

Publications Internationales

ANNEE 2011

1	BENYAHIA-KRID F.A., ATTIA H., ZIDOUNE M.N. Milk Coagulation With Chicken Pepsin: Proteolytic Benefits of Substituting Rennet in Cheese Making and Recycling of Forestomachs in Algeria. Journal of Agriculture, Biotechnology & Ecology, 2011, 4(2) : 51-63. ISSN:2006-3938
2	HAMZA N., BERKE B., CHEZE C., LE GARREC R., LASSALLE R., AGLI A., RONBINSON P., GIN H., MOORE N. Treatment of high fat diet induced type 2 diabetes in C57BL/6J mice by two medicinal plants used in traditional treatment of diabetes in the east of Algeria. Journal of Ethnopharmacology, 2011, 133: 931-933. ISSN: 0378-8741 ; 2010. www.elsevier.com/locate/jethpharm
3	BENCHARIF M., SERSAR I., AGLI A. Fréquence de consommation du lait et produits laitiers et apports alimentaires calciques chez une population de jeunes adultes algériens. Microbiol. Hyg. Alim., 2011, Vol 23, N°66 : 24-26.
4	BENCHARIF M., SERSAR I., AGLI A. Prises alimentaires et principales sources contribuant à l'apport journalier en calcium chez des étudiants algériens (2009). Microbiol. Hyg. Alim., 2011, Vol 23, N°66 : 20-23.
5	SERSAR I., BENCHARIF M., AGLI A. Apports énergétiques et nutritionnels. Enquête auprès de jeunes adultes sportifs algériens (2010). Microbiol. Hyg. Alim., 2011, Vol 23, N°66 : 94-97.
6	OUARDA AISSAOUI ZITOUN ^{1A*} , LEILA BENATALLAH ^{1A} , EL HANNACHI GHENAM ² AND MOHAMMED NASREDDINE ZIDOUNE. Manufacture and characteristics of the traditional Algerian ripened <i>bouhezza</i> cheese. International Journal of Food, Agriculture and Environment, 2011, vol9, Issue2: 96-100. http:// www. World-food.net
7	BECHIRI L, AGLI A.N. Nutrition education : development of a guide for children. World Journal of Dairy and Food Sciences, 2011, 6 (1) : 55-60.

ANNEE 2012

1	KEZIH Rabah, MERAZKA Abdennour. Effects of dry gluten powder to common wheat flour on cooking quality of an Algerian home made pasta, Rechta. African Journal of Biotechnology, 2012, Vol 11 (26): 6866-6870. ISSN 1684-5315 ; 2012. http://www.academicjournals.org/AJB
2	TALEB Salima, OULAMARA Hayet, AGLI Abdel-Nacer. Factors facilitating and forcing the breast-feeding to Tebessa (East city Algerian). Food and Nutrition Sciences, 2012, 3 : 310-316. Doi:10.4236/fns.2012.33045. http://www.SciRP.org/journal/fns
3	TALEB Salima, OULAMARA Hayet, AGLI Abdel-Nacer. Change in the prevalence of overweight and obesity among school children in Tebessa (Eastern Algeria) between 1995 and 2007. J. Obes. Weig. Loss. Ther., 2012, 2, 1 :109. ISSN:JOWT, an open access journal. http://dx.doi.org/10.4172/jowt.1000109
4	BECHIRI Loubna, AGLI Abdel-Nacer. Food and nutrition education; elaboration of guide for children of 6 to 12 years. International Journal of Nutrition and Metabolism. 2012, Vol 4(1): 1-10. ISSN 2141-2499 ; 2012. http://www.academicjournals.org/IJNAM
5	HAMZA N., BERKE B., CHEZE C., LE GARREC R., UMAR A., AGLI A., LASSALLE R., JOVE J., GIN H., MOORE N. Preventive and curative effect of <i>Trigonella foenum-graecum</i> L. seeds in C57BL/6J models of type 2 diabetes induced by high-fat diet. Journal of Ethnopharmacology, 2012, 142: 516-522. ISSN 0378-8741 ; 2012. http:// dx.doi.org/10.1016/j.jep.2012.05.028
6	BENATALLAH L., ZIDOUNE MN, MICHON C. Optimization of HPMC and water addition for gluten-free formula with rice and field bean based on rheological properties of doughs. International Review of Chemical Engineering, 2012, vol.4, N°5: 474-481. ISSN 2035-1755 ; 2012
7	AISSAOUI ZITOUN Ouarda, PEDILIGIERI C., BENATALLAH L., LORTAL S., LICITRA G., ZIDOUNE M.N., CARPINO S. Bouhezza, a traditional algerian raw milk cheese, made and ripened in goatskin bags. Journal of Food, Agriculture and environment, 2012, vol 10, 2 : 289-295. http:// www. World-food.net

ANNEE 2013

01	TALEB S., OULAMARA H., AGLI A. Prévalence du surpoids et de l'obésité chez des enfants scolarisés à Tébessa (Est algérien) entre 1995 et 2007. EMJH, vol. 19, N°7, 2013 : 649-656.
02	TALEB S., OULAMARA H., AGLI A. Evolution de la maigreur, du surpoids et de l'obésité chez des enfants scolarisés à Tébessa (Est algérien). Médecine du Maghreb, N°210, octobre 2013 : 5-11.
03	ADOUI F., BOUGHERA F., CHATAIGNE G., CHIHIB N., EL HIMEUR H., DHULSTER P., ZIDOUNE M.N., NEDJAR-ARROUME N. A simple method to separate the antimicrobial peptides from complex peptic casein hydrolysate and identification of a novel antibacterial domains within the sequence of bovine α_s casein.

