



Prot. N. 33453
Tit. III Cl. 9 Fs. 40 (2024)

Udine, 05/03/2024

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 e Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari che si svolgerà in presenza il giorno:

Lunedì 11 marzo 2024
ore 8.30 in Sala Florio - Palazzo Florio
Via Palladio, 8 Udine

COMMISSIONE 1

Prof.ssa Nadia INNOCENTE	Presidentessa
Prof.ssa Michela MAIFRENI	Componente
Prof.ssa Marisa MANZANO	Componente
Prof.ssa Rosanna TONIOLO	Componente
Prof.ssa Agg. Marilisa ALONGI	Componente
Prof.ssa Agg. Laura BARP	Componente
Prof.ssa Agg. Marilena MARINO	Componente
Prof.ssa Maria Cristina NICOLI	Supplente
Prof.ssa Clara COMUZZI	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 11 marzo 2024 con inizio alle ore 8.30 con discussioni tesi in presenza.

Elenco Candidati

Laurea	Laureando/a	Titolo tesi	Relatore/i	Correlatore/i	Controrelatore/i	Ora
LM-70	Giulia Blasina	Messa a punto e applicazione di un metodo per la valutazione dello stato ossidativo di matrici lipidiche durante la digestione in vitro	Marilisa Alongi	Maria Cristina Nicoli Umberto Lanza		08:30
LM-70	Luca Cadeddu	Studio sulle aspettative dei consumatori riguardo ai requisiti sensoriali e di comodità d'uso di Prosciutto Cotto confezionato di alta qualità	Nadia Innocente Monica Anese	Niccolò Renoldi		8:50
LM-70	Valentina Corà	Fermentazione di proteine del siero da parte di batteri lattici	Marilena Marino Nadia Innocente	Giulia Di Filippo Anna Rossi		09:10
LM-70	Giacomo Facchin	Rilevazione rapida di Escherichia coli in acqua potabile tramite biosensore Quartz Crystal Microbalance (QCM)	Marisa Manzano	Michela Maifreni Alessia Cossettini		09:30
LM-70	Chiara Soldan	Ottimizzazione di un aptasensore elettrochimico per la determinazione del Fipronil in matrici alimentari	Rosanna Toniolo	Rossella Svigelj		09:50
LM-70	Nicole Zanetti	Fotoinattivazione microbica attraverso il contatto con matrici polimeriche di origine vegetale	Michela Maifreni Clara Comuzzi	Alessia Lena Elisabetta Gover		10:10
L-26	Giorgia Bortolussi	Caratteristiche microbiologiche e chimico-fisiche di formaggi a latte crudo prodotti in un'ottica di filiera corta	Marilena Marino Nadia Innocente	Elisa Lanza	Marisa Manzano	10:30



Laurea	Laureando/a	Titolo tesi	Relatore/i	Correlatore/i	Controrelatore/i	Ora
L-26	Andrea Bugari	Proprietà reologiche di dispersioni di un destrano di origine microbica	Marilena Marino Sonia Calligaris	Sofia Melchior Giulia Bisson	Marilisa Alongi	10:55
L-26	Caterina Cappellari	Attività antimicrobica di esopolisaccaridi di origine microbica	Marilena Marino	Giulia Bisson	Michela Maifreni	11:20
L-26	Sebastian Salvatore Taiman Mercado	Bioattività di un eteropolisaccaride prodotto da <i>Lactiplantibacillus plantarum</i>	Marilena Marino	Giulia Bisson	Laura Barp	11:45
L-26	Elena Deana	Indagine su composti organici volatili e contaminanti idrocarburi presenti in tappi di plastica per uso alimentare e loro possibile migrazione	Laura Barp		Rosanna Toniolo	12:10
L-26	Edoardo Lazzara	Estrazione di composti fenolici da prodotti a base di piselli	Laura Barp	Miklavčič Višnjevec Ana	Nadia Innocente	12:35
L-26	Giada Sist	Confronto tra diverse procedure di partizione per separare idrocarburi policiclici aromatici (IPA) con tre o più anelli aromatici	Laura Barp		Marilisa Alongi	13:00
L-26	Noemi Dodici	Applicazione della fotodinamica in ambito alimentare	Michela Maifreni	Clara Comuzzi Marilena Marino Alessia Lena Elisabetta Gover	Nadia Innocente	13:25

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



Prot. N. 33454
Tit. III Cl. 9 Fs. 40 (2024)

Udine, 05/03/2024

**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 e Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari che si svolgerà in presenza il giorno:

