

Planning des soutenances des mémoires de Licence au titre de l'année universitaire 2023 2024

JOUR (session)	Salle	N°	Etudiant N°1	Etudiant N°2	Sujets	Encadrant	Président	Examineur
Samedi 8 juin 2024 Session 1 (9h00 - 9h50)	S2-NB	1	Lemmouchi Hana	Djerrab Ichrak	Madeleines et muffins sans gluten enrichie en fruits	Aissaoui Zitoun O.	Benyahia Feryal Aziza	Dridi Lynda
	S3-NB	2	Rezgui Fayrouz	Taibi Rouida	Valorisation des sous-produits alimentaires dans l'élaboration des aliments fonctionnels	Chemache L.	Zerizer Habiba	Laazouni Imane
	S4-NB	3	Lezrak Riham	Aiche Nada	Qualité de la viande de poulet	El HadeF El Okki M.	Mekhancha Djamel Eddine	Bahri Fathia
	S5-NB	4	Ayache Lyna Rahma	Boudjerida Rania	Emballage intelligent et gaspillage alimentaire	Guidoum N.	Himed Louiza	Bechtarzi Nadia
	S6-NB	5	Bandjamaa Wissal	Belheine Chahinez	Diabète gestationnel et l'alimentation chez la femme enceinte	Allam O.	Kaabouche Ahmed	Farhat Chafia
	S7-NB	6	Grib Akram		Valorisation des sous produits de l'industrie agro-alimentaire	Bader R.	Bahchachi Noura	Zoubiri Lamia
	S8-NB	7	Senoussi Meriem	Safsaf Malak	Extraction de chitosane à partir des carapaces de crevettes et son emploi dans l'industrie agro-alimentaire	Baali S.	Mezdoud Afef	Houamel Sabrina
	S9-NB	8	Ben Aissa Ikram	Belkhiri Ferdous	Perspective d'introduction des insectes dans l'alimentation humaine	Aggoun M.	Adoui Faiza	Achou Lidia
	S10-NB	9	Barkat Souheib	Kribeche Abdelwadoud	Compléments alimentaires chez les sportifs	Oulamara H.	Bendia Sabrina	Boullouf Amel
	S1-AB	10	Bendaoud Ines	Boutaouche Malak	Connaissances et sources d'informations des femmes enceintes sur le gain pondéral au cours de la grossesse.	Tebbani F.	Bouchedja Doria Naila	Betrouche Amel
	S2-AB	11	Bouhadouza Lyna	Belhouchat Oumaima	Effet de la digestion gastro-intestinale sur les composés bioactifs	Ydjedd S.	Karoune Rabia	Kherroufi Afaf
	S3-AB	12	Amari Imane	Bedairia Chaima	Les additifs alimentaires	Ait Kaki A.	Bounneche Hayette	Brahimi Zakaria
	S4-AB	13	Chiha Nardjes	Elhadjali Hasna	La maladie cœliaque et le régime sans gluten	Boulemkahel S.	Sersar Ibrahim	Mahroug Hamida
	S5-AB	14	Kherbouche Hassibna	Chaabna Hassina	Elaboration d'un adsorbant naturel à base de déchets alimentaires	Trodi A.	Bouguerra Ali	Hassani Lilia
Samedi 8 juin 2024 Session 2 (10h00 - 10h50)	S2-NB	15	Chabbour Belkis	Jouini Assil	Méthode HACCP dans l'industrie agroalimentaire	Becila-Hioual S.	Bencharif Meriem	Benkadri Soulef
	S3-NB	16	Sidi Omina	Sadouni Roza	Estimation de la qualité nutritionnelle de quelques plats traditionnels algériens	Bensalem A.	Djehim Fairouz	Brahimi Zakaria
	S4-NB	17	Ghellab Shourouq	Dabi Hanane	Formulation d'un mix de farines à base d'orges	Chemache L.	Benlachehab Radia	Lahbili Meriem
