

Сведения

О ведущей организации Наманганского государственного университета Республики Узбекистан по диссертационной работе Икроми Хуршеда Икрома (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

Полное наименование организации в соответствии с уставом	Наманганский государственный университет, Республика Узбекистан
Сокращенное наименование организации в соответствии с уставом	НамГУ
Фамилия, имя, отчество, ученая степень, ученое звание руководителя ведущей организации	ТУРГУНОВ Собитхон Тошпулатович, доктор педагогических наук, профессор
Место нахождения	Республика Узбекистан
Почтовый индекс, адрес организации	160107, г. ул. Бобуршоҳ, д. 161
Веб-сайт	www.namdu.uz
Телефон	+998692288502
Адрес электронной почты	info@namdu.uz
Сведения о составителе отзыва из ведущей организации: ФИО, должность, ученая степень, ученое звание, шифр, специальность	Эксперт: Атаханов Шухратджон Нуриддинович, доктор технических наук, и.о. профессора кафедры, заведующий кафедрой Биотехнологии; 02.00.17 – Технология и биотехнология обработки, хранения и переработки сельскохозяйственных и пищевых продуктов
Список основных публикаций работников структурного подразделения, в	1. Отаханов Ш.Ш., Нишанов У.Р., Атаханов Ш.Н. и др. Цукаты из овощей: технология их приготовления и стандарт // Universum: технические науки: электрон. научн. журн. – 2022. – № 11(104). URL:

котором будет готовиться отзыв, по теме диссертации в рецензируемых научных изданиях за последние 5 лет (не более 15 публикаций)

<https://7universum.com/ru/tech/archive/item/14657>

2. Атаханов Ш.Н., Дадамирзаев М.Х., Нарзуллаев Н.С., Назиралиева Н.Ж. Разработка механизированной линии по производству полуфабрикатов овощных соусов-паст // Universum: технические науки: электрон. научн. журн. – 2020. – № 8(77). – С. <https://7universum.com/ru/tech/archive/item/10590>
3. Атаханов Ш.Н., Дадамирзаев М.Х., Акрамбоев Р.А. Разработка технологии полуфабрикатов соусов-паст из плодов и овощей для предприятий общественного питания: монография [Текст] // Lap Lambert Akademik Publishing MY и поло n onovell as Germany. – 2020. ISBN: 978-620-0-48340-9.
4. Атаханов Ш.Н., Нарзуллаев Н.С., Рахмонов Д.О., Акрамбоев Р.А., Буранова Д.С. Механизированная линия по производству полуфабрикатов фруктовых соусов-паст // Universum: технические науки: электрон. научн. журн. – 2020. – № 12(81). – С. 71-73 <https://7universum.com/ru/tech/archive/item/11085>
5. Атаханов Ш.Н., Акрамбоев Р.А., Абдураззакова М.Н., Нишонов У.Р., Одилов Қ.К. Химический состав и энергетические ценности в полуфабрикатах фруктовых соусов // Universum: технические науки: электрон. научн. журн. – 2019. – № 6 (63). – С. 64-66 <https://7universum.com/ru/tech/archive/item/7553>
6. Атаханов Ш.Н., Дадамирзаев М.Х., Рахимов У.Ю., Нишонов У.Р., Хуррамова Х.М. Исследование физико-химических показателей и пищевой ценности полуфабрикатов овощных соусов-паст // Universum: Технические науки: электрон. научн. журн. – 2019. – № 6(63). <http://7universum.com/ru/tech/archive/item/7501>
7. Хожиев Р.М., Атаханов Ш. Н., Мамаджанов Л., Мирабдуллаев Н. Х. Изучение влияния уровня измельчения и тепловой обработки на полифенольные комплексы вторичного сырья яблока и моркови // Universum: технические науки: электрон. научн. журн. – 2021. – № 3 (84).

URL: <https://7universum.com/ru/tech/archive/item/11417>

8. Акрамбоев Р. А. Топинамбур асосида тайёрланган десерт таомларнинг умумий кислоталилиги ва рН курсаткичини

- аниклаш // Educational Research in Universal Sciences. – 2023. – Vol. 2 (11). – P. 59-64. | ISSN: 2181-3515. <https://zenodo.org/records/10279054>
9. Акрамбоев Р. А. Химический состав и пищевая ценность топинамбура // Общество и инновации. – 2023. – Т. 4. – № 10/S. – С. 191–197. DOI: <https://doi.org/10.47689/2181-1415-vol4-iss10/S-pp191-197>.
10. Акрамбоев Р. А. Топинамбур (ернок)нинг хом ашё тавсифи // Educational Research in Universal Sciences. – 2023. – Vol. 2 (11). – P. 59-64. | <https://zenodo.org/records/10278954>
11. Рахимова Г.Л., Атаханов Ш.Н., Мамаджанов Л., Акрамбоев Р.А., Назарова К.Х. Разработка принципиальной схемы механизированной линии по производству консервированного национального блюда халим // Universum: технические науки: электрон. научн. журн. – 2022. – № 4 (97). – С. 37–39.
12. Sulaymanov I. J., Ergashev D.T. The effect of nitrogen fertilizer form and rate on the growth and development of beetroot // Journal of Agriculture and Life Sciences. – 2023. – Vol. 6 (4). – P. 47-54. <https://doi.org/10.5281/zenodo.10156360>
13. Rustamov I. K. Данак мевали боғларда шафтоли барг шираси // Educational Research in Universal Sciences. – 2022. – Т. 1. – № 4. – С.591-597. <http://erus.uz/index.php/er/article/view/21986>
14. Ikromov E.E., Kuchboev A.E., ikromov E.F., Sümer N., Yildirimhan H.S., Amirov O.O., Zhumabekova B. Morphological and molecular characteristics of the species *Cosmocerca commutata* and *C.ornata* (Nematoda: Cosmocercidae) in Uzbekistan // Journal: BIODIVERSITAS (INDONEZIYA). – 2023. – Vol. 24 (8). – P. 4609-4616. <https://smujo.id/biodiv/article/view/14952/7091>

Верно:

Ученый секретарь Ученого совета НамГУ

А. Тухтабоев

Подпись заверяю:

Начальник управления кадров

Ш. Зокиров

