

Маълумот оид ба роҳбари илми

кори диссертатсионии Абдуллоева Ҳангома Файзуддиновна дар мавзӯи **“Коркарди технологияи маҳсулоти функционалии каннодии ордӣ бо иловаи орд аз донан кадуи навъи маҳаллӣ”** барои дарёфти дараҷаи илми номзади илмҳои техникӣ аз рӯи ихтисоси 05.18.01 – Технологияи коркард, нигоҳдорӣ ва коркарди хӯшагиҳо, лӯбиёгиҳо, маҳсулоти ғалладона, мевагию полезӣ ва ангурпарварӣ

Ному насаб	Икромӣ Муҳаббат
Шаҳрвандӣ	Ҷумҳурии Тоҷикистон
Рамз ва номгӯи ихтисосе, ки диссертатсия ғардидааст	02.00.01– химияи ғайриорганикӣ,
Дараҷаи илмӣ	Номзади илмҳои химия
Унвони илмӣ	Дотсент
Ҷойи кор	Донишгоҳи технологияи Тоҷикистон, кафедраи химия
Вазифа	И.в.профессор
Индекси почта, адрес	734061, ш.Душанбе, куч. Н.Қаробоев, 63/3/48
Телефон	+992 987-27-22-01
Почтаи электронӣ	darina.ikrami@mail.ru
Интишори асосие, ки бо мавзӯи тадқиқот мувофиқат мекунад	
<p>1. Икромӣ 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. ISSN 2219-5408. ISSN 2219-5408</p> <p>2. Икромӣ 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. ISSN 2219-5408</p> <p>3.Икромӣ 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. ISSN 2303-9868 PRINT</p> <p>4. Икромӣ М.Б. Физико-химические и биохимические основы применения фенольных соединений в технологии пищевых продуктов (монография)//</p>	

Душанбе, 2021, изд-во ТУТ, 185 с. ISBN 978-99985-953-4-7

5. Икромии М.Б. Растительные фенольные соединения как функциональные ингредиенты пищевых продуктов /Шарипова М.Б.// Вестник Технологического университета, №1(48), 2022, с.59-70. ISSN 2707-8000

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. ISSN 2707-8000

7. Икромии М.Б. Хлебобулочные и кондитерские изделия функциональной направленности/ Шарипова М.Б., Рузиева С.// Вестник Технологического университета, №1(48), 2022, с.70-77. ISSN 2707-8000

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. ISSN 2707-8000

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 ISSN – 2074-2227.

10. Икромии М.Б. Влияние тыквенной муки на органолептические и физико-химические свойства кондитерских песочных изделий/ Шарипова М.Б., Абдуллоева Н.Ф.// Технологии пищевой и перерабатывающей промышленности АПК – продукты здорового питания – 2023, №3, с.125-132 .ISSN - 2311-6447

11. Икромии М.Б. Влияние некоторых факторов на водоудерживающую и жиродерживающую способности тыквенной муки/ Шарипова М.Б., Абдуллоева Х.Ф.// Вестник Алматинского технологического университета, 2023; №(4):с.156-164. ISSN 2304-568X; <https://doi.org/10.48184/2304-568X-2023-4-156-164>

Раиси шурои диссертациони 6DKOA -050
д.и.т., дотсент

Гафаров А.А.

Котиби илмии шурои диссертациони 6DKOA -050
н.и.т. дотсент



Яминзода З.А.