	S5-NB	18	Djoughri Hadil	Bekkai Hazar	Le rôle du lait artificiel dans la genèse du surpoids et de l'obésité infantile	Bouldjadj I.	Gomri Med Lamine	Trodi Amira
	S6-NB	19	Maalam Chaima	Guessabi Rahma	Différents produits sans gluten destinés aux malades cœliaques	Boulemkahel S.	Zerizer Habiba	Yejedd Siham
	S7-NB	20	Tebib Abir	Yahiaoui Imen	Bactéries lactiques utilisées dans la fabrication fromagère	Boullouf A.	Kadi Hannane	Aalam Wassila
	S8-NB	21	Boukhezar Sandra Ines	Hadji Myriam	Phénylcétonurie et régime hypoprotidique	Bourekoua H.	Achou Lidia	Oujeddi Kahina
	S9-NB	22	Helaimia Sarra	Khebrara Feriel	Education alimentaire chez les diabétiques de type I	Chaterbache A.	Maougal Rym Tinhinen	Zoubiri Lamia
	S10-NB	23	Mekhancha Lina Norhene	Medkour Marwa	Functional beverages	Bouasla Abdallah	Barkat Malika	Hafid Kahina
	S1-AB	24	Raneb Amina	Mennai Oum El Hana	Sucre: alimentation et santé	Dridi L.	Boudechicha Hiba Ryma	Kherroufi Afaf

2024	Ses	S2-AB	25	Yahiaoui Naima	Zitoun Amina	Les toxi-infections alimentaires et produits laitiers	Saoudi Z.	Becila Fatima Zahra	Houamel Sabrina
		S3-AB	26	Guetatlia Marwa	Benmansour Hakima	Allergies et sensibilités au blé	Kehal F.	Boudida Yasmine	Berou Hizia
		S4-AB	27	Bouhari Nour El Imen	Boukhalfa Khouloud	Etat nutritionnel et facteurs associes chez les personnes âgées	Mezdoud A.	Moumen Charef Eddine	Meriai Samia Hinda
		S5-AB	28	Laib Thaweb	Djeddi Chaima	Effet de la transesterification de la matière grasse du lait de vache pour l'incorporation directe dans la production de la margarine	Saadi S.	Derouiche Meriem	Farhat Chafia
2024	Samedi 8 juin 2024 Session 3 (11h00 - 11h50)	S2-NB	29	Zaidi Sirine	Dahou Oumaima	Bactéries lactiques et l'affinage des fromages	Derardja A.E.	Aissaoui Zitoune Ouarda	Sersar Ibrahim
		S3-NB	30	Ounissi Nour Elhouda	Agred Ines	Outils de gestion et d'accompagnement diététiques des obeses	Bensalem A.	El Machta Lamia	Berou Hizia
		S4-NB	31	Tebib Karima	Belhadj Rania	Utilisation de la phytothérapie dans le traitement du diabète type 2 : berbérine et gymnema sylvestris	Bader R.	Zerizer Habiba	Adoui Faiza
		S5-NB	32	Messikh Imadeddine	Bounour Mohamed Iskander	Valorisation de déchets animaux d'abattoirs : cas du sang et des os bovins	Baali S.	Moumen Charef Eddine	Laazouni Imane
		S6-NB	33	Benabdelkader Meriem	Berrahma Sara	Proposition d'un outil pour l'évaluation de la croissance staturo-pondérale des enfants âgés de moins de 6 ans	Bahchachi N.	Bahri Fathia	Harkati Ameni
		S7-NB	34	Mechcour Kenza	Mezghache F.H.	Etude sur les pratiques alimentaires des femmes accouchées et notion des interdits alimentaires	Becila F.Z.	Benachour Karima	Benatallah Linda
		S8-NB	35	Mehennaoui Meriem	Belouar Amina	Régime alimentaire et la phénylcétonurie	Becila-Hioual S.	Benatallah Leila	Bendia Sabrina
