

TƏRCÜMEYİ HAL (CV)

t.f.d., Bayramov Eldəniz Ənvər oğlu

Azərbaycan Texnologiya Universiteti,

“Qida mühəndisliyi və ekspertiza” kafedrasının
dosenti, t.f.d.

e-mail: e.bayramov@atu.edu.az



QISA BİOQRAFİK MƏLUMAT

1964-cü ildə avqustun 6-da Özbəkistan Respublikası, Daşkənd şəhərində anadan olmuşdur.

TƏHSİLİ

Orta məktəb 43№-li orta məktəb

Ali təhsil M.V.Lomonosov adına Odessa Yeyinti Sənaye Texnologiyası İnstitutu

Magistr -

Dərəcə texnika üzrə fəlsəfə doktoru, dosent

ƏMƏK FƏALİYYƏTİ

1986-1997-ci illərdə Gəncə çörək-kökə kombinatı

1997-ci ildən hal-hazır qədər Azərbaycan Texnologiya Universitetinin “Qida mühəndisliyi və ekspertiza” kafedrasında işləyir.

DİL BİLİKLƏRİ									
6. DİL BİLİYİ									
Dillər	Danışmaq			Oxumaq/Yazmaq			Başa düşmək		
	Bilik səviyyəsi								
	Əla	Yaxşı	Zəif	Əla	Yaxşı	Zəif	Əla	Yaxşı	Zəif
Azərbaycan	+			+			+		
Türk		+			+			+	
İngilis			+			+			+
Rus	+			+			+		
Alman									

7. İŞTİRAK ETDİYİ LAYİHƏLƏR	
Layihənin adı	Ümumi məlumat
«XXI ƏSR AZƏRBAYCAN İXTİRAÇILARI» Beynəlxalq layihəsi	«XXI əsr Azərbaycan ixtiraçıları» Beynəlxalq layihəsinin qalibi. “Vektor” Beynəlxalq Elm Mərkəzi, №014, 07 fevral 2005-ci il

8. BEYNƏLXALQ ELMİ KONFRANSLAR
1.Наука – главный фактор инновационного прорыва в пищевой промышленности: сборник научных трудов юбилейного форума, посвященного 85-летию со дня основания ФГАНУ «Научно-исследовательский институт хлебопекарной промышленности» (23-24 ноября). – М.: Буки ве ди, 2017.
2.Вопросы технических и физико-математических наук в свете современных исследований: сб. ст. по матер. XIII междунар. науч.-практ. конф. №3(10). –

Новосибирск: СибАК, 2019.
3. XI Международная научная конференция студентов и аспирантов «Техника и технология пищевых производств» 18-19 апреля. – Могилев: МГУП, 2019.
4. V международная научно-практическая конференция «Perspectives of world science and education» 29-31 января 2020 года, Osaka, Japan: CPN Publishing Group, 2020.
5. Modern science: problems and innovations. Abstracts of the 4rd International scientific and practical conference. SSPG Publish. Stockholm, Sweden. (28-30 June), 2020.
6. I Международная научно-практическая конференция, «Пищевые технологии будущего: инновации в производстве и переработке сельскохозяйственной продукции», II Международный научно-практический форум посвященный «Дню Хлеба и соли», (12-13 марта).- Саратов: СГАУ, 2020,.
7. Eurasian scientific congress. Abstracts of the 6th International scientific and practical conference. Barca Academy Publishing. Barcelona, Spain. (14-16 June), 2020.
8. Dynamics of the development of world science. Abstracts of the 10th International scientific and practical conference. Perfect Publishing. Vancouver, Canada. (10-12 June), 2020.
9. Scientific achievements of modern society. Abstracts of the 11th International scientific and practical conference. Cognum Publishing House. Liverpool, United Kingdom. (24-26 June), 2020.
10. IV Международный научно-практический форум, посвященный «Дню Хлеба и соли» и III Международная конференция «Пищевые технологии будущего: инновации в производстве и переработке сельскохозяйственной продукции», 16-17 марта, г. Саратов, Россия, 2022.
11. Actual trends of modern scientific research. Abstracts of the 1st International scientific and practical conference. MDPC Publishing. Munich, Germany. (July 19-21), 2020.
12. Техника и технология пищевых производств: материалы XV Юбилейной Междунар. науч.-техн. конф., 19–20 апреля 2023 г., в 2-х т., Могилев: БГУТ, 2023.

