



Prot. N. 136046
Tit. III Cl. 9 Fs. 50

Udine, 07/10/2024

IL DIRETTORE DEL DIPARTIMENTO
DI SCIENZE AGROALIMENTARI, AMBIENTALI E ANIMALI

A norma dell'art. 41 del Regolamento Didattico d'Ateneo emanato con D.R. n. 1229 del 28.11.2023, provvede alla nomina della Commissione per l'appello d'esame di Laurea Triennale in Scienze e Tecnologie Alimentari (L-26) e Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari (LM-70) che si svolgerà in presenza il giorno:

Lunedì 14 ottobre 2024
ore 9.00 in Sala Eventi Biblioteca Rizzi
Via Fausto Schiavi, 44 Udine

COMMISSIONE

Prof.ssa Nadia INNOCENTE	Presidentessa
Prof. Giuseppe COMI	Componente
Prof.ssa Lucilla IACUMIN	Componente
Prof.ssa Sonia CALLIGARIS	Componente
Prof.ssa Marisa MANZANO	Componente
Prof.ssa Lara MANZOCCO	Componente
Prof. Sandro SILLANI	Componente
Prof.ssa Rosanna TONIOLO	Componente
Prof.ssa agg. Marilisa ALONGI	Componente
Prof.ssa agg. Laura BARP	Componente
Prof.ssa agg. Clara COMUZZI	Componente
Prof.ssa agg. Marilena MARINO	Componente
Prof.ssa agg. Stella PLAZZOTTA	Componente
Prof.ssa Donatella PERESSINI	Supplente
Prof.ssa agg. Sabina SUSMEL	Supplente

L'esito della prova finale e l'attribuzione del voto verranno comunicati al termine di ogni singolo esame. La data del titolo decorrerà dalla data di discussione della tesi.

La Commissione di laurea si riunisce in presenza.

Qualora un relatore di tesi, per motivata ragione, sia nella impossibilità di partecipare alla seduta di laurea, è tenuto a far pervenire al Presidente di Commissione un giudizio scritto dell'elaborato ed a informare gli uffici competenti.

In ogni caso le Commissioni delle prove finali di laurea e di laurea magistrale devono sempre essere composte, rispettivamente, da almeno tre e da almeno cinque membri effettivi, corrispondenti al numero minimo richiesto per la validità di ciascuna prova.

I componenti supplenti, saranno convocati solo se necessario, ossia in assenza giustificata di un componente effettivo.

IL DIRETTORE DEL DIPARTIMENTO
Prof. Edi PIASENTIER



La S.V. è invitata a partecipare alla Commissione per l'appello dell'esame della Laurea Triennale in Scienze e Tecnologie Alimentari (L-26) e Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari (LM-70), che avrà luogo il giorno 14 ottobre 2024 con inizio alle ore 9.00 con discussioni tesi in presenza.

