

DOSENT OMAROVA ELZA MƏDƏD QIZININ
DƏRC OLUNMUŞ ELMİ VƏ METODİKİ ƏSƏRLƏRİNİN
S İ Y A H I S I

1. Соус для мясных и рыбных блюд
Материалы межреспубликанской научной студенческой конференции, прогрессивная техника и технология в пищевой промышленности (тезис). Кировабад-1986.
2. Технологические и физико-химические показатели кюкю
Материалы межреспубликанской научной студенческой конференции, прогрессивная техника и технология в пищевой промышленности (тезис). Кировабад-1989.
3. Yeni qutab reseptləri
Elm və həyat jurnalı. Bakı 1989.
4. Натуральные плодовые соусы для мясо-рыбных продуктов
Материал научно-практической конференции «итоги научно-исследовательских работ по проблемам западного региона Азербайджана» издательство «Элм», Баку-1989
5. Об изучении активности пектин-метилэстеразы при тепловой обработке растительных продуктов
Professor-müəllim heyətinin XI elmi-praktiki konfransının məruzələrinin tezisləri. Gəncə-1992
6. Характеристика технологических сортов сои районированных в республике Беларусь
XIII научно-техническая конференция МТИ Млгилев, 15-16 апреля, 1993 года (тезисы докладов)
7. Исследование качества растительного масла в процессе хранения майонеза «Белорусский»
Перспективы развития массового питания и торговли в условиях перехода о рыночной экономике. Тезисы доклады международной конференции (17-19 мая 1994). Харьков 1994.
8. Исследование эмульгирующей способности пюре из сои
Перспективы развития массового питания и торговли в условиях перехода о рыночной экономике. Тезисы доклады международной конференции (17-19 мая 1994). Харьков 1994.
9. Исследование реологических свойств майонеза с соей
Международная научная конференция «Развития массового питания гостиничного хозяйства и туризма в условиях рыночных отношений» (19-20 октября 1994, Киев)
10. Изменение содержания белков и их аминокислотного состава при гидротермической обработке зерен сои, районированных в республике Беларусь.
Журнал для работников агропромышленного комплекса Агропонорама №2. (Статья) Минск, 1996.
11. Использование сои в производства продукции массового питания
Журнал для работников агропромышленного комплекса Агропонорама №2. Минск, 1996.

12. Разработка технологии кулинарной продукции с использованием сои
Автореферат, Могилев 1996.
13. Использование сои в производстве кулинарной продукции
Международная студенческая научных конференция. Проблемы пищевой технолгии и техники тезисы и докладов. 22-24 апреля, Могилев 1997.
14. Использования природного пектино-содержающего сырья производства взбивных изделий
XV научно-практической конференции профессор-преподавательского состава Азербайджанского Технологического института, Гянджа 1997.
15. Некоторые технологические свойства пюре овощей
XV научно-практической конференции профессор-преподавательского состава Азербайджанского Технологического института, Гянджа 1997.
16. Использование яблок, консервиро-ванных раствором сернистой кислоты, для производства взбивного изделия
Professor-müəllim heyətinin 1996-cı ilin elmi-tədqiqat işlərinin yekununa həsr olunmuş elmi-praktiki konfransın materialları. Bakı-1997.
17. Использование влияния гидротерми-ческой обработки сои на белок их аминокислотный состав
Международной научной технической конференции «Техника и технология пищевых производств». Тезис докладов. Могилев-1998.
18. Эмульгирующая и стабилизирующая способностб пюре сои
Международной научной технической конференции «Техника и технология пищевых производств». Тезис докладов. Могилев-1998.
19. Влияние гидротермической обработки сои на углеводный и минеральный состав
Международной научной технической конференции «Техника и технология пищевых производств». Тезис докладов. Могилев-1998.
20. Sucuğun hazırlanması texnologiyası
İnstitutunun professor-müəllim, aspirant və tələbə heyətinin Azərbaycan Xalq Cumhuriyyətinin 80 iddik yubileyinə həsr olunmuş elmi nəzəri konfransı, (25-26 may), Bakı, 1998.
21. Разработка технологии изделий с использованием эмульсии
Материал международной практической конференции. Проблемы качества в массовом питании, гост, хозеи и туризм. Киев, 1998.
22. Разработка технологии бисквита к основе желтков яиц
Материал международной практической конференции. Проблемы качества в массовом питании, гост, хозеи и туризм. Киев, 1998.
23. Əlavələrlə yeni çeşiddə vafli istehsalı texnologiyasının işlənilib hazırlanması
İnstitutunun professor-müəllim heyətinin 1997-ci ilin elmi-tədqiqat işlərinə həsr olunmuş V-elmi nəzəri nəzəri konfransının materialları (2 hissə), Bakı, 1998.
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)
Bakı, 1998

