

СЕМИНАР

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

г. Москва

Даты очной части обучения:

09-11 апреля 2024¹ г.

07-09 октября 2024¹ г.

Время¹ начала регистрации:

09-00

Время² начала обучения:

10-10

Обеденный перерыв:

с 13-00 до 14-00

Программа семинара

№ п/п	Наименование разделов, тем	Количество часов ²		
		всего	в том числе	
			очное	Заочное
1	2	3	4	5
	День 1			
1	Хроматографические методы в практике пищевой лаборатории (Куликовский А.В.)	4	2	2
2	Анализ жирнокислотного состава методом ГХ. Основные подходы к подготовке проб и приборной идентификации. Выявление фальсификаций на примере определения фитостеринов. (Куликовский А.В.)	3	1	2
3	Контроль антибиотиков в мясных продуктах (Куликовский А.В.)	3	1	2
4	Валидация аналитических методов. Лабораторный "помощник" в разработке, получении и обработке аналитических данных. (Куликовский А.В.)	6	2	4
5	Анализ аминокислотного состава методом ВЭЖХ. Использование дериватизирующих агентов и селективных колонок. (Князева А.С.)	4	1	3
6	Практическое внедрение внутрилабораторного контроля в лаборатории (Николаева А.С.)	1	1	0
7	Входной контроль реактивов. Работа с прекурсорами. Обоснование сроков годности (продление) химических реактивов. (Николаева А.С.)	3	1	2

www.vniimp.ru

109316, г. Москва, ул. Талалихина, д.26

Е-mail: marketing@fneps.ru

¹ +7 (495) 118-32-78.
По московскому времени.

² В программе указано количество академических часов. Продолжительность академического часа 45 минут.

№ п/п	Наименование разделов, тем	Количество часов ²		
		всего	в том числе	
			очное	Заочное
1	2	3	4	5
8	Определение химических контаминантов методом ВЭЖХ-МС/МС на примере гетероциклических ароматических аминов. (Утьянов Д.А.)	4	1	3
	День2			
9	Обзор аналитического оборудования, знакомство с лабораторией. (Куликовский А.В.)	2	2	0
10	Анализ жирнокислотного состава методом ГХ. Основные подходы к подготовке проб и приборной идентификации. (Куликовский А.В., Утьянов Д.А.)	5	2	3
11	Выявление фальсификаций методом ГХ на примере определения фитостеринов в продуктах животного происхождения. Общие подходы к подготовке проб для хроматографического анализа. Методы жидкость-жидкостной экстракции. (Куликовский А.В., Утьянов Д.А.)	5	2	3
12	Определение органических кислот – консервантов (сорбиновая, бензойная кислота). Методы определения водо- и жирорастворимых витаминов. Особенности экстракции и селективный анализ. Определение химических контаминантов в пищевых продуктах с использованием ГХ - анализ пестицидов. (Куликовский А.В., Утьянов Д.А., Князева А.С.)	6	2	4
13	Анализ аминокислотного состава методом ВЭЖХ. Использование дериватирующих агентов и селективных колонок. (Князева А.С.)	6	2	4
	День 3			
14	Подбор условий масс-спектрометрической идентификации неизвестных веществ. Настройка режима селективного ионного детектирования, идентификация вторичных ионов, оптимизация условий в режиме MRM (мониторинга множественных реакций). (Куликовский А.В.)	10	5	5
15	Применение ВЭЖХ-МС/МС для анализа остаточных количеств ветеринарных препаратов (антибиотиков и гормонов) в продуктах питания. Эффект матрицы и степень извлечения. (Куликовский А.В., Князева А.С.)	10	5	5
	ИТОГО:	72	30	42

В программе возможны незначительные изменения!

Представленная программа обучения предусматривает передачу слушателям большого объема информации, за малый промежуток времени. Весь объем знаний, необходимый для повышения квалификации мы передаем в процессе очной части обучения. Заочная часть дает возможность, дополнительно, самостоятельно, изучить рекомендуемые лекторами материалы. Так же, наличие заочной части обучения позволяет сократить продолжительность очного обучения до 3 рабочих дней, вместо 7-ми, с выдачей удостоверения о повышении квалификации, с продолжительностью обучения 72 часа.

Спикеры семинара:

<p>Куликовский Андрей Владимирович</p>	<p>Заведующий лаборатории Научно-методические работы, биологические и аналитические исследования ФГБНУ «ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН, к.т.н.</p>	
<p>Вострикова Наталья Леонидовна</p>	<p>Руководитель Научно-исследовательского испытательного центра ФГБНУ "ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова" РАН, д.т.н.</p>	
<p>Утьянов Дмитрий Александрович</p>	<p>Научный сотрудник, специалист по методам газовой хроматографии ФГБНУ «ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН</p>	
<p>Князева Александра Сергеевна</p>	<p>Младший научный сотрудник, специалист по методам жидкостной хроматографии ФГБНУ «ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН</p>	
<p>Николаева Анна Сергеевна</p>	<p>Ведущий инженер, специалист по спектральным методам исследований, ФГБНУ «ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН</p>	

Мы работаем на основании лицензии на образовательную деятельность №Л035-00115-77/00097064 от 08 декабря 2017 года.

По окончании семинара выдаются:

- Удостоверение о повышении квалификации установленного образца (72 часа обучения).
- копии презентационных материалов.

www.vniimp.ru

109316, г. Москва, ул. Талалихина, д.26
+7 (495) 118-32-78

Е-mail: marketing@fneps.ru



Стоимость очного обучения одного специалиста

48000 Р.

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.

Наш адрес: 109316, г. Москва, ул. Талалихина, 26.

Телефон для записи: +7(495)118-32-78

E-mail: marketing@fncps.ru

Предварительная запись обязательна!

Директор, д.т.н.

Кузнецова О.А.

