

Progetti tesi magistrale 2019-2020

professore	SSD	n. tesisti	possibile tematica	inizio attività
Francesco BOZZO	AGR/01	1	Il mercato dei vini autoctoni pugliesi	luglio 2019
		1	Le preferenze dei consumatori in relazione al prodotto enologico	luglio 2019
Domenico CARLUCCI	AGR/01	1	Il mercato dell'olio extra-vergine di oliva nel canale e-commerce	luglio 2019
		1	Atteggiamento dei consumatori nei confronti del marchio "Prodotti di qualità-Puglia"	luglio 2019
Arturo CASIERI	AGR/01	3	La domanda di prodotti a Km0 nel territorio dell'Alta Murgia	settembre 2019- luglio 2020
			La domanda di prodotti biologici nel territorio dell'Alta Murgia	
			La Responsabilità Sociale d'impresa quale strumento di competitività del settore agro-alimentare	
Annalisa DE BONI	AGR/01	1	Il mercato delle spezie e dei prodotti da condimento. Caratteristiche e preferenze dei consumatori	luglio 2019
		1	Il mercato dei gelati artigianali: Caratteristiche e preferenze dei consumatori	luglio 2019
Bernardo DE GENNARO	AGR/01	1	Uso degli health claim approvati per segmentare i consumatori di olio di oliva	settembre 2019
		1	Uso degli health claim approvati per segmentare i consumatori di olio di oliva	aprile 2020
		1	Il sistema agroalimentare italiano in un modello di economia circolare	settembre 2019
Emilio DE MEO	AGR/01	2	Prodotti agroalimentari di qualità (olio, vino, formaggi): tutela e valorizzazione	luglio 2019 aprile 2020
			2	I mercati delle birre artigianali
		2	Le certificazioni volontarie dei processi e dei prodotti agroalimentari e il fatturato delle imprese	luglio 2019 aprile 2020
			1	La certificazione social footprint: il caso Pomì
		1	La certificazione dei mangimi FAMI QS	ottobre 2020

Giuseppe FERRARA	AGR/03	1	L'uso della sensoristica nella moderna agricoltura e la qualità delle produzioni frutticole e viticole	marzo 2020
Agata GADALETA	AGR/07	1	Tecniche genetiche innovative per la sicurezza e tracciabilità alimentare	settembre 2019-marzo 2020
Rosanna SIMEONE		1	Miglioramento genetico dei frumenti per qualità nutrizionale	settembre 2019-marzo 2020
Cinzia MONTEMURRO	AGR/07	1	Analisi di espressione di geni coinvolti nella biosintesi dei polifenoli in varietà di olivo autoctone italiane	settembre 2019-aprile 2020
		1	Analisi di espressione di geni coinvolti nella biosintesi dei polifenoli in varietà di vite da vino autoctone pugliesi	settembre 2019-aprile 2020
Antonina TAMBORRINO	AGR/09	1	Valutazione dell'impiego di macchina separatrice per vinaccia fresca	settembre 2019
		1	Valutazione dell'impiego di microonde/ultrasuoni/campi elettrici pulsati per l'estrazione olearia	settembre 2019
Francesco PORCELLI	AGR/11	1	Individuare i prodotti vegetali freschi in grado di favorire l'introduzione di insetti alieni, invasivi o da quarantena	ottobre 2019
		1	Individuare segni di contaminazione da insetti alieni nelle materie prime alimentari tradizionali fresche, conservate e confezionate	ottobre 2019
Eustachio TARASCO	AGR/11	1	Nematodi e Funghi entomopatogeni per il controllo degli insetti nelle derrate alimentari	settembre 2019-luglio 2020
		1	Controllo microbiologico degli insetti infestanti ceci e lenticchie	settembre 2019-luglio 2020
Antonio IPPOLITO	AGR/12	1	Mezzi alternativi di lotta contro malattie post-raccolta dell'uva mediante interventi in pre-raccolta	luglio-dicembre 2019
		1	Mezzi alternativi di lotta contro malattie post-raccolta degli agrumi mediante microrganismi antagonisti e additivi alimentari	novembre 2019-aprile 2020
Carmine CRECCHIO	AGR/13	1	Caratterizzazione della comunità microbica di fillosfera, carposfera e xilema di piante di olivo infettate da xylella fastidiosa	settembre 2019
		1	Degradazione microbica di scarti alimentari e loro valorizzazione	marzo 2020

