

Сведения об официальном оппоненте

по диссертационной работе 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	Минходжов Сабриддин Назридинович
Шифр и наименование специальностей, по которым защищена диссертация	05.18.07–биотехнология пищевых продуктов (пивобезалкогольная, спиртовая и винодельческая промышленности)
Учёная степень и наименование отрасли науки	кандидат технических наук, пищевая промышленность
Учёное звание	доцент
Полное наименование организации, являющейся основным местом работы оппонента	Таджикский аграрный Университет имени Шириншоха Шотемура
Занимаемая должность	Заведующий кафедры качества и безопасности продуктов питания
Почтовый индекс, адрес организации	734003, г. Душанбе, проспект Рудаки 146
Телефон	+ 992 934670867
Адрес электронной почты	E-mail: minhojov.s@gmail.ru
Список публикаций оппонента по теме диссертации соискателя в рецензируемых научных изданиях за последние 5 лет (не более 15 публикаций)	1. Минходжов. С.Н Исследование ячменя Республики Таджикистан [Текст] / С.М. Минходжов, Г.А Ермолаева. // Пиво и напитки. – 2008. -№1 -С.21 2. Минходжов С.Н. Исследование пивоваренных свойств ячменя Республики Таджикистан. [Текст] / С. Н. Минходжов, Г. А. Ермолаева, Е. В. Диденко // Товароведение, экспертиза и технология

продовольственных товаров:
Сборник материалов I
межведомственной научно-
практической конференции.
(МГУПП, 24-25 апреля 2008 г.) -М.,
2008 г - С. 72-75.

3.Минходжов С.Н. Улучшение
качества солода из ячменя
Республики Таджикистан
ферментным препаратом Бирзим
БГ Супер [Текст] / С. Н.
Минходжов, Г, А. Ермолаева //
Пиво и напитки.- 2008.- №4.-С. 64-
65.

4.Шабурова Л, Н. Микробиота
пивоваренного ячменя Республики
Таджикистан [Текст] / Л. Н
Шабурова, С. Н. **Минходжов, Г. А.**
Ермолаева Н Пиво и напитки.-
2008.- №5.С.18-19,

5.Минходжов С. Н. Применение
солода из ячменя Республики
Таджикистан в пивоварении
[Текст] / С. Н. Минходжов // Пиво
и напитки. — 2008. - №6. С. 44-45.

6.Минходжов С. Н. Влияние
биокатализаторов на качество
солода из ячменя Республики
Таджикистан [Текст] / С Н.
Минходжов, Г. А. Ермолаева //
Пиво и напитки.- 2009.- №1 С.44-
46.

6. Минходжов С. Н.,Производство
пивоваренного солода из ячменя,
выращенного в Республике
Таджикистан. [Текст] / С. Н.
Минходжов, Г. А. Ермолаева, Е.
В.Диденко // Това оведение,
экспертиза и технология
продовольственных товаров:
Сборник материалов П
межведомственной научно-

	<p>практической конференции. МГУПП, 16-17 апреля 2009 г.) -М., 2009 г с. 64-67.</p> <p>7.Холов Ф.Ш., Минхоҷов С.Н. Ба меъёрдаровардани системаи стандартикунонии ашёи хом ва маҳсулот. Конфронси илми амалии ҷумҳуриявии, ДАТ, 2022, С. 65-68</p> <p>8.Хайдарова Б.О., Минходжов С.Н. Ускоренное размножение оздоровленного картофеля, приживаемость и продуктивность разных растений, выращенных из черенков стебля, от сроков укоронения. Конфронси илми амалии ҷумҳуриявии ДАТ, 2022, С. 75-78.</p> <p>9.Минходжов С. Н. Микробиота пивовареного ячменя в Таджикистане, "Кишоварз" 2022, №3, С.-35-38</p> <p>10.Минхоҷов С.Н. Омузиши нишондиҳандаҳои сифати ҷавҳои Тоҷикистон барои истеҳсоли оби ҷавпазӣ "Кишоварз" 2022, №4, С.201-204.</p>
--	---

Верно:

к.т.н., дотсент



Минходжов С.Н.

Подпись Минходжова С.Н. подтверждаю
 Начальник отдел правового обеспечения и кадров
 Таджикского аграрного университета
 имени Ш.Шотемур




«22» 02 2024 г.

ФИО Абдуллоҳи Раҷабов