	International Review of Chemical Engineering, vol. 5, N°2, 2013: 179-187 e-ISSN: 2035-1763
ANNEE 2014	
01	DRIDI L., OULAMARA H., AGLI A.N. Relation entre néophobie et préférences alimentaires et pratiques alimentaires maternelles. Journal de pédiatrie et de puériculture, 27, 2014 : 16-22. ISSN:0987-7983
02	BOUKEZOULA F., ZIDOUNE M.N. Observance du régime sans gluten et ses conséquences sur l'état nutritionnel et la santé chez 100 malades coeliaques à Tébessa, Algérie. Médecine des maladies Métaboliques, Vol. 8, N°4, 2014 : 440-444. ISSN: 1957-2557
03	KEZIH R., BEKHOUCHE F., MERAZKA A. Some traditional algerian products from durum wheat. African Journal of Food Science, vol 8 (1), 2014 : 30-34. http://www.academicjournals.org/AJFS ISSN: 1996-0794
ANNEE 2015	
01	ABLA K., AGLI A. Caractéristiques du surpoids et de l'obésité chez des nourrissons âgés de 6 à 24 mois à Tébessa (une ville de l'Est Algérien). Médecine des maladies métaboliques, vol 9, 2015 :802-820 ISSN: 1996-0794
02	BOUGHELLOUT H., CHOISSET Y., RABESONA H., CHOBERT J.M., HAERTLE T., MOUNIR S., ALLAF K., ZIDOUNE M.N. Effecte of instant controlled pressure drop (DIC) treatment on milk protein's immunoreactivity. Food and Agricultural Immunology, vol 26, N°1, 2015: 71-81. ISSN 0954-0105
03	BOUGHELLOUT H., BENATALLAH L., ZIDOUNE M.N. Prévalence de l'allergie aux protéines du lait de vache chez des enfants âgés de moins de 3 ans de la ville de Constantine (Algérie). Revue française d'allergologie, 55, 2015 : 288-292. ISSN: 1877-0320
04	BOUGHELLOUT H., CHOISSET Y., RABESONA H., CHOBERT J.M., HAERTLE T., ZIDOUNE M.N. Lait camelin : nouvelle source de protéines pour les enfants allergiques aux protéines du lait de vache. Revue française d'allergologie, , 2015 : ISSN: 1877-0320
05	DEROUICHE M., ZIDOUNE M.N. Caractérisation d'un fromage traditionnel, le <i>Michouna</i> de la région de Tébessa, Algérie. Livestock Research for Rural Development, 27 (11), 2015 : ISSN: 0121-3784
06	BELGUEDJ N., BASSI N., FADLAOUI S., AGLI A. Contribution à l'industrialisation par l'amélioration du processus traditionnel de fabrication de la boisson locale à base de datte. Journal of New Science, vol 20 (7), 2015 : 818-829. ISSN 2286-5314
ANNEE 2016	
	ALLAM O., OULAMARA H., AGLI A. Prévalence et facteurs de risque du surpoids chez des enfants scolarisés dans une ville de l'Est algérien (Constantine). Antropo, 35, 2016 : 91-102.
	HANOU S., BOUKHEMIS M., BENATALLAH L., DJEGHRI B., ZIDOUNE M.N. Effect of Ginger powder addition on fermentation kinetics, rheological properties and bacterial viability of dromedary yogurt. Advance Journal of Food Science and Technology, 2016, 10 (9): 667-673. ISSN:2042-4868
	BENYAHIA-KRID F.A., AISSAOUI-ZITOUN O., BOUGHELLOUT H., ADOUI F., HARKATI A., SIAR E.L., ZIKIOU A., HAMADI A., ZIDOUNE M.N. Chiken pepsin and rennet gels : internal bonds, rheology and microstructure. J. Vet Sci. Technol., 2016, vol. 7, issue5 : 375. ISSN :2157-7579
	DEROUICHE M., AISSAOUI-ZITOUN O., ZIDOUNE M.N. Consommation de lait et de produits laitiers en milieu rural de Tébessa , Algérie. Livestock Research for Rural Development, 2016, vol.28 ISSN: 0121-3784
	AISSAOUI-ZITOUN O., CARPINO S., RAPISARDA T., BELVEDERE G., LICITRA G., ZIDOUNE M.N. Use of smart nose and GC/MS/O análisis to define volatile fingerprint of a goatskin bag cheese "Bouhezza". Emi. J. Food Agric., 2016, vol 28.
	ABLA K., AGLI A.N., BOUKAZOULA F. Prévalence et rôle de l'allaitement maternel dans la détermination de l'état nutritionnel : enquête auprès de 713 enfants âgés de 12 à 24 mois à Tébessa (ville de l'Est algérien). Antropo, 2016, 35 : 67-77.
	BOUASLA A., WOJTOWICZ A., ZIDOUNE M.N., OLECH M., NOWAK M., MITRUS M., ONISZCZUK A. Gluten-free precooked rice-yellow pea pasta : effect of extrusion-cooking conditions on phenolic acids composition, selected propeties and microstructure. Journal of Food Science, 2016, vol. 18, N°5:1070-1079
	Hacène Medjoudj, Mohammed Nasreddine Zidoune & Ali Adnan Hayaloglu 2016 Proteolysis and volatile profile in the Algerian traditional Bouhezza Cheese made using raw goat's milk. International Journal of Food Properties http://dx.doi.org/10.1080/10942912.2016.1222588
	Hayat Bourekoua, Leila Benatallah, Mohammed Nasreddine Zidoune, Cristina M. Rosell 2016

	Developing gluten free bakery improvers by hydrothermal treatment of rice and corn flours <i>LWT - Food Science and Technology</i> . DOI 10.1016/j.lwt.2016.06.032
	Abdallah Bouasla, Agnieszka Wójtowicz, Mohammed Nasereddine Zidoune. 2016 Gluten-free precooked rice pasta enriched with legumes flours: Physical properties, texture, sensory attributes and microstructure <i>LWT - Food Science and Technology</i> DOI 10.1016/j.lwt.2016.10.005
	Ferial Aziza Benyahia-Krid*, Ouarda Aissaoui-Zitoun, Halima Boughellout, Faiza Adoui, Amani Harkati, Cocou Rogatien Bakou, Denis Wodo and Mohammed Nasereddine Zidoune 2016 Fresh Cheese “Peulh Type”: Characterization and Sensory Aspects Advances in Dairy Research DOI: 10.4172/2329-888X.1000163
Publications nationales	
ANNEE 2011	
1	BENCHARIF M., SERSAR I., AGLI A. Consommation alimentaire habituelle des étudiants et étudiantes universitaires. Algérie. JESP, 2011, N°7 :
2	BENCHARIF M., SERSAR I., AGLI A. Apport alimentaire calcique et pression artérielle. JESP, 2011, N°7 :
3	DRIDI L., OULAMARA H., AGLI A. Comportement alimentaire de refus : néophobie alimentaire. JAM, 2011, N°3-4 : 74-79
4	DRIDI L., OULAMARA H., AGLI A. La néophobie alimentaire et socialisation de l’enfant consommateur. JAM, 2011, N°1-2 : 33-38
ANNEE 2012	
1	TEBBANI F., OULAMARA H. Association entre l’excès pondéral et certains facteurs de risque chez l’enfant. JAM, 2012, N°3 : 122-126.
2	DRIDI L., OULAMARA H., AGLI A. Apprentissage alimentaire et formation du goût. JAM, 2012, N°4 : 147-150.
3	BOUZIANE K., OULAMARA H., AGLI A. Prévalence et facteurs de risques du surpoids chez les enfants à Khenchela et Skikda. JAM, 2012, N°4 : 174-176.
ANNEE 2014	
01	Aissaoui Zitoun-Hamama O. et Zidoune M. N. Fromage traditionnel algérien « <i>Bouhezza</i> » : un produit affiné de terroir. <i>Revue Agriculture et développement</i> , N°19, 2014 : 31-37. ISSN 1112-5438..

