

1ST MS FOOD SAFETY SCHOOL

Expect **More**
Productivity

Barilla SpA - Food Research Labs
via Mantova 166, 43122 Parma
28-29 Aprile 2015

Corso Pratico –Applicativo di Spettrometria di Massa in ambito Food Safety

(Iniziativa inserita nell'ambito delle attività coordinate dalla

Divisione di Spettrometria di Massa della Società Chimica Italiana (DSM-SCI))

http://www.spettrometriadi massa.it/scuole_pratiche/1MSFoodsafetyschool

Il corso in oggetto è focalizzato ad elucidare **concetti di base associati ad applicazioni concrete, relativi alla spettrometria di massa nell'ambito della sicurezza alimentare**, ed è così articolato:

- 2 giornate: inizio alle ore 10.00 del primo giorno e termine alle ore 16.00 del secondo giorno. Prevede la visione della strumentazione con dimostrazioni pratiche sull'utilizzo della stessa.
- Primo giorno dedicato alla presentazione della strumentazione ed all'avvio degli esperimenti, che verranno eseguiti in termini di preparazione dei campioni e corse analitiche
- Secondo giorno dedicato al completamento degli esperimenti ed all'elaborazione ed interpretazione dei dati analitici acquisiti, da un punto di vista quali-quantitativo.
- Tutte le informazioni e i dettagli relativi al programma scientifico sono reperibili al sito web:
http://www.spettrometriadi massa.it/scuole_pratiche/1MSFoodsafetyschool

Durante il corso i partecipanti opereranno tecnicamente **su 2 strumenti LC-MS, rispettivamente a bassa ed alta risoluzione**; verranno contemporaneamente trattati aspetti teorici relativi ai seguenti argomenti:

- *Interfaccia ESI-MS;*
- *Accoppiamenti LC/MS;*
- *Soluzioni strumentali LRMS & HRMS*

Gli esperimenti verranno condotti comparando anche le performance, i vantaggi e svantaggi della cromatografia liquida accoppiata alla spettrometria di massa a bassa ed alta risoluzione:

- *determinazione LR/HRMS di «contaminanti di processo» (e.g. acrilammide) su prodotti da forno*
- *determinazione LR/HRMS di contaminanti «da campo» (e.g. micotossine) su cereali in granella*
- *analisi retrospettiva/non-target mediante HRMS*

Docenti:

Michele Suman (Barilla); Igor Fochi (Thermo Fisher Scientific); Gianluca Giorgi (Università di Siena); Pietro Traldi (CNR Padova)

Evento organizzato in collaborazione con:



1ST MS FOOD SAFETY SCHOOL

Expect More Productivity

Barilla SpA - Food Research Labs
via Mantova 166, 43122 Parma
28-29 Aprile 2015

In considerazione di una proficua partecipazione alla attività didattica, il numero dei partecipanti alle sessioni pratiche è limitato a 6 studenti. La scheda di pre-iscrizione può essere compilata on-line oppure direttamente compilando il format qui sottostante ed inviandolo a: sara.gagliardi@thermofisher.com

Le accettazioni al corso avverranno strettamente sulla base dell'ordine di arrivo della scheda di iscrizione. La conferma di avvenuta iscrizione ed i dettagli sulle modalità di pagamento verranno perciò comunicati a seguito del ricevimento della scheda. L'iscrizione andrà poi regolarizzata con il versamento della quota di partecipazione che dovrà pervenire entro il 1 Aprile 2015.

Il costo di iscrizione è di 350€ per Dipendenti di Enti/Industrie e di 300€ Dottorandi, borsisti ed equiparati. La quota sopra citata serve a coprire le spese organizzative, di docenza, di assicurazione, le spese di consumabili e strumentazione, i coffee breaks e pranzi, il volume con le copie del materiale proiettato durante le lezioni, il certificato di attestazione di frequenza. Tale quota non comprende invece le spese di trasporto ed eventuale albergo per i partecipanti.

Nome _____

Cognome _____

Azienda _____

Indirizzo _____

CAP _____

Città _____

Provincia _____

Mail _____

Telefono _____

Evento organizzato in collaborazione con:

