

**МИНОБРНАУКИ РОССИИ
ВСЕРОССИЙСКИЙ НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКИЙ ИНСТИТУТ
ТЕХНОЛОГИИ КОНСЕРВИРОВАНИЯ – филиал
Федерального государственного бюджетного
научного учреждения
«Федеральный научный центр пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН**

142703, Московская область, Ленинский район, г. Видное, ул. Школьная, д.78,
тел: (495) 541-08-92 www.vniitek.ru, E-mail: vniitek@vniitek.ru

Семинар :

"Методы определения массовой доли нитратов в растительной продукции"

Форма обучения: очная

Продолжительность обучения: 16 академических часов

*По завершению обучения слушателям выдаётся **Удостоверение** установленного образца о дополнительном профессиональном образовании .*

***Место проведения обучения :** ВНИИТеК – филиал ФГБНУ «ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН; 142703, Московская область, г. Видное, ул. Школьная, 78.*

Проезд:

От метро Домодедовская автобусы № 364, 471, маршрутные такси 364, 471 до остановки ВНИИКОП.

От метро Кантемировская автобус 489, маршрутное такси 1020 до остановки ВНИИКОП.

Для прохождения обучения необходимо заполнить заявку и направить по адресу: kpk@vniitek.ru.

На основании заявки заключается договор и направляется счет для оплаты.

Слушателям, прибывшим на обучение, необходимо иметь при себе оригинал подписанного договора (2 экземпляра) .

Комплексные обеды не входят в стоимость семинара.

ПРОГРАММА СЕМИНАРА

<i>Время начала</i>	<i>Тема занятий</i>
	<i>Первый день</i>
10:00-10:30	<i>Определение массовой доли нитратов в пищевых продуктах.</i> <i>Ионометрический метод</i> определения нитратов согласно МУ 5048-89. <i>Сущность метода.</i> <i>Приборы и оборудование для определения нитратов в пищевых продуктах, материалы и реактивы.</i>
10:30-13:00	<i>Практические занятия.</i> <i>Определение нитратов с использованием прибора рН-метр "ИТАН":</i> - <i>приготовление градуировочных растворов,</i> - <i>подготовка электродов и прибора к измерениям,</i> - <i>подготовка материала для исследования,</i> - <i>построение градуировочного графика.</i>
13:00-14:00	<i>Перерыв</i>
14:00-17:00	<i>Продолжение практических занятий</i> <i>Обработка результатов, ведение рабочих журналов, оформление и расчёты.</i>
	<i>Второй день</i>
10:00-13:00	<i>Хроматографический метод</i> определения нитратов в овощах, продуктах их переработки, мясных и мясорастительных консервах. <i>Приборы и оборудование для определения нитратов в пищевых продуктах, твердофазная экстракция (ТФЭ).</i> <i>Определение нитратов на жидкостном хроматографе Shimadzu Prominence A 20.</i>
13:00-14:00	<i>Перерыв</i>
14:00-16:00	<i>Продолжение практических занятий</i> <i>Обработка результатов, ведение рабочих журналов, оформление и расчёты.</i>
16:00-17:00	<i>Тестирование, подведение итогов. Вручение Удостоверений.</i>

Семинар проводят сотрудники ВНИИТеК:

Шевченко Светлана Евгеньевна – научный сотрудник сектора аналитических методов исследования НИИЦ, кандидат химических наук

Буданов Андрей Вадимович – младший научный сотрудник сектора аналитических методов исследования НИИЦ

Стоимость обучения одного специалиста , включая НДС (20%) - 26 000 (двадцать шесть тысяч) рублей

По вопросам проведения семинара просим обращаться к руководителю курсов повышения квалификации Кесян Арпик Завеновне, тел. для связи: 8 903 230 89 75,
e.mail: kpk@vniitek.ru