

## СЕМИНАР

## «Методики выявления фальсификации».

г. Москва

05-07 июня 2018 г.

Учебный центр ФГБНУ «ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН приглашает сотрудников производственных лабораторий, технологов, инженеров по качеству, представителей торговых сетей и всех заинтересованных специалистов пищевых предприятий, пройти обучение и повысить свою квалификацию по вопросам выявления фальсификаций в пищевой продукции. В рамках семинара будут рассмотрены Требования ТР ТС 021/2011, ТР ТС 033/2013, ТР ТС 029/2012, ТР ТС 034/2013; Методические подходы к идентификации и фальсификации мяса и мясной продукции; Требования к маркировке мясной продукции; методы хроматографии; выявление фитостероидов и консервантов; Фальсификация кондитерской продукции; Фальсификация молочных продуктов и сыров; ПЦР-исследования, в том числе видовая идентификация мясного сырья и рыбы; гистологические и иммуногистохимические методы; быстрые методы с использованием инфракрасной спектрометрии; органолептические методы. Так же в рамках семинара состоится посещение действующей современной лаборатории.

## Программа семинара

Время начала	Наименование доклада
	<b>День первый</b>
10-00	Приветственное слово. Взаимодействие ФГБНУ «ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН с предприятиями отрасли.
10-20	Законодательное нормирование идентификационных признаков продукции. Требования ТР ТС 021/2011, ТР ТС 033/2013, ТР ТС 029/2012, ТР ТС 034/2013. Документы по стандартизации, содержащие идентификационные требования к продукции. Стандарты вида Общие технические условия.
11-10	Кофе-пауза
11-20	Методические подходы к идентификации и фальсификации мяса и мясной продукции с применением современных лабораторных методов. Порядок назначения исследований в зависимости от вида продукта.
12-10	Вопросы фальсификации, идентификации и технического регулирования пищевых продуктов
13-00	Обед
14-00	Требования к маркировке мясной продукции

Время начала	Наименование доклада
15-30	Посещение лаборатории института <sup>1</sup>
17-00	Окончание дня
<b>День второй</b>	
10-00	Выявление фальсификации пищевой продукции современными хроматографическими методами. Анализ жирнокислотного состава методом ГХ, определения фитостеринов, определение консервантов
11-00	Фальсификация кондитерской продукции
12-00	Кофе-пауза
12-10	Фальсификация молочных продуктов и сыров
13-10	Обед
14-00	ПЦР-исследования: новые возможности в лабораторной практике для идентификации и выявления фальсифицированной продукции. Обзор нормативных документов. Методические подходы к видовой идентификации мясного сырья и рыбы. Отбор образцов, пробоподготовка, оборудование, особенности оценки результатов.
16-00	Окончание дня
<b>День третий</b>	
10-00	Выявление фальсификации пищевой продукции методом гистологического анализа. Особенности проведения и учета результатов. Мониторинг мясной продукции, сырья, ингредиентов.
11-00	Иммуногистохимический метод анализа - новые подходы к выявлению фальсифицированной продукции. Практические подходы, применяемые при проведении гистологических исследований. Пробоподготовка, оборудование, оценка результатов
12-00	Кофе-пауза
12-10	Внедрение быстрых аппаратных методов контроля в практику лабораторий. Возможности применения инфракрасной спектроскопии при идентификации и выявлении фальсификации пищевой продукции.
13-10	Обед
14-00	Использование органолептических и сенсорных методов анализа при идентификации продукции
16-00	Обсуждения, дискуссия, вручение удостоверений

*В программе возможны незначительные изменения!*

<sup>1</sup> Недоступно для участников вебинара

Спикеры семинара:

Юшина Юлия  
Константиновна

Заместитель руководителя  
испытательного центра ФНЦ  
пищевых систем им. В.М. Горбатова,  
к.т.н.



Самойлов Артем  
Владимирович

Руководитель испытательного центра  
ВНИИТеК, к.б.н



Куликовский Андрей  
Владимирович

Руководитель направления научно-  
методических работ и контрольно-  
аналитических исследований, к.т.н.



Минаев Михаил Юрьевич

Руководитель направления ФГБНУ  
«ФНЦ пищевых систем им. В.М.  
Горбатова» РАН, к.т.н.



Насонова Виктория  
Викторовна

Руководитель отдела ФГБНУ «ФНЦ  
пищевых систем им. В.М. Горбатова»  
РАН, к.т.н.



Кузнецова Татьяна  
Георгиевна

Главный научный сотрудник ФГБНУ  
«ФНЦ пищевых систем им. В.М.  
Горбатова» РАН, д.в.н.



Пчелкина Виктория  
Александровна

Руководитель направления ФГБНУ  
«ФНЦ пищевых систем им. В.М.  
Горбатова» РАН, к.т.н.



Спиридонов Александр

Руководитель направления  
прикладных разработок, FOSS  
Россия



Лазарев Антон  
Александрович

Руководитель направления ФГБНУ  
«ФНЦ пищевых систем им. В.М.  
Горбатова» РАН, к.т.н.



Юрчак Зоя Андреевна

Руководитель отдела «Технического  
регулирования и систем управления  
качеством» ФГБНУ «ФНЦ пищевых  
систем им. В.М. Горбатова» РАН,  
к.т.н.



Кузлякина Юлия  
АлексеевнаНаучный сотрудник отдела  
«Технического регулирования и  
систем управления качеством»  
ФГБНУ «ФНЦ пищевых систем им.  
В.М. Горбатова» РАН, к.т.н.Мягконосов Дмитрий  
СергеевичВедущий научный сотрудник отдела  
биохимии ВНИИМС, к.т.н.

**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.

<b>Стоимость обучения одного специалиста, включая НДС (18%)</b>	<b>24190 Р.</b>
<b>Онлайн-обучение (вебинар), включая НДС (18%)</b>	<b>35400 Р.</b>

При заключении договора на участие в семинаре в очной форме, с физическими лицами, являющимися студентами и аспирантами очной формы обучения, предоставляется скидка 50%.

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.

ФЕДЕРАЛЬНЫЙ НАУЧНЫЙ ЦЕНТР  
ПИЩЕВЫХ СИСТЕМ ИМ. В.М.ГОРБАТОВА  
РОССИЙСКАЯ АКАДЕМИЯ НАУК

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](mailto:a.puskin@fncps.ru), [d.bogdanov@fncps.ru](mailto:d.bogdanov@fncps.ru)

**Предварительная запись обязательна!**

Вр.и.о. директора,  
д.т.н..

Кузнецова О.А.