

## Thèmes Master 2 – INATAA – 2025/2026

Les binômes qui n'ont pas encore un thème sont invités à choisir les thèmes et les classer par ordre de préférence.

**Date limite pour le choix des thèmes :** Samedi 29/11/2025 à 23h59

### Biotechnologie alimentaire

Code	Encadrant		Thème
T1	BENAMARA	Meriem	Production d'enzymes microbiennes à partir de grignons d'olives et incorporation dans une matrice alimentaire
T2	BENMEBAREK	Hania	Optimisation d'un milieu de production pour une protéase sécrétée par une bactérie halophile
T3	KABOUCHÉ	Ahmed	Étude de la composition et de l'activité anti-oxydante de l'aubépine et sa valorisation dans l'élaboration d'un aliment fonctionnel
T4	KHARROUB	Karima	Criblage d'enzymes hydrolytiques chez les procaryotes halophiles
T5	LEHBILI	Meryem	Extraction, composition et évaluation de l'activité antimicrobienne de l'huile essentielle d'Eucalyptus ssp.
T6	MAOUGAL	Rim Tinhinen	Activités de composés bioactifs extraits de coproduits vis-à-vis de microorganismes isolés de fruits/ légumes
T7	MERABTI	RYMA	Effet de différents levains à base de ferments sélectionnés sur la fermentation et la conservation du pain
T8	BARKAT	Malika	Formulation d'emballage bioactif à base de biopolymères et biocomposés actifs extraits à partir de coproduits
T9a	BOUDECHICHA	Hiba Ryma	Du déchet au biomatériau : transformation de la peau de volaille en film comestible et biodégradable
T9b	GOMRI	Mohamed Amine	In silico and comparative genomic approaches to assess the probiotic potential of Paenibacillaceae family members
T9c	BACHTARZI	NAdia	Caractérisation partielle du consortium microbien de grain de kéfir

Important : chaque binôme doit choisir 9 thèmes et les classer par ordre de préférences.

Remarque : Il faut choisir soit T9a, soit T9b, soit T9c.

Lien : [https://docs.google.com/forms/d/e/1FAIpQLSePGMGNpSOT0gjWg06LsabOoPS\\_dtS0vVBX8SsyAvt8oRIDhA/viewform?usp=header](https://docs.google.com/forms/d/e/1FAIpQLSePGMGNpSOT0gjWg06LsabOoPS_dtS0vVBX8SsyAvt8oRIDhA/viewform?usp=header)

## Gestion de la qualité des aliments

Code	Encadrant		Thème
T1	BENABID	Hamida	Caractérisation physicochimique de l'huile de lentisque ( <i>Drou</i> ) au cours de la conservation
T2	BENATALLAH EP YAGOUBI	Lynda	Pratiques anti-gaspillage alimentaire au sein des ménages
T3	HOUAMEL	SABRIA	Influence de l'extrait hydro éthanolique d' <i>Origanum vulgare</i> sur la qualité de la viande de poulet de chair conservée à 4 °C
T4	KADI	Hanane	Enquête sur les additifs alimentaires utilisés dans les denrées alimentaires infantiles
T5	MOUMEN	Charef eddine	Qualité 4.0 dans l'agroalimentaire : Etat de préparation et freins à son adoption
T6	EL HADEF EL OKKI	Mohamed	Caractérisation physicochimique et nutritionnelle de la farine des palmes du Dattier ( <i>Phoenix dactylifera</i> L.)
T7	BECILA	Fatima Zohra	Enquête sur le degré de consommation en fruits et légumes auprès des ménages algériens
T8	BENACHOUR	Karima	Enquête sur la consommation des fruits secs à coque auprès de quelques ménages
T9	FERHAT	Chafia	An Interdisciplinary Psychological and Agronomic Approach to Acceptance of Insect-Based Nutrition in Algeria
T10	HAYOUN	Houda	Optimisation des conditions de conservation des produits transformés à base de céréales
T11	SMILI	Hanane	Etude de la qualité de la viande cameline
T12a	ABDELDJALIL	Med cherif	Confiance, qualité perçue et préférences des consommateurs envers la viande locale et importée commercialisée dans la région de Constantine
T12b	BOUCHEHAM	Nohed	Contribution à la recherche et au recensement des additifs alimentaires utilisés dans les snacks consommés par les étudiants universitaires
T12c	KAROUNE	Rabiâa	Marché et consommation des aliments ultra transformés : Impact des allégations nutritionnelles et de santé

