

Azərbaycan Dövlət İqtisad Universitetinin (UNEC)
“Mühəndislik və tətbiqi elmlər ” kafedrasının baş müəllimi b.ü.f.d
SEVİNC İSMAYIL QIZI MƏHƏRRƏMOVANIN

Elmi və tədris- metodik əsərlərinin siyahısı

I. SCOPUS VƏ Web of Science sistemində məqalələr:

1. Məhərrəмова S.İ. Determination of heavy metals content in tea leaves and products of their processing by method of inversion voltammetry. E3S Web of Conferences **254**, 02027 (2021) FARBA 2021 <https://doi.org/10.1051/e3sconf/202125402027>
2. Məhərrəмова S.İ. Методы определения содержания некоторых тяжелых токсических металлов в чайных листьях и продуктах их переработки Farba 2021 E3S Web of Conferences DOI:<https://doi.org/10.1051/e3sconf/202125402027> №5
3. Магеррамова С.И. Химический состав и пищевая ценность ежевики, прорастающие в Азербайджанской Республике и их зависимость от вида и региона произрастания «Алтайский государственный университет» Журнал «Химия растительного сырья» №2 2022
4. Gasimova A.A , Nabiyev A.A , Məhərrəмова S.İ “The study of produced from pumpkin , dog-roze and persimmon using the coupagemethod” Sylwan “English Edition SYLWAN., 162(6)]. ISI Indexed

II. Beynəlxalq nüfuzlü elmi jurnallarda nəşr olunan məqalələr,
o cümlədən AAK - tövsiyə edilən dövri elmi nəşrlər:

1. Maharramov M.A, Jalalov A. A, Maharramova S.İ “Effects of Heavy Toxic Metals on Human Health and Methods of Determining their Content in Tea Sheets and Vegetables Grown in the Lankaran-Astara Region of the Republic of Azerbaijan “ Advances in Clinical Toxicology MEDWIN PUBLISHERS ISSN: 2577-4328 Committed to Create Value for Researchers DOI: 10.23880/act-16000203
2. Muradov P.Z. Məhərrəмова S.İ “Maya göbələklərinin istifadəyə əsaslanan çörəkbişirmənin problemləri” AMEA Mikrobiologiya İnstitutunun elmi əsərləri. Bakı: “Elm” nəşriyyatı, 2006, c.3 səh.365-368
3. Məhərrəмова S.İ “Azərbaycanda çörəkbişirmədə istifadə edilən bəzi texnoloji göstəriciləri” AMEA Mikrobiologiya İnstitutunun elmi əsərləri. Bakı: “Elm” nəşriyyatı, 2007, c.3 səh.205-206