Communications Internationales	
2011	
1	AISSAOUI ZITOUN O., IDF International Symposium on Sheep, Goat and other non-Cow Milk, 16-18 may 2011, Athens, Greece
2	BOUGHELLOUT H, ZIDOUNE MN. Allergie aux protéines du lait de vache et type d’allaitement pratiqué chez le nourrisson dans l’Est algérien. 6 ^{ème} Congrès francophone d’allergologie Paris France 2011
2012	
1	TOUATI D., OULAMARA H., AGLI A. Comportement alimentaire durant la grossesse (Algérie). Journées Francophones de Nutrition, Lyon, 12-14 decembre 2012
2	BENSALEM A., AGLI A., OULAMARA H., TOUATI D. Tendances alimentaires : enquête auprès des ménages d’Oued Endja-Mila, Algérie. Journées Francophones de Nutrition, Lyon, 12-14 decembre 2012
	ADOUI F., ZIDOUNE M.N. Obtaining antimicrobial peptides by pepsin hydrolysis of bivariate casein. 3 rd International Symposium on antimicrobial peptide-“To day Knowledge and future applications, June 13-15, 2012, Lille, France
	ADOUI F., ZIDOUNE M.N. The prediction study of antimicrobial peptides derived from casein by online proteomics program, comparison with those generated in vitro the peptic casein hydrolysate. 3 rd International Symposium on antimicrobial peptide-“To day Knowledge and future applications, June 13-15, 2012, Lille, France
	ADOUI F., ZIDOUNE M.N. Hydrolyse pepsique de la caséine bovine: obtention de peptides à activité antimicrobienne. Peptides issus des procédés d’hydrolyse, filière Industrielle, colloque AdeBioTech-SFGP, 2-3

	Octobre 2012, Paris, France
	ADOUI F., ZIDOUNE M.N. Etude comparative de l'action de la pepsine sur la caséine bovine et cameline. Journée UGéPe, 31 mai, 2012, Nord Pas-de-Calais, France
	BOUZIANE K., OULAMARA H., BENSALÉM A., AGLI A. Néophobie, préférences alimentaires et prise de poids : une étude auprès des enfants et des adolescents en Algérie. Journées Francophones de Nutrition, Lyon, 12-14 décembre 2012
ANNEE 2013	
01	ADOUI F., BOUGHELLOUT H., AISSAOUI ZITOUN O., NEDJAR N., ZIDOUNE M.N. Pepsin hydrolysis and camel casein. 2013 EFFoST Annual Meeting, 13-15 November 2013, Bologna, Italy.
02	BENKAFADAR O., OULAMARA H., BENSALÉM A., TOUATI D., AGLI A. Obésité, Surpoids et Rebond d'adiposité chez les enfants à Constantine (Algérie). Journées Françaises de Nutrition JFN, 11-13 décembre 2013, Bordeaux, France.
03	BOUREKOUA H. Scientific Days in AgriFood SDAF, May 24-26 2013, Sousse, Tunisia.
04	DRIDI L., OULAMARA H., AGLI A. Food neophobia and parental feeding practices (reward, restriction and pressure). 2013 EFFoST Annual Meeting, 13-15 November 2013, Bologna, Italy.
05	DRIDI L., OULAMARA H., AGLI A. The taste of children aged 5 to 10 years. 2013 EFFoST Annual Meeting, 13-15 November 2013, Bologna, Italy.
06	BENATALLAH L., BOUASLA A., ZIDOUNE M.N. Gluten free pasta with rice and leguminous for gluten intolerants: effect of wheat germ addition. 2013 EFFoST Annual Meeting, 13-15 November 2013, Bologna, Italy.
07	BENATALLAH L., BOUCHEHAM N., ZIDOUNE M.N. Gluten free couscous with rice and leguminous for gluten intolerants : effect of ingredient composition and processing on couscous quality. 2013 EFFoST Annual Meeting, 13-15 November 2013, Bologna, Italy.
08	BENYAHIA-KRID F., ATTIA H., ZIDOUNE M.N. Comparative study of milk coagulation with chicken pepsin or rennet: interactions, rheology and microstructure. NIZO Dairy Conference on Functional Enzymes for Dairy Applications Papendal, The Netherlands, 11-13 september 2013.
09	BOUASLA A., BENZEGHIOUA M.E., MADACI A.A., BENATALLAH L., ZIDOUNE M.N. Qualité culinaire d'une pâte alimentaire à base de riz et de féverole. Scientific Days in AgriFood SDAF, May 24-26 2013, Sousse, Tunisia.
10	FALEK W., AGLI A., BENSALÉM A., OULAMARA H. Application biotechnologique dans la technologie de fabrication du pain. 1 ^{er} Congrès de Biotechnologie et Valorisation des Bio-Ressources, 5-7 mai 2013, Tabarka, Tunisie.
11	FALEK W., AGLI A., BENSALÉM A., OULAMARA H. Fabrication de pain à partir de pâte fermentée congelée : modes de décongélation avant cuisson. 1 ^{er} Congrès de Biotechnologie et Valorisation des Bio-Ressources, 5-7 mai 2013, Tabarka, Tunisie
12	FALEK W., AGLI A., BENSALÉM A., OULAMARA H. Kinetics of fermentation of the bread dough follows after their defrostings to different temperature. 4 th International Workshop on Industrial Biotechnology, April 10-11 2013, Tlemcen
13	FALEK W., AGLI A., BENSALÉM A., OULAMARA H. Manufacture of bread baking loaf from fermented dough and frozen. 4 th International Workshop on Industrial Biotechnology, April 10-11 2013, Tlemcen
14	TALEB S., BOULABA K. Syndrome métabolique et interactions de quelques paramètres biochimiques chez le sujet obèse et le patient diabétique type 2. 24 ^{ème} Forum International des Sciences Biologiques et de Biotechnologie et l'ATSB, 25-28 mars 2013, Sousse, Tunisie.
15	MEDJOU DJ H., EL-GHAISH S., CHOISSET Y., HAERTLE T., CHOBERT J.M., ZIDOUNE M.N. Fromage de terroir Bouhezza: enquête, diagramme de fabrication, caractérisation et détermination d'une proteolyse. Scientific Days in AGRIFOOD (SDAF-2013), 24-26 May 2013, Sousse, Tunisia.
16	TOUATI D., OULAMARA H., AZIZ F., REBBOUH S., AGLI A. Influence of maternal alimentation of outcome of pregnancy at Constantine (Algeria). IUNS 20 th International Congress of Nutrition, Granada (Spain), September 15-20, 2013.
ANNEE 2014	
01	BOUREKOUA H., Effet de la farine de maïs sur la fermentation d'un pain sans gluten. Journées Internationales de Biotechnologie, 20-24 décembre 2014, Hammamet, Tunisie.
02	DIB A., International Food Congress NAFI 2014, 26-29 may 2014, Turkey.
03	DJEGHIM F. Comparaison de trois farines gélatinisées à base du riz, amidon et maïs utilisées dans l'amélioration de la fermentation d'un pain sans gluten levé traditionnel. Journées Internationales de Biotechnologie, 20-24

