

Azərbaycan Dövlət İqtisad Universitetinin (UNEC)

“Mühəndislik və tətbiqi elmlər” kafedrasının baş müəllimi

MUSTAFAYEVA KƏMALƏ ƏSGƏR QIZI

Elmi və tədris- metodik əsərlərinin siyahısı

I. SCOPUS VƏ Web of Science sistemində məqalələr:

1. Mustafayeva, K.A.,Gurbanova, S.O., Ahundov, P.F., Gasimova, A.A., Nabiyev, A.A., Jafarova, S.F., Akbarova, F.A. The study of quality indices of the persimmon fruit // SYLWAN,- Jan 2020.- Vol. 164, Issue. 1. - p. 279-291.

<http://sylvan.ibles.org/syl/index.php/archive/part/164/1/1/?currentVol=164¤tissue=1>

2. Mustafayeva K.A., “The study of organoleptic indicators of bread products enriched with chickpea and lentil flours” // Is accepted for publication in Vol.164, Issue.1 of SYLWAN journal.February.2020. (ISSN:0039-7660) UL BITWY Warszawa.Poland, PL -02362.-p.51-60.

<http://sylvan.ibles.org/syl/index.php/archive/part/164/1/1/?currentVol=164¤tissue=1>

II. Beynəlxalq nüfuzlu elmi jurnallarda nəşr olunan məqalələr,

o cümlədən AAK- tövsiyə edilən dövrü elmi nəşrlər

1.Mustafayeva K.A. Akparova, F.A, Aliyev, Sh.H., Tagiyev, M.M., Gasimova, A.A., Nabiyev A.A. The study of the improvement of bred quality index // Ciencia e Tecnica Vitivinicola. Printed in Portugal,-2018. Vol 33(n.7). - p.81-91. <http://ciencia-e-tecnica.org/cien/index.php/archive/part/33/7/1/?currentVol=33¤tissue=7>

2.Мустафаева К.А., Акберова Ф.А. , Набиев А.А.“Оценка химического состава муки из гороха сортов Нармин и Султан в сравнении с мукой из мягкой пшеницы сорта Азаметли-95”// Хлебопечение России, Научно-технический и производственный журнал. Издательство Пищевая промышленность. Москва: -2018.№4.-с. 35-38.

<http://www.foodprom.ru/journals/khlebopechenie-rossii/1364-khlebopechenie-rossii-4-2018>

3. Mustafayeva K.Ə. “ Noxud unu əlavə etməklə keyfiyyətli çörək istehsalı texnologiyasının tədqiqi”// -Bakı: Azərbaycan Aqrar Elmi. №2 ,2018.Elmi-nəzəri jurnal.s.190-193.

http://aeim.gov.az/neshrler_files/37019aqrar%20elm%202018-2%20merged.pdf

[https://ia903203.us.archive.org/4/items/37019aqrar-elm-2018-2-merged-196-](https://ia903203.us.archive.org/4/items/37019aqrar-elm-2018-2-merged-196-200/37019aqrar%20elm%202018-2%20merged-196-200.pdf)

[200/37019aqrar%20elm%202018-2%20merged-196-200.pdf](https://ia903203.us.archive.org/4/items/37019aqrar-elm-2018-2-merged-196-200/37019aqrar%20elm%202018-2%20merged-196-200.pdf)

