**Etat récapitulatif des Projets de Recherche en cours à l’INATAA  
pour l’année 2019/2020**

**1. CNEPRUs agrées à partir du 01/01/2016**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **Chefs de Projet** | **Grade** | **Intitulés** | **Code du projet** | **Evaluation**  **(2019/2020)** |
| **01** | Benachour K. | Prof. | Systématique, bio écologie et internet agro-économique des hyménoptères apoïdes | D01N01UN250120150004 | **Bilan Final** |
| **02** | Barkat M. | Prof. | Impact des procédés de transformation et de préservation sur des composés bioactifs d’intérêt alimentaire et sur la texture des fruits et légumes | D01N01UN250120150011 | **Bilan Final** |
| **03** | Hamza N. | MC/A | Plantes antidiabétiques | D01N01UN250120150022 | **Bilan Final** |

**2. PRFUs agrées à partir du 01/01/2018**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **N°** | **Chef de Projet** | **Grade** | **Intitulés** | **Code du projet** | **Evaluation**  **(2019/2020)** |
| **01** | AGLI A. | Prof. | Produits à base de dattes : Diagramme de fabrication, consommation et effet santé | D00L01UN250120180004 | **Bilan mi-parcours** |
| **02** | OULAMARA H. | Prof. | Seuil de détection du goût gras, alimentation et état pondéral | D00L01UN250120180002 | **Bilan mi-parcours** |
| **03** | DAHEL-MEKHANCHA C. C. | Prof. | Qualité de l’alimentation et style de vie des algériens : Quelle adhésion aux référentiels « santé » ? | D00L01UN250120180001 | **Bilan mi-parcours** |
| **04** | BENATALLAH Le. | Prof. | Effet de traitements physiques et chimiques sur le comportement de matrices avec et sans gluten | D00L01UN250120180003 | **Bilan mi-parcours** |
| **05** | BOUGHELLOUT H. | MC/A | Valorisation des protéines du lactosérum dans divers produits alimentaires | D00L01UN250120180005 | **Bilan mi-parcours** |

**3. PRFUs agrées à partir du 01/01/2019**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **N°** | **Chef de Projet** | **Grade** | **Intitulé** | **Code du projet** |
| **01** | AISSAOUI ZITOUN Ouarda | MC/A | Sélection et constitution de ferments lactiques mesophiles et/ou thermophiles à partir de souches autochtones du fromage traditionnel *Bouhezza* pour industrie laitière | D00L01UN250120190004 |
| **02** | BARKAT Malika | Prof. | Valorisation de sous- produits issus de l’Industrie Agro-Alimentaire et d’extraits de végétaux par leur incorporation dans la formulation d’aliments | D00L01UN250120190003 |
| **03** | BAKHOUCHE Farida | Prof. | Aliments traditionnels fermentés (Dhan et Lemzeiet) : étude d’investigation, aspects physicochimiques et identification du microbiote et de son potentiel technologique | D00L01UN250120190001 |
| **04** | KHARROUB Karima | Prof. | Bioprospection des molécules microbiennes d’intérêt alimentaire à partir des ressources naturelles de l’Est algérien | D00L01UN250120190002 |