



**Tesi di Laurea Magistrale (LM-70) in Scienze e
Tecnologie Alimentari**

**Appello del 19/02/2026 ore 14.45 – Aula Magna (I°
Piano, Pad. Centrale Cascine)**

COGNOME	NOME	RELATORE/I	CORRELATORE/I	TITOLO	ORARIO DI CONVOCAZIONE
BONACCHI	MARINA	Prof. Matteo Daghio	Prof.ssa Agnese Bellabarba, Dott.ssa Decorosi Francesca,	Sviluppo di consorzi micrbiici per la degradazione del PLA	15.00
CECCHI	ALLEGRA	Prof. Matteo Daghio	Prof.ssa Arianna Buccioni, Dott.ssa Adja Cristina Lira De Medeiros	Studio dell'effetto delle microplastiche sul microbiota ruminale	15.00
CIPOLLI	ANNA	Prof. Erminio Monteleone	Prof.ssa Spinelli Sara, Dott.ssa Chiara Ghelfi	Oltre i cinque gusti fondamentali: soglia di rilevamento del gusto grasso e correlazione con parametri antropometrici e intake alimentare	15.00
GAGGINI	LUCA	Prof.ssa Caterina Dinnella	Prof. Erminio Monteleone, Prof. Emiliano Fratini	La sensibilità al gusto grasso: ottimizzazione di un protocollo sperimentale per la determinazione della soglia di percezione	15.00



UNIVERSITÀ
DEGLI STUDI
FIRENZE

Scuola di
Agraria



HR EXCELLENCE IN RESEARCH

**Tesi di Laurea Magistrale (LM-70) in Scienze e
Tecnologie Alimentari**

**Appello del 19/02/2026 ore 14.45 – Aula Magna (I°
Piano, Pad. Centrale Cascine)**

COGNOME	NOME	RELATORE/I	CORRELATORE/I	TITOLO	ORARIO DI CONVOCAZIONE
PIETRINI	BIANCA MARIA	Prof. Matteo Daghio	Prof.ssa Karima Guehaz, Dott.ssa Chiara Capelli,	Valorizzazione di sottoprodotti agroalimentari in sistemi bioelettrochimici inoculati con <i>Rhodopseudomonas palustris</i> 42OL	15.00