

Dosent, t.e.n. Rəhimov Namik Kərim oğlunun
ELMI VƏ METODİKİ ƏSƏRLƏRİNİN
S İ Y A H I S I

№	Əsərlərin adı	Nəşr olunma haqqında məlumat
1.	Сорбционная иммобилизация β -глюкозы и изучение возможностей гидролиза нейтральных полисахаридов	Кристаллические ферменты, методы получения, характеристика и использование. Тезисы Всесоюзного совещания. Вильнюс, 1975
2.	Стабилизация вин ферментативной обработкой	Виноделие и виноградарство СССР, №7, Москва, 1976
3.	Применение пектолитических ферментных препаратов для получения высококачественных вин в условиях Азербайджана	Научно-практическая конференция по получению и применению пектолитических ферментных препаратов (Тезисы докладов), Москва, 1977
4	Подбор оптимальных технологических схем стабилизации вин	Садоводство, виноградарство и виноделие Молдавии №11, Кишинев, 1977
5	О влиянии ферментных препаратов на полисахариды вина в связи с проблемой стабилизации	За технический прогресс №7, г.Баку, 1977
6	Изменение цветности виноградных вин в зависимости от выбора технологических обработок	Реферативный сборник. Винодельческая промышленность. ЦНИИТЭИ пищепром, №6, Москва, 1978
7.	Применение ферментных препаратов для приготовления вин в Азербайджане	Виноделие и виноградарство СССР, №1, Москва, 1979
8.	Разработка технологических режимов приготовления и стабилизации вин в условиях Азербайджана	Виноделие и виноградарство СССР, №7, Москва, 1980
9.	Испытание и внедрение новых технологических приемов на предприятиях Таузского ПАО	Виноделие и виноградарство СССР, №7, Москва, 1981

10. Прогрессивные технологические методы при производстве высококачественных азербайджанский вин. АзНИИТИ Информационный листок №1,серия «Пищевая промышленность», Баку,1981
11. Влияние тепловой обработки на качество азербайджанский коньяков 12-я научно-техническая конференция специалистов коньячной промышленности Грузии, посвященной памяти В.Д.Цицилашвили. Тезисы докладов.Тбилиси,1981
12. Üzüm şirəsini şəffaflaşdırmaq üçün pektolitik ferment preparatının tətbiqi Kənd təsərrüfatı elmi xəbərləri, №4, Bakı,1981
- 1 Использование некоторых сорбентов
3 носителей иммобилизованных
. полисахаридов в виноделии Виноделие и виноградарство СССР, №8, Москва,1981
- 1 Применение пектолитических
4 ферментных препаратов при
. производстве виноградных вин - АзНИИТИ Информационный листок серия «Пищевая промышленность», №7, Баку,1982
- 1 Сбраживание виноградного суслу в
5 крупных резервуарах - АзНИИТИ Информационный листок серия «Сельское хозяйство», №17, Баку,1982
- .
16. Газожидкостная хроматография Садоводство, виноградарство и виноделие

- моносахаридов в гидролизатах полисахаридов
вин Молдавии, №7, Кишинев 1982
17. Оптимальные технологические режимы
приготовления натуральных полусладких вин в
условиях АзССР АЗНИИТИ Информационный листок серия
«Пищевая промышленность», №7, Баку,
1982.
18. О производстве натуральных полусладких вин
у условиях Азербайджана. Материалы Межреспубликанской научно-
технической конференции молодых ученых
Закавказья по актуальным проблемам
продовольственной программы 60 летию
образования СССР. Тезисы
докладов, Тбилиси, 1982
19. Прогрессивные технологические
схемы производства виноградных
соков АЗНИИТИ Информационный листок серия «Пищевая
промышленность», №13, Баку, 1982.
20. Turşulaşdırıcı fermentlərin fəallığını
azaltmaq yolu ilə şirənin emal
edilməsi üsulları Kənd təsərrüfatı elmi xəbərləri, №6, Bakı, 1982
21. Şərabın kimyasından təcrübə
məşğələlərinə dair metodiki göstəriş Azərbaycan Ali və Orta İxtisas Təhsil Nazirliyi,
Azərbaycan Texnologiya İnstitutu, Kirovabad,
1983