	décembre 2014, Hammamet, Tunisie.
04	SIAR E., 2 ^{ème} Congrès de Biotechnologie et Valorisation des Bio-Ressources, 18-20 Mars 2014, Tabarka, Tunisie.
05	AISSAOUI ZITOUN O., SENOUSI A., ADOUI F., ZIDOUNE M.N. Fromage traditionnel <i>Bouhezza</i> : Identification biochimique de la flore lactique (P30). 1st INTERNATIONAL MEETING ON : Milk vector of development, 21 -23 Mai, 2014, Rennes, France
06	AISSAOUI ZITOUN O., L. BENATALLAH, H. BOUGHELLOUT, H. ATTIA, M. N. ZIDOUNE. Fromage traditionnel <i>Bouhezza</i> : Etude des caractéristiques rhéologiques et texturales au cours de la fabrication (P31). 1st INTERNATIONAL MEETING ON : Milk vector of development, 21 -23 Mai, 2014, Rennes, France
07	AISSAOUI ZITOUN O., S. CARPINO, T. RAPISARDA, G. BELVEDERE, H. MEDJOU DJ, G. LICITRA, M.N. ZIDOUNE. Fromage traditionnel <i>Bouhezza</i> : Etude du profil aromatique au cours de la fabrication (P32). 1st INTERNATIONAL MEETING ON : Milk vector of development, 21 -23 Mai, 2014, Rennes, France
08	TEBBANI F., OULAMARA H., AGLI A. Etat nutritionnel et allaitement de nourrissons fréquentant les PMI de la commune de Constantine (Algérie). 12es Journées Francophones de Nutrition, 10-12 décembre 2014, Bruxelles.
09	BOUASLA A. BOULAHILIB N., LAHCENE R., BENATALLAH L., ZIDOUNE M.N. Effects of egg white on cooking and sensory quality of rice-field beans pasta. International Food Congress NAFI 2014, 26-29 may 2014, Turkey.
10	DIB A., BENATALLAH L., ZIDOUNE M.N. Valorisation du germe de blé dans la fabrication des pâtes alimentaires. Second Scientific Days in AGRIFOOD (SDAF 2014), 4-7 april, Sousse, Tunisia.
11	MEDJOU DJ H., EL-GHAISH S., CHOISSET Y., HAERTLE T., CHOBERT J.M., ZIDOUNE M.N. Etude de la qualité hygiénique du fromage Bouhezza de chèvre et isolement des bactéries lactiques à activité antimicrobienne. Second Scientific Days in AGRIFOOD (SDAF-2014), 4-7 April 2014, Sousse, Tunisia.
12	TOUATI D., OULAMARA H., AGLI A. Influence of Maternal alimentation on outcome of pregnancy at Khroub (Algeria). International Food Congress NAFI 2014, 26-29 may 2014, Turkey.
ANNEE 2015	
01	BOUGHELLOUT H., ADOUI F., ZIDOUNE M.N. Pratique de l'allaitement et risque d'apparition de l'allergie aux protéines du lait de vache chez le nourrisson. Journées Francophones de Nutrition, 9-11 décembre 2015, Marseille, France
02	MEZDOUD A., AGLI A., OULAMARA H. Fer sérique de la mère, de la veine ombilicale et poids du nouveau-né. Journées Francophones de Nutrition, 9-11 décembre 2015, Marseille, France
03	AISSAOUI ZITOUN O., S. CARPINO, N. FUCÀ, M.L. MANSOUR, H. ATTIA, ZIDOUNE M.N. Microscopy of a goatskin bag cheese "Bouhezza" (2015) 3rd International Multidisciplinary Microscopy And Microanalysis Congress (INTERM), 19-23 October 2015, Mugla, Turkey
04	BENSALEM A. AGLI A., TOUATI D., OULAMARA H., Effet des caractéristiques socio-économiques des ménages sur la consommation alimentaire. Journées Francophones de Nutrition, 9-11 décembre 2015, Marseille, France
05	TOUATI-MECHERI D., BENSALEM A., OULAMARA H., AGLI A. Grossesse et facteurs socio-économiques. Journées Francophones de Nutrition, 9-11 décembre 2015, Marseille, France
06	MEZDOUD A., AGLI A., OULAMARA H. Mother and umbilical iron status and new born weight. IV Fetal Growth Conference, 14-16 September 2015, Barcelona, Spain.
07	HARKATI A., BENATALLAH L., ZIDOUNE M.N. Effet du stress pré-abattage sur le bien être des poulets de chair et relation avec la qualité des viandes. JRA JRFG 2015, 25-26 mars 2015, Tours, France.
08	BENYAHIA-KRID F., KECHKAR A., KOTOMALE A., SAOUDI Z., BOUHAMED M.S., ZIDOUNE M.N. Essai de conservation de l'extrait brut de pepsine de poulet par séchage sous vide partiel ou par lyophilisation. JRA JRFG 2015, 25-26 mars 2015, Tours, France.
09	BOUGHELLOUT H., BENATALLAH L., ZIDOUNE M.N. Protéines du lait camelin et allergie aux protéines du lait de vache. 10 ^{ème} Congrès Francophone d'Allergologie, 21-24 avril 2015, Paris, France.
10	FETOUHI A., ZIDOUNE M.N., BENATALLAH L. Mise en évidence d'interactions hydrophobes dans les pâtes panifiables à base de blé tendre par l'utilisation de l'SDS. Third Scientific Days in AGRIFOOD (SDAF-2014), 15-18 March 2015, Sousse, Tunisia.
11	FETOUHI A., ZIDOUNE M.N., BENATALLAH L. La mise en valeur des ingrédients exempts du gluten (le riz et la féverole) en vue de la production des pains sans gluten : amélioration par l'ajout de l'HPMC. Les 6 ^{ème} Journées Scientifiques Internationales sur le Valorisation des Bioressources, 1-3 Mai 2015, Monastir, Tunisie.
12	FETOUHI A., ZIDOUNE M.N., BENATALLAH L. Mise au point d'une méthode d'approche des interactions moléculaires impliquées entre les constituants des pâtes panifiables. Les 6 ^{ème} Journées Scientifiques Internationales sur le Valorisation des Bioressources, 1-3 Mai 2015, Monastir, Tunisie.

13	OULAMARA H., ALLAM O., AGLI A., TOUATI D., BENSALÉM A., DRIDI L. Prévalence de la maigreur, surpoids et obésité à Constantine (Algérie) selon différentes références. Journées Francophones de Nutrition, 9-11 décembre 2015, Marseille, France
14	OULAMARA H., ALLAM O., AGLI A., TOUATI D., BENSALÉM A., DRIDI L. Obésité et surpoids chez des enfants scolarisés à Constantine (Algérie): Identification de quelques facteurs de risque. Journées Francophones de Nutrition, 9-11 décembre 2015, Marseille, France
15	TEBBANI F., OULAMARA H., AGLI A. Comportement et habitudes alimentaires chez des enfants scolarisés dans la commune de Constantine. Journées Francophones de Nutrition, 9-11 décembre 2015, Marseille, France
16	DJEGHIM F., BOUREKOUA H., BENATALLAH L., ZIDOUNE M.N. Effet de la température de conservation d'une farine gélatinisée et de l'huile sur le volume spécifique du pain traditionnel sans gluten. Third Scientific Days in AGRIFOOD (SDAF 2015), 15-18 March 2015, Hammamet, Tunisia
17	SABOUNI R., CHIKHOUNE A., BOUNNECHE H., BOUKHRES S., NAMOUNE H., TOUNSI A., ALIANE K., HADJEL S. L'effet de conservation de l'huile essentielle de <i>Pituranthos chloranthus guezzah</i> sans un shortening. Third Scientific Days in AGRIFOOD (SDAF 2015), 15-18 March 2015, Hammamet, Tunisia
ANNEE 2016	
01	AGLI A., MEZDOUD A., OULAMARA H. Erythrocytes and plasma lactate change during exercise in human. Joint Meeting of The Federation of European Physiological Societies and The French Physiological Society, 29 juin-01 juillet 2016, Paris.
02	BOUASLA A., WOJTOWICZ A., ZIDOUNE M.N. Quality characteristics of gluten-free precooked rice pasta as affected by the addition of chickpea and lentil flours. ISEKI Food 2016 Conference, 6-8 July 2016, Vienna, Austria.

