

3rd MS FOOD SAFETY SCHOOL

Expect **More** Productivity

Barilla SpA - Food Research Labs

via Mantova 166, 43122 Parma

22-23 Novembre 2018

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

http://www.spettrometriadi massa.it/scuole_pratiche/3MSFoodsafety school

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.
- Il primo giorno sarà dedicato alla presentazione della strumentazione ed all'inizio degli esperimenti, che verranno eseguiti in termini di preparazione dei campioni e lancio delle corse analitiche da far progredire via autocampionatori in notturna tra un giorno e l'altro.
- Il secondo giorno sarà dedicato al completamento degli esperimenti ed all'elaborazione ed interpretazione dei dati analitici acquisiti, da un punto di vista quali-quantitativo.

I posti sono limitati. Registrati subito!

Durante il corso i partecipanti opereranno tecnicamente su 2 strumenti LC-MS, rispettivamente a bassa ed alta risoluzione; verranno contemporaneamente trattati alcuni 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*

Evento organizzato in collaborazione con:

