

**UNIVERSITA' DEGLI STUDI DI TERAMO**  
**FACOLTA' DI BIOSCIENZE E TECNOLOGIE AGRO-ALIMENTARI E AMBIENTALI**  
**CDS IN SCIENZE E TECNOLOGIE ALIMENTARI - SESSIONE STRAORDINARIA A.A. 2017/2018**  
**LUNEDI' 25 MARZO 2019, ORE 10.30 (AULA TESI - PLESSO "SILVIO SPAVENTA")**

<b>COMMISSIONE E LAUREANDI - CDS IN SCIENZE E TECNOLOGIE ALIMENTARI</b>						
<b>N.</b>	<b>COGNOME</b>	<b>NOME</b>	<b>MATRICOLA</b>	<b>MATERIA</b>	<b>TUTOR</b>	<b>TITOLO TESI</b>
1	ANDRENACCI	VIRGINIA	A-72141	OPERAZIONI UNITARIE DELLA TECNOLOGIA ALIMENTARE	DI MATTIA	EFFETTO DEL GRADO DI MATURAZIONE SUL CONTENUTO FENOLICO E SULLE PROPRIETA' ANTIOSSIDANTI DI OLIVE ED OLI DI CULTIVAR GENTILE DELL'AQUILA
2	BUCCIONI	FRANCESCO	A-73514	MICROBIOLOGIA ALIMENTARE	SERIO	SVILUPPO DI LISTERIA MONOCYTOGENES IN PRESENZA DI CONCENTRAZIONE SUBLETALI DI IDROLATI
3	CHIAVAROLI	CECILIA	A-73373	PROCESSI DELLA TECNOLOGIA ALIMENTARE	MARTUSCELLI	I "Fatti buoni" della Magazzini Gabrielli SpA: il miele
4	CONTE	SIMONE	A-69944	PROCESSI DELLA TECNOLOGIA ALIMENTARE	SCHIRONE	SISTEMA DI PREVENZIONE NELLE ACQUE POTABILI: ASPETTI NORMATIVI E CONTROLLO
5	D'ATTANASIO	MICHELA	A-70188	TECNOLOGIA DEI CEREALI E DERIVATI	DI MATTIA	VALUTAZIONE DEL CONTENUTO E DEL PROFILO FENOLICO DI FAVE DI CACAO CRIOLLO FERMENTATE ED ESSICcate
6	DI DOMENICANTONIO	SILVIA	A-73942	PROCESSI DELLA TECNOLOGIA ALIMENTARE	MARTUSCELLI	CASO STUDIO SULLA "RICOTTA" DELLA SABELLI SPA
7	DI DOMIZIO	STEFANO	A-70153	PRODUZIONI ANIMALI	MARTINO	EFFETTI DELL'INTEGRAZIONE ALIMENTARE CON SEMI DI CANAPA SULLA QUALITA' CHIMICO-NUTRIZIONALE DEL LATTE E DEL FORMAGGIO NELLA SPECIE OVINA
8	DI FRANCESCO	MARTA	A-69746	CHIMICA ANALITICA	COMPAGNONE	DETERMINAZIONE DI PARAMETRI DI QUALITA' IN PRODOTTI DELLA CONFECTIONERY TRAMITE FT-NIR
9	DIODATO	MATTIA	A-73467	CHIMICA ANALITICA	COMPAGNONE	MESSA A PUNTO DI UN ELETTRODO NANOSTRUTTURATO MODIFICATO CON CATECHINE PER LA DETERMINAZIONE DI COMPOSTI ANTIOSSIDANTI
10	D'ORAZIO	ANNALaura	A-72127	TECNOLOGIA DEI CEREALI E DERIVATI	DI MATTIA	L'ESSICCAMENTO A BASSE TEMPERATURE E L'UTILIZZO DI MATERIE PRIME NON CONVENZIONALI: L'ESPERIENZA IN UN PASTIFICIO ARTIGIANALE
11	ESPOSITO	PIERPAOLO	A-69989	PROCESSI DELLA TECNOLOGIA ALIMENTARE	MARTUSCELLI	EFFETTO DEI FILM DI IMBALLAGGIO SULLA QUALITA' DELL'AMARETTO "LAZZARONI"
12	FERRARA	MATTIA	A-73766	MICROBIOLOGIA ALIMENTARE	SERIO	GLI EFFETTI DELLA PROLINA SU LISTERIA MONOCYTOGENES

N.	COGNOME	NOME	MATRICOLA	MATERIA	TUTOR	TITOLO TESI
13	NTACONAYIGIZE	NADIA	A-72042	ALIMENTAZIONE E NUTRIZIONE UMANA	SERAFINI	CARATTERIZZAZIONE CHIMICA E NUTRIZIONALE DEGLI ESTRATTI DI FOGLIE DI KALONCHOE CRENATA "IKIZIRANKURWA"
14	NUCCI	PIERLUIGI	A-70883	ANALISI CHIMICHE FISICHE E SENSORIALI	SACCHETTI	POSSIBILE UTILIZZO DEGLI INSETTI IN PRODOTTI DA FORNO
15	TURBOLENTE	MIRKO	A-73687	MICROBIOLOGIA ALIMENTARE	PAPARELLA	STUDIO DEL BIOFILM MONO- E MULTI-SPECIE E DELLE INTERAZIONI TRA LISTERIA MONOCYTOGENES E PSEUDOMONAS FLUORESCENS

**COMMISSIONE:** Prof. Del Carlo (Presidente), Prof. Compagnone, Prof.ssa Martuscelli, Prof. Sacchetti, Prof. Serafini, Dott.ssa Di Mattia, Dott.ssa Serio.

**SUPPLEMENTI:** Prof. Martino, Dott. Mascini

**NB** L'inserimento dei nominativi degli studenti nel presente elenco, da ritenersi effettuato con riserva, **NON COMPORTA** che la loro situazione amministrativa sia da considerarsi regolare e, pertanto, laddove nel frattempo si ravvisino irregolarità temporaneamente non sanabili, gli studenti non potranno conseguire la laurea nella presente sessione.