		S9-NB	36	Hamoudi Feriel	Benkhonata Achouak	Crocines en tant que colorants et antioxydants dans une matrice alimentaire	Benchikh Y.	Bourekoua Hayat	Boullouf Amel
		S10-NB	37	Bouzidi Rokia	Boulayoune Intissar	Fabrication du chocolat	Bouchedja D.N.	Guidouim Nousseiba	Foufou Asmaa
		S1-AB	38	Henni Lina Ouala Soundous	Ikhlef Achouak	Utilisation et consommation de la chair et carapace d'un crustacé	Boudida Y.	Kaabouche Ahmed	Kechid Maya
		S2-AB	39	Abdelli Oumaima	Abdessemed Abdeldjalil	Les paramètres physiques spécifiques des miels purs d'abeilles et les techniques d'analyses physico-chimiques pour leurs déterminations	Chaieb A.	Tebani Fouzia	Zoubiri Lamia
		S3-AB	40	Meknaci Asma	Belhout Tahani	Les produits probiotiques non laitiers	Boughachiche F.	Mekhancha Djamel Eddine	Kherroufi Afaf
		S4-AB	41	Chelouache Aya	Bouabda Aicha	Extraction de l'huile de lentisque (drou)	Benabid H.	Benyahia Feryal Aziza	Bouldjadj Ikram
S5-AB	42	Bahi Chaima	Bares Fadi	Education nutritionnelle et diabète	Bencharif M.	Chemache L	Betrouche Amel		
2024	- 12h50)	S2-NB	43	Lakehal Yasmine	Guerrouche Sabrina	Etude et comparaison entre la technologie de fabrication des fromages fondus et des crèmes fromagers	Aissaoui Zitoun O.	Benkadri Soulef	Bendia Sabrina
		S3-NB	44	Ben Redjem Abdelmoumen	Belgacem Takwa	Conservation des aliments	Ait Kaki A.	Boudechicha Hiba Ryma	Betrouche Amel
		S4-NB	45	Benaziza Malak	Bendjabeur Dikra	Formulation et fabrication du chocolat	Bachtarzi N.	Achou Lidia	Meriai Samia Hinda
		S5-NB	46	Berramdan Amina Icheraf	Himoud Hind Soundes	Valorisation des sous-produits des huileries	El HadeF El Okki M.	Kaabouche Ahmed	Mahroug Hamida
		S6-NB	47	Birouk Baraa	Bezzaz Rania	Education nutritionnelle et thérapeutique des diabétiques de type 2	Allam O.	Derouiche Meriem	El Machta Lamia
		S7-NB	48	Azzoune Fateh Eddine	Chachoua Mohamed Islem	Rôle, mécanisme et propriétés du système d'emballage émergeants dans la conservation des aliments	Baali S.	Lahbil Meriem	Foufou Asmaa

Samedi 8 juin Session 4 (12h00)	S8-NB	49	Kedjbour Lina	Bensmail Manel	Valorisation des déchets issus des fruits et légumes	Benamara M.	Betina Soumeya	Berou Hizia
	S9-NB	50	Felkaoui Rabia	Gaagaa Aya	Alcolase, production, caractérisation et application	Derardja A.E.	Maougal Rym Tinhinen	Bader Roumaila
	S10-NB	51	Nouicer Djihen Abir	Moussaoui Zineb	Effet des pratiques parentales et néophobie alimentaire sur l'alimentation et l'état pondéral de l'enfant préscolaire (2 - 5 ans)	Oulamara H.	Chaterbach Abdelghani	Bounneche Hayette
	S1-AB	52	Kimouche Nihel	Kouidri Khadidja	Procédé de fabrication et qualité des œufs en poudre	Boucheham N.	Himed Louiza	Houamel Sabrina
	S2-AB	53	Rebiai Meroua	Zeellou Aya	Propriétés nutritionnelles et utilisation en industries alimentaires du moringa (moringa oliefera)	Merazka A.	Dridi Lynda	Hafid Kahina
