



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

**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

**Constitution des jurys de soutenances Master 2023/2024**  
**Soutenance Hors-série**

Etudiants	Encadrant	Intitulé du mémoire	Membre 1	Membre 2	Date	Heure	Lieu	Prom.
Boudjelthia O. Daoud R. K	Allam	Niveau de connaissance des mesures hygiéno-diététiques chez une population de diabétique	Bencharif	Hassani	06/06/ 2024	9h- 10h30	S3 AB	NH
Boukhenoufa R	Allam	Fréquence de l'obésité et suivi nutritionnel chez une population de diabétique	Tebbani	Bahchachi	06/06/ 2024	10h30- 12	S3 AB	NH
Hakki D. Mecif I.	Boughachiche F.	Optimisation des activités protéolytiques d'une souche lactique isolée du Jben traditionnel.	Ait Kaki A.	Bader	06/06/ 2024	10h 30- 12h	A2 AB	BTA
Bouziani D. Douibi D.	Aissaoui Z.O Messaili S.	Incorporation du fromage <i>bouhezza</i> dans la fabrication de galette	Boulemkahel	Bouasla	06/06/ 2024	9h- 10h 30	A1 NB	TA
Guemdani O. - Lammouri I E.	Aissaoui Z.O Zeghoud S	Formulation de fromage fondu avec le fromage <i>bouhezza</i> épicé et non épicé	Saoudi Z.	Betina	06/06/ 2024	10h30- 12h	A1 NB	TA
- Azizi N. El HadeF El Oki	Aissaoui Zitoun Messaili M.	Formulation et caractérisation de crème fromagère à base de Bouhezza	Baali S.	Zoubiri	06/06/ 2024	13h- 14h30	S3 NB	TTL D
Zermani I. Hellal A.	Kadi	Valorisation du lactosérum	Yagoubi	Dridi	09/06/ 2024	10h 30- 12h	Biblio.	Gesqual
Ghedabna S. Khiredine I. R.	Kechid M.	Caractérisation des activités enzymatiques de quelques bactéries biofertilisantes du blé dur	Benmebarek H.	Mahroug	11/06/ 2024	9h- 10h30	S3 NB	BTA
Bougandoura S.	Arzour/ Kadi	Influence des conditions d'élevage sur la qualité microbiologique et physico-chimique du lait de vache	Boudebza A.	<b>Brahimi</b>	<b>Rattrapage / septembre</b>			<b>GESQUAL</b>

## Département de Technologie alimentaire

### Master Technologies alimentaires (TA)

Etudiants	Intitulé du mémoire	Encadrant	Membre 1	Membre 2	Date	Heure	Lieu
Ghouli K Foudil D	Isolement des bactéries lactiques à partir des produits Algériens fermentés traditionnellement et mise en évidence d'une éventuelle activité bactériocinogène.	Rachedi K.	Boughachiche F.	Bahri	10/06/ 2024	9h- 10h30	A1 NB
Bouchebita L. Boussaha C.	Fabrication du biscuit salé au fromage <i>bouhezza</i>	Saoudi Z.	Aissaoui Z.O	Djeghim	10/06/ 2024	9h-- 10h30	A2 NB
Kharkhache C. Guemini R.	Formulation d'un produit carné à base de viande cameline	Smili	Hioual	Hafid	10/06/ 2024	9h- 10h30	S2 NB
Adrouche I- Benbaziz N.	Élaboration des muffins à partir d'une farine d'orge composites (farine diastatique, non diastatique et farine d'herbe d'orge)	Chemache L.	Benchikh Y.	Djeghim	10/06/ 2024	10h 30-12h	A1 NB
Bougherira A. Hamlaoui I.	Etude de deux facteurs physico-chimiques sur l'aptitude à l'agglomération de quelques poudres sans gluten	Boucheham N.	Benkadri S	Bourekoua	10/06/ 2024	10h 30-12h	A2 NB
Sissaoui A. Lamraoui T. I.	Valorisation du lactosérum par la formulation d'une boisson lactée à base de jus de citron	Kheroufi A.	Kadri F.	Bendia	10/06/ 2024	10h 30-12h	S2 NB
Bounaas Z.	Fabrication de soupe traditionnelle à base d'orge type <i>Talbina</i>	Boughellout H.	Benkadri S.	Bourekoua	10/06/ 2024	12h- 13h30	A1 NB
Filali C. Rahal A.	Suivie de l'évolution de qualité du fromage <i>Bouhezza</i> conservé sous vide	Saoudi Z. Messaili M.	Aissaoui Z.O	Bouhanna	10/06/ 2024	12h- 13h30	A2 NB
Banaboud A. Housnia I	Valorisation de déchets animaux d'abattoir : Cas des os et dents bovins pour la production de la gélatine	Baali	El Hadeff El Okki	Farhat	10/06/ 2024	12h- 13h30	S2 NB
Benchikh S. Chebel K.	Fabrication et caractérisation d'un fromage frais type BOURSIN	Benyahia F.A.	Aissaoui O.	Ait Kaki	10/06/ 2024	13h30- 15h	A1 NB
Boukerdougha B. Bouzoual Y.	Valorisation de la Féverole et des Coings à travers la Création d'un Mix de farine	Chemache L.	Chaalal M.	Lehbili	10/06/ 2024	13h30- 15h	A2 NB

