

TFM MÀSTER BIOTECNOLOGIA ALIMENTÀRIA (2011-2012)

Data defensa	Autor/a	Títol treball
10/02/2012	Eloi Burgos	Pràctiques en empresa: CIDSAV
	Daniel Reyes	Identificació humana masculina mitjançant l'anàlisi dels polimorfismes del cromosoma Y
07/09/2012	Cristina Ruíz	Expressió de pèptids antimicrobians fitotòxics en arròs: anàlisi de promotors induïbles per CO ₂
	Sílvia Martínez	OMG: desarrollo de vectores para su detección y análisis de la expresión y acumulación del péptido antimicrobiano BP100 en plantas MG
	Anna Domènech	Expressió d'un pèptid antimicrobià en cossos oleics de llavors d'arròs per a ser emprades com a biofactories.
20/09/2012	Carla Crespo	Estabilització del color de l'hemoglobina deshidratada per atomització
	Arnau Fiol	Estimació del número de còpies de transgens en arròs transgènic per PCR quantitativa
	Hanane Oussaïd	Anàlisi genètica dels loci per a la producció de plantaricines en una col·lecció de <i>Lactobacillus plantarum</i> aïllats de productes vegetals
	Laura Vila	Estudi de la qualitat espermàtica en porcí: Valoració del temps d'emmagatzematge i de l'evolució del semen criopreservat. Assaig de la cisteïna com a protector de la criopreservació.
	Núria Casals	Efecte de diferents taxes de descongelació sobre alguns paràmetres qualitius de l'esperma porcí criopreservat
	Sara Puignau	Avaluació dels potencials avantatges tecnològics i sensorials de la substitució parcial de carn magre per un deshidratat de carn de porc en fuets
	Marc Rubio	Uso de la espectrometria de microondas para la determinación no destructiva de los contenidos de sal y agua en jamón curado
Jessica Subirats	Avaluació de les soques B128, B28 i B59 de <i>Bacillus subtilis</i> com agents de biocontrol d' <i>Stemphylium vesicarium</i> en perera	
21/09/2012	Ambròs Casals	Posada a punt del procés productiu d'una línia de productes fornejats lliures d'al·lèrgens
	Francesc Casals	Estudi de la influència de dues soques d' <i>Streptococcus salivarius</i> subsp <i>thermophilus</i> i <i>Lactobacillus delbrueckii</i> subsp <i>bugaricus</i> en la producció de iogurt batut
	Irina Khavaeva	Pràctiques en empresa. Fàbrica Nestlé de Girona
	Pau Ortiz	Pràctiques d'empresa al Centre d'Innovació i Desenvolupament en Sanitat Vegetal (CIDSAV)
	Pau Achón	Pràctiques en empresa: Premium Ingredients
	Josep Bové	Estudi de la reversió de l'androesterilitat de la varietat Torres de blat de moro (<i>Zea mays</i>) i modelització de la distribució d'aquest efecte
	Marta Niell	Pràctiques en empresa: Technoline Groupe
	Raquel Ruiz	Pràctiques a l'empresa Collverd. De l'ou al plat