

## ВЕБИНАР

**«Высокоэффективная жидкостная и газовая хроматография, масс-спектрометрия. Теоретические основы и практическое применение в аналитической лаборатории».**

г. Москва

02-03 июня 2020 г.

ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова приветствует Вас и сообщает, что, в связи с угрозой распространения коронавирусной инфекции, мы усилили меры по проведению санитарно-противоэпидемических и профилактических мероприятий.

Мы приняли решение провести повышение квалификации специалистов по хроматографии и масс-спектрометрии в формате вебинара. По окончании обучения Вы получите удостоверение о повышении квалификации в объеме 72-х часов.

Обучение проводится по специально разработанной программе с видео демонстрацией современных методов исследований и определения показателей качества и безопасности пищевой и технической продукции.

**Программа вебинара**

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Наименование доклада                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| <b>День первый</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| Хроматографические методы в практике пищевой лаборатории (Куликовский А.В.)                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| Анализ ЖКС методом ГХ. Выявление фальсификаций на примере определения стерина. (Куликовский А.В.)                                                                                                                                                                                                                                           |
| Контроль антибиотиков в мясных продуктах (Куликовский А.В.)                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| Унификация хроматографических методов. (Куликовский А.В.)                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| Анализ аминокислотного состава методом ВЭЖХ. Использование дериватизирующих агентов и селективных колонок. (Князева А.С.)                                                                                                                                                                                                                   |
| Определение химических загрязнителей методом ВЭЖХ-МС/МС на примере гетероциклических ароматических аминов. (Устьянов Д.А.)                                                                                                                                                                                                                  |
| <b>Практические занятия в видеоформате</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| Определение органических кислот и консервантов в продуктах питания (сорбиновая, бензойная, лимонная, молочная, уксусная кислоты). Методы определения водо- и жирорастворимых витаминов. Особенности экстракции и селективный анализ. (Куликовский А.В., Князева А.С.)                                                                       |
| <b>День второй</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| <b>Практические занятия в видеоформате</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| Общие подходы к подготовке проб для хроматографического анализа. Методы жидкостно-жидкостной экстракции. Анализ пестицидов и полиароматических углеводородов в пищевых продуктах с использованием ВЭЖХ и ГХ. Применение современных сорбентов для селективного извлечения аналитов в ходе пробоподготовки. (Куликовский А.В., Князева А.С.) |
| Анализ жирнокислотного состава методом ГХ. Основные подходы к подготовке проб и приборной идентификации. (Куликовский А.В.)                                                                                                                                                                                                                 |
| Определение фитостерина в продуктах животного происхождения. (Куликовский А.В.)                                                                                                                                                                                                                                                             |

ФЕДЕРАЛЬНЫЙ НАУЧНЫЙ ЦЕНТР  
ПИЩЕВЫХ СИСТЕМ ИМ. В.М.ГОРБАТОВА  
РОССИЙСКАЯ АКАДЕМИЯ НАУК

Наименование доклада

Анализ аминокислотного состава методом ВЭЖХ. (Князева А.С.)

Подбор условий масс-спектрометрической идентификации веществ. Настройка режима селективного ионного детектирования, идентификация вторичных ионов, оптимизация условий в режиме MRM (мониторинга множественных реакций).

Применение ВЭЖХ-МС/МС на примере анализа остаточных количеств ветеринарных препаратов (антибиотиков и гормонов) в продуктах питания.

(Куликовский А.В.)

*В программе возможны незначительные изменения!*

**Спикеры вебинара:**

Куликовский Андрей  
Владимирович

Руководитель лаборатории Научно-методические работы, биологические и аналитические исследования  
ФГБНУ «ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН, к.т.н.



Вострикова Наталья  
Леонидовна

Руководитель Научно-исследовательского испытательного центра ФГБНУ "ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова" РАН, д.т.н.



**Мы работаем на основании лицензии на образовательную деятельность №2685 от 08 декабря 2017 года.**

Стоимость обучения одного специалиста, включая НДС (20%)

36000 руб.

**Телефон для записи: +7 (495) 118-32-78**

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

**Предварительная запись обязательна!**

Директор, д.т.н.

Кузнецова О.А.