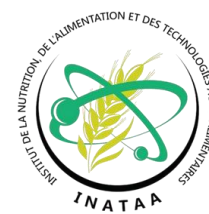




جامعة قسنطينة 1 الإخوة منتوري
University Constantine 1 Frères Mentouri
معهد التغذية و التغذية و التكنولوجيا الفلاحية الغذائية
Institute of Nutrition, Food and Agri-Food Technologies



Encadrement Troisième année Licence « Sciences alimentaires » 2025/2026

Les étudiants sont invités à contacter les enseignants pour remplir et signer la fiche d'engagement avant le 02/12/2025

N°	Encadrant		Thème	Etudiant(e) 1	Etudiant(e) 2
1	ACHOU	Lydia	Acceptation par les consommateurs des innovations dans les produits alimentaires traditionnels	CHOUABBIA AYA	BOUMARAF ZINEB
2	ADOUI	Faiza	Plats traditionnels à base d'orge	MALEK HIND	SERAoui SELSABILA
3	AGGOUN	Moufida	Régimes alimentaires amincissants et impact sur la santé	ADDACI AFAT	/
4	AISSAOUI ZITOUN	Ouarda	Aliments fonctionnels : composition, catégories, fabrication et utilisation)	BENTAIBA HADJER	BENALLOUCHE NESRINE
5	AIT KAKI	Amel	Intelligence artificielle au service des biotechnologies : vers une révolution dans la conception des aliments de demain	BOURAKOUCHE DOUNIA	BOUCHERIBA MERIEM
6	ALLAM	Ouassila	Compléments alimentaires et effets sur la santé	LAHMAR DOUAA	MESKINE MOUNIB SADIJED
7	BAALI	Souad	L'utilisation d'agents naturels issus de plantes dans l'amélioration de la durée de conservation des viandes	KISMOUNE CHAIMA	BENNACER SELSABIL
8	BACHTARZI	Nadia	Etude des propriétés biotechnologiques des bactéries acétiques	GOJIL NOURELHOUDA	HIMED AMINA
9	BADER	Roumeila	Impacts des méthodes de transformation sur la valeur nutritionnelle des aliments	BOUDEGHDEGH ASMA	BOUHADA CHEIMA
10	BAHCHACHI	Nora	Etude du changement des habitudes alimentaires des étudiants inscrits en première année universitaire	DJEBLI LERYEM	BOURACHID WIDAD
11	BECILA	Fatima Zohra	Caractéristiques des poudres alimentaires	BOUCHABOU IKRAM	BOUCHOITA HADJER
12	BECILA-HIOUAL	Samira	Étude de l'utilisation de protéines végétales locales comme alternative aux protéines animales.	BOULEBTINA MANAR	BOUTARIA RYANE
13	BENABID	Hamida	Biopeptides dans le lait et produits laitiers	ZEGHOUBI MALIKA	ZEGHLOUL OUMAIMA
14	BENACHOUR	Karima	Importance des fruits secs à coque dans l'alimentation humaine	ABID CHAREF INSAF	MAANI NARYMANE
15	BENAMARA	Meriem	Valorisation des résidus du chêne vert comme source de composés naturels pour l'agroalimentaire	OUAHCHI KAWTHER	YAHOUi SELMA

