



## Факультет химических технологий



Ф.И.О. Рузметова Дилдора Тулибаевна

ДОЛЖНОСТЬ Доцент кафедры

ТЕЛ. +998907257286

E-mail. [ruzmetovadildora2018@gmail.com](mailto:ruzmetovadildora2018@gmail.com)

ТЕЛ. ОРГАНИЗАЦИИ +99862 2246700

### АДРЕС

ОРГАНИЗАЦИИ Город Ургенч, улица Хамида Олимжона 14. 220100

НАУЧНАЯ СТЕПЕНЬ	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 2020 Ургенчский государственный университет (PhD.тех.наук)</li> <li>• 2016 Ургенчский государственный университет (Магистр)</li> <li>• 2000 Ургенчский государственный университет (Бакалавр)</li> </ul>
ОПЫТ РАБОТЫ	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 2021-д.н.в. Доцент кафедры Пищевой технологии Ургенчского государственного университета</li> <li>• 2019-2020 Базовый докторант по специальности коллоидной и мембранной химии Ургенчского государственного университета</li> <li>• 2018-2019 Базовый докторант по специальности технологии и биотехнологии производства хранения и переработки, сельских и пищевых продуктов Ургенчского государственного университета</li> <li>• 2017-2018 Преподаватель кафедры технологии хранения и переработки продуктов сельского хозяйства, и пищевых продуктов Ургенчского государственного университета</li> <li>• 2016-2017 Преподаватель кафедры химической технологии Ургенчского государственного университета</li> <li>• 2014-2016 Магистрант Ургенчского государственного университета</li> <li>• 2000-2014 Преподаватель Ургенчского районного индустриального профессионального колледжа</li> </ul>
СПЕЦИАЛЬНОСТЬ	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Технология производства и переработки пищевых продуктов</li> </ul>
ПРЕПОДАВАЕМЫЕ ПРЕДМЕТЫ	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Технология переработки масел и жиров, Методы и исследования масел и жиров</li> </ul>
ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКАЯ РАБОТА	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Разработка технологии отбелки дистиллированных жирных кислот местными глинистыми адсорбентами (PhD тема)</li> </ul>
ИССЛЕДОВАНИЯ	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Рузметова Д.Т., Салиханова Д.С., Абдурахимов С.А., Эшметов И.Д., Абдурахимов А.А. Исследование изменений состава жирных кислот хлопкового соапстока при их фракционировании// UNIVERSUM Химия и биология. 2017. октябрь, 10(40) С.45-47.</li> <li>• Ruzmetova D.T., Salikhanova D.S., Abdurakhimov S.A., Eshmetov I.D. Development of effective clay adsorbents for cleaning fatty acids obtained from cotton// Austrian Journal of Technical and Natural Sciences № 9-10, 2018, -P. 87-91.</li> <li>• Рузметова Д.Т., Салиханова Д.С., Абдурахимов С.А., Эшметов И.Д., Сагдуллаева Д.С. Механохимический активация глинистых адсорбентов// Композиционные материалы №3 2018, -С. 9-12.</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Рузметова Д.Т., Салиханова Д.С., Мамаджонова М.А. Адсорбционная очистка жирных кислот хлопкового мыльного стока на активированных глинистых минералах// Композиционные материалы №4(77) 2019, -С. 15-17.</li> <li>• Ruzmetova D.T., Salikhanova D.S., Sharipov A. Cleaning And Discoloring of Raw Fatty Acids of Cotton Soap stock Purpose to Expand the Field of their Application// International Journal of Advanced Research in Science, Engineering and Technology.-2019. Vol. 6, Issue 10.</li> <li>• Рузметова Д.Т., Сагдуллаева Д.С., Салиханова Д.С., Ходжаев С.Ф., Тураев А.С., Сайджанова Д.М., Абдурахимов С.А Контактная очистка смеси жирных кислот хлопкового мыльного стока на термоактивированном каолиновом адсорбенте// Universum: Химия и биология : электрон. научн. журн. 2020. № 3(69). URL: <a href="http://7universum.com/ru/nature/archive/item/8978">http://7universum.com/ru/nature/archive/item/8978</a>, (02.00.00,№1)</li> <li>• Ruzmetova D.T., Salikhanova D.S. Fatty acids of cotton soapstocks.// International scientific review. International scientific and practical conference “International scientific review of the problems and prospects of modern science and education”. -Boston. USA.7-8 september 2017. -P. 15.</li> <li>• Рузметова Д.Т., Салиханова Д.С. Глинистых адсорбентов для очистки жирных кислот получаемых из хлопкового масла.// Материалы VI Международная научно-практическая конференция « Global science and innovations 2019: Central Asia» VIII том, -Нур-Султан, Астана. 9-13 май 2019. –С 277-279.</li> <li>• Рузметова Д.Т., Салиханова Д.С., Эшметов И.Д., Агзамова Ф.Н. Изучение изменения жирового состава хлопкового мыльного стока.// Научный центр «Олимп» Сборник материалов XIII международной научно-практической конференции «Наука сегодня: теория, практика, инновация». 1 октября 2017г. -С 91-92.</li> </ul>
<p>НЫНЕШНИЕ ИССЛЕДОВАНИЯ</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ruzmetova D.T., Salihanova D.S., Eshmetov I.D., Sagdullaeva D.S., MamajonovaM.A., Ismoilova M.A., Azimova D.A. Bleaching Of Fatty Acids With Obtained Adsorbents.// Journal of Contemporary Issues in Business and Government Vol. 27, No. 1, 2021P-ISSN: 2204-1990; E-ISSN: 1323-6903<a href="https://cibg.org.au/">https://cibg.org.au/</a></li> <li>• Ruzmetova D.T., Salihanova D.S., Eshmetov I.D., Sagdullaeva D.S., MamajonovaM.A., Ismoilova M.A., Azimova D.A. Fatty acids purification with activated localadsorbents// Palarch’s Journal Of Archaeology Of Egypt/Egyptology 17(6),ISSN 1567-214x</li> </ul>