

Azərbaycan Dövlət İqtisad Universitetinin (UNEC)
“Mühəndislik və tətbiqi elmlər” kafedrasının dosenti
texnika elmləri üzrə fəlsəfə doktoru, ELZA MƏDƏT QIZI OMAROVAnın

Elmi və tədris- metodik əsərlərinin siyahısı

I. SCOPUS VƏ Web of Sciencesistemində məqalələr:

1. Yusifova MR., Nasrullayeva G.M. Omarova E.M.,Magerramova M.H, Kurbanova A.A.Open challenges for ecological and microbiological safety of food and raw food materials in Azerbaijan. Nutrition & Food Science© Emerald Publishing Limited0034-6659 2021
2. How to Cite: Kazimova, I., Nabiyeu, A., Omarova, E. (2021). Determining the pectinesterase enzyme activity when storing table grape varieties depending on the degree of ripening. Eastern-European Journal of Enterprise Technologies, 6 (11 (114)), 43–51. doi: <https://doi.org/10.15587/1729-4061.2021.247963>

II. Beynəlxalq nüfuzlü elmi jurnallarda nəşr olunan məqalələr,

o cümlədən AAK - tövsiyə edilən dövri elmi nəşrlər:

1. Василенко З.В., Пискун Т.И., Омарова Э.М. Изменение содержания белков и их аминокислотного состава при гидротермической обработке зерен сои, районированных в республике Беларусь. Журнал для работников агропромышленного комплекса Агропонорама №2. (Статья) Минск, 1996.
2. Василенко З.В., Пискун Т.И., Омарова Э.М. Использование сои в производства продукции массового питания. Журнал для работников агропромышленного комплекса Агропонорама №2. Минск, 1996.
3. БерезневаТ.В., Пискун Т.И., Омарова Э.М. Технология получения ливерной колбасы с картофельным полуфабрикатом Могилевского Государственного Университета Продовольствия, Вестник «Научно-методический журнал» №2 (5), 2008
4. N.H.Qurbanov.,E.M.Omarova.,A.M.Cəfərova.,M.M.İsgəndərova.,R.İ.Qurbanova. Nar meyvələri toxumlarından alınan yaqın bitki yağlarında antioksidləşdirici qida əlavəsi kimi işlədilməsi. Azərbaycan Milli Elmlər Akademiyası Mikrobiologiyası İnstitutunun Elmi əsərləri 2017,cild 15, 1 Bakı-2017
- 5.Yusifova M.R., Nəsrullayeva G.M., Omarova E.M., Məhərrəmovam.H., İsgəndərova M.M. Feyxoa meyvəsinin biokimyəvi və biotexnoloji xüsusiyyətlərinin qida sənayesində əhəmiyyəti. AMEA Mikrobiologiya Institutunun Elmi əsərləri, 2016, cild 14, № 1

III. Beynəlxalq konfranslarda məruzələr

1. Василенко З.В., Омарова Э.М. Исследование качества растительного масла в процессе хранения майонеза «Белорусский» Перспективы развития массового питания и торговли в условиях перехода о рыночной экономике. Тезисы доклады международной конференции (17-19 мая 1994). Харьков 1994.
2. Василенко З.В., Пискун Т.И., Омарова Э.М. Исследование эмульгирующей способности пюре из сои. Перспективы развития массового питания и торговли в условиях перехода о рыночной экономике. Тезисы доклады международной конференции (17-19 мая 1994). Харьков 1994.
3. Омарова Э.М. Исследование реологических свойств майонеза с соей. Международная научная конференция «Развития массового питания гостиничного хозяйства и туризма в условиях рыночных отношений» (19-20 октября 1994, Киев)
4. Василенко З.В., Пискун Т.И., Омарова Э.М. Использование влияния гидротермической обработки сои на белок их аминокислотный состав. Международной научной технической конференции «Техника и технология пищевых производств». Тезис докладов. Могилев-1998.
5. Василенко З.В., Пискун Т.И., Омарова Э.М. Эмульгирующая и стабилизирующая способностб пюре сои. Международной научной технической конференции «Техника и технология пищевых производств». Тезис докладов. Могилев-1998.
6. Василенко З.В., Пискун Т.И., Омарова Э.М. Влияние гидротермической обработки сои на углеводный и минеральный состав. Международной научной технической конференции «Техника и технология пищевых производств». Тезис докладов. Могилев-1998.
7. Василенко З.В., Пискун Т.И., Омарова Э.М. Разработка технологии изделий с использованием эмульсии. Материал международной практической конференции. Проблемы качества в массовом питании, гостиничного , хозейства и туризм. Киев, 28-29 ноябр, 1998
8. Василенко З.В., Пискун Т.И., Омарова Э.М. Разработка технологии бисквита к основе желтков яиц. Материал международной практической конференции. Проблемы качества в массовом питании, гостиничного , хозейства и туризм. Киев, 28-29 ноябр, 1998
9. Курбанов. Н.Г., Омарова Э.М. Изучение условиях растворения и желирования порошка из корне клубней ятрышника. Материал международной научно-практической конференции «Стратегия развития туристической индустрии и общественного питания». Киев 25-26 октябрь 2000. с.290-295
10. Курбанов Н.Г., М.Омарова Э.М., Тагиев М.М., Хусаинова И.Ю. О технологии нового ассортимента полукопченых колбас с добавками лущеного гороха и растительного масла. Материалы II международной конференции «Техника и технология пищевых производств». Могилев 22-24 ноября 2000.
11. Василенко З.В., Пискун Т.И., Омарова Э.М. Использование сои и продуктов её переработки в производстве продуктов питания. II междунар. нгауч.-техн. конф. «Техника и технология пищевых производств», тез. док. Могилев, 22-24 ноября 2000 г.

