



## **ATTIVITA' PRESTAZIONALI**

**Esperto biosensorista.**

L'esperto dovrà operare presso il laboratorio di Tecnologie Alimentari, per lo svolgimento delle seguenti attività:

- Realizzazione di biosensori per il monitoraggio della fermentazione di mosto di malto.
- Determinare attraverso biosensori alcuni dei parametri chimici di maggiore importanza nel processo produttivo della birra.
- Coadiuvare il chimico analista nella realizzazione di una cella analitica in linea con l'impianto pilota di birrificazione.
- Redigere report periodici.

Si richiedono pertanto:

- Conoscenza dei processi di fermentazione birraria
- Conoscenza del disegno e realizzazione di biosensori amperometrici.
- Conoscenza dei principali analiti monitorabili durante la fermentazione birraria.