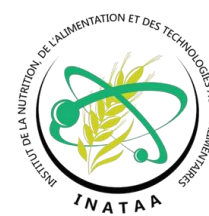


جامعة قسنطينة 1 الإخوة منتوري

University Constantine 1 Frères Mentouri

معهد التغذية و التغذية و التكنولوجيا الفلاحية الغذائية

Institute of Nutrition, Food and Agri-Food Technologies



16	BENATALLAH Ep YAGOUBI	Lynda	Pratiques anti-gaspillage alimentaire au sein des ménages	BRAHMI IMTINENE	KHENIFAR RANIA
17	BENCHARIF	Meriem	Diabète et microbiote intestinal	RAMECHE WISSAL	DOUIAB ILHEM
18	BENCHIKH	Yassine	Étude sur la stabilité des colorants naturels dans les aliments	BELALOU LYNA	ABDELLAH-KHELLOUF LYNA-SANDRA
19	BENDIA	Sabrina	Valorisation du lactosérum (petit-lait) pour la production de boissons fermentées à valeur ajoutée.	MEBARKI BOUTHEINA	MECHRI MEHDI
20	BENKADRI	Soulef	Fabrication et utilisations de la mélasse (Debs) de caroube	BEKKAI AYA	MAHBOUB CHAIMA
21	BENLACHEHEB	Radhia	Effets de jeûne intermittent sur le diabète non insulinodépendant	BOUHALA IBTISSEM	BOUDAIRA ASMA
22	BENLACHEHEB	Radhia	Intégration des technologies de traçabilité pour la détection précoce des contaminants en industrie agroalimentaire	MEDDOUS NACER	/
23	BENMEBAREK	Hania	Régime alimentaire et équilibre du microbiote intestinal	SAOULI HIBA	/
24	BENSALEM	Adel	Alimentation et gestion du diabète	BENOUDFEL IMANE	DAMDOUM TINHINANE
25	BERROU	Hizia	Nixtamalization: traditional process, technological advance and nutritional implications	AZIZI ANES	KHENIOU ZAKARIA
26	BETINA	Soumeia	Production des bactéries lactiques	BOUKAOUS RAYANE	BOUHOUC RAYANE
27	BETROUCHE	Amel	Propriétés fonctionnelles de grains de cressons	BOUDJAADAR MADJDA	KADDOUR SIRINE
28	BOUCHEDJA	Doria naila	Culture microbienne à grande échelle dans l'agro-alimentaire	TABI ALAE	LABIDI HADJER
29	BOUCHEHAM	Nohed	Séchage du lactosérum : application de micro-ondes	MOUSSAOUI NIHAD	ACHOUCE AYA
30	BOUDECHICHA	Hiba ryma	Emballages de nouvelle génération pour la viande : principes, mécanismes et performances des systèmes actifs et intelligents	BOUKHEDENNA ASSALA	REGGAB AMINA
31	BOUDIDA	Yasmine	Protéines de lactosérum	HACHANI AYA	HAMIDA WISSAL
32	BOUGHACHICHE	Faiza	Microorganismes protéolytiques et applications en industrie agroalimentaire	BOUHAHA LINA- RAHMET-ELLAH	BOUAROUR NOUR- ELWIAM
33	BOUGHELLOUT	Halima	Valorisation des produits du figuier en formulation alimentaire	BENMOUNAH LYNA	BECHICHI NOUR ELYAKINE
34	BOUGUERRA	Ali	Additifs alimentaires naturels	BAICHE SARA	/
35	BOULDJADJ	Ikram	Alimentation de la première année et obésité infantile	BENHABSA MALAK	BENDIFALLAH BAYA IBTIHEL
36	BOULEMKAHEL	Souad	Valorisation des sous-produits : entre la nécessité technologique et effet nutritionnel.	TOUATI KHADIDJA	MERZOUK MOHAMMED- ALAEDDINE
37	BOULLOUF	Amal	Emballages alimentaires intelligents et durables	SARROUB AYA	DJIDJELI DOUAA

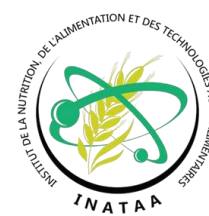


جامعة قسنطينة 1 الإخوة منتوري

University Constantine 1 Frères Mentouri

معهد التغذية و التغذية و التكنولوجيا الفلاحية الغذائية

Institute of Nutrition, Food and Agri-Food Technologies



38	BOUNNECHE	Hayette	Valorisation des déchets de pomme	ATER ASSIA	LATER BOUCHERA
39	BOUREKOUA	Hayat	Microbiome intestinal et l'effet des aliments végétaux riches en polyphénols	BENSADEK LINA	SALEM AYA MARAM
40	BOUSSELMA	Abla	Application of artificial intelligence models in the field of fruit drying	BAKROUNE ANFAL	ZERARI SOUJOURD
41	BOUSSELMA	Abla	Food packaging	BOULADJOL ROUMAÏSSA	BOUKHNAKA YOUSRA
42	CHAALAL	Makhlouf	Valorisation biotechnologique des algues pour le développement d'aliments fonctionnels et de biomatériaux actifs	MANSOUR NESRINE	ABDELALI HOUSNA
43	CHATERBACH	Abdelghani	Alimentation et obésité chez les diabétiques type 2	BENHAMMOUDA HADIL	BELKHIRI TAKOUA
44	CHEMACHE	Loucif	Dates algériennes : modes de consommation et préférences des consommateurs	MEITAH RAHMA-NOURELHOUDA	MERZOUGUI SERINE
45	DERARDJA	Ala Eddine	Utilisation des gommages en industrie alimentaire	ARKATI RAYANE OUMNIA	DERRARDJA TAKWA
46	DEROUICHE	Meriem	Méthodes traditionnelles de conservation du <i>d'hen</i> : pratiques locales, efficacité et perspectives d'amélioration	BOUMENKAR ASMA	SOBIANE WISSAM
47	DIB	Ahlem	Graines de basilic : Propriétés et applications alimentaires	ZORGANE SAMIRA	REBBADJ AFAF
48	DJEGHIM	Fairouz	Utilisation des applications smartphone en sciences alimentaires	ZAIDI MAROUA	SEBIANE AÏCHA
49	DRIDI	Lynda	Utilisation durable des pesticides : impact sur la santé humaine et l'environnement	BOUHENGUEL MERIEM	BOUGUERRA DJIHANE
50	EL HADEF EL OKKI	Mohamed	Emballage alimentaire écoresponsable	MELHEGUEG MERIEM	MEBARKI NARDJES
51	FALEK	Wahiba	Méthodes de valorisation des amandes de noyaux d'abricot	HAMEL ALAA	GHAMRAOUI RYHEM
52	FERHAT	Chafia	Entomophagie en Afrique du Nord	BOUHROUM SABRINA-MALAK	BOUKERCHE ISSRA-HANINE
53	GOMRI	Mohamed Amine	Probiogenomics: a genomic approach for the discovery of novel probiotic candidates	YAHIA SELSABIL	SEMASSEL AMIRA
54	GUIDOUM	Nousseiba	Profil nutritionnel des jus et des boissons gazeuses commercialisées en Algérie	MENASRIA ROUMAÏSSA	DJAMAA RIHAM
55	HARKATI	Ameni	Consommation des aliments fonctionnels chez les enfants	BOUSHABA HANA	BOULAHROUZ MALAK

