

Программа Семинара

Высокоинформативные методы системного анализа безопасности и качества пищевой продукции

25 апреля 2019 г Московский государственный университет пищевых производств /

Seminar Program

High informative methods for system analysis of food safety and quality

April 25, 2019, Moscow State University of Food Production

<http://www.mgupp.ru/>

9 ³⁰ - 10 ⁰⁰	Регистрация участников	Registration
10 ⁰⁰ - 10 ³⁰	Мироненко О.В., Национальный союз производителей и потребителей органической продукции «Система сертификации органической продукции»	Mironenko O.V., The National Union of Producers and Consumers of Organic Products "System of certification of organic products"
10 ³⁰ - 11 ⁰⁰	Кудан П.В., группа компаний МС- АНАЛИТИКА «Суть методов ГХ-МС и ВЭЖХ-МС и причины их использования при анализе пищевой продукции»	Kudan P.V., MS-ANALYTICA group of companies «The essence of GC-MS and HPLC- MS methods and the reasons for their use in the analysis of food products»
11 ⁰⁰ - 11 ³⁰	Michal Godula, Thermo Fisher Scientific «Рутинный анализ диоксинов и других полигалогенированных загрязнителей методами ГХ-МС, метод анализа диоксинов, дибензофуранов и других СОЗ с помощью масс-спектрометрии высокого разрешения (TSQ 9000, DFS)»	Michal Godula, Thermo Fisher Scientific, «MS Routine analysis of dioxins and other polyhalogenated contaminants by GC-MS techniques, method for analysis of dioxins, dibenzofurans and other POPs by HRMS and MS/MS (TSQ 9000, DFS)»
11 ³⁰ - 12 ⁰⁰	Кофе-брейк	Coffee
12 ⁰⁰ - 12 ³⁰	Бродский Е.С., ИПЭЭ РАН «Определение полихлорированные дibenzo-п-диоксины в пищевой продукции», Лаборатория аналитической экотоксикологии, Федеральное государственное бюджетное учреждение науки Институт проблем экологии и эволюции им. А.Н. Северцова Российской академии наук	Brodsky E.S., IPEE RAS "Definition of polychlorinated dibenzo-dioxins in food products", Laboratory of Analytical Ecotoxicology, Federal State Budgetary Institution of Science Institute of Ecology and Evolution named after A.N. Severtsov Russian Academy of Sciences
12 ³⁰ - 13 ⁰⁰	Hollosi Laszlo, Thermo Fisher Scientific «Современные и будущие методы целевого анализа остаточных загрязняющих веществ в пищевых продуктах и окружающей среде, ГХ-МС/МС и ВЭЖХ-МС/МС анализ ветеринарных препаратов, микотоксинов и пестицидов в сочетании с системами подготовки образцов Quechers, ASE, Autotrace»	Hollosi Laszlo, Thermo Fisher Scientific «Today's and Future Methods for Targeted Analysis of residues and contaminants in food and environment, triple quadrupole MS/MS for GC and LC analysis o vet drugs, mycotoxins and pesticides in conjunction with Quechers, ASE, Autotrace sample prep»
13 ¹⁰ - 14 ²⁰	Ланч-обед (фуршет)	Lunch
14 ²⁰ - 14 ⁴⁰	Ганин М.Ю., МГУПП «Применение изотопной масс-спектрометрии в оценке качества и безопасности пищевой продукции»	Ganin M., MGUPP «Application of isotope ratio mass spectrometry in assessing the quality and safety of food products”
14 ⁴⁰ - 15 ¹⁰	Белов С.В., РТУ МИРЭА «Вопросы метрологического обеспечения технического регулирования пищевых продуктов в испытательных лабораториях»	Belov S.V, MIREA "Food Safety - Regulations and Metrology of the Customs Union.”

15 ¹⁰ – 15 ⁴⁰	Michal Godula, Thermo Fisher Scientific «Целевой скрининг и количественное определение пестицидов в пищевых продуктах с использованием ГХ-МС/МС TSQ 9000» Targeted screening and quantitation for pesticides in foods using GC-MS/MS TSQ 9000,method for analysis of pesticides in foods by TSQ 9000 GC-MS/MS	Michal Godula, Thermo Fisher Scientific «Targeted screening and quantitation for pesticides in foods using GC-MS/MS TSQ 9000,method for analysis of pesticides in foods by TSQ 9000 GC-MS/MS»
15 ⁴⁰ - 16 ¹⁰	Кофе-брейк	Coffee
16 ¹⁰ - 16 ⁵⁰	Hollosi Laszlo, Thermo Fisher Scientific Нецелевой скрининг загрязняющих веществ в пищевых продуктах с использованием высокоточной масс-спектрометрии и передовых инструментов анализа данных - Q Exactive, Quechers, Compound Discoverer»	Hollosi Laszlo, Thermo Fisher Scientific Non-targeted screening for contaminants in foods using highly accurate mass spectrometry and advanced data mining tools, Q Exactive, Quechers, Compound Discoverer
16 ⁵⁰ – 17 ²⁰	Овсянникова Н.А. «Иммуноферментный и молекулярный анализ при проверке качества продуктов питания».	Ovsyannikova N.A. ELISA and molecular analysis in food quality testing
17 ²⁰ - 17 ⁵⁰	Michal Godula, Thermo Fisher Scientific «Подходы к анализу добавленных веществ при производстве упаковочных материалов и упаковочных загрязнений	Michal Godula, Thermo Fisher Scientific «Approaches to the analysis of NIAS and other packaging contaminants, GC Q Exactive, LC Q Exactive»
17 ⁵⁰ - 18 ⁰⁰	Подведение итогов, завершение семинара	Results of the seminar, discussion