



Prot. N. 35403  
Tit. III Cl. 9 Fs. 50

Udine, 03/03/2025

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 10 marzo 2025**  
**ore 9.00 in Sala Eventi Biblioteca Rizzi**  
**Via Fausto Schiavi, 44 Udine**

**COMMISSIONE 1**

Prof.ssa Nadia INNOCENTE	Presidentessa
Prof.ssa Sonia CALLIGARIS	Componente
Prof. Emilio CELOTTI	Componente
Prof.ssa Marisa MANZANO	Componente
Prof.ssa Lara MANZOCCO	Componente
Prof.ssa Sabrina MORET	Componente
Prof.ssa Stella PLAZZOTTA	Componente
Prof. agg. Marco BIETRESATO	Componente
Prof. agg. Giuseppe COMI	Componente
Prof.ssa Rosanna TONIOLO	Supplente
Prof.ssa agg. Laura BARP	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 10 marzo 2025 con inizio alle ore 9.00 con discussioni tesi in presenza.

### Elenco Candidati

	Laurea	Laureando/a	titolo tesi	Relatore/i	Correlatore /i	Controrelat ore	ora
1	LM-70	Giulia Boscolo Bozza	Studio dell'effetto della formulazione sulla stabilità di barrette proteiche durante la conservazione	Sonia Calligaris	Erica Torella		09:00
2	LM-70	Marco Dal Bo'	Effetto dell'idrolisi enzimatica di proteine di pisello sulle proprietà schiumogene e possibile applicazione in miscele con idrolizzati di proteine di siero	Sonia Calligaris Nadia Innocente	Giulia Di Filippo Sofia Melchior		09:15
3	LM-70	Lorenzo Del Pin	Estrazione proteica da leguminose attraverso l'applicazione di diverse tecnologie: effetto su alcune caratteristiche fisiche e sulle proprietà funzionali	Lara Manzocco	Gian Marco Artuso Sofia Melchior		09:30
4	L-26	Gaia Franco	Studio per l'applicazione degli ultrasuoni nella preparazione del caffè espresso	Emilio Celotti	Andrea Natolino	Lara Manzocco	09:45
5	L-26	Alessia Ferrin	Studio sulla produzione di biofilm di Staphylococcus aureus ed Escherichia coli isolati da latte e carne	Marisa Manzano	Michela Maifreni Debora Pinamonti	Sonia Calligaris	10:05
6	L-26	Aurora Gaiatto	Preparazione di estratti acquosi da piante dell'area alpina	Lara Manzocco	Sofia Melchior Federico Basso	Marisa Manzano	10:25



	Laurea	Laureando/a	titolo tesi	Relatore/i	Correlatore/i	Controrelatore	ora
7	L-26	Sara Scussolin	Indagine esplorativa sulle potenzialità applicative di cera estratta dall'endocarpo di oliva (nocciolino)	Sonia Calligaris	Federico Basso	Emilio Celotti	10:45
8	L-26	Victoria Smiljanova	Sviluppo di un formaggio spalmabile fonte di fibre arricchito con nocciolo d'oliva	Sonia Calligaris	Federico Basso Niccolò Renoldi	Sabrina Moret	11:05
9	L-26	Giona De Nardi	Sviluppo di una nuova classe di bioaerogel per il settore alimentare a partire da scarti vegetali	Stella Plazzotta	Alberto Saitta	Marco Bietresato	11:25
10	L-26	Leonardo Vedovi	Analisi e validazione secondo i requisiti IFS Food v8 di un impianto di confezionamento di salsa ketchup	Marco Bietresato		Sonia Calligaris	11:45
11	L-26	Giusy Villiva'	Caratterizzazione di emicellulosa estratta da endocarpo (nocciolino) di oliva	Sonia Calligaris	Niccolò Renoldi Francesca Trevisiol	Lara Manzocco	12:05
12	LM-70	Anastasia Braga	Utilizzo nell'alimentazione degli avicoli di sottoprodotti ricchi in acidi grassi a media catena: effetti sulla composizione degli acidi grassi e sulla stabilità ossidativa della carne di pollo	Sabrina Moret			14:30
13	L-26	Kevin Armano	Strategie di processo per modulare la porosità di cryogel a base di cellulosa	Stella Plazzotta	Alberto Saitta	Marco Bietresato	14:45
14	L-26	Michael Uliana	Indagine sui consumi energetici ed idrici in un'azienda di vinificazione	Marco Bietresato		Stella Plazzotta	15:05
15	L-26	Alessandro Bruschi	Evoluzione microbica in branzini conservati in aria a 2 °C	Giuseppe Comi		Marisa Manzano	15:25



	Laurea	Laureando/a	titolo tesi	Relatore/i	Correlatore/i	Controrelatore	ora
16	L-26	Nicole Viktoria Carlucci	Potenzialità dei campi elettrici pulsati a media intensità per l'estrazione di proteine e polifenoli da piselli sub-standard	Stella Plazzotta	Alberto Saitta	Nadia Innocente	15:45
17	L-26	Giada Ferluga	Qualità microbiologica di kebab prodotto in Slovenia e commercializzato in diverse nazioni europee	Giuseppe Comi		Stella Plazzotta	16:05
18	L-26	Giulia Stanissa	Impiego di dispositivi fotocatalitici per l'allungamento della shelf-life dei limoni in condizioni di refrigerazione	Giuseppe Comi		Sabrina Moret	16:25

