

Сведения о научном руководителе

диссертационной работы Каримова Облокула Сафармуродовича на тему: «Разработка технологии получения и оценка потребительских и функциональных свойств муки из проросшей пшеницы и ее применение в производстве хлебобулочных и мучных кондитерских изделий», представленной на соискание ученой степени доктора философии, доктора по специальности 6D072700 – «Технология пищевых продуктов» (6D072701-Технология обработки, хранения и переработки злаковых, бобовых культур, крупяных продуктов, плодоовощной продукции и виноградарства).

Фамилия, имя, отчество руководителя	Шарипова Мавзуна Бахриддиновна
Ученая степень и отрасль науки	кандидат химических наук
Ученое звание	доцент
Полное наименование организации, являющейся основным местом работы научного руководителя	Технологический университет Таджикистана
Занимаемая должность	Заведующая кафедрой химии
Почтовый индекс, адрес	734061, Таджикистан, г. Душанбе, ул. Н. Карабаева 63/3, Технологический университет Таджикистана
Телефон	+992 888-98-00-22
Адрес электронной почты	mavzuna-83@mail.ru
Список основных публикаций научного руководителя по теме диссертации в рецензируемых научных изданиях за последние 5 лет (не менее 3 публикаций)	
1. Шарипова М.Б. Использование местного нетрадиционного сырья в производстве мучных кондитерских изделий / Икрами М.Б., Мирзорахимов К.К.// Кишоварз, №4, 2019, с.33-36. ISSN 2074-5435	
2. Шарипова М.Б. Влияние гороховой закваски на развитие картофельной болезни хлеба /Шарипова М.Б., Икрами М.Б.// Международный научно-исследовательский журнал, №2(92), 2020, ч.1с.94-96. ISSN 2303-9868 PRINT	
3. Шарипова М.Б. Производство хлеба на основе гороховой закваски и влияние заквасок на качество изделий/ Икрами М.Б., Шарипова М.Б., Мирзорахимов К.К.// Вестник Технологического университета Таджикистана, 4 (43), 2020, с. 53-60. ISSN 2707-8000	
4. Шарипова М.Б. Амилазный комплекс муки из проросшей пшеницы/ Икрами М.Б., Каримов О.С., Мирзорахимов К.К.// Вестник Технологического университета Таджикистана, 2 (45), 2021, с.58-63. ISSN 2707-8000	

5. Шарипова М.Б. Ферменты муки из пророщенной пшеницы. / Икрами М.Б., Каримов О., Салиева Б.А.// Доклады НАН РТ ,2021, т.64, №11-12, с. 701-705. ISSN 0002-3485

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

6. Шарипова М.Б. Гороховая мука как функциональный ингредиент в производстве мучных кондитерских изделий /Икрами М.Б., Рузиева С.// Вестник аграрного университета Таджикистана «Кишоварз», 2022, №2(95) с.22-26. ISSN 2074-5435
7. Шарипова М.Б. Изменение физико-химических свойств зерна пшеницы при прорастании и его применение в производстве хлебобулочных и мучных кондитерских изделий/ Икрами М.Б., Каримов О.С.// Вестник Технологического университета Таджикистана, 2022, №2(49) с. 115-121. ISSN 2707-8000
8. Шарипова М.Б. Исследование процесса экстракции красящих веществ из корней джиды (лоха узколистного) / Саидов Х., Икрами М.Б.// Технологии пищевой и перерабатывающей промышленности АПК – продукты здорового питания, 2023, №1, с. 66-70. ISSN 2311-64-41
9. Шарипова М.Б. Влияние некоторых факторов на водоудерживающую и жирудерживающую способности тыквенной муки/ Икрами М.Б., Абдуллоева Х.Ф.// Вестник Алматинского технологического университета, 2023; №(4):с.156-164. ISSN 2304-568X (Print).

Председатель диссертационного
совета 6ДКОА-050,
д.т.н., доцент

Гафаров А.А.

Ученый секретарь диссертационного
совета 6ДКОА-050,
к.х.н., доцент



Икрами М.Б.