

Numero proposta	Titolo	Tipologia	Relatore/referente	Note	Contatto
1	Gestione del rischio allergeni attraverso le procedure di sanificazione	a	Stefania Balzan	disponibile da Dicembre 2011	<a href="mailto:stefania.balzan@unipd.it">appuntamento via mail stefania.balzan@unipd.it</a>
2	Applicazione del sistema HACCP nella gestione delle acque potabili	a	Stefania Balzan	disponibile da Dicembre 2011	<a href="mailto:stefania.balzan@unipd.it">stefania.balzan@unipd.it</a>
3	Presenza di N-Nitrosamine nella birra. Quale rischio per il consumatore?	a	Stefania Balzan	disponibile da Dicembre 2011	<a href="mailto:stefania.balzan@unipd.it">stefania.balzan@unipd.it</a>
4	Esposizione del consumatore al rischio Ocratossine. Il caso del vino	a	Stefania Balzan	disponibile da Dicembre 2011	<a href="mailto:stefania.balzan@unipd.it">stefania.balzan@unipd.it</a>
5	Alimenti <i>Kosher</i> : rispetto e garanzia per il consumatore	a	Stefania Balzan	disponibile da Dicembre 2011	<a href="mailto:stefania.balzan@unipd.it">stefania.balzan@unipd.it</a>
6	Possibile ri-utilizzo dell'acqua nell'industria alimentare: applicazione del sistema HACCP	a	Stefania Balzan	<b>ASSEGNATA</b>	<a href="mailto:stefania.balzan@unipd.it">stefania.balzan@unipd.it</a>
7	Contaminazioni crociate nella ristorazione collettiva: formazione efficace degli addetti	a	Stefania Balzan	disponibile da Dicembre 2011	<a href="mailto:stefania.balzan@unipd.it">stefania.balzan@unipd.it</a>
8	Che opinione ha il consumatore in tema di alimenti biologici?	a	Stefania Balzan	disponibile da Dicembre 2011	<a href="mailto:stefania.balzan@unipd.it">stefania.balzan@unipd.it</a>
9	Alimenti OGM e reazione del consumatore	a	Stefania Balzan	disponibile da Dicembre 2011	<a href="mailto:stefania.balzan@unipd.it">stefania.balzan@unipd.it</a>
10	Alimenti ECO-Label: si è disposti a pagarli di più?	a	Stefania Balzan	disponibile da Dicembre 2011	<a href="mailto:stefania.balzan@unipd.it">stefania.balzan@unipd.it</a>
11	Sicurezza dei prodotti ittici allevati	a	Stefania Balzan	disponibile da Dicembre 2011	<a href="mailto:stefania.balzan@unipd.it">stefania.balzan@unipd.it</a>
12	Aspetti igienico-sanitari dei prodotti di IV gamma: virus, protozoi e parassiti	a	Stefania Balzan	disponibile da Dicembre 2011	<a href="mailto:stefania.balzan@unipd.it">stefania.balzan@unipd.it</a>
13	Aspetti igienico-sanitari dei prodotti di IV gamma: flore microbiche	a	Stefania Balzan	disponibile da Dicembre 2011	<a href="mailto:stefania.balzan@unipd.it">stefania.balzan@unipd.it</a>

