


## HÜSEYNOVA NİGAR FAİQ QIZI

<b>TUTDUĞU VƏZİFƏ</b>	Müəllim	
<b>TELEFON</b>	(+99412) 539 08 81	
<b>FAKS</b>	n.huseynova@live.com	
<b>EMAIL</b>		
<b>TƏHSİLİ</b>	<p>Təvəllüdü – 24.02.1983</p> <p>1989-2000 - Bakı şəhəri, 190 sayılı orta məktəb</p> <p>2000 - BDU Biologiya fakültəsi (bakalavriat)</p> <p>2004 -BDU Biologiya fakültəsini (magistratura)</p> <p>2015 - “<i>Enterococcus</i> cinsli süd turşusu bakteriyalarından ayrılmış enterosinin biokimyəvi və antimikrob xüsusiyyətləri” namizədlik dissertasiyası mövzusu üzrə müdafiə</p>	
<b>ƏMƏK FƏALİYYƏTİ</b>	<p>2016 - Biokimya və Biotexnologiya kafedrasında müəllim</p> <p>Tədris etdiyi fənlər: Biokimya, Funksional biokimya, Gen mühəndisliyi, Biotexnologiya</p>	
<b>TƏDQIQAT</b>	<p><i>Enterococcus</i> cinsli süd turşusu bakteriyalarından ayrılmış enterosinin biokimyəvi və antimikrob xüsusiyyətləri</p>	
<b>SAHƏSİ</b>		
<b>BEYNƏLXALQ SEMİNAR, SİMPOZİUM VƏ KONFRANSLARDA İŞTİRAKI</b>		
<b>SEÇİLMİŞ ƏSƏRLƏRİ</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Некоторые характеристики бактериоцинопоподобного ингибирующего вещества (БПИВ) штамма <i>Lb. paracasei</i> spp. <i>Paracasei</i> BN ATS 5w. // Межвузовский сборник научных трудов СНГ «Современный мир, природа и человек». Российская Федерация. Томск, 2007, Т. 4, №3, с. 81-85</li> <li>2. <i>Lb Buchneri</i> S2 – as a BLIS producing strain isolated from traditional Azerbaijani cheese / 3<sup>rd</sup> International Symposium on Recent Advances in Food Analysis. Czech Republic, Prague, 2007. p. 329-330</li> <li>3. Изучение антибактериальной и фунгицидной активностей молочнокислых бактерий, изолированных из азербайджанских сыров //</li> </ol>	

- Вестник Бакинского Университета, серия биологических наук, 2008, №2, с. 62-70
4. Антимикробная и протеолитическая активности штамма S5, изолированного из сыра / Сборник материалов Международной научно-практической конференции, “Актуальные проблемы биоэкологии”. МГОУ, Москва, 2008, с.147-150
  5. *Lb phentosus* – as a BLIS –producing strain isolated from traditional Azerbaijani cheeses / Materials of International conference “ELIAVA – 2008. Phage Biology, Ecology and Therapy Meeting, Tbilisi, Georgia 2008. p. 27
  6. Proteolytic activities of the selected LAB strains from Balkans, Caucasus, Iraq and Egypt / Ninth symposium on lactic acid bacteria: health, evolution and systems biology, Egmond and Zee, The Netherlands 2008, D064.
  7. Частичная очистка и характеристика бактериоцина штамма *Enterococcus faecium* S5, изолированного из Азербайджанского сыра // Доклады НАН Азербайджана. Баку, 2009, №5, т LXV, с. 95-103
  8. Выделение и характеристика бактериоциноподобных ингибиторных веществ молочнокислых бактерий изолированных из азербайджанских сыров // Прикладная биохимия и микробиология, Москва 2009, т 45, №3, с. 297-303
  9. Влияние температуры на рост и секреции бактериоцина штамма *Enterococcus faecium* S5 // Труды Института ботаники НАН Азербайджана Баку, 2009, №5, т XXIX, с. 638-643
  10. Влияние некоторых физико-химических факторов на активность бактериоцина штамма *Enterococcus faecium* S5 // Труды Института микробиологии НАН Азербайджана, Баку, 2009, т VII, с. 156-160
  11. Влияние некоторых физико-химических факторов на антимикробную активность энтероцина Q1 / 2-я Международная научно-практическая конференция «Актуальные проблемы биоэкологии», Баку, 2010, с. 63
  12. Влияние двухвалентных катионов на антимикробную активность бактериоцинов, молочнокислых бактерий, изолированных из азербайджанских сыров // Труды Института микробиологии НАН Азербайджана, Баку, 2010, т VIII, с. 120-124
  13. Milk caseins hydrolysis by strain *Enterococcus faecalis* AN1 // Доклады НАН Азербайджана. Баку, 2010, №6, т LXVI, с. 25-32
  14. Влияние хлористого натрия, парагидроксibenзойной кислоты и пропил-парабена на спектр антимикробной активности бактериоцинов молочнокислых бактерий, изолированных из азербайджанских сыров // Вестник МГОУ. Москва 2011, сер. «Естественные науки», №2, с. 120-124
  15. Влияние лецитина и казеина на спектр антимикробной активности бактериоцинов молочнокислых бактерий, изолированных из азербайджанских сыров // Вестник Днепропетровского Университета, 2011, Т.19, №7.1. с. 31-35
  16. Подбор оптимальных условий для продуцирования энтероцина *Enterococcus faecium* S5 изолированного из азербайджанского сыра // Вестник Бакинского Университета, серия природоведческих наук, Баку, 2013, №4, с. 51-60