

Програма дводенного
Семінару-практикуму

Перший день

м. Одеса

«ЯКІСНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ ЗЕРНА»

9:00	Реєстрація учасників семінару-практикуму
9:10	Відкриття семінару
9:25	1. Збіжність, відтворюваність по EN, домішки, вологість 2. Порівняльний аналіз визначення показників якості (по фракціях) ДСТУ, ISO
10:45-11:15	Кава-брейк
11:15	3. Грибкові захворювання в кукурудзі, відмінність між фузаріозом і сортовими особливостями забарвлення кукурудзи. 4. Фузаріоз в зернових культурах і рожево-забарвлені зерна, як відрізнити в умовах зернової лабораторії.
13:00	Обідня перерва
14:00	5. Склероція. Метод визначення в сої, соняшнику; допустимі норми по EN. Розгляд ISO 19942:2018 (кукурудза). 6. Визначення якості сої, кукурудзи, ріпаку по ISO (вологість, смітна і зернова / олійна домішки, в розрізі фракцій). Особливий акцент на прохід сит (зіпсовані, пошкоджені хворобами, биті та пошкоджені). 7. Практичні розбирання домішок (пшениця, рапс, ячмінь, соя, кукурудза, горох, соняшник) EN, USDA.
15:45-16:15	Кава-брейк
16:15	8. Кількісне визначення клейковини з застосуванням системи Глютоматик.

** В ході проведення семінару можливе внесення змін до програми заходу.*

По закінченню семінару учасники отримують книгу - «Теоретичний та практичний курс фізичних показників зерна» та сертифікат.

9:00	Реєстрація учасників семінару-практикуму
9:10	Ознайомлення з лабораторним обладнанням
9:30	1. Методики визначення вологості зерна, бобових та олійних культур (ДСТУ, ISO) Практична робота по визначенню вологості (культура на вибір)
10:45-11:15	Кава-брейк
11:15	2. Методика визначення числа падіння. Практична робота по визначенню числа падіння.
13:00	Обідня перерва
14:00	3. Методика визначення кількості клейковини з застосуванням системи Глютоматик. Визначення індексу клейковини.
15:45-16:15	Кава-брейк
16:15	4. Закінчення роботи по визначенню вологості.

** В ході проведення семінару можливе внесення змін до програми заходу.*