

Azərbaycan Dövlət İqtisad Universiteti (UNEC)
“Mühəndislik və tətbiqi elmlər” kafedrasının
Baş müəllimi, b.ü.f.d. Babaşlı Aynur Əmirxan qızınının

Elmi və tədris- metodik əsərlərinin siyahısı

1. SCOPUS VƏ Web of Science sistemində məqalələr:

1. Babashly A.A. Biodegradation of Aromatic Hydrocarbons and Phenols by Bacteria Isolated from Caspian Waters and Soils. *Petroleum Chemistry* Vol. 53, No. 6, 2013, pp. 426-430 <https://link.springer.com/article/10.1134/S0965544113050101>
2. Babashli A.A. Substantiation and development of technology for a new assortment of combined sour-milk drinks based on bio modified bean raw materials *Food Science and Technology*, 24.01.2020, p.517-522 *Print version* ISSN 0101-2061, *Online version* ISSN 1678-457X, <http://orcid.org/0000-0003-1939-1796>
3. Babashli A.A. Evaluation of Some Food Products Produced in Azerbaijan According to the Species Composition and Ecological-Trophic Relations of Fungal Biota / *Biosc.Biotech.Res.Comm.* Vol 14 No (1) Jan-Feb-March 2021 Pp 147-151 <http://dx.doi.org/10.21786/bbrc/14.1/21>
4. Babashli A.A. Development of new types of combined meat products and dynamic changes depending of their indicators on various technological stages of production / *Food Sci. Technol (Campinas)* 26 Feb 2021 <https://doi.org/10.1590/fst.59220>

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

1. Бабаşлы А.А. Микробиологическое гидрокселирование ароматического кольца и трансформация фенолов / АМЕА-нын Mikrobiologiya İnstitutunun elmi əsərləri, 2007, cild 5, səh. 96-109.
2. Бабаşлы А.А. Способность бактерий, выделенных из Азербайджанского побережья Каспия усваивать фенольные соединения / АМЕА-нын Mikrobiologiya İnstitutunun elmi əsərləri, 2008, cild 6, səh 36 – 41
3. Бабаşлы А.А. Биодegradация ароматических соединений микроорганизмами, выделенными из Апшеронского полуострова Каспийского моря / АМЕА-нын Mikrobiologiya İnstitutunun elmi əsərləri, 2009, cild 7, səh 315-321
4. Бабаşлы А.А. Роль сапрофитных бактерий в процессах самоочистки Среднего и Южного Каспия от органических веществ автохтонного и аллохтонного происхождения / *Azərbaycan Torpaqsünaşlar Cəmiyyətinin əsərlər toplusu*, XI cild, I hissə, Bakı -«Elm»-2010, səh. 97- 102
5. Бабаşлы А.А. Биодegradация хлорсодержащих ароматических соединений бактериями, выделенными из Азербайджанского побережья Каспийского моря / *Вестник МГОУ, серия «Естественные науки»*, 2010, №2, стр. 57-62
6. Бабаşлы А.А. Биодegradация некоторых ароматических углеводов бактериями, выделенными из Азербайджанского побережья Каспийского моря / *Труды Института Микробиологии НАН Азербайджана*, 2010, том 8, стр. 3-7

7. Babashly A.A. Biodegradation of halogenated aromatic hydrocarbons and phenols by microorganisms from the Caspian Sea / *Trudy Instituta Mikrobiologii NAN Azerbaydjana*, 2011, tom 9, №1, str. 203-209
8. Babashly A.A. Biodegradation of brominated aromatic compounds by bacteria isolated from the Caspian Sea coast of Azerbaijan / *Trudy Instituta Mikrobiologii NAN Azerbaydjana*, 2012, tom 10, №1, str. 53-59
9. Babashly A.A. Biodegradation of aliphatic hydrocarbons by microorganisms / *Trudy Instituta Mikrobiologii NAN Azerbaydjana*, 2012, tom 10, № 2, str. 99-108
10. Babashly A.A. Asetilen sıra qlikolların kimyəvi və mikrobioloji üsullarla sintezi və xassələrinin tədqiqi / *Trudy Instituta Mikrobiologii NAN Azerbaydjana*, 2012, tom 10, № 2, str.128-133
11. Babashly A.A. Biodegradation of petroleum hydrocarbons: cycloalkanes and arenes (review) / *Trudy Instituta Mikrobiologii NAN Azerbaydjana*, 2012, tom 10, № 2, str.109-119
12. Babashly A.A. Biodegradation of aromatic hydrocarbons and phenols by bacteria, isolated from water and soils of the Caspian Sea / *Jurnal Nefteximiyası*, tom 53, №6, 2013, str. 476-480
13. Babashly A.A. Selection of microorganisms-destroyers of oil and oil products at low positive temperatures / *Trudy Instituta Mikrobiologii NAN Azerbaydjana*, 2013, tom 11, № 1, str. 41-46
14. Babashly A.A. Xəzər dənizinin Lənkəran-Astara sahil sularından ayrılmış bakteriya cinslərinin aromatik karbohidrogenlərə münasibəti / *Azərbaycan Milli Elmlər Akademiyasının Mikrobiologiya İnstitutunun elmi əsərləri* 2013, cild 11, №1, səh 5-10
15. Babashly A.A. Su ekosistemlərindən ayrılmış mikroorqanizmlərin tsiklik karbohidrogenləri mənimsəmə qabiliyyəti / *Azərbaycan Milli Elmlər Akademiyasının Mikrobiologiya İnstitutunun elmi əsərləri* 2013, cild 11, № 1, səh.74-78
16. Babashly A.A. Qaymaqlı qatıq nümunələrində delvosid testinin aparılması / *AMEA-nın Mikrobiologiya İnstitutunun elmi əsərləri*, 2015, cild 13, №1, səh. 18-20
17. Babashly A.A. Сборник научных статей студентов, магистрантов, аспирантов, молодых ученых и преподавателей. Под. общ. ред. Т.М. Сигитова Выпуск 4 г. Пермь, 6 июня 2016 г., стр. 13-15
18. Babashly A.A. Yoqurtların ressepturası və texnologiyasının işlənilib hazırlanmasında müasir yanaşmalar / *AMEA-nın Gəncə bölməsinin Xəbərlər Məcmusu*, №3, Gəncə - 2017, s.130-135
19. Babashly A.A. Mikologicheskaya kharakteristika rechnykh vod yuzhnogo regiona Azerbaydzhanskoĳ Respubliki / *Vestnik MĜOU, seriya «Estestvennyye nauki»*, 2017, №3, s. 6-13
20. Babashly A.A. Süd və süd məhsullarının mikrobioloji təhlükəsizliyi / *Azərbaycan Milli Elmlər Akademiyasının Mikrobiologiya İnstitutunun elmi əsərləri* 2018, cild 15, № 1, səh. 41-45

21. Babaşlı A.Ə. Çiyhislənmiş kolbasa məmulatlarının mikroflorası / Azərbaycan Milli Elmlər Akademiyasının Mikrobiologiya İnstitutunun elmi əsərləri 2018, cild 15, № 1, səh.77-81
22. Babashly A.A. Значение лечебного и лечебно-профилактического питания, роль питания в профилактике сахарного питания / "Azərbaycan aqrar elmi" elmi nəzəri jurnal 2018, №2, səh 126-129
23. Babashly A.A. Технологии производства продуктов при сахарном диабете на основе куриного мяса / Azərbaycan Milli Elmlər Akademiyasının Mikrobiologiya İnstitutunun elmi əsərləri 2018, cild 16, № 1, səh. 244-250
24. Babaşlı A.Ə. Südün təhlükəsizliyini təmin edən mikrobioloji faktorların tədqiqi / AMEA-nın Gəncə bölməsinin Xəbərlər Məcmusu, №5, Gəncə -2019, s.130-135
25. Babaşlı A.Ə., Müxtəlif növ sirkə çeşidlərinin salatların dezinfeksiyasında rolunun tədqiqi / AMEA-nın Gəncə bölməsinin Xəbərlər Məcmusu, Gəncə -2022

