**PROF. ESPOSITO - TESI PROPOSTE PER L’ANNO ACCADEMICO 2021/2022**

***Tesi sperimentali***

* Metodi di cottura, conservazione e pretrattamento delle patate ed effetti sui livelli di acrilammide nel prodotto finito
* Rischio chimico in alimenti e mangimi: analisi delle notifiche RASFF degli ultimi 2 anni ed effetti del lockdown sulla tipologia e numero delle non conformità
* Materiali e oggetti a contatto con gli alimenti: studio sui contenitori per pizza da asporto

***Tesi compilative***

* Presenza di ocratossina A negli alimenti ed evidenze recenti sull’esposizione alimentare
* Forme modificate di micotossine in alimenti e mangimi e rischi per la salute
* Rischio chimico negli alimenti: Il caso dell’ossido di etilene