

Сведения

о ведущей организации по диссертации Салимова Аминджона Мухуддиновича на тему « Исследование терпеновых углеводов и их производных в составе двух видов полыни, произрастающих в Таджикистане », представленной на соискание ученой степени кандидата химических наук по специальности 02.00.03 – Органическая химия

1.	Наименование организации в соответствии с уставом	Технологический университет Таджикистана
2.	Сокращенное наименование организации в соответствии с уставом	ТУТ, кафедра химии
3.	Сведения о руководителе организации: должность, фамилия, имя, отчество, ученая степень, ученое звание	Ректор Технологического университета Таджикистана, кандидат экономических наук, доцент Рахмонзода Зоир Файзали
4.	Место нахождения организации	734061, Республика Таджикистан, г. Душанбе, ул. Н. Карабаева, 63/3
5.	Почтовый индекс, адрес организации Веб-сайт	734061, Республика Таджикистан, г. Душанбе, ул. Н. Карабаева, 63/3 www.tut.tj
6.	Телефон (при наличии)	Тел: +992(37)234-79-87; Fax: +992(37)234-79-88
7.	Адрес электронной почты	rectorat-favri-tut@mail.ru
8.	Адрес официального сайта в сети Интернет	www.tut.tj
9.	Сведения о руководителе структурного подразделения, организации: должность (начальник, ректор, иное); фамилия, имя, отчество, ученая степень, ученое звание (если имеется)	д.т.н. и.о. профессора кафедры химии инженерно-технологического факультета Технологического университета Таджикистана, Мирзорахимов Курбонали Каримович
10.	Список основных публикаций работников ведущей организации по теме диссертации в рецензируемых научных изданиях за последние 5 лет	1. Икромии, М.Б. Влияние фенольных соединений на окисление растительных масел / Г.Н. Тураева // Вестн. Тадж. гос. пед. ун-та им. С. Айни. –2019. – №2. – С. 179–183. 2. Икромии, М.Б. Антиоксидантная активность экстрактов растений семейства яснотковых (Lamiaceae) / Г.Н. Тураева // Вестн. Тадж. гос.

пед. ун-та им. С. Айни. –2019. – №1. – С. 185–190.

3. Икромии, М.Б. Изучение возможности применения растительных фенольных соединений для предотвращения порчи мясных продуктов / М.Б. Шарипова, Г.Н. Тураева // Международный научно-исследовательский журнал. – 2020. – №3 (93), ч. 1. – С. 134–137.
4. Икромии, М.Б. Физико-химические и биохимические основы применения фенольных соединений в технологии пищевых продуктов (монография). – Душанбе: изд-во ТУТ, 2021. – 185 с.
5. Икромии, М.Б. Растительные фенольные соединения как функциональные ингредиенты пищевых продуктов / М.Б. Шарипова // Вестн. Технологического университета. – 2022. – №1 (48). – С. 59–70.
6. Икромии, М.Б. Влияние рН на активность и стабильность фермента амилазы в пшеничной муке / М.Б. Шарипова, О.С. Каримов // Вестн. ТУТ. – 2021. – №1 (44). – С. 49–54.
7. Икромии, М.Б. Хлебобулочные и кондитерские изделия функциональной направленности / М.Б. Шарипова, С. Рузиева // Вестн. Технологического университета. – 2022. – №1 (48). – С. 70–77.
8. Икромии М.Б., Влияние растворителя на экстракцию биологически активных веществ джиды бухарской (лоха узколистного) / Шарипова М.Б., Саидов Х.А. // Сборник статей XVII Нумановских чтений «Результаты инновационных исследований в области химических и технических наук в XXI веке», Душанбе, 2022г. -С 253-255.
9. Икромии, М.Б. Функционально-технологические свойства муки из семян тыквы сорта «Ироди»// М.Б. Шарипова, Х.Ф. Абдуллоева // Кишоварз. – 2023. –№3 (100). – С. 42–45.

		<p>10. Икром, М.Б. Влияние тыквенной муки на органолептические и физико-химические свойства кондитерских песочных изделий / М.Б. Шарипова, Х.Ф. Абдуллоева // Технологии пищевой и перерабатывающей промышленности АПК – продукты здорового питания. – 2023. – №3. – С. 125–132.</p>
--	--	--

Председатель
 диссертационного совета 6D. КОА-010
 при Таджикском национальном университете,
 доктор химических наук, профессор



Рахимова М.

Ученый секретарь
 диссертационного совета 6D. КОА-010
 при Таджикском национальном университете,
 кандидат химических наук



Бекназарова Н.С.

29.11.2021