



UNIVERSITÀ  
DEGLI STUDI  
FIRENZE

Scuola di  
Agraria

**Tesi di Laurea (L-26) in Tecnologie Alimentari**

**Appello del 25/02/2025 ore 09.00 – Aula Magna (1°  
Piano, Pad. Centrale Cascine)**

COGNOME	NOME	RELATORE/I	CORRELATORE/I	TITOLO	ORARIO DI CONVOCAZIONE
CARDELLI	GIULIA	Prof.ssa Marzia Cristiana Rosi		Suscettibilità di grani di varietà antichi e moderni all'infestazione di <i>Sitophilus oryzae</i>	09.30
CAROVANI	ANDREA	Prof. Bruno Zanoni		Profilo Chimico e Sensoriale di Oli Extra Vergini D'Oliva Monocultivar Mediterranei: Genetica e Statistica, Percezione e Strategie nell'Alta Ristorazione	09.30
DELLI BOVI	ALESSIA	Dott.ssa Viola Galli	Dott.ssa Silvia Mangani	Influenza dei funghi micorrizici sulla qualità microbiologica e chimica delle uve e del vino Sangiovese	09.30
GHILARDI	VALENTINA	Caterina Contini	Dott. Tommaso Fantechi	Pasta di Lenticchie: Scelte dei Consumatori e Nuove Prospettive Alimentari	09.30



UNIVERSITÀ  
DEGLI STUDI  
FIRENZE

Scuola di  
Agraria

**Tesi di Laurea (L-26) in Tecnologie Alimentari**

**Appello del 25/02/2025 ore 09.00 – Aula Magna (1°  
Piano, Pad. Centrale Cascine)**

COGNOME	NOME	RELATORE/I	CORRELATORE/I	TITOLO	ORARIO DI CONVOCAZIONE
PARISI	GIACOMO	Prof.ssa Caterina Dinnella		L'accettabilità delle proteine da fonti alternative: focus sulle proprietà sensoriali della carne coltivata.	09.30