



Prot. N. 5065
Tit. III Cl. 9 Fs. 1 (2023)

Udine, 02/10/2023

**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. 335 del 27.06.2013, 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 09 ottobre 2023
ore 08.30 in Sala Gusmani – Palazzo Antonini
Udine**

COMMISSIONE 1

Prof.ssa Nadia INNOCENTE	Presidente
Prof.ssa Maria Cristina NICOLI	Componente
Prof.ssa Lucilla IACUMIN	Componente
Prof.ssa Sonia CALLIGARIS	Componente
Prof. Giovanni CORTELLA	Componente
Prof.ssa Lara MANZOCCO	Componente
Prof.ssa Marisa MANZANO	Supplente
Prof.ssa Agg. Marilena MARINO	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 e Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari, che avrà luogo il giorno 09 ottobre 2023 con inizio alle ore 08.30 con discussioni tesi in presenza.

Elenco Candidati

LAUREA MAGISTRALE IN SCIENZE E TECNOLOGIE ALIMENTARI

Laureanda/o	Titolo tesi	Relatore	Correlatore/i	Ora
CANDUSSI GIULIA	Attività antiossidante e produzione di ossido nitrico in batteri lattici	IACUMIN LUCILLA	ORECCHIA ELISABETTA	08.30
CICCONI CESARE MARCO	Influenza di alcune variabili di processo sulle proprietà fisiche e tecnologiche di aerogel a base di proteine di siero di latte e soia	MANZOCCO LARA	DE BERARDINIS LORENZO	08.50
COMELLI REBECCA	Potenzialità di bioaerogel ibridi a base di sieroproteine e spirulina come ingredienti alimentari	MANZOCCO LARA	PLAZZOTTA STELLA DE BERARDINIS LORENZO	09.10
GARLATTI COSTA ENRICO	Effetto di parametri di processo e di conservazione sulla stabilità fisica e sulle performance tecnologiche di panna da montare	MANZOCCO LARA CALLIGARIS SONIA	BASSO FEDERICO	09.30
IUS LUCA	Approccio metodologico per attività di benchmarking sulla valutazione di alimenti surgelati	NICOLI MARIA CRISTINA	ROMANO GIULIA	09.50
TREVISIOL FRANCESCA	Lactisacibacillus casei-group strains to counteract the late blowing defect of Montasio cheese	INNOCENTE NADIA MARINO MARILENA	RENOLDI NICCOLO' ROSSI ANNA	10.10

LAUREA TRIENNALE IN SCIENZE E TECNOLOGIE ALIMENTARI

Laureanda/o	Titolo tesi	Relatore	Correlatore/i	Contro relatore/i	Ora
CAMARIN DANIELE	Caratterizzazione delle proprietà di trasporto dei biopolimeri per l'imballaggio degli alimenti	CORTELLA GIOVANNI	LOPRIORE MARCO LIBRALATO MICHELE	INNOCENTE NADIA	10.30
LAUDANI FILIPPO	Effetto di un pretrattamento di omogeneizzazione ad alta pressione sulle proprietà funzionali di un concentrato proteico di pisello successivamente idrolizzato	NICOLI MARIA CRISTINA	MELCHIOR SOFIA	CORTELLA GIOVANNI	10.55
NAIBO ANNA	Effetto del processo digestivo in vitro sull'attività antiossidante della quercetina in sistemi alimentari modello	NICOLI MARIA CRISTINA	LANZA UMBERTO	MANZOCCO LARA	11.20



PETOZZI ASIA	Caratteri di adesione e produzione di vescicole extracellulari da parte di ceppi appartenenti alla specie <i>Lacticaseibacillus rhamnosus</i>	IACUMIN LUCILLA	PELLEGRINI MICHELA	NICOLI MARIA CRISTINA	11.45
SACHER GIULIA	Ottimizzazione della gelificazione di proteine di soia per la produzione di aerogel alimentari	MANZOCCO LARA PLAZZOTTA STELLA	DE BERARDINIS LORENZO	CALLIGARIS SONIA	12.10
SARTOR MIRIAM	Effetto dell'idrolisi enzimatica sull'attività antiossidante di proteine animali e vegetali	CALLIGARIS SONIA INNOCENTE NADIA	MELCHIOR SOFIA DI FILIPPO GIULIA	IACUMIN LUCILLA	12.35
SCANO LAURA	Valutazione del potere antiossidante di batteri lattici per fermentazioni carnee	IACUMIN LUCILLA	ORECCHIA ELISABETTA	CALLIGARIS SONIA	13.00

