

TFM MÀSTER EN BIOTECNOLOGIA ALIMENTÀRIA (2022-2023)

Data defensa	Autor/a	Títol treball
22/6/2023	Clara Peiris Torró	Microplastics in food: impact of pre-treatments on size, morphology and chemical composition
14/9/2023	Núria Guanghua Giralt Mitjans	Aïllament, selecció i identificació de bacteris fixadors de nitrogen per al desenvolupament d'un consorci microbià bioestimulant
	Yousra El Hmidi	Pèptids amb activitat antimicrobiana i elicitora de defenses pel control de <i>Xylella fastidiosa</i>
	Omayma Belkaid Mourabiti	Pèptids com a potencials elicitors de defensa en la planta model <i>Nicotiana benthamiana</i>
	Paula Morcillo I Soler	Ús de microones com a tecnologia eco-eficient per a l'obtenció d'aïllats proteics de tramús
	Maria Garcia Ribas	Ús d'antimicrobians i comportament de <i>Listeria monocytogenes</i> en aliments elaborats amb ingredients proteics de base vegetal
	Àngels Masip Piñol	Eficàcia i relacions dosi-resposta entre pèptids antimicrobians i el fong <i>Alternaria sp.</i> causant d'infeccions en fulles i fruits de pomera a Girona.
	Helena Solé Corbatón	Optimització i escalat de la producció d'inòcul del fong <i>Verticillium dahliae</i> causant del marciment i mort de l'espècie vegetal invasora <i>Ailanthus altissima</i>
	Núria Guerrero Costa	Validació d'una nova tècnica de PCR quantitativa per la detecció de diferents espècies patògeniques del gènere <i>Rhizobium</i> emprant la tomaquera com a planta model
	Amina El Habri	Efecte de diferents soques de <i>Xylella fastidiosa</i> en la planta model <i>Nicotiana benthamiana</i>
15/9/2023	Christian Sánchez Peral	Anàlisi i manteniment del Sistema d'APPCC en una empresa del sector alimentari
	Pol Vila Duran	Anàlisis microbiològiques i fisicoquímiques pel control de qualitat de productes alimentaris.
	Guillem Font I Noguer	Desenvolupament industrial d'un sistema de producció de virus en cèl·lules de mamífer adherents
	Stephanie Vilaró Campo	Análisis y mejora de la calidad y seguridad alimentaria en una empresa de ingredientes alimentarios
	Romain Boussac Sala	Avaluació de la capacitat antioxidant i antimicrobiana contra <i>Listeria monocytogenes</i> de diferents extractes vegetals i altres assajos de millora de formulacions d'ingredients funcionals en diferents matrius alimentàries.
	Alba Grabulosa Evangelio	Avaluació de tractaments d'estabilització d'una beguda d'ametlla clean label
	Pau Gascon Martí	Controls de qualitat per a l'elaboració d'un vi a Caves del Castillo Perelada.
	Lorea Agustino Aranguren	Desarrollo de una bebida 'Schweppes mojito' bajo en calorías
	Deycy Cecilia Ovaco Vaca	Estrategias y técnicas bioquímicas y moleculares para el estudio de la alergia alimentaria