12. Василенко З.В., Пискун Т.И., Омарова Э.М. Влияние гидротермической обработки сои на минеральный состав. II междунар. нагуч.-техн. конф. «Техника и технология пищевых производств», тез. док. Могилев, 22-24 ноября 2000 г.
13. Василенко З.В., Пискун Т.И., Омарова Э.М. Исследования эмульгирующей и стабилизирующей способности пюре сои. III международная научно-техническая конференция «Техника и технология пищевых производств» Материалы конференции 24-26 апреля 2002, Могилев.
14. Василенко З.В., Стефаненко Н.В., Омарова Э.М. Исследование возможности создания комбинированных мясopодуктов с добавкой из красноплодной рябины. V международная научно-техническая конференция «Техника и технология пищевых производств» Материалы конференции. Часть II. 26-28 марта 2003, Могилев.
15. Василенко З.В., Стефаненко Н.В., Омарова Э.М. Об использовании композиций из природного сырья в производстве продукции функционального питания. IV международная научно-техническая конференция «Техника и технология пищевых производств» Материалы конференции. Часть II. 26-28 марта 2003, Могилев.
16. Березнева Т.В., Пискун Т.И., Омарова Э.М. Разработка технологии сухого картофельного полуфабриката, обладающего студнеобразующей способностью. IV международная научно-техническая конференция «Техника и технология пищевых производств» Материалы конференции. Часть II. 26-28 марта 2003, Могилев.
17. Никулина И.В., Федорова И.Л., Омарова Э.М. Исследования возможности производства изделий из песочного теста с добавкой муки люпина IV международная научно-техническая конференция «Техника и технология пищевых производств» Материалы конференции. Часть II. 26-28 марта 2003, Могилев.
18. Василенко З.В., Редько О.В., Омарова Э.М. Применение «Поликома» в производстве желеино фруктовых мармеладных изделий. IV международная научно-техническая конференция «Техника и технология пищевых производств» Материалы конференции. Часть II. 26-28 марта 2003, Могилев.
19. Клыджев В.К., Омарова Э.М. К изучению биохимических и технологических свойств муки перспективных форм и сортов пшеницы Азербайджана. V международной научно-технической конференции «Техника и технология пищевых производств» Материалы конференции. Могилев. 18-20 мая 2005 года
20. Василенко З.В., Омарова Э.М., Мацикова О.В. Исследование влияния продолжительности хранения на качество песочного печенья функционального назначения с инулином. V международной научно-технической конференции «Техника и технология пищевых производств» Материалы конференции. Могилев. 18-20 мая 2005 года
21. Василенко З.В., О.В. Шкабров., О.Н. Макасева., Э.М. Омарова Добавка из люпина – компонент пищевых продуктов. V международной научно-технической конференции «Техника и технология пищевых производств» Материалы конференции. Могилев. 18-20 мая 2005 года
22. З.В. Василенко, Е.Е., Василькова., Омарова Э.М. Пюре из сахарной свеклы – компонент для продуктов питания функционального назначения. V международной научно-

технической конференции «Техника и технология пищевых производств» Материалы конференции. Могилев. 18-20 мая 2005года

23. З.В.Василенко.,Т.В.Березнева.,Т.И.Пискун.,Э.М.Омарова .Разработка вареной колбасы с функциональной добавкой. V международной научно-технической конференции «Техника и технология пищевых производств» Материалы конференции. Могилев. 18-20 мая 2005года

24. З.В.Василенко.,Э.М.Омарова.,О.В.Мащикова Исследование растворимости образцов инулина. Исследование растворимости образцов инулина. V международной научно-технической конференции «Техника и технология пищевых производств» Материалы конференции. Могилев. 18-20 мая 2005года

25. Н.Г.Курбанов., Э.М.Омарова., А.П.Гасанов.,М.М.Искендерова Использование подслащивающего порошка из солодкового корня производстве кисломолочных продуктов. V международной научно-технической конференции «Техника и технология пищевых производств» Материалы конференции. Могилев. 18-20 мая 2005года

26. З.В.Василенко.,И.ИФедорова.,Э.М.Омарова. Использование солода в производстве бисквита Материалы VI международной научно-технической конференции «Техника и технология пищевых производств», 22-23 мая, Могилев, 2007

27. Н.Г.Курбанов., Э.М.Омарова.Использование порошка из клубней топинамбура в производстве кисломолочных продуктов Материалы VI международной научно-технической конференции «Техника и технология пищевых производств», 22-23 мая, Могилев, 2007

28. Ромашихин П.А.,Болашенко Т.Н., Э.М.Омарова , М.В Дубина Разработка технологии кексов с использованием эмульсии на растительном масле. VII международная научная конференция «Техника и технология пищевых производств» Тезисы докладов. Часть 1. Могилев, 2009 стр 192.

