

TFM MÀSTER EN BIOTECNOLOGIA ALIMENTÀRIA (2019-2020)

Data defensa	Autor/a	Títol treball
21/1/2020	Sindy Carolina Núñez	Estudi dels efectes de l'aplicació de diferents cultius iniciadors i cultius bioconservadors en productes làctics
22/6/2020	Mar Giró Candenado	Avaluació dels comportaments del consumidor espanyol en relació a l'etiquetatge alimentari
25/9/2020	Samira Arrahaoui	L'ús de la lactasa per a l'elaboració de productes sense lactosa
	Ivet Caballé	Producció ecològica de blat en associació amb lleguminosa per a la millora del contingut de
25/9/2020	Jan Atienza	Síntesi de pèptids i lipopèptids, i avaluació de la seva activitat in vitro enfront <i>Xylella fastidiosa</i>
	Laura Feliu	Diversity and quantitative analysis of microbial populations in water bottling, from sources to end-user products
	Anaís Marsal	Determinació de la patogenicitat i sensibilitat a fitosanitaris d' <i>Alternaria</i> i desenvolupament d'estratègies alternatives de prevenció i control de l'alternariosi en pomera
25/9/2020	Juan Geli	Elaboració de begudes refrescants i control d'envasament
	Saskia Trauschke	Realització d'activitats en projectes relacionats amb l'estudi de <i>Xylella fastidiosa</i> i el seu control en plantes hoste, en condicions de bioseguretat
	Marta Utgés	Disseny i desenvolupament de begudes refrescants
25/9/2020	Guillem Coma	Desenvolupament d'una beguda vegetal de civada resistent a l'acidesa del cafè
	Adrián Jiménez	Estudio de la vida útil en yogures
	Bernat Mazó	Anàlisi de l'activitat coagulant de cultius lactis i altres ingredients per a làctics
25/9/2020	Arnau Peral	Implantació de la ISO 22 000 a l'empresa CUSINS S.L
	Cristina Solà	Monitoreig dels bioplaguicides <i>Lactobacillus</i> UdG i <i>Bacillus</i> UdG en el marc del projecte Protecció Alternativa de la Producció Vegetal Interregional Pirinenca - PALVIP
	Pau Taberner	Valorització de fraccions proteiques provinents de co-productes de la indústria porcina