



Prot. 162558
Tit. III Cl. 9 Fs. 32 (2025)

Udine, 09.12.2025

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 15 dicembre 2025
ore 9.30 presso Sala Eventi Biblioteca Rizzi
Via Fausto Schiavi 44 - Udine

COMMISSIONE 1

Prof.ssa Monica ANESE	Presidentessa
Prof.ssa Lucilla IACUMIN	Componente
Prof.ssa Nicoletta PELLEGRINI	Componente
Prof. Marco BIETRESATO	Componente
Prof.ssa agg. Marilena MARINO	Componente
Prof.ssa Marisa MANZANO	Supplente
Prof.ssa Sabrina MORET	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 15 dicembre 2025 con inizio alle ore 9.30 con discussioni tesi in presenza.

Elenco Candidati:

	Laurea	matricola	Titolo tesi	Relatore/i	Correlatore/i	Controrelatore	ora
1	LM-70	matr.114753	Combinazione di cottura a bassa temperatura e trattamenti con alte pressione per ottenere derivati carnei pronti al consumo con elevate caratteristiche sensoriali	Monica Anese	Marilisa Alongi Lorenzo Barozzi Denis Greatti		09:30
2	LM-70	matr.149935	Development of a protocol to grow pure biomass of <i>Bacillus cereus</i> and <i>Salmonella</i> sp. on food matrices	Marilena Marino			09:45
3	L-26	matr. 162119	Valutazione dell'attività idrolitica extracellulare, della produzione di acidi organici e idrogeno solforato in lieviti ad uso enologico	Lucilla Iacumin		Marilena Marino	10:00
4	L-26	matr. 158235	Dati di processo e qualità del prodotto: correlazioni tra parametri tecnologici e caratteristiche sensoriali nella pasta secca di alta qualità	Marco Bietresato		Monica Anese	10:20
5	L-26	matr. 161763	Valorizzazione di bucce e semi nella produzione di passata di pomodoro	Monica Anese	Marilisa Alongi Preetham Gowda Hosaholalu Ramesha	Nicoletta Pellegrini	10:40
6	L-26	matr. 158835	Studio sulla stabilità ossidativa di biscotti contenenti olio di cocco	Monica Anese	Marilisa Alongi	Nicoletta Pellegrini	11:00



	Laurea	Laureando/a	Titolo tesi	Relatore/i	Correlatore/i	Controrelatore	ora
7	L-26	matr. 154188	Sviluppo di un biscotto proteico per l'integrazione della dieta di persone anziane	Nicoletta Pellegrini	Monica Anese Giulia Bisson	Marilena Marino	11:20
8	L-26	matr. 164793	Effetto della consociazione di grano saraceno e soia sulla presenza dell'allergene "soia" nel grano saraceno	Nicoletta Pellegrini	Marianna Tagliasco Alessandra Virili	Marilena Marino	11:40
9	L-26	matr. 147845	Determinazione dell'acido fitico e della fibra in una pasta addizionata di grits di pisello giallo	Nicoletta Pellegrini	Marianna Tagliasco	Monica Anese	12:00
10	L-26	matr. 159632	Digeribilità dell'amido e stabilità della vitamina D durante la cottura di frollini sviluppati per soggetti anziani	Nicoletta Pellegrini	Giulia Bisson	Lucilla Iacumin	12:20
11	L-26	matr. 162750	Cinetica del rilascio di sodio nel bolo dopo masticazione di pani con diversa texture	Nicoletta Pellegrini	Donatella Peressini Sabina Susmel Marianna Tagliasco	Monica Anese	12:40



Prot. 162560
Tit. III Cl. 9 Fs. 32 (2025)

Udine, 09.12.2025

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 15 dicembre 2025
ore 15.00 presso Sala Eventi Biblioteca Rizzi
Via Fausto Schiavi 44 - Udine

COMMISSIONE 2

Prof.ssa Nadia INNOCENTE	Presidentessa
Prof.ssa Maria Cristina NICOLI	Componente
Prof. Federico NASSIVERA	Componente
Prof.ssa Stella PLAZZOTTA	Componente
Prof.ssa Sonia CALLIGARIS	Componente
Prof. agg. Giuseppe COMI	Componente
Prof.ssa Donatella PERESSINI	Supplente
Prof.ssa Rosanna TONIOLO	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 15 dicembre 2025 con inizio alle ore 15.00 con discussioni tesi in presenza.

Elenco Candidati:

	Laurea	matricola	Titolo tesi	Relatore/i	Correlatore/i	Controrelatore	ora
1	LM-70	matr. 152180	Individuazione di strategie per la gestione della shelf life secondaria di salse destinate a pizze surgelate	Maria Cristina Nicoli	Marika Valentino		15:00
2	LM-70	matr. 155067	Formulation study of food emulsions stable to freezing and thawing cycles	Maria Cristina Nicoli	Marika Valentino		15:15
3	LM-70	matr. 139001	Nuove tendenze nella percezione degli alimenti funzionali/New trends in the perception of functional foods	Federico Nassivera			15:30
4	L-26	matr. 159446	Messa a punto di un sistema di delivery a base di proteine del siero	Nadia Innocente Marilena Marino	Niccolò Renoldi Giulia Filippo	Di Stella Plazzotta	15:45
5	L-26	matr. 162583	Controllo attivo della qualità dei fornitori attraverso l'implementazione di una classificazione A-B-C nella supply chain dell'rPET per la produzione di film plastici destinati al packaging alimentare	Stella Plazzotta		Federico Nassivera	16:05
6	L-26	matr. 164266	Sviluppo di processi per la produzione di particelle di aerogel a base di cellulosa	Stella Plazzotta Lara Manzocco	Gian Marco Artuso Alberto Saitta	Sonia Calligaris	16:25
7	L-26	matr. 163098	Studio della tecnologia delle alte pressioni idrostatiche su tonno fresco	Maria Cristina Nicoli	Marika Valentino	Nadia Innocente	16:45



	Laurea	Laureando/a	Titolo tesi	Relatore/i	Correlatore/i	Controrelatore	ora
8	L-26	matr. 162714	Sviluppo di un database per la gestione delle sostanze regolamentate nei MOCA: il caso dell'azienda AMB	Stella Plazzotta	Giovanni Lombardi Simone Sedran	Sonia Calligaris	17:05
9	L-26	matr. 163023	Caratterizzazione di emulgel ottenuti da gel ibridi di proteine del siero di latte e proteine di pisello	Sonia Calligaris	Sofia Melchior Roberta Pratolino	Nadia Innocente	17:25
10	L-26	matr. 163224	Individuazione dei limiti di ABTV per l'accettabilità di branzini e orate eviscerate e conservate confezionate a 4 °C	Giuseppe Comi		Maria Cristina Nicoli	17:45