

Уважаемые коллеги!

ВНИИКП – филиал ФГБНУ «ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН приглашает на семинар по исследованию показателей пищевой ценности и факторов, влияющих на сохранность кондитерских изделий и сырья для их производства.

Программа включает:

- ✓ Лекционные занятия по особенностям методов исследований показателей пищевой ценности, вопросы соответствия аналитических и расчетных данных по пищевой ценности при маркировании кондитерских изделий, изменение качества кондитерских изделий при хранении;
- ✓ Лабораторные занятия с возможностью исследования образцов, предоставленных участниками семинара;
- ✓ Самостоятельную работу по определению физико-химических показателей.

Дата проведения	19 – 20 мая 2022 года
Время проведения	с 10.00 до 18.00
Место проведения	г. Москва, ул. Электrozаводская, дом 20, стр.3
Тема семинара	Исследование физико-химических показателей качества кондитерских изделий и сырья для их производства

Лабораторные занятия включают определение:

- массовой доли белка;
- массовой доли жира;
- массовой доли редуцирующих веществ и общего сахара;
- массовой доли влаги;
- активности воды;
- индукционного периода;
- перекисного и кислотного чисел жира и жировой фракции изделий.

Участникам семинара выдается документ государственного образца (удостоверение о повышении квалификации - лицензия на осуществление образовательной деятельности ФГБНУ «ФЕДЕРАЛЬНЫЙ НАУЧНЫЙ ЦЕНТР ПИЩЕВЫХ СИСТЕМ им. В.М. ГОРБАТОВА» РАН № 2685 от 08.12.2017 г.)

Стоимость участия в семинаре – 15 000 рублей без НДС.

Регистрация и документы по участию

+7(495)963-65-35 Абросимова Ольга Геннадьевна,
e-mail: conditerprom@mail.ru

Вопросы по программе семинара:

+7(495)963-54-75 Осипов Максим Владимирович
e-mail: conditerprom_lab@mail.ru

Будем рады видеть Вас на нашем семинаре!