


NAİLƏ AKİF QIZI ABDULLAYEVA

TUTDUĞU VƏZİFƏ	Dosent	
ELMİ DƏRƏCƏSİ	Biologiya elmləri namizədi	
TELEFON	+994 12 5390881	
FAKS	nana.nailya@mail.ru	
EMAIL		
TƏHSİLİ,	1977-1987 – Bakı şəhəri, 6 saylı orta məktəb 1987- 1992 – Bakı Dövlət Universiteti, Biologiya fakültəsi 1998-2003 - Bakı Dövlət Universiteti, Biologiya fakültəsi, aspirantura	
ELMİ DƏRƏCƏ	2003 – biologiya elmləri namizədi, ixtisas Mikrobiologiya	
ELMİ ADLARI	2009 – dosent	
ƏMƏK FƏALİYYƏTİ	1992-1998 – M.Hüseynov adına 134 saylı orta məktəb, biologiya müəllimi 1998-2001 - Bakı Dövlət Universiteti, Mikrobiologiya kafedrasında müəllim 2001-2007 - Bakı Dövlət Universiteti, Mikrobiologiya kafedrasında baş müəllim 2007-2008 - Bakı Dövlət Universiteti, Biokimya və biotexnologiya kafedrasında baş müəllim 2008- hal-hazırədək - Bakı Dövlət Universiteti, Biokimya və biotexnologiya kafedrasının dosenti	
TƏDQIQAT	Tədris etdiyi fənlər: Biokimya, Enzimologiya, Biotexnologiya, Fərdi fermentologiya, Mikroorqanizmlərin biotexnologiyası, Mikrobiologiya	
SAHƏSİ	Probiotik süd turşusu bakteriyalarının antimikrob xassəli metabolitlərinin və digər texnoloji xassələrinin tədqiqi.	
BEYNƏLXALQ SEMİNAR, SİMPOZİUM VƏ İŞTİRAKI	<ul style="list-style-type: none"> • III Beynəlxalq simpozium «Recent Advances in Food Analysis» (Praqa, Çexiya, 2007); • Beynəlxalq elmi-praktiki konfrans «Актуальные проблемы биоэкологии» (Moskva, RF, 2008); • Beynəlxalq elmi konfrans “ELIAVA-2008. Phage Biology, Ecology and Therapy Meeting” (Tbilisi, GR, 2008); • Beynəlxalq Nins-simpozium «Lactic acid bacteria: health, evolution and systems biology» (Niderland, Egmond an Zee, 2008); • II elmi-praktiki konfrans «Актуальные проблемы биоэкологии» (Moskva, RF, 2010); 	

<p>SEÇİLMİŞ ƏSƏRLƏRİ</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Some probiotic properties of <i>Lactobacillus delbrueckii</i> spp.lactis A7 isolated from breast milk // <i>Advances in Biology & Earth Sciences</i>. 2017, V.2, № 2, pp.186-191 2. Screening, isolation and identification lactic acid bacteria with probiotik potential from traditional dairy products of Azerbaijan. <i>Deutscher Wissenschaftsherold German Science Herald</i>. N3. 2017 3. Müxtəlif ana südü nümunələrindən izolə edilmiş süd turşusu bakteriyalarının növ tərkibi. Bakı Universitetinin Xəbərləri. Təbiət elmləri seriyası №01 2016 4. Антимикробные и пробиотические свойства штамма <i>Lactobacillus Paracasei</i> spp. <i>Paracasei</i> BN ATS 8W. Bakı Universitetinin Xəbərləri. Təbiət elmləri seriyası №. 4. 2015 5. Влияние условий культивирования на рост и биосинтез бактериоцина <i>E. faecium</i> S5. Bakı Universitetinin Xəbərləri. Təbiət elmləri seriyası №. 2. 2015 6. Оптимизация продуцирования энтероцина штамма <i>Enterococcus faecium</i> M13, изолированного из азербайджанского сыра. <i>Qafqaz Universiteti Jurnalı. Kimya və biologiya seriyası</i>. V.2. № 1. 2014 7. Влияние лецитина и казеина на спектр антимикробной активности бактериоцинов молочнокислых бактерий, изолированных из Азербайджанских сыров. <i>Вестник Днепропетровского Университета</i>. Т.19, № 7.1, 2011 8. Влияние хлористого натрия, пара – гидроксibenзойной кислоты и пропилпарабена на спектр антимикробной активности бактериоцинов молочнокислых бактерий, изолированных из Азербайджанских сыров. <i>Вестник МГОУ. Серия «Естественные науки»</i>. № 2. Москва. 2011 9. Влияние температуры на рост и секреции бактериоцина штамма <i>Enterococcus faecium</i> S5. Труды Института Ботаники НАН Азербайджана, Баку – “Елм”. Vol. XXIX. 2009
<p>KİTABLAR</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. X.Г.Ганбаров, З.А.Тагизаде, Н.А.Абдуллаева . Биотехнология. Баку, 2005 (dərslik) 2. X.Г.Ганбаров , Н.А.Абдуллаева. Биохимия микроорганизмов. BDU nəşriyyatı, 2008 (dərs vəsaiti) 3. X.Q.Qənbərov, N.A.Abdullayeva. Mikroorqanizmlərin biokimyası. BDU nəşriyyatı, 2008 (dərs vəsaiti)

