



Université Frères Mentouri – Constantine I  
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 التغذية  
و التكنولوجيات الفلاحية الغذائية

**Département de Technologie Alimentaire**  
**Licence Sciences Alimentaires (L3SA)**  
**(2020-2021)**

**Liste de thèmes du MFE – Licence**

	<b>Thème proposé</b>	<b>Enseignant</b>	<b>Mail</b>	<b>Étudiants</b>
<b>01</b>	Production des expopolysaccharides (EPS) par les microorganismes thermophiles	M. GOMRI Mohamed Amine	<a href="mailto:gomrima@umc.edu.dz">gomrima@umc.edu.dz</a>	1..... 2.....
<b>02</b>	Utilisations Alimentaires des Composés Phénoliques	M. BOUGUERRA Ali	<a href="mailto:ali.bouguerra@umc.edu.dz">ali.bouguerra@umc.edu.dz</a>	1..... 2.....
<b>03</b>	Techniques de mesure du tour de taille chez les enfants	Mme. BOULDJADJ Ikram	<a href="mailto:ikram.bouldjadj@umc.edu.dz">ikram.bouldjadj@umc.edu.dz</a>	1..... 2.....
<b>04</b>	Consommation de poissons : Enquête au niveau de la wilaya de Constantine (2021, Algérie)	Mme. Nousseiba Guidoum	<a href="mailto:guidoum_nousseiba@hotmail.fr">guidoum_nousseiba@hotmail.fr</a>	1..... 2.....
<b>05</b>	Adhésion des enfants et des adolescents au régime méditerranéen	Mme. KAROUNE Rabiâa	<a href="mailto:rabiâa.karoune@umc.edu.dz">rabiâa.karoune@umc.edu.dz</a>	1..... 2.....
<b>06</b>	Recommandations nutritionnelles face aux contraintes	Mme. Hassani Lilia	<a href="mailto:hassanil13@yahoo.fr">hassanil13@yahoo.fr</a>	1..... 2.....

<b>07</b>	Fromage fondu : technologie de fabrication.	M. DERARDJA Ala eddine	<a href="mailto:aliloo_89@yahoo.fr">aliloo_89@yahoo.fr</a>	1.....
<b>08</b>	Ecorce d'orange : composition, bienfaits et valorisation en agro-alimentaire.			2.....
<b>09</b>	Potentiel et utilisation de <i>Moringa oleifera</i> en agro-alimentaire.			1.....
<b>10</b>	Valorisation des marcs de café	Mme. AGGOUN Moufida	<a href="mailto:aa.moufida@usa.com">aa.moufida@usa.com</a>	2.....
<b>11</b>	Enquête sur le processus de la fabrication du beurre à partir de lait	M. SAADI Sami	<a href="mailto:saadi.sami@ymail.com">saadi.sami@ymail.com</a>	1.....
<b>12</b>	Etat des lieux de la filière laitière en Algérie	Mme. ACHOU Lydia	<a href="mailto:ach.ibtissem@hotmail.com">ach.ibtissem@hotmail.com</a>	2.....
<b>13</b>	L'intérêt de l'étude du polymorphisme et de la valeur nutritionnelle chez les variétés de lentilles pour assurer une bonne caractérisation de leur qualité dans l'industrie agroalimentaire.	Mme. KECHID Maya	<a href="mailto:maya.kechid@umc.edu.dz">maya.kechid@umc.edu.dz</a>	1.....
<b>14</b>	Enquêtes de consommation	M. MEKHANCHA Djamel-Eddine	<a href="mailto:djamel.mekhancha@umc.edu.dz">djamel.mekhancha@umc.edu.dz</a>	2.....
<b>15</b>	Compilation de données sur la composition des aliments			1.....
<b>16</b>	Formulation de produits alimentaires (recettes) à domicile (hors laboratoire)			2.....
<b>17</b>	Bibliographie sur des techniques de laboratoire			1.....
<b>18</b>	Consommation des poissons surgelés	Mme. BOUDIDA Yasmine	<a href="mailto:yasmine.boudida@umc.edu.dz">yasmine.boudida@umc.edu.dz</a>	2.....
<b>19</b>	Formules à partir de la chair de poissons.			1.....
				2.....

