



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

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

Форма обучения: дистанционная

Продолжительность обучения: 4 академических часа

Программа вебинара

Наименование разделов, тем
<p><u>Определение массовой доли белка по методу Кьельдаля</u></p> <p>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</p>
<p><u>Определение массовой доли жира с использованием экстракционного аппарата Сокслета</u></p> <p>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</p>
<p><u>Гравиметрический метод определения массовой доли золы в пищевых продуктах</u></p> <p>Сущность метода. Теоретические основы. Оборудование, посуда и материалы для работы. Схема проведения испытания. Ход анализа. Обработка результатов, ведение рабочих журналов, оформление и расчёты</p>
<p><u>Гравиметрические методы определения массовой доли влаги и сухих веществ - с использованием сушильного шкафа</u></p>

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.

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

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

Расчет энергетической ценности пищевой продукции

По завершению обучения слушателям выдаётся сертификат установленного образца

Стоимость обучения:

Для одного специалиста 8 000 (восемь тысяч) рублей.

Для прохождения обучения необходимо заполнить заявку и направить по адресу:

a.kesian@fncps.ru.

По вопросам проведения обучения просим обращаться к руководителю курсов повышения квалификации Кесян Арпик Завеновне, тел. для связи: 8 903 230 89 75, e-mail:

a.kesian@fncps.ru.