

**Сведения об официальном оппоненте**  
доктора технических наук, профессора Ташкентского химико-технологического  
института Додаева Кучкора Одиловича

по диссертационной работе Икром Икромовича Хуршеда Икромовича (Тешаева Хуршеда Икромовича) на тему: «Инновационные технологические процессы получения пектинов и их пищевых композитов с белками», представленной на соискание ученой степени доктора технических наук по специальности 05.18.12 – Процессы и аппараты пищевых производств.

|  |   |
|--|---|
| Фамилия, имя, отчество   | Додаев Кучкор Одилович  |
| Шифр (-ы) и наименование научной специальности (-й), по которой защищена диссертация   | 05.18.12 – Процессы, машины и агрегаты пищевой промышленности   |
| Учёная степень и наименование отрасли науки  | Доктор технических наук, технические науки  |
| Учёное звание  | Профессор   |
| Полное наименование организации, являющейся основным местом работы оппонента   | Ташкентский химико-технологический институт, Республика Узбекистан  |
| Занимаемая должность   | Профессор кафедры «Пищевая безопасность и технология производства функциональных продуктов»   |
| Почтовый индекс, адрес организации   | 100011, улица Навои, 32, Ташкент, Узбекистан  |
| Телефон  | + 998 71 244-79-17  |
| Адрес электронной почты  | E-mail: <a href="mailto:info@tkti.uz">info@tkti.uz</a>  |
| Список публикаций оппонента по теме диссертации соискателя в рецензируемых научных изданиях за последние 5 лет (не менее 5 публикаций) | <p>1. Додаев К.О. Моделирование и оптимизация технологического процесса сушки винограда: монография [Текст] / К.О. Додаев, М.Т. Юсупов, А.Х. Маматкулов. – Ташкент: Nurafshon business, 2021. –130 с. ISBN 978-9943-5515-7-2.</p> <p>2. Додаев К.О. Технология высококачественного натурального гранатового сока и концентрата: монография [Текст] / К.О. Додаев, Ф.Х. Эшматов, Д.К. Максумова, А.Ж. Чориев. – Ташкент: Nurafshon business, 2019. – 135 с. ISBN 978-9943-5515-8-9.</p> <p>3. Додаев К.О. Инновационная технология производства соков и концентратов из плодов шелковицы / А.И. Самандаров, К.О. Додаев, Д.К. Максумова // Universum: технические науки: электрон. научн. журн. – 2021. – № 10(91).<br/> <a href="https://7universum.com/ru/tech/archive/item/12349">https://7universum.com/ru/tech/archive/item/12349</a></p> <p>4. Додаев К.О. Моделирование и оптимизация технологического процесса сушки винограда / К.О. Додаев, М.Т. Юсупов // Вестник Казахского университета технологии и бизнеса. – 2021. – №1. – С. 25-37.</p> <p>5. Dodaev O.K. Research of physical and chemical properties of food dyes of non-traditional raw materials / O.K. Dodaev, H. Usmonjonova, B. Xoldorov // International scientific and technical</p> |

journal "Innovation technical and technology". – 2020. – V. 1, №1. – P.10-15.

6. **Додаев К.О.** Инновационная технология производства пищевых консервов в сиропе гидролизованного инулина: монография [Текст] / **К.О. Додаев**, М.С. Зокирова, С.К. Атхамова. – Тошкент: Nurafshon business, 2019. –130 с. ISBN 978-9943-5515-7-2.

7. **Патент РУз. № 05756.** Способ получения фруктозного сиропа и пектина из клубней топинамбура / **Додаев К.О.**, Зокирова М.С., Атхамова С.К., Зокиров С., Максумова Д.К.; Заяв. 28.02.2019г. Зарегистрировано в Государственном реестре изобретений Республики Узбекистан 29.01.2019 г.

**Проректор по научной работе  
и инновациям, д.х.н., проф.**



*[Handwritten signature]*  
**Пулатов Х.Л.**