



Poniżej przedstawiamy program **Food Shim-Pol Day**:

08:15-09:00 - Rejestracja uczestników i kawa

09:00 - 09:15 - Powitanie uczestników przez przedstawicieli firmy

09:15 - 10:00 – „*Aktualne trendy i wyzwania aplikacyjne w badaniu żywności – czyli co czeka nas w najbliższym czasie – PFAS, MOSH/MOAH, pestycydy polarne, SFC (chromatografia w stanie nadkrytycznym)*”

10:00 – 10:30 – „*Czy zapach i smak można zmierzyć? – Współczesne możliwości chromatografii gazowej*”

10:30-11:00 Przerwa kawowa

11:00 – 11:45 – „*Przygotowanie próbek w badaniu żywności – techniki, wyzwania i najlepsze praktyki*”

11:45 – 12:15 – „*Spektroskopia w służbie lepszej żywności – zastosowanie technik ICP-MS, AAS, FTIR, UV-Vis i RF i w analizie składu, i zapewnieniu bezpieczeństwa produktów spożywczych*”

12:15 – 12:45 – „*Współczesne podejścia do certyfikowanych materiałów odniesienia w badaniach jakości żywności*”

12:45-13:00 – „*Czy chromatografia jonowa musi być trudna? – Analiza wody pitnej i żywności*”

13:00 – 13:45 Przerwa obiadowa

13:45 – 14:15 – „*Wielowymiarowa chromatografia gazowa i możliwości jej wykorzystania w analizie żywności*”

14:15 - 14:45 – „*Kompleksowa analiza cukrów z wykorzystaniem różnych metod detekcji – RID, elektrochemia, fluorescencja i ELSD*”

14:45 – 15:15 – „*Mikroplastik pod kontrolą – mikroskopia FTIR oraz Raman/FTIR w badaniu żywności i identyfikacji jej zanieczyszczeń*”

15:15 – 15:30 Zakończenie spotkania

