**Повышение квалификации по программе**

«Технохимический контроль на предприятиях молочной промышленности»

***(Лицензия рег. № 036831 от 03.12.2015 г, бессрочно)***

**Руководитель курса – Юрова Елена Анатольевна,**

**зав. лабораторией ТХК ФГБНУ «ВНИМИ», доцент кафедры Технология производства и**

**переработки сельхоз. продукции РГАУ-МСХА им. К.А.Тимирязева**

**Вопросы**

* Требования к молочному сырью по ТР ТС 033/2013 Таможенный Регламент «О безопасности молочной продукции» и разработка критериев оценки молочного сырья по показателям качества и безопасности с учетом технологического процесса производства. Особенности контроля. Оценка молочного сырья других с/х животных (козьего, овечьего, кобыльего и др.).
* Требования Технических Регламентов Таможенного Союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств»*,* ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки» и др. для обеспечения производственного контроля сырья и готовой молочной продукции
* Применение требований Федерального Закона №102-ФЗ от 26.06.2008 г «Об обеспечении единства измерений» (Приказ от 25.12.2012 г «Методические рекомендации по проведению метрологической экспертизы проекта технического регламента Таможенного союза») для производственного контроля предприятий и контроля готовой молочной продукции сторонними организациями.
* Применение современных методов контроля для оценки показателей качества и безопасности. Оценка результатов испытаний. Применение инструментальных методов анализа при входном контроле сырья и ингредиентов. Применение ИК- анализаторов для оценки состава продукта и выявления фальсификации.
* Внутренний лабораторный контроль производственных лабораторий, применение практики сличительных испытаний. Требования федерального законодательства к работе производственных лабораторий.
* Методы контроля технологического процесса. Оценка качества и безопасности. Практические занятия по методам контроля показателей качества (массовая доля белка, массовая доля влаги и сухих веществ, активная кислотность, массовая доля хлорида натрия и т.д.).
* Применение современных методов контроля для определения идентификационных признаков продукта. Новые стандарты на методики измерений показателей качества, безопасности и идентификационных признаков продукта. Применение хроматографических методов анализа для оценки жировой фазы продукта методом капиллярной газовой хроматографии, для углеводного и белкового состава продукта применение метода высокоэффективной жидкостной хроматографии (ВЭЖХ), сочетание методов газовой хроматографии и ВЭЖХ для идентификации состава продукта. Применение метода капиллярного электрофореза для оценки солевого состава продукта.
* Фальсификация молочного сырья и молочных продуктов. Методы идентификации. Практика применения стандартизованных методик измерений для выявления фальсификации.
* Практические занятия по методам анализа белкового состава молочного сырья и молочной продукции, по оценке жировой фазы продукта, углеводного состава сырья и готовой продукции.
* Определение консервантов, красителей, солей стабилизаторов в молочном сырье и молочной продукции, а также оценка ингредиентного состава продукта.

##### По окончании программы слушателям выдается Удостоверение о повышении квалификации

**Обучение проводится на базе**

**Всероссийского научно-исследовательского института молочной промышленности (ВНИМИ)**

**Москва, ул. Люсиновская, д. 35, конференц-зал**

**Стоимость обучения одного специалиста - 25 000 рублей (НДС не облагается)**

**Контактная информация (499) 237-00-23, 236-21-46 Кутузова Елена Леонидовна**