



Dott. Alissa Mattei
Agrifood consultant

Tesi di laurea

- 1-TESI DI LAUREA in Agraria Anno accademico 1987-1988
Marco Osti
Relatrice C.Stella
Correlatrice A.Mattei
Studio sperimentale su oli diversi per origine e provenienza : "Componenti Polari Minori"
- 2-TESI DI LAUREA in Agraria Anno accademico 1988-1989
Nicodemo Murgi
Relatrice C.Stella
Correlatrice A.Mattei
"Analisi dei componenti minori polari ed esame sensoriale di oli extra vergini di oliva diversi per provenienza ed origine con elaborazione statistica dei dati"
- 3-TESI DI LAUREA in Agraria Anno Accademico 1995/96
Barbara Pivano
Relatore : M.Bertuccioli
Correlatrice: A.Mattei
"Caratterizzazione di oli extra vergini di oliva ottenuti da cultivar toscane"
- 4-TESI DI LAUREA in Economia Anno accademico 2000-2001
Massimo Matassini
Relatrice A.Lisa Romani
Correlatrice A.Mattei
"Tecnologie e prodotti innovativi nel settore olivicolo-oleario: l'olio denocciolato Carapelli"
- 5-TESI DI LAUREA in Scienze ambientali Anno accademico 2003-2004
Michela Pesce
Relatore G.Capannelli
Correlatrice A.Mattei
"Studi sulla purificazione di oli di oliva"
- 6-TESI DI LAUREA in Scienze e Tecnologie Alimentari Anno accademico 2002-2003
Pietro Vignozzi
Relatore A.Berti
Correlatrice A.Mattei
"Dosaggio della lipossigenasi in pasta di olive con un metodo continuo"
- 7-TESI DI LAUREA in Scienze e Tecnologie Alimentari Anno accademico 2002-2003
Silvia Siliani
Relatore B.Zanoni
Correlatrice A.Mattei
"Approccio preliminare alla previsione della stabilità dell'olio extra vergine di oliva"
- 8-TESI DI LAUREA in Scienze Naturali accademico 2003-2004
Claudio Tronconi
Relatore N.Cipriani
Correlatrice A.Mattei
"Studio ambientale dell'oliveta in località Piancastagnaio (Siena): caratterizzazione del terreno in funzione della qualità dell'olio extra vergine di oliva"

9-TESI DI LAUREA in Scienze Naturali accademico 2003-2004

Carolina Stoppioni

Relatore N.Cipriani

Correlatrice A.Mattei

“Studio ambientale dell’oliveta di Podere Paretaio (Montemurlo-Prato): caratterizzazione del terreno in funzione della qualità dell’olio extra vergine di oliva”

10-TESI DI LAUREA in Scienze e Tecnologie Alimentari Anno accademico 2003-2004

Marco Burattini

Relatore B.Zanoni

Correlatrice A.Mattei

“Effetto della tipologia di confezionamento primario sulla conservabilità dell’olio extra vergine di oliva”

11-TESI DI LAUREA in Scienze e Tecnologie Alimentari Anno accademico 2003-2004

Luca Benevieri Innocenti

Relatore B.Zanoni

Correlatrice A.Mattei

“Relazione tra il gusto “Amaro” ed il contenuto fenolico degli oli extra vergini di oliva”

12-TESI DI LAUREA in Economia agraria Anno Accademico 2004-2005

Tommaso Mori

Relatore Alessandro Pacciani

Correlatrice A.Mattei

“Produzione e consumo di olio di oliva nel mondo: trends evolutivi e paesi emergenti: il caso dell’Australia”

13-TESI DI LAUREA in Scienze e Tecnologie Alimentari Anno accademico 2005-2006

Caterina Nannelli

Relatore B.Zanoni

Correlatrice A.Mattei

“ Prove di conservazione per la valutazione della stabilità dell’olio extra vergine di oliva: validazione di un modello fenomenologico”