V международной научно-технической конференции «Техника и технология пищевых производств» Материалы конференции. 2005, Могилев.	0,2 п.л	З.В.Василенко Т.В.Березнева Т.И.Пискун
63.	Исследование растворимости образцов инулина.	На печатано	V международной научно-технической конференции «Техника и технология пищевых производств» Материалы конференции. 2005, Могилев.	0,1 п.л	З.В.Василенко О.В.Мацикова
64.	Использование подслащивающего порошка из солодкового корня производстве кисломолочных продуктов.	На печатано	V международной научно-технической конференции «Техника и технология пищевых производств» Материалы конференции. 2005, Могилев.	0,1 п.л	Н.Г.Курбанов А.П.Гасанов М.М.Искендерова
65.	Использование солода в	На	Материалы VI международной	0,1	Н.Г. Курбанов

	производстве бисквита	печатано	научно-технической конференции «Техника и технология пищевых производств», 22-23 мая, Могилев, 2007		
66.	“Qida sənayesi məhsullarının texnologiyası” fənninin proqramı	çap edilib	Bakı 2007	0,1 ç.v.	N.H. Qurbanov
67.	“Kartof nişastasının şirin xörəklərin və kulinar məmulatlarının istehsalında istifadəsinin öyrənilməsi”	çap edilib	Azərbaycan Dövlət İqtisad Universitetinin professor və müəllim heyətinin büdcə təyinatlı elmi-tədqiqat işlərinin 2006-ci ilin yekununa həsr edilmiş elmi-praktiki konfransın materialları. Bakı, 2007		
68.	«Использование порошка из клубней топинамбура в производстве кисломолочных продуктов»,	На печатано	Материалы VI международной научно-технической конференции «Техника и технология пищевых производств», Могилев, 2007.		Н.Г. Курбанов
69.	Технология получения ливерной колбасы с картофельным полуфабрикатом		Могилевского Государственного Университета Продовольствия, Вестник «Научно-методический журнал» №2 (5), 2008		Т.В.Березнева Т.И.Пискун
70.	Yüksək həlməşik əmələgətirmə qabiliyyətinə malik kartof yarımfabrikatlarının texnoloji xüsusiyyətlərinin öyrənilməsi.	çap edilib	2006-2007-ci ildə Azərbaycan Dövlət İqtisad Universitetinin yerinə yetirilmiş büdcə təyinatlı elmi-tədqiqat işlərinin yekununa həsr edilmiş elmi-praktiki konfransın tezisləri, Bakı 2008.	0,2 ç.v.	
71.	Çalınmış məmulatların istehsalı üçün kartof yarımfabrikatlar və onların istehsalı texnologiyası.	çap edilib	2008-ci ildə Azərbaycan Dövlət İqtisad Universitetinin yerinə yetirilmiş büdcə təyinatlı elmi-tədqiqat işlərinin	0,1 ç.v.	

			yekununa həsr edilmiş elmi-praktiki konfransın tezisləri, Bakı 2009.		
72.	Разработка технологии использованием эмульсии на растительном масле	Тезис	М.О. Респуб., Беларусь, Учреждение образования «Могилевский Государственный Университет продовольствия» Беларусский государственный концерн пищевой промышленности «Белгоспищепром», VІІІ международная научная конференция «Техника и технология пищевых производств» Тезисы докладов. Часть 1. Могилев, 2009 стр 192-	0,1п.л.	Ромашихин Н.А., Болашенко Т.Н., Дубина М.В.
73.	Разработка мясорастительного паштета с картофельным полуфабрикатов	Тезис	М.О. Респуб., Беларусь, Учреждение образования «Могилевский Государственный Университет продовольствия» Беларусский государственный концерн пищевой промышленности «Белгоспищепром», VІІ международная научная конференция «Техника и технология пищевых производств» Тезисы докладов. Часть 1. Могилев, 2009 стр 268-269	0,1п.л	Василенко З.В., Березнева Т.В.
74.	Химико-технологическая характеристика сортов плодов	Тезис	М.О. Респуб., Беларусь, Учреждение образования «Могилевский	0,1п.л	