3. Beynəlxalq konfranslarda məruzələr

1. Babaşlı A.Ə. Kiçik Qafqaz Aqroiqlim vilayətində istifadə edilən turş süd məhsullarından ayrılmış maya göbələyi ştammlarının morfokultural xassələri / Azərbaycan Respublikası Bakı Dövlət Universiteti, «Biologiyada Elmi Nailiyyətlər» mövzusunda Respublika Elmi Konfransın Materialları (28-29 aprel). BDU- 2006, səh. 21
2. Babaşlı A.Ə. Kiçik Qafqaz vilayətinin turş süd məhsullarından ayrılmış süd turşusu bakteriyalarının morfokultural xassələri / Müasir təbiətşünaslığın nəzəri və empirik metodlarının tətbiqi istiqamətləri, Sumqayıt-2006, səh. 83
3. Babaşlı A.Ə. Xəzər dənizinin Azərbaycan sahillərindən ayrılmış fenolmənimsəyən bakteriyaların bəzi biokimyəvi xüsusiyyətləri / AMEA-nın aspirantlarının elmi konfransının materialları, Bakı-2009, səh. 295-297
4. Babaşlı A.Ə. Fenollu birləşmələrin hallogenli törəmələrinin Xəzərin Abşeron sahillərindən ayrılmış bakteriyalarla deqradasiyası / BDU-nin 90 illik yubileyinə həsr olunmuş «Biologiyada Elmi Nailiyyətlər» mövzusunda Respublika Elmi Konfransın Materialları (22-23 may). Bakı, 2009, səh. 180-181
5. Babashly A.A. Деградация фенола и его производных микроорганизмами, выделенными из Азербайджанского побережья Каспийского моря / Материалы II Международной научно-практической конференции. Экология биосистем: Проблемы изучения, индикации и прогнозирования, Астрахань, 2009 г
6. Babashli A.A. Degradation of phenol and its derivatives by microorganisms of Caspian Sea / Türkiyə, Sivas, 23. Ulusal Kimya Kongresi, 16-20 Haziran, 2009, səh. 10
7. Babashli A.A. Chromatography Analysis of Degradation of Phenol and Its Derivatives by the Microorganisms Isolated from Caspian Sea / Türkiyə, Trabzon, Kromatografi 2009, Karadeniz Teknik Universitesi, 26-29 eylül, səh.33
8. Babashli A.A. Hazar Denizi'nin Azerbaycan kıyısından izole edilmiş Bakterilerle Klorlu Aromatik Hidrokarbonlar ve Fenollerin biobozulması / Türkiyə, Zonquldaq, 24. Ulusal Kimya Kongresi, 2010, səh. 28

9. Babashly A.A. Biodegradation of Alkyl Aromatic Hydrocarbons by Bacteria Isolated from Azerbaijan coast of Caspian Sea / Türkiyə, Ərzurum, 25. Ulusal Kimya Kongresi, 2011, səh. 113
10. Бабашлы А.А. Биодegradация хлор- и бромсодержащих ароматических соединений бактериями, выделенными из Азербайджанского побережья Каспийского моря / I Международной биологический конгресс Кыргызстана, Бишкек Кыргызстан, Кыргызско-Турецкий университет Манас, 24-26 сентября, 2012, стр. 189
11. Babashly A.A. Study Ability of Bacteria to Degrade Hydroquinone Isolated from Coasts of the Caspian Sea in Azerbaijan 21. Ulusal Biyoloji Kongresi, Türkiye, Ege Üniversitesi, 3-7 Eylül, 2012, səh.1181
12. Babashlı A.Ə. Xəzər dənizinin Azərbaycan sahillərindən ayrılmış bakteriyalarla aromatik karbohidrogenlərin halogenli törəmələrinin biodegradasiyası / "Gənc alimlərin II Respublika İnnovativ İdeya Yarmarkası" çərçivəsində keçirilmiş Gənc alimlərin elmi konfransın materialları toplusu, 2012, səh. 98-101
13. Babashlı A.A. Neft və bəzi neft məhsullarının 4-6°C temperaturda mikroorqanizmlərlə deqradasiyası / BDU-nun Görkəmli oftalmoloq alim, akademik Zərifə Əliyevanın 90 illik yubileyinə həsr olunmuş Gənc alimlərin və Tədqiqatçıların «Müasir Biologiyanın İnnovasiya Problemləri» mövzusunda III Beynəlxalq Elmi Konfransın Materialları (7-8 may). Bakı, 2013, səh. 186
14. Бабашлы А.А. Деструкция нефти и нефтепродуктов при пониженных температурах / XXI международная научно-техническая конференция "Экологическая и техногенная безопасность. Охрана водного и воздушного бассейнов. утилизация отходов" 10-14 июня 2013г., г.Бердянск, Сборник научных трудов стр.181-188
15. Babashlı A.Ə. Abşeronun su ekosistemlərindən ayrılmış mikromistlərin tsiklik karbohidrogenləri mənimsəmə qabiliyyəti / Bakı Dövlət Universitetinin biologiya fakultəsinin 80 illik yubileyinə həsr olunmuş « Eksperimental biologiyanın inkişaf perspektivləri » mövzusunda Respublika Elmi Konfransın Materialları (19-20 dekabr). Bakı, 2014, səh. 198
16. Бабашлы А.А. Отделение микроорганизмов, из прибрежных вод Каспия и определение их способности к биодegradации / Sumqayıt Dövlət Universiteti, "Ekologiya və həyat fəaliyyətinin mühafizəsi" üzrə "Sənaye ilin" nə həsr olunmuş VIII Beynəlxalq Elmi Konfransın materialları, Sumqayıt 2014, səh. 48-53
17. Babashli A.A. Destruction of oil and oil product in low temperature / Baku World Forum of Young Scientists 2014. Collection of abstracts, Baku 2014, p. 137-138
18. Babashlı A.Ə. Azərbaycanca qida sənayesinin müasir vəziyyəti və onun dünya iqtisadiyyatına inteqrasiyası / Regional İqtisadi Siyasət və kooperasiya münasibətlərinin inkişafı mövzusunda Beynəlxalq Elmi Praktiki konfransın materialları (22 noyabr 2014), Bakı-2015, səh. 769-772
19. Babashlı A.Ə. Qatıq nümunələrində delvosid testinin aparılma texnologiyası / Kreativ Sənaye Texnologiyalarının Tədrisi Və Tətbiqi Beynəlxalq Elmi-Praktik konfransının materialları, Gəncə - 2015, səh 127-128