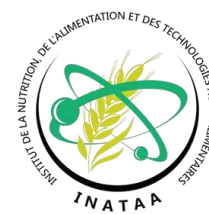


جامعة قسنطينة 1 الإخوة منتوري

University Constantine 1 Frères Mentouri

معهد التغذية و التغذية و التكنولوجيا الفلاحية الغذائية

Institute of Nutrition, Food and Agri-Food Technologies



56	HASSANI	Lilia	Valorisation des noyaux de dattes en alimentation humaine	AOUABDIA AMANI	ALIMOUSSA AYA
57	HAYOUN	Houda	Produits alimentaires traditionnels : valeur nutritionnelle et importance culturelle	MEZAN NERDJES	NANE OUIJDANE
58	HIMED	Louiza	Extraction verte de molécules bioactives	KERROUD ASMA	CHAIB CHAIMA 203
59	HOUAMEL	Sabria	Polyphénols alimentaires	GUERRICHE CHAIMA	FETNI RAHMA
60	KADI	Hanane	Microbiote intestinal	FAREH SAJEDA	BOUDJADJA SANA
61	KAROUNE	Rabiâa	Consommation des aliments ultra transformés : Impact de la publicité	GUETTAL SALSABIL	KEROUAZ FAIROUZ
62	KEBOUT	Soraya	Séchage des fruits et légumes	BAROUL BILAL	BAROURI MOHAMED AMINE
63	KEHAL	Farida	Potentiel nutritionnel et fonctionnel de l'ortie (<i>Urtica dioica</i> L.) dans l'alimentation humaine	MENFOUCHE CHAHINEZ	/
64	KEHAL	Farida	Potentiel nutritionnel et fonctionnel du son d'orge (<i>Hordeum vulgare</i> L.) dans l'alimentation humaine	HACHEMI LINDA	GOUASMIA ASMA
65	KHEROUFI	Afaf	Valorisation des sous-produits de l'industrie agro-alimentaire	OUACHE AYA	ROUABHIA MAISSA
66	LAZZOUNI	Imane	Vertus thérapeutiques du miel	ABDENNOURI FARAH	BOUAKKAZ MISSOUNE
67	LEHBILI	Meryem	Antioxydants : sources et application dans l'industrie alimentaire	CHERDOUDA CHAHD	FRIGAH IKRAM
68	MAHROUG	Hamida	Régime sans gluten	LATTELI AMINA	BOUHOUC MAYAR-FATIMAZOUHRA
69	MERABTI	Ryma	Composés bioactifs des aliments fermentés et leur importance biologique	NEKOUB OUMEIMA	OUTAIDELT NAILA NADINE
70	MERAZKA	Abdenmour	Marqueurs indirects d'évaluation de l'état du microbiote intestinal	DERRADJI KHADIDJA-ALAE	GHENEIETE SELSABIL
71	MERIAI	Samia hin	Yaourt étuvé ou brassé (qualité et production)	BELHADJ NASREDDINE	/
72	MEZDOUD	Afaf	Chrono-activité physique et équilibre glycémique chez les diabétiques de type 2	BOUZID MERIEM	ZOUAGHI ROUMAISSA
73	MOUMEN	Charef Eddine	Application de la blockchain dans les chaînes d'approvisionnement alimentaires	BELKHIR KHOULOU	/
74	MOUZAI	Abdelghani	Méthodes d'extraction des pectines	ZAHY SIRAJE	ZORGANE SOHAIB
75	OUJDJEDI	Kahina	Utilisation des emballages actifs dans le domaine alimentaire	SMALI ASMA	SOUALMIA NOURCINE
76	OULAMARA	Hayette	Comportement alimentaire	BOULBENANE RAZANE ABIR	BOUMEIDA OUMAYMA



جامعة قسنطينة 1 الإخوة منتوري

University Constantine 1 Frères Mentouri

معهد التغذية و التغذية و التكنولوجيا الفلاحية الغذائية

Institute of Nutrition, Food and Agri-Food Technologies



77	RACHEDI	Kounouz	Nutritional benefits of superfoods	BENHAMDI SIRINE	BELMOUFOUK IMANE
78	SAADI	Sami	Nanoparticules lipidiques à base de matière grasse laitière pour la libération contrôlée de composés naturels.	TLALES SOUNDOUS	TABANI MAYSSOUNE
79	SAOUDI	Zineddin	Les truffes : biologie et utilisation alimentaire	BOUGHEDDA HADIL	BERKAL ALAA
80	SERSAR	Ibrahim	Nutrition et performance sportive	BERRICHE AMIRA	BERRI SOUNDOUS
81	SIAR	Elhocine	Immobilisation des lipases	MAHNOUF DJOUMANA	MAFTAH ANES ABDELFETAH
82	SMILI	Hanane	Utilisation des technologies innovantes pour la production des viandes	MERABTINE SOUMIA	MACHAKA HADIL
83	TEBBANI	Fouzia	Envies et dégoûts alimentaires au cours de la grossesse : Etat des connaissances et impacts sur la santé maternelle et néonatale.	BOUAZIZ MALEK	TIROUCHE HADIL
84	TOUATI	Sabrina	Alimentation et inflammation chronique	BOUSSENNA HIBA	KOUSSA SAFIA
85	TRODI	Amira	Production de Bioéthanol par fermentation de son de blé	AMARI SOUNDOUS	ACHOURI SALSABILA
86	YDJEDD	Siham	Emballages active et intelligent pour la conservation des aliments	HAMOUDA NESRINE	RIDA ANFAL
87	ZERIZER	Habiba	Conservation des aliments : méthodes, avantages et inconvénients	BOUKERMA RIFIA	LARGUET REGUIA