	Fonctionnel pour une Incorporation dans un Produit Céréalié						
Debbache R. Chouial Y.	Formulation et fabrication d'une pâte alimentaire sans gluten enrichie en poudre de persil pour malades cœliaques	Boulemkahel S.	Betrouche A.	Djeghim	10/06/2024	13h-15h	S2 NB
Laihi M.D. Farhane T.	Pain baguette sans gluten	Benatallah Le.	Boulemkahel S.	Dib	11/06/2024	9h-10h30	A1 NB
Guellil S. Nahal R.	Enrichissement de la valeur nutritionnelle de confiture avec la poudre de pourpier d'eau	Harkati A.	Merazka A.	Berrou	11/06/2024	9h-10h30	S5 AB
Amari S. Merabet A.	Caractérisation photochimique et potentiel bioactif de trois espèces d'algues	Chaalal M.	Chemache L.	Bachtarzi	11/06/2024	9h-10h30	S2 NB
Gharbi R. Bouchareb A.	Optimisation de la formulation d'un mix prêt à l'emploi pour la fabrication d'un pain hypoportidique sans gluten hypoprodique/sans gluten (projet Startup)	Bourekoua H.	Mahroug H.	Benatallah Le	11/06/2024	10h30-12h	A 1 NB
Benharkat S. Lachari K.	Extraction, encapsulation et étude de la cinétique de la libération des caroténoïdes d'algues	Chaalal M.	Benchikh Y.	Kechid	11/06/2024	10h-12h	A2 NB
Djeffal A. Charaoui A.	Essai de formulation d'une boisson nutritive à base de moringa ( <i>Moringa oliéfera</i> )	Merazka A.	Chemache L.	Boudechicha	11/06/2024	10h-12h	S2 NB
Boudour S.	Valorisation des grignons d'olive par la production d'une farine à haute valeur ajoutée	Barkat M.	Benamara M.	Oudjedi	11/06/2024	12h-13h30	A1 NB
Mekkani O. Mekkani M.	Enzymes coagulantes caractérisation et application en fromagerie	Derardja	Derouiche	Houamel	11/06/2024	12h-13h30	A2 NB
Khellafi B. H. Djaziri D.	Elaboration des biofilms biodégradables actifs à base d'acide d'alginate et de cellulose pour la conservation du fromage	Baali	Meriai S.	Trodi	11/06/2024	12h-13h30	S2 NB
Doukhi H.S.E.D. Gouasmia R.	Conservation du fromage frais par des extraits végétaux encapsulés	Boughellout H.	Adoui	Kadri	11/06/2024	13h30-15h	A1 NB
Benaouadi I. Grini C.	Effet des biofilms sur la durée de conservation du foie de volailles	Hioual S.	Baali S	Zerizer	12/06/2024	9h-10h30	A1 NB
Zidani A. Khirouani B.	Elaboration et optimisation d'une recette d'un biscuit fonctionnel à base de <i>besisa</i> : étude des	Ydjedd S.	Smili H.	Benkadri	12/06/2024	9h-10h30	A2 NB

	propriétés physicochimiques et du potentiel antioxydant						
Mimoun H.	Béta-glucanes : Extraction à partir de grains d'orge et étude de quelques propriétés technofonctionnelles	Adoui F.	Chemache L.	Betrouche	12/06/2024	9h-10h30	S2 NB
Benchikh A. Douakha M.	Caractérisation des extraits de pelures d'aubergines et essai d'incorporation dans un produit alimentaire	Benamara M.	Himed L.	Bounneche	12/06/2024	10h30-12h	A1 NB
Djefafla N. N E.Y. Ghenai N.	Etude phytochimique et potentiel bioactif de tisanes formulées à base de sous-produits de l'industrie agroalimentaire	Ydjedd S.	Kehal F.	Himed	12/06/2024	10h30-12h	A2 NB
Merimeche M. Adoum H.	Etude des caractéristiques technologiques et physiques de génoise sans gluten à base de mix	Mahroug H.	Boucheham N.	Kezzih	12/06/2024	12h-13h30	A1 NB
Bourenane W. Guerdouh A.	Caractérisation physico-chimique et potentiel antioxydant de l'huile de pépins de la courge.	Benlachehab R.	Kadri F.	Bader	12/06/2024	12h-13h30	A2 NB
Salhi M. Boudjadar B.	Enrichissement de la valeur nutritionnelle de jus avec la poudre de pourpier d'eau	Harkati A.	Adoui F.	Kheroufi	12/06/2024	13h30-15h	A1 NB
-Kelly El Hadj S. Ba Abdellahi O.	Fabrication et caractérisation de yaourt à base de laits de chèvre de et de chamelle	Benyahia F.A.	Aissaoui Zitoun O.	Zoubiri	12/06/2024	13h30-15h	A2 NB
Rekrouk I. Amiour A.	Extraction des biopolymères (chitosane et cellulose) pour l'élaboration des emballages actifs comestibles à base des extraits des plantes (Génévrier et Piment fort) en vue de la conservation du fromage Bouhezza	Baali	Saoudi	Bendia	12/06/2024	13h30-15h	S2 NB

## Master TTCD

<b>Etudiants</b>	<b>Intitulé du mémoire</b>	<b>Encadrant</b>	<b>Membre 1</b>	<b>Membre2</b>	<b>Date</b>	<b>heure</b>	<b>Lieu</b>
Boudechiche W.	Formulation et élaboration d'aliment de bétail à base de sous-produits de la minoterie	Derouiche M.	Benamara M	Brahimi	10/06/2024	10h 30-12h	S3 NB
Benaichouche R. Zeghba Y.	Formulation des barres de petit-déjeuner à base d'un mélange de farines de céréales et de légumineuses	Kehal F.	Boulemkahel S.	Dib	10/06/2024	12h-13h 30	S3 NB
Boulaares R.	Elaboration de pain de mie sans gluten	Boulemkahel S.	Benatallah Le	Foufou	11/06/2024	9h-10h 30	S3 NB
Kebche R. Rehioui S.	Essais de fabrication d'un nouveau produit sans gluten, de type cornet, à base de carotte et de sirop de fruit de <i>Ziziphus lotus</i> (L.) Lam.	Djeghim F.	Boucheham N.	Becila FZ	11/06/2024	10h30-12h	S 3NB
Tadjine J. Kebabi H.	Elaboration de pain à base de farine d'orge	Adoui F.	Boulemkahel S.	Kezzih	12/06/2024	10h 30-12h	S3 NB
Abdi O.	Formulation de biscuit infantile sans gluten	Benkadri S.	Boucheham N.	Karoune	12/06/2024	12h-13h30	S3 NB

