



UNIVERSITÀ  
DEGLI STUDI  
FIRENZE

**Scuola di  
Agraria**



HR EXCELLENCE IN RESEARCH

**Tesi di Laurea (L-26) in Tecnologie Alimentari**

**Appello del 22/10/2026 ore 14.00 – Aula Magna (1°  
Piano, Pad. Centrale Cascine)**

| COGNOME     | NOME       | RELATORE/I                     | CORRELATORE/I             | TITOLO                                                                                                                                                               | ORARIO DI<br>CONVOCAZIONE |
|-------------|------------|--------------------------------|---------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------|
| CAMARLINGHI | MELISSA    | Dott.ssa Rosi Marzia Cristiana |                           | Risk Management nella sicurezza alimentare: gestione delle non conformità e dei richiami                                                                             | 14.30                     |
| CAPUTO      | LINDA      | Prof.ssa Viglianisi Caterina   |                           | Vanillina nel settore alimentare: processi di produzione e applicazioni                                                                                              | 14.30                     |
| GHELLI      | GIULIO     | Prof. Masella Piernicola       | Dott. Lorenzo Bruchi      | Metodi tradizionali e innovativi per la valutazione della maturazione delle olive: implicazioni per l'epoca di raccolta e la qualità dell'olio extravergine di oliva | 14.30                     |
| GHERI       | ALESSANDRO | Dott.ssa Angeloni Giulia       | Dott. Pignatone Matteo    | Estrazione del caffè espresso: effetto di differenti geometrie del filtro sul pannello e sulla bevanda                                                               | 14.30                     |
| INNOCENTI   | LORENZO    | Dott.ssa Rosi Marzia Cristiana | Dott.ssa Martina Moschini | Risk assessment e pianificazione della prevenzione: il caso studio di un salumificio in espansione                                                                   | 14.30                     |



UNIVERSITÀ  
DEGLI STUDI  
FIRENZE

Scuola di  
Agraria



HR EXCELLENCE IN RESEARCH

**Tesi di Laurea (L-26) in Tecnologie Alimentari**

**Appello del 22/10/2026 ore 14.00 – Aula Magna (1°  
Piano, Pad. Centrale Cascine)**

| COGNOME      | NOME     | RELATORE/I                  | CORRELATORE/I                                                                     | TITOLO                                                                                                                                                                       | ORARIO DI<br>CONVOCAZIONE |
|--------------|----------|-----------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------|
| MACCHIAVELLI | NICCOLÒ  | Dott.ssa Pasquini Benedetta | Dott.ssa Maria Filomena Vitulli,<br>Dott. Filippo Pratesi,<br>Dott. Andrea Bonini | Applicazione di un metodo analitico mediante spettroscopia UV-Vis per la determinazione della formaldeide in materiali destinati al contatto con alimenti                    | 14.30                     |
| MARCONI      | GIOVANNI | Prof.ssa Dinnella Caterina  | Dott.ssa Angelica Lippi,<br>Dott.ssa Alice Carradori                              | Indagine sui driver dello spreco alimentare domestico nelle famiglie con bambini in età scolare                                                                              | 14.30                     |
| NENCINI      | GIULIO   | Prof.ssa Guerrini Simona    |                                                                                   | Sicurezza microbiologica dei prodotti ittici: indagine sull'incidenza delle contaminazioni da <i>Listeria monocytogenes</i>                                                  | 14.30                     |
| PASQUI       | GIULIA   | Prof.ssa Dinnella Caterina  | Dott.ssa Trentanove Sofia                                                         | Accettabilità dei piatti a base di legumi co-creati con i bambini nel contesto della mensa scolastica: il ruolo della neofobia alimentare e delle caratteristiche sensoriali | 14.30                     |



UNIVERSITÀ  
DEGLI STUDI  
FIRENZE

**Scuola di  
Agraria**



HR EXCELLENCE IN RESEARCH

**Tesi di Laurea (L-26) in Tecnologie Alimentari**

**Appello del 22/10/2026 ore 14.00 – Aula Magna (1°  
Piano, Pad. Centrale Cascine)**

| COGNOME | NOME     | RELATORE/I               | CORRELATORE/I                                      | TITOLO                                                                                                                                     | ORARIO DI<br>CONVOCAZIONE |
|---------|----------|--------------------------|----------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------|
| PECCI   | LUCIA    | Prof.ssa Guerrini Simona | Dott.ssa Silvia Mangani,<br>Dott.ssa Eleonora Mari | Fermentazione di una matrice a base di<br>farina di ceci: studio di fattibilità per un<br>formaggio plant-based                            | 14.30                     |
| SANTONI | EUGENIO  | Prof. Masella Piernicola | Dott. Lorenzo Bruchi                               | Integrazione chemiometrica di spettri NIR<br>e parametri fisici per il rilevamento<br>dell'adulterazione in olio extra vergine di<br>oliva | 14.30                     |
| TORRINI | GIOVANNI | Prof.ssa Guerrini Simona | Dott.ssa Misuri Elena                              | Verifica della riduzione del materiale di<br>imballaggio sulla shelf life del lievito per<br>panificazione                                 | 14.30                     |