



**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 AGR/15 – Scienze e Tecnologie Alimentari, 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/07\_22

<b>Facoltà Dipartimentale</b>	Scienze e Tecnologie per l'Uomo e l'Ambiente
<b>Tema della Ricerca in italiano</b>	Caratterizzazione di FODMAPs e asparagina in sfarinati integrali e valutazione di approcci tecnologici per la produzione di prodotti da forno ad alta valenza dietetico-nutrizionale e di sicurezza d'uso.
<b>Tema della Ricerca in inglese</b>	FODMAPs and asparagine characterization in wholemeal flours and evaluation of technological strategies for the production of bakery products with a high nutritional and safety value.
<b>Descrizione sintetica della Ricerca in italiano</b>	Il programma di ricerca ha come obiettivo la produzione di prodotti da forno ad alta valenza nutrizionale (alto livello di folati, alchilresorcinoli, fibra), adatti a soggetti affetti da sindrome dell'intestino irritabile, e conformi con le prescrizioni normative vigenti sui tenori di acrilammide (Reg. UE 2017/2158). Le attività di ricerca riguarderanno la caratterizzazione di diverse tipologie di sfarinati integrali dal punto di vista del tenore in FODMAPs e asparagina, e la valutazione degli effetti di trattamenti enzimatici degli impasti e della modulazione delle variabili di processo.
<b>Descrizione sintetica della Ricerca in inglese</b>	The research project aims at developing bakery products with a high nutritional value (high in folates, alkylresorcinols, dietary fiber) that can be consumed by people affected by irritable bowel syndrome, and that are in compliance with the regulatory requirements on benchmark levels for acrylamide content (Reg. EU 2017/2158). The research activities will cover the characterization of FODMAPs and asparagine in different types of wholemeal flours, and the evaluation of the effects of enzymatic treatments of the doughs and modulation of processing variables.
<b>Responsabile Scientifico</b>	Dott.ssa Elisa De Arcangelis
<b>Settore Scientifico Disciplinare</b>	AGR/15 – Scienze e Tecnologie Alimentari
<b>Conoscenze e competenze linguistiche</b>	Ottima conoscenza della lingua inglese parlata e scritta
<b>Data e luogo del colloquio</b>	<b>10 maggio 2022, ore 10.00</b> Candidati in remoto su piattaforma <b>Microsoft Teams</b>