## Master TTLD

<b>Etudiants</b>	<b>Intitulé du mémoire</b>	<b>Encadrant</b>	<b>Membre 1</b>	<b>Membre 2</b>	<b>Date</b>	<b>Heure</b>	<b>Lieu</b>
Kadri Nada Bengueddah N E	Séchage partielle du fromage Bouhezza	Saoudi Z. Zegoud S.	Aissaoui Zitoun O.	Bachtarzi	10/06/2 024	10h 30- 12	S4 NB
Mezhoud Y. Teyar M I.	Utilisation de protéase d'origine végétale pour la fabrication de fromage type Cottage	Boughellout H.	Saadi	Laazouni	11/06/2 024	9h- 10h30	S4 NB
Djebbar W Imami A R	<i>Djeben El Gafs</i> : Comparaison de deux fabrications de présures traditionnelle et industrielle sur les plans microbiologique et sensoriel.	Benyahia F.A.	Bouhanna	Laazouni	11/06/2 024	10h30- 12h	S4 NB
Boukrmouche I	Fabrication et caractérisation de yaourt à base de laits de chèvre de et de chamelle	Benyahia F.A.	Saadi S.	Boullouf	12/06/2 024	9h- 10h30 30	S4 NB
Rebaiba H.	Fabrication et caractérisations d'un fromage affine a croute lavée avec une saumure maturée aux noix	Aissaoui Zitoun O.	Benyahia F.A.	Rachedi	12/06/2 024	10h30- 12h	S4 NB
Gueroui R	Propriétés probiotiques de souches lactiques isolées localement	Boughellout H. Belbeldi A. (Crbt)	Saadi S.	Laazouni	12/06/2 024	12h-13h 30	S4 NB

**Département de Nutrition**  
**Master Gestion de la qualité des aliments**

Etudiant	Thème	Encadreur/Co encadreur	Membre 1	Membre 2	Date	Heure	Lieu
DIB A. BOUZEHZEH S.	Traçabilité de quelques produits alimentaires à Constantine	Karoune.	Yagoubi	Moumene	10/06/2024	9h-10h30	S7 AB
HAMDANE Radhia LAHOURECHE R.	Insectes comestibles et sécurité alimentaire	Aggoun	Benachour	Dridi	10/06/2024	9h-10h30	S8AB
FETIMA Nihed FERHI Maroua	Comportement d'achat et choix alimentaires des ménages à Constantine	Karoune r. / Mekhancha d.e.	El HadeF El Okki	Hassani	10/06/2024	10h 30-12h	S7 AB
HAMEL Meryem SOHBI Aya	Le marché des compléments alimentaires en Algérie : Enquête auprès de 80 pharmacies à Constantine, Oum El Bouaghi et Mila	Aggoun	Yagoubi l.	Bensalem	10/06/2024	10h 30-12h	S8 AB
NOUAOURIA Amani NOUADRIA Ouided	Qualité de la consommation alimentaire des ménages à Constantine	Karoune Mekhancha.	Gomri	Sersar	10/06/2024	12h-13h30	S7 AB
ABABSA Rayan AYACHI Sirine	Habitudes de consommation et perception des jeunes adultes algériens à l'égard du produit carné traditionnel <i>Merguez</i>	Achou	Hioual	Smili	11/06/2024	9h- 10h 30	S7 AB
KOUTA Meroua KOUADRI Nesrine	Composition, valeur nutritionnelle et prix des produits sans gluten commercialisés en Algérie	Bouasla	Becila FZ.	Bounneche	11/06/2024	9h- 10h 30	S8 AB
KOUADRIA Assala MESSAADIA Amel	Elaboration des tomates séchées trempées dans de l'huile d'olive enrichie en huile essentielle	Bouguerra.	Kehal	Houamel	11/06/2024	10h30-12	S7 AB
GHADI Oum Kelthoum	Elaboration d'un produit aidant à améliorer l'état des fumeurs	Yagoubi	Guidoum	Harkati	11/06/2024	10h 30-12h	S8 AB
TOLBA Chaïma TOUIDJINI Oumeïma	Habitudes de consommation et modes de préparation du produit carné traditionnel <i>Osmana</i>	Achou	Boudechicha	Hafid	11/06/2024	12h-13h30	S7 AB
MESIKH Hanane OUSSAR Wafa	Etude bactériologique des sous produits comestibles d'abattage de poulet	Djeffal / yagoubi.	Hioual	Kharroub	11/06/2024	12h-13h30	S8 AB