	фейхоа районированных в Азербайджане		Государственный Университет продовольствия» Беларусский государственный концерн пищевой промышленности «Белгоспищепром», VII международная научная конференция «Техника и технология пищевых производств» Тезисы докладов. Часть 2. Могилев, 2009 стр 31		
75.	Mikrobiologiya, sanitariya və gigiyena	çap edilib	“İqtisad universiteti”, Bakı-2010		N.H. Qurbanov Ü.İ. Xəlilova A.A. Qurbanova M.H. Məhərrəmov
76.	İaşə məhsulları texnologiyasının nəzəri əsasları (dərslük)	çap edilib	“İqtisad universiteti”, Bakı-2010	25 ç.v.	N.H. Qurbanov
77.	Yeralmasının mayonez istehsalında istifadə perspektivləri	çap edilib	Azərbaycan Dövlət Aqrar Universitetinin 80 illik yubileyinə həsr olunur. Aqrar təhsil sistemində informasiya texnologiyalarının tətbiqi və Beynəlxalq Əməkdaşlıq Formulaları beynəlxalq elmi-praktiki konfransı, Gəncə 2010.		M.M. Tağıyev
78.	Исследование возможности использования водного экстракта из выжимок ягод черноплодной рябины в производстве десертного крема	На печатано	VIII международная научно- техническая конференция «Техника и технология пищевых производств». Тезисы и докладов 27-28 апреля 2011 года. Могилев,	0,1 п.л	З.В.Василенко Н.А.Могилевчик А.В.Баранова

			2011.		
79.	Характеристика динамической вязкости десертного крема с использованием водного экстракта из выжимок ягод черноплодной рябины	На печатано	VIII международная научно-техническая конференция «Техника и технология пищевых производств». Тезисы и докладов 27-28 апреля 2011 года. Могилев, 2011.	0,1 п.л	З.В.Василенко Н.А.Могилевчик А.В.Баранова
80.	Разработка технологии сладких блюд функционального назначения с использованием клюквы	На печатано	VIII международная научно-техническая конференция «Техника и технология пищевых производств». Тезисы и докладов 27-28 апреля 2011 года. Могилев, 2011.	0,1 п.л	З.В.Василенко Т.И.Пискун Т.В.Березнева
81.	Влияние условий промывания сушеных выжимок яблок на выход пектина	На печатано	VIII международная научно-техническая конференция «Техника и технология пищевых производств». Тезисы и докладов 27-28 апреля 2011 года. Могилев, 2011.	0,1 п.л	З.В.Василенко В.И.Никулин Л.В.Лазовикова
82.	Влияние условий промывания сушеных выжимок яблок на студнеобразующую способность пектина	На печатано	VIII международная научно-техническая конференция «Техника и технология пищевых производств». Тезисы и докладов 27-28 апреля 2011 года. Могилев, 2011.	0,1 п.л	З.В.Василенко В.И.Никулин Л.В.Лазовикова
83.	Разработка технологии кексов функционального назначения с добавками порошка из выжимок	На печатано	VIII международная научно-техническая конференция «Техника и технология пищевых	0,1 п.л	Л.Т.Амирасланова

	плодов фейхоа		производств». Тезисы и докладов 27-28 апреля 2011 года. Могилев, 2011.		
84.	Соя – перспективный компонент для производства продуктов питания	На печатано	VIII международная научно-техническая конференция «Техника и технология пищевых производств». Тезисы и докладов 27-28 апреля 2011 года. Могилев, 2011.	0,1 п.л	З.В.Василенко Т.И.Пискун Т.В.Березнева
85.	Разработка мясного паштета с растительной композицией	На печатано	VIII международная научно-техническая конференция «Техника и технология пищевых производств». Тезисы и докладов 27-28 апреля 2011 года. Могилев, 2011.	0,1 п.л	З.В.Василенко Т.И.Пискун Т.В.Березнева
86.	К вопросу использования крапивы в производстве мясных продуктов	На печатано	VIII международная научно-техническая конференция «Техника и технология пищевых производств». Тезисы и докладов 27-28 апреля 2011 года. Могилев, 2011.	0,1 п.л	З.В.Василенко Т.И.Пискун Т.В.Березнева
87.	«Unlu məmulatların texnologiyalarının əsasları» fənninin proqramı	proqram	«İqtisad Universiteti» nəşriyyatı, Bakı, 2012	0,5 ç.v.	G.A. Abbasbəyli
88.	«İaşə müəssələrinin texnoloji layihələndirilməsi» kursundan metodik göstərişlər	metodik göstəriş	«İqtisad Universiteti» nəşriyyatı, Bakı, 2012, 35 s.	1,0 ç.v.	Qurbanov N.H. Hüseynov N.M., və b.
89.	Влияние продолжительности хранения выжимок яблок,	тезис	IX международная научно-техническая конференция «Техника	0,1 п.л	Василенко З.В. Никулин В.И.

