

BAŞ MÜƏLLİMİ QURBANOVA AFİLƏ ALI QIZININ
ELMİ VƏ METODİKİ ƏSƏRLƏRİNİN
SİYAHISI

1. Сравнительная характеристика микрофлоры некоторых колбасных изделий, вырабатываемых различными предприятиями Азербайджана Тезисы докл. юбил. научно-практ. конференции проф.-препод. состава посвящен десятилетию образования Аз.ТИ. Гянджа, 1991
2. Программа микробиологии, гигиены и санитарии Гəncə, 1991
3. Влияние микробиологических факторов на качество пищевых продуктов и осуществление эпидбезопасности готовой продукции Гəncə, 1992
- 4 Uşaq iaşəsi üçün meyvə-tərəvəz konservlərinin formalaşmasına istehsal prosesinin təsiri Bakı, 1993
- 5 Товарное качество плодов груши синего сорта и ее изменение при холодильном хранении Prof.müə. heyətinin 1993-cü ilin elmi-tədqiqat işlərinin yekununa aid I elmi konfransın materialları. BDƏKİ, Çaşıoğlu, 1994
- 6 Программа дисциплины физиологии питания Bakı, 1994
- 7 Dondurulmuş Azərbaycan ətli-tərəvəzli yarımfabrikatları haqqında Prof.müə. heyətinin 1994-cü ilin elmi-tədqiqat işlərinin yekununa aid II elmi konfransın materialları. BDƏKİ, Çaşıoğlu, 1995
- 8 Çörək və qənnadı sənayesi müəssisələrində *Jereus bajillus-un* müəyyənləşdirilməsilə əlaqədar olaraq mikrobioloji nəzarətin təkmilləşdirilməsi haqqında Bakı, 1995

- 9 Ətli-tərəvəzli yarımfabrikatları Prof.müə. heyətinin 1995-ci ilin elmi-tədqiqat işlərinin yekununa aid III elmi konfransın materialları. BDƏKİ, Çaşıoğlu, 1996
- 10 «Mikrobiologiya, sanitariya və gigiyena» fənni üzrə laboratoriya işlərinin yerinə yetirilməsinə dair metodik göstərişlər Bakı, 1996
- 11 Çörək məmulatlarının mikrobioloji tədqiqi məsələlərinə dair Az.EA Fəlsəfə və hüquq institutu. Bakı, 1997
- 12 Некоторые характеристики и условия заражения хлеба и хлебных изделий плесневыми грибами Professor müəllim heyətinin 1997-ci ilin elmi-tədqiqat işlərinin yekununa aid V elmi konfransın materialları. BDƏKİ, Çaşıoğlu, 1998
- 13 «Mikrobiologiya, sanitariya və gigiyena» fənni proqramı Bakı, 2000
- 14 «Qida fiziologiyası» fənninin proqramı Bakı, 2000
- 15 Дикорастущий прангос экологически чистое сырье для производства продукции массового питания Kiyev, 2000
- 16 Bakı şəhərinin bəzi çörək zavodlarının un və çörək məmulatlarının mikroflorası BDƏKİ, konfransın materialları, Bakı, 2000
- 17 Un, çörək, xəmir, unlu şirniyyat məmulatlarının mikroflorası V. Axundov adına Milli elmi-tədqiqat tibbi profilaktika institutunun 80 illik yubileyinə həsr olunmuş elmi konfransın materialları, Bakı, 2002
- 18 Çörək istehsalındakı məhsulların (dən, un, yarma) və çörəyin mikroflorası V.Axundov ad.Milli elmi-tədqiqat tibbi profilaktika institutunun 80 illik yu-bileyinə həsr olunmuş elmi konfransın materialları, Bakı, 2002
- 19 Физиология питания (методическое указание) Bakı, 2003

- 20 Qida fiziologiyası (dərslük) Gənclik nəşriyyatı. Bakı, 2003
- 21 Buğda unu xəmir mayasının çörəyin kartof xəstəliyinin inkişafına təsiri Respublika elmi konfransının materialları. Bakı Dövlət Universiteti. aprel, 2004, səh. 23-24
- 22 Unun bakterial sporla çirklənməsinin çörəyin kiflənməsinə təsiri Respublika elmi konfransının materialları. Bakı Dövlət Universiteti. aprel, 2004, səh 24-25
- 23 Bakterial sporları ilə unun çirklənməsinin çörəyin uzun müddət saxlanması zamanı çörək-bulka məmulatının mikrobioloji davamlılığına təsiri Azərbaycan Respublikası Dövlət Müstəqilliyinin son 10 ili dövründə V.Axundov ad. ET tibbi profilaktika institutunun elmi-təcrübi fəaliyyətinin yekunlarına həsr olunmuş elmi konfransın məcmuəsi. BDU, Bakı, 2004
- 24 Buğda ununun mikrobioloji vəziyyətinin tətbiqi Azərbaycan Respublikası Dövlət Müstəqilliyinin son 10 ili dövründə V.Axundov ad. ET tibbi profilaktika institutunun elmi-təcrübi fəaliyyətinin yekunlarına həsr olunmuş elmi konf. məcmuəsi. BDU, Bakı, 2004
- 25 Необходимость улучшения микробиологического и биохимического контроля на хлебопекарных предприятиях Mat.IV междунар. научный конф. студентов и аспирантов «Техника и технология пищ. произв.». Могилев, 21-23 апреля, 2004
- 26 Unlu bulka və kulinar məmulatları üçün mayalı xəmirin istehsalı üsulu İxtiralar, faydalı modellər, sənaye nümunələri, rəsmi bülleten. Bakı, № 2, 2004
- 27 Исследование микробиологической устойчивости хлеба и хлебобулочных изделий при длительном сохранении В Международная научно-техническая конференция, тезисы докладов, "Техника и технология пищевых производств", Могилев, 18-20 мая 2005.
- 28 Buğda unu və xəmir mayasının mikrostruktura və realistik xüsusiyyətlərinə təsiri AMEA Botanika İnstitutunun Elmi əsərləri. XXVI cild. Bakı, 2006

