

«УТВЕРЖДАЮ»

Директор ФГБУ «НЦБРИ»

В.А. Менякин

« 14 » 01 2019 г.

**Программа  
курса «Практический курс реализации методик испытаний по определению  
токсичных элементов в пищевой продукции и воде (в т.ч. неорганический  
мышьяк)»**

Время	Тема
<b>1 день</b>	
9.00-10.45	Теоретические основы методов атомно-абсорбционной и атомно-эмиссионной спектроскопии. Обзор нормативных документов по содержанию токсичных элементов в пищевой продукции.
10.45-11.00	Кофе-брейк
11.00-13.00	Пробоподготовка. Приготовление навесок. Проведение минерализации, приготовление растворов для измерения.
13.00-14.00	Обеденный перерыв
14.00-17.30	Методика приготовления растворов стандартных образцов, приготовление растворов разбавления.
<b>2 день</b>	
9.00-11.00	Построение калибровочного графика для мышьяка на Varian AA240Z. Выполнение измерений.
11.00-11.15	Кофе-брейк
11.15-13.00	Построение калибровочного графика для ртути на Varian AA240FS. Выполнение измерений.
13.00-14.00	Обеденный перерыв
14.00-16.00	Анализ проб. Расчет полученных значений.
16.00-16.15	Кофе-брейк
16.15-17.30	Обработка и анализ полученных результатов. Обсуждение результатов.