BELAIDI Soundous BOUDJABI Sarra D	Gaspillage alimentaire au niveau du catering de l'aéroport de Constantine	Yagoubi	Achou	Hassani	11/06/2024	13h30-15h	S7 AB
MAKHOLOUFI Amra BOUHAFS Menal	Contribution à la mise en place de la méthode HACCP au sein de la vinaigrerie Boulmarka	Chaalal	Benlacheheb	Zoubiri	12/06/2024	9h-10h30	S7 AB
BELATTAR Rima BOUTIBA Chaïma	Enquête URBANFOSC- Approvisionnement des ménages : Collecte et analyses des données concernant 50 ménages résidant à Ali Mendjeli (2024)	Mekhancha.	Moumene	Bouasla	12/06/2024	9h-10h30	S8 AB
KHERRIF Meriem LAHROUCHE Sara	Caractérisation de la chair du crabe bleu <i>callinectes sapidus</i>	Boudida	Mekhancha	Hioual	12/06/2024	10h 30-12h	S7 AB
DEMANE Doua HARIZI Dounia	Valorisation d'un déchet industriel à travers l'élaboration d'un complément alimentaire	Betina s.	Yagoubi l.	Kabouche	12/06/2024	10h 30-12h	S8 AB
DJEFAFLA Farah LEFRADA Aya	Evaluation de l'accès physique et économique aux denrées alimentaires des ménages de la commune d'El Khroub (Wilaya de Constantine)	El HadeF El Okki/ Gomri.	Mekhancha	Hassani	12/06/2024	12h-13h30	S7 AB
BENCHAABAN T FELKAOUI F Z	Mise en place de la démarche HACCP au niveau de la Minoterie AGRODIV du Khroub	Mekhancha	Boudida	Ait Kaki	12/06/2024	13h30 - 15h	S8 AB
LACHI Samira REDJAL Ismahene	Formulation et caractérisation d'un yaourt incorporé de babeurre	Boudida.	Mekhancha	Ait kaki	12/06/2024	12h-13h 30	S8 AB
KADA AISSA Nora HADADI Ferial	Evaluation de l'activité antifongique de l'huile essentielle de <i>Mentha Piperita</i> L et leur propriétés protectrices des fruits de fraises	Lehbili	Bouguerra	Zerizer	12/06/2024	9h-10h30	S7 AB