22. Способы устранения коллоидных помутнений в Азербайджанских винах
AzНИИТИ Информационный листок серия «Пищевая промышленность»№4, Баку, 1983.
23. “Şərabın texnologiyası”, 1005 ixtisası üzrə qiyabi şöbə 5 və 6 kurs tələbələri üçün yoxlama işlərinin mövzuları
Azərbaycan Ali və Orta İxtisas Təhsil Nazirliyi, Azərbaycan Texnologiya İnstitutu, Kirovabad, 1983
24. Основные направления автоматизации технологических процессов виноделия на винодельческих предприятиях Аз.ССР
AzНИИТИ Информационный листок серия«Пищевая промышленность»№15, Баку, 1983.
25. Şərabın kimyasından praktikum. Dərs vəsaiti.
S.Ağamalıoğlu adına AKTA, Kirovabad, 1983
26. Рациональные технологические схемы приготовления столовых и крепких вин в условиях АзССР.
Az.НИИТИ Информационный листок №2, серия «Пищевая промышленность», Баку, 1983.
27. Şərab polipeptidlərinin texnoloji əhəmiyyəti
Kənd təsərrüfatı elmi xəbərləri, №4, Bakı,1985
28. Получение столовых полусладких вин в условиях Азербайджана
Виноделие и виноградарство СССР, №6,Москва, 1984
29. Alma şərabları istehsalında pektolitik fermentlərin tətbiqi
Kənd təsərrüfatı elmi xəbərləri, №4, Bakı,1985
30. Biokimyadan təcrübə məşğələləri
Azərbaycan Ali və Orta İxtisas Təhsil Nazirliyi,

- (metodik göstəriş) Azərbaycan Texnologiya İnstitutu, Kirovabad, 1984
31. Оценка сортов винограда для коньячного производства Аз.СССР. 13-я научно-техническая конференция специалистов коньячной промышленности Грузии, посвященная памяти В.Д.Цицишвили. Тезисы докладов, Тбилиси, 1984.
32. Изучение причин помутнения ординарных азербайджанский коньяков 13-я научно-техническая конференция специалистов коньячной промышленности Грузии, посвященная памяти В.Д.Цицишвили. Тезисы докладов, Тбилиси, 1984.
33. К вопросу сохранения коньячного спирта 13-я научно-техническая конференция специалистов коньячной промышленности Грузии, посвященная памяти В.Д.Цицишвили. Тезисы докладов, Тбилиси, 1984.
34. Ağ süfrə şərabları istehsalında şirənin şəffaflaşdırılması üsulları Kənd təsərrüfatı elmi xəbərləri, №4, Bakı, 1985
35. Газожидкостная хроматография углеводов азербайджанского вина «Алабашлы» Рукопись депонирована в ЦНИИТЭИ пищевого производства №1141-85, деп. Москва, 1985.
36. Производство ординарных белых крепленых вин улучшенного качества в Азербайджане Проблемные вопросы индустриального возделывания винограда и его промышленной переработки. Тезисы докладов Всесоюзной научно-практической конференции молодых ученых и