	S3-AB	54	Nakib Chourouk	Bitar Maha	Utilisations alimentaires des extraits des plantes médicinales	Bouguerra A.	Rachedi Kounouz	Laazouni Imane
	S4-AB	55	Garrouit Tessnim	Ghoudban Dhikra	Influence de la pandémie de Covid-19 sur les habitudes alimentaires des individus.	Chaalal M.	Adoui Faiza	Semili Hanane
	S5-AB	56	Derradji Douaa	Dif Loubna	Obésité infantile : prévalence et prévention	Bouhanna I.	Saadi Sami	Moumen Charef Eddine
	A2NB	57	Chibane Choubaila	Dahmane Djoumana	La spiruline	Aggoun M.	Benatallah Leila	Bencharif Meriem
Samedi 8 juin 2024 Session 5 (13h00 - 13h50)	S2-NB	58	Harbi Lamis	Himoud Nour El-Houda	Extraction et stabilité des betalaines	Benchikh Y.	Boudechicha Hiba Ryma	Bouldjadj Ikram
	S3-NB	59	Chader Manar	Djebien Zineb	Enzymes des lactobacilles, applications technologiques	Bahri F.	Benabid Hamida	Bechtarzi Nadia
	S4-NB	60	Benkadri Wissal	Bouacha Darine	Application de l'intelligence artificielle en agro-alimentaire	Derardja A.E.	Ait Kaki Amel	Bader Roumaila
	S5-NB	61	Arfi Boutheyna	Maamria Ibtissem	Valorisation des sous produits céréaliers	Kehal F.	El Hadeif Okki Mohamed	Bendia Sabrina
	S6-NB	62	Ghoul Doua	Mansouri Amel	La viande synthétique	Aggoun M.	Benachour Karima	Bahchachi Noura
	S7-NB	63	Kaika Doua	Laouacheria Aymen	Système alimentaire chez les ménages : enquête dans le cadre du projet urbanfosc	Mekhancha D.E	Djeghim Fairouz	Trodi Amira
	S8-NB	64	Hammoudi Ahmed	Gaouas Adem	Disponibilité et coût des produits sans gluten sur le marché de Constantine	Boucheham N.	Bouasla Abdallah	Kadi Hannane
	S9-NB	65	Chiheb Bochra Lina	Derhem Anfel	Elaboration d'une crème a tartiner a base de la farine de châtaigne	Barkat M.	Becila Fatima Zahra	Bemenark Hania
	S10-NB	66	Menaiel Fatima Z.	Ziad Maroua	La biopreservation des aliments	Boughachiche F.	Bourekoua Hayat	Kazzih Rabah
	S1-AB	67	Mekersi Younes	Rechache Amin	Emballage biodégradable à base d'extraits de plantes	Kadri F.	Bencharif Meriem	Boulemkahel Souad
	S2-AB	68	Boudab Hanane	Laiouer Amina	Elaboration d'un produit laitier enrichi aux extraits végétaux	Betina S.	Saoudi Zineddine	Farhat Chafia
	S3-AB	69	Neçairia Rahma	Goudjil Maram	Application de la nanotechnologie en agroalimentaire	Bouhanna I.	Lahbili Meriem	Meriai Samia Hinda
S4-AB	70	Bensaci Manar		Biomolécules des bactéries extremophiles	Benmebarek H.	Derouiche Meriem	Chaterbach Abdelghani	
S5-AB	71	Kahlouche Djad Abd El Mouhaimen	Khelafi Mohammed Amine	Les bienfaits de l'huile des graines de la courge	Benlacheheb R.	Chaalal Makhlof	Bounneche Hayette	
JOUR (session)	Salle	N°	Etudiant N°1	Etudiant N°2	Sujets	Encadrant	Président	Examineur
2024 9h50)	S2-NB	72	Hadeif Kawther	Fritah Kahina	Déchets alimentaires : gestion et valorisation	Derardja A.E.	Yejedd Siham	Trodi Amira
