

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

Вебинар:

**«Лабораторный контроль физико-химических показателей пищевой
продукции на предприятиях»**

Продолжительность обучения: 4 академических часа

Форма обучения: дистанционная, с 10:00 по московскому времени

ПРОГРАММА ВЕБИНАРА

Время начала	Темы выступлений
10:00-10:25	Гравиметрические методы определения массовой доли влаги и сухих веществ: - с использованием сушильного шкафа Сущность метода. Теоретические основы. Оборудование, посуда и материалы для работы. Подготовка посуды (высушивание, охлаждение, взвешивание подготовленной посуды), взятие навески, подготовка навески для высушивания, высушивание, охлаждение, взвешивание. - с использованием анализаторов влажности Сущность метода. Теоретические основы. Оборудование, посуда и материалы для работы. Режимы нагрева (обычный, плавный, паступательный, интенсивный). Обработка результатов, ведение рабочих журналов, оформление и расчёты.
10:25-10:50	Метод определения массовой доли белка по Кьельдалю. Сущность метода. Теоретические основы. Конструкция и принцип работы установки. Подготовка проб. Оборудование, посуда и материалы для работы. Оптимальные условия анализа. Кислотная минерализация, перегонка, титрование. Обработка результатов, ведение рабочих журналов, оформление и расчёты.
10:50-11:10	Метод определения массовой доли жира по Сокслету. Основные понятия. Сущность метода. Теоретические основы. Конструкция и принцип работы установки. Определение по массе экстрагированного жира и по обезжиренному остатку. Подготовка проб. Оборудование, посуда и материалы и реактивы для работы. Обработка результатов, ведение рабочих журналов, оформление и расчёты.

11-10-11:30	Гравиметрический метод определения массовой доли золы в пищевых продуктах. Сущность метода. Теоретические основы. Оборудование , посуда и материалы для работы. Схема проведения испытания. Ход анализа. Обработка результатов, ведение рабочих журналов, оформление и расчёты.
11:30-12:00	Определение хлоридов и кислотности в пищевых продуктах. Теоретические основы и методика потенциометрического титрования, кривая титрования, установление конечной точки. Типы используемых электродов, титраторов. Основные характеристики. Уход за электродами. Приготовление титрованных растворов, установление титра. Буферные растворы. Титрование образцов с помощью титратора EasyPlus. Конструкция и принцип работы установки.
12:00-12:25	Определение массовой доли нитратов в пищевых продуктах (ионометрический метод/ метод ВЭЖХ). Сущность метода. Средства измерений, вспомогательное оборудование, материалы и реактивы. Приготовление градуировочных растворов. Подготовка прибора к измерениям. Подготовка проб. Построение градуировочного графика. Обработка результатов, ведение рабочих журналов, оформление и расчёты.
12:25-12:45	Спектрофотометрический метод определения массовой доли общего фосфора . Сущность метода. Теоретические основы. Оборудование , посуда и материалы для работы. Приготовление растворов. Ускоренный метод приготовления растворов. Ход анализа. Обработка результатов, ведение рабочих журналов, оформление и расчёты.
12:45-13:00	Расчет энергетической ценности пищевой продукции

Внимание!

По желанию слушателей в программу можно включить темы:

- 1.Правила подбора лабораторных систем очистки воды (продолжительность 40 минут)
2. Дозирующее оборудование Sartorius:
дозаторы Sartorius для работы с большими объёмами до 60 мл для аналитических и микробиологических лабораторий. (продолжительность 40 минут)

Вебинар проводят:

Глазков Сергей Владимирович – заведующий сектором аналитических методов исследования НИИЦ

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

Зилов Егор Николаевич – младший научный сотрудник сектора аналитических методов исследования НИИЦ

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

Калугина Зоя Ивановна – младший научный сотрудник сектора аналитических методов исследования НИИЦ

Хартукова Арина Алексеевна – специалист по системам водоподготовки и дозирующей технике ООО "Сарториус", кандидат технических наук

По завершению обучения слушателям выдаётся Сертификат установленного образца.

Стоимость обучения:

Для одного специалиста, включая НДС 20% - 8 000 (восемь тысяч) рублей.

До пяти специалистов, включая НДС 20% - 16 000 (шестнадцать тысяч) рублей.

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