29. Василенко З.В.,Березнева Т.В., Э.М.Омарова Разработка мясорастительного паштета с картофельным полуфабрикатов .VII международная научная конференция «Техника и технология пищевых производств» Тезисы докладов. Часть 1. Могилев, 2009 268-269стр.

30. Э.М.Омарова Химико-технологическая характеристика сортов плодов фейхоа районированных в Азербайджане. VII международная научная конференция «Техника и технология пищевых производств» Тезисы докладов. Часть 1. Могилев, 2009.стр-31

31. З.В.Василенко.,Н.А.Могилевчик., Э.М.Омарова ,А.В.Баранова Исследование возможности использования водного экстракта из выжимок ягод черноплодной рябины в производстве десертного крема. VIII международная научно-техническая конференция «Техника и технология пищевых производств». Тезисы и докладов 27-28 апреля 2011 года. Могилев,

32. З.В.Василенко.,Н.А.Могилевчик., Э.М.Омарова. ,А.В.Баранова. Характеристика динамической вязкости десертного крема с использованием водного экстракта из выжимок ягод черноплодной рябины. VIII международная научно-техническая конференция «Техника и технология пищевых производств». Тезисы и докладов 27-28 апреля 2011 года. Могилев,

33. З.В.Василенко.,Т.И.Пискун., Т.В.Березнева., Э.М.Омарова Разработка технологии сладких блюд функционального назначения с использованием клюквы VIII международная научно-техническая конференция «Техника и технология пищевых производств». Тезисы и докладов 27-28 апреля 2011 года. Могилев,
34. З.В.Василенко.,В.И.Никулин,Л.В.,Лазовикова., Э.М.Омарова Влияние условий промывания сушеных выжимок яблок на выход пектина VIII международная научно-техническая конференция «Техника и технология пищевых производств». Тезисы и докладов 27-28 апреля 2011 года. Могилев,
35. З.В.Василенко.,В.И.Никулин.,Л.В.Лазовикова., Э.М.Омарова Влияние условий промывания сушеных выжимок яблок на студнеобразующую способность пектина VIII международная научно-техническая конференция «Техника и технология пищевых производств». Тезисы и докладов 27-28 апреля 2011 года. Могилев,
36. Э.М.Омарова., Л.Т.Амирасланова Разработка технологии кексов функционального назначения с добавками порошка из выжимок плодов фейхоа. VIII международная научно-техническая конференция «Техника и технология пищевых производств». Тезисы и докладов 27-28 апреля 2011 года. Могилев,
37. З.В.Василенко.,Т.И.Пискун., Т.В.Березнева., Э.М.Омарова Соя – перспективный компонент для производства продуктов питания VIII международная научно-техническая конференция «Техника и технология пищевых производств». Тезисы и докладов 27-28 апреля 2011 года. Могилев,
38. З.В.Василенко.,Т.И.Пискун., Т.В.Березнева., Э.М.Омарова Разработка мясного паштета с растительной композицией VIII международная научно-техническая конференция «Техника и технология пищевых производств». Тезисы и докладов 27-28 апреля 2011 года. Могилев,
39. З.В.Василенко.,Т.И.Пискун., Т.В.Березнева., Э.М.Омарова К вопросу использования крапивы в производстве мясных продуктов VIII международная научно-техническая конференция «Техника и технология пищевых производств». Тезисы и докладов 27-28 апреля 2011 года. Могилев,
40. Василенко З.В.,Никулин В.И.,Лазовикова Л.В.,ОмароваЭ.М. Влияние продолжительности хранения выжимок яблок, высушенных различными способами, на выход пектина. IX международная научно-техническая конференция «Техника и технология пищевых производств». Тезисы и докладов 25-26 апреля 2013 года. Могилев, 2013.
41. Василенко З.В.,Никулин В.И.,Лазовикова Л.В.,ОмароваЭ.М. Влияние продолжительности хранения выжимок яблок, высушенных различными способами,на студнеобразующую способность пектина. IX международная научно-техническая конференция «Техника и технология пищевых производств». Тезисы и докладов 25-26 апреля 2013 года. Могилев, 2013.
42. Василенко З.В.,Никулин В.И.,Лапковская В.В., ОмароваЭ.М. Влияние обработки пектинового гидролизата в электролизе на качество пектина из выжимок яблок. IX международная научно-техническая конференция «Техника и технология пищевых производств». Тезисы и докладов 25-26 апреля 2013 года. Могилев, 2013.

