

ПРОГРАММА СЕМИНАРА

Современные решения для анализа свойств шоколадной массы в кондитерской промышленности.

Дата проведения: 10 декабря 2019

Место проведения: Демонстрационный зал ООО «АВРОРА», Москва, 2-й Донской проезд, д.10 стр. 4

09:30 - 10:00	Регистрация участников семинара
10:00 - 10:20	Открытие семинара, вводное слово о компании АВРОРА, краткий вводный обзор линеек оборудования
10:20 - 10:40	<p>Определение содержания влаги и жира в шоколаде и кондитерских изделиях методом ЯМР-релаксометрии на примере релаксометра MQC+ производства фирмы Oxford Instruments. Изучение размера частиц в эмульсиях и их распределение с использованием релаксометра MQR производства фирмы Oxford Instruments</p> <p>Чистяков М. ООО «АВРОРА»</p>
10:40 - 11:00	<p>Определение контрафактной продукции (например, наличия пальмового масла) (FAME) в шоколаде и кондитерских изделиях методом ЯМР на примере спектрометра X-PULSE производства фирмы Oxford Instruments</p> <p>Чистяков М. ООО «АВРОРА»</p>
11:00 - 11:20	<p>Анализ пищевых продуктов, используемых при производстве кондитерских изделий, на оборудовании Mitsubishi Chemical Analytech. Методы потенциометрического титрования на автоматическом титраторе GT-200. Анализ влаги в жидких и твердых образцах на титраторе Фишера.</p> <p>Щетников Г. Т. ООО «АВРОРА»</p>
11:20 - 11:40	Вопросы и обсуждения
11:40 - 12:10	Кофе-брейк
12:10 - 12:40	<p>Современный подход к определению вязкости как важному критерию оценки качества шоколадных и глазурных масс. Вискозиметры Брукфильда</p> <p>Мазурова Д.В. ООО «АВРОРА» Индустриальный стандарт по измерению динамической вязкости..</p>
12:40 - 13:10	<p>Определение механических характеристик кондитерских изделий текстурным анализатором Брукфильда</p> <p>Белинский К.И. ООО «АВРОРА»</p>
13:10 - 14:00	Перерыв. Обед.
14:00 - 15:30	<p>Практическая часть: Определение динамической вязкости на ротационном вискозиметре DV2TRV</p>
15:30 - 15:50	Кофе-брейк
15:50 - 16:10	Вопросы и обсуждение. Выдача сертификатов участника.