



DIPARTIMENTO DI SCIENZE AGRARIE ALIMENTARI E AMBIENTALI

CORSO DI LAUREA TRIENNALE IN: SCIENZE E TECNOLOGIE ALIMENTARI

EFFECT OF DIFFERENT COOKING METHODS ON
THE FORMATION OF CHOLESTEROL OXIDATION
PRODUCTS (COP_s) IN PORK LOIN

EFFETTO DI DIVERSI METODI DI COTTURA SULLA FORMAZIONE DI
PRODOTTI DI OSSIDAZIONE DEL COLESTEROLO (COP_s) NELLA
LONZA DI MAIALE

TIPO TESI: Sperimentale

Studente:
MATTIA CAPRIOTTI

Capriotti Mattia

Relatore:
PROF.SSA DEBORAH PACETTI

Deborah Pacetti

Correlatore:
PROF. NATALE G. FREGA

Frega

ANNO ACCADEMICO 2019-2020