**ФЕДЕРАЛЬНЫЙ НАУЧНЫЙ ЦЕНТР ПИЩЕВЫХ СИСТЕМ**

**им. В.М. ГОРБАТОВА**

**ВСЕРОССИЙСКИЙ НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКИЙ ИНСТИТУТ КОНДИТЕРСКОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ**

**Уважаемые коллеги!**

ВНИИКП – филиал ФГБНУ «ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН приглашает на научно-практический семинар, посвященный вопросам определения физико-химических показателей качества сырья, полуфабрикатов и готовых кондитерских изделий.

|  |  |
| --- | --- |
| Дата проведения | 24 мая 2018 г. |
| Время проведения | с 10.30 до 18-00 (предусмотрен кофе-брейк) |
| Место проведения | г. Москва, ул. Электрозаводская, дом 20, стр.3 |
| Тема семинара | Исследование показателей качества кондитерских изделий и сырья для их производства физико-химическими методами |

**Программа семинара:**

1. Определение физико-химических показателей качества жиров: индукционный период, перекисное и кислотное числа, пробоподготовка.
2. Определение активности воды и массой доли влаги.
3. Определение показателей пищевой ценности: массовая доля жира, массовая доля общего белка, массовая доля общего сахара и редуцирующих веществ, пробоподготовка.
4. Определение содержание консервантов: массовая доля сорбиновой кислоты.

**Программой семинара предусмотрены теоретические лекции и практическая демонстрация проведения анализов в лаборатории.**

Участники семинара получат сертификат о прохождение курсов повышения квалификации.

Стоимость участия в семинаре – 8600 рублей без НДС.

По всем вопросам, касающимся семинара, обращаться по телефонам:

**8(495)963-54-75**  **Кондратьев Николай Борисович**

**8(495)963-65-00 Руденко Оксана Сергеевна**

e-mail: **conditerprom@mail.ru****conditerpromnk@mail.ru**

*Будем рады видеть Вас на нашем семинаре!*