43. Василенко З.В., Петухов М.М., Ромашихин П.А., Омарова Э.М. Исследование влияния витамина С на качество хлебобулочных изделий из дрожжевого теста. IX международная научно-техническая конференция «Техника и технология пищевых производств». Тезисы и докладов 25-26 апреля 2013 года. Могилев, 2013.
44. Василенко З.В., Рогова Е.Н., Омарова Э.М. О необходимости обогащения концентрата соединительнотканых белков «Белпро» IX международная научно-техническая конференция «Техника и технология пищевых производств». Тезисы и докладов 25-26 апреля 2013 года. Могилев, 2013.
45. Василенко З.В., Пискун Т.И., Березнева Т.В., Омарова Э.М. Разработка технологий блюд и изделий функционального назначения, обогащенных кальцием, для лиц пожилого возраста. IX международная научно-техническая конференция «Техника и технология пищевых производств». Тезисы и докладов 25-26 апреля 2013 года. Могилев, 2013.
46. Курбанов Н.Г., Омарова Э.М., Юсифзаде Ш.Н., Шарифов А.Е. Усовершенствование технологии получения подслащивающих экстрактов из промышленных таблетированных образцов корня солодки. IX международная научно-техническая конференция «Техника и технология пищевых производств». Тезисы и докладов 25-26 апреля 2013 года. Могилев, 2013.
47. Курбанов Н.Г., Омарова Э.М., Гурбанова Р.И., Юсифзаде Ш.Н. Растительное молоко из пропорощенных семян конских бобов для производства комбинированных кисломолочных напитков функционального назначения. Международная научная конференция, г. Киев 2014
48. Василенко З.В., Березнева Т.В., Омарова Э.М. Разработка технологии мясорастительных котлет функционального назначения. X международная научная конференция «Техника и технология пищевых производств» Тезисы докладов. Могилев, 2015 стр 125
49. Курбанов Н.Г., Омарова Э.М., Гурбанова Р.И., Гасанова З.П. Количественное изучение аминокислотного состава семян конских бобов до и после их биоактивизации. X международная научная конференция «Техника и технология пищевых производств» Тезисы докладов. Могилев, 2015 стр 142
50. Курбанов Н.Г., Омарова Э.М., Гурбанова Р.И., Гурбанова А.Р. Изучение изменения углеводного состава семян конских бобов в процессе проращивания. X международная научная конференция «Техника и технология пищевых производств» Тезисы докладов. Могилев, 2015 стр 143
51. Курбанов Н.Г., Омарова Э.М., Гурбанова Р.И., Искендерова М.М. Изучение влияние предварительной обработки семян конских бобов на основной химический состав и процессе проращивания. X международная научная конференция «Техника и технология пищевых производств» Тезисы докладов. Могилев, 2015 стр 144.
52. Курбанов Н.Г., Омарова Э.М., Бахтиярова С.Г., Гурбанова Р.И. Пророщенные семена конских бобов пригодный полуфабрикат для стабилизации эмульсионных соусов Международная научная конференция, г. Киев 2016 13-14 апреля
53. Аббасбейли Г.А., Омарова Э.М., Кязимова И.Г., Магеррамова С.И. Разработка рецептуры заварных пряников, изготовленных с частичной заменой углеводов на эссенциальные пищевые микронутриенты концентрата Международная научная

конференция, г.Киев 2016, 13-14 апреля

54. Юсифова М.Р., Омарова Э.М., Курбанова А.А., Магеррамова М.Г. Использование сушеного порошка, полученного из плодов в производстве хлебобулочных изделий Международная научная конференция, г.Киев 2016, 13-14 апреля

55. Насруллаева Г., Омарова Э.М., Фарзалиев М.Г. Обеспечение производства качественной и безопасной пищевой продукции Международная научная конференция, г.Киев 2016, 13-14 апреля

56. Курбанова А.А., Юсифова М.Р., Омарова Э.М., Магеррамова М.Г. Микробиологический надзор в технологических линиях хлебобулочных изделий Международная научная конференция, г.Киев 2016, 13-14 апреля

57. Рагимов Н.К., Омарова Э.М., Кязымова И.Г., Мехтизаде Ф. Подбор оптимального состава и показателей качества розовых соловых вин для виноделия. Международная научная конференция, г.Киев 2016, 13-14 апреля

58. Магеррамов М.А., Аббасбейли Г.А., Кязымова И.Г., Омарова Э.М., Магеррамова С.И. Моделирование переносных свойств плодовоовощных соков. Международная научная конференция, г.Киев 2016, 13-14 апреля

59. Аббасбейли Г.А., Омарова Э.М., Кязымова И.Г., Магеррамова С.И., Гусейнов Г. Биологический метод тестирования молока для экологически безопасных продуктов питания. Международная научная конференция, г.Киев 2016, 13-14 апреля

60. З.В.Василенко., Т.Н.Болашенко., О.В.Мацикова., Э.М.Омарова Исследование показателей качества семян гороха и аминокислотного состава его белка. Товароведение и экспертиза, производство пищевых и кормовых продуктов, обеспечение их качества и безопасности» Международной научно-практической конференции Казань 2016 стр.59-62

61. Василенко З.В., Ромашихин П.А., Омарова Э.М., Мацикова О.В. Изучение синергетического эффекта поликомпозицией гидроколлоидов. Стратегия развития индустрии гостеприимства и туризма VI международная интернет –конференция. 27 января-25 мая 2016 года. Орел 2016 стр.120-123

62. Василенко З.В., Могилевчик Н.А., Омарова Э.М., Яцковец Д.И. Влияние порошка из выжимок ягод на пенообразующую способность и стойкость пены зефирной массы. XI Международная научно-техническая конференция Техника и технология пищевых производств 20-21 апреля 2017 года тезисы докладов. Могилев 2017.

