



TinTuc

THÔNG BÁO

- ▶ Thông báo tuyển sinh chương trình thạc sĩ quốc tế về Quản lý hệ sinh thái và biến đổi khí hậu
- ▶ Thông báo: Lễ khai giảng và Lễ tốt nghiệp đào tạo Sau Đại học Đợt II năm 2014
- ▶ Chương trình hành động Tăng cường công tác dân vận
- ▶ Thông báo cắt điện ngày 08/10/2014
- ▶ Thông báo v/v tổ chức Lễ Kỷ niệm 55 năm Ngày Thành lập Trường

Tin tức sự kiện



Tập huấn “Phòng tránh và kiểm soát độc tố nấm mốc trong thực phẩm và thức ăn chăn nuôi”

28 giảng viên, chuyên viên nghiên cứu các trường đại học, học viện, trung tâm nghiên cứu trong nước và khu vực Đông Nam Á tham dự.

Trần Thị Hà Trang - Người duyệt: Vũ Xuân Quý

Từ ngày 25 - 30/9/2014, tổ chức SEAMEO - BIOTROP (Southeast Asian Regional Centre for Tropical Biology, Indonesia) tổ chức khóa tập huấn “Phòng tránh và kiểm soát độc tố nấm mốc trong thực phẩm và thức ăn chăn nuôi” tại Học viện Nông nghiệp Việt Nam. Th.s Phạm Thị Đan Phượng (Khoa Công nghệ Thực phẩm - ại học Nha Trang đã tham dự. Đây là khóa thứ 4 của SEAMEO - BIOTROP tại các nước trong khu vực Đông Nam Á, nhằm chia sẻ kinh nghiệm nghiên cứu về lĩnh vực an toàn thực phẩm và phát triển năng lực nghiên cứu trong khu vực.



Các giảng viên và học viên tham gia khóa tập huấn



Giáo sư Okky S. Dharmaputra hướng dẫn phương pháp phân lập và định danh nấm mốc

Tham dự có 28 học viên đến từ các trường đại học, học viện, trung tâm nghiên cứu trong nước và khu vực. Học viên được tham gia các hoạt động chính: Học về Mycotoxin (độc tố nấm mốc), tham quan thực tế hoạt động

sản xuất của Công ty cổ phần Acecook Việt Nam và báo cáo định hướng phát triển kế hoạch hành động của cá nhân. Các chuyên đề lý thuyết và thực hành của khóa tập huấn bao gồm: Tổng quan về độc tố nấm mốc trong thực phẩm và thức ăn chăn nuôi ở Đông Nam Á; Nấm mốc gây hư hỏng thực phẩm và thức ăn chăn nuôi, cách phòng chống và kiểm soát; Lấy mẫu, chuẩn bị mẫu, phân lập nấm mốc và xác định độc tố nấm mốc; Phát triển phương pháp phân tích độc tố nấm mốc và đảm bảo chất lượng; Kiểm soát và đánh giá rủi ro độc tố nấm mốc trong thực phẩm của Viện Quốc gia Việt Nam và các quy định của Việt Nam về độc tố nấm mốc.



Học viên thực tập xác định độc tố nấm mốc bằng phương pháp Fluorometer

Khóa tập huấn đã giúp các học viên học tập và trao đổi kinh nghiệm nghiên cứu liên quan đến lĩnh vực an toàn thực phẩm, và có cơ hội tiếp xúc với các chuyên gia đầu ngành thuộc Tổ chức SEAMEO - BIOTROP (<http://www.biotrop.org>).

Phạm Thị Đan Phượng

Các tin mới hơn

Các tin cũ hơn

- ▶ Hội nghị khoa học Vì sự phát triển bền vững nghề cá
- ▶ Hạ thủy và chạy thử tàu cá hợp tác với Nhật Bản
- ▶ Tàu gì hiệu quả nhất cho ngư dân?
- ▶ Nghiên cứu ban đầu về khả năng sản xuất vật liệu chống cháy từ nguyên liệu trấu
- ▶ Khóa tập huấn dành cho nghiên cứu sinh (Dự án VLIR - Network - Vietnam)

© Trường Đại Học Nha Trang

Địa chỉ: số 02 Nguyễn Đình Chiểu - Nha Trang - Khánh Hòa. ĐT: 0583 831 149

Website được thể hiện tốt nhất ở độ phân giải 1024 x 768 với trình duyệt FireFox, Google Chrome, Internet Explorer 7.0 trở lên.