

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
дополнительного профессионального образования
«Санкт-Петербургский институт управления и пищевых технологий»
(ФГБОУ ДПО СПИУПТ)

Канала Грибоедова набережная, д.7, Санкт-Петербург, 191186
Приемная: тел/факс (812) 314-18-45, E-mail: rector@hlebspb.ru
Учебный центр: тел.(812) 312-47-44, (812) 570-64-41, (812) 312-38-57,
E-mail: info@hlebspb.ru, <http://www.hlebspb.ru>
ОКПО 27480815, ОГРН 1037843020786 ИНН/КПП 7803025414/784101001

РУКОВОДИТЕЛЮ ОРГАНИЗАЦИИ!
Вниманию начальника ПТЛ,
службы контроля качества
и безопасности продукции!

Санкт-Петербургский институт управления и пищевых технологий
(лицензия на осуществление образовательной деятельности 78Л02 № 0000584 рег. № 1655 от 11.01.2016 г.)
приглашает руководителей и специалистов ветеринарных служб, ветеринарных лабораторий, руководителей и специалистов пищевых предприятий принять участие в практическом семинаре:

ПРОБЛЕМЫ ВЫЯВЛЕНИЯ ФАЛЬСИФИКАТОВ В
ПРОДУКТАХ ПИТАНИЯ С ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ
МИКРОБНОЙ ТРАНСГЛУТАМИНАЗЫ-
«МЯСНОГО КЛЕЯ»

14-15 ФЕВРАЛЯ 2022 ГОДА
01-02 НОЯБРЯ 2022 ГОДА



С 2020 года Россельхознадзор ввел систему государственного мониторинга пищевых продуктов на наличие микробной трансглутаминазы

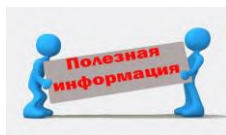
Цель семинара: *Получение современных знаний о применении в пищевых производствах незарегистрированной и небезопасной для здоровья потребителей пищевой добавки микробной трансглутаминазы и освоение методик ее обнаружения*

В программе семинара:

- ❖ Требования ТР ТС 029/2012 по безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств
- ❖ Микробная трансглутаминаза: цели использования в процессах производства продуктов питания в Европейских странах и в России, показатели безопасности
- ❖ Принцип работы фермента трансглутаминаза
- ❖ Особенности применения трансглутаминазы в переработке молока и в производстве мясной, рыбной, хлебопекарной продукции
- ❖ Риски для потребителей, связанные с использованием продуктов, содержащих трансглутаминазу
- ❖ Трансглутаминаза при дисбактериозе - потенциальный фактор развития аутоиммунной реакции



- ❖ Инновационные экспресс-методы контроля для идентификации и выявления фальсификации продуктов питания
- ❖ Контроль внесения микробной трансглутаминазы
- ❖ Методы и методики определения присутствия трансглутаминазы или «мясного клея» в продуктах питания
- ❖ Отбор проб и подготовка образцов к проведению испытаний
- ❖ Практические занятия в форме демонстрации аттестованной методики обнаружения фермента в конкретных образцах пищевой продукции и интерпретации полученных результатов
- ❖ Разбор конкретных ситуаций в формате круглого стола, обсуждение темы, ответы на вопросы



Слушатели обеспечиваются пакетом информационных материалов по программе семинара.

По окончании обучения участникам семинара выдается документ о повышении квалификации установленного образца.

Внимание! Семинар проводится по адресу: Санкт-Петербург, набережная канала Грибоедова, д. 7 (метро «Невский проспект», «Гостиный двор», выход на канал Грибоедова). Начало занятий в 10.00.

Информационное письмо № 05.22 от 03.12.2021г.

Стоимость обучения одного слушателя 10 000 руб. НДС не облагается.

Для участия в семинаре необходимо заполнить заявку и направить в Учебный центр: (812) 312-47-44, 312-38-31, тел/факс 312-38-57, 314-18-45, E-mail: info@hlebspb.ru. Форма заявки размещена на сайте СПИУПТ www.hlebspb.ru

На основании Вашей заявки заключается договор и направляется счет для оплаты. Для регистрации иметь при себе копию платежного поручения и копию диплома о высшем или среднем профессиональном образовании (без вложения).

Проживание оплачивается отдельно. Заявка на бронирование номеров размещена на сайте www.hlebspb.ru

Проживание (в зависимости от комфортности)	наб. канала Грибоедова, д.7	пр. Авиаконструкторов, д.23, к.1
размещение одноместное	2100-3500	1600-2300
размещение двухместное	1150-1850	550-1150
Бронирование номеров по телефонам или электронному адресу:	(981) 690-46-47 alfahotel@hlebspb.ru	(812) 307-33-41, факс (812) 307-33-42 hotelspiupt@bk.ru

На все вопросы ответим по телефонам:

☎ отдел оценки компетентности лабораторий: т/ф (812) 325-98-96 Оболкина Эльвира Юрьевна, Киселева Лидия Анатольевна;

☎ учебный центр: (812) 312-47-44 Подплетенная Ольга Александровна, Черненко Ольга Анатольевна, (812) 570-64-41 Потехина Татьяна Сергеевна, E-mail: info@hlebspb.ru

Ректор

О.И. Пономарева