

TƏRCÜMEYİ HAL (CV)

T.f.d., Aygün Hacıyeva Arif qızı

Azərbaycan Texnologiya Universiteti,

Qida mühəndisliyi və ekspertiza kafedrasının dosent əvəzi

e-mail: a.haciyeva@atu.edu.az



QISA BİOQRAFİK MƏLUMAT

1965-ci ildə dekabrın 21-də Azərbaycan Respublikası, Gəncə şəhərində anadan olmuşdur.

TƏHSİLİ

Orta məktəb	28№-li orta məktəb
-------------	--------------------

Ali təhsil	Azərbaycan Texnologiya İnstitutu
------------	----------------------------------

Magistr	xxxxxx
---------	--------

Dərəcə	texnika üzrə fəlsəfə doktoru
--------	------------------------------

ƏMƏK FƏALİYYƏTİ

1990-1992-ci illərdə “Azərbaycan Elmi Tədqiqat Kənd Təsərrüfatının Mexanikləşdirilməsi və Elektrikləşdirilməsi” institutu

1992-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	+			+			+		

7. İŞTİRAK ETDİYİ LAYİHƏLƏR	
Layihənin adı	Ümumi məlumat

8. BEYNƏLXALQ ELMİ KONFRANSLAR
1. Низкотемпературная гидроакустическая обработка растительного сырья и биологическая ценность пищевых продуктов: Тезисы докладов Всесоюзный научный конференции “Проблемы влияния тепловой обработки на пищевую ценность продуктов питания”.– Харьков, 1990.
2. Жидкостная хроматография растительных метаболитов: Тезисы докладов V Всесоюзный симпозиум по молекулярной жидкостной хроматографии. Рига, 1990.
3. Гидроакустическая активация массообмена в экстракционных системах: Тезисы докладов Всесоюзный научный конференции по перемешиванию, Ленинград, 1990.
4. Bioactive plant adds for “healthu” food products: Proc. I Inter. Conf, on Environ. Mutag. in Human Popul. at Risk, Cairo, Egypt, 1992.
5. Şərq xirniyinin meyvəsinin qabığının soyulması məsələləri: “Yeyinti, yüngül sənaye və xidmət sahələrinin aktual problemləri” beynəlxalq elmi-texniki konfransın məruzələrinin tezisi., Gəncə, 1999.
6. Feyxoə meyvəsinin bioloji aktiv maddələri-lipidlər: Davamlı inkişaf və texnoloji innovasiyalar. Beynəlxalq elmi-praktik konfransın materialları. AzTU, Gəncə, 2014.
7. Ətirli göylərin bioloji aktiv maddələri : “Urbanizasiyalı sənayeləşmə şəraitində mədəni irsin və biomüxtəlifliyin qorunması” mövzusunda Beynəlxalq elmi-praktiki konfransın materialları.- I hissə. ATU,

