

**AZƏRBAYCAN DÖVLƏT İQTİSAD UNIVERSİTETİNİN “QIDA MƏHSULLARININ  
TEKNOLOGİYASI” KAFEDRASININ DOKTORANTI YUSİFOVA MEHRİBAN RAUF QIZI**

(soyadı, adı, atasının adı)

**EİMİ VƏ METODİKİ İŞLƏRİNİN SİYAHISI**

Sıra №	Elmi əsərin adı	Nəşr olunan haqqında məlumat (nəşriyyat jurnal, il və ya müəlliflik şəhadətnaməsinin nömrəsi)
1.	Qüsurlu dəndən alınmış unun biokimyəvi cəhətdən öyrənilməsi və onun texnoloji xüsusiyyətlərə təsiri.	BDƏKİ-nin prof. müəl. asp. və tələbə heyətinin 1997-ci ilin elmi - tədqiqat işlərinin yekun. həsr edilmiş V elmi-nəzəri konfrans materialları /II hissə/ Bakı-1998
2.	Əlavələrlə yeni çeşiddə vafli istehsalı texnologiyasının işlənilib hazırlanması.	BDƏKİ-nin prof. müəl. asp. və tələbə heyətinin 1997-ci ilin elmi - tədqiqat işlərinin yekun. həsr edilmiş V elmi-nəzəri konfrans materialları /II hissə/ Bakı-1998
3.	Soya əlavə olunmaqla şəkərli xəmirin hazırlanma texnologiyasının öyrənilməsi.	BDƏKİ-nin VI elmi nəzəri konfrans materialları Bakı-1999
4.	Şabalıd unundan unlu qənnadı məmulatları (keks, vafli) istehsalında istifadə imkanlarının öyrənilməsi.	BDƏKİ-nin VI elmi nəzəri konfrans materialları Bakı-1999
5.	Об изучение возможности использования порошка из портулака для выработке хлебных изделий.	Материал международной научно-технической конференции,

- Гянджа-1999
6. Feyxoa püresi əsasında şirin desert məmulatlarının resepturasının və texnologiyasının işlənilib hazırlanması. BDƏKİ-nin 1999-cu ilin elmi tədqiqat işlərinin yekununa həsr edilmiş elmi-nəzəri konfrans materialları, Bakı-1999
  7. Balın qiymətli xammal kimi yeyinti sənayesində əhəmiyyəti. BDƏKİ-nin 1999-cu ilin elmi tədqiqat işlərinin yekununa həsr edilmiş elmi-nəzəri konfrans materialları, Bakı-1999
  8. Qeyri-xətti proqramlaşdırmanın qida məsələlərinə tətbiqi. BDƏKİ-nin 1999-cu ilin elmi tədqiqat işlərinin yekununa həsr edilmiş elmi-nəzəri konfrans materialları, Bakı-1999
  9. Bəzi buğda sortlarından alınan unun makaron istehsalında əhəmiyyəti. BDƏKİ-nin 1999-cu ilin elmi tədqiqat işlərinin yekununa həsr edilmiş elmi-nəzəri konfrans materialları, Bakı-1999
  10. Приготовление песочного печенья с добавлением соевой тесты. BDƏKİ-nin 2000-ci ilin elmi tədqiqat işlərinin yekununa həsr edilmiş elmi-nəzəri konfrans materialları, Bakı-2000
  11. Lüpün dəninin texnoloji xassələri. BDƏKİ-nin 2000-ci ilin elmi tədqiqat işlərinin yekununa həsr edilmiş elmi-nəzəri konfrans materialları, Bakı-2000
  12. Разработка рецептуры и технологии мучных кондитерских изделий с использованием круп. BDƏKİ-nin 2000-ci ilin elmi tədqiqat işlərinin yekununa həsr edilmiş elmi-nəzəri konfrans materialları, Bakı-2000
  13. Saxlama müddətində unda baş verən biokimyəvi proseslərin çörəkbişirmə texnologiyasına təsiri ADİU-nun Dövlət müstəqilliyinin 10 illiyinə həsr olunmuş elmi-nəzəri konfrans materialları  
Bakı-2001
  14. Çörəkbişirmədə əlavə xammal kimi istifadə edilən üzümün bəzi reoloji və biokimyəvi göstəricilərinin öyrənilməsi ADİU-nun Dövlət müstəqilliyinin 10 illiyinə həsr olunmuş elmi-nəzəri konfrans materialları  
Bakı-2001
  15. Müxtəlif yabanı meyvə və giləmeyvələrin bəzi biokimyəvi göstəriciləri haqqında. ADİU-nun Dövlət müstəqilliyinin 10 illiyinə həsr olunmuş elmi-nəzəri konfrans materialları

