



الجمهورية الجزائرية الديمقراطية الشعبية
République Algérienne Démocratique et Populaire
وزارة التعليم العالي و البحث العلمي
Ministère de l'Enseignement Supérieur et de la Recherche Scientifique



جامعة قسنطينة 1
UNIVERSITÉ CONSTANTINE 1

معهد التغذية و التغذية
و التكنولوجيات الفلاحية الغذائية
Institut de la Nutrition, de l'Alimentation
et des Technologies Agro-Alimentaires

جامعة الإخوة منتوري
قسنطينة 1
Université Frères Mentouri
Constantine 1



Séminaire International des Sciences Alimentaires

Constantine, 15-16 octobre 2018



SISA 2018

Programme
Communications affichées

Session Technologie alimentaire

Auteur	Titre de la Communication	Code
Abderrezak Soumia	Optimisation des paramètres de séchage de quelques légumes (piment rouge et tomate)	T.CA1
Achou Lydia	Etiquetage alimentaire : Attitude et perception des consommateurs de Bordj Bou Arreridj envers l'information nutritionnelle	T.CA2
Adoui Faiza	Obtention de peptides antibactériens par hydrolyse pepsique des caséines camelines	T.CA3
Adoui Faiza	Formulation de fromage fondu à base de Cheddar et Emmental, aspect sensoriel	T.CA4
Aissaoui Zitoun O.	Valorisation du babeurre doux dans la fabrication du Lben et du fromage frais	T.CA5
Ait Chait Yasmina	Etude du potentiel probiotique de souches de lactobacilles isolées de fromages artisanaux algériens	T.CA6
Ait-Ouazzou Abdenour	Inactivation of <i>Escherichia coli</i> O157:H7 with combined treatment lemon essential oils and middle heat in apple juice	T.CA7
Amara Sarra	Les poissons dans l'alimentation des constantinois en 2018 : recettes et modes de cuisson	T.CA8
Amellal-Chibane H.	Study of physical properties of freeze-dried yoghurt	T.CA9
Ami K.	Situation épidémiologique de la brucellose humaine dans la wilaya de Beskra	T.CA10
Amrane Manel	Pepsine cameline : Optimisation des conditions d'extraction et étude de l'activité coagulante	T.CA11
Amrane Manel	Viande du dromadaire, possibilités de transformation en ALGERIE	T.CA12
Aouar Lamia	Étude microbiologique et physicochimique du blé stocké dans la région de Sigus	T.CA13
Aoues K	Essai d'incorporation de la poudre de pourpier sur les propriétés technologiques du pain	T.CA14
Aouf Abdelhakim	Incorporation de la poudre de cladodes d' <i>Opuntia ficus indica</i> dans le pain	T.CA15
Arab Radia	Caractérisation physico-chimique et étude comparative entre l'huile de sésame et l'huile d'olive	T.CA16
Ayoun Manel	Effet de l'incorporation de la pulpe de caroube dans la ration des brebis en début de lactation sur les performances de croissance de leurs agneaux	T.CA17
Azzi Sihem	Analyse des dangers dans un abattoir industriel de volaille implanté en Algérie	T.CA18
Bader Roumeila	Characterization of an East-Algerian traditional product: El-Guedid during ripening process	T.CA19
Baghezza Sameh	Prévalence des principales zoonoses découvertes au niveau des abattoirs (W.Boumerdes)	T.CA20
Bahri Fathia	Etude des propriétés physicochimiques et de la qualité microbiologique du lait fermenté caillé type "Raïb", de Safilait après usage de probiotiques	T.CA21
Bassi Naimaa	Caractérisation physicochimique et description de deux produits à base de datte : rob et farine de datte	T.CA22
Belaïd Chahrazad	Etude comparative de quelques caractéristiques technologiques des blés durs <i>Triticum durum</i> locaux et importés destinés à la fabrication de semoule	T.CA23
Belguedj Naima	Préparation locale à base de datte « R'ouina » : Contribution à l'industrialisation par des propositions d'amélioration du processus traditionnel de fabrication	T.CA24
Belmahdi Lila	Preparation of potato starch nanoparticles using nanoprecipitation method	T.CA25
Belmamoun Ahmed Reda	Séroprévalence de la brucellose bovine au sein de l'abattoir de Sidi-Bel-Abbès et son incidence sur la sante des professionnels	T.CA26
Belyagoubi Larbi	Evaluation des aptitudes technologiques des bacteries lactiques isolées de produits laitiers traditionnels algériens	T.CA27
Belyagoubi Larbi	Isolation, identification and antimicrobial activity of lactic acid bacteria from traditional algerian dairy products	T.CA28
Benabdelkader K	Effet du tampon acétate de sodium et de la centrifugation sur les activités des enzymes coagulantes issues des plantes de <i>Calotropis procera</i> et de <i>Pergularia tomentosa</i>	T.CA29
Benahmed Djilali Adiba	Production de chitosane dans un milieu préparé à base de fruit de <i>ficus microcarpa</i> par <i>aspergillus niger</i>	T.CA30