Elenco Candidati

Laurea	Laureando/a	titolo tesi	Relatore/i	Correlatore/i	Controrelatore	ora
LM-70	Antonino Crivello	Caratteristiche chimiche e potenziali bioattività di pectine da mela a diversi tempi di conservazione	Clara Comuzzi Marilisa Alongi	Marilena Marino Anna Rossi		09:00
LM-70	Giorgia Rossi	Riduzione del contenuto di ammine biogene con l'utilizzo di starter selezionati	Lucilla Iacumin	Andrea Colautti		09:20
LM-70	Fabiola Zanette	STUDIO ESPLORATIVO FINALIZZATO ALLO SVILUPPO DI UN METODO ANALITICO PER LA DETERMINAZIONE DI SPECIE ACIDE VOLATILI DI INTERESSE ALIMENTARE	Rosanna Toniolo	Rossella Svigelj		09:40
L-26	Matteo Bertossi	Ottimizzazione di un processo di estrazione rapida del DNA	Marisa Manzano	Alessia Cossettini	Rosanna Toniolo	10:00
L-26	Lucia Chiavotti	Caratterizzazione di <i>Pseudomonas</i> spp. e <i>Bacillus</i> spp. per la produzione di biopolimeri	Lucilla Iacumin	Andrea Colautti	Marilena Marino	10:25
L-26	Elisa Denittis	Aflatossine in farine di piselli: ottimizzazione di un metodo estrattivo e sua applicazione in prodotti del commercio	Laura Barp	Chiara Conchione	Clara Comuzzi	10:50
L-26	Beki Domi	IL PROBLEMA DELL'ANTIBIOTICO RESISTENZA: ANALISI DEI BATTERI ESCHERICHIA COLI E STAPHYLOCOCCUS AUREUS ISOLATI DALLA CARNE	Marisa Manzano	Debora Pinamonti	Laura Barp	11:15
L-26	Lucia Drosghig	Attività antiossidante di fermentati di proteine del siero	Marilena Marino Nadia Innocente	Giulia Di Filippo Anna Rossi	Lucilla Iacumin	11:40
L-26	Giulia Forte	Attività di deconiugazione dei sali biliari e di rimozione del colesterolo da parte di batteri lattici	Marilena Marino	Andrea Gorassini Anna Rossi	Marisa Manzano	12:05
PAUSA						



Laurea	Laureando/a	titolo tesi	Relatore/i	Correlatore/i	Controrelatore	ora
LM-70	Letizia Casarsa	Indagine sulla composizione di alcuni crostacei mediterranei (<i>Liocarcinus depurator</i> e <i>Squilla mantis</i>)	Lara Manzocco			14:00
LM-70	Sara Frare	Caratterizzazione chimica e chimico-fisica di farina di endocarpo di oliva e valutazione dell'effetto di trattamenti a ultrasuoni sulle caratteristiche degli estratti	Sonia Calligaris Maria Cristina Nicoli	Nicolò Renoldi Francesca Trevisiol		14:20
LM-70	Roberta Pratulino	Sviluppo di processi per la produzione di particelle di bioaerogel tramite spray	Lara Manzocco	Stella Plazzotta		14:40
L-26	Chiara Beraldo	Sbocchi professionali delle laureate in Scienze e Tecnologie Alimentari dell'Università di Udine	Sandro Sillani		Nadia Innocente	15:00
L-26	Elide Harzarich	CARATTERIZZAZIONE DI POLVERI DI OKRA (<i>ABELMOSCHUS ESCULENTUS</i> L.) OTTENUTE TRAMITE DIVERSE TECNOLOGIE DI DISIDRATAZIONE	Sonia Calligaris Stella Plazzotta		Lara Manzocco	15:25
L-26	Paolo Perissinotto	Stabilità ossidativa di crackers commerciali contenenti olio di girasole conservati a diverse temperature	Sonia Calligaris Marilisa Alongi	Marco Lopriore Marika Valentino	Stella Plazzotta	15:50
L-26	Andrada Iordache	Applicazione di campi elettrici pulsati a media intensità (MI-PEF) per l'estrazione assistita di proteine da piselli sub-standard	Stella Plazzotta	Alberto Saitta	Sonia Calligaris	16:15
L-26	Barbara Gyimah Mensah Fosu	Impiego di un apparecchio fotocatalizzatore per rallentare la maturazione di pomodori durante la loro conservazione in frigorifero	Giuseppe Comi		Sandro Sillani	16:40
L-26	Corinna Minot	Attività antiossidante di idrolizzati di proteine di <i>Pisum sativum</i>	Nadia Innocente Sonia Calligaris	Giulia Di Filippo Elisa Lanza	Giuseppe Comi	17:05
L-26	Enrico Peressini	Profilo dei prodotti secondari di ossidazione in seguito a digestione <i>in vitro</i> di olio di semi di girasole con diverso stato ossidativo	Marilisa Alongi Maria Cristina Nicoli	Piergiorgio Comuzzo	Lara Manzocco	17:30

L'esito della prova finale e l'attribuzione del voto verranno comunicati al termine di ogni esame.