

УЧЕБНЫЙ ЦЕНТР

ФГБНУ «ФНЦ пищевых систем им.
В.М. Горбатова» РАН

+7 (495) 676-6351
Артём Пускин
A.puskin@fncps.ru
Дмитрий Богданов
d.bogdanov@fncps.ru

Микробиологи	Химики	Гистологи	Дегустаторы	Аккредитация лабораторий
Технология мяса	ХАССП	Технические регламенты	Экономика производства	Хроматография

Курс повышения квалификации и обучения

«Актуальные вопросы методов контроля антибиотиков и других антимикробных химико-терапевтических препаратов в пищевой продукции»

НАШИ ПРЕИМУЩЕСТВА:

- Лицензия на обязательное обучение сотрудников аккредитованных лабораторий;
- Мы разработчики более 15-ти методик и ГОСТов в области микробиологии;
- Преподаватели профессионалы в области хроматографии, имеющие ученые степени;
- Современный центр микробиологии;
- Оснащение лаборатории от мировых лидеров лабораторного оборудования Dionex, Agilent, BIO-RAD, FOSS, Buchi;
- Тестирование любых продуктов на высочайшем уровне;
- Индивидуальный подход к клиенту.



[Записаться](#)

ПРОГРАММА КУРСА ПОВЫШЕНИЯ КВАЛИФИКАЦИИ

- Современные методы контроля для обеспечения пищевой безопасности мясного сырья и продуктов его пере-работки.
- Состояние законодательной базы и организация контроля за содержанием антибиотиков в пищевой продукции.
- Практическое применение метода ИФА при определении антибиотиков в молочной продукции.
- Методы контроля антибиотиков методом ИФА в пищевой продукции. Мартынов Ю.А. ООО «Биомарт» 4 SENSOR ИФА ДЛЯ МОЛОКА ГОСТ 32219-2013.
- Современные методы контроля антибиотиков в пищевых продуктах методом ВЭЖХ масс-спектрометрии.
- Эффективный скрининг ветеринарных препаратов в продовольственном сырье животного происхождения.
- Новые методические подходы выявления антибиотиков и других анти-микробных химиотерапевтических веществ микробиологическими методами в продуктах убой животных и в мясе.
- ПРАКТИКУМ. Применение ГОСТ Р 55481-2013 «Мясо и мясные продукты. Качественный метод определения остаточных количеств антибиотиков и других антимикробных химиотерапевтических веществ». «Антибиотест» - Тест для определения остаточных количества антибиотиков в мясе и мясопродуктах.
- Методические подходы при определении антибиотиков в клинической микробиологии

Продолжительность очного обучения 2 рабочих дня с 04 по 05 апреля 2017 года.

Обучение осуществляется по адресу: 109316, Москва, ул. Талалихина, 26

Мы осуществляем бронирование мест в гостинице «Москвич» (ст. метро «Текстильщики», 11-я ул. Текстильщиков, д. 1).

ЗАПИСЬ НА ОБУЧЕНИЕ

[Записаться](#)
