



Université Frères Mentouri – Constantine 1
Institut de la Nutrition, de l'Alimentation
et des Technologies Agro-alimentaires

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

I.N.A.T.A.A
Tél : 031 60 02 47 / Fax : 031 60 02 51



جامعة الإخوة منتوري-قسنطينة 1
معهد التغذية و التثدي
و التكنولوجيات الفلاحية الغذائية

Département de Technologie Alimentaire
Licence Sciences Alimentaires
(2020-2021)

Liste de thèmes du MFE – Licence

	Thème proposé	Enseignant	Étudiants
01	Caractérisation morphologique, biochimique et chimiotaxonomique d'une bactérie filamenteuse thermotolérante dotée de potentiel technologique et probiotique.	Mme RACHEDI Kounouz	1. Mosbah Amina 2. Madjdoub Wihad
02	Incorporation de la farine de carottes dans les plats culinaires en vue de les enrichir en bêta-carotène.	M. MERAZKA Abdennour	1. BENINI Khaoula 2. BOUBAZINE Kaouthère
03	Méthodes d'évaluation de l'état nutritionnel des sujets hospitalisés		1. CHERIET Hassina 2. KESSAS Belkis
04	Conservation des légumes et fruits par fermentation	Mme. ZERIZER habiba	1. Triki Wissal 2. Rebai Romayssa
05	Bactéries lactiques et biosécurité alimentaire	Mme. BAHRI Fathia	1. CHOUCANE romaissa 2. DEBECHE SABRINA
06	Pectine : modes d'extraction et utilisations	Mme. HIMED Louiza	1. MESSIKH Lina 2. KHEBAOUEH Houda
07	Molécules bioactives		1. BOUKAHILI khaoula

			2. CHAOUI Nesrine
08	Produits alimentaires traditionnels Algériens à base de céréales	M. BOUASLA Abdallah	1. Filali Hanadi 2. Guerroudj Kaouthar
09	Qualité nutritionnelle de l'alimentation dans les jardins d'enfants	Mme. YAGOUBI-BENATALLAH Lynda	1. DELENDIA Chahinez 2. KADRI Maroua
10	Utilisation alimentaire et bienfaits des feuilles de l'Ortie	Mme. BOUREKOUA Hayat	1. FERDJANI Anfal Chourouk 2.
11	Alimentation des nourrissons : synthèse des travaux d'étudiants réalisés à l'INATAA entre 2010 et 2020	Mme. TOUATI-MECHERI Djamilia	1. TITOUUM Dounya 2. MESSELAM Manar
12	Chocolat : caractéristiques et procédés de fabrication	Mme. BOUCHEDJA Doria Naila	1. Soualimia Abdelkrim 2.
13	Localisation des composés phénoliques dans les plantes	Mme. KEHAL Farida	1. BOULAICHE Malak 2. BOUFERCHA Nourhane
14	Etat de l'art sur l'utilisation des grignons d'olives	Mme. MAOUGAL Rim Tinhinen	1. Aya ouiam MAOUCHE 2. Cherifa MERABET
15	Mise en évidence des activités protéolytiques de bactéries lactiques isolées de différents laits fermentés	Mme. BOUGHACHICHE Faiza	1. SETTA Manal 2. AGGOUN Sarra
16	Valorisation biotechnologique des sous-produits de l'olivier par Fermentation en Milieu Solide	Mme. AIT KAKI EL HADEF KKI Amel	1. MEDSSAOUDI Aya 2. ZIADI Sara
17	Immobilisation des protéases	M. SIAR El Hocine	1. HAMADA Yousra 2. KHENUOUA Nada
18	Immobilisation des protéases		1. Bouarissa Moussa 2.
19	Culture du champignon de Paris (<i>Agaricus bisporus</i> (J.E. Lange) Imbach, 1946)	M. EL HADEF EL OKKI Mohamed	1. Chaoui Ouail 2. Bousmat Hadil
20	Etude théorique sur les caractéristiques physico-chimique des sols agricole (L'est Algérien).	M. CHATERBACHE Abdelghani	1. KADRI Maroua 2. DELENDIA Chahinez

21	Echanges foeto-maternels de calcium	Mme. MEZDOUD Afaf	1. Boursas Nazim 2. Hamida djihane
22	Echanges foeto-maternels des acides aminés		1. Bourbia ghoullem ullah 2. Chabour rania
23	Dureté de l'eau et procédés de traitement	Mme. BOUZIT Fatima Zohra	1. FERGANI Rayene 2. BENSALHIA Zineb
24	Utilisations Alimentaires des Terpénoïdes	M. BOUGUERRA Ali	1. Badis Hanane 2. Harzallah Fériël
25	Les Protéases dans l'industrie agro- alimentaire et l'intérêt de l'utilisation des protéases halophiles d'origine microbienne.	Mme. Hania BENMEBAREK	1. BELHADDED Khaoula 2. BENGHEZAL Meriem
26	Analyse sensorielle d'un produit carné traditionnel El Gueddid	Mme. Benlacheheb Radhia	1. Brahmia Aridj 2. Chegib Narimane
27	Bétacyanines : leurs stabilités et applications en industrie agro-alimentaires	M. BENCHIKH Yassine	1. Boucherit Meryam 2. Latreche Manal
28	Effets des probiotiques sur la toxicité du gluten	Mme. MAHROUG Hamida	1. Bougadi Abderezk 2. Meguellati Amdjed
29	Les facteurs déterminants le choix des produits de jus de fruits par le consommateur	M. MOUMEN Charefeddine	1. Berber Maroua 2. Necer Aya
30	Besoins nutritionnels des jeunes adultes de 18 à 35 ans	Mme. HASSANI Lilia	1. Chettat Nawfel 2. Benrabeh Manal
31	Composes phénoliques de quelques épices	Mme. BENDIA Sabrina	1. BECHICHI Nor djihane 2. REDJAIMIA Marwa

32	Valorisation des sous-produits de la transformation industrielle de la tomate	Mme. KADRI Faouzia	1. Khouloud-riane LOUASSA 2.
33	Les bactéries lactiques et l'affinage de fromages	M. SAOUDI Zineddin	1. KHALFAOUI Malak 2. KACHOUD Khadidja
34	Conservation des fruits et légumes en atmosphère contrôlée, cas de quelques variétés de fruits et légumes locales.	Mme. ADOUI Faiza	1. Aissaoui Chaima 2. MEDKOUR hadil
35	Technologie de fabrication du fromage traditionnel Djben el gafs	Mme. AISSAOUI ZITOUN Ouarda	1. Habila Radja 2.
	Utilisation traditionnelle des margines		1. Chetioui boudjebiba rayane 2. boumaiza nour el houda
	Fromages traditionnels du Sud Algérien		1. Boumegoura Rayene Yasmine 2. Bendada Romeila Lydia
36	Babeurre : Composition et utilisation dans les industries agro-alimentaires.	Mme KRID F.	1. Becila Lina 2. Bendada Romeila Lydia
	Fabrication et utilisation du D'hen à Oued souf (w.El Oued)		1. Mehri Rania 2. Merradi Amel
37	Les savoirs, et les pratiques liées à la production et à la consommation du couscous	Mme. BECILA F.Z.	1. Boulahia 2.
38	Les principaux plats traditionnelles dans la cuisine Algerienne.		1. Zemali 2.