

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:

«Жидкостная и газовая хроматография. Теория и практика»

Форма обучения: очная

Продолжительность обучения: 32 академических часа

*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

<i>Время начала</i>	<i>Тема занятий</i>
	<i>Первый день</i>
<i>10:00-11:30</i>	<i>Правила подбора лабораторных систем очистки воды.</i>
<i>11:30-13:00</i>	<i>Дозаторы Sartorius для работы с большими объёмами до 60 мл для аналитических и микробиологических лабораторий.</i>
<i>13:00-13:30</i>	<i>Перерыв</i>
<i>13:30-17:00</i>	<p><i>Жидкостная хроматография :</i> <i>область применения, возможности, достоинства и ограничения, обзор способов подготовки проб для хроматографического анализа, Твердофазная экстракция (ТФЭ), приготовление градуировочных растворов, количественные и качественные определения, обработка результатов.</i></p> <p><i>Практические занятия:</i> - <i>определение консервантов (сорбиновой и бензойной кислот) и подсластителей (сукралозы, сахарина, ацесульфамата калия) в пищевой продукции, напитках.</i></p>
	<i>Второй день</i>
<i>10:00 –13:00</i>	<p><i>Продолжение практических занятий:</i> - <i>определение консервантов (сорбиновой и бензойной кислот) и подсластителей (сукралозы, сахарина, ацесульфамата калия) в пищевой продукции, напитках.</i></p> <p><i>Возможно определение других показателей по запросу.</i></p>
<i>13:00-13:30</i>	<i>Перерыв</i>
<i>13:30-17:00</i>	<p><i>Продолжение практических занятий:</i> - <i>определение нитратов и нитритов в овощах, продуктах их переработки, мясных и мясорастительных консервах.</i></p> <p><i>Возможно определение других показателей по запросу.</i></p>
	<i>Третий день</i>
<i>10:00-13:30</i>	<p><i>Практические занятия:</i> <i>Определение углеводного профиля (моно – и дисахаридов) в соковой продукции, кондитерской, молочной продукции, продукции из фруктов и овощей;</i> <i>Определение 5-Гидроксиметилфурфурола (ОМФ) в меде и соковой продукции.</i></p> <p><i>Возможно определение других показателей по запросу.</i></p>
<i>13:30-14:00</i>	<i>Перерыв</i>
<i>14:00-17:00</i>	<p><i>Газовая хроматография:</i> <i>область применения, возможности, достоинства и ограничения, приборы и оборудование для хроматографического анализа, устройства газового хроматографа, подготовка проб для хроматографического анализа, приготовление градуировочных растворов, количественные и качественные определения, обработка результатов.</i></p>

Четвертый день	
10:00 –13:00	<i>Практические занятия. Определение жирнокислотного состава масел и жиров.</i>
13:00-13:30	<i>Перерыв</i>
13:30-16:30	<i>Продолжение практических занятий: -определение пестицидов.</i>
16:30-17:00	<i>Подведение итогов. Тестирование. Вручение Удостоверений.</i>

Семинар проводят:

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

Миронова Елена Александровна – научный сотрудник ВНИИТеК

Хартукова Арина- специалист по системам водоподготовки и дозирующей технике | Sales Specialist LWS | LH

Стоимость обучения одного специалиста, включая НДС (20%) – 40 000 (сорок тысяч) 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