Important : chaque binôme doit choisir 12 thèmes et les classer par ordre de préférences.

Remarque : Il faut choisir soit T12a, soit T12b, soit T12c.

Lien : <https://docs.google.com/forms/d/e/1FAIpQLSdbnIZoURGHwVhVnSXUUGrEB3AHQAFGYElXci55YBJcvpgUg/viewform?usp=header>

## Innovation et management en agroalimentaire

Code	Encadrant		Thème
T1	BOUSSELMA	Abla	Trial production of a fruit-based product ( <i>Elaeagnus angustifolia L.</i> ) by drying
T2	FALEK	Wahiba	Valorisation des résidus de raisin pour l'extraction de composés phénoliques à haute valeur ajoutée : étude comparative de la viniférine et du resvératrol
T3	KEHAL	Farida	Innovation et valorisation du marrube dans la formulation de produits céréaliers fonctionnels
T4	OUDJEDI	Kahina	Développement d'un biofilm actif à base de gélatine incorpore d'extrait de sauge et du laurier
T5	BOUDECHICHA	Hiba Ryma	Élaboration d'une poudre instantanée à base de coproduits de poissons (têtes, arêtes et viscères)
T6	FALEK	Wahiba	Valorisation du lycopène dans les produits alimentaires : extraction, stabilité et bioaccessibilité
T7	KADRI	Faouzia	Élaboration d'une formule alimentaire innovante intégrant un ingrédient techno-fonctionnel d'origine végétale : caractérisation physico-chimique et rhéologique
T8	YDJEDD	Siham	Étude des propriétés physico-chimiques, phytochimiques et sensorielles de pâtes à tartiner formulées à base d'ingrédients locaux
T9	KHEROUFI	Afaf	Incorporation des protéines de lactosérum dans un produit alimentaire

Lien : [https://docs.google.com/forms/d/e/1FAIpQLScU540ZtqWVQeBPzocVDv-p2vHkHf\\_n8\\_gDghfMVB2CAt-szA/viewform?usp=header](https://docs.google.com/forms/d/e/1FAIpQLScU540ZtqWVQeBPzocVDv-p2vHkHf_n8_gDghfMVB2CAt-szA/viewform?usp=header)

## Nutrition humaine

Code	Encadrant		Thème
T1	BOULDJADJ	Ikram	Tour de taille chez les enfants : critère complémentaire et nécessaire pour le dépistage de l'obésité infantile
T2	LAZZOUNI	Imane	Enquête sur la consommation et l'utilisation thérapeutique du miel en Algérie
T3	TOUATI	Sabrina	Comportement alimentaire des jeunes adultes : étude des habitudes à risque

Lien : [https://docs.google.com/forms/d/e/1FAIpQLSdlhOjH\\_IGcOTqBEhXEc4xjyZ9jwm\\_T2zbqS\\_5-BJedHYKaAw/viewform?usp=header](https://docs.google.com/forms/d/e/1FAIpQLSdlhOjH_IGcOTqBEhXEc4xjyZ9jwm_T2zbqS_5-BJedHYKaAw/viewform?usp=header)