**Lunedì 11 marzo 2024
ore 8.30 in Sala Gusmani – Palazzo Antonini
Via Petracco - Udine**

COMMISSIONE 2

Prof. Sandro SILLANI	Presidente
Prof.ssa Sonia CALLIGARIS	Componente
Prof. Nicolò DOSSI	Componente
Prof.ssa Sabrina MORET	Componente
Prof.ssa Nicoletta PELLEGRINI	Componente
Prof. Agg. Stefano BUIATTI	Componente
Prof.ssa Agg. Stella PLAZZOTTA	Componente
Prof. Marcello CIVILINI	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 11 marzo 2024 con inizio alle ore 8.30 con discussioni tesi in presenza.

Elenco Candidati

Laurea	Laureando/a	titolo tesi	Relatore/i	Correlatore/i	Controrelatore	ora
LM-70	Francesca Gualdi	Applicazione di film bio-based: valutazione delle proprietà barriera nei confronti della migrazione di MOSH e MOAH da cartoncino riciclato in diverse matrici alimentari	Sabrina Moret Donatella Peressini			08:30
LM-70	Alessio Passaro	Application of different drying techniques to convert soy okara into food ingredients with tailored functionalities	Sonia Calligaris Lara Manzocco			08:50
L-26	Alberto Brisotto	Valutazione della stabilità ossidativa di crackers commerciali contenenti olio di palma mediante indicatori analitici e sensoriali	Sonia Calligaris Maria Cristina Nicoli	Marilisa Alongi Marco Lopriore	Sabrina Moret	09:10
L-26	Riccardo Cettolo	Effetto di interventi tecnologici su alcune proprietà chimiche e fisiche di polveri integrali ottenute da scarti di pisello.	Stella Plazzotta Sofia Melchior	Lara Manzocco Lorenzo Barozzi	Nicolò Dossi	09:35
L-26	Kevin Chebou Nouhou	Messa a punto di un dispositivo analitico portatile per misure di trasmittanza e di riflettanza	Nicolò Dossi	Cristian Grazioli	Sabrina Moret	10:00
L-26	Letizia Sabucco	L'effetto combinato di aggiunta di glutine e semola di diversa granulometria sulla masticazione di pani di grano duro	Nicoletta Pellegrini		Stella Plazzotta	10:25
L-26	Elisa Dus	Potenzialità di bioaerogel come ingredienti di creme al cacao a ridotto contenuto di acidi grassi saturi	Stella Plazzotta Lara Manzocco	Lorenzo De Berardinis	Nicoletta Pellegrini	10:50
L-26	Michele Rigonat	Caratterizzazione chimica e fisica di olio di caffè estratto da residui dell'estrazione della bevanda	Sonia Calligaris Monica Anese	Federico Basso	Stefano Buiatti	11:15
L-26	Michele Ermacora	Valutazione di alcune proprietà tecnologiche di esopolisaccaridi prodotti da <i>Leuconostoc mesenteroides</i> sottoposto a un	Sonia Calligaris Marilena Marino	Sofia Melchior Giulia Bisson	Nicoletta Pellegrini	11:40



Laurea	Laureando/a	titolo tesi	Relatore/i	Correlatore/i	Controrelatore	ora
		pre-trattamento con campi elettrici pulsati (PEF)				
L-26	Elia Zambenedetti	Studio della capacità emulsionante di criogel a base di proteine del siero di latte	Sonia Calligaris Lara Manzocco	Federico Basso Francesco Ciuffarin	Stella Plazzotta	12:05
L-26	Nicolò Giacobaz	Effetti di interventi tecnologici su alcune proprietà chimiche e fisiche di estratti proteici ottenuti da scarti di pisello	Stella Plazzotta Sofia Melchior	Lara Manzocco Lorenzo Barozzi	Nicolò Dossi	12:30
L-26	Filippo Iannetta	Il servizio di vendita on-line per i supermercati: un'indagine esplorativa	Sandro Sillani		Nicoletta Pellegrini	12:55
L-26	Lorenzo De Monte	Risposta glicemica e insulinemica in volontari sani dopo il consumo di pani di grano duro prodotti con diverse sostituzioni di glutine e semola a diverse granulometrie	Nicoletta Pellegrini		Sonia Calligaris	13:20
L-26	Luca Vit	Valutazione di una nuova tecnica di luppolatura per la produzione di birra artigianale.	Stefano Buiatti	Paolo Passaghe Lara Tat	Sandro Sillani	13:45

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