III.Beynəlxalq konfranslarda məruzələr

1. Mustafayeva K.Ə., “Noxudun kimyəvi tərkibi və qidalılıq dəyəri”// “Davamlı İnkişaf və İnnovasiyalar” Beynəlxalq Elmi-praktiki Konfrans. Azərbaycan Texnologiya Universiteti. - Gəncə:-2014.-s.33.
2. Мустафаева К.А. “Пищевая ценность и назначение нута”// Международный.научно-практична инернет-конференция «Современ.Матер.и товароведение». Укр.Полтава.-2014. –с 169-172 <https://docplayer.net/56354906-Suchasne-materialoznavstvo-ta-tovarovnavstvo-teoriya-praktika-osvita.html>. <https://materialtovarzn.forum2x2.ru/t2-topic>
3. Mustafayeva K.Ə., Əkbərova, F.A., Nəbiyev, Ə.Ə. “Çörəyin qidalılıq dəyərinin artırılması probleminin tədqiqi”// Azərbaycan Texnologiya Universiteti. Urbanizasiyalı sənayeləşmə şəraitində mədəni irsin və biomüxtəlifliyin qorunması. Beynəlxalq elmi-praktik konfrans. -Gəncə: - 2017. s. 24. <http://economics.com.az/index.php/tedbirler/elanlar/item/576-urbanizasiya-vae-senayelaeshmae-shaeraitindae-biomukhtaelifliyin-zhorunmas-adl-beynaekhalzh-konfrans.html>
4. Mustafayeva K.A., Bayramov E.E., Nəbiyev A.A. “The study of the influence of lentil flour of the Arzu variety on the appearance of bread prepared from flour of the wheat variety Azamatli-95” The 10th International scientific and practical conference “Dinamics of the development of world science” (June 10-12, 2020) Perfect Publishing, Vancouver, Canada.2020. 848- p145-151. vancouver@sci-conf.com.ua. <http://sci-conf.com.ua>.
5. Mustafayeva K.A., Bayramov E.E., Nəbiyev A.A. The study of the influence of lentil flour of the Jasmin variety on the appearance of bread prepared from flour of the wheat variety Azamatli-95 The 6th International scientific and practical conference “Eurasian scientific congress” (June 14-16, 2020) Barca Academy Publishing, Barcelona, Spain.2020.612 -p.128-134. barca@sci-conf.com.ua. <http://sci-conf.com.ua>
6. Mustafayeva K.Ə., Bayramov E.Ə., Nəbiyev Ə.Ə. Noxud unu ilə zənginləşdirilmiş çörəyin orqanoleptik göstəricilərinin tədqiqi. //Lənkəran Dövlət Universiteti. Beynəlxalq Elmi-Praktiki konfransın materialları. - Lənkəran:- 8-9 oktyabr 2021.- s.181-186. <https://lsu.edu.az/new/imgg/KONFRANS%20MATER%C4%B0ALI%202021-ci%20il,%208-9%20oktyabr.pdf>

III. Tədris vəsaitləri

IV. Monoqrafiya və toplu əsərlərdə məqalələri

1. Mustafayeva K.Ə., Əkbərova F.A., Nəbiyev Ə.Ə., Qasımova A.A. “Buğda, noxud və mərcimək sortlarının və onlardan alınmış unun keyfiyyət göstəricilərinin tədqiqi”// -Gəncə: AMEA.Xəbərlər

məcmuəsi, -2018 №3(73),-s 201-208. <http://ameagb.az/az/content/13>

2. Mustafayeva K.Ə., Həsənova Q.M, Əsədova S.A., Əkbərova F.A..“Təbii qatqıların çörəyin həcm və keyfiyyətinə təsiri”// Əkinçilik Elmi Tədqiqat İnstitutunun Elmi Əsərləri Məcmuəsi 2018. XXIX cild.-s 288-293 <https://www.academia.edu/38018937>

<http://aetei.az/uploads/1535965751.pdf>

3. Mustafayeva K.Ə., Əkbərova F.A. Qasıмова A.A., Nəbiyev Ə.Ə. “Çörəyin keyfiyyət göstəricilərinin tədqiqi”// Azərbaycan Milli Elmlər Akademiyasının Xəbərləri. -Bakı-2018. Cild 73 (3).-s58-63. <http://ameagb.az/az/content/13>

4. Mustafayeva K.Ə., Bayramov E.Ə., Nəbiyev Ə.Ə. “Çörək məmulatları istehsalının texnoloji sxeminin innovativ tərtibatı” // AMEA.Xəbərlər məcmuəsi.2020.-Gəncə bölməsi. № 1 (79).-s131-137. <http://ameagb.az/az/content/13>

5. Mustafayeva K.Ə., “Buğda və mərcimək unlarının birgə qarışığının faiz nisbətinə görə keyfiyyət göstəricilərinin müqayisəli təhlili”//Azərbaycan Texnologiya Universiteti Elmi xəbərlər məcmuəsi. № 2/35.-Gəncə.-2021.-s.45-50