

DÉPARTEMENT DE TECHNOLOGIE ALIMENTAIRE
Année universitaire 2016/2017
MASTER 2

Spécialité : Technologies Alimentaires

Filière : Sciences alimentaires -Domaine : Sciences de la Nature et de la vie

Feuille de route quatrième semestre

Les échéanciers de l'activité obligatoire du S4 sont prévus comme suit :

N°	Activité	Description de l'activité	Echéancier	Livrable
01	Journée Mastériale	Etudiant(e) en master 2: prêtez-vous à présenter en 15 min l'état d'avancement de votre projet fin d'études.	25 avril 2017	Envoi de la présentation orale sur la boîte m.techal.inataa@gmail.com au plus tard le 24/04/2017 . <i><u>Je vous ferai parvenir dans les prochains jours le masque des slides power point pour la présentation orale.</u></i>
02	Séminaire avec nos partenaires du secteur socio-économique	L'objectif de ce séminaire avec la collaboration de nos partenaires est le développement des compétences (communication, problem-solving, soft skills) chez nos futurs diplômés.	26 avril 2017	Rapport 1 (crédit 3, coef1) : sur les compétences à développer afin de répondre aux besoins des entreprises agroalimentaires. Rapport 2 (crédit 3, coef1) : Présentation des problématiques posées par les industriels lors du séminaire avec les propositions de solutions possibles. <i><u>Je vous ferai parvenir dans les prochains jours un canevas pour la rédaction du rapport.</u></i>

Feuille de route du projet fin d'études

Tâche	Echéancier
Dépôt des mémoires au niveau du secrétariat du département (nouveau bloc) (3 exemplaires pour le jury y compris pour le promoteur)	Du lundi 5 juin au plus tard mardi 6 juin à 14h
Récupération des mémoires par les membres du jury (au niveau du secrétariat du département)	Du 7 au 08 juin 2017
Période des soutenances (voir l'agenda ci-dessous, pour les membres de jury. Le lieu et l'heure vous seront communiqués ultérieurement)	18 au 22 juin 2017

Dates des soutenances Du 18 au 22 Juin 2017

Etudiant	Thème	Promoteur	Date de soutenance
ADJADJ Fahima	Profils antioxydants des extraits (aqueux et hydo-alcoolique) et des huiles de Silybum marianum, de Pistacia lentiscus et Pistacia atlantica.	CHIKHOUN A.	Dimanche 18 juin 2017
AMRAN Manel	Hydrolyse du lait de chamelle par la pepsine cameline pour l'obtention de peptides antimicrobiens	ADOUI F.	
ATAMNIA Asma	Optimisation d'une formule sans gluten pour malade coeliaque : Chekhchoukha	BENATALLAH L.	
AYED Mounir	Caractérisation et comparaison de deux types de pepsines ; l'une extraite de proventricule de poulet et l'autre extraite de viscères d'anchois	HAFID- K.	
BAROUK Moufida	<u>En partenariat avec SAFILAIT</u> Essai de formulation d'une boisson lactée à partir du lactosérum	BOUGHALOUT H.	
BENABDESSELAM Kenza	Effet du vide en panification	BENATALLAH L.	
BENHAMDOU Zohra	Caractérisation du lait de chamelle de différentes races algériennes.	BELBALDI (CRBT)	
BENMAZA Amine	Effet des huiles essentielles de Pituranthos scoparius et de Foeniculum vulgare sur les propriétés d'un beurre élaboré à l'échelle pilote	CHIKHOUN A.	Lundi 19 juin 2017
BOUBRIK Fairouz	Etude de l'activité antioxydante et antifongique des extraits d'Aloe vera. Application aux moisissures du blé dur	LAIB I.	
BOUDJLEL Imane	Effet du traitement par la Détente Instantanée Contrôlée (DIC) sur l'aptitude à la panification sans gluten de la formule "Riz-Féverole"	BOULAMKAHEL S.	
BOUHICHA Saida	Etude de l'impact de la transformation en (ghers) sur la teneur en polyphénols totaux et l'activité antioxydante des dattes	LAIB I.	
BOULAHILIB Nadjib	Bonnes pratiques d'hygiène dans l'industrie des boissons	AMOURACHE L.	
BOUZIAN Meriem	<u>En partenariat avec Groupe METIDJI</u> Valorisation des sous-produits d'une amidonnerie par voie humide : gluten, germe et autres issues	BENATALLAH L.	
BOUZID Sonia	<u>En partenariat avec SAFILAIT</u> Valorisation du lactosérum : caractérisation et essai d'incorporation dans le yaourt	BOUGHALOUT H.	
CHEURFI Meriem	<u>En partenariat avec SAFILAIT</u> Fabrication et caractérisation d'un yaourt au lait de chèvre	AISSAOUI ZITOUN O .	Mardi 20 juin 2017
DAHMANI Hadjira	<u>En partenariat avec BIOAgut</u> Optimisation d'une formule sans gluten en plastification pour malades cœliaques algériens	BENATALLAH L.	
DJOUANI Mouna	Préservation de la qualité microbiologique du yaourt par incorporation de certaines huiles essentielles	BOUGHALOUT H.	
FERGUI Amazigh	Inhibition du brunissement enzymatique dans la purée d'abricots avec des protéases d'origine végétale	DRARDJA A. E.	
HARKET Asma	Etude de quelques propriétés antioxydantes des graines de figue de barbarie au cours de différents stades de maturité.	CHAALEL M.	