4. Гахраманова Ф.Х, Мəһəռғəтəвə S.İ “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
5. Muradov P.Z, Məһəռғəтəвə S.İ, İlyasova M.X “Saccharomyces cerevisiae göbələyinin böyüməsinə RNT-azanın təsiri” AMEA-nın Botanika İnstitutunun elmi əsərləri. Bakı: “Elm” nəşriyyatı, 2008, 28с, səh.248-250
6. Гахраманова Ф.Х, Мəһəռғəтəвə S.İ, “Закономерности распределения мицелиальных грибов и митоксинов в зерновых” Иммунопатология, Аллергология, Инфектология, 2009, №2, с.12-13
7. Гахраманова Ф.Х, Мəһəռғəтəвə S.İ “Влияние растительных материалов на выход биомассы Saccharomyces cerevisiae M-15” Иммунопатология, Аллергология, Инфектология, 2010, №, 1 с.259
8. Muradov P.Z, Məһəռғəтəвə S.İ, “Возможность использования растительных материалов в производстве пекарских дрожжей” Вестник Московского Государственного Областного Университета, серия «Естественные науки», 2010, №4, с.50-52
9. Muradov P.Z, Məһəռғəтəвə S.İ, “Çörək-bulka məmullatlarının hazırlanmasında istifadə edilən xammalın mikrobioloji cəhətdən qiymətləndirilməsi” AMEA Mikrobiologiya İnstitutunun elmi əsərləri. Bakı: “Elm” nəşriyyatı 2013, t.11, №1, s.30-34
10. Məһəռғəтəвə S.İ, Kazımova İ.H “Zəif alkoqollu içkilər üçün pastərizə edilmiş “Xırdalan” butulka pıvəsinin mikrobioloji normativ göstəricilərə uyğun gəlməsinin təyini” Azərbaycan Milli Elmlər Akademiyası Mikrobiologiya İnstitutunun Elmi Əsərləri 2014, cild 12 №1, Bakı 2014 Səh. 76-78
11. Məһəռғəтəвə S.İ , Kazımova İ.H “Qida əlavələrindən istifadə etməklə quru mayaların aktivləşdirilməsi” Azərbaycan Milli Elmlər Akademiyası Mikrobiologiya İnstitutunun Elmi Əsərləri 2014, cild 12 №1, Bakı 2014 Səh. 68-71
12. Məһəռғəтəвə S.İ , Kazımova İ.H “Qarışıq içkilərin istehsalının texnoloji həllin işlənilməsi” Azərbaycan Milli Elmlər Akademiyası – 70 AMEA Mikrobiologiya İnstitutunun Elmi Əsərləri 2015, cild 13 №1, Bakı 2015 Səh.153-156
13. Məһəռғəтəвə S.İ “Taxıl bitkilərinin mikobiotası və serkospoleoz xəstəliyinin xüsusiyyətləri” “AMEA Mikrobiologiya İnstitutunun əsərləri 2016 cild 14, № 1 səh 242
14. Məһəռғəтəвə S.İ “Çörək-bulka məmullatları üçün maya istehsalında yabanı bitkilərdən istifadənin biotexnoloji aspektləri” Azərbaycan Texnologiya Universiteti Elmi Xəbərlər №1(23) İSSN 2415-8194 Gəncə 2017

15. Məhərrəmov S.İ “Azərbaycanda istifadə edilən mayaların əsas biotexnoloji xüsusiyyətləri” “AMEA Mikrobiologiya İnstitutunun əsərləri 2017
16. Məhərrəmov S.İ “Технологические аспекты применения зерна тритикале в производстве хлебобулочных изделий” “Azərbaycan Aqrar Elmi” elmi nəzəri jurnalı Bakı 2017 №3
17. Məhərrəmov S.İ “Разработка рецептур хлебобулочных изделий диабетического назначения с применением фруктово-овощных порошков” Azərbaycan Aqrar Elmi Elmi-nəzəri jurnal 1.2018
18. Kazımova İ.H, Məhərrəmov S.İ “Сырье, используемое в производстве функциональных напитков” Azərbaycan Texnologiya Universiteti Elmi Xəbərlər 2018
19. Kazımova İ.H, Məhərrəmov S.İ Разработка технологии продуктов с использованием ингредиентов функционального назначения ADAU-nun ELMİ ƏSƏRLƏRİ Gəncə 2018 №3
- 20.

III. Beynəlxalq konfranslarda məruzələr

1. Kazımova İ.H, Məhərrəmov S.İ “Исследование остаточного количества, добавленных к суслу фунгицидов с активными веществами в 10-дневном вине”. 2015-ci ilin Azərbaycan Respublikasında “Kənd təsərrüfatı ili” elan edilməsinə həsr olunmuş “Aqrar elmin və təhsilin innovativ inkişafı: dünya təcrübəsi və müasir prioritetlər” mövzusunda Beynəlxalq elmi-praktik konfransın materialları ADAU Gəncə 2015 səh.
2. Məhərrəmov. M.Ə Məhərrəmov S.İ., Kazımova İ.H Влияние условия хранения и переработки на изменения транспортных свойств плодово-ягодных соков. “Новации в горном и предгорном садоводстве. Том 3 .Материалы международной научно практической конференции 25-26 ноября 2015 года , посвященная памяти известного ученого в области защиты растений к. с. х.н Заслуженного агронома РСФСР и КБП Алексеевой Светлане Алексеевне , Нальчик-2015 стр
3. Məhərrəmov. M.Ə Məhərrəmov S.İ., Kazımova İ.H “Предварительное прогнозирование лежкости плодов в условиях модифицированной газовой