Communications nationales	
2011	
28	BENCHARIF M., SERSAR I., AGLI A. Etat de santé des jeunes adultes (18-26 ans). Congrès International de Nutrition, 22-23 mai 2011, Oran.
29	TOUATI D., BENSALÉM A., AGLI A. Statut nutritionnel des femmes enceintes et facteurs socio-économiques. Séminaire International Ville et Santé, 6-7 avril 2011, Constantine
30	TOUATI D., ZOUAD A., BENSALÉM A., AGLI A. Alimentation maternelle et poids du nouveau-né. Congrès International de Nutrition, 22-23 mai 2011, Oran.
31	DRIDI L., OULAMARA H., AGLI A. Néophobie et préférences alimentaires: une étude auprès des enfants âgés de 5 à 10 ans. Congrès International de Nutrition, 22-23 mai 2011, Oran.
32	BOUCHEHAM N., BENATALLAH L., BOUGHALLOUT H., ZIDOUNE M.N. Couscous sans gluten pour maladies coeliaques algériens. Congrès International de Nutrition, 22-23 mai 2011, Oran.
33	BENSALÉM A., AGLI A., OULAMARA H. Prise en charge diététique de l'insuffisant rénal chronique et impact sur l'alimentation de la famille. Congrès International de Nutrition, 22-23 mai 2011, Oran.
2012	
	TOUATI D., BENSALÉM A., OULAMARA H., AGLI A. Calcémie plasmatique de parturientes et poids de naissance à Constantine. 1 ^{er} Congrès International de la Société Algérienne de Nutrition, 5-6 décembre 2012, Oran
	DRIDI L., OULAMARA H., AGLI A. Les facteurs pouvant influencer la néophobie alimentaire chez les enfants. 1 ^{er} Congrès International de la Société Algérienne de Nutrition, 5-6 décembre 2012, Oran
	BENATALLAH L. ; OUGHIDNI S., LEMOUCHI H., NASRI L., DJAMAA A., DIB A., BELKACEM N., ZIDOUNE M.N. Introduction de germe de blé pour une amélioration nutritionnelle de pâtes sans gluten. 1 ^{er} Congrès International de la Société Algérienne de Nutrition, 5-6 décembre 2012, Oran
	BOUCHEHAM N., ZIDOUNE M.N. Comparaison entre la qualité du couscous artisanal et industriel. 1 ^{er} Congrès International de la Société Algérienne de Nutrition, 5-6 décembre 2012, Oran
	DIB A., BENATALLAH L., BELKACEM N., ZIDOUNE M.N. Enrichissement de pâtes alimentaires à base de blé dur par du germe de blé. 1 ^{er} Congrès International de la Société Algérienne de Nutrition, 5-6 décembre 2012, Oran
	DIB A., AGGOUN M. Influence du traitement sur les teneurs en composés phénoliques des légumineuses alimentaires. 1 ^{er} Congrès International de la Société Algérienne de Nutrition, 5-6 décembre 2012, Oran
	MEZROUA E., CHEMACHE L., NAMOUNE H. Effet des caractéristiques physico-chimique du couscous sur sa qualité culinaire. 1 ^{er} Congrès International de la Société Algérienne de Nutrition, 5-6 décembre 2012, Oran
	MEZROUA E., CHEMACHE L., NAMOUNE H. Effet de la matière grasse sur la qualité culinaire du couscous.

	1 ^{er} Congrès International de la Société Algérienne de Nutrition, 5-6 décembre 2012, Oran
	BENKADRI S., ZIDOUNE M.N. Formulation de farine-biscuit sans gluten à base de riz-légumes secs pour enfants coeliaques. 1 ^{er} Congrès International de la Société Algérienne de Nutrition, 5-6 décembre 2012, Oran
	BOUASLA A., BENATALLAH L., ZIDOUNE M.N. Prévalence de la maladie coeliaque à Constantine (1996-2008). Séminaire International Croissance, Alimentation et Santé de l'Enfant SICASE, 27-29 avril 2012, Constantine
	BENKADRI S., BENATALLAH L., ZIDOUNE M.N. Formulation de farines-biscuits infantiles sans gluten : effet du sucre et de la matière grasse. Séminaire International Croissance, Alimentation et Santé de l'Enfant SICASE, 27-29 avril 2012, Constantine
36	BOUZIANE K., OULAMARA H. Prévalence et facteurs de risques du surpoids chez les enfants à Khenchela et Skikda. Séminaire International Croissance, Alimentation et Santé de l'Enfant SICASE, 27-29 avril 2012, Constantine
	BENSALEM A., OULAMARA H., AGLIL A., TOUATI D. Comportement alimentaire des enfants insuffisants rénaux chroniques. Séminaire International Croissance, Alimentation et Santé de l'Enfant SICASE, 27-29 avril 2012, Constantine
37	TOUATI D., CHAFFOU A., OULAMARA H., AGLI A. Fréquence de consommation alimentaire des élèves du Sud Algérien. Séminaire International Croissance, Alimentation et Santé de l'Enfant SICASE, 27-29 avril 2012, Constantine
38	OULAMARA H, AGLI A. Allaitement maternel : facteur de protection contre l'obésité. Séminaire International Croissance, Alimentation et Santé de l'Enfant SICASE, 27-29 avril 2012, Constantine
39	TEBBANI F., OULAMARA H., Associations entre l'excès pondéral et certains facteurs de risque chez l'enfant. Séminaire International Croissance, Alimentation et Santé de l'Enfant SICASE, 27-29 avril 2012, Constantine
40	DRIDI L., OULAMARA H., AGLI A. Etude de la néophobie alimentaire selon le sexe des enfants âgés de 5 à 10 ans. Séminaire International Croissance, Alimentation et Santé de l'Enfant SICASE, 27-29 avril 2012, Constantine
41	TEBBANI F., OULAMARA H. Pratiques alimentaires et état nutritionnel des enfants (0-36 mois) Ouagadougou/Burkina Faso (2010). Séminaire International Croissance, Alimentation et Santé de l'Enfant SICASE, 27-29 avril 2012, Constantine
42	TALEB S., OULAMARA H., AGLI A. Evolution de la maigreur, du surpoids et de l'obésité chez des enfants scolarisés à Tebessa. Séminaire International Croissance, Alimentation et Santé de l'Enfant SICASE, 27-29 avril 2012, Constantine
43	OUSSALAH D., OULAMARA H. Etat nutritionnel et allaitement chez les nourrissons de 0 à 12 mois à Constantine. Séminaire International Croissance, Alimentation et Santé de l'Enfant SICASE, 27-29 avril 2012, Constantine
44	BECHIRI L., AGLI A. Alimentation des enfants 6-12 ans en Algérie. Séminaire International Croissance, Alimentation et Santé de l'Enfant SICASE, 27-29 avril 2012, Constantine.
	BENKARA MOSTEFA S., ZIDOUNE M.N. Pain sans gluten pour malades coeliaques : valeur nutritionnelle de formules à base de riz. Séminaire International Croissance, Alimentation et Santé de l'Enfant SICASE, 27-29 avril 2012, Constantine
	BENKARA MOSTEFA S., ZIDOUNE M.N. Aptitude technologique de formules à base de riz pour la fabrication de pains sans gluten. Séminaire International Croissance, Alimentation et Santé de l'Enfant SICASE, 27-29 avril 2012, Constantine
45	BENATALLA L. Comparaison de la qualité de couscous artisanaux gros et fins de deux villes du Nord-Est et du Sud-Est algérien : Constantine –T ouggourt. Séminaire International Valorisation des produits agricoles et agro alimentaires de terroir et leur impact sur le développement local, 19-20 décembre 2012, Blida
ANNEE 2013	
01	BOULEMKAHEL S., BOUREKOUA H., MARMI K., BENATALLAH L., ZIDOUNE M.N. Effet de taux d'hydratation et de type de pétrissage sur la panification à base de farine de blé tendre. 2 ^{ème} Journées Scientifiques de l'Agro-Alimentaire, 13-15 juin 2013, Constantine
02	BOUREKOUA H., BOULEMKAHEL S., BENATALLAH L., ZIDOUNE M.N. Application of gry level granulometry for the analysis of the alveolar structure of fermented dough. 2 nd International Conference on Signal, Image, Vision and their Application (SIVA'13), 18-20 novembre 2013, Guelma
03	BOUASLA A., BOUHLALIB N., LAHCEN R., BENATALLAH L., ZIDOUNE M.N. Formulation des produits à base de céréales sans gluten. 2 ^{ème} Journées Scientifiques de l'Agro-Alimentaire, 13-15 juin 2013, Constantine
04	BOUREKOUA H., BOULEMKAHEL S., ZIKIOU A., BENATALLAH L., ZIDOUNE M.N. Fabrication d'un pain sans gluten à base d'une formule riz-feverole. 2 ^{ème} Journées Scientifiques de l'Agro-Alimentaire, 13-15 juin 2013, Constantine

