Responsabile progetto	Titolo del Progetto di ricerca a cui si riferisce l'assegno (in Italiano)	Acronimo Progetto	Titolo del Progetto di ricerca a cui si riferisce l'assegno (in Inglese)	codice progetto	CUP progetto	CODICE Assegno	Mesi Assegno	Lordo lavoratore Assegno	COSTO LORDO assegno	Titolo specifico dell'assegno (in Italiano)	Titolo specifico dell'assegno (in INGLESE)	Sintetica descrizione delle attività da espletare (ir Italiano)	n Sintetica descrizione delle attività da espletare (in INGLESE)	SSD Assegno	Tipologia Assegno	Laurea Magistrale Richiesta	Modalità di selezione	i Argomenti del colloquio
Alessandra GENTILI	Forni ecosostenibili solari	ForEco	Eco-sustainable solar ovens	POR A0375E0114	F9FF24004700000	41-A	12	€ 21.576,40	€ 26.500,00	Analisi di carotenoidi in cibi cotti per irraggiamento con forno solare e con cottura tradizionale	Analysis of carotenoids in foods cooked by irradiation in a solar oven and in a conventional oven	sull'estrazione e la successiva analisi LC-DAD-MS di carotenoidi inizialmente in cibi crudi e, successivamente, in cibi cotti per irraggiamento cor forno solare e con cottura tradizionale. Le strategie estrattive saranno sviluppate in modo da evitare la	extraction and subsequent LC-DAD-MS analysis of carotenoids initially in raw foods and, subsequently, in foods cooked by irradiation in a solar oven and with traditional cooking. Extractive strategies will be developed in order to avoid the creation of artifacts	СНІМ/01	Tipo I	- Chimica (LM-54); - Chimica industriale (LM-71); - Scienze e Tecnologie per la conservazione dei Beni Culturali (LM-11).		Tecniche estrattive idonee all'analisi di carotenoidi; Tecniche cromatografiche e rivelazione MS; precauzioni nell'analisi dei carotenoidi.
					783/21001/00003	41-B	12	€ 21.576,40	€ 26.500,00	Analisi di vitamine in cibi cotti per irraggiamento con forno solare e con cottura tradizionale	Analysis of vitamins in foods cooked by irradiation in a solar oven and in a conventional oven	L'attività dell'assegnista di ricerca sarà focalizzata sull'estrazione e la successiva analisi LC-MS di vitamine inizialmente in cibi crudi e, successivamente, in cibi cotti per irraggiamento cor forno solare e con cottura tradizionale. Le strategie estrattive saranno sviluppate in modo da evitare la creazione di artefatti.	traditional cooking Extractive strategies will be	СНІМ/01	Tipo I	- Chimica (LM-54); - Chimica industriale (LM-71); - Scienze e Tecnologie per la conservazione dei Beni Culturali (LM-11).		Tecniche estrattive idonee all'analisi di vitamine; Tecniche cromatografiche e rivelazione MS; precauzioni nell'analisi di vitamine.