

ПРОТОКОЛ № 32

заседания диссертационного совета 6D.KOA – 050
при Технологическом университете Таджикистана по защите
диссертации

от «30» апреля 2024 года

Председатель заседания - зам.председателя диссертационного совета
д.т.н., профессор Иброгимов Х.И.

ПРИСУТСТВОВАЛИ: 15 членов диссертационного совета из 15 человек.
Два члена диссертационного совета присутствовали удаленно (on-line).

1	Гафаров А.А.	д.т.н., доцент 6D072701, 6D073302	председатель диссертационного Совета, on-line -участие
2	Иброгимов Х.И.	д.т.н., профессор, 6D073302	зам. председателя диссертационного Совета;
3	Икромии М.Б.	к.х.н., доцент 6D072702	ученый секретарь;
4	Акрамов Б.Н.	к.т.н., доцент 6D073300	член диссертационного совета
5	Амонзода И.Т.	д.т.н., доцент 6D072702	член диссертационного совета
6	Буходуров Ш.Б.	д.т.н., с.н.с, 6D072410	член диссертационного совета on-line -участие
7	Мансури Д.С.	д.т.н., доцент 6D073302	член диссертационного совета
8	Мирзозода Г.Х.	к.т.н, доцент 6D072410	член диссертационного совета
9	Мухиддинов А.Р.	д.х.н., профессор 6D072701	член диссертационного совета
10	Мухидинов К.Р.	д.б.н., профессор 6D072701	член диссертационного совета
11	Сафаров Ф.М.	к.т.н., доцент 6D073302	член диссертационного совета
12	Хакимов Г.К.	к.т.н., доцент 6D072410	член диссертационного совета
13	Хушматов А.Т.	к.т.н., доцент 6D072701	член диссертационного совета
14	Юлдашев З.Ш.	д.т.н., доцент 6D072410	член диссертационного совета
15	Яминзода З.А.	д.т.н., доцент 6D073302	член диссертационного совета

На заседании присутствовали 5 членов диссертационного совета по специальности защищаемой диссертации, из них 3 доктора наук, 2 – кандидата наук.

ПОВЕСТКА ДНЯ:

Защита 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)

Научный руководитель:

Шарипова Мавзуна Бахриддиновна - к.х.н., доцент, заведующая кафедрой химии Технологического университета Таджикистана.

Официальные оппоненты:

Ниязмухамедова Мукадам Бабаджановна – доктор биологических наук, профессор, главный научный сотрудник лаборатории генетики и селекции растений Института ботаники, физиологии и генетики растений Национальной академии наук Республики Таджикистан;

Минходжов Сабриддин Назриддинович – кандидат технических наук, доцент, заведующий кафедрой качества и безопасности пищевых продуктов Таджикского аграрного университета им. Ш.Шотемура.

Ведущая организация: Худжандский политехнический институт Таджикского технического университета им. академика М.Осими

СЛУШАЛИ: доклад **Каримова Облокула Сафармуродовича** по диссертации 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).

ВЫСТУПИЛИ: члены диссертационного совета: доктор химических наук, профессор Мухидинов З.К., доктор технических наук, профессор Иброгимов Х.И., доктор технических наук, доцент Гафаров А.А. с вопросами соискателю по содержанию представленной к защите диссертации, на которые соискатель дал исчерпывающие квалифицированные ответы.

Научный руководитель диссертанта к.х.н., доцент, заведующая кафедрой химии Технологического университета Таджикистана Шарипова Мавзуна Бахриддиновна положительно оценила диссертацию и автора, Каримова Облокула Сафармуродовича.

Ученый секретарь диссертационного совета – канд. хим. наук, доцент Икромии М.Б. зачитала:

- заключение Технологического университета Таджикистана, где выполнялась диссертационная работа, о представленной к защите диссертации;

- положительный отзыв на диссертационную работу от ведущей организации – Худжандского политехнического института Таджикского технического университета им. академика М.Осими. Отзыв положительный, обсуждён и утверждён на расширенном заседании кафедры технологии пищевых продуктов» Худжандского политехнического института Таджикского технического университета им. академика М.Осими 19.03.2024 года, протокол №3, подписан председателем заседания, заведующим кафедрой технологии пищевых продуктов, кандидатом химических наук, доцентом Тошхзоджаевым Н.А., экспертом, кандидатом технических наук, доцентом Камиловой Д.А. и утверждён директором Худжандского политехнического института Таджикского технического университета им. акад. М.Осими кандидатом технических наук, доцентом Саъдлулозода Ш.

Положительные отзывы, поступившие на автореферат диссертации, представленной к защите:

1. От профессора кафедры хранения и переработки сельскохозяйственной продукции Ташкентского государственного аграрного университета, доктора технических наук Азизова А.Ш. Отзыв положительный. Отзыв положительный. Отзыв прилагается.