14	Dolcificanti artificiali	a	Anna Lante	disponibile da Dicembre 2011	<a href="mailto:scrivere%20a%20anna.lante@unipd.it">scrivere a anna.lante@unipd.it</a>
15	Stabilità ossidativa di oli alimentari	b	Anna Lante	disponibile da Dicembre 2011	<a href="mailto:anna.lante@unipd.it">anna.lante@unipd.it</a>
16	Il disciplinare di produzione come strumento di certificazione di prodotto	a	Adelfino Frison	disponibile da Dicembre 2011	<a href="mailto:adelfino.frison@unipd.it">adelfino.frison@unipd.it</a>
17	Strategie di marketing per segmentare il mercato dei p.a.	a	Adelfino Frison	disponibile da Dicembre 2011	<a href="mailto:adelfino.frison@unipd.it">adelfino.frison@unipd.it</a>
18	La qualità nutrizionale degli alimenti: come i media gestiscono l'informazione	a	Gabriella Pasini	disponibile da Dicembre 2011	<a href="mailto:gabriella.pasini@unipd.it">gabriella.pasini@unipd.it</a>
19	Processo di produzione di carne essiccata: stesura di un piano sperimentale	b	Gabriella Pasini	disponibile da Dicembre 2011	<a href="mailto:gabriella.pasini@unipd.it">gabriella.pasini@unipd.it</a>
20	Stato dell'arte sulla legislazione inerente la produzione e l'utilizzo di mangimi: come ha influito la BSE	a	Giorgio Marchesini	disponibile da Dicembre 2011	<a href="mailto:giorgio.marchesini@unipd.it">giorgio.marchesini@unipd.it</a>
21	Influenza della nutrizione sulle performance riproduttive degli animali da reddito	a	Giorgio Marchesini	disponibile da Dicembre 2011	<a href="mailto:giorgio.marchesini@unipd.it">giorgio.marchesini@unipd.it</a>
22	Influenza della nutrizione sul sistema immunitario dei ruminanti	a	Giorgio Marchesini	disponibile da Dicembre 2011	<a href="mailto:giorgio.marchesini@unipd.it">giorgio.marchesini@unipd.it</a>
23	Influenza della nutrizione sulla risposta infiammatoria negli animali da reddito	a	Giorgio Marchesini	disponibile da Dicembre 2011	<a href="mailto:giorgio.marchesini@unipd.it">giorgio.marchesini@unipd.it</a>
24	Adattamento delle produzioni animali ai cambiamenti climatici: prospettive future	a	Giorgio Marchesini	<b>ASSEGNATA</b>	<a href="mailto:giorgio.marchesini@unipd.it">giorgio.marchesini@unipd.it</a>
25	Strategie per ridurre la presenza di micotossine negli alimenti destinati agli animali da reddito	a	Giorgio Marchesini	disponibile da Dicembre 2011	<a href="mailto:giorgio.marchesini@unipd.it">giorgio.marchesini@unipd.it</a>
26	Salmonella Typhimurium nell'allevamento della gallina ovaioia	a	Mattia Cecchinato	disponibile da Dicembre 2011	<a href="mailto:mattia.cecchinato@unipd.it">mattia.cecchinato@unipd.it</a>
27	Comparazione del tenore in lipidi tra snack dolci e salati	a	Severino Segato	Da febbraio 2012	<a href="mailto:severino.segato@unipd.it">severino.segato@unipd.it</a>

28	Rassegna gastronomica dei formaggi italiani	a	Severino Segato	Da febbraio 2012	<a href="mailto:severino.segato@unipd.it">severino.segato@unipd.it</a>
29	Indagine sulle modalità di merenda a scuola	b	Severino Segato	Da febbraio 2012	<a href="mailto:severino.segato@unipd.it">severino.segato@unipd.it</a>
30	Metodiche utilizzate per abbattere la flora microbica patogena dalle carcasse degli animali macellati	a	Paolo Catellani	Da gennaio 2012	<a href="mailto:paolo.catellani@unipd.it">paolo.catellani@unipd.it</a>
31	Metodiche di inibizione di <i>L. Monocytogenes</i> nella formazione di biofilm	a	Paolo Catellani	Da gennaio 2012	<a href="mailto:paolo.catellani@unipd.it">paolo.catellani@unipd.it</a>
32	Contaminazioni microbiche in sede di macellazione del pollame - Da scegliere PATOGENI: <i>CAMPYLOBACTER-SALMONELLA-E. COLI</i> (inquinamento fecale-enterobacteriaceae)	a	Paolo Catellani	Da gennaio 2012	<a href="mailto:paolo.catellani@unipd.it">paolo.catellani@unipd.it</a>
33	I Batteriofagi: moderne tecniche diagnostiche	a	Paolo Catellani	Da gennaio 2012	<a href="mailto:paolo.catellani@unipd.it">paolo.catellani@unipd.it</a>
34	Bdellovibrio e organismi simili (BALOs) e loro possibile uso	a	Paolo Catellani	Da gennaio 2012	<a href="mailto:paolo.catellani@unipd.it">paolo.catellani@unipd.it</a>
35	Moderni sistemi di classificazione dei batteri	a	Paolo Catellani	Da gennaio 2012	<a href="mailto:paolo.catellani@unipd.it">paolo.catellani@unipd.it</a>
36	Indagini chimiche per la rilevazione di prodotti di alterazione di origine microbica con lo scopo di valutare la shelf life degli alimenti	a	Paolo Catellani	Da gennaio 2012	<a href="mailto:paolo.catellani@unipd.it">paolo.catellani@unipd.it</a>
37	Ecologia microbica dei batteri estremofili e possibili confronti con gli alimenti (caratteristiche di sopravvivenza in condizioni tali da essere proibitive per altri organismi; da sceglierne uno: estrema alofilia - temperature elevate/bassissime - pH acidi e basici - pressioni molto elevate e possibili confronti con gli alimenti)	a	Paolo Catellani	Da gennaio 2012	<a href="mailto:paolo.catellani@unipd.it">paolo.catellani@unipd.it</a>