- |     |  |  |
|-----|--|--|
| 16. | Müxtəlif xammal mənbələrində pektinlərin öyrənilməsi və Azərbaycanı istehsalının mümkünlüyü haqqında | Bakı-2001<br>ADİU-nun Dövlət müstəqilliyinin 10 illiyinə həsr olunmuş elmi-nəzəri konfrans materialları<br>Bakı-2001   |
| 17. | Токсигенная микобиота растительных материалов пищевого назначения                                    | AMEA-nın Mikrobiologiya institutunun elmi əsərləri cild 9, №-1, «Elm» nəşriyyatı, Bakı- 2011   |
| 18. | Оценка продуктов пищевого назначения по микробиологическим показателям                               | Вестник МГОУ. Серия «Естественные науки» № 4 / 2011  |
| 19. | Bitki mənşəli ərzaq məhsullarının mikrobiotası və onun bəzi xüsusiyyətləri                           | AMEA-nın Mikrobiologiya institutunun elmi əsərləri cild 10, №- 2, «Elm» r 2012   |
| 20. | Nişastanın yeyinti sənayesində mühüm xammal kimi əhəmiyyəti  | 2011-ci ildə ADİU-də yerinə yetirilmiş büdcə təyinatlı elmi-tədqiqat işlərini həsr edilmiş elmi-praktiki konfransın tezisləri, Bakı-2012                     |
| 21. | Emulsiyanın qida sənayesində zəruriliyi və tətbiqinin mühüm əhəmiyyəti                               | 2011-ci ildə ADİU-də yerinə yetirilmiş büdcə təyinatlı elmi-tədqiqat işlərini həsr edilmiş elmi-praktiki konfransın tezisləri, Bakı-2012                     |
| 22. | Изучение токсигенной микобиоты пищевых продуктов   | IX Международная научно – техническая конференция<br><br>Техника и Технология пищевых производств. 25-26 апреля 2013 года .I докладов часть 1, Могилев- 2013 |
| 23. | Методические аспекты экономического роста предприятия  | IX Международная научно – техническая конференция<br><br>Техника и Технология пищевых производств. 25-26 апреля  |

2013 года .Тезисы докладов часть 2, Могилев- 2013

- |     |  |   |
|-----|--|---|
| 24. | Şəkərli xəmərdən hazırlanan məmulatların istehsalında bitki  | 2012-ci ildə ADİU-də yerinə yetirilmiş büdcə təyinatlı elmi-tədqiqat işlərinin yekunlarına həsr edilmiş elmi praktiki konfransın tezisləri, Bakı-2013 |
| 25. | Azərbaycanda istifadə edilən bəzi bitki və heyvan mənşəli qidaların mikrobiotasının ümumi xarakteristikası | AMEA-nın Mikrobiologiya institutunun elmi əsərləri cild 11, №- 1, «Elm» nəşriyyatı, Bakı- 2013  |
| 26. | Tərəvəz və meyvə-giləmeyvə xammalının texnoloji xüsusiyyətləri   | 2012-ci ildə ADİU-də yerinə yetirilmiş büdcə təyinatlı elmi-tədqiqat işlərinin yekunlarına həsr edilmiş elmi praktiki konfransın tezisləri, Bakı-2013 |

