

Əməkdaş Məlumat Forması (Kafedra Saytı üçün)

1. Ad, soyad, ata adı: Elsevər Baba oğlu Fərzəliyev

2. Əlaqə məlumatı: elsever.ferzeliyev@aztu.edu.az

Telefon: +99477 403 00 26

3. Təhsil tarixçəsi: 1980/1985-ci illər Azərbaycan Texnologiya İnstitutunun "Konservləşdirmənin texnologiyası" ixtisası. 1986/1988 ci illər Odessa Yeyinti Sənaye Texnologiyası İnstitutunun aspiranturası , 2019/2024 Azərbaycan Dövlət İqtisad Unuversiteti – elmlər doktoru proqramı üzrə doktoruntura təhsilini almışdır.

4. Elmi dərəcə: Texnika elmlər namizədi

5. Kafedra: Maşın dizaynı, mexatronika və sənaye texnologiyaları

6. Vəzifəsi: Dosent

7. Hal-hazırda tədris etdiyi fənnlər: Keyfiyyəti idarəetmə sistemləri, Konserv və qida konsentratlarının texnologiyası, Qida sənayesində texnoloji əməliyyatlar, İxtisasa giriş, Qida məhsullarının müasir tədqiqat üsulları.

8. Tədqiqat sahələri: Yeni çeşidli ekoloji təmiz funksional qida məhsulları istehsalı texnologiyalarının yaradılması.

9. Özü haqqında məlumat: 1960-cı ildə Quba rayonunun Amsar kəndində anadan olmuşdur. 1977-ci ilin avqustundan Quba rayonu S. Orconikidze adına meyvəçilik sovxozunun 1 № - li briqadasında fəhlə işləmişdir. 1979-cu ilin dekabrından 1980-ci ilin sentyabrına kimi "Azneft" İstehsalat Birliyinin Siyəzən Qazma İşləri İdarəsində operator-kollektor vəzifəsində çalışmışdır. 1980-ci ilin avqustunda Ç. İldırım adına Azərbaycan Politeknik İnstitutunun Kirovabad filialının əyani şöbə üzrə Yeyinti İstehsalının Texnologiyası fakültəsinə daxil olmuş və

1985-ci ilin iyun ayında Azərbaycan Texnologiya İnstitutunun həmin fakültəsini 1007 – “Konservləşdirmənin texnologiyası” ixtisası üzrə fərqlənmə diplomu ilə bitirərək, mühəndis-texnoloq adına layiq görülmüşdür.

1985-ci ilin avqustundan dekabrınadək təyinatla Quba Konserv zavodunun laboratoriyasında mikrobioloq vəzifəsində çalışmışdır. Həmin ilin dekabrında Azərbaycan Bağçılıq və Subtropik Bitkilər üzrə Elm-İstehsalat Birliyinin istehsalatdan ayrılmaqla aspiranturasına qəbul olmuş və 1986-cı ilin dekabrında M. V. Lomonosov adına Odessa Yeyinti Sənaye Texnologiyası İnstitutunun əyani şöbə üzrə məqsədli aspiranturasına köçürülmüşdür.

1989-cu ilin iyun ayında “Armud meyvəsinin biokimyəvi xüsusiyyətləri və sənaye emalı” mövzusunda namizədlik dissertasiyası müdafiə etmiş, 05. 18. 13 – “Konservləşdirilmiş qida məhsullarının texnologiyası” ixtisası üzrə alimlik dərəcəsi və “texnika elmləri namizədi” elmi adı qazanmışdır. 1989-cu ilin fevral ayından 1990-cı ilin sentyabrınadək Azərbaycan Bağçılıq və Subtropik Bitkilər üzrə Elm-İstehsalat Birliyində “kiçik elmi işçi”, “elmi işçi” vəzifələrində çalışmışdır.

