

Сведения о научном руководителе

по диссертационной работе Холова Шавката Ёровича на тему: «Оптимизация физико-химических параметров производства пектиновых полисахаридов путем моделирования технологических процессов», представленной на соискание ученой степени кандидата технических наук по специальности 05.18.12 – процессы и аппараты пищевых производств

| | |
|---|---|
| Фамилия, имя, отчество руководителя | Мухидинов Зайниддин Камарович |
| Ученая степень и отрасль науки | доктор химических наук |
| Ученое звание | профессор |
| Полное наименование организации, являющейся основным местом работы научного руководителя | Институт химии им. В.И. Никитина АН Республики Таджикистан |
| Занимаемая должность | Директор Института химии им. В.И.Никитина АН РТ |
| Почтовый индекс, адрес | 734063, Таджикистан, г.Душанбе, ул. Айни 299/2 Институт химии им. В.И. Никитина АН Республики Таджикистан |
| Телефон | +992 93 488 48 43 |
| Адрес электронной почты | zainy@mail.ru |
| Список основных публикаций научного руководителя по теме диссертации в рецензируемых научных изданиях за последние 5 лет (не менее 3 публикаций) | <ol style="list-style-type: none"> 1. Патент ТЈ 563, Флеш способ экстракции пектина из растительного сырья/ З.К. Мухидинов Х.И. Тешаев А.С. Джонмуродов и др. НПИ Центр Республика Таджикистан, бюл. № 86, 2013. 2. Джонмуродов А.С. Физико-химические и гидродинамические свойства пектиновых полисахаридов подсолнечника/ А.С. Джонмуродов, Ш.Ё. Холов, З.К. Мухидинов // Докл. АН РТ. – 2015. – Т.58.- №3. – С.241-247. 3. Холов Ш.Ё. Применение методов идентификации физико-химических параметров пектиновых концентратов и управление распылительной сушильной установкой/Ш.Ё. Холов, Н.И. Юнусов, З.К. Мухидинов и др.// Политехнический вестник ТТУ имени ак. М.С. Осими.- 2018. -№1(41). - С. 82-95. 4. Джонмуродов А.С. Строение солерастворимых фракции пектиновых полисахаридов подсолнечника / А.С. Джонмуродов, Х.И. Тешаев, Ш.Ё. Холов, З.К. Мухидинов, // Докл. АН РТ. – 2015. – Т.58.- №4. – С.320-325 5. Холов Ш.Ё. Особенности инженерного расчета процесса ультрафильтрационного |

концентрирования и очистки пектиновых полисахаридов/ Ш.Ё. Холов, Х.И. Икромии, Н.И. Юнусов, **З.К. Мухидинов** //Вестник ВГУИТ. – 2017. Т.79. №4. - С. 26–30. doi:10.20914/2310-1202-2017- 4-26.

6. Холов Ш.Ё. Моделирование технологических процессов производства пектина из выжимок яблок / Ш.Ё. Холов, Н.И. Юнусов, **З.К. Мухидинов** и др. // ДАН РТ. Отд. физ-мат, хим., геол. и техн. н. – 2017. – Т. 60. - №3-4. – С. 178-183.

7. Холов Ш.Ё. Новый фактор, влияющий на желеобразование пектиновых полисахаридов/ Ш.Ё. Холов, **З.К. Мухидинов**, Х.И. Тешаев // Вестник ВГУИТ. – 2016. - №1. – С. 151-155.

8. Патент ТҶ 865, Распылительная сушилка с использованием солнечной энергии / Ш.Ё. Холов, Н.И. Юнусов, **З.К. Мухидинов** и др. – 2017, НПИ Центр Республика Таджикистан, 29.05.2017, Бюл. № 133.

9. Muhidinov, Z.K., Khalikov, D.Kh., Fishman L.M. Liu, LS. Extraction of pectin from sunflower head residues by sodium chloride ion exchange. Journal Biopolymer Research 2017;1(1): p.101-124.

10. O.Shamsara, Z.K.Muhidinov, S. M. Jafari. Fabrication, characterization and stability of oil in water nano-emulsion produced by apricot gum-pectin complex. International Journal of Biological Macromolecules, 103(2017), p. 1285-1293.

11. A.S. Jonmurodov, Z.K.Muhidinov, G.D. Strahan, S.E. **Kholov**, **Kh.I.** Teshaeв, M.L. Fishaman, LS. Liu. Pectic polysaccharides from pumpkin fruit. In Gums and Stabilisers for Food Industry 16./ Ed. by Peter A. Williams and Glyn O. Philips.-RSC Publishing 2016. P. 23-36.

Верно:

Д.х.н., профессор

Подпись Мухидинова З.К. заверяю
Начальник отдела кадров
Института химии АН РТ

«8» 06 2018г.

Мухидинов З.К.

Рахимова Ф.