Gəncə, 2017.
8. Моделирование технологии получения консервированных продуктов из плодов diospyros kaki (хурмы): Экспериментальные и теоретические исследования в современной науке: сб.ст.по матер. XXVII междунар.науч.практ.конф., СиБАК, № 18(26), Новосибирск, 2018.
9. Qırmızı qarağat cecəsindən qida rəngləyicisinin alınma texnologiyası: “Qida və yüngül sənayenin aktual problemləri” mövzusunda Beynəlxalq elmi-praktik konfransın materialları.UTECA, Gəncə, 2019.
10. Yabanı meyvə və giləmeyvələrin konserv sənayesində rolu: “Universitet sənaye əlaqələrinin keyfiyyət təminatının əsas problemləri” mövzusunda Beynəlxalq elmi-praktik konfransın materialları. ATU, Gəncə, 2020.
11. Qida əlavələri və onların təhlükəsizliyi: “Universitet reytingi məsələlərinin əsas problemləri” mövzusunda Beynəlxalq elmi-praktik konfransın materialları. ATU, Gəncə, 2021.
12. Ekoloji təmiz yeni növ qida məhsulları istehsalında feyxoadan istifadə: Ümummilli lider Heydər Əliyevin anadan olmasının 99 illiyinə həsr olunmuş “Tekstil və yüngül sənayedə dizayn, texnologiya və innovasiya” mövzusunda beynəlxalq elmi-praktik konfransın materialları.- ATU, I hissə, Gəncə, 2022.
13. Роль фейхоа в приготовлении консервов функционального назначения: Тезисы докладов XV международной научно- технической конференции “Техника и технология пищевых производств”, БГУТ, том 1,(19-20 апреля), Могилев, 2023.
14.Qənnadı məmulatları istehsalında həlməşik əmələ gətirən məhsullardan istifadə: Ümummilli lider Heydər Əliyevin anadan olmasının 100 illiyinə həsr olunmuş “Dördüncü sənaye inqilabı və innovativ texnologiyalar” mövzusunda beynəlxalq elmi-praktik konfransın materialları.- ATU, (3-4 may), Gəncə, 2023.
15.Təhlükəsiz qida əlavələri ilə zənginləşdirilmiş şirənin istehsal texnologiyasının tədqiqi: Ümummilli lider Heydər Əliyevin anadan olmasının 100 illiyinə həsr olunmuş “Dördüncü sənaye inqilabı və innovativ texnologiyalar” mövzusunda beynəlxalq elmi-praktik konfransın materialları.- ATU, (3-4 may), Gəncə, 2023.
16. Yabanı meyvə və giləmeyvələrdən hazırlanmış funksional təyinatlı şirənin istehsal texnologiyasının tədqiqi: II. Uluslararası Mühəndislik Bilimleri Kongresi bildiriləri. – Gence: Azərbaycan Texnoloji Universiteti, İKSAD-Ekonomik Kalkınma ve Sosyal Araştırmalar Enstitüsü, İksad yayıncılık, (21-22 eylül), Türkiyə, 2023.
17. Исследование показателей качества безопасных соков из дикого шиповника и винограда. Материалы международной научно-практической конференции на тему “Продукты питания: производство, безопасность, качество”, Башкирский ГАУ (21 февраля), Уфа, 2024.
18. Изучение показателей качества нового вида консервов из фейхоа. Тезисы докладов XIII Международной научной конференции студентов и аспирантов на тему “Техника и технология пищевых производств”, БГУТ,(18-19 апреля), Могилев, 2024.
19. Uşaqlar üçün müalicəvi-profilaktik təyinatlı konserv məhsullarının hazırlanmasında yer almasının rolu. Materials of the international conference "Modern problems of macromolecular technology" dedicated to the 60th anniversary of the establishment of the department of technology of organic substances and high molecular compounds.- ASOIU, (25-26 april), Baku, 2024.
20. Müxtəlif şəraitdə saxlanılan yer alması-nın müqayisəli təhlili. Ümummilli Lider Heydər Əliyevin anadan olmasının 101 illiyinə həsr olunmuş “Dördüncü sənaye İnqilabı dövründə elm və texnologiyaların mövcud vəziyyəti və inkişaf perspektivləri” mövzusunda Beynəlxalq elmi-praktik konfransın matrialları. ATU, (6-7 may), Gəncə, 2024.
21. Qida sənayesində quşüzümü mənşəli pektin maddələrindən istifadə. Ümummilli Lider Heydər Əliyevin anadan olmasının 101 illiyinə həsr olunmuş “Dördüncü sənaye İnqilabı dövründə elm və texnologiyaların mövcud vəziyyəti və inkişaf perspektivləri” mövzusunda Beynəlxalq elmi-praktik konfransın matrialları. ATU, (6-7 may), Gəncə, 2024.

9. SEÇİLMİŞ ELMİ ƏSƏRLƏRİ

1.Гаджиева А.А., Голубев В.Н., Колесник А.А. Липиды плодов Feijoa Sellowiana. Научная статья. - Москва: журнал «Химия природных соединений», ХПС, 1991. -№4.- с. 464 -467.

