Tesi di (L-26) in TECNOLOGIE ALIMENTARI

Appello del 22 LUGLIO 2024 ore 15.30

| COGNOME CANDIDATO | NOME CANDIDATO | RELATORE | CORRELATORI | TITOLO | ORARIO DI CONVOCAZIONE | | | |
|-------------------|-------------------|-------------------------------|---|--|---------------------------|--|--|--|
| CAMA | MARIA VITTORIA | Prof.ssa CATERINA CONTINI | Dott. Tommaso Fantechi | Impatto dell'Informazione "Senza Lattosio" sulle Preferenze dei Consumatori: Risultati di un Esperimento di Scelta in Negozio sulla Confezione Storica dei Biscotti di Prato Antonio Mattei | 15:30 | | | |
| CASTELLANO | MIRIAM | Prof.ssa LILIANA RODOLFI | Dott.ssa Viola Galli Dott.ssa Silvia Mangani | Impiego di frutti di bosco e di uno starter di <i>Saccharomyces cerevisiae</i> non commerciale per lo sviluppo di una "fruit beer" | 15:30 | | | |
| CIAFFONI | NICOLA | Prof. BRUNO ZANONI | Dott.ssa Silvia D'Agostino | Valutazione delle rese estrattive totali e della frazione polisaccaridica in estratti innovativi di buccia di melagrana | | | | |
| NOCI | ELENA | Dott.ssa COSTANZA PIEROZZI | | Allergeni minori: un pericolo per i consumatori da tenere sotto controllo | 15:30 | | | |
| TIZZANINI | LORENZO | Prof.ssa LILIANA RODOLFI | Dott. Manuel Venturi | Eccesso di lievito, da scarto a semilavorato in un'ottica di economia circolare | 15:30 | | | |

| VOLPI | ERICA | Prof. FRANCESCO PAOLO NICESE | | Origine, aromi e trasformazione del cacao in un prodotto gastronomico d'eccellenza: il cioccolato | 15:30 |
|-------|-------|---------------------------------|--|---|-------|
|-------|-------|---------------------------------|--|---|-------|