Le 15/10/2018

Benaissa Yamina	L'antigénicité lait de coco sur les souris balb / c immunisée à l'alpha-lactalbumine	T.CA31
Benali Sonia	Faisabilité d'une gelée 100% naturelle à base de matières premières locales	T.CA32
Benchikh Yassine	Optimisation des conditions de fabrication du yaourt enrichi en pollen d'abeilles	T.CA33
Benchikh Yassine	Optimisation de la fabrication du yaourt enrichi en écorces d'orange	T.CA34
Benhamimid Halima	Contamination par quelques métaux lourds (Pb et Cd) dans les poissons au niveau de la côte méditerranéenne (Algérie, Tunisie)	T.CA35
Benhammadi Zohra	Etude des caractéristiques physico-chimiques, biochimiques de quelques vinaigres de dattes de la région d'Ouargla	T.CA36
Benkadri Soulef	Etude de l'effet de combinaison de la gomme de xanthane et de caroube sur la qualité d'un biscuit sans gluten	T.CA37
Benlacheheb Radhia	El Gueddid un produit traditionnel a valorisé : caractéristiques physicochimiques et microbiologiques.	T.CA38
Benlaksira Bouchra Souheila	<i>Opuntia ficus indica</i> dans l'alimentation du poulet de chair : effet sur quelques paramètres biochimiques	T.CA39
Benrezak Sara	Etude histologique de la viande salée séchée : « Guedid »	T.CA40
Bensalem A.	Diagnostic et évaluation des programmes prérequis selon les exigences du décret exécutif n°17-140 et la norme ISO 22002-1:2009. Cas de la fabrication des jus O'JU Hamoud Boualem au sein de la société Sun Fruit- Sétif.	T.CA41
Benslim A.	Qualité microbiologique du compost issu de déchets organiques fermentescibles de la restauration universitaire- Université Sétif 1	T.CA42
Benyahia-Krid F A	Calotropis procera latex calotropain : use in cow, goat, ewe and dromedary milks coagulation for fresh cheesemaking	T.CA43
Beradi F.Zohra	Essai de fabrication des céréales sans gluten à base de maïs ou de mil perlé pour petit déjeuner améliorées par l'amidon	T.CA44
Berghiche Amine	La détection des résidus d'antibiotiques dans les muscles du bréchet et du foie du poulet de chair dans la wilaya de Souk Ahras	T.CA45
Bouadi Mouna	Les bactéries lactiques probiotiques et leur impact sur la nutrition et la santé humaine	T.CA46
Bouasla Abdallah	Aliments sans gluten commercialisés dans la ville de Constantine (2017) : disponibilité, prix et composition	T.CA47
Boucheffa-Hammouche Saliha	Algerian wild olive oil composition vs cultivated origin	T.CA48
Boudechicha Hiba-Ryma	Histological and ultra-structural study of Khliiaa Ezir, a traditional meat product of Algeria	T.CA49
Boudelaa Hayat,	Pain sans gluten à base de la formule "Riz-Féverole" amélioré par la gomme de caroube	T.CA50
Bouderoua Yousra	La bentonite améliore la qualité nutritionnelle des acides gras de la viande et l'état de santé du poulet de chair	T.CA51
Bouhanna Imane	Conservation de la sardine « <i>Sardina pilchardus</i> » par un emballage incorporé d'extrait de fruit d' <i>Arbutus unedo</i> L.	T.CA52
Bouhelouf Lamia	Essai de modulation du temps de plancher des farines de blé tendre sans acide ascorbique	T.CA53
Bouhelouf Lamia	Facteurs de risque de la rétinopathie diabétique (rd) dans la wilaya de Jijel	T.CA54
Boukelloul Inas	Appréciation de la variabilité génétique par les marqueurs biochimiques (SDS-PAGE) et moléculaire (RAPD-PCR) de souches <i>Streptococcus thermophilus</i> isolées à partir du yaourt commercialisé en Algérie	T.CA55
Boulemkahel Souad	Pain à base de riz et féverole pour malades cœliaques : effet des microondes sur l'aptitude à la panification	T.CA56
Boulfermas Assia	Quelle eau pour quel problème de santé : essai de classification des eaux embouteillées commercialisées en Algérie	T.CA57
Bouneb Nahla	Fabrication de pâtes alimentaires sans gluten enrichies par du lactosérum doux destinées aux malades cœliaques	T.CA58
Boussaa Abdelhalim	Optimisation des conditions de coagulation du fromage frais traditionnel « Jben »	T.CA59

Le 15/10/2018

Boussaa Abdelhalim	Comparaison de la qualité physicochimique et organoleptique des fromages frais traditionnels coagulés par présure animale et végétale	T.CA60
Boussekine Rania	Microbiological and physicochemical characterization of traditional Butter "Dhan"	T.CA61
Boussekine Rania	Enquête sur la préparation du Dhan traditionnel auprès d'un échantillon de la wilaya de Sétif	T.CA62
Boutata Fatima Zohra	Caractéristiques physico-chimiques et organoleptiques d'échantillons d'huile d'olive de l'est algérien	T.CA63
Bouza Samar	Etude de l'impact de quatre genres de matière grasse sur les caractéristiques technologiques du gâteau traditionnel «Makroud»	T.CA64
Bouziane M	Valorisation du germe de maïs en panification sans gluten	T.CA65
Bouziane Meryem	Effet du lactosérum sur la qualité des pâtes alimentaires sans gluten	T.CA66
Bouzid Sonia	Enrichissement nutritionnelle, technologique et organoleptique du yaourt	T.CA67
Brahimi Fatima	Détermination des propriétés physique, chimiques et organoleptiques des pâtes alimentaires traditionnelles type MKARTFA incorporées d'épinard	T.CA68
Chabou Sarra	Evaluation de la contamination des produits agricoles par les résidus de pesticides	T.CA69
Chakou F. Z.	Quelques caractéristiques de la viande du dromadaire sahraoui	T.CA70
Cherak S	Etude comparative de la qualité de miel de jujubier algérien et les miels de jujubier du Yémen et d'Espagne	T.CA71
Cherfi Inasse	Mode de préparation du produit de terroir « D'han » dans la wilaya d'El-Oued	T.CA72
Chernine Saoussene	Caractérisation de la toxicité des additifs alimentaires incorporés dans les produits diététiques mis sur le marché algérien	T.CA73
Dassamiour Saliha	Prétraitement gazeux pour améliorer la conservation post-récolte de Deglet Nour	T.CA74
Derouiche Meriem	Aghess : fabrication, modes et fréquences de consommation	T.CA75
Dib Ahlem	Pâtes alimentaires sans gluten : Incorporation d'hydrocolloïdes et effet sur la qualité technologique	T.CA76
Djeffali Karima	Potentiel biotechnologique de Lactobacilles isolés de lait de chèvre de la région de Tebessa	T.CA77
Djeghim Fairouz	Influence de l'ajout de la farine pré-gélatinisée sur les caractéristiques des alvéoles de la mie des pains khobz Eddar (maïs, riz)	T.CA78
Djerrab Leila	Contrôle de la qualité bactériologique de la Viande de poulet de chair	T.CA79
Douara Khadidja	Traitement par microondes de farine de blé tendre : effet sur le volume spécifique du pain	T.CA80
Draoui Mourad	Evaluation de la qualité microbiologique du lait de chamelle (<i>Camelus dromedarius</i>) de la région de Béchar	T.CA81
El-Hadef El-Okki M	Influence de l'incorporation de la farine de dattes déclassées sur les performances zootechniques et quelques paramètres de qualité de la chair du poulet Arbor Acres	T.CA82
Fetouhi Aouatef	Crêpes traditionnelles algériennes type sans gluten à base de la formule riz-fève améliorées par les œufs	T.CA83
Foughali Asma Amina	Enquête annuelle sur la production laitière	T.CA84
Gabli Zahri	Enquête sérologique sur la brucellose caprine et les pasteurs nomades dans trois wilayas à l'Est de l'Algérie	T.CA85
Gassi Hibet Errahmane	Pâte alimentaire enrichie en poudre des feuilles de persil: formulation et caractérisation	T.CA86
Gharbi Hanane	Fermentation lactique des légumes (Carottes et Fenouils) par une culture mixte de <i>Lactobacillus casei</i> et <i>Lactococcus lactis</i>	T.CA87
Ghoulal Khiredine	Détermination des dangers au niveau d'un abattoir avicole : Analyse physico-chimique et microbiologique de l'eau utilisée en abattoir avicole	T.CA88
Goudja Radhia	Essai de formulation d'une boisson à base des légumes et fruits : betterave, carotte et courge à l'aide d'un plan de mélange	T.CA89
Guelmemene R.,	La bioimagerie au service de contrôle de la qualité des produits carnés.	T.CA90
Guemouni Sara	Séchage comparé de l'ail « <i>Allium sativum</i> » entre le micro-onde et l'étuve	T.CA91

Le 15/10/2018

Le 16/10/2018

Guezzania Meriem	Enquête sur l'état et les procédures de fabrications traditionnelles du fromage « <i>Bouhezza</i> », et impacts des ingrédients (sel et piment) ajoutés sur la flore microbienne du fromage obtenu	T.CA92
Hachemi Nour El Houda	Optimisation des conditions de préparation d'une boisson lactée non fermentée à partir du lactosérum	T.CA93
Haddoum Amel	Valorisation des co-produits du Maïs en alimentation des vaches laitières.	T.CA94
Hafri Soumia	Contribution à la mise en place de la démarche HACCP au niveau de la chaîne de fabrication d'une boisson à base de concentré de jus d'orange auprès de l'unité Sun Fruit-Sétif	T.CA95
Halladj Fatima	Formulation d'une boisson lactée fortifiée avec l'extrait de carotte (<i>Daucus carotta</i> L.)	T.CA96
Hanane Kroini	Evaluation de la qualité nutritionnelle de la chair de <i>Donax trunculus</i> durant la période d'exposition aigüe au cadmium : variation des taux de glucides durant la période d'activité sexuelle	T.CA97
Harkati Ameni	Abattage avicole en Algérie : situation et perspectives	T.CA98
Ibrir Messaouda	Essai de formulation d'une crème chantilly à base de protéines du lactosérum à l'aide d'un plan d'expérience	T.CA99
Kadri Faouzia	Effet du procédé industriel « triple concentre » sur la teneur en caroténoïdes totaux de la tomate.	T.CA100
Kafi Maroua	Valorisation du lactosérum par la fabrication du fromage ricotta	T.CA101
Kassouar Salha	Mode de préparation du « Halwet el Halkoum » dans la wilaya de Constantine	T.CA102
Kerbache Iméne	Effets zootechniques de l'utilisation de tourteau de colza par des vaches laitières.	T.CA103
Kerrour N S	Evaluation de la contamination microbienne des merguez	T.CA104
Khaouchene Asma	Impacts d'un régime additionné de la graine de colza et des feuilles d'olivier sur les performances de croissance et la stabilité oxydative de la viande de poulet de chair	T.CA105
Khemissat Elheyfa	Valorisation des écarts de triage «H'chef» de la variété de la datte « Deglet Nour » par leur transformation en semi- confites dans du sirop de dattes	T.CA106
Kheroufi Afaf	Etude des propriétés techno-fonctionnelles des protéines de lactosérum en fonction de pH	T.CA107
Klibet Ryma	Etude des propriétés technologiques des sirops de glucose produits par la glucoserie MAGHNIA	T.CA108
Kribeche Amina	Poissons, crustacés et mollusques – Facteurs déterminant le comportement de ménages jijiliens	T.CA109
Labreche Faiza	A study on the physico-chemical changes occurring in smen during storage	T.CA110
Laghouati Ouafa	Valorisation du tourteau d'amandes d'abricots dans l'alimentation de poulet de chair	T.CA111
Laghouati Ouafa	Isolement Et Identification Des Salmonelles à Partir De Poulet De Chair prêt pour la consommation humaine	T.CA112
Lahneche Soumia	Caractérisation physico-chimique et microbiologique de margine de trois régions différentes	T.CA113
Lakehal Saliha	Analyses histopathologiques des denrées alimentaires	T.CA114
Lamraoui Ghada	Préparation d'un ferment lactique à partir des bactéries lactiques du fromage traditionnel algérien « Bouhezza »	T.CA115
Lamraoui Imane	Caractérisation microbiologique et biochimique d'une eau de végétation (margine)	T.CA116
Lamraoui Messaouda	Caractérisation microbiologique de deux échantillons de Smen traditionnel collecté de la wilaya de Jijel	T.CA117
Malki Samira	Caractérisation physico-chimique de l'huile d'olive	T.CA118
Mansour Lynda –Maya	Caractérisation des exploitations des bovins laitiers en zone semi-aride (Daïra de Ain-Arnet)	T.CA119
Medjahdi Khadidja	Identification de la microflore adhéree aux équipements des environnements laitiers	T.CA120
Meghoufel Naima	Valorisation de ferments locaux et essais de fabrication de fromage frais	T.CA121

Le 16/10/2018

Meghzili Batoul	Fabrication du fromage frais à partir du système enzymatique coagulant de la plante <i>Pergularia tomentosa</i>	T.CA122
Mekri Meriem	Etude de la qualité du lait de chèvre collecté dans la région de Tizi-Ouzou.	T.CA123
Meribai Abdelmalek	About viable <i>Lactobacillus bulgaricus</i> and <i>Streptococcus thermophilus</i> species, in different labels of algerian stirred yoghurts, after 21 days of cold storage:	T.CA124
Merzougui Abdelkrim	Mathematical modeling in Liquid-Liquid Equilibrium of Food-Related Thermodynamic Systems using Nature-Inspired Algorithms	T.CA125
Mohellebi Nassima	Culture du champignon comestible « <i>Pleurotus ostreatus</i> » et étude de l'effet de la conservation sur sa composition protéique et son pouvoir antioxydant	T.CA126
Moualek Idir	Lait de vache, inhibition de la dégradation thermique en technologie agro-alimentaire par l'extrait aqueux de feuilles d' <i>Arbutus unedo</i>	T.CA127
Moudache M.	Food preservation by active packaging containing extract of olive byproducts	T.CA128
Elmechta Amel	The Place of English In Scientific Research: The Case of University Frères Mentouri, Constantine 1- Algeria	T.CA129
Nemiche Souhila	Evaluation of the effect of the fig (<i>ficus carica</i> l) fruit extract on the biochemical indicators of heavy metal poisoning in male wistar rats	T.CA130
Ouabdesselam Lyes	Recherche des métaux traces par la spectrophotométrie d'absorption atomique dans la sardine de la baie de Boumerdes : Région de Corso	T.CA131
Oucheriah Yasmine	Diagrammes de fabrication des préparations alimentaires à base de Dattes dans la région de Biskra	T.CA132
Ouiddir Massinissa Aek	Recherche sur la réduction des moisissures à travers l'utilisation des bactéries lactiques dans les produits alimentaires comme le yaourt	T.CA133
Rahali Maha	Quelques lacunes législatives algérienne dans le secteur viande bovine	T.CA134
Rouabah Sabrina	Lait cru et lait fermenté de chèvre « Raib » : Analyses microbiologiques et fabrication traditionnelle du Raib	T.CA135
Rouabah Sabrina	Contribution au contrôle de l'efficacité de nettoyage et de désinfection dans la ligne de fabrication du camembert dans la laiterie SAFILAIT	T.CA136
Sanah Ibtissem	Contribution à l'étude de la viande cunicole dans l'est algérien : enquête consommation	T.CA137
Saoudi Zineddin	Caractérisation microbiologique de la peau de mouton de fromage <i>Bouhezza</i>	T.CA138
Seddiki. S	Evaluation de la qualité de poissons par méthode organoleptique et chimique (Dosage de l'ABVT et la TMA)	T.CA139
Seghiri Malak	Effet du stress pré-abattage sur la qualité technologique de la viande d'agneau	T.CA140
Selaimia Radia	Application de la spectroscopie infrarouge à transformé de fourrier (FTIR) pour l'identification de l'oxydation de l'huile d'olive Algérienne	T.CA141
Siabdallah N.	Effet du séchage sur la qualité de feuilles de menthe verte (<i>Mentha spicata</i>)	T.CA142
Siar El Hocine	Hydrolyse des caséines caprine par la ficine	T.CA143
Siar El Hocine	<i>Aggugli</i> , fromage traditionnel a valoriser	T.CA144
Tabti Souad	Développement des surfaces fourragères comme stratégie nécessaire de la production animale	T.CA145
Tadjine D.	Valorisation des excédents périodiques de lait par la transformation en fromages en zones sylvo-pastorales : cas de la région de guelma	T.CA146
Tadjine D.	Essai de fabrication, analyse physico-chimique et bactériologique du fromage frais dans le nord-est algérien.	T.CA147
Toumi Ikram	La consommation du poisson de sable dans les ménages soufis	T.CA148
Zabaïou Nada	Ciblage de la voie apoptotique dans le traitement du cancer de la prostate par la propolis algérienne	T.CA149
Zaidi Anis	Les risques sanitaires et environnementaux des huileries dans le gouvernorat de Kairouan	T.CA150
Zaouadi Nesrine	Amélioration des propriétés nutritionnelle d'une creme de riz « mhalbi »	T.CA151
Zeghibib Walid	Extraction methods effect on the recovery of phenolic compounds and antioxidant activity of prickly pears seeds: optimization of extraction condition using a green solvent.	T.CA152
Zeghichi Nassima	Essai de formulation d'une crème alimentaire à base de gomme de caroube (<i>Ceratonia siliqua</i> L) à l'aide d'un plan d'expérience	T.CA153
Zidouni Amina	Extraction et caractérisation de la gomme de caroube obtenue des grains du caroubier (<i>Ceratonia siliqua</i>)	T.CA154

Le 16/10/2018

Session Biotechnologie Alimentaire

Adjlane Nouredine	La qualité microbiologique de quelques échantillons du pollen commercialisé en Algérie	B.CA1
Aissani Fatine	Evaluation of antibacterial activity of different <i>Sonchus</i> extracts	B.CA2
Ait Kaki – El-Hadef El-Okki A	Etude mycologique du blé tendre local et importé stocké au niveau de l'OAIC de la wilaya de Constantine	B.CA3
Amessis-Ouchemoukh Nadia	Inhibition of adhesion on protein matrices, cytotoxic and antioxidant activities of bee bread: pollen	B.CA4
Aouadi Ghozlene	Les extraits naturels comme alternatives aux conservateurs chimiques : l'huile essentielle de <i>Mentha roduntifolia L</i>	B.CA5
Aribi Boutheyna	Activité anti-inflammatoire de l'extrait brut de la graisse de la bosse de Camelus dromedarius sur un modèle murin d'inflammation aiguë	B.CA6
Asmani Katia-Louiza	Evaluation of biochemical and biological properties of <i>Elminthotheca echioides</i>	B.CA7
Attou Soumia	Etude phytochimique, activité antioxydante et toxicité de feuilles de la plante <i>Aristolochia longa</i>	B.CA8
Baali Souad	Immobilisation de l'invertase extraite de la levure boulangère (<i>Saccharomyces cerevisiae</i>) dans l'alginate de sodium en vue d'étudier leur effet sur la qualité technologique du sirop de dattes et du jus de grenade	B.CA9
Bataiche Insaf	Lutte biologique de <i>Trichoderma</i> sp. vis-à-vis des maladies fongiques du blé dur de la région de Constantine	B.CA10
Bekkar Nour Elhouda	Antimicrobial activity of essential oils of <i>Zizyphus lotus</i> and <i>Ruta chalepensis</i> against pathogenic bacteria and effect on the diversity of the intestinal microbiota	B.CA11
Belghoul Meriama	Antioxidant properties of <i>Oxalis cernua</i> aerial part extracts	B.CA12
Belhoula Nora	Contrôle de la synthèse de l'acide aminé lysine chez « <i>Corynebacterium glutamicum</i> » dans un milieu où le substrat est le glucose	B.CA13
Belkhiri Farida	Activité Antioxydante et Antimicrobienne de Quatre Epices de la Famille Apiaceae : <i>Coriandrum sativum</i> , <i>Foeniculum vulgare</i> , <i>Cuminum cyminum</i> et <i>Pimpinella anisum</i>	B.CA14
Bellagha-Benamara M.	Évaluation de l'activité anti-oxydantes des composés phénoliques extraits à partir d'écorce de grenade (<i>Punicagranatum L.</i>)	B.CA15
Benabdallah Halima	Evaluation de l'effet modulateur de la <i>Nigella sativa</i> vis-à-vis du stress oxydatif induit par voie nutritionnelle chez un modèle expérimental murin	B.CA16
Benamar Houari	Phytochemical characterization and acetylcholinesterase inhibitory activity of the Algerian medicinal and food plant <i>Rhamnus lycioides</i> subsp. <i>oleoides</i> (L.) Jahand. & Maire	B.CA17
Benbraham Meriem	Etude de l'activité antifongique des huiles essentielles de la variété Lisbon de <i>Citrus limon</i> extraites par hydrodistillation et par pression à froid	B.CA18
Bencheikh Dalila	ANTIDIABETIC EFFECT OF METHANOL EXTRACT OF OLEA EUROPEA ON STREPTOZOTOCIN- INDUCED DIABETES IN RATS	B.CA19
Benghelib Nour El-Imene	Total Chlorophyll and Carotenoid Contents, anti inflammatory and antihemolytic activity of n-butanol extract of <i>Pulicaria</i> sp.	B.CA20
Benguedouar Lamia	Etude phytochimique et effet préventif de l'huile de fruits du pistachier lentisque contre la toxicité induite par la doxorubicine et le docétaxel chez le rat	B.CA21
Benhamiche Houria	Obtention de cellulases à partir de moisissures : <i>Aspergillus niger</i> sur un substrat cellulosique (coque d'arachide)	B.CA22
Benmebarek Hania	Essai de production et dosage de l'activité amylolytique des exo-hydrolases produites par trois souches de bactéries halophiles isolées de sites algériens.	B.CA23
Benslim A.	<i>In vitro</i> antagonism of rhizobacteria from semi-arid soils against <i>Fusarium oxysporum</i> f. sp. <i>albedinis</i> the causal agent of Bayoud	B.CA24
Bensmira Zaza	Effect of some parameters influencing phenolic content of peel from Algerian purple skinned sweet potato (<i>Ipomea batatas L.</i>)	B.CA25
Benzaid Chahrazed	Composition chimique, activité antioxydante, antimicrobienne et inhibition des biofilms de l'huile essentielle de la Citronnelle (<i>Cymbopogon citratus</i>)	B.CA26

Le 15/10/2018

Bergouia Meriem	La production de l'invertase cultivée sur un milieu de culture à base de rebuts de dattes	B.CA27
Bouacha Mabrouka	The Efficacy of Algerian Honey against Multidrug Resistant <i>Pseudomonas aeruginosa</i>	B.CA28
Bouaoudia-Madi Nadia	Determination of the phenolic contents and the antioxidant activity of the aerial parts of <i>Myrtus communis</i> plant: Comparative study of conventional and microwave extraction techniques	B.CA29
Boudjada Selma	Optimisation des conditions de cuisson sur la teneur en polyphénols et l'activité antioxydante du poivron rouge (<i>Capsicum annuum</i>)	B.CA30
Boudjou S.	Effet des poudres de la lentille entière et décortiquée (<i>Lens culinaris</i>) sur la croissance et la viabilité des bactéries lactique dans le yaourt.	B.CA31
Boudjouada Esma	Evaluation de l'activité antifongique de l'huile essentielle du Citrus limon « Euréka » et leur application sur le concentré de tomate	B.CA32
Boughachiche F	Utilisation du son de blé comme milieu de base en SSF pour la production de protéases à partir d'une souche <i>Streptomyces</i> sp. isolée de Sebkhha	B.CA33
Bougherara Chahrazad	Etude de l'effet d'un extrait enzymatique protéolytique d' <i>Aspergillus niger</i> sur la gliadine (gluten)	B.CA34
Bouguerra A.	Analyse des composés phénoliques d' <i>artemisia campestris</i> et évaluation de l'activité antioxydante des extraits méthanoliques	B.CA35
Boukhari R	Les anciens cultivars autochtones d'olivier (<i>Olea europaea L.</i>) à diffusion très restreinte dans le sud de la CHAOUIA : Prospection et première caractérisation agro-morphologique	B.CA36
Boukhenoufa A.	Caractérisation Phytochimique de Trois Extraits de Deux Plantes Médicinales Issues de la Région de Mascara (<i>Citrus aurantium</i> et <i>Artemisia herba alba asso</i>)	B.CA37
Boulamaiz N	Contribution à l'étude de l'activité antioxydante des trois types de thé (vert, noir et rouge)	B.CA38
Boulechfar Safia	Evaluation Of Polyphenols And Antioxidant Properties Of Methanolic Extracts Of Algerian Propolis	B.CA39
Boulechfar Safia	α -Amylase And α -Glucosidase Inhibition Activities Of Methanolic Extract Of Propolis Collected From Mila Region (East Of Algeria)	B.CA40
Boumezaid Hicham	Optimisation des conditions de cuisson sur la teneur en polyphénols et l'activité antioxydante du poivron jaune (<i>Capsicum annuum</i>)	B.CA41
Bounaas K.	Near and middle infrared spectroscopy as green analytical tool for the determination of essential oils adulteration	B.CA42
Bounneche Hayette	Etude de l'activité antioxydante de quelques variété de l'huile d'olive Algériens (Chemlal , Azeradj et Roussette)	B.CA43
Boutana Wissem	Pigments caroténoïdes : extraction et dosage à partir de micro-organismes	B.CA44
Chabane Mahmoud Adel	Impact de l'extrait de la plante « Marrubium vulgare » sur l'infection à <i>Candida albicans</i> chez le rat adulte	B.CA45
Chaouche Thanina Afif	Pouvoir antioxydant des polyphénols d'une plante médicinale saharienne : <i>Pulicaria crispa</i>	B.CA46
Dahmane Abdeldjalil	L'infection par le parasite <i>Toxoplasma gondii</i> chez le caprin à Mila ; prévalence et risque alimentaire pour l'être humain	B.CA47
Delfaoui Lilia	Effect of maturation of olives on phenolic compounds and antioxidant activity of <i>Chemlal</i> variety	B.CA48
Derardja Ala Eddine	Auto-activation of the purified latent apricot polyphenol-oxidase (PaPPO) during storage	B.CA49
Derardja Ala Eddine	Purification et caractérisation biochimique de la polyphénol-oxidase (PPO) d'abricot	B.CA50
Dib Wafaa	Potentiel probiotique d' <i>Enterococcus durans</i> isolé à partir du lait de chèvre	B.CA51
Didouh Nassima	Evaluation de la capacité des souches de <i>Staphylococcus</i> spp isolées de l'industrie laitière à former des biofilms	B.CA52
Djafri-Dib Salima	Effect of different methods of drying on phenolic compound content and antioxidant activity of Algerian <i>Opuntia ficus-indica</i>	B.CA53
Djaoudene Ouarda	Ultrasound-assisted green solvent extraction of date fruit (<i>Phoenix dactylifera L.</i>) phenolics and in vitro antioxidant potential using deep eutectic liquids: optimization of extraction process parameters	B.CA54
Djenidi Habiba	Les légumineuses consommées en Algérie : activité antioxydante et teneur en polyphénols	B.CA55

Le 15/10/2018

Douara Khadidja	Etude de l'activité antioxydante et antibactérienne de thé vert aromatisé	B.CA56
Garah Aya	Effects of drying conditions on the technological quality of pectins extracted from pumpkin (<i>Cucurbita maxiam</i>)	B.CA57
Ghannam Maya	Criblage de l'activité pectinolytique chez des souches d' <i>Actinomycètes</i> mésophiles et thermophiles isolées à partir du compost à des fins agro-alimentaires.	B.CA58
Gomri Mohamed Amine	Characterization of aerobic, thermophilic endospore-forming bacteria with extracellular proteases from Two Algerian hot springs	B.CA59
Guerfi Imen	Inventaire des principaux insectes ravageurs (Hexapoda, Insecta) du blé dans la région de Constantine	B.CA60
Guettal Salima	Effet combiné de deux biopesticides, l'azadirachtine et les huiles essentielles de <i>Citrus limon</i> sur un ravageur des denrées stockées, <i>Sitophilus granarius</i> L. (Coleoptera: Curculionidae)	B.CA60 Bis
Hamecha Lydia	Inventaire de l'entomofaune inféodée à une parcelle d'oignon (<i>Allium cepa</i> L.) dans deux régions de tizi-OUZOU (algérie), (Illoula-Oumalou : culture biologique et Ain-Zaouïa : culture traitée avec pesticide)	B.CA61
Hani Meriem	Inventaire floristique des légumineuses du Djbel Megress(Setif) : composition systématique, types biologiques, et importance socio-économique	B.CA62
Heni S.	L'huile essentielle de thym comme conservateur antibactérien naturel	B.CA63
Kadri Faouzia	Effet du procédé industriel « triple concentré » sur la teneur en lycopène de la tomate.	B.CA64
Kanouni Lina	Le biocontrol de l'agriculture contre les phytopathogènes	B.CA65
Kehal Farida	Impact du procédé traditionnel de fabrication de confiture de figue (variété Averkan) sur les composés phénoliques et les caractères sensoriels.	B.CA66
Khelfallah Amina	Activité hépatoprotectrice de l'extrait hydro-éthanolique de la Plante « Satureja calamintha » chez le rat	B.CA67
Khodja Ahlam	Etude de l'activité biologique de l'extrait méthanolique et de l'huile de nigella sativa et leur incorporation dans un fromage frais	B.CA68
Latreche Bilal	Caractérisation des bactéries lactiques isolées du beurre cru et évaluation de leurs aptitudes technologiques	B.CA69
Latreche Bilal	Constitution des ferments locaux, caractérisation technologiques, et leurs utilisation dans la fabrication de la crème sure industriel	B.CA70
Lebazda Rafika	Étude des groupements d'adventices des cultures irriguées dans la région de Sétif	B.CA71
Louni Sofiane	Valorisation des écorces de l'orange douce <i>Citrus sinensis</i> par extraction de l'huile essentielle et son incorporation dans une huile végétale (huile de soja SAFIA) comme agent conservateur naturel au cours du stockage	B.CA72
Madouni	Effet inhibiteur des extraits de <i>Thymus vulgaris</i> sur des bactéries responsables de toxi-infections alimentaires	B.CA73
Maizi Y.	Evaluation et évolution du contenu phénolique de la plante <i>Teucrium polium</i> récoltée de la région de Mascara	B.CA74
Makhlouf Fatima Zohra	Etude de la composition biochimique du fruit de deux espèces de <i>Quercus</i> en vu de sa valorisation en alimentation humaine	B.CA75
Maougal R.T.	Comparaison des activités antioxydantes des huiles essentielles des zestes de citron, de pamplemousse et d'orange douce (variété <i>vainiglia</i>).	B.CA76
Mehanni Fatima Zohra	Evaluation de l'activité antioxydante des extraits méthanolique et dichlorméthanique des graines de <i>Pimpinella anisum</i> en vu de leur utilisation comme conservateur naturel	B.CA77
Mekhoukhe Aida	Valorization of carob fruit (pulp) by: study of their composition in phenolic compounds and formulation of chocolate carob pulp powder	B.CA78
Merabet Amine	Immobilisation de l'invertase extraite de la levure boulangère (<i>Saccharomyces cerevisiae</i>) dans l'alginate de sodium en vue d'invertir le sirop d'érable.	B.CA79
Meradji Meriem	Mise en évidence et dosage d'une activité protéolytique chez une souche actinobactérie thermotolérante.	B.CA80
Nakib Rifka	Evaluation de certains paramètres de qualité de quelques miels Algériens, et leur discrimination selon l'origine botanique et géographique	B.CA81
Neché Leila	Effet de l'incorporation de la SPIRULINE (<i>Arthrospira platensis</i>) Sur la croissance de <i>Lactobacillus casei</i> et <i>Bifidobacterium animalis</i> dans le lait	B.CA82
Otmani Amar	Pollen analysis and antibacterial activity of some Algerian honeys	B.CA83

Le 16/10/2018

Ouelhadj Akli	Antioxidant and Antimicrobial Activities of Leaves Extracts of <i>Urtica dioica</i> L.: Application in Apple Fruits	B.CA84
Rachedi Kounouz	Détermination de quelques paramètres physico-chimiques optimaux pour la production de protéases à partir d'une souche actinobactérie	B.CA85
Rai Abdelwahab	PGPR between Bioremediation and Biofertilization: importance in wheat and rice production.	B.CA86
Sab Chafiaa	Evaluation des paramètres physico-chimiques et l'activité anti-oxydante des extraits phénoliques d'olives de table Sigoise au cours du processus de la fermentation	B.CA87
Sabeg H.	Contribution à l'étude de la composition chimique du fruit de l'arbose « <i>Arbutus unedo</i> L.» de la wilaya de Skikda	B.CA88
Sahli Kaouther	Optimisation de la production de protéases par une souche	B.CA89
Samiya Amira	Free and encapsulated <i>Lactobacillus pentosus</i> isolated from Algerian camel meat: effect of storage on viability	B.CA90
Saoudi Soulef	Effect of <i>Fragaria ananassa</i> fruit extract on malondialdehyde (MDA) and glutathione (GSH) level in the liver of rats	B.CA91
Tabli Nassira	Isolement de bactéries à partir des milieux aquatiques productrices de substances antifongiques	B.CA92
Talhi S.	The anti-oxidant Effect of granulometry and various solid fractions of <i>Nigella sativa</i> L. seeds	B.CA93
Taoudiat Aldjia	Etude de l'effet antioxydant des huiles essentielles de laurier, lentisque et de la sarriette lors de la photo-oxydation de l'huile d'olive vierge de la région de M'chedallah	B.CA94
Tiouche A	<i>Streptomyces</i> sp. cultivée sur milieu à base de viscères de sardines	B.CA95
Touati Sana	Activité antioxydante de deux plantes aromatique <i>Laurus nobilis</i> et <i>Salvia officinalis</i>	B.CA96
Yahiaoui Karima	Effet de l'imprégnation des figes sèches dans l'huile d'olive sur l'activité antioxydante des polyphénols	B.CA97
Yahiaoui Sonia	Optimization of phenolic compound Recovery and antioxydant activity of roots of fig tree (<i>Ficus carica</i> L.)	B.CA98
Yakoubi Rima	Effet de la variation saisonnière sur les huiles essentielles	B.CA99
Zeghad Nadia	Evaluation de l'activité antihyperlipidémiant des extraits des fruits de <i>Vitis vinifera</i> L et <i>Punica granatum</i> L	B.CA100
Zeghibib Walid	Extraction methods effect on the recovery of phenolic compounds and antioxydant activity of prickly pears seeds: optimization of extraction condition using a green solvent.	B.CA101
Zerizer H	Production d'enzyme protéolytique extracellulaire par souche d'Actinobactéries sur un milieu à base de son de blé optimisé par planification expérimentale	B.CA102
Zerizer H	Purification partielle, caractérisation biochimique et essai pour la coagulation du lait d'enzyme protéolytique produite par une souche <i>Nocardia</i> sp.	B.CA103
Ziat Nour El Houda	La lutte biologique par l'application des extraits aqueux d'une plante (<i>Drimys</i> <i>Numidica</i> L.) Sur un champignon tellurique d'une légumineuse	B.CA104
Zouaoui Nassim	Evaluation de la teneur en polyphénols totaux et de l'activité antioxydante extrait de deux plantes de la région aride de l'Est Algérienne : <i>Thymus algeriensis</i> L. et <i>Artemisia herba-alba</i> Asso.	B.CA105
Zoubiri Lamia	Changements dans le profil phénolique des raisins frais Algériens durant la production de raisins secs traditionnels	B.CA106
Zoubiri Lamia	Impact du procédé « confiture artisanale » sur les composés phénoliques de raisin blanc, variété « Dabouki ou Sabel » cultivée dans la région de Tademaït, wilaya de Tizi-Ouzou	B.CA107

Le 16/10/2018

Session Nutrition

Abidcharef Khadidja	Les stratégies alimentaires d'encouragement, de camouflage et de changement de plat sont elles associées à la néophobie alimentaire	N.CA1
Abidcharef Khadidja	Connaissances lexicales et perceptives des légumes chez les enfants âgés de 5 à 10 ans	N.CA2
Allam Ouassila	Préférence aux aliments apportant le goût amer et corpulence	N.CA3
Amiri Ibtissem	Surpoids, obésité : prévalence et facteurs associés chez une population des adolescents scolarisés (Biskra en 2017)	N.CA4
Aoura Sarra	Durée d'allaitement et connaissances des mères primipares et multipares (Batna, 2017)	N.CA5
Bellala Hichem	Evaluation de l'effet de 7 mois d'administration orale d'un mélange de six pesticides sur le foie et les paramètres hématologiques de rat Wistar.	N.CA6
Bendimerad-Benmokhtar soraya	<i>Nannochloropsis gaditana</i> améliore l'expression des PPAR α chez les rates wistar obèses gestantes et allaitantes	N.CA7
Bentaleb Maroua	Place du lait et produits laitiers dans la consommation d'une population d'algériens	N.CA8
Bouabsa Foufa	Impact of oral administration of caffeine on some biochemical parameters and organs weights in newborn rats	N.CA9
Boudjouada Esma	Plats et mets traditionnels consommés durant le mois de Ramadan	N.CA10
Bouhenni Hamida	Habitudes et attirances alimentaires chez les adolescents scolarisés dans la wilaya de Jijel (Nord-est de l'Algérie)	N.CA11
Boukhatem Yasmina	Corpulence et sommeil chez une population d'adolescents de la ville de Skikda (2018)	N.CA12
Boulazib Selma	Qualité de l'alimentation des enfants et des adolescents (El Khroub, 2018)	N.CA13
Bounar Amina	Heavy metal health risk assessment for population via consumption of tomatoes grown under greenhouses: a case study: Jijel (Algeria)	N.CA14
Boutata Fatima Zohra	Maladies non transmissibles chez les adolescents et facteurs d'influence (Skikda, 2018)	N.CA15
Derbal Sara	L'effet d'Ail contre la toxicité « Nickel » sur le paramètre de stress oxydative	N.CA16
Diaf Mustapha	Associations Between Dietary Antioxidant Intake and Markers of Atherosclerosis in Middle–Aged Women From North-Western Algeria	N.CA17
Djelti Farah	Effect of black seed oil and linseed oil on in vitro T lymphocyte modulation and redox status in Algerian gestational diabetic women and their newborns	N.CA18
Ganaoui Sanaa	Statut métabolique chez un groupe d'enfants et adolescents algériens.	N.CA19
Grar H.	La vitamine E diminue la peroxydation lipidique chez la souris Balb/c immunisée à la β -Lactoglobuline	N.CA20
Hachani Yasmine	Part du gras et protéines dans l'alimentation des nourrissons âgés de 24 mois et état nutritionnel	N.CA21
Hachani Yasmine	Bilan d'intoxications alimentaires en Algérie 2016-2017	N.CA22
Hamdis Nassim	Effet du thiabendazole et du thé vert sur le rein du rat blanc Rattus Norvegicus : Etude structurale et dosage de la catalase et du NO renal	N.CA23

Le 15/10/2018

Hassani L.	Study of relationship between household diversity dietary score and energy, nutriment adequacy levels and socio-demographic factors- case of urban poor household members of charity. Constantine. Algeria	N.CA24
Hebchi Samir	Projet ARE	N.CA25
Karaouzene Nesrine Samira	Facteurs prédictifs de l'obésité et proportions des acides gras consommés chez les personnes obèses de Tlemcen	N.CA26
Karaouzene Nesrine Samira	Repères de consommation équilibrée et apports en micro et macronutriments chez les obèses de la région de Tlemcen	N.CA27
Karoune R	Alimentation des jeunes : impacts sur la surcharge pondérale et l'adiposité abdominale	N.CA28
Kerbache Safia	Profil alimentaire des nourrissons de 24 mois de la commune de Mila (2018)	N.CA29
Khelouf Naima	Etude des variations de la composition en macronutriments du lait maternel humain aux cours de la lactation	N.CA30
Laadjal Rania	Etude des facteurs associés a la vaccination incomplète chez des enfants ages de 6 à 60 mois dans la wilaya de Tébessa	N.CA31
Laadjal Rania	Etude de la prévalence de l'allergie alimentaire chez des enfants ages de 6 à 60 mois dans la wilaya de Tébessa	N.CA32
Laissouf Ahlem	L'effet d'un régime hyper-gras enrichi en huile de lin sur le métabolisme lipidique et les enzymes antioxydants	N.CA33
Lamraoui Ghada	Méthode de détection et de quantification du bisphenol à (polymère xenobiotique dans l'industrie agro-alimentaire l'industrie agro-alimentaire)	N.CA34
Mayouf Nozha	Anti-Inflammatory Effect of leaves methanolic extract of <i>Asphodelus microcarpus</i> on Edema Models in Mice.	N.CA35
Medjdoub Amel	Evaluation du pouvoir antioxydant chez les étudiants de l'université de Tlemcen consommateurs du café.	N.CA36
Mezghiche Abdehafid	Gaspillage alimentaire en restauration universitaire – Identification et quantification des retours de plateaux dans un restaurant universitaire à Constantine avec essai d'en cerner les causes (Algérie, 2018)	N.CA37
Mihi Ali	Dates: production, food self-sufficiency, and economic revenues in Biskra Region (Algeria)	N.CA38
Missioud Yassamine	Obésité et Jeûne thérapeutique	N.CA39
Moghli S	Obésité abdominale à Constantine : une menace à prendre au sérieux	N.CA40
Sellami Meriem	Etat nutritionnel de personnes âgées vivant à domicile et en maison de repos (Batna, 2018)	N.CA41
Setti Ahmed Kheira	Effect of Di-(2-ethylhexyl)phthalate on Intestinal Barrier Function in Wistar rat during the neonatal period	N.CA42
Tiouche A	Etat nutritionnel de 37 orphelins âgés de 0 à 18 ans vivants dans deux orphelinats de chef-lieu de la wilaya de Constantine en 2015	N.CA43
Yakhlef Marwa	Extraction et caractérisation de deux protéines allergènes de l'œuf de poule.	N.CA44
Yous Fouzia	Détermination le surpoids, l'obésité et niveau d'activité physique chez les élèves scolarisés de 11 - 21 ans.	N.CA45
Zehani Lamia	Isoniazid and rifampicin-Induced Hepatic Dysfunction in Wistar Albinos Rats and Protective potential of n-butanol extract of genista sp	N.CA46

Le 16/10/2018