



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

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. <u>- с использованием анализаторов влажности</u> Сущность метода. Теоретические основы. Оборудование , посуда и материалы для работы. Режимы нагрева (обычный, плавный, паступательный, интенсивный). Обработка результатов, ведение рабочих журналов, оформление и расчёты.
<u>Определение хлоридов и кислотности в пищевых продуктах</u> 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
<u>Определение массовой доли нитратов в пищевых продуктах (ионометрический метод/ метод ВЭЖХ)</u> 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
<u>Расчет энергетической ценности пищевой продукции</u>

Стоимость для одного слушателя 12 000 (двенадцать 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.

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.

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

E-mail: a.kesian@fncps.ru