63. Василенко З.В., Пискун Т.И., Смагин А.М., Омарова Э.М., Березнева Т.И. Характеристика протопектинового комплекса клеточных стенок сырых и варенных овощей. XI Международная научно-техническая конференция Техника и технология пищевых производств 20-21 апреля 2017 года тезисы докладов. Могилев 2017.

64. Юсифова М.Р., Омарова Э.М., Курбанова А.А. Исследование микробиоты некоторых пищевых продуктов. XI Международная научно-техническая конференция Техника и технология пищевых производств 20-21 апреля 2017 года тезисы докладов. Могилев 2017.

65. Омарова Э.М., Кязымова И.Г. Разработка нутриентного баланса порошковой овощной или фруктовой смеси для приготовления безалкогольных напитков. XII Международная

- научно-техническая конференция. Техника и технология пищевых производств. 19-20 апреля 2018 года. материалы конференции В двух томах Том 1. Могилев. 2018.
66. Омарова Э.М., Насуруллаева Г.М., Магеррамова М. Г., Юсифова М.Р. Роль развития производства зерновых культур в обеспечении продовольственного снабжения населения. XII Международная научно-техническая конференция. Техника и технология пищевых производств. 19-20 апреля 2018 года. материалы конференции В двух томах Том 1. Могилев. 2018.
67. Омарова Э.М., Магеррамова С.И. Влияние различных дозировок овсянной муки на качество крекера. XII Международная научно-техническая конференция. Техника и технология пищевых производств. 19-20 апреля 2018 года. материалы конференции В двух томах Том 1. Могилев. 2018.
68. Василенко З.В., Никулин В.И., Лазовикова Л.В., Омарова Э.М. Влияние предварительной обработки выжимок яблок паром на показатели качества пектина и структуру его молекулы. XII Международная научно-техническая конференция. Техника и технология пищевых производств. 19-20 апреля 2018 года. материалы конференции В двух томах Том 1. Могилев. 2018.
69. Василенко З.В., Могилевчик Н.А., Никулин В. И., Омарова Э.М. Применение пюре из выжимок ягод черноплодной рябины при производстве соуса. XII Международная научно-техническая конференция. Техника и технология пищевых производств. 19-20 апреля 2018 года. материалы конференции В двух томах Том 1. Могилев. 2018.
70. Василенко З.В., Болашенко Т.Н., Омарова Э.М., Ветошкина О.А. О возможности использования муки гороха для производства комбинированных мясных продуктов. XII Международная научно-техническая конференция. Техника и технология пищевых производств. 19-20 апреля 2018 года. материалы конференции В двух томах Том 1. Могилев. 2018.
71. Василенко З.В., Болашенко Т.Н., Омарова Э.М., Кучерова Е.Н. Химический состав и технологические свойства муки из жмыха льняного. XII Международная научно-техническая конференция. Техника и технология пищевых производств. 19-20 апреля 2018 года. материалы конференции В двух томах Том 1. Могилев. 2018.
72. Василенко З.В., Федорова И.П., Омарова Э.М., Разработка технологии кулинарного изделия для поддержания повышения иммунитета. XII Международная научно-техническая конференция. Техника и технология пищевых производств. 19-20 апреля 2018 года. материалы конференции В двух томах Том 1. Могилев. 2018.
73. Рагимов Н.К., Магеррамова М.Г., Курбанова А.А., Омарова Э.М., Юсифова М.Р., Сулейманзаде Ф.Г. Особенности производства белых столовых вин на основе интенсификации процесса спиртового брожения путем лазерной активации дрожжей. XII Международная научно-техническая конференция. Техника и технология пищевых производств. 19-20 апреля 2018 года. материалы конференции В двух томах Том 1. Могилев. 2018.
74. Омарова Э.М., Магеррамова С.И., Кязимова И.Г., Сулейманова А.Г. Разработка системы ХАССП в производстве сдобных баранок. Международная научная конференция, г. Киев 2018, 23-24 апреля