2. Гаджиева А.А., Голубев В.Н., Колесник А.А. Фейхоа-ценное сырье для получения диетических и лечебно-профилактических продуктов: Научная статья. - Москва: журнал «Пищевая промышленность», 1991.-№8.- с. 76 -77.
3. Гаджиева А.А., Голубев В.Н., Рыбак А.И., Изотова Т.И. Новые виды экологически чистых продуктов питания: Научная статья. - Москва: журнал «Пищевая промышленность», 1992.-№3.- с. 76 -77.
4. Гаджиева А.А., Голубев В.Н., Кожухарь В.В., Корчиева Т.М. Опыт применения гидроакустических аппаратов для переработки растительного сырья: Научная статья. - Москва: журнал «Пищевая промышленность», 1992.-№4.- с. 17 -19.
5. Hacıyeva A.A., Hüseynov R.İ., Qurbanov Q.B. və b. Bəzi kimyəvi maddələrin insan orqanizmində rolu: dərs vəsaiti. - Gəncə: Az.Tİ-nin nəşriyyatı, 1996, 126 səh.
6. Hacıyeva A.A., Xəlilov M.A. Konservləşdirmənin texnologiyası T.27.07 ixtisası üzrə təhsil alan tələbələr üçün“ Qida məhsullarının texnologiyasının nəzəri əsasları” fənnindən laboratoriya işlərinin yerinə yetirilməsinə dair metodiki göstəriş.- AzTİ, Gəncə şəhər mətbəəsi, 1998, 10 səh.
7. Hacıyeva A.A. Sənaye müəssisələrinin layihələndirilməsi” fənni üzrə praktiki məşğələ dərslərinin yerinə yetirilməsinə dair metodiki vəsait.- Bakı, 2009, 32 səh.
8. Hacıyeva A.A., Cavadov M.M., Vəlizadə A.A. Feyxoə meyvəsinin mineral maddələri: Elmi məqalə. Gəncə Elm-Təhsil mərkəzi. Yeyinti sənaye İnstitutu. Elmi əsərlərin məcmuəsi. – Gəncə, 1999, 82-84 səh.
9. Hacıyeva A.A., İsgəndərov İ.V. Buxarlandırma prosesində şirədə baş verən kimyəvi dəyişiklərin aradan qaldırılması: Elmi məqalə.- Azərbaycan Milli Elmlər Akademiyasının Gəncə Regional Elm Mərkəzi. “Xəbərlər” məcmuəsi, Gəncə: “Elm” nəşriyyatı, 2006, 80-82 səh.
10. Hacıyeva A.A., Hüseynov A.M.. Balqabağın və onun toxumlarının reoloji xüsusiyyətləri: Elmi məqalə.- Azərbaycan Milli Elmlər Akademiyasının Gəncə Regional Elm Mərkəzi. “Xəbərlər” məcmuəsi, Gəncə: “Elm” nəşriyyatı, 2006, 89-90 səh.
11. Hacıyeva A.A. “Sənaye müəssisələrinin layihələndirilməsi” fənni üzrə praktiki məşğələ dərslərinin yerinə yetirilməsinə aid metodiki vəsait: Bakı, 2009, 32 səh.
12. Hacıyeva A.A. Müalicəvi-profilaktik təyinatlı konservlərin hazırlanma texnologiyası.Elmi məqalə.- Elmi xəbərlər” məcmuəsi, № 2/22. Gəncə, ATU, 2016, 40-43 səh.
13. Hacıyeva A.A., Nəbiyev Ə.Ə. Məmmədova D.Ə. Nar sortlarının saxlanması fenol birləşmələrinin və C vitamininin miqdarca dəyişməsinin tədqiqi: Elmi məqalə.- “Elmi xəbərlər” məcmuəsi, № 1/23. Gəncə, ATU, 2017, 66-70 səh.
14. Hacıyeva A.A.Qida məhsullarının keyfiyyətinin idarə edilməsi: Metodik vəsait.- Gəncə:ATU, 2017, 55 səh.
15. Гаджиева А.А. Углеводы плодов Акка sellowiana (О. Berg): Научная статья.- Научно-теоретический журнал “Хранение и переработка сельхозсырья”.- Москва, 2018, --№1.- с. 34-37.
16. Hacıyeva A.A., Xəlilov M.A., Xəlilova F.M. Mexanokimyanın qida sənayesində tətbiqi: Elmi məqalə.- Azərbaycan Milli Elmlər Akademiyası, Gəncə bölməsi “Xəbərlər məcmuəsi”, Gəncə: “Elm” nəşriyyatı, 2018, - № 2(72), 208-211 səh.
17. Hacıyeva A.A., Zeynalova L.M. Bioloji aktiv maddələrlə zəngin olan ədviyyatlı göyərtilərin konserv sənayesində istifadə imkanlarının öyrənilməsi: Elmi məqalə.- Azərbaycan Milli Elmlər Akademiyası, Gəncə bölməsi “Xəbərlər məcmuəsi”, Gəncə: “Elm” nəşriyyatı, 2018, -№ 3(73), 220-224 səh.
18. Hacıyeva A.A., Xudiyeva T.S. Qırmızı qarağat cecəsindən pektin maddəsinin ayrılması: Elmi məqalə.- “Elmi xəbərlər” məcmuəsi, Gəncə, ATU, 2018, -№ 2(25), 27-31 səh.
19. Hacıyeva A.A. Konserv və qida konsentratları istehsalının nəzəriyyə və praktikası. Dərs vəsaiti. Gəncə, “Rəbunə” nəşriyyatı, ATU, 2018, 250 səh.
20. Hacıyeva A.A., Cavadov M.M., Qasımov F.N. Meyvə və tərəvəz konservləri istehsalında alınan tullantılar və onların kimyəvi xüsusiyyətləri: Elmi məqalə.- Azərbaycan Milli Elmlər Akademiyası, Gəncə Regional Elm Mərkəzinin “Xəbərlər məcmuəsi”, Gəncə: “Elm” nəşriyyatı, 2019, -№ 1(75), 187-191 səh.
21. Hacıyeva A., Baghierzade A., Omarov Y., Gurbanova S., Gasimova A., Ismayilov M., Nəbiyev A. Improvement of the production technology of tokay wines based on the revealed effect of enzyme activity on the quality of grape variety. Eastern-European Journal of Enterprise Technologies, 2 (11 (122)), 2023, 49-62.

<https://doi.org/10.15587/1729-4061.2023.276251>

22. Hacıyeva A., Omarov Y.A., Bayramov E.A., Gurbanova S.O., Aslanova M.S., Ismayilov M.T., Nəbiyev A.A. Establishing the character and share of changes in nutrients during the production of bread with the addition of dog rose syrup. Eastern-European Journal of Enterprise Technologies, 1(11(127)), 2024, str. 6-19.

23. Гаджиева А.А., Кязимова И.А., Набиев А.А. Использование тыквенного пюре для повышения качественных показателей хлеба. Научная статья. - Международный научный журнал «ВЕСТНИК НАУКИ». Тольятти, Том 3 № 10 (79), 2024 г., стр. 1198-1212.

10. MÜƏLLİFLİK ŞƏHADƏTNAMƏLƏRİNİN VƏ PATENTLƏRİN SAYI