<b>20</b>	Valorisation des déchets alimentaires. Cas des pelures de certains légumes (Tomates, betteraves).	Mme. BENAMARA Meriem	<a href="mailto:meriembenamara@yahoo.fr">meriembenamara@yahoo.fr</a>	1..... 2.....
<b>21</b>	Recherche bibliographique sur la composition chimique de la peau de raisin et son effet antioxydant	M. Kabouche Ahmed	<a href="mailto:ahkabouche@yahoo.fr">ahkabouche@yahoo.fr</a>	1..... 2.....
<b>22</b>	Fabrication des crèmes glacées	Mme. Bachtarzi Nadia	<a href="mailto:bachtarzi.nadia@gmail.com">bachtarzi.nadia@gmail.com</a>	1..... 2.....
<b>23</b>	Valorisation des déchets d'abattage	Mme. Becila Samira	<a href="mailto:becila2002@yahoo.fr">becila2002@yahoo.fr</a>	1..... 2.....
<b>24</b>	Utilisation des ovoproduits dans les IAA			1..... 2.....
<b>25</b>	Transformation des viandes et des produits carnés dans le monde			1..... 2.....
<b>26</b>	Utilisation des substances bioactives pour l'alimentation animale et impact sur la qualité de la viande.			1..... 2.....
<b>27</b>	Etat nutritionnel d'une population	M. SERSAR Ibrahim	<a href="mailto:ibrahim.sersar@umc.edu.dz">ibrahim.sersar@umc.edu.dz</a>	1..... 2.....
<b>28</b>	Les préférences alimentaires	Mme. BENCHARIF Meriem	<a href="mailto:meriem.bencharif@umc.edu.dz">meriem.bencharif@umc.edu.dz</a>	1..... 2.....
<b>29</b>	Alimentation et horaires atypiques			1..... 2.....
<b>30</b>	Etat nutritionnel des enfants et adolescents algériens	Mme. Bahchachi Nora	<a href="mailto:bahchachi.nora@umc.edu.dz">bahchachi.nora@umc.edu.dz</a>	1..... 2.....
<b>31</b>	Bétaïnes : application dans les aliments fonctionnels	M. CHAALAL Makhlof	<a href="mailto:makhlof.chaalal@yahoo.fr">makhlof.chaalal@yahoo.fr</a>	1..... 2.....
<b>32</b>	Effet de l'alimentation sur le cancer	Mme. OUDJEDI Kahina	<a href="mailto:oudjedik2000@yahoo.fr">oudjedik2000@yahoo.fr</a>	1..... 2.....
<b>33</b>	Sensibilité au gout sucre et consommation alimentaire	M. BENSALEM Adel	<a href="mailto:benadel2005@yahoo.fr">benadel2005@yahoo.fr</a>	1..... 2.....

<b>34</b>	Epidémiologie de l'obésité et du surpoids en Algérie	Mme. Hayet Oulamara	<a href="mailto:houlamara@yahoo.fr">houlamara@yahoo.fr</a>	1..... 2.....
<b>35</b>	les polyphénols et les activités antioxydante de l'huile d'olive	Mme. BOUNNECHE, Hayette	<a href="mailto:radjaht@yahoo.ca">radjaht@yahoo.ca</a>	1..... 2.....
<b>36</b>	Propriétés des poudres alimentaires	M. CHEMACHE Loucif	<a href="mailto:chemache_loucif@yahoo.fr">chemache_loucif@yahoo.fr</a>	1..... 2.....
<b>37</b>	Procédés physico-chimiques de traitement des eaux usées	Mme. TRODI Amira	<a href="mailto:trodi.amira@yahoo.fr">trodi.amira@yahoo.fr</a>	1..... 2.....
<b>38</b>	Méthodes d'évaluation de l'activité antioxydante.	Mme. Zoubiri Lamia	<a href="mailto:lamiabiotech@gmail.com">lamiabiotech@gmail.com</a>	1..... 2.....
<b>39</b>	Produits laitiers traditionnels : fabrication et modes de consommation dans la tradition algérienne.	Mme. DEROUICHE Meriem	<a href="mailto:derouiche.meriem@umc.edu.dz">derouiche.meriem@umc.edu.dz</a>	1..... 2.....
<b>40</b>	Influence du sel sur l'aptitude à l'agglomération de la semoule	Mme. Boucheham Nouhed	<a href="mailto:nouhedboucheham@yahoo.fr">nouhedboucheham@yahoo.fr</a>	1..... 2.....
<b>41</b>	Contribution à l'étude de quelques caractéristiques physico-chimiques et microbiologiques de trois marques de yaourt étuvé commercialisées dans la région de Constantine	Mme. MERIAI Samia	<a href="mailto:samiahindameriai@yahoo.fr">samiahindameriai@yahoo.fr</a>	1..... 2.....
<b>42</b>	Evaluation de l'activité antioxydante de l'extrait brut et l'huile essentielle de l'Armoise ( <i>Artemisia vulgaris</i> )	Mme. LEHBILI Meriem	<a href="mailto:meriem.lehbili@umc.edu.dz">meriem.lehbili@umc.edu.dz</a>	1..... 2.....