

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:

«Контроль физико-химических показателей пищевой продукции на предприятиях (определение массовых долей белка, жира, золы, влаги, сухих веществ, углеводов, фосфора, а также нитратов, хлоридов и кислот)»

Продолжительность обучения: 8 академических часов

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

ПРОГРАММА ВЕБИНАРА

| Время начала | Темы выступлений |
|---------------------|--|
| | Первый день |
| 10:00-11:00 | <i>Правила подбора лабораторных систем очистки воды</i> Хартукова Арина Алексеевна |
| 11:00-12:00 | <i>Дозирующее оборудование Sartorius: дозаторы Sartorius для работы с большими объёмами до 60 мл для аналитических и микробиологических лабораторий.</i> Хартукова Арина Алексеевна |
| 12:00-13:00 | <i>Гравиметрические методы определения массовой доли влаги и сухих веществ</i> - с использованием сушильного шкафа <i>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.</i> - с использованием анализаторов влажности <i>Сущность метода. Теоретические основы. Оборудование, посуда и материалы для работы. Режимы нагрева (обычный, плавный, паступательный, интенсивный. Обработка результатов, ведение рабочих журналов, оформление и расчёты</i> Буданов Андрей Вадимович |
| | Второй день |
| 10:00-10:30 | <i>Метод определения массовой доли белка по Кьельдалю.</i> <i>Теоретические основы. Сущность метода.</i> <i>Конструкция и принцип работы установки.</i> <i>Подготовка проб.</i> <i>Оборудование, посуда и материалы для работы.</i> <i>Оптимальные условия анализа.</i> <i>Кислотная минерализация, перегонка, титрование.</i> |

| | |
|--------------------|--|
| | <p>Обработка результатов, ведение рабочих журналов, оформление и расчёты.</p> <p>Шевченко Светлана Евгеньевна</p> |
| 10:30-11:00 | <p>Метод определения массовой доли жира по Сокслету. Сущность метода. Теоретические основы. Определение по массе экстрагированного жира и по обезжиренному остатку. Оборудование, посуда и материалы для работы. Конструкция и принцип работы установки. Подготовка проб. Высушивание. Обработка результатов, ведение рабочих журналов, оформление и расчёты.</p> <p>Филиппова Анастасия Михайловна</p> |
| 11:00-11:30 | <p>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.</p> <p>Филиппова Анастасия Михайловна</p> |
| 11:30-11:50 | <p>Расчет энергетической ценности пищевой продукции Глазков Сергей Владимирович</p> |
| 11:50-12:20 | <p>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.</p> <p>Зилов Егор Николаевич</p> |
| 12:20-12:40 | <p>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.</p> <p>Зилов Егор Николаевич</p> |
| 12:40-13:00 | <p>Определение массовой доли нитратов в пищевых продуктах. Методы определения нитратов. Сущность метода. Средства измерений, вспомогательное оборудование. материалы и реактивы. Приготовление градуировочных растворов. Подготовка электродов и прибора к измерениям. Подготовка проб. Построение градуировочного графика. Обработка результатов, ведение рабочих журналов, оформление и расчёты.</p> <p>Шевченко Светлана Евгеньевна</p> |

Вебинар проводят:

Шевченко Светлана Евгеньевна - ведущий научный сотрудник ВНИИТеК, к.х.н

Глазков Сергей Владимирович- ведущий научный сотрудник ВНИИТеК

Филиппова Анастасия Михайловна- старший научный сотрудник ВНИИТеК, к.б.н.

Зилов Егор Николаевич- научный сотрудник ВНИИТеК

Буданов Андрей Вадимович-научный сотрудник ВНИИТеК

Хартукова Арина- Специалист по системам водоподготовки и дозирующей технике Sales Specialist LWS / LH

*По завершению обучения выдача **Сертификатов** установленного образца о дополнительном профессиональном образовании.*

Стоимость обучения:

Для одного специалиста, включая НДС 20% - 16 000 (шестнадцать тысяч) рублей.

До пяти специалистов, включая НДС 20% - 32 000 (тридцать две тысячи) рублей.

По вопросам проведения вебинара просим обращаться к руководителю курсов повышения квалификации Кесян Арник Завеновне, тел. для связи: 8 903 230 89 75,

e.mail: kpk@vniitek.ru