1990-1993-cü illərdə Azərbaycan Texnologiya İnstitutunun Bakı Əmtəəşünaslıq fakültəsində laboratoriya müdiri vəzifəsində çalışmışdır. 1993-cü ildən 2000-ci ilədək Bakı Dövlət Əmtəəşünaslıq – Kommersiya İnstitutunda əvvəlcə “Texniki elmlər” kafedrasında laboratoriya müdiri, sonra isə “Qida məhsullarının texnologiyası” kafedrasında “assistent”, “müəllim”, “baş müəllim”, “dosent” vəzifələrində çalışmışdır. 2000-ci ilin sentyabrından 2020-ci ilin

sentyabrınadək Azərbaycan Dövlət İqtisad Universitetinin “Qida məhsullarının texnologiyası” kafedrasında, sonradan isə bu günədək həmin universitetin “Mühəndislik və tətbiqi elmlər” kafedrasında **“dosent”** vəzifəsində çalışır. 2002 – 2007-ci illərdə “Texnologiya və Dizayn” fakültəsi Elmi Şurasının üzvi, 2005 – 2011-ci illərdə fakültə nəzdində fəaliyyət göstərən “Tədris prosesinə nəzarət” komissiyasının sədri, 2015 – 2016-cı illərdə isə bu komissiyanın üzvi kimi ictimai vəzifəni yerinə yetirmişdir. 2021-ci ilin oktyabr ayından etibarən Azərbaycan Respublikası Prezidenti yanında Ali Attestasiya Komissiyasının “Texnika elmləri” üzrə Ekspert Şurasının üzvi kimi fəaliyyət göstərir.

Hazırda elmi – pedaqoji əmək fəaliyyətimini davam etdirir. Belə ki, “Elmlər doktoru” proqramı üzrə doktorluq dissertasiyasının yazılmasını başa çatdırmışdır və ilkin müzakirə və seminarda məruzə ilə müvəffəqiyyətlə çıxış etmişdir. Bununla yanaşı, Azərbaycan Respublikasının Kənd Təsərrüfatı Nazirliyinin Bağçılıq və Çayçılıq Elmi Tədqiqat İnstitutunda “fəlsəfə doktoru” proqramı ilə 3309.01 – “Qida məhsullarının texnologiyası” ixtisası üzrə istehsalatdan ayrılmaqla (qiyabi formada) təhsil alan 1 (bir), Azərbaycan Dövlət İqtisad Universitetində (UNEC) “fəlsəfə doktoru” proqramı ilə 3333.01 – “İstehsalın təşkili (sahələr üzrə)” ixtisası üzrə istehsalatdan ayrılmaqla təhsil alan 1 (bir), Azərbaycan Texnologiya Universitetində “fəlsəfə doktoru” proqramı ilə 3309.01 – “Qida məhsullarının texnologiyası” ixtisası üzrə istehsalatdan ayrılmaqla (əyani formada) təhsil alan 1 (bir) və Azərbaycan Texniki Universitetində “fəlsəfə doktoru” proqramı ilə 3309.01 – “Qida

məhsullarının texnologiyası” ixtisası üzrə istehsalatdan ayrılmamaqla təhsil alan 2 (iki) doktorantın dissertasiya işinə rəhbərlik edir. 180-dən artıq tədris, tədris-metodiki vəsaitlərin, dərslik, dərs vəsaiti və digər elmi əsərlərin müəllifi və həmmüəllifidir. 1997-ci ildən bu günə kimi Azərbaycan Texniki Universitetində 0.5 ştat vahidi əvəzçiliklə dosent vəzifəsində çalışır və “Qida mühəndisliyi” ixtisası üzrə bölmə rəhbəridir.

10. Elmi Məqalələri:

1. Production and characterization of fruit jam with activated pectin using wild hawthorn puree (*Crataegus monogyna* Jacq.) Farzaliev, E.B., Ökten, S. Natural Product ResearchOpen source preview, 2025, 39(4), pp. 993–997.

<https://www.tandfonline.com/doi/full/10.1080/14786419.2023.2283760>

2. Pectin as a functional food ingredient in jelly marmalade. Elsevar Babaoglu Farzaliev &Salih Ökten. Received 24 Jun 2024, Accepted 13 Jan 2025, Published online: 20 Jan 2025 <https://www.tandfonline.com/doi/full/10.1080/14786419.2025.2455461>

1

3. Comprehensive analysis of the analytical characteristics and structure of the lateral branches pectin isolated from seeds of wild medlar (*Mespilus germanica* L.) Farzaliyev, E.B., Hafizov, G.K., Jabrailov, B.J. E3s Web of ConferencesOpen source preview, 2024, 537, 1002 https://www.e3s-conferences.org/articles/e3sconf/abs/2024/67/e3sconf_sdea2024_10020/e3sconf_sdea2024_10020.html

4. Vitamin and Mineral Complex of Puree from The Fruits of Wild Hawthorn (*Crataegus Aestivalis* L) Farzaliyev, E., Golubev, V., Hafizov, G. Aip Conference ProceedingsOpen source preview, 2023, 2948(1), 020014 <https://pubs.aip.org/aip/acp/article-abstract/2948/1/020014/2920505/Vitamin-and-mineral-complex-of-puree-from-the?redirectedFrom=fulltext>