2. От профессора кафедры «Технология хлебопродуктов и перерабатывающих производств» Алматинского технологического университета, кандидата технических наук Мулдабекова Б.Ж., Республика Казахстан Отзыв положительный. Отзыв прилагается.

3. От заведующего кафедрой «Пищевая технология» Бухарского Инженерно-технологического института, кандидата технических наук, доцента Курбонова М.Т. Республика Узбекистан. Отзыв положительный. Отзыв прилагается.

4. От проректора по международным связям Таджикского технического университета им. академика М.Осими, кандидата технических наук Джурахонзода Р.Д. Отзыв положительный.. Отзыв прилагается.

5. От заместителя директора по науке научно-исследовательского института «Питание» Министерства промышленности и новых технологий Республики Таджикистан, кандидата биологических наук Гафурова А.И.. Отзыв положительный. Отзыв прилагается.

6. От заместителя генерального директора ООО «КМ Муосир», кандидата технических наук Сафаралиева М.Д. Отзыв положительный. Отзыв прилагается.

Официальные оппоненты:

Ниязмухамедова Мукадам Бабаджановна – доктор биологических наук, профессор, главный научный сотрудник лаборатории генетики и селекции растений Института ботаники, физиологии и генетики растений Национальной академии наук Таджикистана и **Минходжов Сабриддин Назридинович** – кандидат технических наук, доцент, заведующий кафедрой качества и безопасности пищевых продуктов Таджикского аграрного университета им. Ш.Шотемура выступили с положительными отзывами на диссертационную работу соискателя.

В дискуссии приняли участие члены диссертационного Совета: кандидат технических наук, доцент Мирзозода Г.Х., доктор химических наук, профессор Мухидинов З.К., доктор технических наук, доцент Юлдашев З.Ш., доктор технических наук, доцент Гафаров А.А.

В выступлениях была отмечена актуальность, научно-практическое значение полученных соискателем результатов, их научная новизна, достоверность результатов проведенных экспериментальных исследований. Отмечено, что данная работа интересна с точки зрения разработки технических условий и практического значения, обусловленного тем, что простым способом достигается обогащение пшеничной муки витаминами, что важно для обогащения готовой продукции. Поставленные задачи успешно выполнены. Получены 2 патента и имеются акты внедрения в производство. Работа имеет также теоретическую значимость, так как изучен ферментный комплекс пророщенной пшеницы и хлебопекарные свойства муки из нее. Полученные данные, несомненно имеют как теоретическое, так как практическую значимость. Было отмечено, что соискатель представил доклад на достаточно высоком научном уровне, хорошо владеет материалом и полностью сформировался, как специалист в области технологии пищевых продуктов.

Для проведения тайного голосования избрана счетная комиссия в составе доктора технических наук, доцента Юлдашева З.Ш., доктора технических наук, доцента Яминзода З.А., кандидата технических наук, доцента Мирзозода Г.Х. Председатель счетной комиссии, доктор

технических наук, доцент Юлдашев З.Ш. озвучил результаты тайного голосования по вопросу о присуждении соискателю учёной степени кандидата технических наук.

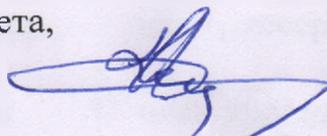
ПОСТАНОВИЛИ:

На основании научной дискуссии, обсуждения актуальности и научной новизны проведенного исследования, достоверности и обоснованности выводов, теоретических и практических рекомендаций, содержащихся в диссертации Каримова Облокула Сафармуродовича, а также на основе результатов тайного голосования членов разового диссертационного совета 6D.KOA – 050 «за» - 15, «против» - нет, «недействительных бюллетеней» - нет.

СОВЕТ РЕШИЛ:

1. Считать, что диссертация **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» представляет собой законченную научно-квалификационную работу, которая имеет существенное значение для технической науки и соответствует критериям, установленным Положением о порядке присуждения ученых степеней, утвержденного постановлением Правительства Республики Таджикистан от 30 июня 2021 г. № 267.
2. Ходатайствовать перед ВАК при Президенте Республики Таджикистан о присуждении **Каримову Облокулу Сафармуродовичу** ученой степени доктора философии, доктора PhD по специальности 6D072700 – «Технология пищевых продуктов» (6D072701- Технология обработки, хранения и переработки злаковых, бобовых культур, крупяных продуктов, плодоовощной продукции и виноградарства).

Зам. председателя диссертационного совета,
док. тех. наук, профессор



Иброгимов Х.И.

Ученый секретарь диссертационного совета,
канд. хим. наук, доцент



Икромии М.Б.

Подписи Иброгимова Х.И. и Икромии М.Б. заверяю

Заведующий ОК и ДП ТУТ



Рахматулло Нусратулло