



## **Приглашение на вебинар**

18 февраля 2026 г. в 10:00 (время по Москве)

### **Классические и экспресс-методы определения белка и жира сырья и готовой пищевой продукции**

**Компания ООО «СПБ» (СИСТЕМЫ ПИЩЕВОЙ БЕЗОПАСНОСТИ / FOOD SAFETY SYSTEMS) и ООО «БЕНТЛИ ИНСТРУМЕНТС РУС» (BENTLEY INSTRUMENTS)** приглашает Вас на вебинар по методам определения физико-химических показателей в пищевой продукции (жир, белок и другие). В современном мире в условиях роста объёмов производства и молока и молочных продуктов для производителей особенно актуальной является задача надежного, точного и быстрого контроля качества продукции на всех этапах производства. В рамках вебинара мы обсудим классические методы контроля - "мокрая химия" и поговорим о быстрых методах производственного контроля.

**На вебинаре мы расскажем про:**

- 1. Классическую "мокрую химию" и современное оборудование для определения белка по методу Кьельдаля и жира по методу Сокслета.**
- 2. Основы инфракрасного метода и применение спектрометров ближнего инфракрасного диапазона для экспресс-анализа сырья и готовых продуктов.**

Приглашаем всех заинтересованных специалистов, чтобы вместе обсудить вопросы, связанные с повышением эффективности и надежности контроля качества продукции.

Для участия в нашем вебинаре, пожалуйста, зарегистрируйтесь по этой ссылке

<https://my.mts-link.ru/j/16103431/13006674628>