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



Prot. N. 35425  
Tit. III Cl. 9 Fs. SO

Udine, 03/03/2025

**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 10 marzo 2025  
ore 9.00 in Sala Gusmani Palazzo Antonini  
Via Petracco, 8 Udine**

**COMMISSIONE 2**

Prof.ssa Maria Cristina NICOLI	Presidentessa
Prof.ssa Monica ANESE	Componente
Prof.ssa Lucilla IACUMIN	Componente
Prof.ssa Nicoletta PELLEGRINI	Componente
Prof.ssa Alessandra DI FRANCESCO	Componente
Prof.ssa Maria PARPINEL	Componente
Prof.ssa Donatella PERESSINI	Componente
Prof. Sandro SILLANI	Componente
Prof. agg. Stefano BUIATTI	Componente
Prof. Walter BARATTA	Supplente
Prof.ssa agg. Marilisa ALONGI	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 10 marzo 2025 con inizio alle ore 9.00 con discussioni tesi in presenza.

**Elenco Candidati**

	Laurea	Laureando/a	Titolo tesi	Relatore/i	Correlatore/i	Controrelatore	ora
1	LM-70	Giulia Della Maestra	Applicazioni della tecnologia delle alte pressioni idrostatiche su prodotti ittici	Maria Cristina Nicoli Monica Anese Marilena Marino	Federico Basso Marika Valentino Denis Greatti		09:00
2	LM-70	Sveva Giardina	Shelf-life estimation of tomato derivatives using accelerated aging tests	Monica Anese	Marilisa Alongi Marika Valentino		09:15
3	LM-70	Letizia Milokanovic	Quantificazione del sodio rilasciato durante la masticazione di pane con struttura diversa in volontari sani	Nicoletta Pellegrini	Sabina Susmel Marianna Tagliasco		09:30
4	L-26	Enrico Basso	Reazione dei consumatori di cioccolato alle Tecnologie di Evoluzione Assistita	Sandro Sillani		Monica Anese	09:45
5	L-26	Margherita Battistella	Un'analisi critica della qualità nutrizionale e del contenuto di sodio nei primi piatti ready-to-eat venduti in Italia	Nicoletta Pellegrini	Martina Moretton	Maria Parpinel	10:05
6	L-26	Alice Cecchini	Impatto sulla risposta glicemica della parziale sostituzione degli zuccheri e del burro e dell'utilizzo di farine di legumi nella formulazione di biscotti in volontari sani	Nicoletta Pellegrini	Marianna Tagliasco	Maria Cristina Nicoli	10:25



	Laurea	Laureando/a	Titolo tesi	Relatore/i	Correlatore/i	Controrelatore	Ora
7	L-26	Cecilia Colloredo	Digeribilità e caratterizzazione chimico-fisica di frollini arricchiti con proteine vegetali e vitamina D destinati ad una popolazione anziana	Nicoletta Pellegrini	Giulia Bisson	Donatella Peressini	10:45
8	L-26	Azzurra Del Forno	Abitudini alimentari in un campione di calciatori: <i>focus</i> su proteine e integrazione proteica	Maria Parpinel	Federica Fiori	Monica Anese	11:05
9	L-26	Albright Kwaku Yeboah	La qualità nutrizionale dei prodotti venduti in Italia: un'analisi critica sul contenuto di sodio delle salse	Nicoletta Pellegrini	Martina Moretton	Sandro Sillani	11:25
10	L-26	Benedetta Pasinato	Reazione dei consumatori alle informazioni sul Genoma Editing (GE)	Sandro Sillani		Nicoletta Pellegrini	11:45
11	L-26	Erik Radessich	Influenza della struttura del pane sulla masticazione	Nicoletta Pellegrini	Marianna Tagliasco	Donatella Peressini	12:05
12	L-26	Morena Marson	Effetto dell'adesione a un'iniziativa "Vuoto a Rendere" sui consumatori di vino nei ristoranti	Sandro Sillani		Stefano Buiatti	14:30
13	L-26	Giacomo Petrusa	Attività proteolitica dei batteri lattici ad uso enologico	Lucilla Iacumin		Maria Parpinel	14:50
14	L-26	Lorenzo Piacentini	Valutazione di un nuovo metodo di utilizzo del luppolo per sfruttare al meglio le sue componenti aromatiche	Stefano Buiatti	Paolo Passaghe Lara Tat	Lucilla Iacumin	15:10



	Laurea	Laureando/a	Titolo tesi	Relatore/i	Correlatore/i	Controrelatore	Ora
15	L-26	Francesca Ponte	Valutazione delle proprietà reologiche di impasti formulati con farina di frumento e sottoprodotti di lavorazione del fagiolo	Donatella Peressini	Fabio Pizzali	Alessandra Di Francesco	15:30
16	L-26	Stefano Rimicci	Influenza di parametri biologici e chimico-fisici sulla patogenicità di ceppi di <i>Neofabreaa vagabunda</i> , agente causale del marciume lenticellare delle mele	Alessandra Di Francesco	Abderraouf Sadallah	Lucilla lacumin	15:50
17	L-26	Giorgia Spricigo	Quanto sodio contengono i prodotti sott'olio e sott'aceto rispetto ai limiti proposti dall'Organizzazione Mondiale della Sanità?	Nicoletta Pellegrini	Martina Moretton	Sandro Sillani	16:10

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