- среде” Новации в горном и предгорном садоводстве. Том 3 .Материалы международной научно практической конференции 25-26 ноября 2015 года ,посвященная памяти известного ученого в области защиты растений к. с. х.н Заслуженного агронома РСФСР и КБП Алексеевой Светлане Алексеевне , Нальчик-2015 стр 242-246
4. Məhərrəmov. M.Ə Məhərrətova S.İ., Kazımova İ.N Perspektivы развития производства плодоовощной продукции для функционального питания в Азербайджанской Республики “Научно-информационный центр « Знание» XI Международная Заочная конференция «Развитие науки XXI веке « 14.04.2016 Часть 1 г .Харьков 2016 стр 132-137
 5. Məhərrəmov. M.Ə Məhərrətova S.İ., Kazımova İ.N “Типология замороженных пищевых продуктов” “Международная исследовательская организация «COGNITIO» VII Международная научно-практическая мультидисциплинированная конференция «Актуальные проблемы науки XXI века» Часть 1 г. Москва 2016 стр 139-143
 6. Məhərrəmov. M.Ə Məhərrətova S.İ., Kazımova İ.N “Научно-информационный центр «Знание» XII Международная заочная конференция « развитие науки XXI веке « 16.04.2016 Часть 2 г Харбков 2016 стр 54
 7. Məhərrəmov. M.Ə Məhərrətova S.İ., Kazımova İ.N “Влияние условий хранения и переработки на изменения вязкости фруктовых соков” “« EUROPEAN RESEARCH: INNOVATION IN SCIENCE, EDUCATION AND TECHNOLOGY” XVI INTERNATIONAL SCIENTIFIC AND PRACTICAL CONFERENCE №5 (16), LONDON , UNITED KINGDOM 28-29 MAY 2016 стр 15-18
 8. Məhərrəmov. M.Ə Məhərrətova S.İ., Kazımova İ.N Новые виды пищевых подкормок для дрожжей в производстве пива “Urbanizasiya və sənayeləşmə şəraitində biomüxtəlifliyin qorunması” Beynəlxalq Ekmi-Praktik konfransın materialları Gəncə 2016 səh 232-235
 9. Məhərrəmov. M.Ə Məhərrətova S.İ., Пищевая ценность напитков и соков из некоторых субтропических плодов и уравнение и модели описывающие их вязкостные свойства. Сучасний рух науки: тези доп. X міжнародної науково-практичної інтернет-конференції, 2-3 квітня 2020 р. – Дніпро, 2020. Сəh 728
 10. Məhərrətova S.İ., Kazımova İ.N “Funksional təyinatlı süd məhsullarının istehsalında paxlalı bitkilərdən istifadə olunması “Azərbaycan Yeni İnşaf

Mərhələsində – Qloballaşma və Postpandemiya Dövründə Ərzaq Və Qida Təhlükəsizliyi: Müasir vəziyyət, Çağırışlar, Perspektivlər” Mövzusunda (Onlayn-Distant Formatda) Beynəlxalq Elmi-Praktik Konfransın Materialları (Lənkəran ş., 8-9 oktyabr 2021)

11. Məhərrəmov S.İ., “ Проблемы питания кормящих матерей и детей” “Azərbaycan Yeni İnqşaf Mərhələsində – Qloballaşma və Postpandemiya Dövründə Ərzaq Və Qida Təhlükəsizliyi: Müasir vəziyyət, Çağırışlar, Perspektivlər” Mövzusunda (Onlayn-Distant Formatda) Beynəlxalq Elmi-Praktik Konfransın Materialları (Lənkəran ş., 8-9 oktyabr 2021)