- | | | |
|-----|--|---|
| 25. | Lüpin dəninin texnoloji xassələri | İnstitutunun professor-müəllim heyətinin 1998-ci ilin elmi-tədqiqat işlərinə həsr olunmuş VI-elmi nəzəri nəzəri konfransının materialları, Bakı, 1999. |
| 26. | Разработка рецептуры и технологии, мучных и кондитерских изделия с использованием круп | İnstitutunun professor-müəllim heyətinin 1998-ci ilin elmi-tədqiqat işlərinə həsr olunmuş VI-elmi nəzəri nəzəri konfransının materialları, Bakı, 1999. |
| 27. | Приготовление песочного печенья с добавлением соевой пасты | İnstitutunun professor-müəllim heyətinin 1998-ci ilin elmi-tədqiqat işlərinə həsr olunmuş VI-elmi nəzəri nəzəri konfransının materialları, Bakı, 1999. |
| 28. | İaşə müəssisələrinin texnoloji layihələndirilməsi | H. Cavid pr. 25 "Mətbəə AzTU", Bakı 2000 |
| 29. | Изучение условиях растворения и желирования порошка из корне клубней ятрышника. | Материал международной научно-практической конференции «Стратегия развития туристической индустрии и общественного питания». Киев 25-26 октябрь 2000. с.290-295 |
| 30. | О технологии нового ассортимента полукопченых колбас с добавками лушеного гороха и растительного масла.
Elmi tədqiqatın əsasları və potensialı kursunun proqramı. | Материалы II международной конференции «Техника и технология пищевых производств». Могилев 22-24 ноября 2000. |
| 31. | «İaşə müəssisələrinin texnoloji layihələndirilməsi» fənninin proqramı | Araz M. müəssisəsinin mətbəəsi. Bakı 2000. |
| 32. | Использование сои и продуктов её переработки в производстве продуктов питания | Az.Tİ-nin mətbəəsi, Bakı, 2000 |
| 33. | Влияние гидротермической обработки сои на минеральный состав | II междунар. нгауч.-техн. конф. «Техника и технология пищевых производств», тез. док. Могилев, 22-24 ноября 2000 г., |
| 34. | Разработка технологии и рецептур блюд с использованием СВЧ аппаратов для предприятий общественного питания. | II междунар. нгауч.-техн. конф. «Техника и технология пищевых производств», тез. док. Могилев, 22-24 ноября 2000 г., |
| 35. | Исследование белков сои. | III международная научная конференция студентов и аспирантов «Техника и технология пищевых производств тезисы докладов 29-31 мая 2001, Могилев. |
| 36. | Исследования эмульгирующей и стабилизирующей способности пюре сои. | III международная научная конференция студентов и аспирантов «Техника и технология пищевых производств тезисы докладов 29-31 мая 2001, Могилев. |
| | | III международная научно-техническая конференция «Техника и |

- 37 Lüpün püresinin emulsiya əmələgətirmə xassələrinin öyrənilməsi haqqında. технология пищевых производств» Материалы конференции 24-26 апреля 2002, Могилев.
- 38 «İaşə müəssisələrinin texnoloji layihələndirilməsi» fənnindən «İsti sexin layihələndirilməsi» mövzusunda kurs layihəsinin yerinə yetirilməsinə dair metodik göstərişlər 2001-ci ildə Azərbaycan Dövlət İqtisad Universitetinin büdcə təyinatlı elmi-tədqiqat işlərinin yekununa həsr edilmiş elmi-praktiki konfransın tezisləri.
- 39 Исследование возможности создания комбинированных мясopродуктов с добавкой из красноплодной рябины. «Ekologiya» mətbəəsi, Bakı, 2002.
- 40 Технология полуфабриката из манной крупы и изделий с его использованием IV международная научно-техническая конференция «Техника и технология пище-вых производств» Материалы конференции. Часть II. 26-28 марта 2003, Могилев.
- 41 Об использовании композиций из природного сырья в производстве продукции функционального питания. Сборник научных трудов 30-летию Могилевского Государственного Университета Минск, 2003
- 42 Разработка технологии сухого картофельного полуфабриката, обладающего студнеобразующей способностью. IV международная научно-техническая конференция «Техника и технология пищевых производств» Материалы конференции. Часть II. 26-28 марта 2003, Могилев.
- 43 Исследования возможности производства изделий из песочного теста с добавкой муки люпина IV международная научно-техническая конференция «Техника и технология пищевых производств» Материалы конференции. Часть II. 26-28 марта 2003, Могилев.
- 44 Применение «Поликома» в производстве желеино фруктовых мармеладных изделий. IV международная научно-техническая конференция «Техника и технология пищевых производств» Материалы конференции. Часть II. 26-28 марта 2003, Могилев.
- 45 Технология полуфабрикаты из манной крупы и изделий с его использованием. Сборник научных трудов к 30-летию Могилевского Государственного Университета Продовольствия
- 46 «İaşə məhsulları istehsalının texnologiyası» fənninin proqramı «Tİ-Media» şirkətinin mətbəəsi, Bakı 2003.
- 47 «İaşə məhsulları texnologiyasının nəzəri əsasları» fənninin «Tİ-Media» şirkətinin mətbəəsi, Bakı 2003.