## Master Nutrition Humaine

Etudiants	Encadrant	Thème	Membre 1	Membre2	Date	Heure	Lieu
Thierno Ibrahim S.	Bahchachi	Evolution de l'état nutritionnel et de l'alimentation des résidents des cités universitaires à Constantine	Allam	Becila FZ	10/06/2024	9h-10h30	S3 AB
Gherissi B.	Bahchachi	Effet du travail posté sur l'alimentation et la santé des infirmiers au Souk Ahras	Mezdoud	Mekhancha	10/06/2024	9h-10h30	S4 AB
El Hadj Ali Y.	Bahchachi	Effet du travail posté sur l'alimentation et la santé des infirmiers	Oulamara	Bouldjadj	10/06/2024	12h-13h30	S3 AB
Djaalab K. Ouati K.	Karoune	Education nutritionnel à l'école : étude cas-témoin	Bouldjadj	Sersar	11/06/2024	9h-10h30	S4 AB
Farhat N.	Bouchedja	Etude du comportement alimentaire d'enfants autistes	Sersar	Tebbani	11/06/2024	10h30-12	S3 AB
Fatmi I	Bencharif	Activité physique et alimentation au sein de la population de Guelma	Mezdoud	Bahchachi	11/06/2024	10h30-12	S4 AB
Djerrah IB.	Bensalem	Etat nutritionnel et prise en charge diététique des patient hémodialysés	Tebbani	Oulamara	11/06/2024	-12-13h30	S3 AB
Sayoud N. R. Nouar M.	Karoune	Composition des aliments transformés et symptômes allergiques chez l'enfant et l'adolescent	Chaterbache	Bencharif	11/06/2024	13h 30-15	S4 AB
Mokhati H.	Sersar	Etat nutritionnel chez une population de sportifs	Bouchedja	Dridi	12/06/2024	9h-10h30	S3 AB
Lahmar A. Salah Salah R.	Merazeka	Prise en charge nutritionnelle des malades atteints de maladies cardio vasculaire	Oulamara	Bensalem	12/06/2024	9h-10h30	S4 AB
Doukhani R. Mostefai Ezzagai	Tebbani	Impact of social media on food habits and food consumption of high school and universiyy students	Elmecheta	Allam	12/06/2024	10h 30-12h	S3 AB
Bakha H. Adjroud G.	Oulamara	Sensibilité sensorielle au gout sucre : Stress et diabète	Mezdoud	Bensalem	12/06/2024	10h 30-12h	S4 AB
Lamri R. Bourebouhat	Oulamara	Pratiques parentales et néophobie alimentaire : effet sur l'alimentation des enfants préscolaires	Allam	Bouldjadj	12/06/2024	12h-13h30	S3 AB
Slifou Boubacar Ibrah Machalele	Bahchachi	Etat nutritionnel et habitudes alimentaires des étudiants étrangers en Algérie	Tebbani	Merazka	12/06/2024	12h-13h30	S4 AB
Chaouche N. Chaibainou N.H.	Betina	Formulation d'un complément alimentaire destine aux femmes : cas trouble hormonaux	Tebbani	Aggoun	12/06/2024	13h 30-15h	S3 AB

Boudjahcha H.	Hioual Allouache	Apport et statut en vitamine D chez un échantillon de femme de la commune de Hamma bouziane Constantine	Sersar	Bouldjajdj	12/06/ 2024	13h 30- 15h	S4 AB
---------------	---------------------	---	--------	------------	----------------	----------------	-------