20. Бабашлы А.А. Тест дельвоцида на йогурте / XII Международная заочная конференция «развитие науки в хх1 веке», (16.04.2016 г), г. Харьков-2016, стр. 91-93
21. Бабашлы А.А. Деградация бактериями, некоторых ароматических углеводов / II Международная научно-практическая конференция «вопросы современной науки: проблемы, тенденции и перспективы» (16 мая 2016г.), г. Москва- 2016, стр. 32-34
22. Бабашлы А.А. Экономические аспекты формирования безопасных продуктов для детского питания / XIII Международная заочная конференция «Развитие науки в XXI веке» (19.05.2016г.) г. Харьков, 2016, стр. 40-45
23. Бабашлы А.А. Выявление и идентификация скрытой инфекции капусты, выращенной на Апшероне / X Международная научно-практическая конференция «актуальные проблемы науки хх1 века» (31.05.2016г.), 1 часть, г. Москва 2016г., стр. 11-13
24. Бабашлы А.А. Проведение теста дельвоцида на йогурте приготовленного в домашних условиях / НАЦИОНАЛЬНАЯ АССОЦИАЦИЯ УЧЕНЫХ (НАУ), Сборник тезисов XXI международной научно-практической конференции / г.Екатеринбург-2016, стр. 42-43
25. Babaşlı A.Ə. Müasir dövrdə əhalinin qida təhlükəsizliyinin təmin edilməsi ölkənin iqtisadi təhlükəsizliyin tərkib hissəsidir / Ümummilli lider Heydər Əliyevin anadan olmasının 93 illiyinə həsr olunmuş “Dayanıqlı inkişaf: cəmiyyət və iqtisadiyyat” mövzusunda ali təhsil müəssisələri tələbələrinin III respublika konfransının materialları, Bakı-2016, səh. 77-78
26. Babaşlı A.Ə. Qida məhsullarının keyfiyyətinə və təhlükəsizliyinə qoyulan tələblər / Ümummilli Lider Heydər Əliyevin anadan olmasının 93-cü il dönümünə həsr olunmuş beynəlxalq elmi-praktiki konfransın materialları, Bakı 2016, səh. 355-357.
27. Бабашлы А.А. Выявление и идентификация скрытой инфекции картофеля выращенного в посёлке Бузовны города Баку / Актуальные проблемы в современный науке и пути их решения, Сборник тезисов XXVI Международная конференция (Россия, г. Москва, 26.05.2016) стр. 95-96
28. Babaşlı A.Ə. Südün mikrobioloji təhlükəsizlik göstəriciləri / ADİU, Texnologiya və dizayn fakultəsi, “Respublikamızda qida və tekstil sənayesinin inkişaf perspektivləri və qarşıda duran vəzifələr” mövzusunda II Respublika Elmi-Praktiki konfransının materialları, Bakı 2018
29. Бабашлы А.А. Влияние растительного сырья на качество полуфабрикатов из рыбы / 85 Anniversary International scientific conference of young scientist and students "Youth scientific achievements to the 21st century nutrition problem solution" dedicated to the 135th anniversary of the National University of Food Technologies, Киев April 11–12, 2019 Part 1 стр. 379
30. Бабашлы А.А. Микробиологическая оценка качества и принципы безопасности пастеризованного молока Ленкоранской экономической зоны Азербайджана / 85 Anniversary International scientific conference of young scientist and students "Youth scientific achievements to the 21st century nutrition problem solution" dedicated to the

