

Liste des doctorants en Science en cours (2016-2017)

N°	Nom & Prénom	Date de 1 ^{ère} inscription	Encadreur	Intitulé
01	BENSALEM G.	2015-2016 (2 ^{ème} année)	NAMOUNE H.	Valorisation des fruits pistacia lentiscus : l'extraction de l'huile et l'utilisation de l'extrait sec des baies dans la technologie agro-alimentaire.
02	BOUDOUIRA N.	2015-2016 (2 ^{ème} année)	ZIDOUNE M.N.	Etude de phénomène d'agglomération dans la constitution de particules élémentaires de couscous.
03	BOULEMKAHEL S.	2014-2015 (2 ^{ème} année)	BENATALLAH Le.	Effet des traitements physiques sur l'aptitude technologique à la panification d'ingrédients et de formules sans gluten.
04	BOUNNECHE H.	2015-2016 (2 ^{ème} année)	NAMOUNE H.	Effet des régions de culture sur la qualité de l'huile d'olive.
05	BOUZA S.	2015-2016 (2 ^{ème} année)	NAMOUNE H.	Etude des câpres : méthodes de préparation, de conservation et valeur nutritionnelle.
06	BRAHIMI F.	2015-2016 (2 ^{ème} année)	NAMOUNE H.	Essais d'incorporation de la poudre de caroube dans la fabrication des produits traditionnels algériens.
07	HAFID K.	2015-2016 (2 ^{ème} année)	BECILA S.	Attendrissement artificiel des viandes : le cas de l'utilisation de la pepsine du proventricule et de cystéines protéases de plantes endémiques purifiées par le système de répartition triphasique
08	KADRI F.	2015-2016 (2 ^{ème} année)	BARKAT M.	Effet du procédé de transformation sur la teneur en micro-constituants des tomates transformées en purée (conserves de tomate) et valorisation de leurs sous-produits par leur réincorporation sous forme de poudre.
09	SABOUNI Ryma	2015-2016 (2 ^{ème} année)	NAMOUNE H.	Pâtes alimentaires consommées dans l'Est algérien

10	BECILA F.Z.	2014-2015 (3 ^{ème} année)	BEKHOUCHE F.	Couscous <i>Lemzeiet</i> : enquête et mise en place des procédés de la fermentation du blé dans les fûts et la fabrication du couscous ; étude des aspects technologiques, microbiologiques, culinaires et organoleptiques.
11	BOUDECHICHA H.R.	2014-2015 (3 ^{ème} année)	BOUDJELLAL A.	Valorisation d'un produit carné traditionnel : <i>KhliaaEzir</i> .
12	CHIKHOUNE A.	2014-2015 (3 ^{ème} année)	BOUDJELLAL A.	Stabilité oxydative de système d'émulsions alimentaires (mayonnaise et chocolat) et effets des substances végétales bioactives intégrées et de matières grasses structurées
13	DERRADJA A.E.	2014-2015 (3 ^{ème} année)	BARKAT M.	Optimisation des facteurs d'inhibition du brunissement enzymatique au cours de la fabrication du jus d'abricot
14	FETOUHI A.	2014-2015 (3 ^{ème} année)	BENATALLAH Le.	Panification sans gluten : recherche de corrélations entre les aptitudes technologiques et les interactions moléculaires mise en œuvre
15	MAHROUGU H.	2014-2015 (3 ^{ème} année)	BENATALLAH Le.	Effets de traitements physiques sur les propriétés fonctionnelles du gluten de blé.
16	MERIAI S.H.	2014-2015 (3 ^{ème} année)	ROULA D.	Dyslipidémie chez les diabétiques le type 2 et son impact sur les maladies Coronariennes.
17	SENOUSSI A.	2014-2015 (3 ^{ème} année)	ZIDOUNE M.N.	Etude du lien entre le terroir et les caractéristiques du fromage traditionnel <i>Bouhezza</i>
18	SMILI H.	2014-2015 (3 ^{ème} année)	BOUDJELLAL A.	Dromadaire Algérien : situation de la filière et caractérisation de la qualité de la viande.
19	SIAR E.H.	2014-2015 (3 ^{ème} année)	ZIDOUNE M.N.	Utilisation d'extrait de pepsine et d'extraits de plantes comme agents coagulants du lait
20	ZIKIOU A.	2014-2015 (3 ^{ème} année)	ZIDOUNE M.N.	Protéases des fleurs de cardon : extraction, conservation et application en agro-alimentaire.
21	BACHTARZI N.	2012-2013 (4 ^{ème} année)	KHARROUB K.	Production d'exopolysaccharides par des bactéries lactiques isolées à partir de produits laitiers fermentés.
22	BELBELDI A.	2013-2014 (4 ^{ème} année)	ZIDOUNE M.N.	Le lait de dromadaire : caractérisation et aptitudes technologiques.
23	BENLACHEHEB R.	2013-2014 (4 ^{ème} année)	BOUDJELLAL A.	Contribution à l'étude d'une produit carné traditionnel : EL GUEDID
24	BOULDJADJ I.	2013-2014 (4 ^{ème} année)	NEZZAL L.	Allaitement maternel et surcharge pondérale chez les enfants d'âge d'entrée à l'école primaire, Constantine.
25	BOUREKOUA H.	2013-2014 (4 ^{ème} année)	BENATALLAH Le.	Utilisation d'améliorants de l'expansion gazeuse dans la fabrication de pains levés algériens.
26	DIB A.	2013-2014 (4 ^{ème} année)	BENATALLAH Le.	Pâtes alimentaires traditionnelles types laminées : Maitrise du comportement d'ingrédients sans gluten au cours du procédé de fabrication

