

TFM MÀSTER EN BIOTECNOLOGIA ALIMENTÀRIA (2017-2018)

Data defensa	Autor/a	Títol treball
13/9/2018	Raquel Braga Pereira	Nanofibras de celulosa como agente estabilizante de emulsiones cárnicas
	David Rafael Miguel	Nova aplicació de la transglutaminasa: indústria tèxtil
	Marta Torralba Pérez	Selecció de nanopartícules de coure pel control de bacteriosis de quarentena en plantes
	Pau Caravaca Fuentes	Utilització del pèptid conugat BP358 (fig15-BP16) en el control de malalties de perera i kiwi
13/9/2018	Alba Carmona Ferrerós	Avaluació d'agents de biocontrol basats en <i>Bacillus subtilis</i> i <i>Trichoderma</i> spp. i estratègies d'aplicació per a la disminució de l'inòcul de l'estemfiliosi de la perera
	Nataly González Martínez	Optimizació del proceso de extracción de proteínas de bazo de porcino mediante la metodología de superficie de respuestas
	Marta Ribera Pérez	Anàlisi de la presència bacteriana durant el procés de la criopreservació espermàtica en l'espècie porcina
14/9/2018	Miriam Castro i Quichua	Transglutaminasa microbiana en la producció de formatge fresc
	Georgina Monrós	Anàlisis fisicoquímiques i microbiològiques d'aigües i productes làctics al CECAM
	Guillem de Lara Fortuny	Anàlisi de les diferències genòmiques entre préssec i nectarina de la mateixa espècie <i>Prunus persica</i> . Estada en pràctiques al Centre de Recerca en Agrigenòmica
	Aida Molina Gallegos	Detecció i quantificació de viables de <i>Legionella</i> spp en mostres ambientals per PCR a Temps Real
14/9/2018	Adrià Cortés i Andrés	Agents biotecnològics per a usos fitosanitaris i mediambientals
	Albert García Farreny	Pràctica d'estades a l'empresa Rousselot Gelatin SL
	Isabel Marginet Costa	Col·laboració en el projecte "Valorització de proteïnes de baix valor comercial procedents de sub i coproductes d'escorxadors de porcí"
	Pol Quintana Gabàs	Elaboració i caracterització de formatges tractats amb transglutaminasa microbiana