VI. Tədris vəsaitləri

1. Məhərrəmov S.İ., Kazımova İ.H “Çörək, makaron və unlu qənnadı məmulatlarının texnologiyası “ Dərslik Azərbaycan Dövlət İqtisad Universiteti, Bakı 2017
2. Məhərrəmov M.Ə, Məhərrəmov S.İ, Kazımova İ.H “Xammal və qida məhsullarının təhlükəsizliyi” Dərslik “Azərbaycan Dövlət İqtisad Universiteti, Bakı 2018
3. Məhərrəmov M.Ə, Məhərrəmov S.İ, Kazımova İ.H “Xammal və qida məhsullarının təhlükəsizliyi” Dərs vəsaiti “Azərbaycan Dövlət İqtisad Universiteti, Bakı 2018
4. Məhərrəmov S.İ, Kazımova İ.H, Yusibova M.R “Xammal və qida məhsullarının keyfiyyətinə texniki-kimyəvi nəzarət” Dərs vəsaiti “Azərbaycan Dövlət İqtisad Universiteti, Bakı 2016
5. Məhərrəmov S.İ, Kazımova İ.H, Nəsrullayeva G.M “Şəkər və şəkərli məhsulların texnologiyası” Dərs vəsaiti “Azərbaycan Dövlət İqtisad Universiteti, Bakı 2016

IV. Monoqrafiya və toplu əsərlərdə məqalələri

1. Maharramov M.Ə, Maharramova S.İ Chapter title: Azerbaijan Tea (Camellia sinensis L.): Chemical Components, Pharmacology and the Dynamics of the Amino Acids Book title: Tea - Chemistry and Pharmacology. Intecopen. London, 2020 April 2020 DOI:[10.5772/intecopen.92190](https://doi.org/10.5772/intecopen.92190) In book: Tea - Chemistry and Pharmacology [Working Title]

2. Maharramov M.A, Maharramova S.İ, Jahangirov M.M “EFFECTS OF CERTAIN TOXIC METALS ON HUMAN HEALTH AND METHODS OF DETERMINING THEIR CONTENT IN RAW MATERIALS AND FOODS” Uluslararası turizm, gastronomi ve mutfak sanatları Kongresi 27-28 şubat 2021. İstanbul online
- 3.

V. Tezislər

1. Məhərrəmov.S.İ, Kazımova İ.N, “Şərabın fiziki-kimyəvi işləmə üsulları” “Kreativ sənaye texnologiyalarının tədrisi və tətbiqi” Beynəlxalq elmi-praktiki konfransın materialları Gəncə 2015 səh 131.
2. Məhərrəmov.S.İ, Kazımova İ.N, “Оценка хлебопекарных свойств муки” “М.О.Республика Беларусь ,Учреждение образования « Могилевский Государственный Университет Продовольствия X Международная научная конференция студентов и аспирантов. Тезисы докладов .»Техника и технология пищевых производств 28-29 апреля Могилев 2016 стр 189
3. Məhərrəmov.M.Ə, Məhərrəmov S.İ, Kazımova İ.N “Разработка моделей по переносным свойствам соков” “М.О.Республика Беларусь ,Учреждение образования « Могилевский Государственный Университет Продовольствия X Международная научная конференция студентов и аспирантов. Тезисы докладов .»Техника и технология пищевых производств 28-29 апреля Могилев 2016 стр 85
4. Məhərrəmov S.İ, Kazımova İ.N “Разработка рецептуры заварных пряников. изготовленных с частичной заменой углеводов на эссенциальные пищевые микронутриенты концентрата” “М.О и науки Украина « Национальный Университет пищевых Технологий» 82 Международная научная конференция молодых ученых,аспирантов и студентов.» Научные достижения молодежи к решению проблем питания человечества XXI веке ,Киев 2016 , стр 24
5. Məhərrəmov.M.Ə, Məhərrəmov S.İ, Kazımova İ.N “Моделирование переносных свойств плодовоовощных соков” М.О и науки Украина « Национальный Университет пищевых Технологий» 82 Международная научная конференция молодых ученых,аспирантов и студентов.» Научные достижения молодежи к решению проблем питания человечества XXI веке ,Киев 2016 , стр 257