- 29 Mikrobiologiya, sanitariya və gigiyena kursundan laboratoriya məşğələlərinin yerinə yetirilməsi üzrə metodik göstərişlər Bakı, «Çaşıoğlu», 2006
- 30 Çörək-bulka məmulatlarının saxlanması zamanı onun bakterial sporla çirklənməsinin onun mikrobioloji davamlığının təsiri Azərbaycan Aqrar Elmi. Elmi nəzəri jurnal. 1-2, 2007
- 31 İstehsalın mikrobioloji vəziyyətinin tədqiqi və onun çörəyin kiflənməsinə təsiri AMEA Mikrobiologiya İnstitutunun Elmi əsərləri. IV cild. Bakı «ELM», 2007
- 32 Çörək-bulka məmulatlarının saxlanması və keyfiyyət göstəricilərinə mikrobiotanın təsiri Azərbaycan Milli Elmlər Akademiyası Məruzələr, Cild №1, 2008
- 33 Об изучении микробиоты зерна и муки используемых для производства хлебобулочных изделий Могилев, 2009.
- 34 Yerli çörək məhsullarında istifadə olunan taxıl və unun mikrobioloji tədqiqi ADİU prof.-müə. hey. büdcə təyinətli elmi-tədqiqat işinin 2007-ci ilin yekun. həsr olunmuş elmi-prakt. konf. mater., Bakı, 2008.
- 35 Yerli çörək məhsullarında «Kartof» xəstəliyinin öyrənilməsi **2008-ci ildə Azərbaycan Dövlət İqtisad Universite-tində yerinə yetirilmiş büdcə təyinətli elmi-tədqiqat işlərinin yekununa həsr edilmiş elmi-praktiki konfransın te-zisləri**, Bakı, 2009.
- 36 Влияние растительных материалов на выход биомассы *Sacharomyces Cerevicea* M-15 Международный научно-практический рецензируемый журнал Иммуно-патология аллергология инфектология, 2010, №1
- 37 Возможность использования растительных материалов в производстве пекарских дрожжей Вестник. Московского Госу-дарственного, Областного Университета, Серия Естественные науки», №4. Москва Издательство МГОУ-2010
- 38 Bitki mənşəli materialların maya göbələklərinin biokütlə çıxımına təsiri «İnsan və biosfer» (MaB, YUNESKO) Azərbaycan milli komitəsinin əsərləri, Bakı 2010.
- 39 Azərbaycan çörəyi «Gənclik» nəşriyyatı, Bakı- 2010

- 40 Mikrobiologiya, sanitariya və gigiyena «İqtisad universiteti», Bakı-2010
- 41 Тогсигенная микобиота растительных материалов пищевого назначения Azərbaycan Milli Elmlər Akademiyası Mikrobiologiya İnstitutunun elmi əsərləri, cild 9, №1. Bakı-«Elm»-2011
- 42 “Süd və süd məhsullarının mikrobiologiyası” fənninin proqramı Bakı-2011, «İqtisad universiteti»
- 43 Bitki mənşəli qidalar və onların təhlükəsizliyinin qiymətləndirilməsinin mikrobioloji aspektləri Azərbaycan Milli Elmlər Akademiyası Mikrobiologiya İnstitutunun elmi əsərləri, cild 9, №2. Bakı-«Elm»-2011
- 44 «Mikrobiologiya, sanitariya və gigiyena» kursundan laboratoriya praktikumu (dərs vəsaiti) «İqtisad universiteti», Bakı-2012
- 45 Вопросы разработки способов повышения микробиологической устойчивости хлеба при относительно длительном хранении Московского Государственного Областного Университета, журнал «Вестник», №4/2012
- 46 Şərabın texnologiyası və ekspertizası «İqtisad universiteti» nəşriyyatı, Bakı-2013,