## Technologies alimentaires

<b>Code</b>	<b>Encadrant</b>		<b>Thème</b>
T1	AGGOUN	Moufida	Innovation technologique et nutritionnelle dans le développement d'un chocolat fonctionnelle
T2	BENKADRI	Soulef	Incorporation de la poudre de pourpier dans une formule de crêpe traditionnelle algérienne sans gluten
T3	BENLACHEHEB	Radhia	Analyse physicochimique et caractérisation fonctionnelle de la poudre de courge pour des applications agroalimentaires
T4	BERROU	Hizia	Formulation and characterization of gluten-free muffins enriched with pumpkin powder
T5	BETROUCHE	Amel	Muffin sans gluten enrichie en grains de psyllium
T6	BOUDIDA	Yasmine	Valorisation du babeurre et du lactosérum dans des formules alimentaires
T7	DIB	Ahlem	Incorporation des graines de basilic dans les produits sans gluten
T8	ZERIZER	Habiba	Caractérisation enzymatique des bactéries isolées du gésier de volaille et évaluation de leur potentiel d'application en agro-alimentaire
T9	SAOUDI	Zineddine	Étude des caractéristiques technologiques et sensorielles des pâtes alimentaires laminées et roulées incorporées au Bouhezza et estimation de leur durée de conservation
T10	DEROUICHE	Meriem	Étude technologique, physico-chimique et sensorielle du <i>d'hen</i> traditionnel algérien

Lien : [https://docs.google.com/forms/d/e/1FAIpQLSdWkmLeBmfh\\_9IEqfH5iGNyKh2nhV-rUFSdCgWr7irNpwT2ig/viewform?usp=header](https://docs.google.com/forms/d/e/1FAIpQLSdWkmLeBmfh_9IEqfH5iGNyKh2nhV-rUFSdCgWr7irNpwT2ig/viewform?usp=header)

## Technologie de transformation du lait et dérivés

<b>Code</b>	<b>Encadrant</b>		<b>Thème</b>
T1	BOUGHELLOUT	Halima	Extraction, caractérisation et utilisation d'une enzyme d'origine végétale en transformation laitière
T2	MERIAI	Samia Hinda	Contribution à l'étude de quelques caractéristiques physicochimiques et microbiologiques de 3 marques de yaourt étuvé
T3	BOUGHACHICHE	Faiza	Caractérisation du microbiote du fromage traditionnel <i>Klila</i>

Lien : <https://docs.google.com/forms/d/e/1FAIpQLSdovxk-nDbkJ9wuurCtAs2csBjpVbfzb3BoPA4t3O4-3g2nFg/viewform?usp=header>

## Valorisation des sous-produits de l'industrie agroalimentaire et développement des start-ups

Code	Encadrant		Thème
T1	BOUCHEDJA	Doria Naila	Etude échelle scale-up de l'usage de micro-organisme uliagieux dans les procédés de dépollution et de production d'huile microbienne
T2	BOUNNECHE	Hayette	Valorisation d'un coproduit d'olive pour l'enrichissement des chips
T3	TRODI	Amira	Valorisation d'un déchet agroalimentaire liquide pour la production de bioéthanol
T4a	BOUSSELMA	Abla	Valorization of beetroot powder obtained by drying
T4b	FALEK	Wahiba	Développement et optimisation des procédés de valorisation des amandes de noyaux d'abricot dans l'industrie agroalimentaire
T4c	HASSANI	Lilia	Contribution à la caractérisation des noyaux de dattes
T4d	KADRI	Faouzia	Élaboration et caractérisation d'une matrice alimentaire enrichie par l'intégration d'ingrédients fonctionnels issus de la valorisation de résidus agro-industriels.
T4e	BENLACHEHEB	Radhia	Propriétés antioxydantes et anti-inflammatoires de l'huile des graines de la courge

Important : chaque binôme doit choisir 4 thèmes et les classer par ordre de préférences.

Remarque : Il faut choisir soit T4a, soit T4b, soit T4c, soit T4d, soit T4e.

Lien : <https://docs.google.com/forms/d/e/1FAIpQLSd3-Ve4unJSaCXWwq4CNTUDIq0seGf8bBPLjk92SAbzdPSWTg/viewform?usp=header>