	S3-NB	73	Bourakba Safia	Dib Soumya	Applications des postbiotiques en agroalimentaire	Gomri M.A.	Bahchachi Noura	Houamel Sabrina
	S4-NB	74	Chahinez Meghmouli	Salhi Douaa	Compléments alimentaires à base de plantes spontanées en Algérie	Harkati A.	Barkat Malika	Becila Fatima Zahra
	S5-NB	75	Lakhzoune Nihal	Lakehal Haoua	Revue de littérature sur l'obésité	Hassani L.	Becila Samira	Benmebarek Hania
	S6-NB	76	Boubenia Selma	Bouchareb Aya	Conservation des jus naturels	Himed L.	Benachour Karima	Bouldjadj Ikram
	S7-NB	77	Hireche Hadil Inchirah	Hezili Taqwa	Régime alimentation chez les sportifs	Bencharif M.	Bouchedja Doria Naila	Bouasla Abdallah

Dimanche 9 juin Session 6 (9h00 -	S8-NB	78	Fiala Lina	Feltane Rania	Supplémentation en vitamine d chez le nourrisson	Kadi H.	Bounneche Hayette	Boullouf Amel
	S9-NB	79	Doukhane Hanen	Adjroud Amira	Les aliments fonctionnels	Kadri F.	Benamara M.	Benkadri Soulef
	S10-NB	80	Boughiden Fella	Bensassi Romaisa	Aliments ultra-transformés et allergies alimentaires	Karoune R.	Chaterbach Abdelghani	Brahimi Zakaria
	S1-AB	81	Khelaifia Ines	Beddiar Abderazak	Le compostage un moyen pour valoriser les déchets de l'industrie agroalimentaire.	Kechid M.	Kharroub Karima	Derouiche Meriem
	S2-AB	82	Chenini Nour Elhouda		Biscuits, gâteaux et craquelins sans gluten	Kehal F.	Benatallah Leila	Betrouche Amel
	S3-AB	83	Alamat Rania	Boudjelida Ghania	Intérêt alimentaire de la spiruline	Kheroufi A.	Benchikh Yassine	Benatallah Linda
	S4-AB	84	Habbar Nour Elhouda	Ghediri Raounek	Les utilisations des figues de barbarie (fruits et plantes)	Kezih R.	Benyahia Feryal Aziza	Bouguerra Ali
	S5-AB	85	Kehal Malak	Nboutemine Fatima Zohra	Utilisation des molécules bioactives dans la bioconservation alimentaires	Oudjedi K.	Rachedi Kounouz	Bouhenna Imene
Dimanche 9 juin 2024 Session 7 (10h00 - 10h50)	S2-NB	86	Bensalem Bochra	Beghiche Sara	Productions d'enzymes a partir de coproduits des industries huilières	Maougal R.T.	Kharroub Karima	Hassani Lilia
	S3-NB	87	Khalfoun Kaouthar	Bensalah Chaima	Proteins used for meat analogues	Smili H.	Benkadri Soulef	Benmebarek Hania
	S4-NB	88	Bentouati Rym	Tebbiche Tasnime	Alimentation et microbiote intestinal	Merazka A.	Saoudi Zineddine	Foufou Asmaa
	S5-NB	89	Denni Soundous Nada	Chalghem Leila Hadil	Utilisations et bienfaits du fruit de lentisque	Bourekoua H.	Kechid Maya	Karoune Rabia
	S6-NB	90	Bekhouche Amani Norhane	Kerboub Aya	Revue bibliographique sur les régimes alimentaires et sante	Sersar I.	Bahri Fathia	Achou Lidia
	S7-NB	91	NEZZAR ROUMAÏSSA		Yaourt étuvé	Meriai S.H.	Harkati Ameni	Guidouim Nousseiba
	S8-NB	92	Bensaid Manar	Bouasla Lina	Prise en charge de l'obésité chez l'adulte	Mezdoud A.	Saadi Sami	Oujeddi Kahina
