



ALMA MATER STUDIORUM
UNIVERSITÀ DI BOLOGNA

Area di Biotecnologia delle fermentazioni

Dipartimento FaBit Farmacia e Biotecnologie

CORSO DI BIOTECNOLOGIA DELLE FERMENTAZIONI (6 CFU – 1° anno LM - 2° semestre)

Dott.ssa Alessandra Stefan (alessandra.stefan@unibo.it)

Progetto di Tesi: utilizzo di metodiche biologiche, basate sul DNA, e metodi chimici per il controllo dell'autenticità alimentare come strumento per prevenire le frodi e garantire la sicurezza degli alimenti

Sede del Tirocinio: Laboratorio COOP Italia (Via del Lavoro 8, Casalecchio di Reno)

Le analisi utilizzano metodi basati sul DNA (PCR end-point, Real-time PCR e sequenziamento) e metodi cromatografici avanzati (Fast GC e LC-MS/MS9).



Ulteriori progetti di Tesi possono essere concordati con aziende esterne (ad es. Granarolo per il settore lattiero-caseario, Fabbri per il settore alimentare, Bio-on per il settore delle bioplastiche, ecc)

