НА СЛУЖБЕ ОТРАСЛИ

ФЕДЕРАЛЬНЫЙ НАУЧНЫЙ ЦЕНТР
ПИЩЕВЫХ СИСТЕМ ИМ. В.М.ГОРБАТОВА

РОССИЙСКАЯ АКАДЕМИЯ НАУК

СЕМИНАР

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

г. Москва

08 - 10 октября 2019 г.

Учебный центр ФГБНУ «ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН приглашает повысить квалификацию специалистов в области хроматографии и масс-спектрометрии.

Обучение проводится по специально разработанной программе предусматривающей изучение и практическое освоение в лабораториях научного центра современных методов исследований и определения показателей качества и безопасности пищевой и технической продукции.

Программа семинара

Время начала	Наименование доклада
	День первый
10-00	Регистрация специалистов.
10-10	Открытие семинар. Обзор аналитического оборудования, знакомство с лабораторией. (Куликовский А.В., Вострикова Н.Л.)
10-20	Хроматографические методы в практике пищевой лаборатории (Куликовский А.В.)
11-00	**Кофе-пауза**
11-15	Анализ ЖКС методом ГХ. Основные подходы к подготовке проб и приборной идентификации.Выявление фальсификаций на примере определения стеринов. (Куликовский А.В.)
11-45	**Кофе-пауза**
12-00	Валидация аналитических методов. Лабораторный «помощник» в разработке, получении и обработке аналитических данных. (Куликовский А.В.)
12-30	Унификация хроматографических методов. (Куликовский А.В.)
13-00	**Обед**
14-00	Практическое внедрение внутрилабораторного контроля в лаборатории (Николаева А.С.)
14-30	Внутрилабораторный контроль. Метрологическое обеспечение деятельности лабораторий. Оценка пригодности методик измерений. (Вострикова Н.Л.)

109316, г. Москва, ул.Талалихина, д.26
+7 (495) 676-63-51
www.vniimp.ru
E-mail: a.puskin@fncps.ru
d.bogdanov@fncps.ru

ПРОВЕРЕНО ВСЕРОССИЙСКИМ НИИ МЯСНОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ
СТАНДАРТ КАЧЕСТВА

Время начала	Наименование доклада
15-30	Определение аминокислотного состава методом ВЭЖХ (Князева А.С.)
16-00	Окончание дня.
	День второй
10-00	**Практические занятия**
	Общие подходы к подготовке проб для хроматографического анализа. Методы жидкость-жидкостной экстракции.Определение химических контаминантов в пищевых продуктах с использованием ВЭЖХ и ГХ. Анализ пестицидов и полиароматических углеводородов. Применение современных сорбентов для селективного извлечения аналитов в ходе пробоподготовки. Быстрые методы анализа. Определение органических кислот - консервантов в продуктах питания (сорбиновая, бензойная кислота). Методы определения водо- и жирорастворимых витаминов. Особенности экстракции и селективный анализ. (Куликовский А.В.)
	Анализ аминокислотного состава методом ВЭЖХ. Использование дериватизирующих агентов и селективных колонок. (Князева А.С.)
	Анализ жирнокислотного состава методом ГХ. Основные подходы к подготовке проб и приборной идентификации. (Куликовский А.В.)
	Выявление фальсификаций методом ГХ на примере определения фитостеринов в продуктах животного происхождения. (Куликовский А.В.)
16-00	**Окончание дня**
	День 3
10-00	**Практические занятия**
	Подбор условий масс-спектрометрической идентификации неизвестных веществ. Настройка режима селективного ионного детектирования, идентификация вторичных ионов, оптимизация условий в режиме MRM (мониторинга множественных реакций). Применение ВЭЖХ-МС/МС для анализа остаточных количеств ветеринарных препаратов (антибиотиков и гормонов) в продуктах питания. Эффект матрицы и степень извлечения. (Куликовский А.В.)
16-00	**Окончание дня**
	Вручение удостоверений о повышении квалификации

В программе возможны незначительные изменения!

109316, г. Москва, ул.Талалихина, д.26
+7 (495) 676-63-51
www.vniimp.ru
E-mail: a.puskin@fncps.ru
d.bogdanov@fncps.ru

ПРОВЕРЕНО ВСЕРОССИЙСКИМ НИИ МЯСНОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ
СТАНДАРТ КАЧЕСТВА

Спикеры семинара:

Куликовский Андрей Владимирович	Руководитель направления ФГБНУ «ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН, к.т.н.	
Вострикова Наталья Леонидовна	Руководитель лаборатории Научно-методические работы, биологические и аналитические исследования ФГБНУ «ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН, к.т.н.	
Николаева Анна Сергеевна	Младший научный сотрудник ФГБНУ «ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН	
Князева Александра Сергеевна	ФГБНУ «ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН	

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

Проводимый семинар – важное мероприятие, позволяющее получить новую информацию, встретиться с ведущими специалистами отрасли, обменяться мнениями и обсудить множество вопросов, значимых для Вашего предприятия и отрасли в целом.

Во время участия в семинаре Вы сможете:

- получить дополнительные консультации по всем интересующим Вас вопросам;
- ознакомиться с нормативной и технической документацией, разработанной ФГБНУ «ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН;

- посетить профессиональную лабораторию по органолептической оценке, орган по сертификации, испытательный центр.

По окончании семинара выдается Удостоверение установленного образца.

Стоимость обучения одного специалиста, включая НДС (20%)	**48000 руб.**

В стоимость семинара входят кофе-паузы. Комплексные обеды не входят в стоимость семинара. Для записи в группу обучения просим сообщать по телефону и/или электронной почте фамилии специалистов от предприятия.

По прибытии на обучение необходимо иметь при себе копию платежного поручения.
Учебный центр обеспечивает бронирование мест в гостинице.
Наш адрес: 109316, г. Москва, ул. Талалихина, 26.
Проезд: метро до станции «Волгоградский проспект», выход к улице Талалихина.
Телефон для записи: (495) 676-63-51
E-mail: a.puskin@fncps.ru, d.bogdanov@fncps.ru

Предварительная запись обязательна!

Врио директора, д.т.н. Кузнецова О.А.