

## TFM MÀSTER EN BIOTECNOLOGIA ALIMENTÀRIA (2020-2021)

| Data defensa | Autor/a                     | Títol treball   |
|--------------|-----------------------------|---|
| 22/6/2021    | Clara Barnés                | Espectrocòpia NIR per a la determinació del contingut de sal i la classificació de textura de tonyina en llauna   |
|              | Rita Planas                 | Optimització de les condicions de treball d'un sensor NIR low cost per a la detecció d'activitat d'aigua, humitat i greix en matrius càrnies                  |
| 13/9/2021    | Zohra El-Khattabi           | Activitat del pèptid BP100 en la població epífita i infecció de <i>Xanthomonas arboricola</i> pv. pruni en fulles de <i>Prunus</i> sp.                        |
|              | Aniol Buisac Vila           | Agressivitat de tres soques de <i>Xylella fastidiosa</i> subsp. <i>pauca</i> , procedents de focus epidèmics italians, en diferents plantes hoste             |
|              | Marçal Gumbau Carmona       | Desenvolupament d'una plataforma de cribratge per a pèptids elicitors de les defenses en <i>Prunus dulcis</i> Avijor  |
|              | Helena Teixidor Puigdevall  | Comparativa de la microbiota bacteriana del sòl en parcel·les de pomeres sotmeses a diferents estratègies de fertilització i d'aplicació d'herbicida, i       |
|              | Berta Torrents Masoliver    | Caracterització enzimàtica i identificació per seqüenciació dels fongs aïllats en el procés de maduració de la carn de vedella                                |
| 13/9/2021    | Zineb Ghazi                 | Control de qualitat, aplicabilitat i avaluació de preparats funcionals i tecno-funcionals a BDF Natural Ingredients S.L.                                      |
|              | Marc Muñoz Iruela           | Desarrollo de productos alimentarios: una perspectiva biotecnológica a los snacks crujientes, los alimentos fermentados y los productos cárnicos ready-to-eat |
|              | Núria Castelló Naudí        | Departament de Qualitat de Peixos Puignau, SA   |
|              | Laia Espinagosa Llordés     | Elaboració d'una APPCC de les cuines de La Fageda Fundació  |
|              | Maria Feliu Alcaina         | Bases per a l'optimització del procés industrial de purificació d'heparina  |
|              | Pere Puigdomènech i Sanchís | Inseminació artificial porcina: Producció de dosis seminals   |