



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**

<b>Наименование разделов, тем</b>
<p><b><u>Определение массовой доли белка по методу Кьельдаля</u></b></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><b><u>Определение массовой доли жира с использованием экстракционного аппарата Сокслета</u></b></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><b><u>Гравиметрический метод определения массовой доли золы в пищевых продуктах</u></b></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><b><u>Гравиметрические методы определения массовой доли влаги и сухих веществ - с использованием сушильного шкафа</u></b></p>

142703, Московская обл.,  
г. Видное,  
ул. Школьная, д.78

E-mail: a.kesian@fncps.ru



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**

Стоимость для одного слушателя 10 000 (десять тысяч) рублей.

**По завершению обучения слушателям выдаётся сертификат установленного образца**

**Мы работаем на основании лицензии на образовательную деятельность**

**№Л035- 00115-77/00097064 от 08 декабря 2017 года**

Для прохождения обучения необходимо заполнить заявку и направить по адресу:

**[a.kesian@fncps.ru](mailto: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](mailto:a.kesian@fncps.ru)**.

142703, Московская обл.,  
г. Видное,  
ул. Школьная, д.78

E-mail: [a.kesian@fncps.ru](mailto:a.kesian@fncps.ru)

