



Всероссийский научно-исследовательский институт технологии консервирования – филиал Федерального государственного бюджетного научного учреждения «Федеральный научный центр пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН

СЕМИНАР

«Определение показателей пищевой ценности (БЖУ) в продуктах питания»

Даты обучения: 22-24 июля, 25-27 ноября 2024 года

Форма обучения: очная

Продолжительность обучения: 24 академических часа

Время начала обучения по мск: 10:00

Обеденный перерыв: с 13:00 до 14:00

Целевая аудитория:

- лаборанты, сотрудники заводских лабораторий пищевой отрасли;
- специалисты химических, санитарно-гигиенических, токсикологических, научных, научно-производственных лабораторий предприятий пищевой промышленности;
- сотрудники испытательных лабораторий (центров), осуществляющих контроль качества и безопасности продуктов питания и сырья для его производства;
- другие заинтересованные лица.

Ключевые темы курса:

- Определение массовой доли белка по методу Кьельдаля;
- Определение массовой доли жира с использованием экстракционного аппарата Сокслета;
- Гравиметрические методы определения массовой доли влаги и сухих веществ;
- Гравиметрический метод определения массовой доли золы в пищевых продуктах;
- Расчет энергетической ценности пищевой продукции.

Профессиональные компетенции и знания, приобретаемые в рамках курса:

- знание технологии организации и проведения анализов, необходимых для расчета энергетической ценности пищевых продуктов;
- знание принципов работы и правила эксплуатации основных типов измерительных приборов, анализаторов и другого оборудования, используемого при выполнении физико-химических исследований пищевых продуктов;
- умение работать на наиболее распространенных лабораторных измерительных приборах, анализаторах и оборудовании в соответствии с правилами их эксплуатации;
- владение технологией выполнения наиболее распространенных видов физико-химических исследований пищевых продуктов с использованием лабораторного оборудования.

Программа семинара

№п/п	Наименование разделов, тем	Количество часов ¹		
		всего	в том числе	
			очное	заочное
1.	<p>Определение массовой доли белка по методу Кьельдаля</p> <p>Теоретические основы. Сущность метода. Лабораторное оборудование, посуда и материалы для работы. Конструкция и принцип работы установки. Оптимальные условия анализа. Подготовка проб. <i>Проведение анализа.</i> Кислотная минерализация, перегонка, титрование. Методы обработки лабораторной посуды. Техника безопасности. Обработка результатов, ведение рабочих журналов, оформление и расчёты</p>	4,0	4,0	0,0
2.	<p>Определение массовой доли жира с использованием экстракционного аппарата Сокслета</p> <p>Теоретические основы. Сущность метода. Лабораторное оборудование, посуда и материалы для работы. Подготовка проб. Определение по массе экстрагированного жира и по обезжиренному остатку. Конструкция и принцип работы установки. Обработка результатов, ведение рабочих журналов, оформление и расчёты</p>	4,0	4,0	0,0
3.	<p>Гравиметрические методы определения массовой доли влаги и сухих веществ - <u>с использованием сушильного шкафа</u></p> <p>Сущность метода. Оборудование, посуда и материалы для работы. Подготовка посуды (высушивание, охлаждение, взвешивание подготовленной посуды), взятие навески, подготовка навески для высушивания, высушивание, охлаждение, взвешивание.</p> <p>- с использованием анализаторов влажности</p> <p>Сущность метода. Оборудование, посуда и материалы для работы. Режимы нагрева (обычный, плавный, паступательный, интенсивный). Обработка результатов, ведение рабочих журналов, оформление и расчёты</p>	6,0	6,0	0,0

4.	Гравиметрический метод определения массовой доли золы в пищевых продуктах. Сущность метода. Оборудование, посуда и материалы для работы. Схема проведения испытания. Ход анализа. Обработка результатов, ведение рабочих журналов, оформление и расчёты	6,0	6,0	0,0
5.	Расчет энергетической ценности пищевой продукции	2,0	2,0	0,0
6.	Итоговая аттестация (тестирование)	2,0	2,0	0,0
	ИТОГО:	24	24	0

¹ В программе указано количество академических часов. Продолжительность академического часа 45 минут.

Спикеры семинара:

Глазков Сергей Владимирович – заведующий сектором аналитических методов исследования НИИЦ;

- заместитель председателя Межгосударственного Комитета (МТК –93) «Продукты переработки плодов и овощей» при Росстандарте;

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

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

Мы работаем на основании лицензии на образовательную деятельность № 0009778 серия 90Л01 регистрационный № 2685 от 08 декабря 2017 года.

Документ об образовании:

По окончании семинара слушателям выдаётся соответствующий документ установленного образца: Удостоверение о повышении квалификации, при условии успешной итоговой аттестации, либо Сертификат.

Стоимость обучения одного специалиста 32 000 (тридцать две тысячи) рублей.

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

Для прохождения обучения необходимо заполнить заявку и направить по адресу: a.kesian@fnfps.ru.

По вопросам проведения обучения просим обращаться к руководителю курсов повышения квалификации Кесян Арпик Завеновне, тел. для связи: +7(903) 230 89 75

Директор, к.б.н.

Самойлов А.В.

