

МАЪЛУМОТ
ОИД БА РОҲБАРИ ИЛМӢ

ба диссертатсияи Холмуродзода Азизбек Холмурод дар мавзуи “Массаи молекулавӣ ва рафтори гидродинамикии пектин аз манбаъҳои гуногун” барои дарёфти дараҷаи илмии номзади илмҳои химия аз рӯи ихтисоси 1.4 - Химия (1.4.7 - Химияи пайвастаҳои фаромолекулӣ)

Насаб, ном, номи падар, рӯз, моҳ ва соли таваллуд	Муҳиддин Зайниддин Қамар 01.08.1961
Ҷойи кори асосӣ, сохторҳои тобеъ, вазифа	Институти кимиёи ба номи В.И. Никитин, Академияи миллии илмҳои Тоҷикистон, мудири озмоишгоҳи “Пайвастаҳои фаромолекулӣ ва фаёли биологӣ”
Дараҷаи илмӣ, рамз, ихтисос, унвони илмӣ	доктори илмҳои химия, 02.00.06 - пайвастаҳои фаромолекулӣ, профессор
Индекс, суроға, телефон, E-mail	734063, Ҷумҳурии Тоҷикистон, шаҳри Душанбе, кӯчаи С.Айнӣ, 299/2, (+992) 93 488 48 43, zainy@mail.ru

Таълифоти асосӣ дар 5 соли охир

1. Ismoilov I. B., Yuldasheva D. A., Kodirova G. A., Bobokalonov J. T., Muhidinov Z. K., Liu L. S. Antimicrobial zein/glucomannan edible films with pomegranate polyphenols and meadow sage essential oil for enhanced food preservation // *Functional Foods in Health and Disease*. 2025. Vol. 15, № 6. P. 333–346. DOI: 10.31989/ffhd.v15i6.1646.
2. Zumratov A. Kh., Nasriddinov A. S., Kholov Sh. E., Ismoilov I. B., Ashurov A. I., Mukhidinov Z. K., Khalikov D. Kh. The influence of the purification method on the molecular mass and hydrodynamic behaviors of apple pectin // *Fine Chemical Engineering*. 2025. Vol. 6, № 1. P. 88–100. DOI: 10.37256/fce.6120256176.
1. Muhidinov Z. K., Kholov S. E., Khudoiev S & Khakimov F. Sugar Composition of Apricot Fruit Oligosaccharides. *Central Asian Journal of Medical and Natural Science* 2025, 6(4), 2161-2169/ indexed by Copernicus Int./ <https://cajmns.centralasianstudies.org/index.php/CAJMNS/index>
2. Ёрова Б. С., Ашуров А. И., Холов Ш. Ё., Муҳидинов З. К., Халиков Дж. Х. Влияние вида и концентрации гидролизующего агента на выход и качество пектина из корки граната. Доклады НАНТ. – 2025. - Том. 68, №1. - С. 68-74.
3. Ализода Ш. Р., Ашуров А. И., Усманова С. Р., Муҳидинов З. К. Оценка качества эфирных масел лаванды с помощью ИК-фурье спектроскопии. Вестник ФМГУ. – 2025. - №2. - С. 59-69.
4. Muhidinov Z. K., Nasriddinov, A. S., Strahan, G. D., Jonmurodov A. S., Bobokalonov J. T., Ashurov A. I., Zumratov A. Kh., Chau H. K., Hotchkiss A. T., & Liu L. S. Structural analyses of apricot pectin polysaccharides. *International Journal of Biological Macromolecules*. 2024. – V.279. - 135544. <https://doi.org/10.1016/j.ijbiomac.2024.135544>
5. Muhidinov Z. K., Bobokalonov J. T., Kimatov R. S., Rahmonov E. R., Komilova G. I., Sherova Z. U., Liu L. S. A new approach to the treatment of acute infection diseases with antibiotic-pectin formulae. *J Infect Dev Ctries*. – 2024. – Vol. 18, № 3. – P. 407–419. – <https://doi.org/10.3855/jidc.18473>

6. Алиева Ш. Р., Кодирова Г. А., Шерова З. У., Усманова С. Р., Мухидинов З. К. Эмульсионные микро-нанокапсулы в системе концентрат лактоглобулина / пектин с эфирным маслом лаванды *Lavandula angustifolia*, стабилизированные ультразвуком / Известия вузов. Прикладная химия и биотехнология. – 2024. – Т. 14, № 4. – С. 482–494. – DOI: 10.21285/achb.944
7. Шерова З. У., Усманова С. Р., Мухидинов З. К. Макромолекулярный состав серицина коконов шелкопряда (*Bombyx mori*) в концентрированном растворе // Вестник ФМГУ. – 2024. – Т. 1, № 3 (41). – С. 99–110.
8. Хушматов А. Т., Мухидинов З. К., Бозорова Н. Э., Рабиева М. Х. Способ получения безалкогольного напитка из пряно-ароматического сырья // Вестник Технологического университета Таджикистана. – 2024. – № 2 (57). – С. 121–127.
9. Ёрова Б. С., Шабнами Хуршед, Розиков У., Усманова С. Р., Мухидинов З. К. Продукты с добавленной стоимостью из агроотходов // Кишоварз. – 2024. – № 2 (103). – С. 54–58. – ISSN 2074-5435.
10. Икромии Х. И., Мирзозода Г. Х., Джумаева З. З., Мухидинов З. К. Концентрат сывороточных белков из молочной сыворотки диаультрафильтрационным методом // Вестник Технологического университета Таджикистана. – 2024. – № 1 (56). – С. 53–62.
11. Юлдашева Д. А., Исмоилов И. Б., Ёрова Б. С., Усманова С. Р., Мухидинов З. К. Формирование композиционных материалов на основе зеина и глюкоманнана с полифенольными соединениями граната // Известия вузов. Пищевая технология. – 2024. – № 4 (397). – С. 86–90.
12. Юлдашева Д. А., Исмоилов И. Б., Ёрова Б. С., Насриддинов А. С., Мухидинов З. К. Антимикробные полимерные композиционные материалы на основе зеина и глюкоманнана // Вестник Технологического университета Таджикистана. – 2024. – № 1 (56). – С. 145–151.
13. Zhao X., Li X., Li B., Sun Y., Shi Y., Shen H., Wang F., Li J., Sharopov F., Muhidinov Z. K., Ma C., Hu H. G., Liu K. A robust protein-peptide co-assembling nanoformulation (PePCAN) platform with significant cell-entry characteristics for targeted cancer therapy // Chemical Engineering Journal. – 2023. – Vol. 453. – Art. 139886. – DOI: 10.1016/j.cej.2022.139886.

Муовини Раиси шурои
диссертатсионии 6D.KOA-080,
доктори илмҳои химия



Раҳмонов Р.О.

Котиби илмии шурои
диссертатсионӣ 6D.KOA-080,
номзади илмҳои химия

Усманова С.Р.

«05» феввали соли 2026