	высушенных различными способами, на выход пектина		и технология пищевых производств». Тезисы и докладов 25-26 апреля 2013 года. Могилев, 2013..		Лазовикова Л.В.
90.	Влияние продолжительности хранения выжимок яблок, высушенных различными способами, на студнеобразующую способность пектина	тезис	IX международная научно-техническая конференция «Техника и технология пищевых производств». Тезисы и докладов 25-26 апреля 2013 года. Могилев, 2013.	0,1 п.л	Василенко З.В. Никулин В.И. Лазовикова Л.В.
91.	Влияние обработки пектинового гидролизата в электролизе на качество пектина из выжимок яблок	тезис	I X международная научно-техническая конференция «Техника и технология пищевых производств». Тезисы и докладов 25-26 апреля 2013 года. Могилев, 2013.	0,1 п.л	Василенко З.В. Никулин В.И. Лапковская В.В.
92.	Исследование влияния витамина С на качество хлебобулочных изделий из дрожжевого теста	тезис	IX международная научно-техническая конференция «Техника и технология пищевых производств». Тезисы и докладов 25-26 апреля 2013 года. Могилев, 2013.	0,1 п.л	Василенко З.В. Петухов М.М. Ромашихин П.А.
93.	О необходимости обогащения концентрата соединительнотканых белков «Белпро»	тезис	IX международная научно-техническая конференция «Техника и технология пищевых производств». Тезисы и докладов 25-26 апреля 2013 года. Могилев,	0,1 п.л	Василенко З.В. Рогова Е.Н.

			2013.		
94.	Разработка технологий блюд и изделий функционального назначения, обогащенных кальцием, для лиц пожилого возраста	тезис	IX международная научно-техническая конференция «Техника и технология пищевых производств». Тезисы и докладов 25-26 апреля 2013 года. Могилев, 2013.		Василенко З.В. Пискун Т.И. Березнева Т.В.
95.	İaşə məhsullarının texnologiyası kursun-dan laboratoriya praktikumu (dərs vəsaiti)	Dərs vəsaiti	«İqtisad Universiteti» nəşriyyatı, Bakı, 2013, 220 s.	15,0 ç.v.	Qurbanov N.H., Hüseynov N.M. və başq.
96.	Müasir dövrdə tələbata uyğun olaraq unlu qənnadı məmulatlarının enerji dəyərlinin aşağı salınması üsulları	Tezis	Azərbaycan Respublikasının Təhsil Nazirliyi Az.DİU 2012-2013-cü ildə AzDİU-də yerinə yetirilmiş büdcə təyinatlı elmi-tədqiqat işlərinin yekununa həsr edilmiş elmi-praktiki konfransın tezisləri. Bakı, 2014, səh. 237-239	1,5 səh	Yusifzadə Ş.N.
97.	Растительное молоко из пропорощенных семян конских бобов для производства комбинированных кисломолочных напитков функционального назначения	Тезис	Международная научная конференция, г.Киев 2014		Курбанов Н.Г. Гурбанова Р.И. Юсифзаде Ш.Н.
98.	Применение инновационной технологии для улучшения усвояемости семян конских бобов (Faba Vulgaris Moench) в процессе питания	Tezis	“Kreativ sənaye texnologiyalarının tədrisi və tətbiqi” Beynəlxalq elmi-praktiki konfransın materialları Gəncə 2015 səh. 121	1 səh	N.H. Qurbanov M.M. İsgəndərova R.İ. Qurbanova