75. Омарова Э.М, Магеррамова С. И., Кязымова И. Г., Сейфуллазаде Ф. Г Пищевая ценность и показатели качества сдобных хлебобулочных изделий . Международная научная конференция, г.Киев 2018,23-24 апреля
76. Омарова Э. М., Кязымова И. Г., Магеррамова С.И. Исследование зависимости цветности сахара от наличия спиртонерастворимых примесей. Международная научная конференция, г.Киев 2018,23-24 апреля
77. Омарова Э.М, Магеррамова С.И., Кязымова И.Г. Ахундова Х. Г. Применение ферментов при выработке фруктовых соков . Международная научная конференция, г.Киев 2018,23-24 апреля
78. Омарова Э.М., Магеррамова С.И., Кязымова И.Г., Ильясова М.Х. Процессы, протекающие при ферментации молока. Международная научная конференция, г.Киев 2018,23-24 апреля
79. Курбанов Н.Г., Рагимов Н.К., Омарова Э.М., Юсифова М.Р., Юсифзаде Ш.Н. О получении и характеристики некоторых физико-химические показатели послеэкстракционных остатков золотого уса. Международная научная конференция, г.Киев 2019,11-12 апреля
80. Курбанов Н.Г., Рагимов Н.К., Омарова Э.М., Юсифова М.Р., Юсифзаде Ш.Н. Изучения условия экстракции биологически активных компонентов золотого уса для напитков функционального назначения . Международная научная конференция, г.Киев 2019,11-12 апреля
81. Юсифова М.Р., Насруллаева Г.М., Магеррамова М.Г., Курбанова А.А., Омарова Э.М. XIII Международная научно-техническая конференция Техника и технология пищевых производств 23-24 апреля 2020года тезисы докладов в двух томах. Могилев 2020
82. Курбанов Н.Г., Омарова Э.М., Искендерова М.М., Исаева У.Т. Использование плодов фейхоа в технологии питьевых йогуртов. XIII Международная научно-техническая конференция Техника и технология пищевых производств 23-24 апреля 2020года тезисы докладов в двух томах. Могилев 2020
83. Курбанов Н.Г., Омарова Э.М., Л.В.Гулиева, Ф.В.Джафарова, С.К.Мамедзаде. Перспективы использования плодов японской хурмы в производстве кисломолочных продуктов. XIII Международная научно-техническая конференция Техника и технология пищевых производств 23-24 апреля 2020года тезисы докладов в двух томах. Могилев 2020
84. Гусейнализаде У.Р., Омарова Э.М. Белковый состав и функциональные свойства порошка из семян селекционных перспективных сортов чечевицы (LENS CULINARIS MEDİK). XIII Международная научно-техническая конференция Техника и технология пищевых производств 23-24 апреля 2020года тезисы докладов в двух томах. Могилев 2020
85. Kamala A.A., Shakir H.A., Eldaniz E.B., Ahad A.N., Omarova E.M., The study of organoleptic indicators of bread products enriched with chickpea and lentil flours. Sylwan 164(2) ISI indexed feb.2020. Printed in Poland.

86. Насруллаева Г. М., Юсифова М., Омарова Э.М., Курбанова А.А. Качественные характеристики полбы выращенного в республике Азербайджана. RECENT SCIENTIFIC INVESTIGATION 6-8. 12. 2020.OSLO.NORWAY.
87. Юсифова М.Р., Насруллаева Г.М. Омарова Э.М., Облепиха: Растение с благополучным будущим. XII Международной научной- конференции студентов и аспирантов 23-24 апреля 2021 года Могилев .
88. Магеррамова С. И., Омарова Е. М. Влияние углеводного состава на качественные показатели двухслойного мармелада. XII Международной научной- конференции студентов и аспирантов 23-24 апреля 2021 года Могилев .
89. Юсифова М.Р. Насруллаева Г.М., Омарова Е.М., изменение микроструктуры и антиоксидантной активности зерен пшеницы сорта «HORDEUM VULGARE L.» после ферментации . XII Международной научной- конференции студентов и аспирантов 23-24 апреля 2021 года Могилев .
90. Кязымова И.Г., Омарова Е.М., Магеррамова С.И., Мамедалиева М.Х. Определение содержания токсичных веществ в сырье, используемом при производстве различных напитков.
91. Г.М.Насруллаева., М.Р.Юсифова, Э.М.Омарова, А.А. Курбанова Оценка качества сахарного печенья с добавлением порошка топинамбур 10-а Международная специализированная научно-практическая конференция Тренды Lean-производства и упаковки пищевой продукции. 15 сентября 2021 г. Международный выставочный центр Киев, Украина
92. Мехрибан Рауф кызы Юсифова, Гюнаш Мазахир кызы Насруллаева, Эльза Мадат кызы Омарова Функциональная характеристика подсолнечного масла пищевых производств. 10-а Международная специализированная научно-практическая конференция. Тренды Lean-производства и упаковки пищевой продукции. 15 сентября 2021 г. Международный выставочный центр Киев, Украина
93. Омарова Э. М., Магеррамова С. И., Кязымова И. Г., Магеррамова М. Г. Разработка технологий хлебобулочных изделий функционального назначения для питания пожилых людей. 10-а Международная специализированная научно-практическая конференция. Тренды Lean-производства и упаковки пищевой продукции. 15 сентября 2021 г. Международный выставочный центр Киев, Украина

Respublika konfranslarda məruzələr

1. Tağıyev M.M., Omarova E. M. Yer almasının mayonez istehsalında istifadə perspektivləri, Azərbaycan Dövlət Aqrar Universitetinin 80 illik yubileyinə həsr olunur. Aqrar təhsil sistemində informasiya texnologiyalarının tətbiqi və Beynəlxalq Əməkdaşlıq Formulları beynəlxalq elmi-praktiki konfransı, Gəncə 2010
2. Qurbanov N.H. , Omarova E. M., İsgəndərova M.M., Qurbanova R.İ. Применение инновационной технологии для улучшения усвояемости семян конских бобов (Faba