9. SEÇİLMİŞ ELMİ ƏSƏRLƏRİ

1. Байрамов Э.Э., Каримов Р.И., Нурматов А.С. Механика планетарного привода тестомесильных машин. Монография.-Ташкент: ТашГУ, 1996.-92с.

2. Nəbiyev Ə.Ə., Bayramov E.Ə., Tağıyev M.M., Qasımova A.A. Qeyri-ənənəvi xammallardan istifadə etməklə makaron məmulatlarının istehsal texnologiyasının işlənməsi. Monoqrafiya. - Bakı: Ecoprint, 2018.-136 s.

Байрамов Э.Э. Технологические основы производства: учебник.-Баку: Сабах, 2017.-750 с.

3. Улучшители, понижающие эластичность и повышающие растяжимость клейковины и теста. / Э.Э.Байрамов // – Одесса: журнал «Пищевая наука и технология» - 2014. - №4(29) - С.70-76. DOI: 10.15673/2073-8684.29/2014.33602

4. Анализ эффективности работы и основных критериев выбора тестомесильных машин // Austrian journal of Technical and Natural Sciences – № 7-8, 2014. - С.72-77.

5. Байрамов Э.Э. Проблемы технологии замеса теста и возможности их решения на основе принципов системного подхода // журнал «Известия вузов. Пищевая технология» издается в ФГБОУ ВПО «Кубанский государственный технологический университет», №4 (346), 2015. – С.104-107.

6. Байрамов Э.Э. Улучшители, повышающие эластичность и снижающие растяжимость клейковины и теста // – Київ: журнал «Харчова промисловість» Національний Університет Харчових Технологій- 2015. - №18 - С.13-18.

7. Байрамов Э.Э. Способы и средства анализа свойств рецептурных компонентов теста / Э.Э. Байрамов // Изв. вузов. Пищевая технология. 2016. № 2-3 (350-351). С.97-102.

8. Байрамов Э.Э. Совокупность способов и средств подготовки рецептурных компонентов теста / Изв. вузов. Пищевая технология. 2016. №4(352).

9. Байрамов Э.Э. Совокупность состава и свойств рецептурных компонентов пшеничного теста / журнал «Известия вузов. Пищевая технология», №2-3 (356-357), 2017. – С.103-106.

10. Байрамов Э.Э. Совокупность способов и средств подачи рецептурных компонентов теста в тестомесильную машину / журнал «Известия вузов. Пищевая технология», №4 (358), 2017. – С.91-94.

11. Байрамов Э.Э. Оценка инновационности тестомесильных машин периодического действия со стационарными дежами / Инновации в науке: научный журнал. – №12(73). – Новосибирск., Изд. АНС «СибАК», 2017. – С.37-39.

10. Байрамов Э.Э. Оценка инновационности тестомесильных машин

периодического действия с подкатными дежами // Инновации в науке: научный журнал. – №13(74). – Новосибирск., Изд. АНС «СибАК», 2017.–52с. – С.26-28.
12. Байрамов Э.Э. Совокупность энергетических воздействий, условий и средств передачи энергии рецептурным компонентам теста / журнал «Известия вузов. Пищевая технология», №2-3 (362-363), 2018. – С.108-112.
13. Байрамов Э.Э. Совокупность физико-химических процессов, развивающихся при замесе теста / журнал «Хлебопродукты», Москва, 2019, № 1.– С.52-55.
14. Байрамов Э.Э. Физико-химические процессы, развивающиеся при замесе теста на границе раздела компонентов / журнал «Хлебопродукты», Москва, 2019, №5. – С.62-65.
15. Bayramov E., Nabiev A. Physical and chemical processes developing in the mass of components during dough mixing // Food science and technology. 2019. Vol. 13, Issue 3. P. 10-17.
16. Bayramov E.E., Aliyev Sh.A. Innovative aspects of the use of pumpkin puree in bread production / Sylwan, 2019, 163(5), S.12-35.
17. Mustafayeva K.A, Omarova E.M., Aliyev Sh.H., Bayramov E.E., Nabiev A.A. The study of organoleptic indicators of bread products enriched with chickpea and lentil flours / Polsha, Sylwan, 2020, 164(2), pp.51-60.
18. Bayramov, E., Aliyev, S., Gasimova, A., Gurbanova, S., Kazimova, I. Increasing the biological value of bread through the application of pumpkin puree. Eastern-European Journal of Enterprise Technologies, 2 (11 (116)),2022, 58–68.
19. Bayramov, E., Akbarova, F., Mustafayeva, K., Gurbanova, S., Babayeva, U., Aslanova, M., Nabiyeu, A. Application of persimmon syrup to increase the biological value and organoleptic indicators of bread. Eastern-European Journal of Enterprise Technologies, 6 (11 (120)), 2022, 69–88.