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



Prot. N. 5066
Tit. III Cl. 9 Fs. 1 (2023)

Udine, 02/10/2023

**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. 335 del 27.06.2013, 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 09 ottobre 2023
ore 08.30 in Sala Florio – Palazzo Florio
Udine**

COMMISSIONE 2

Prof. Giuseppe COMI	Presidente
Prof.ssa Michela MAIFRENI	Componente
Prof.ssa Sabrina MORET	Componente
Prof.ssa Nicoletta PELLEGRINI	Componente
Prof. Sandro SILLANI	Componente
Prof.ssa Agg. Stella PLAZZOTTA	Componente
Prof.ssa Nicolo' DOSSI	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**

Edi Piasentier



La S.V. è invitata a partecipare alla Commissione per l'appello dell'esame della Laurea Triennale in Scienze e Tecnologie Alimentari e Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari, che avrà luogo il giorno 09 ottobre 2023 con inizio alle ore 08.30 con discussioni tesi in presenza.

Elenco Candidati

LAUREA MAGISTRALE IN SCIENZE E TECNOLOGIE ALIMENTARI

Laureanda/o	Titolo tesi	Relatore	Correlatore/i	Ora
GIAVON FILIPPO	Ottimizzazione della formulazione del pane per la riduzione dell'indice glicemico	PELLEGRINI NICOLETTA	TAGLIASCO MARIANNA	08.30

LAUREA TRIENNALE IN SCIENZE E TECNOLOGIE ALIMENTARI

Laureanda/o	Titolo tesi	Relatore	Correlatore/i	Contro relatore/i	Ora
BAILOTTI GIACOMO	Sensibilità dei giovani alla sostenibilità ambientale in relazione all' orientamento culturale	SILLANI SANDRO		MAIFRENI MICHELA	08.50
DE BIASIO DENIS	Valutazione del rapporto degli 1,2/1,3 digliceridi nell'invecchiamento degli oli d'oliva.	MORET SABRINA CONTE LANFRANCO	MILANI ANDREA	PLAZZOTTA STELLA	09.15
DE NARDI ALBERTO	Effetto dell'aggiunta di Staphylococcus spp. sul colore dei prodotti carnei	COMI GIUSEPPE		MAIFRENI MICHELA	09.40
FALCOMER DANIELE	Reazione dei consumatori di vino alla tecnologia di Genoma Editing	SILLANI SANDRO		PELLEGRINI NICOLETTA	10.05
GIRARDI ANTONIO	Strategie di processo per convertire scarti di pisello in farine con specifiche funzionalità	PLAZZOTTA STELLA MANZOCCO LARA	BAROZZI LORENZO MELCHIOR SOFIA	COMI GIUSEPPE	10.30
GIRLANDA MATTIA	Impiego di un apparecchio fotocatalitico per rallentare la maturazione di frutti conservati in frigorifero	COMI GIUSEPPE		MORET SABRINA	10.55
MISIGOJ LUCIA	Esposizione alla luce blu di differenti specie microbiche di origine alimentare per valutare l'effetto di inattivazione	MAIFRENI MICHELA	LENA ALESSIA	COMI GIUSEPPE	11.20
PAOLINI STEFANO	Inattivazione Fotodinamica nei confronti di Escherichia coli	MAIFRENI MICHELA	LENA ALESSIA	PLAZZOTTA STELLA	11.45
TOMASELLA ANNA	Interventi tecnologici per modulare le proprietà funzionali di estratti proteici ottenuti da scarti di pisello	PLAZZOTTA STELLA MELCHIOR SOFIA	NICOLI MARIA CRISTINA BAROZZI LORENZO	SILLANI SANDRO	12.10



ZUCCHERI ANNA	Caratterizzazione di farine e di impasti allo scopo di ottenere pani a minor indice glicemico.	PELLEGRINI NICOLETTA	TAGLIASCO MARIANNA	MORET SABRINA	12.35
------------------	--	-------------------------	-----------------------	------------------	-------

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