Vulgaris Moench) в процессе питания. “Kreativ sənaye texnologiyalarının tədrisi və tətbiqi” Beynəlxalq elmi-praktiki konfransın materialları Gəncə 2015 səh. 121

3. Qurbanov N.H., Omarova E. M .,Quliyeva L.V. Təbii qatqılarla yerli xammal əsasında funksional təyinatlı biokefir texnologiyasının işlənilib hazırlanması. “Kreativ sənaye texnologiyalarının tədrisi və tətbiqi” Beynəlxalq elmi-praktiki konfransın materialları Gəncə 2015 səh. 121

4. Omarova E. M., Musayev N.X., Yusifova M.R Funksional təyinatlı inulinli biskvitin işlənməsi texnologiyası. Kreativ sənaye texnologiyalarının tədrisi və tətbiqi,Beynəlxalq elmi-praktiki konfransın materialları Gəncə 2015

5. N.H.Qurbanov.,E.M.Omarova.,A.M.Cəfərova.,M.M.İsgəndərova.,R.İ.Qurbanova. Nar meyvələri toxumlarından alınan yağın bitki yağlarında antioksidləşdirici qida əlavəsi kimi işlədilməsi. Azərbaycan Milli Elmlər Akademiyası Mikrobiologiyası İnstitutunun Elmi əsərləri 2017,cild 15, 1 Bakı-2017

6.Nəsrullayeva G.M. ,Yusifova M. R.,Omarova E. M. Ferment preparatlarının pərinə buğda növündən alınan undan hazırlanmış çörəyin keyfiyyətinə təsiri Azərbaycan Texnologiya Universitetində (UTECA) Ümummilli lider Heydər Əliyevin anadan olmasının 98 illiyinə həsr olunmuş “Universitet reytingi məsələlərinin əsas problemləri” mövzusunda beynəlxalq elmi-praktik konfransın materialları. Səh 81-82 Gəncə2021

7. Yusifova M. R.,Nəsrullayeva G.M. ,Omarova E. M. ,Məhərrməova M.H., Funksional təyinatlı qida məhsullarının dünya bazarında yeri“Azərbaycan yeni inkişaf 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) səh194-196

8.Yusifova M.R.,Nəsrullayeva G.M., Omarova E. M. Çay məhsullarındakı fenol birləşmələrin antioksidant aktivliyi. Azərbaycan Texnologiya Universitetinin (UTECA) Ümummilli lider Heydər Əliyevin anadan olmasının 98 illiyinə həsr olunmuş “Universitet reytingi məsələlərinin əsas problemləri” mövzusunda beynəlxalq elmi praktiki konfransın materialları Gəncə,2021.

Tədris vəsaitləri

1. N.H. Qurbanov., Omarova E.M. S.Ə,Qənbərli .İaşə müəssisələrinin texnoloji layihələndirilməsi kursu üzrə metodik göstərişlər və yoxlama işləri.H.Cavid pr.”Mətbəə”AZTU.Bakı 1998-14səh.

2.N.H. Qurbanov., Omarova E.M., Elmi tədqiqatın əsasları və potensialı kursunun proqramı. Araz M. müəssisəsinin mətbəəsi. Bakı 2000.

3.N.H. Qurbanov.,E.M.Omarova.,F.M. Musayev.,M.M. Tağıyev İaşə müəssisələrinin texnoloji layihələndirilməsi” fənninin proqramı. Az.Ti-nin mətbəəsi, Bakı, 2000.-12səh

4.Omarova E.M. İaşə müəssisələrinin texnoloji layihələndirilməsi” fənnindən “İsti sexin layihələndirilməsi” mövzusunda kurs layihəsinin yerinə yetirilməsinə dair metodik göstərişlər Ekologiya” mətbəəsi, Bakı, 2002.-30səh.

5. N.H. Qurbanov.,E.M.Omarova.,H, HüseynovS.H. Bəxtiyarova. “İaşə məhsulları istehsalının texnologiyası” fənninin proqramı. “Tİ-Media” şirkətinin mətbəəsi, Bakı 2003.

