



UNIVERSITÀ
DEGLI STUDI
FIRENZE

Scuola di
Agraria



HR EXCELLENCE IN RESEARCH

Tesi di Laurea (L-26) in Tecnologie Alimentari

Appello del 11/04/2025 ore 14.00 – Aula Magna (1°
Piano, Pad. Centrale Cascine)

COGNOME	NOME	RELATORE/I	CORRELATORE/I	TITOLO	ORARIO DI CONVOCAZIONE
PARTISETI	EMANUELE	Prof.ssa Caterina Dinnella	Prof.ssa Sara Spinelli	Attese per il gradimento di biscotti ai cereali in funzione di etichette nutrizionali e di sostenibilità	14.30
VENTURINI	MARCO	Prof.ssa Caterina Dinnella	Prof. Mattia Dimitri	I rischi del mancato ripristino della capacità percettiva dei giudici sulla valutazione delle proprietà sensoriali del caffè.	14.30
BELLAGAMBA	ARIANNA	Prof. Bruno Zanoni		Il riscaldamento ohmico nella produzione di alimenti: fenomenologia, progettazione e controllo.	14.30
ROSSETTI	GIOVANNI	Prof. Bruno Zanoni		Ruolo della pastorizzazione termica sulla qualità della pasta fresca	14.30
BEGAL	CHIARA	Prof. Erminio Monteleone	Prof. Mattia Dimitri	Shelf-life di un superalcolico: possibili effetti della modifica della ricetta su stabilità e proprietà sensoriali.	14.30



UNIVERSITÀ
DEGLI STUDI
FIRENZE

Scuola di
Agraria



HR EXCELLENCE IN RESEARCH

Tesi di Laurea (L-26) in Tecnologie Alimentari

**Appello del 11/04/2025 ore 14.00 – Aula Magna (1°
Piano, Pad. Centrale Cascine)**

COGNOME	NOME	RELATORE/I	CORRELATORE/I	TITOLO	ORARIO DI CONVOCAZIONE
PINZANI	MARTA	Prof. Erminio Monteleone		Ottimizzazione della formulazione di cioccolato arricchito allo zenzero in base a responsi edonici, affettivi e sensoriali dei consumatori.	14.30
PETRUCCIANI	BIANCA	Prof.ssa Chiara Aquilani		Frollatura della carne bovina: impatto del processo sulle caratteristiche chimico-fisiche e sensoriali del prodotto	14.30
PAOLETTI	FRANCESCO	Prof. Lorenzo Cecchi	Prof. Bruno Zanoni	Prevenzione dell'irrancidimento ossidativo in oli vegetali mediante l'utilizzo di antiossidanti naturali e di metodologie tecnologiche	14.30
ROMEI	ILARIA	Prof. Bruno Zanoni	Prof.ssa Carlotta Breschi, Dott. Tommaso Ugolini,	Studio del profilo sensoriale e fenolico di oli monovarietalitaliani.	14.30