Francesco CAPONIO	AGR/15	1	Valutazione dell'efficacia di estratti naturali nella lotta patogeni dell'olivo	settembre 2019
Annalisa GIAMPETRUZZI	AGR/12			
		1	Caratterizzazione dei composti bioattivi di estratti di foglie di olivo di cultivar ed epoche diverse	settembre 2019
		1	Prove sperimentali di impiego di composti bioattivi estratti dalla sansa di olive in alimenti	settembre 2019
Francesco CAPONIO	AGR/15	1	Caratterizzazione di formaggi arricchiti di composti bioattivi estratti dalla sansa di olive	marzo 2020
		1	Utilizzo di estratto di foglie di olivo per ridurre i composti della Maillard	marzo 2020
		1	Caratterizzazione di cultivar minori pugliesi	settembre 2019
		1	Estrazione di composti bioattivi da scarti del pomodoro	novembre 2019
		1	Arricchimento del valore nutrizionale di alimenti con composti bioattivi ricavata da scarti dell'industria alimentare	aprile 2020
Michele FACCIA	AGR/15	1	Possibilità di riciclo day-to-day dell'acqua di filatura nella produzione di mozzarella mediante trattamento a membrana	settembre 2019
		1	Marcatori molecolari per la tutela del caciocavallo Podolico dalle imitazioni	gennaio 2020
		1	Impatto della defogliazione sui VOCs dell'uva e del vino Aglianico	luglio-dicembre 2019
Giuseppe GAMBACORTA	AGR/15	1	Influenza della defogliazione sui composti fenolici dell'uva e del vino Aglianico	luglio-dicembre 2019
		1	Incidenza della defogliazione sulle caratteristiche cromatiche dei vini rosati ottenuti dalla cultivar Bombino nero	settembre 2019- febbraio 2020
Vito M. PARADISO	AGR/15	1	Estrazione di composti bioattivi da scarti di filiere agro-alimentari	aprile 2020
		1	Analisi a basso impatto ambientale per la gestione della qualità degli oli vegetali alimentari	aprile 2020
Antonella PASQUALONE		1	Frazionamento a secco per produrre farine arricchite di componenti ad alto valore nutritivo	dicembre 2019
		1	Frazionamento a secco per produrre farine arricchite di componenti ad alto valore nutritivo	luglio 2020
	AGR/15	1	Tentativi sperimentali per la produzione di pizza gluten-free	dicembre 2019
Carmine SUMMO		1	Caratterizzazione del profilo aromatico di pani ottenuti da cereali diversi	ottobre 2019
		1	Caratterizzazione del profilo aromatico della pizza	luglio 2020
		1	Impiego di farine di legumi per la produzione di prodotti da forno	settembre 2020

Maria CALASSO	AGR/16	1	Applicazione di batteri lattici per l'innovazione di prodotti lattiero-caseari	settembre-dicembre 2019
		1	Microbiologia dei prodotti lievitati da forno	settembre-dicembre 2019
		1	Microbiologia dei prodotti lievitati da forno	gennaio-aprile 2020
		1	Microbiologia dei prodotti lievitati da forno	maggio-settembre 2020
		1	Microbiologia dei prodotti lattiero caseario	settembre-dicembre 2019
		1	Microbiologia dei prodotti lattiero caseario	gennaio-aprile 2020
Maria DE ANGELIS	AGR/16	1	Microbiologia dei prodotti lattiero caseario	maggio-settembre 2020
		1	Miglioramento della qualità nutrizionale e funzionale degli alimenti fermentati	settembre-dicembre 2019
		1	Miglioramento della qualità nutrizionale e funzionale degli alimenti fermentati	gennaio-aprile 2020
		1	Miglioramento della qualità nutrizionale e funzionale degli alimenti fermentati	maggio-settembre 2020
		1	Alimenti e salute: il ruolo del microbiota intestinale	settembre-dicembre 2019
		1	Alimenti e salute: il ruolo del microbiota intestinale	gennaio-aprile 2020
		1	Alimenti e salute: il ruolo del microbiota intestinale	maggio-settembre 2020

Pasquale FILANNINO	AGR/16	1	Valorizzazione di matrici vegetali mediante processi fermentativi	gennaio-aprile 2020
		1	Valorizzazione di matrici vegetali mediante processi fermentativi	maggio-settembre 2020
Fabio MINERVINI	AGR/16	1	Ecologia microbica dei prodotti lievitati da forno	gennaio-aprile 2020
		1	Applicazioni biotecnologiche nel settore dei lievitati da forno	maggio-settembre 2020
Erica PONTONIO	AGR/16	1	Ottimizzazione di processi biotecnologici per la valorizzazione di matrici alternative al frumento per la produzione di alimenti funzionali	gennaio/aprile 2020
		1	Ottimizzazione di processi biotecnologici per la valorizzazione di matrici alternative al frumento per la produzione di alimenti funzionali	maggio-settembre 2020
Carlo G. RIZZELLO	AGR/16	1	Selezione e impiego di batteri lattici per la fermentazione di matrici alternative al frumento	maggio-settembre 2020
Marco RAGNI	AGR/19	1	Qualità della carne e della lana di genotipi autoctoni lucani	settembre 2019- aprile 2020
		1	Certificazione partecipata dei prodotti agro-alimentari	settembre 2019- aprile 2020
Grazia TAMMA	BIO/09	1	Caratterizzazione funzionale di accessioni autoctone di leguminose	luglio 2019
		1	Caratterizzazione funzionale di un estratto non alcolico ottenuto da foglie d'olivo in cellule del dotto collettore renale	luglio 2019