

Безопасност на храните

Нови теми за храните | Серия уебинари 2022

Искате ли рецептата за успех? Вижте какво се готви тази година...

Готова ли е вашата лаборатория за текущи и предстоящи аналитични предизвикателства?

Тази нова поредица от уебинари е предназначена да подчертае въпроси, свързани с безопасността на храните, които са важни в регионите на Европа, Близкия изток и Африка.

Всяка сесия ще разглежда все по-детайлно всичко в спектъра безопасност на храните, наблягайки на решенията, които са налични днес, за да бъде надеждна вашата лаборатория в бъдеще, като същевременно се уверяваме, че имате знанията, експертния опит и аналитични инструменти, за да поддържате лабораторията си една стъпка напред.

Всяка седмица фокусът ще бъде върху различни области от аналитичното тестване за безопасност на храните, използвайки хроматография, елементни анализатори и инструменти за маспектрометрия, обсъждане на разпоредби и изисквания в Европа, включително максимални нива на остатъчни вещества (MRL) и бъдещето в анализа на замърсители в храните.

Насочвайки вниманието върху това как да се намали времето за изпълнение посредством автоматизация и лесни за използване софтуерни решения ще ви осигури рецептата за успех.

Теми на седмицата на храните

- Въглехидрати и метали - Януари 18-19
- Остатъци от пестициди - Март 29, Април 6-7
- Автентичност на храните и качествен контрол - Юли 5-7
- Замърсители в храните - Октомври 4-5

Кой трябва да присъства?

- Ръководители на лаборатории и аналитици, които срещат съмнения при аналитичното тестване на храни и напитки
- Лаборатории по ОК/КК и изследователски лаборатории, които искат да са актуални и готови за бъдещи предизвикателства
- Ръководители на лаборатории, които искат да се възползват от пълния аналитичен потенциал на своите настоящи и бъдещи аналитични инструменти

Ако сте в друга часова зона или не можете да се присъедините към сесията на живо, можете да се регистрирате и ще получите линк към записите за съответните теми.

Програма

Въглехидрати и метали

Вторник, 18 Януари, 2022

Анализ на захари – Сладкият вкус на успеха с помощта на високоефективна анионообменна хроматография с импулсна амперометрична детекция (HPAE-PAD).

Здрава, чувствителна и селективна техника за анализ на въглехидрати, от монозахариди до сложни гликани.

Сряда, 19 Януари, 2022

Токсични метали в бебешките храни и предизвикателството на елементния анализ

- i) Анализ на токсични и хранителни елементи в бебешките храни
- ii) Анализ на елементни видове и наночастици (титанов диоксид) в храни

Остатъци от пестициди

Вторник, 29 Март, 2022

Анализ на остатъци от пестициди чрез IC-MS

Използване на йонна хроматография, включително включването на IC-MS/MS като EURL-SRM, както и преглед на разработването на нов метод за анализ на кватернерни амониеви съединения в матрици от храни и напитки

Сряда, 06 Април, 2022

Анализ на остатъци от пестициди чрез GC-MS

- i) Как автоматизацията може да опрости анализа във вашата лаборатория, с помощта на RSH SMART технология
- ii) Нови технологии за преодоляване на стари, но много добре познати проблеми
- iii) Етилен оксид 2.0, за проблеми, които все още не са решени

Четвъртък, 07 Април, 2022

Анализ на остатъци от пестициди чрез LC-MS

- i) UHPLC-MS двуканална хроматография за увеличаване времето за изпълнение
- ii) Полезни подсказки, съвети и хитринки

Автентичност на храните и качествен контрол

Вторник, 05 Юли, 2022

Цялостност на храната и Качествен контрол

- i) GC базирано решение за това как да се открие фалшификация в млякото и йонна хроматография за профилиране на млечни гликани, лактоза и въглехидрати, за осигуряване на качествени продукти
- ii) Наситени с минерално масло въгледороди и ароматни въгледороди (MOSH/MOAH) при тестване на храни

Сряда, 06 Юли, 2022

Цялостност на храната и Качествен контрол - Анализ на бира

- i) Откриване на овкусители в бирата с помощта на GC-MS
- ii) Интегритет и качество на бирата с автоматизиран работен процес

Четвъртък, 07 Юли, 2022

Цялост и автентичност на храната

- i) Автентичност на рибено масло с помощта на GC-MS-IRMS
- ii) Захари в мед чрез HPLC

Замърсители в храните

Вторник, 04 Октомври, 2022

Замърсители - Пробоподготовка и УОЗ в храни

- i) Автоматизиране процеса на екстракция на анализа, който ви интересува, независимо дали е пестицид, диоксин или органичен замърсител
- ii) Устойчиви органични замърсители, как GC-MS/MS може да подобри вашата чувствителност и сигурността на вашите резултати

Сряда, 05 Октомври, 2022

Замърсители - Микотоксини и микропластмаси в храните

- i) Уверено тествайте за преобладаващи фитоксини и микотоксини с бърз, лесен и рентабилен подход
- ii) GC-MS - Ползете за откриване на микропластмаси в комбинация с пиролиза

Темите на уебинара подлежат на промяна, за най-новата информация моля, проверете регистрационната форма.

Научете повече и се регистрирайте на

 thermofisher.com/emerging-topics-in-food

thermo scientific