5. Characteristics of mycobiota in some cultivated plants by species composition and frequency of occurrence in the conditions of Azerbaijan Rauf, M., Baba, E., Mazahir, G. E3s Web of ConferencesOpen source preview, 2023, 419, 03010 https://www.e3s-conferences.org/articles/e3sconf/abs/2023/56/e3sconf_wfces2023_03010/e3sconf_wfces2023_03010.html

6. Study of the Biochemical Potential of Wild Fruit of the Caucasus Medar (*Mespilus caucasics* L.) in the Post-Harvest Period Farzaliyev, E.B. Methods and Objects of Chemical AnalysisOpen source preview, 2023, 18(1), pp. 29–32 http://moca.net.ua/en/23/18_1_4m.html

7. Supercritical fluid extraction of oil from medlar (*Mespilus germanica* L.) seeds Farzaliyev, E.B., Golubev, V.N., Hafizov, G.K. Iop Conference Series Earth and Environmental ScienceOpen source preview, 2022, 1010(1), 012014 <https://iopscience.iop.org/article/10.1088/1755-1315/1010/1/012014>

8. Structure and properties of pectin substances of wild sea buckthorn (*Hippophae rhamnoides* L.) growing in Azerbaijan Farzaliyev, E.B., Golubev, V.N., Hafizov, G.K. Bio Web of

ConferencesOpen source preview, 2022, 42, 01028 https://www.bio-conferences.org/articles/bioconf/abs/2022/01/bioconf_sdge2022_01028/bioconf_sdge2022_01028.html

9. Some physicochemical properties of wild medlar (*Mespilus germanica* L.) pectin Farzaliev, E.B., Golubev, V.N. Unec Journal of Engineering and Applied SciencesOpen source preview, 2022, 2(1), pp. 51–57
<https://www.scopus.com/pages/publications/85196910422?origin=resultslist>

10. Investigation and identification of pectin substances of wild fruits of sea buckthorn (*Hippophae rhamnoides* L.) Farzaliev, E.B., Golubev, V.N. Unec Journal of Engineering and Applied SciencesOpen source preview, 2021, 1(1), pp. 41–48
<https://www.scopus.com/pages/publications/85212684394?origin=resultslist>

11. Carbohydrate complex of *Pirus communis* Golubev, V.N., Farzaliev, E.B., Gusar, Z.D. Chemistry of Natural CompoundsOpen source preview, 1991, 27(3), pp. 365–366
<https://link.springer.com/article/10.1007/BF00630329>

12. Lipids of the fruit of *Pyrus communis* Kolesnik, A.A., Golubev, V.N., Farzaliev, E.B. Chemistry of Natural CompoundsOpen source preview, 1989, 25(2), pp. 148–152
<https://link.springer.com/article/10.1007/BF00598399>

13. Amino acid composition of *Pirus communis* and its change during storage Farzaliev, E.B., Gusar, Z.D., Radova, A.F., Golubev,

V.N. Chemistry of Natural Compounds Open source preview, 1989,
25(1), pp. 126–127

<https://link.springer.com/article/10.1007/BF00596722>

Dərs vəsaiti:

Dərsiklər:

1. Yeyinti məhsullarının ümumi texnologiyası;
2. Balıq emalı müəssisələrinin texnoloji layihələndirilməsi;
3. Qida məhsullarının müasir tədqiqat üsulları;
4. Qida məhsullarının ümumi texnologiyası.

Dərs vəsaitləri:

1. Qida texnologiyasının proses və aparatları;
2. Süd və süd məhsullarının texnologiyası;
3. Konserv və qida konsentratlarının texnologiyası;
4. Qida mühəndisliyi ixtisası üzrə texnoloji terminlər lüğəti;
5. Meşə qida məhsulları və dərman bitkilərinin emal texnologiyası ixtisası üzrə laboratoriya praktikumu.

11. Mükafatlar:

12. Linklər:

Scopus:

<https://www.scopus.com/authid/detail.uri?authorId=16427873500&origin=resultlist>

Googlescholar:

<https://scholar.google.com/citations?user=rUx8mpMAAAAJ&hl=ru&authuser=1>

Research Gate: <https://www.researchgate.net/profile/Elsevar-Farzaliev>

Web of science:
<https://www.webofscience.com/wos/author/record/21723573>