6. N.H. Qurbanov., Omarova E.M. “İaşə məhsulları texnologiyasının nəzəri əsasları” fənninin proqramı. “Tİ-Media” şirkətinin mətbəəsi, Bakı 2003.
7. E.M.Omarova.İaşə məhsulları istehsalistehsalının sənaye texnologiyası”fənn proqramı “Tİ-Media” şirkətinin mətbəəsi, Bakı 2003.
8. N.H. Qurbanov., Omarova E.M. N.M. Hüseyinov.,F.İ. Hacıyev “İaşə müəssisələrində istehsalın təşkili” fənninin proqramı. (27.11.00 “İaşə məhsullarının texnologiyası” ixtisası üzrə təhsil alan bakalavr tələbələr üçün) Tİ-Media” şirkətinin mətbəəsi, Bakı 2005.
9. N.H. Qurbanov., Omarova E.M. “Qida sənayesi məhsullarının texnologiyası” fənninin proqramı (27.14.00 “Qida sənayəsində və iaşə sistemində bədii layihələndirmə və tərtibat” ixtisası üzrə təhsil alan bakalavr tələbələr üçün) “Kristal” mətbəəsi, Bakı 2005.
10. N.H. Qurbanov., Omarova E.M. ,F.V. Əliyev.,Ş.N. Yusifzadə“Kompozisiyanı əsasları” fənnin proqramı (27.14.00 “Qida sənayəsində və iaşə sistemində bədii layihələndirmə və tərtibat” ixtisası üzrə təhsil alan bakalavr tələbələr üçün) “Kristal” mətbəəsi, Bakı 2005.
11. N.H. Qurbanov., Omarova E.M. ,F.İ. Hacıyev“İaşə müəssisələrində xidmətin təşkili” fənnin proqramı. “Tİ-Media” şirkətinin mətbəəsi, Bakı 2005.
12. N.H. Qurbanov., Omarova E.M. “İaşə xammalı və məhsullarının keyfiyyətinə nəzarət” fənninin proqramı. “Tİ-Media” şirkətinin mətbəəsi, Bakı 2005.
13. N.H. Qurbanov., Omarova E.M. ,F.A. Əliyev.,L.T. Əmiraslanova“İaşə sistemində bədii layihələndirmə və tərtibat” fənninin proqramı. “Tİ-Media” şirkətinin mətbəəsi, Bakı 2005.
14. N.H. Qurbanov.,C.Ə.Hacıyev.,E.M.Omarova.,Ü.İ. Xəlilova.,A.A. Qurbanova.,M.H. Məhərrəmov. Mikrobiologiya, sanitariya və gigiyena. İqtisad universiteti, Bakı-2010 -307səh.
15. N.H. Qurbanov.,E.M. Omarova . İaşə məhsulları texnologiyasının nəzəri əsasları. “İqtisad universiteti”, Bakı-2010-547səh.
16. N.H. Qurbanov., G.A. Abbasbəyli., E.M. Omarova.,Ş.N.Yusifzadə.İaşə müəssisələrində Uunlu məmulatların texnologiyalarının əsasları» fənninin proqramı İqtisad Universiteti» nəşriyyatı, Bakı, 2012-21səh.
17. N.H.Qurbanov. ,N.M.Hüseynov .,E.M.Omarova.,S.H.Bəxtiyarova.,Ş.N.Yusifzadə. İaşə müəssisələrinin texnoloji layihələndirilməsi» kursundan metodik göstərişlər. «İqtisad Universiteti» nəşriyyatı, Bakı, 2012, 35 səh
18. Qurbanov N.H.,Hüseynov N.M.,OmarovaE.M. İaşə məhsullarının texnologiyası kursundan laboratoriya praktikumu (dərs vəsaiti) İqtisad Universiteti» nəşriyyatı, Bakı, 2013, 220 s.
19. Qurbanov N.H. ,OmarovaE.M .,Yusifova M.R.,Kazımova İ.H. Qida məhsulları istehsalında qida və bioloji aktiv əlavələr fənn proqramı. Şərql-Qərb nəşriyyatı Bakı – 2016- 16səh.
20. МагеррамовМ.А.,АббасбейлиГ.А.,ФарзалиевЕ.Б.,ОмароваЭ.М.,Магеррамова С.И.,Насруллаева Г.М.,КязимоваИ.Г. Технологические проектирования предприятий пищевых промышленности. Программа.Издательство «Игтисад Университети» Баку-2018.-15стр.
21. МəһəռғəmovМ.Ə.,Аbbасbəyli G.А.,Fərzəliyev E.В.,ОмароваE.М.,Мəһəռғəmovа S.İ.,Nəsrullayeva G.М.,Kazımova İ.Н. Qida sənayesi müəssisələrinin texnoloji layihələndirilməsi Tədris proqramı,”İqtisadUniversiteti”Nəşriyyatı Bakı-2018-13səh.

22. Аббасбейли Г.А., Курбанов Н.Г., Омарова Э.М., Амирасланова Л.Т., Юсифова М.Р., Насруллаева Г.М., Искендерова М.М. Технология продуктов национальной кухни
Программа. Издательство «Игтисад Университети» Баку-2018.-19 стр
23. Qurbanov N.H. , Omarova E.M. , Əmiraslanova L.T., Hüseynova Y.S., Yusifova M.R., Nəsrullayeva G.M., İskəndərova M.M. Milli mətbəx məhsullarının texnologiyası fənninin proqramı, "İqtisad Universiteti" Nəşriyyatı Bakı-2018-18-səh.
24. Аббасбейли Г.А., Курбанов Н.Г., Омарова Э.М., Гусейнова Я.С., Бахтиярова С.Г., Кязимова И.Г., Искендерова М.М. Програма технология продуктов общественного питания.
Издательство «Игтисад Университети» Баку-2018.-15 стр.
25. Omarova E.M., Fərzəliyev E.B., Yusifova M.R., Nəsrullayeva G.M, Məhərrənova M.H., Qurbanova A.A. Süd və süd məhsullarının texnologiyası Bakı, "Turxan" NPB 2021-212 səh

I. Monoqrafiya və toplu əsərlərdə məqalələri