37. Осветление суслу при производстве столовых полусладких вин специалистов, посвященной 40-летию победы, часть 2- Виноделие, Ялта, 1985
Материалы Межреспубликанской научно-технической конференции молодых ученых по состоянию и перспективам мало и безотходной технологии и использованию вторичных материальных ресурсов, Груз. НИПП, Тбилиси 1985
38. Изучение качества винограда при различных способах длительного хранения
Материалы Межреспубликанской научно-технической конференции молодых ученых по состоянию и перспективам мало и безотходной технологии и использованию вторичных материальных ресурсов, Груз. НИПП, Тбилиси 1985
39. Влияние ферментных препаратов на качество и стабильность крепленых
Материалы Межреспубликанской научно-технической конференции молодых ученых по состоянию и перспективам мало и безотходной технологии и использованию вторичных материальных ресурсов, Груз. НИПП, Тбилиси 1985
40. Şərabın kimyası fənninə dair iş proqramı, yoxlama işləri və onların yerinə yetirilməsinə dair metodiki göstərişlər.
Azərbaycan Ali və Orta İxtisas Təhsil Nazirliyi, Azərbaycan Texnologiya İnstitutu, Kirovabad, 1985
41. Изменение состава полисахаридов в ходе обработки вин иммобилизованными и растворимыми полисахаридами
МВ и ССО СССР, МВ ИССО АзССР, АзТИ
Сборник научных трудов ф-та. ТПП, Кировабад, 1986

42. Влияние различных способов обработки виноградного сула на состав и качество шампанских виноматериалов МВ и ССО СССР, МВ ИССО АзССР, АзТИ Материалы Межреспубликанской научно-технической конференции. «Прогрессивная техника и технология в пищевой промышленности», Кировабад, 1986
43. Изыскание оптимальных способов повышения стабильности столовых и десертных полусладких вин. Тезисы докладов республиканской научно-технической конференции молодых ученых и специалистов по ускорению новой техники, технологии и повышения качества готовой продукции пищевой промышленности в свете XXVII съезда КПСС, 27-28 апреля, Груз НИИПП, Тбилиси, 1987
44. Биологическая ценность столового винограда при длительном хранении Тезисы докладов республиканской научно-технической конференции молодых ученых и специалистов по ускорению новой техники, технологии и повышения качества готовой продукции пищевой промышленности в свете XXVII съезда КПСС, 27-28 апреля, Груз НИИПП, Тбилиси, 1987
45. О перспективах производства вин по специальной технологии в Азербайджане «_____»

46. Mikrobiologiya fənni üzrə proqram və metodiki göstərişlər (1005 və 1007 ixtisası üzrə qiyabi şöbə tələbələri üçün) Azərbaycan Ali və Orta İxtisas Təhsil Nazirliyi, Azərbaycan Texnologiya İnstitutu, Kirovabad, 1987
47. Использование методов линейного программирования при расчете купажей продуктов переработки винограда Информационный листок АзНИИТЭИ серия «Сельское хозяйство», №25, Баку, 1987
48. Влияние ферментных препаратов на аромат виноматериалов при марочной выдержке Информационный листок АзНИИТЭИ серия «Пищевая промышленность», №18, Баку, 1988
49. Влияние ферментного препарата на азотистые вещества марочного вина Марсала Информационный листок АзНИИТЭИ серия «Пищевая промышленность», №3, Баку, 1989
50. Перспектива использования ферментных препаратов при производстве специальных марочных вин. Информационный листок АзНИИТЭИ серия «Пищевая промышленность», №4, Баку, 1989
51. Qıvcırtma istehsalı və şərəbçılıq texnologiyası, 2704 ixtisasına dair kurs üzrə metodik göstərişlər Azərbaycan Xalq Təhsil Nazirliyi, AzTİ, Kirovabad, 1989
52. О взаимосвязи химической оценки винограда в связи с МНО Азербайджанской ССР, АзТИ,

- органолептической
различных типов вин.
- оценкой
- Тезисы докладов межреспубликанской научной конференции «Прогрессивная техника и технология в пищевой промышленности», Кировабад, 1989
53. Ferment preparatları ilə hazırlanmış ağ süfrə şərablarında ətir əmələ gətirən maddələr “Kənd təsərrüfatı elmi xəbərləri” Az.SSR Dövlət Aqrar Sənaye jurnalı №5, Bakı,1989
54. 27.04.“Qızcırtma istehsalı və şərabçılıq texnologiyası” ixtisası üzrə diplom layihələndirilməsində mühəndis-texniki hesabatlarla dair metodiki göstərişlər Az.Respublikası, XTN, AzTİ, Gəncə,1991
55. О производстве марочных вин типа марсала в условиях Азербайджана «Депонированные рукописи» ВНИИТИ,№6 Москва, 1991
56. Разработка технологии производства марочных вин типа Марсала в Азербайджана МНО Аз.Республики, АзТИ тезисы докладов юбилейной научно-практической конференции профессорско-предавательского состава посвященной 10 летию образования института, Гянджа, 1991