05	DIB A., BOUASLA A., AGGOUN M. Légumineuses alimentaires: teneur en facteurs antinutritionnels. 2 ^{ème} Journées Scientifiques de l'Agro-Alimentaire, 13-15 juin 2013, Constantine
06	DIB A., BENATALLAH L., BOUASLA A., NAMOUS H., BOUREKOUA H., BOULEMKAHEL S., ZIDOUNE M.N. Pâtes alimentaires sans gluten : optimisation en vue d'enrichissement en germe de blé. 2 ^{ème} Journées Scientifiques de l'Agro-Alimentaire, 13-15 juin 2013, Constantine
ANNEE 2014	
01	ADOUI F., BOUGHELLOUT H., KRID-BENYAHIA F.A., NEDJAR-ARROUME N., ZIDOUNE M.N. Préparation de fraction enrichies en peptides antimicrobiens par précipitation aux sels et par ultrafiltration. Séminaire International sur les Sciences Alimentaires. Constantine, Algérie, 14-16 octobre 2014
02	AGLI A., OULAMARA H., BENSALÉM A., FALEK W. Cinétique du lactate érythrocytaire et plasmatique au cours de l'exercice physique. Séminaire International sur les Sciences Alimentaires. Constantine, Algérie, 14-16 octobre 2014
03	BENATALLAH L., BOUCHEHAM N., HAFSA I., RUIZ T., ZIDOUNE M.N., CUQ B. Couscous sans gluten: propriétés rhéologiques et technologiques. Séminaire International sur les Sciences Alimentaires. Constantine, Algérie, 14-16 octobre 2014
04	BENKADRI S., BENATALLAH L., ZIDOUNE M.N. Optimisation de trois formules de farines-biscuits infantiles sans gluten. Séminaire International sur les Sciences Alimentaires. Constantine, Algérie, 14-16 octobre 2014
05	BENSALÉM A., AGLI A., OULAMARA H. Evolution de certaines pratiques alimentaires chez les ménages algériens. Séminaire International sur les Sciences Alimentaires. Constantine, Algérie, 14-16 octobre 2014
06	BENSALÉM A., AGLI A., OULAMARA H. Fréquence de consommation alimentaire au niveau des ménages. Séminaire International sur les Sciences Alimentaires. Constantine, Algérie, 14-16 octobre 2014
07	BENSALÉM A., AGLI A., OULAMARA H. Fréquence de consommation alimentaire chez les ménages algériens. 12 ^{es} Journées Francophones de Nutrition, 10-12 décembre 2014, Bruxelles.
08	BENYAHIA-KRID F.A., BAKOU R.C., WODO D., ZIDOUNE M.N. Extraction, caractérisation de la calotropine et son utilisation dans la fabrication du fromage type « peulh ». Séminaire International sur les Sciences Alimentaires. Constantine, Algérie, 14-16 octobre 2014
09	BETROUCHE A., BOUASLA A., BENATALLAH L., ZIDOUNE M.N. Qualité culinaire d'une pâte alimentaire sans gluten type <i>Rechta</i> à base d'une formule riz-pois protéagineux. Séminaire International sur les Sciences Alimentaires. Constantine, Algérie, 14-16 octobre 2014
10	BOUASLA A., ZIDOUNE M.N. Comportement alimentaire de 100 malades coeliaques. . Séminaire International sur les Sciences Alimentaires. Constantine, Algérie, 14-16 octobre 2014
11	BOULEMKAHEL S., BENATALLAH L., ZIDOUNE M.N. Fabrication d'un pain sans gluten pour malades coeliaques algériens : optimisation des taux d'HPMC et de xanthane par la méthodologie des surfaces de réponses. Séminaire International sur les Sciences Alimentaires. Constantine, Algérie, 14-16 octobre 2014
12	BOUREKOUA H., BENATALLAH L., ZIDOUNE M.N. Development of technique for monitoring fermentation kinetics of bread doughs. Séminaire International sur les Sciences Alimentaires. Constantine, Algérie, 14-16 octobre 2014
13	BOUREKOUA H., DIB A., BOULEMKAHEL S., BENATALLAH L., ZIDOUNE M.N. Evaluation of the alveolar structure of bread dough by image analysis. Séminaire International sur les Sciences Alimentaires. Constantine, Algérie, 14-16 octobre 2014
14	DIB A., BENATALLAH L., BOUREKOUA H., ZIDOUNE M.N. Optimisation de l'incorporation du germe de blé dans la fabrication de pâtes laminées à base de blé dur. Séminaire International sur les Sciences Alimentaires. Constantine, Algérie, 14-16 octobre 2014
15	DRIDI L., OULAMARA H., AGLI A. Etude des pratiques alimentaires maternelles et préférences alimentaires des enfants âgés de 6 à 10 ans. Séminaire International sur les Sciences Alimentaires. Constantine, Algérie, 14-16 octobre 2014
16	FALEK W., AGLI A., BENSALÉM A., OULAMARA H. Etude de la congélation de pâte fermentée sur la qualité du pain. Séminaire International sur les Sciences Alimentaires. Constantine, Algérie, 14-16 octobre 2014
16	MEDJOU DJ H., SAOUDI Z., AISSAOUI ZITOUN O., BENATALLAH L., ZIDOUNE M.N. Caractérisation microbiologique du fromage traditionnel <i>Bouhezza</i> au lait de chèvre. Séminaire International sur les Sciences Alimentaires. Constantine, Algérie, 14-16 octobre 2014
17	MEZDOUD A., AGLI A., OULAMARA H. Les échanges foeto-maternels du fer. Séminaire International sur les Sciences Alimentaires. Constantine, Algérie, 14-16 octobre 2014
18	MEZDOUD A., BEKHOUCHE F. La contribution des conditions d'élevages bovins laitiers sur la qualité de laits dans la wilaya de Constantine. Séminaire International sur les Sciences Alimentaires. Constantine, Algérie, 14-16

