

Сведения

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

1.	Наименование организации с уставом	Технологический университет Таджикистана
2.	Сокращенное наименование организации в соответствии с уставом	ТУТ, кафедра химии
3.	Сведения о руководителе организации: должность, Ф.И.О., 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	Fax: +992(37)234-79-88 734061, ул. Н. Карабаева 63/3
6.	Телефон (при наличии)	+992(37)234-79-87
7.	Адрес электронной почты	rectorat-favri-tut@mail.ru
8.	Адрес официального сайта в сети интернет	WWW.tut.tj
	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
9.	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/ Тураева Г.Н.// Вестник Таджикского государственного педагогического университета им. С.Айни, №2, с.2019, с. 179-183.

2. Икромии М.Б. Антиоксидантная активность экстрактов растений семейства яснотковых (Lamiaceae)/ Тураева Г.Н.// Вестник Таджикского государственного педагогического университета им. С.Айни, №1, с.2019, с. 185-190.
3. Икромии М.Б. Изучение возможности применения растительных фенольных соединений для предотвращения порчи мясных продуктов / Шарипова М.Б., Тураева Г.Н.// Международный научно-исследовательский журнал, №3(93), 2020, ч.1 с.134-137.
4. Икромии М.Б. Физико-химические и биохимические основы применения фенольных соединений в технологии пищевых продуктов (монография) // Душанбе, 2021, изд-во ТУТ, 185 С.
5. Икромии М.Б. Растительные фенольные соединения как функциональные ингредиенты пищевых продуктов / Шарипова М.Б.// Вестник Технологического университета, №1(48), 2022, С.59-70.
6. Икромии М.Б. Влияние рН на активность и стабильность фермента амилазы в пшеничной муке / Шарипова М.Б., Каримов О.С. // Вестник Технологического университета Таджикистана, №1(44), 2021, С.49-54.
7. Икромии М.Б.. Хлебобулочные и кондитерские изделия функциональной направленности/ Шарипова М.Б., Рузиева С. // Вестник Технологического

	<p>университета, №1(48), 2022, с.70-77.</p> <p>8. Икромии М.Б. Перспектива использования семян тыквы в хлебопечении и производстве мучных кондитерских изделий / Шарипова М.Б., Абдуллоева ., Самадова М. // Вестник Технологического университета Таджикистана, 2022, №3(50) С. 22-26.</p> <p>9. Икромии М.Б. Функционально-технологические свойства муки из семян тыквы сорта “Ироди”// Шарипова М.Б., Абдуллоева Х.Ф.// Кишоварз - 2023, №-3 (100) С.42-45</p> <p>10. Икромии М.Б. Влияние тыквенной муки на органолептические и физико-химические свойства кондитерских песочных изделий / Шарипова М.Б., Абдуллоева Х.Ф. // 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.
 12.11.2024