



UNIVERSITÀ
DEGLI STUDI
FIRENZE

**Scuola di
Agraria**



HR EXCELLENCE IN RESEARCH

Tesi di Laurea (L-26) in Tecnologie Alimentari

**Appello del 24/10/2025 ore 09.00 – Aula 004 (Plesso
C9, sede di Novoli)**

COGNOME	NOME	RELATORE/I	CORRELATORE/I	TITOLO	ORARIO DI CONVOCAZIONE
BACCANI	DILETTA	Prof.ssa Simona Guerrini		Batteriocine: un'alternativa ai conservanti chimici per garantire la sicurezza alimentare	09.30
CONATI BARBARO	ELENA	Prof.ssa Simona Guerrini	Dott.ssa Viola Galli	Indagine preliminare per lo sviluppo di un nuovo prodotto derivato dal Vin Santo	09.30
ERSOCH	COSTANZA	Prof.ssa Simona Guerrini		Il biofilm nell'industria alimentare: impatto e tecniche innovative di rimozione.	09.30
GHEZZI	SARA	Prof.ssa Alessandra Adessi		Valorizzazione di scarti agroalimentari tramite i batteri rossi non sulfurei: focus sulla produzione di proteine microbiche	09.30



UNIVERSITÀ
DEGLI STUDI
FIRENZE

**Scuola di
Agraria**



HR EXCELLENCE IN RESEARCH

Tesi di Laurea (L-26) in Tecnologie Alimentari

**Appello del 24/10/2025 ore 09.00 – Aula 004 (Plesso
C9, sede di Novoli)**

COGNOME	NOME	RELATORE/I	CORRELATORE/I	TITOLO	ORARIO DI CONVOCAZIONE
GIUBBOLINI	VIOLA	Prof. Piernicola Masella	Prof. Cristiano Vizzo	Compilazione dell'inventario del Panforte di Siena IGP Margherita de La Fabbrica del Panforte	09.30
MARINI	ALESSIA	Prof.ssa Simona Guerrini		Sicurezza microbiologica dei prodotti di IV gamma: indagine sull'incidenza delle contaminazioni nell'insalata pronta al consumo	09.30
MICHELOTTI	SAMUELE	Prof.ssa Simona Guerrini	Dott.ssa Francesca Bonelli, Dott. Manuel Venturi	"Verifica dell'efficacia bioprotettiva di <i>Carnobacterium maltaromaticum</i> su un sugo di pesce conservato refrigerato e destinato alla grande distribuzione."	09.30
SALVI	MARTA	Prof.ssa Alessandra Adessi		Sviluppo di film biocompositi arricchiti con esopolisaccaridi microbici: analisi di due casi studio	09.30



UNIVERSITÀ
DEGLI STUDI
FIRENZE

**Scuola di
Agraria**



HR EXCELLENCE IN RESEARCH

Tesi di Laurea (L-26) in Tecnologie Alimentari

**Appello del 24/10/2025 ore 09.00 – Aula 004 (Plesso
C9, sede di Novoli)**

COGNOME	NOME	RELATORE/I	CORRELATORE/I	TITOLO	ORARIO DI CONVOCAZIONE
SAWIRES	SARAH	Prof.ssa Simona Guerrini		Aspetti funzionali del Natto, un alimento a base di soia fermentata da <i>Bacillus Subtilis</i> .	09.30
VARALLO	FRANCESCO	Prof. Alessandro Parenti	Dott.ssa Agnese Spadi	Oli di oliva prodotti con diverse velocità dell'aspo rimescolatore delle gramole a confronto: valutazioni quali-quantitative.	09.30