57. Роль полисахаридов в коллоидной стабильности продуктов переработки винограда Информационный листок АзНИИТЭИ, ТЭИ №74, Баку, 1992.
58. Биохимические особенности винограда при производстве десертных полусладких вин Информационный листок АзНИИТЭИ, ТЭИ №80, Баку, 1992.
59. “Şərabın texnologiyası” kursu üzrə laboratoriya praktikumu. Dərs vəsaiti. Az.Respub.Xalq Təhsil Nazirliyi, Gəncə, 1992
60. Стабилизация состава виноградных вин методом ультрафильтрации МНО Аз.Республик.Аз.ТИ, Гянджа, 1992
61. Azərbaycanca “Malaqa” tipli yeni marka desert şərabların istehsalı texnologiyası Az.Respub.Təhsil Nazirliyi AzTİ-Elmi əsərləri. Yeyinti sənayesinin müasir texnika və texnologiyası problemləri. 3 buraxılış. Gəncə 1995
62. Получение розовых столовых вин в условиях Азербайджана МО АзербРеспуб. АзТИ, Тезисы докладов 15-й научной конференции профессорско-преподавательского состава АзТИ. Гянджа,1997
63. Подбор сортов винограда и технология производства розовых столовых вин МО Республики Беларусь Могилевский Технологический Институт Международная Научно-техническая конференция «Техника и Технология пищевых производств» Тезисы докладов. Могилев, 1998

64. Üzümün çəhrayı süfrə şərablarına emalının perspektivli texnologiyaları Az.Xalq Cumhuriyyətinin 80-illik yubileyinə həsr olunmuş AzTİ-nin professor-müəllim heyətinin XVI elmi-praktiki konfransının məruzələrinin tezisləri. Gəncə, 1998
65. К вопросу производства марочных десертных вин типа Малаги в Азербайджане Тезисы докладов Международной научно-технической конференции «Актуальные проблемы, пищевой, легкой промышленности и сферы обслуживания», Гянджа, 1999
66. Исследование аминокислотного состава розовых столовых вин в зависимости от сорта винограда Тезисы докладов Международной научно-технической конференции «Актуальные проблемы, пищевой, легкой промышленности и сферы обслуживания», Гянджа, 1999
67. Об использовании новых дезинфицирующих средств из отходов виноделия Труды Четвертой Всероссийской научно-практической конференции с Международным участием. Новое в экологии и безопасности и жизнедеятельности 1.3.16-18 июня, 1999, Санкт-Петербург, Россия
68. Разработка рациональной технологии производства марочных десертных вин типа малага Министерство Образования Азербайджанской Республики Тезисы научно-практической конференции по итогам госбюджетных научно-исследовательских работ за 2002 год АГЭУ, Баку 2003
69. Исследование ароматизированных веществ розовых вин МО. Республики Беларусь Могилевский Государственный Университет продовольствия Беларусский государственный концерн пищевой промышленности «Белгоспищепром» IV международная научная конференция студентов и аспирантов. Тезисы докладов. Могилев, 2004

