



N.S. Achilova Sanobar  
 POSITION PhD doctorant  
 TEL. +998939220912  
 E-mail. achilova7709@gmail.com  
 ORGANIZATION  
 TEL. +99862 2246700  
 ORGANIZATION  
 ADDRESS Urgench, Hamid Olimjon str. 14. 220100

DEGREE	1999 y. - Urgench State University (bachelor) 2015 y. - Urgench State University (Master)
PRACTICE	2015-Teacher of the Department of food technology of Urgench State University
SPECIALIZATION	Technology of production and processing of food products (Technology of oil processing)
TEACHED SUBJECTS	Chemistry of fats and fat raw materials, technology of production of vegetable oils, technology of processing of fats
RESEARCH WORK	Modern technology of salomasni refining process to obtain a competitive margin (PhD theme)
RESEARCHS	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ачилова Санобар Сабировна, Рахимов Дилшод Пулатович Салижанова Шахнозахон Дилмурадовна, Рузибаев Акбарали Турсунбаевич, Санаев Эрмат Шерматович Определение оптимального температурного режима при охлаждении и кристаллизации в производстве маргарина для слоеного теста. <b>U55 Universum: химия и биология: научный журнал.</b> – № 120(66). м., изд. «МЦНО», 2020. – 108 с.</li> <li>• Ачилова Санобар Сабировна, Рузибаев Акбарали Турсунбаевич, Абдурахимов Саидакбар Абдурахманович. Относительное гидрирование хлопкового и подсолнечного масел с целью вскрывание особенностей получаемых саломасов. Научные исследования молодых учёных сборник статей V Международной научно-практической конференции, Состоявшейся 27 июля 2020 г. в г. Пенза</li> <li>• Ачилова Санобар Сабировна, Рузибаев Акбарали Турсунбаевич, Абдурахимов Саидакбар Абдурахманович, Ходжаев Сарвар Рафинация пищевых саломасов полученных из темного и светлого растительных масел водным раствором силиката натрия <b>Universum: химия и биология: научный журнал.</b> – № 10(76). Часть 2. М., Изд. «МЦНО», 2020. – 25-28 с.</li> <li>• Ачилова Санобар Сабировна, Рахимов Дилшод Пулатович, Рузибаев Акбарали Турсунбаевич, Дадамухамедов Хожиакбар Абдумажит угли, Относительное гидрирование хлопкового и подсолнечного масел с целью вскрывание особенностей получаемых саломасов. <b>Научные исследования молодых учёных сборник статей V</b></li> </ul>

	<p><b>Международной научно-практической конференции, Состоявшейся 27 июля 2020 г. в г. Пенза</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ачилова Санобар Сабировна, Насриддинов Д., Рузибоев А.Т, Ашурматова Г.И. Исследование отходов адсорбционной рафинации жиров <b>Умидли кимёгарлар-2020</b> Ёш олимлар, магистрантлар ва бакалавриат талабаларини ххix илмий-техникавий анжуманининг мақолалар тўплами 2020йил -245 б</li> <li>• С.С.Ачилова, Д. П. Рахимов, Г. И. Ашурматова, А. Т. Рузобаев Сравнительное гидрирование хлопкового и подсолнечного масел с целью выявления особенностей получаемых саломасов</li> </ul>
CURRENT RESEARCHS	Technology of hydrogenation of vegetable oils."Modern technology of the process of refining salomas to obtain a competitive margin