99.	Təbii qatqılarla yerli xammal əsasında funksional təyinatlı biokefir texnologiyasının işlənilib hazırlanması	Tezis	“Kreativ sənaye texnologiyalarının tədrisi və tətbiqi” Beynəlxalq elmi-praktiki konfransın materialları Gəncə 2015 səh. 129	1 səh	N.H. Qurbanov Quliyeva L.V.
100.	Разработка технологии мясо-растительных котлет функционального назначения	Tezis	О. Респуб., Беларусь, Учреждение образования «Могилевский Государственный Университет продовольствия» Беларусский государственный концерн пищевой промышленности «Белгоспищепром», X международная научная конференция «Техника и технология пищевых производств» Тезисы докладов. Могилев, 2015 стр 125	0,1	Василенко З.В., Березнева Т.В.
101.	Количественное изучение аминокислотного состава семян конских бобов до и после их биоактивизации	Tezis	О. Респуб., Беларусь, Учреждение образования «Могилевский Государственный Университет продовольствия» Беларусский государственный концерн пищевой промышленности «Белгоспищепром», X международная научная конференция «Техника и технология пищевых производств» Тезисы докладов. Могилев, 2015 стр 142	0,1	Курбанов Н.Г., Гурбанова Р.И., Гасанова З.П.
102.	Изучение изменения углеводного состава семян конских бобов в	Tezis	О. Респуб., Беларусь, Учреждение образования «Могилевский	0,1	Курбанов Н.Г., Гурбанова Р.И.,

	процессе проращивания		Государственный Университет продовольствия» Беларусский государственный концерн пищевой промышленности «Белгоспищепром», X международная научная конференция «Техника и технология пищевых производств» Тезисы докладов. Могилев, 2015 стр 142		Гурбанова А.
103.	Изучение влияние предварительной обработки семян конских бобов на основной химический состав и процессе проращивания	тезис	X Международная научно-техническая конференция Техника и технология пищевых производств 23-24 апреля 2015 года тезисы докладов Могилев 2015	0,1 п.л	Курбанов Н.Г., Гурбанова Р.И.,Искендерова М.М.
104.	Funksional təyinatlı inulinli biskvitin işlənməsi texnologiyası	tezis	Kreativ sənaye texnoloqiyalarının tədrisi və tətbiqi,Beynəlxalq elmi-praktiki kofransın materialları Gəncə 2015	0,1 п.л	N.X.Musayev.,M.R. Yusifova
105.	Проращенные семена конских бобов пригодный полуфабрикат для стабилизации эмульсионных соусов	тезис	Международная научная конференция, г.Киев 2016 13-14 апреля	0,1	ГурбановаР., КурбановН., Бахтиярова С.
106.	Разработка рецептуры заварных пряников, изготовленных с частичной заменой углеводов на эссенциальные пищевые микронутриенты		Международная научная конференция, г.Киев 2016, 13-14 апреля	0,1	Аббасбейли Г., Кязимова И., Магеррамова С.

	концентрата				
107.	Использование сушеного порошка, полученного из плодов в производстве хлебобулочных изделий		Международная научная конференция, г.Киев 2016, 13-14 апреля	0,1	Юсифова М. , Курбанова А., Магеррамова М.
108.	Обеспечение производства качественной и безопасной пищевой продукции		Международная научная конференция, г.Киев 2016, 13-14 апреля	0,1	Насруллаева Г., Фарзалиев М.
109.	Микробиологический надзор в технологических линиях хлебобулочных изделий		Международная научная конференция, г.Киев 2016, 13-14 апреля	0,1	Курбанова А., Юсифова М., Магеррамова М.
110.	Подбор оптимального состава и показателей качества розовых сотоловых вин для виноделия		Международная научная конференция, г.Киев 2016, 13-14 апреля	0,1	Рагимов Н., Кязимова И., Мехтизаде Ф.
111.	Моделирование переносных свойств плодовоовощных соков		Международная научная конференция, г.Киев 2016, 13-14 апреля	0,1	Магеррамов М., Аббасбейли Г., Кязимова И., Магеррамова С.
112.	Биологический метод тестирования молока для экологически безопасных продуктов питания		Международная научная конференция, г.Киев 2016, 13-14 апреля	0,1	Аббасбейли Г., Кязимова И., Магеррамова С. Гусейнов Г.
113.	Qida məqsədləri üçün istifadə edilən bəzi bitki mənşəli məhsulların mikrobiotasinin ümumi xarakteristikası	Məqalə	ATU-nin "Elmi Xəbərlər Məcmuəsi" jurnalı Cəncə 2016, №I, s. 61-65	5,0	Yusifova M.R. Məhərrəmov M.H.
114.	Feyxoə meyvəsinin biokimyəvi və biotexnoloji xüsusiyyətlərinin qida	Məqalə	AMEA-nın Mikrobiologiya institutunun elmi əsərləri cild 14, №- 1,	3,0	Yusifova M.R. Məhərrəmov M.H.