- proqramı.
- 48 Методические указания к разработке выпускной работы для студентов бакалавров по специальности 27.11.00 «ТІ-Media» şirkətinin mətbəəsi, Bakı 2003.
Технология продукции общественного питания.
- 49 «İaşə məhsulları istehsalının sənaye texnologiyası» fənninin proqramı «Tİ-Media» şirkətinin mətbəəsi, Bakı 2003.
- 50 Использование пектиносодержащих добавках в производстве пряников. Azərbaycan Respublikasının Prezidenti Heydər Əliyev cənablarının anadan olmasının 80 illiyinə həsr edilmiş elmi-praktiki konfransın materialları. Bakı, 2003.
- 51 Супы в Азербайджанской кухне. IV международная научная конференция студентов и аспирантов «Техника и технология пищевых производств тезисы докладов 21-23 апреля 2004, Могилев.
- 52 «İaşə müəssisələrində istehsalın təşkili» fənninin proqramı. (27.11.00 «İaşə məhsullarının texnologiyası» ixtisası üzrə təhsil alan bakalavr tələbələr üçün) «Tİ-Media» şirkətinin mətbəəsi, Bakı 2005.
- 53 «Qida sənayesi məhsullarının texnologiyası» fənninin proqramı (27.14.00 «Qida sənayesində və iaşə sistemində bədii layihələndirmə və təribat» ixtisası üzrə təhsil alan bakalavr tələbələr üçün) «Kristal» mətbəəsi, Bakı 2005.
- 54 «Kompozisiyanın əsasları» fənninin proqramı (27.14.00 «Qida sənayesində və iaşə sistemində bədii layihələndirmə və təribat» ixtisası üzrə təhsil alan bakalavr tələbələr üçün) «Kristal» mətbəəsi, Bakı 2005.
- 55 «İaşə müəssisələrində xidmətin təşkili» fənninin proqramı. «Tİ-Media» şirkətinin mətbəəsi, Bakı 2005.
- 56 «İaşə xammalı və məhsullarının keyfiyyətinə nəzarət» fənninin proqramı. «Tİ-Media» şirkətinin mətbəəsi, Bakı 2005.
- 57 «İaşə sistemində bədii layihələndirmə və tərtibat» fənninin proqramı. «Tİ-Media» şirkətinin mətbəəsi, Bakı 2005.
- 58 К изучению биохимических и технологических свойств муки перспективных форм и сортов пшеницы Азербайджана. V международной научно-технической конференции «Техника и технология пищевых производств» Материалы конференции. 2005, Могилев.

