

Corso di Laurea triennale in
Sicurezza Igienico-sanitaria degli Alimenti

PROPOSTE PER TESI DI LAUREA

VECCHIO ORDINAMENTO (DM 509/99)

N.B.: Si informa che possono essere considerati validi anche i titoli di tipologia "b" nella tabella del Nuovo Ordinamento.

Data	Tipo	Ambito/Titolo	Docente/i	Impegno richiesto/periodo
da Giugno 2011	Sperimentale	<ol style="list-style-type: none"> 1. Produzione di un insaccato stagionato a base di carne di struzzo. Valutazione chimica e sensoriale della qualità del prodotto. 2. La trota dell'alta Valle del Chiampo. Caratterizzazione del prodotto attraverso l'analisi chimico-bromatologica. 	Novelli Enrico enrico.novelli@unipd.it Balzan Stefania stefania.balzan@unipd.it	Per maggiori informazioni contattare i docenti
da Aprile 2011	Compilative/ sperimentali	<ol style="list-style-type: none"> 1. La misura del pH. Attualità e criticità di ordine tecnico e metodologico (2011) 2. Applicazione delle procedure per il controllo di qualità nel laboratorio di analisi chimiche degli alimenti (2011-12) 3. Funzionalità dello ione calcio per la qualità tecnologica e nutrizionale degli alimenti (2011-12) 4. Applicazione degli ultrasuoni per la bonifica delle bevande. Limiti e prospettive di applicazione (2011-12) 5. Valutazione della qualità della carne destinata alla trasformazione in prodotti di salumeria (2012-13) 	Novelli Enrico enrico.novelli@unipd.it	Per maggiori informazioni contattare il docente
da Febbraio 2011		<ol style="list-style-type: none"> 1. HACCP nella filiera del packaging 2. La gestione degli allergeni nell'industria alimentare 3. Tecniche per la determinazione dell'attività biologica di allergeni alimentari 	Pasini Gabriella gabriella.pasini@unipd.it	Per maggiori informazioni contattare la docente

da Gennaio 2011		<ol style="list-style-type: none"> 1. Le alte pressioni idrostatiche nella conservazione degli alimenti 2. Audit e controllo di processo per aumentare gli standard di sicurezza alimentare: realtà di un'azienda del territorio (la tesi può coincidere e completare lo stage in azienda) 3. Tecnologia di sanificazione nell'industria alimentare 	Lante Anna anna.lante@unipd.it	Per maggiori informazioni contattare la docente
da Gennaio 2011	Sperimentali	<ol style="list-style-type: none"> 1. Esempi di segmentazione del mercato dei prodotti agroalimentari 2. Valutazione dell'efficienza delle certificazioni sui prodotti agroalimentari 3. Esempi di elasticità della domanda di alcuni prodotti agroalimentari 	Frison Adelfino adelfino.frison@unipd.it	Per maggiori informazioni contattare il docente
da Gennaio 2011	Compilative/ sperimentali	<ol style="list-style-type: none"> 1. Analisi competitiva e strategie di marketing per il mercato di riferimento dell'impresa agroalimentare presso cui è stata svolta l'attività di tirocinio 2. La percezione del consumatore rispetto ai rischi alimentari riferiti a specifici prodotti alimentari dell'impresa agroalimentare presso cui è stata svolta l'attività di tirocinio 3. La legislazione e la percezione del mercato al consumo nei confronti dei "claim salutistici" (indicazioni per la salute) nei prodotti alimentari 	Trestini Samuele samuele.trestini@unipd.it	Per maggiori informazioni contattare il docente
da Gennaio 2011		<ol style="list-style-type: none"> 1. Igiene dell'incubazione 2. Infezioni da Campylobacter negli allevamenti avicoli intensivi 3. Epatite E nel suino e risvolti zoonosici 	Cecchinato Mattia mattia.cecchinato@unipd.it	Per maggiori informazioni contattare il docente
da Ottobre 2010	Sperimentale	Impiego della transflettanza e dell'elaborazione d'immagine per l'autenticazione di prodotto ittico fresco e decongelato.	Fasolato Luca luca.fasolato@unipd.it Balzan Stefania stefania.balzan@unipd.it	Per maggiori informazioni contattare i docenti
da Luglio 2010	2 tesi di tipo sperimentale	Valore nutrizionale della carne bovina: effetti di trattamenti di cottura in condizioni controllate	Enrico Novelli enrico.novelli@unipd.it Stefania Balzan	Da Settembre 2010 in poi