

KHÓA ĐÀO TẠO

KỸ THUẬT PHÂN TÍCH VI SINH TRONG THỰC PHẨM

Khóa học này được thực hiện giảng dạy thực nghiệm bao gồm lý thuyết và thực hành phân tích mẫu vi sinh trong thực phẩm.

Mục đích

Cung cấp cho học viên:

- Kiến thức cơ bản về cơ sở khoa học và các bước tiến hành thử nghiệm định lượng vi sinh vật trong Thực phẩm
- Kiến thức chuyên môn để tiếp cận các phương pháp phân tích các chỉ tiêu định lượng vi sinh vật trong Thực phẩm theo các quy chuẩn Việt Nam hiện hành.

Tóm tắt nội dung khóa học

- Giới thiệu các quy trình phân tích vi sinh vật trong thực phẩm:
 - Tổng số vi khuẩn hiếu khí
 - Tổng số nấm men và nấm mốc
 - Coliform & E.coli
 - S.aureus
 - Clostridium perfringens
 - Salmonella
 - Vibrio Cholerae
 - Bacillus cereus giả định theo (ISO 7932:2004)
 - Bacillus cereus (AOAC 980.31)
- Pha chế môi trường, thuốc thử, chuẩn bị chủng chuẩn
- Kiểm tra điều kiện môi trường làm việc
- Nguyên tắc các phản ứng sinh hóa
- Đọc và diễn giải kết quả
- Thử sinh hóa
- Đảm bảo chất lượng trong phân tích vi sinh
- Định trị phương pháp thử
- Thử nghiệm thành thạo và kiểm tra liên phòng
- Thảo luận
- Làm bài kiểm tra

Đối tượng tham dự

- Các nhân viên thử nghiệm phòng vi sinh,
- Các đối tượng quan tâm khác.

Ký hiệu khóa học: TN 01

Thời gian đào tạo: 04 ngày

Chi tiết vui lòng liên hệ:



Trung tâm Đào tạo và Tư vấn Chất lượng – QUATEST 3
Lầu 7, 49 Pasteur, Phường Nguyễn Thái Bình,
Quận 1, TP. Hồ Chí Minh



www.quatest3.com.vn



028 3821 3373
028 3829 4274 **Ext:** 1701, 1721, 1724



dc.dt@quatest3.com.vn