135th anniversary of the National University of Food Technologies, Киев April 11–12, 2019 Part 1 стр.524

31. Babaşlı A.Ə. *Bacillus* bakteriyalarının ferment Aktivliyinin və maserasiya qabiliyyətinin qiymətləndirilməsi / Akademik Məmməd Salmanovun anadan olmasının 90 illiyinə və AMEA Mikrobiologiya İnstitutunun 50 illiyinə həsr olunmuş “Yeni tendensiyalar və innovasiyalar: Azərbaycanda mikrobiologiyanın inkişaf perspektivləri” mövzusunda Respublika elmi-praktiki konfransının materialları, 2022
32. Ət yarımfabrikatlarının təhlükəsizliyi və onların istehsalında kritik nəzarət nöqtələrinin tədqiqi/ Akademik Məmməd Salmanovun anadan olmasının 90 illiyinə və AMEA Mikrobiologiya İnstitutunun 50 illiyinə həsr olunmuş “Yeni tendensiyalar və innovasiyalar: Azərbaycanda mikrobiologiyanın inkişaf perspektivləri” mövzusunda Respublika elmi-praktiki konfransının materialları, 2022

4. Tədris vəsaitləri

DƏRSLİK VƏ DƏRS VƏSAİTLƏRİ:

1. Babaşlı A.Ə. Qida fiziologiyası laboratoriya praktikumu Bakı, Unec “İqtisad Universiteti” Nəşriyyatı 2017, 130 s.
2. Babaşlı A.Ə. Qidalanma sahəsində mikrobiologiya və epidemiologiya / Bakı, 2022

PROQRAMLAR:

1. Babaşlı A.Ə. Qida fiziologiyası / Bakı, “İqtisad Universiteti” Nəşriyyatı, 2018
2. Babaşlı A.Ə. Mikrobiologiya, sanitariya və gigiyena / Bakı, “İqtisad Universiteti” Nəşriyyatı 2018
3. Babaşlı A.Ə. Qidalanma sahəsində mikrobiologiya və epidemiologiya / Bakı, “Ziya” Nəşriyyatı 2019
4. Babaşlı A.Ə. Biologiya / Bakı, “İqtisad Universiteti” Nəşriyyatı 2022
5. Babaşlı A.Ə. Qida mikrobiologiyası / Bakı, “İqtisad Universiteti” Nəşriyyatı 2022
6. Babaşlı A.Ə. Ümumi mikrobiologiya / Bakı, “İqtisad Universiteti” Nəşriyyatı 2022
7. Babaşlı A.Ə. Texniki tənzimləmə sistemində qida məhsullarının keyfiyyəti və təhlükəsizliyi Bakı, “İqtisad Universiteti” Nəşriyyatı 2022
8. Babaşlı A.Ə. Qida məhsullarının istehsalında mühəndis reologiyası / Bakı, “İqtisad Universiteti” Nəşriyyatı 2022

METODİKİ GÖSTƏRİŞLƏR:

1. Babaşlı A.Ə. Mikrobiologiya, sanitariya və gigiyena fənni üzrə laboratoriya işlərinin yerinə yetirilməsinə dair metodik göstəriş / Bakı, “Şərq-Qərb” Mətbəsi 2017, 28 s.
2. Babaşlı A.Ə. Qida fiziologiyası fənni üzrə laboratoriya işlərinin yerinə yetirilməsinə dair metodik göstəriş / Bakı, Unec “İqtisad Universiteti” Nəşriyyatı 2017, 36 s.

5. Monoqrafiya və toplu əsərlərdə məqalələri

1. Babaşlı A.Ə. Mikroorqanizmlərin iştirakı ilə deqradasiya və transformasiya / Bakı "Elm 2013", 210 s.