

ПРОГРАММА СЕМИНАРА

«Современные решения для контроля качества и безопасности сырья и продукции при производстве напитков. Лабораторный анализ и измерения в потоке»

**Маринс Парк Отель Новосибирск, г. Новосибирск
4 сентября 2018 года**

Время	Тема
10.00 - 10.15	Регистрация участников
10.15 – 10.30	Вводное слово. Компания Аврора.
10.30 – 11.30	<p>Поточные датчики и решения для автоматизации от Anton Paar для непрерывного контроля качества при производстве алкогольной/безалкогольной продукции:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Обновленная линейка датчиков плотности и скорости звука для online измерения экстрактивности и содержания спирта - Измерения содержания растворенного углекислого газа и кислорода в потоке с помощью новых оптических датчиков от Anton Paar - Уникальные технологии синхронизации поточного и лабораторного оборудования от Anton Paar - Обзор готовых решений Anton Paar для on-line анализа на основных этапах пивоваренного производства
11.30 – 12.00	Измерения содержания растворенных газов в лаборатории и at-line с помощью SboxQC от Anton Paar
12.00 – 12.15	Кофе-брейк
12.15 – 13.00	<p>Решения от Anton Paar для измерения нескольких параметров напитка:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Система РВА-В Поколение М для анализа пива (определение плотности, экстракта, этанола, CO₂, O₂, мутности, цвета и др.) - Комбинированный анализатор содержания спирта и экстракта в вине и пиве Alex 500
13.00 – 14.00	Обед
14.00 – 15.00	<p>Современные решения по контролю и оптимизации процессов производства напитков, сокращению издержек. SIGRIST PHOTOMETER AG</p> <ul style="list-style-type: none"> - Оптимизация процессов фильтрации - Оптимизация процессов дозирования и сепарирования - Эффективное разделение фаз в трубопроводах (вода/сусло, пиво/дрожжи, вода/пиво/CIP) - Сокращение объема смешенной фазы на линии розлива - Оптимизация работы смесителей - Оптимизация процессов розлива разных напитков в различную тару - Снижение потерь продукта, экономия сырья и уменьшения нагрузки на сточные воды - Автоматический, мультипараметрический анализ воды на входе в

	<p>производственную линию</p> <ul style="list-style-type: none"> - Коллоидная стабильность и срок годности, форсированный тест - Определение цветности сахарных сиропов в потоке в единицах ICUMSA - И многое, многое другое
15.00 – 15.30	ДЕМО измерение мутности напитков на лабораторном мутномере Labscat 2
15.30-16.30	<p>Контроль безопасности сырья и готовой продукции при производстве напитков, Agilent Technologies</p> <ul style="list-style-type: none"> - Подходы и готовые решения для определения токсичных элементов в сырье и готовой продукции - Подходы и готовые решения для определения токсичных веществ в сырье и готовой продукции - Определение n-нитрозоаминов - Определение мышьяка, кадмия, свинца и др. - Определение диацетила и 2,3-пентандиона - Определение Сернистых соединений в Вине, Сусле и Пиве. - Определение цветности и горечи в пиве - И многое другое.
16.30 – 16.45	Кофе-брейк
16.45 – 17.30	<p>Автоматический и лабораторный анализ воды на предприятиях производства напитков.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Определения железа и тяжелых металлов - Определение активного хлора, диоксида хлора и дезинфектантов - Контроль генератора озона для систем озонирования - Контроль мутности - Контроль цветности - Контроль растворенного кислорода - Контроль ОВП - Контроль жесткости - И многое другое
17.30 – 18.00	Обсуждение, подведение итогов