**Département de Biotechnologie alimentaire**  
**Spécialité biotechnologie alimentaire**

<b>Etudiant</b>	<b>Thème</b>	<b>Encadreur/Co encadreur</b>	<b>Membre 1</b>	<b>Membre 2</b>	<b>Date</b>	<b>Heure</b>	<b>Lieu</b>
Boufrioua H. Boukhetouta I.	Incorporation d'un probiotique encapsulé dans une matrice alimentaire	Gomri M. A.	Kharroub K.	Kabouche	10/06/2024	9h-10h30	A1 AB
Bouchenine R. Merimeche I.	Essai d'incorporation de la farine de grignons d'olives en panification	Benamara M.	Derouiche M.	Benabid	10/06/2024	9h-10h30	A2 AB
Rabhallah R.	Utilisation d'un emballage actif dans la conservation d'un produit alimentaire	Oudjedi K.	Benchikh Y.	Ydjed	10/06/2024	9h-10h30	S3 NB
Boulbir I. Chiha S.	Isolement de nouvelles souches lactiques et étude de leur potentiel biotechnologique	Bachtarzi N.	Gomri M. A.	Boullouf	10/06/2024	10h 30-12h	A1 AB
Harfouche D.M. Sellami A.	Etude de la levure <i>Yarrowia lipolytica</i> pour des applications en biotechnologie	Bahri F. Bouaita S.	Ait Kaki A.	Bouchedja	10/06/2024	12h-13h30	A1 AB
Benmakhlouf F. Reriouedj N.	Activités biologiques des huiles essentielles de quelques plantes de la Famille des lamiacées	Bouguerra A.	Boughachiche F.	Himed L.	10/06/2024	12h-13h30	A2 AB
Hermouche R. Addala M.	Extraction de la lipase non-pathogène <i>Yarrowia lipolytica</i>	Bouchedja N.	Smili H.	Aggoun	10/06/2024	13h30 - 15h	A1 AB
Mahdi C. Youb C.	Extraction et caractérisation d'une protéase extraite des graines de citrouille	Hafid K.	Boudechicha H.	Boudida	10/06/2024	13h30 - 15h	A2 B
Ferraz L.	Biscuit sucré à base de farines de gland ( <i>Quercus ilex</i> ) et de dattes sèches ( <i>Phoenix dactylifera</i> )	Barkat M.	Maougal R. T.	Bounneche	11/06/2024	9h-10h30	A2 AB
Boudjabi M. S. Siad A.	Production par voie microbienne de biomolécules d'intérêts a partir de co-produits de l'industrie huilière	Maougal R. T.	Benamara M.	Bahri	11/06/2024	10h 30-12h	A1 AB
Bouhali M. Meguellati A. W.	Optimisation de l'extraction de chitine à partir de carapace de crabe bleu invasif et sa transformation en chitosane	Mekhancha D.E Yousfi B.	Boudida Y.	Benmebarek	11/06/2024	10h 30-12h	A2 AB
Harsous Y.	Madeleines à base de farine mixte issues de la pomme de terre douce ( <i>Ipomoea batatas</i> Lam,) et de la caroube ( <i>Siliquea ceratonia</i> )	Barkat M.	Bouguerra A.	Betrouche	11/06/2024	12h-13h30	A1 AB

Bounab M. Y. Chaabi K.	Gummies phénoliques aux colorants naturels	Benchikh Y.	Derardja A.	Trodi	11/06/ 2024	12h- 13h30	A2 AB
Haou A. Khadiche M.	Formulation d'une mayonnaise enrichie en poudre d'algues : Étude physicochimique, potentiel antioxydant et évaluation sensorielle	Ydjedd S.	Meriai S. H.	Oudjedi	11/06/ 2024	13h30 - 15h	A1 AB
Laouira K. Mebarek H. A.	Formulation d'un complément alimentaire à base de graines entières de Rhamnus alaternus	Bourekoua H.	Adoui F.	Bouhanna	11/06/ 2024	13h30 - 15h	A2 B
Boudermine Y.	Extraction et purification de la gomme de caroube pour une application alimentaire/ Extraction and Purification of Locust Bean Gum for Food-Grade Application	Derardja A.	Barkat M.	Berrou	12/06/ 2024	9h- 10h30	A1 AB
Abir N. Sedira A.	Valorisation des sous-produits de l'industrie agro-alimentaire	Bader R.	Hafid K.	Zerizer	12/06/ 2024	9h- 10h30	A2 AB
Benchaa D. K. Bouguerroudja A.	Fabrication des pseudoplastic et versable types de shortenings/margarines à partir de la matière grasse de l'ait de vache partiellement incorporé avec un mélange d'huile d'olive: Application sur un produit de boulangerie en comparaison avec commerciale shortening/margarine	Saadi S.	Saoudi Z.	Bendia	12/06/ 2024	10h 30- 12h	A1 AB
Benmoussa N. Saoudi N.	Contribution à l'élaboration d'un emballage durable à base du lactosérum	Chaalal M.	Derardja A.	Boughellout	12/06/ 2024	10h 30- 12h	A2 AB
Chine S.	Pâte à tartiner à base d'huile de noyaux d'abricot	Maougal R. T.	Barkat M.	Benabid	12/06/ 2024	12h- 13h30	A1 AB
FARAH S. O.	caractérisation physicochimique de 'huile de noyaux d'abricot	Maougal R.T.	Barkat M.	Bahri	12/06/ 2024	13h30 - 15h	A2 AB