

Il Corso di **Dottorato in Scienze e Tecnologie Alimentari** dell'Università di Parma rappresenta, per il settore alimentare, il punto più elevato del percorso formativo che l'Ateneo offre ai suoi laureati magistrali.

Questo Corso forma dei ricercatori con una approfondita conoscenza teorica e appropriata metodologia sperimentale necessarie per affrontare le complesse problematiche del settore alimentare.

Grazie a questa impostazione, i dottori di ricerca in **Scienze e Tecnologie Alimentari** possono diventare soggetti capaci di innovazione anche grazie alle spiccate caratteristiche di interdisciplinarietà che spaziano dalla biochimica, chimica, microbiologia, nutrizione, fino alla gestione dei processi della tecnologia alimentare.

Con elevato livello di preparazione e grazie al rigore della metodologia scientifica tipici della formazione di 3° livello, i dottori di ricerca in **Scienze e Tecnologie Alimentari** saranno quindi in grado di contribuire allo sviluppo del settore alimentare per una sempre maggior competitività sui mercati mondiali di questo settore tipico del "MADE IN ITALY".

**DOTTORATO di RICERCA in
SCIENZE e TECNOLOGIE ALIMENTARI**

COORDINATORE

Prof. Davide Barbanti

Dipartimento di Scienze degli Alimenti,

Viale delle Scienze 95/A

Università di Parma

0521-905706

davide.barbanti@unipr.it



**ESAME FINALE
per il conseguimento del titolo di
DOTTORE di RICERCA
in SCIENZE e TECNOLOGIE
ALIMENTARI**



ORGANIZZAZIONE DELL'EVENTO

Collegio dei docenti del Corso di Dottorato in Scienze e
Tecnologie Alimentari

**Aula C del Dipartimento di Scienze
degli Alimenti**

**Viale delle Scienze 47/a
Campus Universitario – Parma**

17 Aprile 2013, ore 9.00

ESAME FINALE
per il conseguimento del titolo di:

DOTTORE di RICERCA
in SCIENZE e TECNOLOGIE
ALIMENTARI

PROGRAMMA

9.15-9.45

LECTIO MAGISTRALIS

DISSERTAZIONI dei CANDIDATI

e discussione

10.00-10.30

Dott.ssa Belingheri Claudia

INNOVATIVE MATERIALS AND
TECHNIQUES FOR FLAVOR
ENCAPSULATION

Tutor: Prof.ssa Elena Vittadini

10.30-11.00

Dott. Dall'Erta Andrea

MASKED MYCOTOXINS: OCCURRENCE,
METABOLISM AND ROLE IN PLANTS

Tutor: Prof. Gianni Galaverna

11.00-11.30

Dott.ssa Meli Federica

POULTRY INDUSTRY WASTE: PROTEIN
HYDROLIZATES AS GROWTH
STIMULATOR FOR MICROORGANISMS
POTENTIALLY PROBIOTIC

Tutor: Prof. Erasmo Neviani

DISSERTAZIONI dei CANDIDATI

e discussione

11.30-12.00

Dott.ssa Rasore Claudia

IDENTIFICAZIONE E
CARATTERIZZAZIONE DELL'ALLERGENE
LIPID TRANSFER PROTEIN DI
POMODORO

Tutor: Prof.ssa Claudia Folli

12.00-12.30

Dott. Tibollo Simone

STUDIO SULL'INATTIVAZIONE DI VIRUS
ENTERICI CON COMPOSTI OSSIDANTI E
ALTE PRESSIONI IDROSTATICHE.
SVILUPPO DI RECENTI METODI DI
RILEVAMENTO VIRALE IN CAMPIONI
ALIMENTARI CONTAMINATI.

Tutor: Prof. Giuliano Ezio Sansebastiano

13.00 PROCLAMAZIONE