



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. | Brahimi | Rattrapage / septembre | | | GESQUAL |

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

| Etudiants | Intitulé du mémoire | Encadrant | Memebre 1 | Membre2 | Date | heure | Lieu |
|------------------------------|---|------------------|------------------|----------------|-------------|--------------|-------------|
| 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

| Etudiants | Intitulé du mémoire | Encadrant | Membre 1 | Membre 2 | Date | Heure | Lieu |
|------------------------------|---|---|-----------------------|-----------|----------------|-----------------|----------|
| 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

| Etudiant | Thème | Encadreur/Co encadreur | Membre 1 | Membre 2 | Date | Heure | Lieu |
|--------------------------------|---|----------------------------|-----------------|------------|------------|-------------|-------|
| 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 |