



Tesi di Laurea (L-26) in Tecnologie Alimentari

**Appello del 20/02/2026 ore 09.00 – Aula Magna (I°
Piano, Pad. Centrale Cascine)**

COGNOME	NOME	RELATORE/I	CORRELATORE/I	TITOLO	ORARIO DI CONVOCAZIONE
BEVILACQUA	RACHELE	Prof.ssa Caterina Dinnella	Prof.ssa Sara Spinelli Dott.ssa Chiara Ghelfi	La determinazione della soglia di percezione del gusto grasso: messa a punto del protocollo sperimentale	09.30
CASUCCI	LORENZO	Prof.ssa Simona Guerrini	Dott.ssa Viola Galli, Dott.ssa Valentina Russo	Fermentazione di sottoprodotti agroalimentari per la realizzazione di un ingrediente arricchito in acido γ -amminobutirrico	09.30
D'AGNOLO	ANDREA	Prof. Stefano Menichetti		Dal chicco alla tazza: viaggio con alcuni metaboliti del genere <i>Coffea</i>	09.30
GASCHI	MATTEO	Prof.ssa Simona Guerrini	Dott. Niccolò Pini	Composizione microbiologica di un kefir prodotto artigianalmente	09.30
GEGA	SIMONA	Prof. Francesco Paolo Nicese		Storia del Caffè: dalle origini alla distribuzione mondiale fino al prezzo in tazzina ai giorni nostri	09.30



Tesi di Laurea (L-26) in Tecnologie Alimentari

**Appello del 20/02/2026 ore 09.00 – Aula Magna (I°
Piano, Pad. Centrale Cascine)**

COGNOME	NOME	RELATORE/I	CORRELATORE/I	TITOLO	ORARIO DI CONVOCAZIONE
MAGAZZINI	MARGOT	Prof. Enrico Marone		Costi e benefici dell'appartenenza al consorzio Chianti Classico: analisi comparativa tra produzione DOCG e IGT	09.30
NJUKENG	CIRO AKWANGA	Prof.ssa Simona Guerrini	Dott. Manuel Venturi	Valutazione della stabilità microbiologica e tecnologica di un lievito madre utilizzato nella produzione di panettone e colomba	09.30