70. Формирование букета вин типа малаги при тепловой обработке
МО. Республики Беларусь Могилевский Государственный Университет продовольствия
Беларусский государственный концерн пищевой промышленности «Белгоспищепром» IV международная научная конференция студентов и аспирантов. Тезисы докладов. Могилев, 2004
71. Совершенствование требований к технологии производства красных марочных столовых вин Азербайджана
МО Азербайджанский Республики. Азербайджанский Государственный Экономический Университет. Тезисы научно-практической конференции посвященных итогам научно-исследовательских работ за 2004 г. Баку, 2005
72. Перспективы производства розовых вин в Азербайджане
МО. Республики Беларусь Могилевский Государственный Университет продовольствия
Беларусский государственный концерн пищевой промышленности «Белгоспищепром» IV международная научная конференция студентов и аспирантов. Тезисы докладов. Могилев, 2005
73. “Qida məhsulları istehsalının elmi əsasları” Fənn proqramı
Az.DİU. Bakı, 2005
74. Сравнение некоторых способов виноградного сока с целью его осветления
Az.Respub.Təhsil Nazirliyi Az.DİU 2005-ci ildə AzDİU-nun büdcə təyinatlı elmi-tədqiqat işlərinin yekununa dair elmi-praktiki konfransın tezisləri. Bakı, 2006
75. Подбор сортов винограда для производства столовых полусладких вин
Az.Respub.Təhsil Nazirliyi Az.DİU-i tələbə elmi cəmiyyətin “Azərbaycan iqtisadiyyatının davamlı inkişafı” mövzusunda həsr olunmuş magistrant və tələbələr üçün fakültə elmi konfransının

- materialları. Bakı, 2006
76. Bakalavr hazırlığı üçün “Şərabın texnologiyası” fənninin proqramı AzRespub.Təhsil Nazirliyi, AzDİU, Bakı, 2006
77. Bakalavr hazırlığı üçün “Şərabın kimyası” fənninin proqramı AzRespub.Təhsil Nazirliyi, AzDİU, Bakı, 2006 1
78. Использование посудомоечных машин в качестве бутылочного пастеризатора пива МО. Республики Беларусь Учреждение образования «Могилевский Государственный Университет продовольствия» РУП «Научно-практический центр НАН Беларуси по продовольствию». Техника и технология пищевых производств VI-я Международная научно-техническая конференция. Тезисы докладов. Могилев, 2007 г.
79. К вопросу о биологической стабильности вин МО. Республики Беларусь Учреждение образования «Могилевский Государственный Университет продовольствия» РУП «Научно-практический центр НАН Беларуси по продовольствию». Техника и технология пищевых производств VI-я Международная научно-техническая конференция. Тезисы докладов. Могилев, 2007 г.
80. Исследование показателей качества и типичности марочных коньяков Азербайджана МО. Республики Беларусь Учреждение образования «Могилевский Государственный Университет VII Международная научно-техническая конференция. Тезисы докладов. Техника и технология пищевых производств.

Могилев, 2009.

81. Усовершенствованная технология производства марочных десертных вин типа малаги в Азербайджане
МО. Республики Беларусь Учреждение образования «Могилевский Государственный Университет VII Международная научно-техническая конференция. Тезисы докладов. Техника и технология пищевых производств. Могилев, 2009.
82. Совершенствование требований к технологии производства высококачественных столовых вин
МО. Республики Беларусь Учреждение образования «Могилевский Государственный Университет VII Международная научно-техническая конференция. Тезисы докладов. Техника и технология пищевых производств. Могилев, 2009.
83. Обоснование оптимальной технологии стабилизации красных столовых вин против коллоидных помутнений.
Aqrar təhsil sistemində innovasiya texnologiyaların tətbiqi və beynəlxalq əməkdaşlıq formaları. Beynəlxalq elmi-praktiki konfransın tezisləri(21-22 may). Azərbaycan Dövlət Aqrar Universiteti Gəncə 2010.
84. Выявление фальсификации вин
Az.DİU – nin 2011 – ci ildə büdcə təyinatlı elmi – tədqiqat işlərinin yekununa dair elmi – praktiki konfransın tezisləri. Bakı, 2011
85. Способ производства столовых полусладких вин на основе мембранных процессов
Az.DİU – nin 2012 – ci ildə büdcə təyinatlı elmi – tədqiqat işlərinin yekununa dair elmi – praktiki konfransın

86 Şərabın texnologiyası və ekspertizası tezisləri. Bakı, 2012 – ci il
«İqtisad Universiteti» nəşriyyatı, dərslik