

**Tesi di Laurea in Tecnologie Alimentari (B024)****Appello del 15 luglio 2021 ore 09:00**

<b>COGNOME CANDIDATO</b>	<b>NOME CANDIDATO</b>	<b>RELATORE</b>	<b>CORRELATORI</b>	<b>TITOLO</b>	<b>COD. CORSO</b>
CELLINI	MARTINA	PIEROZZI COSTANZA		Sostanze migranti dai materiali e oggetti a contatto con gli alimenti : un pericolo per i consumatori	B024
LAPICCIRELLA	MICHELA	DINNELLA CATERINA	Lapo Pierguidi	Il profilo sensoriale e l'accettabilità di birre artigianali agricole toscane a diverso tempo di stoccaggio secondo il giudizio dei consumatori.	304
LAZZERI	VIRGINIA	PIEROZZI COSTANZA		pericoli e benefici legati al consumo di frutta in guscio	B024
MELOSI	CLAUDIA	TRAVERSI RITA	Bernicchi Martina	Determinazione del pH in alimenti ad uso umano ed a uso zootecnico	B024
PIERALLINI	ELENA	DINNELLA CATERINA		Le proprietà sensoriali e la preferenza per prodotti ad elevato tenore fenolico in una popolazione di giovani adulti	B024
ZUCCONI	ALESSANDRO	PAZZAGLI LUIGIA		Proprietà nutraceutiche di peptidi bioattivi da latte bovino	B024