

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

Семинар :

"Методы определения массовой доли нитратов в растительной продукции"

Форма обучения: очная

Продолжительность обучения: 16 академических часов

*По завершению обучения слушателям выдаётся **Удостоверение** установленного образца о дополнительном профессиональном образовании .*

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

Проезд:

От метро Домодедовская автобусы № 364, 471, маршрутные такси 364, 471 до остановки ВНИИКОП.

От метро Кантемировская автобус 489, маршрутное такси 1020 до остановки ВНИИКОП.

Для прохождения обучения необходимо заполнить заявку и направить по адресу: kpk@vniitek.ru.

На основании заявки заключается договор и направляется счет для оплаты.

Слушателям, прибывшим на обучение, необходимо иметь при себе оригинал подписанного договора (2 экземпляра) .

Комплексные обеды не входят в стоимость семинара.

ПРОГРАММА СЕМИНАРА

Время начала	Тема занятий
Первый день	
10:00 –10:30	<p>Определение массовой доли нитратов в пищевых продуктах.</p> <p>Ионометрический метод определения нитратов согласно МУ 5048-89. Сущность метода. Приборы и оборудование для определения нитратов в пищевых продуктах, материалы и реактивы.</p>
10:30-13:00	<p>Практические занятия.</p> <p>Определение нитратов с использованием прибора рН-метр "ИТАН":</p> <ul style="list-style-type: none"> - приготовление градуировочных растворов, - подготовка электродов и прибора к измерениям, - подготовка материала для исследования, - построение градуировочного графика.
13:00-13:30	Перерыв
13:30-16:00	<p>Продолжение практических занятий</p> <p>Обработка результатов, ведение рабочих журналов, оформление и расчёты.</p>
16:00-17:30	<p>Продолжение практических занятий</p> <p>Подготовка образцов для хроматографического анализа.</p>
Второй день	
10:00-13:00	<p>Хроматографический метод определения нитратов в овощах, продуктах их переработки, мясных и мясорастительных консервах.</p> <p>Приборы и оборудование для определения нитратов в пищевых продуктах, твердофазная экстракция (ТФЭ).</p> <p>Определение нитратов на жидкостном хроматографе Shimadzu Prominence A 20.</p>
13:00-14:00	Перерыв
14:00-16:00	<p>Продолжение практических занятий</p> <p>Обработка результатов, ведение рабочих журналов, оформление и расчёты.</p>
16:00-17:00	Тестирование, подведение итогов. Вручение Удостоверений.

Семинар проводят сотрудники ВНИИТеК:

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

Миронова Елена Александровна - научный сотрудник

Стоимость обучения одного специалиста , включая НДС (20%) - 24 000 (двадцать четыре тысячи) рублей

По вопросам проведения семинара просим обращаться к руководителю курсов повышения квалификации Кесян Арпик Завеновне, тел. для связи: 8 903 230 89 75,
 e.mail: kpk@vniitek.ru