	octobre 2014
19	MEZROUA E., LEBRUN M., BOULANGER R., GUNATA Z., AGLI A. Profil aromatique de la datte de Deglet Nour. Séminaire International sur les Sciences Alimentaires. Constantine, Algérie, 14-16 octobre 2014
20	OULAMARA H., TEBBANI F., BENSALAM A., TOUATI D., DRIDI L., AGLI A. Etat nutritionnel et allaitement de nourrissons au niveau de PMI de trios régions d'Algérie. Séminaire International sur les Sciences Alimentaires. Constantine, Algérie, 14-16 octobre 2014
21	AISSAOUI ZITOUN O., BOUGHELLOUT H., ADOUI F., KRID-BENYAHIA F.A., ZIDOUNE M.N. Takammérite : une tradition fromagère du Sud algérien. Séminaire International sur les Sciences Alimentaires. Constantine, Algérie, 14-16 octobre 2014
22	FETOUHI A., ZIDOUNE M.N., BENATALLAH L. Classification des pâtes pétries de différentes qualités en fonction des interactions hydrophobes. Séminaire International sur les Sciences Alimentaires. Constantine, Algérie, 14-16 octobre 2014
23	HADJ-YAHIA T., OUAISSI SEKKOUTI B., BENYAHIA-KRID F.A., AISSAOUI ZITOUN O., ZIDOUNE M.N. Conception d'un mini-cuiseur pour l'essai de fabrication de fromage fondu à l'échelle laboratoire. Séminaire International sur les Sciences Alimentaires. Constantine, Algérie, 14-16 octobre 2014
24	SIAR E.H., BENYAHIA-KRID F.A., ZIKIOU A., ZIDOUNE M.N. Utilisation de l'extrait de la ficine comme agent coagulant du lait. Séminaire International sur les Sciences Alimentaires. Constantine, Algérie, 14-16 octobre 2014
25	SIAR E.H., ZIKIOU A., BENYAHIA-KRID F.A., ADOUI F., BOUGHELLOUT H., ZIDOUNE M.N. Essai de fabrication d'un fromage à pâte molle type « camembert » en utilisant l'extrait de ficine et de pepsine de poulet comme agents coagulants. . Séminaire International sur les Sciences Alimentaires. Constantine, Algérie, 14-16 octobre 2014
26	TEBBANI F., OULAMARA H., TOUATI D., AGLI A. Facteurs affectant l'état pondéral des femmes enceintes en premier trimestre de grossesse. Séminaire International sur les Sciences Alimentaires. Constantine, Algérie, 14-16 octobre 2014
27	SIAR E., DERRARDJA A., ZIKIOU A., FETOUHI A., ZIDOUNE M.N. Utilisation des déchets de l'industrie avicole (proventricule de poulet) pour extraction d'un agent coagulant (pepsine de poulet) de lait en vue de son utilisation dans l'industrie fromagère. 3 ^{ème} Forum National Agro-Vétérinaire, 13-15 Mai 2014, Tiaret
28	ZIKIOU A., RELEWENDE KINDOU R., MEDJOUJ H., ZIDOUNE M.N. Conception d'un sécheur solaire et étude du comportement au séchage de l'oignon. 3 ^{ème} Séminaire International sur les Energies Nouvelles et Renouvelables, 13-14 octobre 2014, Ghardaïa.
29	BENYAHIA-KRID F.A., ATTIA H., ZIDOUNE M.N. Interaction, viscoelasticity and microstructure studies of chicken pepsin or rennet gels. Séminaire International sur les Sciences Alimentaires. Constantine, Algérie, 14-16 octobre 2014
30	BOUGHELLOUT H., ADOUI F., BENYAHIA-KRID F.A., ZIDOUNE M.N. Substitution de la présure par la pepsine de poulet pour la fabrication d'un fromage à pâtes pressée non cuite type EDAM. . Séminaire International sur les Sciences Alimentaires. Constantine, Algérie, 14-16 octobre 2014
31	OUAISSI SEKKOUTI B., HADJ-YAHIA T., BENYAHIA-KRID F.A., AISSAOUI ZITOUN O., ZIDOUNE M.N. Essai de fabrication de fromage fondu : substitution du cheddar importé par l'Edam local. Séminaire International sur les Sciences Alimentaires. Constantine, Algérie, 14-16 octobre 2014
32	ZIKIOU A., ADOUI F., BENYAHIA-KRID F.A., GAGAOUA M., BENATALLAH L., ZIDOUNE M.N. La coagulation du lait par l'extrait des fleurs de cardon. . Séminaire International sur les Sciences Alimentaires. Constantine, Algérie, 14-16 octobre 2014
33	ADOUI F., BENLARABI H., HACHEMI Z., ZIDOUNE M.N. Extraits de <i>Pituranthos chloranthus</i> (Apiaceae) : mise en évidence de l'activité antibactérienne et antifongique. Séminaire International sur les Sciences Alimentaires. Constantine, Algérie, 14-16 octobre 2014
34	BELBELDI A., SENOUSI A., BOUTELLAA S., GHERIB A., DERBOUCHE H., BENATALLAH L., ZIDOUNE M.N. Contribution à la caractérisation de fromage Bouhezza : contenu lipidique et vitamines. Séminaire International sur les Sciences Alimentaires. Constantine, Algérie, 14-16 octobre 2014
35	BELGUEDJ N., AGLI A. Valorisation d'une variété de dattes sèche « Mech Degla », essai de formulation d'un yaourt naturellement sucré et aromatisé à la farine de datte. Séminaire International sur les Sciences Alimentaires. Constantine, Algérie, 14-16 octobre 2014
36	BOUDOUIRA N., FETTOUHI A., BENATALLAH L., ZIDOUNE M.N. Mise au point d'une méthode d'approche des interactions impliquées dans la constitution de pâtes alimentaires sans gluten : cas des agglomérats de couscous. Séminaire International sur les Sciences Alimentaires. Constantine, Algérie, 14-16 octobre 2014
37	BOUGHELLOUT H., CHOISSET Y., RABESONA H., CHOBERT J.M., HAERTLE T., ALLAF K., ZIDOUNE