	sənayesində əhəmiyyəti		«Elm» nəşriyyatı, Bakı- 2016 s. 215-218		Nəsrullayeva G.M İsgəndərova M.M.
115.	Исследование показателей качества семян гороха и аминокислотного состава его белка	Məqalə	«Товароведение и экспертиза, производство пищевых и кормовых продуктов, обеспечение их качества и безопасности» Казань 2016	4,0	З.В.Василенко Т.Н.Болашенко О.В.Мадикова
116.	Qida məhsulları istehsalında qida və bioloji aktiv əlavələr	proqram	Şərq-Qərb nəşriyyatı Bakı - 2016	0,9 ç.v.	Qurbanov N.H. Yusifova M.R. Kazımova İ.H.
117.	Qida məhsullarının istehsalında soya və onun emalı məhsullarından istifadə edilməsi.	Çap edilmişdir	II Respublika Elmi-praktiki kofransının Materialları. (25 aprel,2018 ci il)	0,1 ç.v.	
118.	технологические проектирования предприятий пищевых промышленности	на печатн.	Программа .Баку-2018	0,1 п.л.	Магеррамова М.А,Фарзалиев.Е.Б и др.
119.	Qida sənayesi müəssisələrinin texnoloji layihələndirilməsi	çap edilib	Tədris proqramı, Bakı-2018	0,1 ç.v.	Məhərrəmov M.A., Fərzəliyev E.B. və baş.
120.	Технология продуктов национальной кухни	на печатн.	Программа ,Баку -2018	0,1 п.л.	Курбанов Н.Г. и др.
121.	Milli mətbəx məhsullarının texnologiyası	çap edilib	Tədris proqramı, Bakı-2018	0,1 ç.v.	N.H.Qurbanov və baş.
122.	İaşə məhsullarının texnologiyası	çap edilib	Tədris proqramı, Bakı-2018	0,1 ç.v.	N.H.Qurbanov və baş.
123.	Технология продуктов	на печатн	Программа .Баку-2018	0,1 п.л.	Курбанов Н.Г. и др.

	общественного питания				
124.	технологические проектирования предприятий пищевых промышленности	на печатн.	Программа .Баку-2018	0,1 п.л.	Магеррамова М.А,Фарзалиев.Е.Б и др.
125.	Разработка системы ХАССП в производстве сдобных баранок	на печатн	Международная научная конференция, г.Киев 2018,23-24 апрель	0,1п.л.	Магеррамова С.Кязимова И., .
126.	Пищевая ценность и показатели качества сдобных хлебобулочных изделий.	на печатн	Международная научная конференция, г.Киев 2018,23-24 апрель	0,1п.л.	Магеррамова С. Кязимова И.
127.	Исследлвание зависимости цветности сахара от наличия спиртнерастворимых примесей.	на печатн	Международная научная конференция, г.Киев 2018,23-24 апрель	0,1п.л.	Кязимова И., Магеррамова С.И
128.	Применение ферменты при выработке фруктовых соков	на печатн	Международная научная конференция, г.Киев 2018,23-24 апрель	0,1п.л.	Магеррамова С. Кязимова И
129.	Процессы,протекающие при ферментации молока	на печатн	Международная научная конференция, г.Киев 2018,23-24 апрель	0,1п.л.	Магеррамова С. Кязимова И.
130.	Исследование микробиоты флористических материалов пищевого назначения.	на печатн	Международная научная конференция, г.Киев 2018,13 сентябрь	0,1п.л.	
131.	Влияние порошка из выжимок ягода на пенообразующую способность и стойкость пены зефирной массы	на печатн	XI Международная научно-техническая конференция Техника и технология пищевых производств 20-21 апреля 2017года тезисы докладов Могилев 2017	0,1 п.л.	Василенко З.В. Яцковец Д.И.