6. Мəһəггəтoв.М.Ə, Мəһəггəтoвa S.İ, Kazımova İ.H “Биологический метод тестирования молока для экологически безопасных продуктов питания “М.О и науки Украина « Национальный Университет пищевых Технологий» 82 Международная научная конференция молодых ученых, аспирантов и студентов.» Научные достижения молодежи к решению проблем питания человечества XXI веке ,Киев 2016 , стр 315
7. Мəһəггəтoвa S.İ, Kazımova İ.H “Ağ desert şərabların tərkibində oliqosaxaridlər və digər bipoлимерlərin ayrılması” “Bolonya Təhsil prosesində Universitet – Sənaye əlaqələrin müasir problemləri. Beynəlxalq simpozium materialları ATU-2016 səh 30
8. Мəһəггəтoв.М.Ə, Мəһəггəтoвa S.İ, “Электропроводность отдельных частей плодов граната” International scientific conference of young scientist and students “Youth scientific achievements to the 21st century nutrition problem solution” April 5-6 2017 part 3 kiev, NUFT 2017
9. Oмарова.Е.М , Мəһəггəтoвa S.İ, Влияние различных дозировок овсяной муки на качество крекера Международная научно-техническая конференция Техника и технология пищевых производств «Могилевский Государственный Университет Продовольствия « 2018
10. Oмарова.Е.М , Мəһəггəтoвa S.İ, Kazımova İ.H Разработка системы ХАССП в производстве сдобных баранок 84 Международная научная конференция молодых ученых, аспирантов и студентов Киев НУХТ 2018 стр 146
11. Oмарова.Е.М , Мəһəггəтoвa S.İ, Kazımova İ.H “Пищевая ценность и показатели качества сдобных хлебобулочных изделий” 84 Международная научная конференция молодых ученых, аспирантов и студентов Киев НУХТ 2018 стр 150
12. Oмарова.Е.М , Мəһəггəтoвa S.İ, Kazımova İ.H “Исследование зависимости цветности сахара от наличия спиртонерастворимых примесей” 84 Международная научная конференция молодых ученых, аспирантов и студентов Киев НУХТ 2018 стр 242
13. Oмарова.Е.М , Мəһəггəтoвa S.İ, Kazımova İ.H Применение ферментов при выработке фруктовых соков 84 Международная научная конференция молодых ученых, аспирантов и студентов Киев НУХТ 2018 стр 316
14. Oмарова.Е.М , Мəһəггəтoвa S.İ, Kazımova İ.H “Процессы протекающие при ферментации молока” 84 Международная научная конференция молодых ученых, аспирантов и студентов Киев НУХТ 2018 стр 408

15. Мəһəггəтoвa S.İ, “Биологическая ценность ежевики, прорастающие в Азербайджанской Республике” ТЕХНИКА И ТЕХНОЛОГИЯ ПИЩЕВЫХ ПРОИЗВОДСТВ Тезисы докладов XII Международной научной конференции студентов и аспирантов 2021 səh 111
16. Oмaрoвa.E.M , Мəһəггəтoвa S.İ, Kазимoвa İ.Н “Влияние углеводного состава на качественные показатели двухслойного мармелада” ” ТЕХНИКА И ТЕХНОЛОГИЯ ПИЩЕВЫХ ПРОИЗВОДСТВ Тезисы докладов XII Международной научной конференции студентов и аспирантов 2021
- 17.