	S9-NB	93	Dahou Khouloud	Djaafri Rayane Ines	Valorisation des déchets alimentaires des ménages	Yagoubi L.	Kadri Fouzia	Laazouni Imane
	S10-NB	94	Bouroubi Amina	Hakem Aya	Utilisation des coagulants d'origine végétale dans la coagulation du lait	Derardja A.E.	Betina Soumeya	Hafid Kahina
S1-AB	95	Tachraft Ouissal		Farines infantiles sans gluten disponibles sur le marché algérien: comparaison de la qualité nutritionnelle et rhéologique	Benkadri S.	Chemache L	Benamara M	
Dimanche 9 juin 2024 Session 8 (11h00 - 11h50)	S2-NB	96	Ahfaidia Nesrine	Smaali Montacer Billah	Incorporation des sous produits du lait dans l'alimentation animal	Hafid K.	Benabid Hamida	Hassani Lilia
	S3-NB	97	Bendib Malek	Bennacer Meriem	Allergies alimentaires chez les enfants	Merazka A.	Bouasla Abdallah	Gomri Med Lamine
	S4-NB	98	Sadaoui Khouloud	Zinedder Zineb	Bio-additifs alimentaires d'origine microbienne	Rachedi K.	Kharroub Karima	Berou Hizia
	S5-NB	99	Cheriet Abdennour	Bouldjadj Malak	Néophobie alimentaire, pratiques parentaux et alimentation des enfants préscolaires (2-5 ans)	Oulamara H.	Benlachehab Radia	Foufou Asmaa
	S6-NB	100	Benzaoui Hadjer	Bazaz Ikram	Les biomolécules extraites des grignons d'olives	Maougal R.T.	Boughachiche Faiza	Bouchehem Nouhed
	S7-NB	101	Mabrouk Douaa	Mahdi Nossayba	Fabrication des viandes végétales	Smili H.	Boudida Yasmine	Aalam Wassila
	S8-NB	102	Harkati Meryem	Kitouni Safa	Impact des carences en micronutriments sur l'issue de la grossesse	Tebbani F.	Kadi Hannane	Harkati Ameni
	S9-NB	103	Bouras Raouene	Boutout Marwa Wissale	Matières végétales utilisées pour la fabrication des produits sans gluten	Mahroug H.	Chaalal Makhlof	Betina Soumeya
	S10-NB	104	Sallab Yousra	Belkharchouche Alla	Les différentes méthodes de cuisson du pain	Djeghim F.	Kazzih Rabah	Kadri Fouzia

Remarques :

1. Afin d'assurer le bon déroulement de toutes les soutenances, il est absolument nécessaire de respecter le créneau alloué à chacune d'elles.
2. Les posters doivent être affichés 10 minutes avant le début de chaque session.
3. Les étudiants doivent être présents devant leurs posters et attendre l'arrivée des membres du jury.
4. La durée accordée à la présentation orale est de 8 à 10 minutes. Elle ne doit en aucun cas dépasser les 10 minutes.
5. Le jury dispose de 40 minutes pour évaluer le travail et délibérer (renseigner une grille d'évaluation et les PV de délibération en double exemplaire par étudiant).
6. Après délibération, la note doit être proclamée aux étudiants.
7. Le président du jury est chargé de récupérer la grille d'évaluation et les PV de soutenance et les déposer au secrétariat du département de technologie alimentaire le

Jours	Sessions	créneaux
08/06/2024	1	9h - 9h50
	2	10h - 10h50
	3	11h - 11h50
	4	12h - 12h50
	5	13h - 13h50
09/06/2024	6	9h - 9h50
	7	10h - 10h50
	8	11h - 11h50