38	<b>Aspetti patogenetici delle tossine batteriche</b> (da scegliere: - meccanismi di produzione e di attività delle tossine (generale) - esotossine - endotossine - oppure trattazione per singola molecola/singolo batterio)	a	Paolo Catellani	Da gennaio 2012	<a href="mailto:paolo.catellani@unipd.it">paolo.catellani@unipd.it</a>
39	<b>La Microbiota Fungina in produzioni alimentari (vegetali)</b> (da scegliere: spezie - cereali - frutta secca - prodotti da forno - cioccolato)	a	Paolo Catellani	Da gennaio 2012	<a href="mailto:paolo.catellani@unipd.it">paolo.catellani@unipd.it</a>
40	<b>Metodiche diagnostiche di rilevazione di Rotavirus in prodotti alimentari</b>	a	Paolo Catellani	Da gennaio 2012	<a href="mailto:paolo.catellani@unipd.it">paolo.catellani@unipd.it</a>
41	<b>Patogeni causa di malattia alimentare in vegetali e frutta</b>	a	Paolo Catellani	Da gennaio 2012	<a href="mailto:paolo.catellani@unipd.it">paolo.catellani@unipd.it</a>
42	<b>Patogeni causa di epidemie di origine idrica</b>	a	Paolo Catellani	Da gennaio 2012	<a href="mailto:paolo.catellani@unipd.it">paolo.catellani@unipd.it</a>
43	<b>L'utilizzo della radiazione ultravioletta come effetto germicida</b>	a	Paolo Catellani	Da gennaio 2012	<a href="mailto:paolo.catellani@unipd.it">paolo.catellani@unipd.it</a>
44	<b>Valutazione dell'attività antimicrobica e antiossidante degli oli essenziali</b>	a	Paolo Catellani	Da gennaio 2012	<a href="mailto:paolo.catellani@unipd.it">paolo.catellani@unipd.it</a>
45	<b>Esempi di meccanismi di <i>Quorum Sensing</i> regolati dai Peptidi Feromoni dei Gram Positivi</b>	a	Paolo Catellani	Da gennaio 2012	<a href="mailto:paolo.catellani@unipd.it">paolo.catellani@unipd.it</a>
46	<b>I biofilm "utili"</b>	a	Paolo Catellani	Da gennaio 2012	<a href="mailto:paolo.catellani@unipd.it">paolo.catellani@unipd.it</a>
47	<b>Attività antimicrobica di nanoparticelle metalliche</b>	a	Paolo Catellani	Da gennaio 2012	<a href="mailto:paolo.catellani@unipd.it">paolo.catellani@unipd.it</a>
48	<b>Correlazioni tra eccesso delle pratiche igieniche e i disturbi del sistema immunitario</b>	a	Paolo Catellani	ASSEGNATA	<a href="mailto:paolo.catellani@unipd.it">paolo.catellani@unipd.it</a>
49	<b>I fattori di virulenza di <i>Helicobacter Pylori</i></b>	a	Paolo Catellani	Da gennaio 2012	<a href="mailto:paolo.catellani@unipd.it">paolo.catellani@unipd.it</a>
50	<b>Sistemi di adesione batterica a superfici biotiche e abiotiche</b>	a	Paolo Catellani	Da gennaio 2012	<a href="mailto:paolo.catellani@unipd.it">paolo.catellani@unipd.it</a>

51	<b>n° 4 tesi di tipo sperimentale (b) - prendere accordi direttamente con il docente</b>	<b>b</b>	<b>Paolo Catellani</b>	Da gennaio 2012	<a href="mailto:paolo.catellani@unipd.it">paolo.catellani@unipd.it</a>
52	<b>Utilizzo degli insetti nell'alimentazione umana- opinione del consumatore</b>	<b>b</b>	<b>Stefania Balzan</b>	da concordare - indicativamente marzo 2012	<a href="mailto:stefania.balzan@unipd.it">stefania.balzan@unipd.it</a>
53	<b>Valutazione dell'opinione del consumatore utilizzando i blog (argomento da definire)</b>	<b>b</b>	<b>Stefania Balzan</b>	da concordare - indicativamente marzo 2012	<a href="mailto:stefania.balzan@unipd.it">stefania.balzan@unipd.it</a>
54					
55					
56					
57					
58					
59					
60					
61					
62					
63					
64					
65					
66					
67					
68					
69					
70					
71					
72					
73					
74					
75					