



UNIVERSITÀ
DEGLI STUDI
FIRENZE

**Scuola di
Agraria**



HR EXCELLENCE IN RESEARCH

Tesi di Laurea (L-26) in Tecnologie Alimentari

**Appello del 21/07/2026 ore 08.30 – Aula Magna (1°
Piano, Pad. Centrale Cascine)**

COGNOME	NOME	RELATORE/I	CORRELATORE/I	TITOLO	ORARIO DI CONVOCAZIONE
CAPEZZUOLI	GAIA	Prof.ssa Valentina Canuti		Vino dealcolato aromatizzato con pepe di Sichuan: descrizione e analisi di un processo produttivo sperimentale presso l'azienda Château Recougne	09.00
CHIESI	MATTEO	Prof.ssa Rita Traversi	Dott. Enrico Gallorini	Validazione del metodo di determinazione delle tossine dell'Alternaria nelle conserve a base di pomodoro tramite LC-MS/MS	09.00
CHIMENTI	GAIA	Prof.ssa Caterina Dinnella	Dott.ssa Sofia Trentanove, Dott.ssa Alice Carradori	Stima del consumo dei pasti nelle mense delle scuole primarie: confronto tra una scala self-reported e il rilevamento diretto	09.00
CORSINI	GIULIA	Prof.ssa Simona Guerrini	Dott. Niccolò Pini	Verifica della stabilità di un lievito madre rinfrescato con due farine differenti	09.00
DE MARTINO	VERONICA	Prof.ssa Sara Spinelli	Prof.ssa Caterina Dinnella, Dott.ssa Chiara Guelfi	Ottimizzazione di un protocollo sperimentale per la stima del fenotipo "sweet-liker"	09.00



UNIVERSITÀ
DEGLI STUDI
FIRENZE

**Scuola di
Agraria**



HR EXCELLENCE IN RESEARCH

Tesi di Laurea (L-26) in Tecnologie Alimentari

**Appello del 21/07/2026 ore 08.30 – Aula Magna (1°
Piano, Pad. Centrale Cascine)**

COGNOME	NOME	RELATORE/I	CORRELATORE/I	TITOLO	ORARIO DI CONVOCAZIONE
DI LAUDO	AURORA	Prof.ssa Marzia Cristiana Rosi		Un sistema decisionale basato su intelligenza artificiale per la gestione degli infestanti nelle PMI agroalimentari: progettazione e sviluppo	09.00
GABUZZINI	SARA	Prof.ssa Caterina Contini	Dott. Tommaso Fantechi	Tra tradizione e innovazione nel packaging: Il caso del Biscottificio Antonio Mattei	09.00
GORI	DAMIANO LORENZO	Prof.ssa Valentina Canuti	Prof.ssa Caterina Dinnella	Analisi del processo produttivo del vino Saint-Émilion Grand Cru Classé: esperienza di tirocinio in cantina nella regione di Bordeaux.	09.00
MELCHIORRE	CHIARA	Prof.ssa Caterina Dinnella	Dott.ssa Angelica Lippi, Dott.ssa Alice Carradori	Strategie partecipate per la riduzione dello spreco alimentare domestico: sviluppo di ricette basate sui driver di spreco dichiarati dai genitori.	09.00



UNIVERSITÀ
DEGLI STUDI
FIRENZE

**Scuola di
Agraria**



HR EXCELLENCE IN RESEARCH

Tesi di Laurea (L-26) in Tecnologie Alimentari

**Appello del 21/07/2026 ore 08.30 – Aula Magna (1°
Piano, Pad. Centrale Cascine)**

COGNOME	NOME	RELATORE/I	CORRELATORE/I	TITOLO	ORARIO DI CONVOCAZIONE
PAPPADÀ	GIUSEPPE FEDERICO	Prof.ssa Simona Guerrini		Salmonella spp.: indagine sull'incidenza delle contaminazioni in alimenti di origine animale	09.00
PLAKA	KRISTIAN	Dott. Andrea Bonini	Dott.ssa Benedetta Pasquini, Dott.ssa Maria Filomena Antonella Vitulli	Sviluppo di un metodo analitico per la determinazione di composti perfluoroalchilici in materiali destinati al contatto con alimenti.	09.00
ROSSI	IRENE	Prof.ssa Caterina Dinnella	Dott.ssa Silvia Rossi, Dott. Mattia Dimitri	Stima della shelf-life secondaria del caffè in polvere in condizioni di stoccaggio domestico	09.00