10. MÜƏLLİFLİK ŞƏHADƏTNAMƏLƏRİNİN VƏ PATENTLƏRİN SAYI

1.Машина для шелушения, шлифования и полирования зерна, А.с. № 1648550 (СССР), опуб. в Б.И. № 18, 1991, Москва.
2. Тестомесильная машина непрерывного действия, А.с. № 173530 (СССР), опуб. в Б.И. №24, 1992, Москва.
3. Тестомесильная машина непрерывного действия, Рос. Патент № 2010529 опубл. в Б.И.№7, 1994, Москва
4. Тестомесильная машина непрерывного действия, Рос. Патент №98114417(13 (015362) от 15.07.98, Москва.

5.Fasiləsiz xəmiryoğuran maşın, Azərbaycan Respublikası standartlaşdırma, metrologiya və patent üzrə dövlət agentliyi, AzPatent № a 2004 0106, 18.05.2004, Bakı
6. Fasiləsiz xəmiryoğuran maşın, Azərbaycan Respublikası standartlaşdırma, metrologiya və patent üzrə dövlət agentliyi, AzPatent № İ 2005 0018, 17.01.2005, Bakı.
7. Fasiləsiz xəmiryoğuran maşın, Azərbaycan Respublikası standartlaşdırma, metrologiya və patent üzrə dövlət agentliyi, AzPatent № İ 2005 0127, 05.10.2005, Bakı
8.Fasiləsiz xəmiryoğuran maşın, Azərbaycan Respublikası standartlaşdırma, metrologiya və patent üzrə dövlət agentliyi, AzPatent № a 2006 0077, 04.05.2006, Bakı
9. Fasiləsiz xəmiryoğuran maşın. Azərbaycan Respublikası standartlaşdırma, metrologiya və patent üzrə dövlət agentliyi, AzPatent № İ 2006 0060, 12.06.2006, Bakı.
10. Dənəvər materialların xırdalayıcısı, Azərbaycan Respublikası standartlaşdırma, metrologiya və patent üzrə dövlət agentliyi, AzPatent № İ 2006 0096, 21.09.2006, Bakı.
11.Dənıırdalayıcı maşın, Azərbaycan Respublikası standartlaşdırma, metrologiya və patent üzrə dövlət agentliyi, AzPatent № a 2007 0154, 28.06.2007, Bakı
12. Fasiləsiz xəmiryoğuran maşın, Azərbaycan Respublikası standartlaşdırma,metrologiya və patent üzrə dövlət agentliyi, AzPatent № İ 2009 0125, Bülleten № 4, 30.12.2009, səh.17, Bakı.
13. Dənıırdalayıcı maşın, Azərbaycan Respublikası standartlaşdırma,metrologiya və patent üzrə dövlət agentliyi, AzPatent № İ 2010 0069, Bülleten № 4, 30.12.2010, səh.26, Bakı.
14. Fasiləsiz xəmiryoğuran maşın, Azərbaycan Respublikası standartlaşdırma,metrologiya və patent üzrə dövlət agentliyi, AzPatent № F 2010 0001, Bülleten № 3, 30.09.2010, Bakı.
15. Dənəvər materiallar xırdalayıcısı, Azərbaycan Respublikası standartlaşdırma,metrologiya və patent üzrə dövlət agentliyi, AzPatent № İ 2011 0007, Bülleten № 4, 30.12.2011, səh.33, Bakı.
16. Fasiləsiz xəmiryoğuran maşın, Azərbaycan Respublikası standartlaşdırma,metrologiya və patent üzrə dövlət agentliyi, AzPatent № F 2012 0009, Bülleten № 4, 28.12.2012, səh.33, Bakı,

