

Food and Beverage

Phenomenex è lieta di presentare ed invitarvi al Seminario gratuito dal titolo:

Rischio Alimentare e Soluzioni Cromatografiche innovative per l'Analisi degli Alimenti

Dove: Polo Scientifico di Sesto Fiorentino sez. di Farmaceutica e Nutraceutica Dip. di NEUROFARBA

Via Ugo Schiff 6, 50019 Sesto Fiorentino - Firenze

Data: 28/02/2017

Orario di inizio: 10:00

Argomenti trattati:

10.00 – 13.00

- Obiettivi dell'analisi degli alimenti
- Importanza del Clean-up (SPE, GPC)
- Contaminanti diretti e indiretti
- Materiali a contatto con gli alimenti

14.30 – 17.30

- Micotossine nelle derrate alimentari
- Cenni sull'analisi degli oli

Relatore: Dr. Antonio Cannatà

Iscrizione: Per iscriverti invia una mail a diletta.balli@stud.unifi.it con i tuoi dati (nome, cognome, numero di telefono e mettere nell'oggetto dell'email **ISCRIZIONE AL SEMINARIO 28/02 – Firenze**)

Numero di posti limitati – Il Corso vale **1CFU**-verrà quindi inviata conferma dell'iscrizione ai primi 40 iscritti.



www.phenomenex.com/food

Tel: 051 6327511 | Fax: 051 6327555 | Email: italiainfo@phenomenex.com | Web: www.phenomenex.com