27	KEHAL F.	2013-2014 (4 ^{ème} année)	BARKAT M.	Effets des procédés de transformation sur les composés polyphénoliques, les anthocyanes et la pectine de la figue.
28	ZOUBIRI L.	2013-2014 (4 ^{ème} année)	BARKAT M.	Impact des technologies de transformation sur le profil polyphénolique des raisins.
29	BENSMIRA S.	2012-2013 (5 ^{ème} année)	ZIDOUNE M.N.	Recherche et caractérisation de protéases en vue de leur utilisation dans les industries agroalimentaires
30	BOUCHEDJA D.N.	2012-2013 (5 ^{ème} année)	BOUDJELLAL A.	Production de triglycérides alimentaires par la levure <i>yarrowia lipolitica</i>
31	BOUGUERRA A.	2012-2013 (5 ^{ème} année)	BARKAT M.	Caractérisation des composés phénoliques du lait de chèvre dans les régions arides de l'Est Algérien
32	CHEMACHE L.	2012-2013 (5 ^{ème} année)	NAMOUNE H.	Qualité du couscous : effet de la matière première et de la technologie.
33	DJABALI S.	2012-2013 (5 ^{ème} année)	BARKAT M.	Impact de traitement thermique sur les variations quantitative et qualitative des poly phénols d'haricots secs.
34	GOMRI M.	2012-2013 (5 ^{ème} année)	KHARROUB K.	Production et caractérisation d'hydrolases extracellulaires de microorganismes thermophiles isolés à partir de sources thermales terrestres algériennes.
35	KHALDI T.M.	2012-2013 (5 ^{ème} année).	KHARROUB K.	Caractérisation biochimique et génétiques de <i>Streptococcus thermophilus</i> issus de produits laitiers fermentés traditionnels algériens : impact potentiel dans la biodisponibilité de peptides.
36	SAOUDI Z.E.	2012-2013 (5 ^{ème} année).	ZIDOUNE M.N.	Rôle de la <i>chekoua</i> dans la fabrication du fromage traditionnel « <i>Bouhezza</i> » et incidences sur son affinage.
37	ZOUAOUI N.	2012-2013 (5 ^{ème} année).	BARKAT M.	Caractérisation des composés phénoliques de la viande de chèvre dans les régions arides de l'Est Algérien.
38	BECHIRI L.	2011-2012 (6 ^{ème} année)	MEKHANCHA C.C.	Etude de la croissance des enfants (0-5 ans) : Elaboration de courbes de référence locales.
39	BENCHARIF M.	2011-2012 (6 ^{ème} année)	BENABBAS Y.	Ramadan et Diabète.
40	BENSALEM A.	2011-2012 (6 ^{ème} année)	AGLI A.	Acte Alimentaire : Comportement et régulation physiologique.
41	BOUASLA A.	2011-2012 (6 ^{ème} année)	ZIDOUNE M.N.	Maladie cœliaque : amélioration de l'aptitude technologique de formules à base d'ingrédients sans gluten en pastification.
42	GHAOUES S.	2011-2012 (6 ^{ème} année)	NAMOUNE H.	Caractérisation de quelques variétés d'huile d'olive Algériennes extraites pas deux méthode- moderne et artisanale.

43	HIMED L.	2011-2012 (6 ^{ème} année)	BARKAT M.	Etude des activités biologiques des huiles essentielles extraites Agrumes : application comme agent conservateur et aromatique dans l'industrie de quelques types de margarine.
44	LAIB I.	2011-2012 (6 ^{ème} année)	BARKAT M.	Etude de l'impact de la durée de conservation et du mode de cuisson sur la teneur en poly phénols totaux de dix espèces de légumes
45	MADI N.	2011-2012 (6 ^{ème} année)	BOUSHABA R.	Evaluation de souches de bactéries lactiques autochtones pour leur utilisation comme agents de bio préservation dans les fromages à base de lait cru.
46	MEZROUA L.	2011-2012 (6 ^{ème} année)	AGLI A.	Caractérisation des arômes de dattes.
47	SERSAR I.	2011-2012 (6 ^{ème} année)	MEKHANCHA C.C.	Alimentation, activité physique et composition corporelle d'une population d'étudiants Algériens.