132.	Характеристика протопектинового комплекса клеточных стенок сырых и варенных овощей	на печатн.	XI Международная научно-техническая конференция Техника и технология пищевых производств 20-21 апреля 2017года тезисы докладов Могилев 2017	0,1 п.л.	ВасиленкоЗ.В. Пискун Т.И. Смагин А.М. Березнева Т.И.
133.	Исследование микробиоты некоторых пищевых продуктов	на печатн.	XI Международная научно-техническая конференция Техника и технология пищевых производств 20-21 апреля 2017года тезисы докладов Могилев 2017	0,1 п.л.	Юсифова М.Р. Курбанова А.А.
134.	Nar meyvələri toxumlarından alınan yağın bitki yağlarında antioksidləşdirici qida əlavəsi kimi işlədilməsi	çap edilib	Azərbaycan Milli Elmlər Akademiyası Mikrobiologiyası İnstitutunun Elmi əsərləri 2017,cild 15, 1 Bakı-2017	0.4 ç.v.	N.H.Qurbanov A.M.Cəfərova
135.	Разработка нутриентного баланса порошковой овощной или фруктовой смеси для приготовления безалкогольных напитков	на печатн.	XII Международная научно-техническая конференция Техника и технология пищевых производств 19-20 апреля 2018 года тезисы докладов Могилев 2018	0,1 п.л.	Кязымова И.Г.
136.	Особенности производства белых столовых вин на основе интенсификации процесса спиртового брожения путем лазерной активации дрожжей	на печатн.	XII Международная научно-техническая конференция Техника и технология пищевых производств 19-20 апреля 2018года тезисы докладов Могилев 2018	0,1 п.л.	Рагимов Н.К. МагеррамоваМ.Г. Курбанова А.А. Юсифова М.Р.

137.	Роль развития производства зерновых культур в обеспечении продовольственного снабжения населения	на печатн.	XII Международная научно-техническая конференция Техника и технология пищевых производств 19-20 апреля 2018года тезисы докладов Могилев 2018	0,1 п.л.	Насуруллаева Г.М. Магеррамова М. Г. Юсифова М.Р.
138.	Влияние предварительной обработки выжимок яблок паром на показатели качества пектина и структуру его молекулы	на печатн.	XII Международная научно-техническая конференция Техника и технология пищевых производств 19-20 апреля 2018года тезисы докладов Могилев 2018	0,1 п.л.	Василенко З.В. Никулин В.И. Лазовикова Л.В.
139.	Применение пюре из выжимок ягод черноплодной рябины при производстве соуса	на печатн.	XII Международная научно-техническая конференция Техника и технология пищевых производств 19-20 апреля 2018года тезисы докладов Могилев 2018	0,1 п.л.	Василенко З.В. Могилевчик Н.А. Никулин В. И.
140.	О возможности использования муки гороха для производства комбинированных мясных продуктов	на печатн.	XII Международная научно-техническая конференция Техника и технология пищевых производств 19-20 апреля 2018года тезисы докладов Могилев 2018	0,1 п.л.	Василенко З.В. Болашенко Т.Н. Ветошкина О.А.
141.	Химический состав и технологические свойства муки из жмыха льняного	на печатн.	XII Международная научно-техническая конференция Техника и технология пищевых производств 19-20 апреля 2018года тезисы докладов	0,1 п.л.	Василенко З.В. Болашенко Т.Н. Кучерова Е.Н.

			Могилев 2018		
142.	Разработка технологии кулинарного изделия для поддерживания повышения иммунитета	на печатн.	XII Международная научно- техническая конференция Техника и технология пищевых производств 19-20 апреля 2018года тезисы докладов Могилев 2018	0,1 п.л.	Василенко З.В. Федорова И.П.