59	Исследование влияния продолжительности хранения на качество песочного печенья функционального назначения с инулином.	V международной научно-технической конференции «Техника и технология пищевых производств» Материалы конференции. 2005, Могилев.
60	Пюре из сахарной свеклы – компонент для продуктов питания функционального назначения.	V международной научно-технической конференции «Техника и технология пищевых производств» Материалы конференции. 2005, Могилев.
61	Разработка вареной колбасы с функциональной добавкой.	V международной научно-технической конференции «Техника и технология пищевых производств» Материалы конференции. 2005, Могилев.
62	Исследование растворимости образцов инулина.	V международной научно-технической конференции «Техника и технология пищевых производств» Материалы конференции. 2005, Могилев.
63	Использование подслащивающего порошка из солодкового корня производстве кисломолочных продуктов.	V международной научно-технической конференции «Техника и технология пищевых производств» Материалы конференции. 2005, Могилев.
64	Использование солода в производстве бисквита	Материалы VI международной научно-технической конференции «Техника и технология пищевых производств», 22-23 мая, Могилев, 2007
65	“Qida sənayesi məhsullarının texnologiyası” fənninin proqramı	Ba□□ 2007
66	«Kartof nişastasının şirin xörəklərin və kulinar məmulatlarının istehsalında istifadəsinin öyrənilməsi»	Az.DİU-nun professor və müəllim heyətinin büdcə təyinatlı elmi-tədqiqat işlərinin 2006-cı ilin yekunlarına həsr olunmuş konfransın materialları, Bakı, 2007
67	«Использование порошка из клубней топинамбура в производстве кисломолочных продуктов»,	Материалы VI международной научно-технической конференции «Техника и технология пищевых производств», Могилев, 2007.
68	Технология получения ливерной колбасы с картофельным полуфабрикатом	Могилевского Государственного Университета Продовольствия, Вестник «Научно-методический журнал» №2 (5), 2008
69	Yüksək həlməşik əmələgətirmə qabiliyyətinə malik kartof	2006-2007-ci ildə Azərbaycan Dövlət İqtisad Universitetinin yerinə

	yarımfabrikatlarının texnoloji xüsusiyyətlərinin öyrənilməsi	yetirilmiş büdcə təyinatlı elmi-tədqiqat işlərinin yekununa həsr edilmiş elmi-praktiki konfransın tezləri, Bakı 2008.
70	Çalınmış məmulatların istehsalı üçün kartof yarımfabrikatlar və onların istehsalı texnologiyası	2008-ci ildə Azərbaycan Dövlət İqtisad Universitetinin yerinə yetirilmiş büdcə təyinatlı elmi-tədqiqat işlərinin yekununa həsr edilmiş elmi-praktiki konfransın tezləri. Bakı 2009
71	Mikrobiologiya, sanitariya və gigiyena	«İqtisad universiteti», Bakı-2010
72	İaşə məhsulları texnologiyasının nəzəri əsasları (dərslük)	«İqtisad universiteti», Bakı 2010
73.	Yerləşmənin mayonez istehsalında istifadə perspektivləri	Azərbaycan Dövlət Aqrar Universitetinin 80 illik yubileyinə həsr olunur. Aqrar təhsil sistemində informasiya texnologiyalarının tətbiqi və Beynəlxalq Əməkdaşlıq Formulları beynəlxalq elmi-praktiki konfransı, Gəncə 2010
74.	Усовершенствование технологии получения подслащающих экстрактов из промышленных таблетированных образцов корня солодки	Материалы IX международной научно-технической конференции “Техника и технология пищевых производств”, Могилев, 2013.
75.	“İaşə xammalı və məhsullarının keyfiyyətinə nəzarət” fənninin proqramı	“İqtisad universiteti nəşriyyatı”, Bakı, 2013
76.	“Bədi tərbiyədə qida qatqıları” fənninin proqramı	“İqtisad universiteti nəşriyyatı”, Bakı, 2013
77.	“İaşə məhsullarının texnologiyası kursundan laboratoriya praktikumu” adlı dərslər vəsaiti (Azərbaycan və rus dillərində)	“İqtisad universiteti nəşriyyatı”, Bakı, 2013

78. Влияние продолжительности хранения выжимок яблок, высушенных различными способами, на выход пектина Материалы IX международной научно-технической конференции “Техника и технология пищевых производств”, Могилев, 2013.
79. Влияние продолжительности хранения выжимок яблок, высушенных различными способами, на студнеобразующую способность пектина Материалы IX международной научно-технической конференции “Техника и технология пищевых производств”, Могилев, 2013.
80. Влияние обработки пектинового гидролизата в электролизере на качество пектина из выжимок яблок Материалы IX международной научно-технической конференции “Техника и технология пищевых производств”, Могилев, 2013.
81. Исследование влияния витамина C на качество хлебобулочных изделий из дрожжевого теста Материалы IX международной научно-технической конференции “Техника и технология пищевых производств”, Могилев, 2013.
82. О необходимости обогащения концентрата соединительнотканых белков «белпро» Материалы IX международной научно-технической конференции “Техника и технология пищевых производств”, Могилев, 2013.
83. Разработка технологий блюд и изделий функционального назначения, обогащенных кальцием, для лиц пожилого возраста Материалы IX международной научно-технической конференции “Техника и технология пищевых производств”, Могилев, 2013.

