

Équipe 3 : Matrices Alimentaires et Bioactivités (MAB)



Présentation

Les produits alimentaires doivent avoir un intérêt scientifique particulier dans un but de valorisation, d'innovation et de maîtrise de la qualité sanitaire et technologique.

La valeur nutritionnelle d'un aliment ne se résume pas aux nutriments qu'il contient, mais varie en fonction de la matrice de l'aliment, de la structure des nutriments dans cette matrice et des interactions avec les autres constituants de l'aliment, intégrant également le microbiote et ses substances bioactives.

Nous avons comme approche d'étudier les matrices alimentaires en se focalisant sur les nutriments considérés isolément : lipides, glucides, protéines, micronutriments, etc., et leurs interactions. Un intérêt particulier est porté au microbiote et à ses métabolites. Cette étude nous permet de créer de nouveaux produits et d'exploiter des métabolites bioactifs.

Nous allons attribuer une attention particulière aux produits alimentaires fermentés. La fermentation qui un mode ancestral de conservation des aliments et aussi un procédé de production durant lequel les microorganismes responsables sécrètent des substances qui renforcent la qualité organoleptique et nutritionnelle des aliments et aussi augmente leur digestibilité. Notre but est de préserver des pratiques ancestrales, de maîtriser la qualité sanitaire et technologique et de valoriser la flore intervenante ainsi que ses métabolites.

Membres			
Chef d'équipe	ZERIZER ep. BAHNAS	HABIBA	MCA
Membres	BEKHOUCHE	FARIDA	Prof
	BOUGHACHICHE ep. MEHCENE	FAIZA	MCA
	MERABTI	RYMA	MCA
	BAHRI	FATHIA	MCA
	BECILA ep. BENZIANE	FATIMA ZOHRA	MAA DOC (2014)
	BELHOULA	NORA	DOC (2017)
	BOUSSEKINE ep. SLIMANI	RANIA	DOC (2016)
	BOUTANA	WISSEM	DOC (2017)
	BENHAMICHE	HOURIA	DOC (2017)
	BOUAKKAZ	SARA	DOC (2021)
	BOUGARA	KHADIDJA	DOC (2021)

Prof : professeur ; MCB : maitre de conférences classe B ; MAA : maitre assistant classe A ; Doc : doctorant.