**“Sensoristica nella sicurezza degli alimenti” - C.I. di “Ambiente e Sicurezza degli Alimenti”**

Contenuti

* Normativa sicurezza alimentare e sistema HACCP.
* Sensori: concetti generali; classificazione; parametri caratteristici; calibrazione.
* Sensori di temperatura e umidità.
* Sensori chimici; potenziometria; elettrodi iono-selettivi.
* Ultrasuoni e sensori piezoelettrici.
* Biosensori: concetti generali; biosensori enzimatici.

**Metodi didattici**

Lezioni frontali

**Testi consigliati**

Fraden J. Handbook of Modern Sensors.

**Altre informazioni**

Dispense, Lucidi delle lezioni, Articoli scientifici di riferimento