

VERANSTALTER



Retsch GmbH
Rheinische Straße 36
42781 Haan

Telefon: 0 21 29 / 55 61-0
Telefax: 0 21 29 / 87 02
E-mail: mk@retschede
Internet: www.retschede

RETSCH – Ihr Spezialist für die Probenvorbereitung bietet Ihnen ein umfassendes Geräteprogramm. Wir informieren Sie gerne über unsere Backenbrecher, Mühlen, Siebmaschinen, Probenteiler, Zuteil-, Reinigungs- und Trocknungsgeräte.



Shimadzu Deutschland GmbH
Albert-Hahn-Strasse 6-10
47269 Duisburg

Telefon: 02 03-7687-0
Telefax: 02 03 - 71 17 34
E-Mail: info@shimadzu.de
Internet: www.shimadzu.de

Als ein weltweit führender Hersteller in der Instrumentellen Analytik entwickelt und produziert Shimadzu innovative Systeme für die Bereiche Chromatographie (HPLC, GC), Massenspektrometrie (GC-MS, LC-MS, MALDI-TOF), Spektroskopie (UV/VIS, FTIR, AAS, ICP, RFA) und Summenparameter (TOC/TN_D).

ANMELDUNG

Sie können sich anmelden

per Fax unter: 0 21 29 / 55 61-213
online unter: www.retschede/termine

- Ich melde mich zum kostenlosen Seminar **Neue Trends in der Aufbereitung und Analytik von Lebensmitteln** an:
- 31.03.2009 in München
 - 02.04.2009 in Berlin
 - 22.04.2009 in Duisburg

Nach erfolgter Anmeldung erhalten Sie eine Bestätigung mit Anfahrtskizze. Bitte haben Sie dafür Verständnis, dass dies nur bei angegebener **E-Mail Adresse** möglich ist.

- Ich kann leider nicht teilnehmen, möchte aber gerne weitere Informationen zu folgenden Themen erhalten:
- Zerkleinern und Homogenisieren (RETSCH)
 - Partikelgrößenanalyse (RETSCH)
 - Instrumentelle Analytik (Shimadzu)
 - Shimadzu News

Titel / Vorname/ Name

Firma

Abteilung

Straße

PLZ Ort

Land

Telefon Telefax

E-Mail

Branche

SEMINAREINLADUNG

Neue Trends in der Aufbereitung und Analytik von Lebensmittel

Neue Seminarreihe
am: 31.03.2009 in München
02.04.2009 in Berlin
22.04.2009 in Duisburg



- Zerkleinern
- Analysieren



ZIELSETZUNG

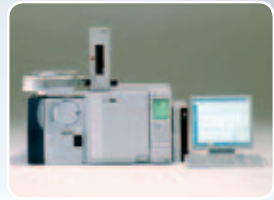
Dieses Fortbildungs-Seminar vermittelt einen umfassenden Überblick über die analysenneutrale und reproduzierbare Aufbereitung von Lebensmittelproben und die anschließende Analytik. Es wendet sich an alle Anwender, die die Probenvorbereitung und Analytik im Labor qualitativ und quantitativ optimieren möchten:



- Ist für Sie eine kontaminationsfreie Probenaufbereitung wichtig?
- Finden Sie in den einschlägigen Normen und Standards keine ausreichenden Hinweise auf die Probenvorbereitung?

- Möchten Sie hervorragende Mahlergebnisse schon nach kürzester Zeit erzielen und so den Probendurchsatz erhöhen?

- Stehen Sie manchmal vor der Frage, welche Analysenmethode für Ihre Messaufgabe die richtige ist?



- Sind Sie interessiert an den neuesten Trends und innovativsten Verfahren in der Chromatographie?
- Suchen Sie den Erfahrungsaustausch mit Experten und Anwendern in einem wissenschaftlichen Umfeld?



Dann melden Sie sich noch heute zu einem unserer kostenlosen Seminare an!

PROGRAMM

09.00 Uhr Begrüßung

09.15 Uhr Allgemeine Einführung in die Probenvorbereitung und die instrumentelle Analytik

Prof. Jürgen Schram, Hochschule Niederrhein

10.00 Uhr Die Kunst des Zerkleinerns

Die Bedeutung der Probenvorbereitung für die nachfolgende Analyse und die Beseitigung potentieller Fehlerquellen. Nützliche Tipps zur Auswahl des richtigen Zerkleinerungsgerätes.

Thomas Schmatz, Henrik Bremer, RETSCH GmbH

Optimierter Einsatz von Labormøhlen für die zuverlässige Lebensmittelanalytik

Leistungs- und Qualitätsmerkmale verschiedener Labormøhlen sowie Einsatzmöglichkeiten am Beispiel unterschiedlicher Anwendungen.

Thomas Schmatz, Henrik Bremer, RETSCH GmbH

10.45 Uhr Kaffeepause

11.00 Uhr Nicht nur Geschmacksache: Elementbestimmung in der Lebensmittelanalytik

Verschiedene Methoden zur Elementbestimmung in der Analytik haben ihre unterschiedlichen Stärken und Schwächen. Welche Methode ist für welche Anwendung von Vorteil? RFA, AAS und ICP stehen hier im direkten Vergleich nebeneinander.

Nils Garnebode, Sascha Hupach, Shimadzu Deutschland GmbH

Analyse komplexer Lebensmittelproben mit mehrdimensionalen HPLC- und GC-Techniken

Neben den Grundlagen der wichtigsten chromatographischen Verfahren (HPLC, GC) werden die Prinzipien und die technische Umsetzung von multidimensionalen und Comprehensive Systemen erläutert. Die vielfältigen Möglichkeiten dieser modernen Techniken werden anhand aktueller Applikationen erörtert.

Lars Eckardt, Shimadzu Deutschland GmbH

11.45 Uhr GCMS-basierte Disaccharidanalytik – Quantifizierung von Lactose aus komplexen Matrices

Besondere Anforderungen an eine laktosefreie Ernährung erfordern die Deklaration des Laktosegehalts für verzehrfertige Lebensmittel. Moderne gaschromatographische Methoden eröffnen effektive Alternativen für eine routinemäßige Bestimmung von Disacchariden aus komplexen Matrices. Neben einer geeigneten Fast-GC/MS Applikation werden weitere Verfahren zur Probenaufarbeitung vorgestellt.

Dr. H. Lange, K. Darsow, Universität Erlangen-Nürnberg, Institut für Bioverfahrenstechnik (BVT), Erlangen

12.15 Uhr Mittagspause

13.15 Uhr Praktische Gerätevorführung

Während der Vorführung stehen die Referenten für individuelle Gespräche und Rückfragen zur Verfügung.

ca.

15.30 Uhr Ende des Seminars

