

Сведения о научном руководителе

диссертационной работы САМАДОВА РАМАЗОНА САИДОВИЧА
на тему: «СОВЕРШЕНСТВОВАНИЕ ТЕХНОЛОГИИ ПОЛУЧЕНИЯ
ГЛЮКОЗНО-ГАЛАКТОЗНОГО СИРОПА ИЗ МОЛОЧНОЙ
СЫВОРОТКИ И ПРОДУКТЫ НА ЕГО ОСНОВЕ», представленной
на соискание ученой степени доктора философии (PhD), доктора по
специальности 6D072702 – «Технология мясных, молочных и
рыбных продуктов и холодильных производств».

Фамилия, имя, отчество руководителя	Икромии Хуршед Икром
Ученая степень и отрасль науки	кандидат технических наук, физическая химия (технические науки)
Ученое звание	и. о. доцента
Полное наименование организации, являющейся основным местом работы научного руководителя	Технологический университет Таджикистана
Занимаемая должность	и.о. доцента кафедры технологии пищевых производств
Почтовый индекс, адрес	734061, Таджикистан, г. Душанбе, ул. Н. Карабаева 63/3, Технологический университет Таджикистана
Телефон	+992 915-98-00-45
Адрес электронной почты	x_teshaev@yahoo.com
Список основных публикаций научного руководителя по теме диссертации в рецензируемых научных изданиях за последние 5 лет (не менее 3 публикаций)	
1. Икромии Х. И. Structural characterization of pectin obtained by different purification methods / Z. K. Muhidinov, Kh. I. Ikromi, A. S. Jonmurodov, A. S. Nasriddinov, S. R. Usmanova, J. T. Bobokalonov, G. D. Strahan, L. S. Liu // International Journal of Biological Macromolecules. – 2021. – V.183. – P. 2227-2337. https://doi.org/10.1016/j.ijbiomac.2021.05.094 .	
2. Икромии Х. И. Макромолекулярный состав инулина различного происхождения в концентрированном растворе / А. И. Ашуров, З. У. Шерова, А. С. Насриддинов, С. Р. Усманова, Х. И. Икромии, З. К. Мухидинов // Известия вузов. Прикладная химия и биотехнология. – 2022. – № 12(2). – С. 279-290. https://doi.org/10.21285/2227-2925-2022-12-2-279-290 .	
3. Икромии Х. И. Олигосахариды из плодов абрикоса, характеристика методом ВЭЖХ / М. Х. Рахмонов, А. С. Джомуродов, Х. И. Икромии, З. К. Мухидинов // Актуальная биотехнология. – 2019. – №3 (30). – С. 201-204. ISSN 2304-4691.	
4. Икромии Х. И. Строение водорастворимой фракции пектиновых полисахаридов подсолнечника / А. С. Джонмуродов, Х. И. Икромии, С. Р. Усманова, Ш. Ё. Холов, А. С. Насриддинов, З. К. Мухидинов, G. D.	

Strahan // Вестник Таджикского национального университета. Серия естественных наук. – 2020. – № 4. – С. 269-276.

5. **ИкромИ Х. И.** Влияние типа и концентрации щелочного агента на углеводный состав глюкозо-галактозного сиропа / Р. С. Самадов, Х. И. ИкромИ, И. Ципровича, З. К. Мухидинов // Известия вузов. Пищевая технология. – 2022. – № 2-3 (386-387). – С. 16-20.
6. **ИкромИ Х. И.** Функциональные продукты на основе растительных источников / Х. И. ИкромИ // Наука и инновация. – 2023. – № 1. – С. 96-103.
7. **ИкромИ Х. И.** Патент ТД 1248 Республики Таджикистан. Способ производства глюкозо-галактозного сиропа / Самадов Р.С., ИкромИ Х.И., Мухидинов З.К. ГУ «НПИЦентр» МЭРиТ РТ, 2022. Бюл. № 182.

ВЕРНО:

к.т.н., и.о. доцента



ИкромИ Х. И.

Подпись ИкромИ Х. И. заверяю:

Начальник отдела кадров и специальных работ
Технологического университета Таджикистана



Бухориев Н.А.