KAFI Maroua	<u>En partenariat avec SAFILAIT</u> Valorisation du lactosérum : Fabrication et caractérisation d'un fromage type Ricotta.	BOUGHALOUT H.	
KHALFAT Hassyna	<u>En partenariat avec l'unité de charcuterie EL JAOUDA</u> Optimisation d'une formule de charcuterie type « Cachir » à base de viande de dromadaire	BECILA S.	
KHROUFI Afaf	Etude des interactions impliquées dans la formation des coagulums obtenus avec de la ficine	SIAR HOUCINE	Mercredi 21 juin 2017
KLIBET Ryma	<u>En partenariat avec Groupe METIDJI</u> Maîtrise des paramètres microbiologiques et physico-chimiques du sirop de glucose	BOUGHALOUT H.M	
LAMRAOUI Ghada	Préparation d'un ferment lactique à partir de bactéries lactiques du fromage Bouhezza	AISSAOUI ZITOUN-O.	
LARFI Moufida	Incorporation d'huile essentielle de l'armoise blanche dans le beurre traditionnel	BETINA S.	
MENKOUCHA Fatiha	<u>En partenariat avec SAFILAIT</u> Suivie des caractéristiques du fromage camembert au lait de chèvre	AISSAOUI ZITOUN-O.	
MAOUCHI ALI	Evaluation des propriétés antioxydantes et texturales du pain sans gluten enrichi par des extraits naturels d'Acerola	LAIB I. Co-promotrice BOURAEKOUA H.	
MOULAZ Hadjer	<u>En partenariat avec Groupe METIDJI</u> Effet de l'incorporation des protéines de maïs (sous-produit de l'amidonnerie) dans la semoule sur la qualité du couscous artisanal.	BOUCHEHAM N.	Jeudi 22 juin 2017
MOUZAI Abel Ghani	Comparaison de deux procédés d'extraction d'huiles d'olive	GHAQUES S.	
NAKIB Rifka	Changement des propriétés structurales et la protéolyse durant les différentes étapes de préparation : Khliaa Ezir, un produit carné traditionnel algérien	BOUDCHICHA H.R.	
OUGHIDINI Soumia	'Caractérisation de la protéolyse du fromage Bouhezza fabriqué dans des peaux de chèvre et dans des sacs en toile'	SAOUDI Z.	
SABBA Esma	Caractérisation physico-chimique et microbiologique d'un fromage traditionnel « Wichouna »	DAROUCHE M.	
SAYAH Taha Mansour	Extraction, purification et caractérisation partielles de la pepsine de proventricules de poulet par le système de répartition triphasique (TPP)	HAFID- K.	
SEBIHI Amel	<u>En partenariat avec la coopérative des céréales et légumes secs (CCLS)</u> Etude des conditions de stockages des céréales et légumes secs au niveau du CCLS Ain Mlila et Ségu	NAMOUNE H.	
SLIMANI Rifka	Etude de l'accumulation lipidique chez la levure oléagineuse Yarrowia lipolytica	BOUCHEDJA D. N.	
TOUATI Nabil	Effet des conditions d'extraction sur la teneur en composés phénoliques et l'activité antioxydante de la propolis".	BENCHIKH Y.	
YAKOUBI Rima	Fabrication et caractérisation d'un fromage traditionnel à base de lait coagulé à l'aide de la ficine	SIAR H.	