

**Müə. Məhərrəmovə Sevinc İsmayıl qızının
ELMİ VƏ METODİKİ ƏSƏRLƏRİNİN**

S İ Y A H I S I

1. Qidalanmanın bəzi ekoloji problemləri Kulina elmi-praktiki jurnalı, 2004, №3(07), səh. 18.
2. Qidalanmanın bəzi ekoloji problemləri (davamı) Kulina elmi-praktiki jurnalı, 2004, №4(08), səh. 24-25
3. Qızcırma zamanı xəmirə baş verən dəyişiklərin öyrənilməsi ADİU TEC Azərbaycanın iqtisadiyyatının davamlı inkişafı mövzusunda həsr olunmuş fakültə elmi konfransının materialları. Bakı, AİDU, 2006, səh.96.
4. Xəmirin yoğrulmasında baş verən fermentativ proseslər ADİU TEC Azərbaycanın iqtisadiyyatının davamlı inkişafı mövzusunda həsr olunmuş fakültə elmi konfransının materialları. Bakı, AİDU, 2006, səh.95.
5. Maya göbələklərindən istifadəyə əsaslanan çörəkbişirmənin problemləri AMEA Mikrobiologiya İnstitutunun elmi əsərləri. Bakı, "Elm" nəşriyyatı, 2006, c.3, s.365-368.
6. Sahə avadanlıqları Bakı, 2006
7. Azərbaycanda çörəkbişirmədə istifadə edilən mayaların bəzi biotexnoloji göstəriciləri AMEA Mikrobiologiya İnstitutunun elmi əsərləri. Bakı, "Elm" nəşriyyatı, 2007, c.4, s.203-206.
8. Влияние на бродильную активность дрожжей соотношений этанола и глюкозы в среде Труды Института Микробиологии НАНА. Баку: Из-во «ЭЛМ», 2007, т.5, с.42-45.
9. Saccharomyces cerevisiae göbəliyinin böyüməsinə RNT-azanın təsiri AMEA-nın Botanika İnstitutunun elmi əsərləri. Bakı: "Elm" nəşriyyatı, 2008, 28 c, s. 248-250.
10. Закономерности распределения мицелиальных грибов и микотоксинов в зерновых Иммунопатология, Аллергология, Инфектология, 2009, №2, с.12-13.
11. Buğdada toksiki göbələklərin yayılması "Biologiyada elmi nailiyyətlər" mövzusunda Respublika Elmi konfransının materialları, Bakı, 2009, s. 188-189.
12. Влияние растительных материалов на выход биомассы Sacharomyces cereviseae M-15 Иммунопатология, Аллергология, Инфектология, 2010, №1, с.259
13. Возможность использования растительных материалов в производстве пекарских дрожжей Вестник Московского Государственного Областного Университета, верия «Естественные науки», 2010, №4, с. 50-52.
14. Unun tərkibində nişastanın fermentativ hidrolizi 2011-ci ildə ADİU-nun yerinə yetirdiyi büdcə təyinatlı elmi-

15. Qida məhsulları istehsalının elmi əsasları
16. Çörək-bulka məmulatlarının hazırlanmasında istifadə edilən xammalın mikrobioloji cəhətdən qiymətləndirilməsi
17. Sahə müəssisələrinin layihələndirilməsi

tədqiqat işlərinin yekunlarına həsr edilmiş elmi-praktiki konfransın tezisləri. Bakı, 2012, s. 290-291.

Bakı, 2012

AMEA-nın Mikrobiologiya İnstitutunun elmi əsərləri, 2013, t.11, №1, s. 30-34.

Bakı, 2013