	M.N. Impact du traitement de la DIC sur l'immunoréactivité et les propriétés techno-fonctionnelles des protéines laitières. Séminaire International sur les Sciences Alimentaires. Constantine, Algérie, 14-16 octobre 2014
38	DEROUICHE M., AISSAOUI ZITOUN O., ZIDOUNE M.N. ROB : procédé de fabrication, modes et fréquence de consommation. Séminaire International sur les Sciences Alimentaires. Constantine, Algérie, 14-16 octobre 2014
39	DEROUICHE M., AISSAOUI ZITOUN W., ZIDOUNE M.N. Fabrication et caractérisation d'un fromage traditionnel type <i>Michouna</i> . Séminaire International sur les Sciences Alimentaires. Constantine, Algérie, 14-16 octobre 2014
40	HANOU S., BOUKHEMIS M., BENATALLAH L., DJEGHRI B., ZIDOUNE M.N. Etude de la qualité rhéologique du yaourt à base de lait camelin additionné avec une substance végétale. Séminaire International sur les Sciences Alimentaires. Constantine, Algérie, 14-16 octobre 2014
41	NAMOUS H., BENATALLAH L., ZIDOUNE M.N. Formulation of gluten-free product for celiac infants. Séminaire International sur les Sciences Alimentaires. Constantine, Algérie, 14-16 octobre 2014
42	SAOUDI Z., SENOUSI A., AISSAOUI ZITOUN O., PEDILLEGGERI C., CARPINO S., ZIDOUNE M.N. La microbiologie du lben de rinçage au cours de la préparation de la <i>chekoua</i> du fromage <i>Bouhezza</i> . Séminaire International sur les Sciences Alimentaires. Constantine, Algérie, 14-16 octobre 2014
43	SENOUSI A., SAOUDI Z., BELBELDI A., AISSAOUI ZITOUN O., PEDILLEGGERI C., CARPINO S., ZIDOUNE M.N. Caractérisation microbiologique du fromage <i>Bouhezza</i> de ferme. Séminaire International sur les Sciences Alimentaires. Constantine, Algérie, 14-16 octobre 2014
44	SABOUNI R., CHIKHOUNE A., NAMOUNE H., TOUNSI A., ALIANE K., HADJEL S. Effet antioxydant de l'huile essentielle de <i>Pituranthos chloranthus</i> incorporée dans un shortening. Séminaire International sur les Sciences Alimentaires. Constantine, Algérie, 14-16 octobre 2014
45	BOUNNECHE H., NAMOUNE H. Enquête sur un produit céréalier traditionnel à base de blé dur (fric ou blé vert grillé et concassé). Séminaire International sur les Sciences Alimentaires. Constantine, Algérie, 14-16 octobre 2014
46	CHEMACHE L., KEHAL F., BOUDJADA S., BENSID A., GHENNAM I., OKKI A., NAMOUNE H. Enquête sur la fabrication, la préparation et la consommation du couscous artisanal dans l'Est de l'Algérie. Séminaire International sur les Sciences Alimentaires. Constantine, Algérie, 14-16 octobre 2014
47	BOUNNECHE H., NAMOUNE H. Enquête sur un produit céréalier traditionnel à base de blé dur (bsissa). Séminaire International sur les Sciences Alimentaires. Constantine, Algérie, 14-16 octobre 2014
48	SABOUNI R., CHIKHOUNE A., NAMOUNE H., TOUNSI A., ALIANE K., HADJEL S. Evaluation de l'activité antioxydante de l'huile essentielle de <i>Pituranthos chloranthus</i> incorporée dans un shortening produits au niveau de CEVITAL spa. 3 ^{ème} Journées des Sciences de la Nature et de la Vie, 11-12 novembre 2014, Bejaïa
ANNEE 2015	
01	SIAR E., BENYAHIA-KRID F., ZIDOUNE M.N. Coagulation du lait par la ficine. Séminaire International des Biotechnologies (SIBC), 19-21 Octobre 2015, Constantine.
02	FETOUHI A., ZIDOUNE M.N., BENATALLAH L. La formulation et la détermination de la qualité rhéologique et technologique des pains sans gluten destinés aux malades coeliaques. 1 ^{er} Séminaire National BIOLOGIE ET SANTE, 16-17 mars 2015, El Oued.
03	TEBBANI F., OULAMARA H., AGLI A. Indice de masse corporelle, pré-grossesse et gain de poids gestationnel : relations avec l'anémie, l'hypertension artérielle et l'issue de la grossesse. 2 ^{ème} congrès international CI-SAN 2015, 13-15 octobre 2015, Alger
04	BENSALEM A., AGLI A., OULAMARA H. Consommation alimentaire et caractéristiques socio-économiques des ménages. 2 ^{ème} congrès international CI-SAN 2015, 13-15 octobre 2015, Alger
05	ABLA K., AGLI A. Facteurs associés au surpoids et à l'obésité chez des nourrissons âgés de 6 à 24 mois à Tébessa (une ville de l'Est algérien). 2 ^{ème} congrès international CI-SAN 2015, 13-15 octobre 2015, Alger
06	ALLAM O., OULAMARA H., BENSALEM A., TOUATI D., DRIDI L., AGLI A. Prévalence du surpoids et de l'obésité chez des enfants scolarisés à Constantine en 2015 selon différentes références. 2 ^{ème} congrès international CI-SAN 2015, 13-15 octobre 2015, Alger
07	TOUATI D., BENSALAH I., GUERBAL K. Pratiques alimentaires auprès de nourrissons (El Khroub). 2 ^{ème} congrès international CI-SAN 2015, 13-15 octobre 2015, Alger
08	BETROUCHE A., BOUASLA A., BENATALLAH L., ZIDOUNE M.N. Essai de pastification d'une formule sans gluten à base de riz et pois protéagineux. Séminaire International des Biotechnologies (SIBC), 19-21 Octobre 2015, Constantine.
09	BOULLOUF A., LAZZOUNI I., LEULMI Z., SAOUDI Z., AISSAOUI ZITOUN O., ZIDOUNE M.N. Hygienic quality of the traditional Algerian cheese ; Bouhezza and protective role of its lactic flora. The First International Congress of Nutrition and Food Science (ICNFS), 20-22 novembre 2015, Tlemcen

10	BETROUCHE A., BOUASLA A., BENATALLAH L., ZIDOUNE M.N. Optimisation d'une formule sans gluten à base de semoule de riz et de pois protéagineux amélioré par le blanc d'œuf en vue de pastification. The First International Congress of Nutrition and Food Science (ICNFS), 20-22 novembre 2015, Tlemcen
11	MEZDOUD A., AGLI A., OULAMARA H. Statut de fer de la mère et du fœtus. The First International Congress of Nutrition and Food Science (ICNFS), 20-22 novembre 2015, Tlemcen
12	BOUASLA A., WOJTOWICZ A., ZIDOUNE M.N. Influence of yellow pea flour addition level on quality characteristics, texture and microstructure of enriched gluten-free precooked rice pasta. The First International Congress of Nutrition and Food Science (ICNFS), 20-22 novembre 2015, Tlemcen
13	TEBBANI F., OULAMARA H., AGLI A. Prise de poids précoce au cours de la grossesse : quelles femmes sont les plus touchées ? The First International Congress of Nutrition and Food Science (ICNFS), 20-22 novembre 2015, Tlemcen
14	OULAMARA H., TEBBANI F., BENSALÉM A., TOUATI D., DRIDI L., AGLI A. Allaitement et état nutritionnel de nourrissons dans l'Est algérien. The First International Congress of Nutrition and Food Science (ICNFS), 20-22 novembre 2015, Tlemcen