



**Bando di selezione per il conferimento di n. 1 assegno per lo svolgimento di attività di ricerca di categoria B, ai sensi dell'art. 22 della Legge n. 240/2010, Settore Scientifico-Disciplinare CHIM/01 – Chimica Analitica, presso le strutture del Centro Integrato di Ricerca (C.I.R.) e della Facoltà Dipartimentale di Scienze e Tecnologie per l'Uomo e l'Ambiente.**

Codice concorso: ASS-RIC/05\_22

<b>Facoltà Dipartimentale</b>	Scienze e Tecnologie per l'Uomo e l'Ambiente
<b>Tema della Ricerca in italiano</b>	Sviluppo di prodotti da forno ad alta valenza salutistica, ambientale e di sicurezza d'uso: valutazione analitica di acrilamide
<b>Tema della Ricerca in inglese</b>	Development of bakery products with high health, environmental and safety of use value: analytical evaluation of acrylamide
<b>Descrizione sintetica della Ricerca in italiano</b>	<p>L'obiettivo generale del progetto è quello di ottenere prodotti da forno innovativi con particolare riferimento ai prodotti agroalimentari tradizionali del Lazio, con migliorate proprietà dietetico-nutrizionali e sicurezza d'uso. Verranno prodotti sfarinati di frumento integrale attraverso tecnologie sostenibili. L'attività verte sullo sviluppo di un metodo di analisi basata su cromatografia liquida ad alte prestazioni accoppiata a spettrometria di massa e spettrofotometria per la determinazione di acrilamide in diversi tipi di prodotti da forno ottenuti con gli sfarinati di frumento integrale.</p> <p>Il candidato deve avere:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- conoscenze delle tecniche analitiche di cromatografia e spettrometria di massa</li><li>- conoscenze di composizione chimica degli alimenti</li></ul>
<b>Descrizione sintetica della Ricerca in inglese</b>	<p>The main objective of the project is to obtain innovative bakery products related to traditional agri-food products of Lazio, with improved dietary-nutritional properties and safety of use. Whole-wheat flours will be produced through sustainable technologies. . The activity focuses on the development of an analytical method based on high performance liquid chromatography coupled with mass spectrometry and spectrophotometry for the determination of acrylamide in different types of bakery products obtained with whole-wheat flours.</p> <p>The candidate must have:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- knowledge of the analytical techniques of chromatography and mass spectrometry</li><li>- knowledge of the chemical composition of food</li></ul>
<b>Responsabile Scientifico</b>	Prof.ssa Chiara Fanali
<b>Settore Scientifico Disciplinare</b>	CHIM/01 – Chimica Analitica
<b>Conoscenze e competenze linguistiche</b>	Ottima conoscenza della lingua inglese parlata e scritta
<b>Data e luogo del colloquio</b>	<b>21 aprile 2022, ore 10.00</b> Candidati in remoto su piattaforma <b>Microsoft Teams</b>