**Программа семинара по анализаторам продуктов питания и кормов.**

1. Знакомство с оборудованием. Модельный ряд и особенности приборов Вилитек. Как выбрать?
2. Пробоподготовка. Приборы для гомогенизации, обезвоживания.
3. Серии (полу)автоматических аппаратов Кьельдаля Вилитек 10, 20, 30. Различия и сходства. Необходимость комплектации скруббером.
4. Методы экстракции жира. Отличия и особенности полуавтоматических аппаратов Сокслета Вилитек АСВ-6 и АСВ-6М.
5. Полуавтоматическая система для определения сырой клетчатки АКВ-6. Полная комплектация оборудования под анализ (сушильный шкаф, муфельная печь).
6. Метрология, поверка.
7. Вопросы.
8. Практическая часть.