



UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI PERUGIA

CENTRO DI ECCELLENZA PER LA RICERCA SULLA BIRRA



MASTER UNIVERSITARIO DI 1° LIVELLO IN TECNOLOGIE BIRRARIE

PRESENTAZIONE ORALE DELLA TESI

Il **7 DICEMBRE alle ore 14:30** presso l'Aula Magna del Dipartimento di Scienze Agrarie Alimentari e Ambientali (DSA3) – Borgo XX Giugno, 74 – si terrà la giornata di presentazione orale degli elaborati del **Master di 1° Livello in "Tecnologie Birrarie - Brewing Technologies**, anno accademico 2016-2017.

Il Master in Tecnologie Birrarie è finalizzato a fornire le basi culturali e le conoscenze tecnico-scientifiche necessarie per formare una figura professionale (tecnico, specialista) preparata ad operare, da Responsabile, nell'ambito della produzione del malto e della birra.

I candidati discuteranno il proprio elaborato davanti ad una commissione formata da docenti.

ALESSANDRO CALABRO' con il lavoro sperimentale svolto presso il birrificio Birra del Borgo:

Determinazione del Total Package Oxygen (TPO) nella birra: confronto fra differenti metodiche di misurazione

FEDERICA CAPPELLETTI con il lavoro sperimentale svolto presso il CERB:

Valutazione analitico-tecnologica di diverse tipologie di lievito secchi commerciali per la produzione di birra

JACOPO CASCIANELLI con il lavoro sperimentale svolto presso il birrificio Baladin:

Processi e protocolli di sanitizzazione in un birrificio artigianale

DAVIDE MOBILI con il lavoro sperimentale svolto presso il birrificio Ducato:

Gestione tecnico pratica delle birre a fermentazione spontanea

PEDRO TORRES PINTO con il lavoro sperimentale svolto presso l'Università di Ghent:

Progettazione dell'ammostamento di bevanda fermentata a base di grano saraceno

MICHELE SCANTAMBURLO con il lavoro sperimentale svolto presso il birrificio Amarcord

Analisi sensoriale: rifermentazione in bottiglia e pastorizzazione. Analisi del prodotto finito e comparazione sensoriale dei metodi di processo.

Perugia, NOVEMBRE 2017

PROF. GIUSEPPE PERRETTI
(Il Direttore del MASTER)

