INATAA - Département Technologie Alimentaire
Licence en Sciences Alimentaires
Matière : Mémoire

Sujets d'encadrement des mémoires de Licence au titre de l'année universitaire 2023 2024

N°	Enseignants	Adresses e-mail	N°	Sujets	Attribués	étudiant n°1	étudiant n°2
1	AGGOUN Moufida	aggoun.moufida@umc.edu.dz	1	Perspective d'introduction des insectes dans l'alimentation humaine	OUI	BEN AISSA Ikram	BELKHIRI Ferdous
			2	La viande synthétique	OUI	GHOUL Doua	MANSOURI Amel
2	Aissaoui Zitoun Ouarda	aissaouizitoun.ouarda@umc.edu.dz	3	Etude et comparaison entre la technologie de fabrication des fromages fondus et des crêmes fromagèrs	OUI	LAKEHAL yasmine	GUERROUCHE Sabrina
			4	Madeleines et Muffins sans gluten enrichie en fruits	OUI	Lemmouchi Hana	Djerrab Ichrak
3	AIT KAKI AMEL	ait-kaki.amel@umc.edu.dz	5	Conservation des aliments	OUI	BEN REDJEM Abdelmoumen	BELGACEM Takwa
			6	Les additifs alimentaires	OUI	AMARI Imane	BEDAIRIA Chaima
4	Allam ouassila	allam.wassila@gmail.com	7	Éducation nutritionnelle et thérapeutique des diabétiques de type 2	OUI	Birouk baraâ	Bezzaz rania
			8	Diabète gestationnel et l'alimentation chez la femme enceinte	OUI	Bandjamaa wissal	Belheine chahinez
5	Bachtarzi Nadia	bachtarzi.nadia@gmail.com	9	Formulation et fabrication du chocolat	OUI	Benaziza Malak	BENDJABEUR DIKRA
6	Bader Roumeila	romeila.bader@umc.edu.dz	10	LES COMPLEMENTS ALIMENTAIRES CHEZ LES DIABETIQUES	OUI	TEBIB KARIMA	BELHADJ RANIA
			11	VALORISATION DES SOUS PRODUITS DE L'INDUSTRIE AGRO-ALIMENTAIRE	OUI	AOUAITIA THABET	GRIB AKRAM
7	BAHCHACHI Nora	bahchachi.nora@umc.edu.dz	12	Proposition d'un outil pour l'évaluation de la croissance staturopondérale des enfants âgés de moins de 6 ans	OUI	BENABDELKADER Meriem	BERRAHMA Sara
8	Bahri Fathia	fa.bahri@gmail.com	13	Enzymes des lactobacilles, applications technologiques	NON		
9	BARKAT Malika	barkat.inataa@yahoo.fr	14	Elaboration d'une crème à tartiner à base de la farine de châtaigne	OUI	CHIHEB BOCHRA LINA	DERHEM Anfel
10	Becila Fatima Zohra	becila.fatima@gmail	15	Aliments consommés par la femme allaitante, et notion d'interdits alimentaires	OUI	Kenza MECHCOUR	/
11	Becila-Hioual samira	samira.becila@umc.edu.dz	16	Régime alimentaire et la phénylcétonurie	OUI	Mehennaoui Meriem	Belouar Amina
			17	Méthode HACCP dans l'industrie agroalimentaire	OUI	Chabbour BELKIS	Jouini Assil
12	Benabid Hamida	h.benabid@umc.edu.dz	18	Extraction de l'huile de lentisque (Drou)	OUI	CHELOUACHE Aya	BOUABDA Aicha
13	Benachour Karima	benachour.karima@umc.edu.dz	19	Utilisations culinaire et thérapeutique de quelques plantes aromatiques.	NON		
14	BENCHARIF Meriem	meriem.bencharif@umc.edu.dz	20	Education nutritionnelle et diabète	OUI	BAHI Chaima	BARES Fadi
			21	Régime alimentation chez les sportifs	OUI	HIRECHE Hadil	HEZILI Taqwa
15	Benchikh Yassine	yassine.benchikh@umc.edu.dz	22	Stabilité des bétalaïnes dans les produits laitiers	OUI	HARBI Lamis	HIMOUD Nour El-Houda
			23	Crocines en tant que colorants et antioxydants dans une matrice alimentaire	OUI	HAMOUDI Feriel	BENKHONATA Achouak
16	BENKADRI Soulef	soulef_ben@yahoo.fr	24	Enquête sur les farines infantiles sans gluten disponibles sur le marché algérien	NON	/	/
17	BENLACHEHEB Radhia	radiainata@yahoo.fr	25	Huile des graines de la courge	OUI	Kahlouche Djad abd el mouhaimen	Khelafi Mohammed amine

18	Benmebarek hania	benmebarek.hania@umc.edu.dz	26	Biomolecules des bactéries extremophiles	OUI	Bensaci Manar	/
19	BENSALEM Adel	benadel2005@yahoo.fr	27	Outils de gestion et d'accompagnement diététiques des obèses	OUI	OUNISSI nour	Agred Ines
			28	Boissons fruitées et jus de fruits	OUI		
20	BETINA Soumeya	betina.soumeya@umc.edu.dz	29	Elaboration d'un produit laitier enrichi aux extrait végétaux	OUI	BOUDAB Hanane	LAIOUER AMINA
21	BETROUCHE Amel	abetrouche@live.fr	30	Valorisation de sous produits végétaux dans les produits sans gluten	NON	/	/
22	Bouasla Abdallah	abdallah.bouasla@umc.edu.dz	31	Functional beverages	OUI	Mekhancha Lina Norhene	Medkour Marwa
23	BOUCHEDJA Doria naila	naila.bouchedja@umc.edu.dz	32	Additifs alimentaires dans le procédé de fabrication de pâte de viande (cachir)	OUI	BOUZIDI Rokia	BOULAYOUNE Intissar
24	BOUCHEHAM Nouhed	nouhed.boucheham@umc.edu.dz	33	Procédé de Fabrication et Qualité des Œufs en poudre	OUI	KIMOUCHE Nihel	KOUIDRI Khadidja
			34	Disponibilité et Coût des Produits Sans Gluten sur le Marché de Constantine	OUI	HAMMOUDI Ahmed	GAOUAS Adem
25	BOUDIDA yasmine	yasmine.boudida@umc.edu.dz	35	Utilisation et consommation de la chair et carapace d'un crustacé	OUI	HENNI Lina OUALA SOUNDOUS	IKHLEF Achouak
26	Boughachiche Faiza	faiza.boughachiche@umc.edu.dz	36	La biopresevation des aliments	OUI	MENAIEL Fatima	ZIAD Maroua
			37	Les produits probiotiques non laitiers	OUI	MEKNACI Asma	BELHOUT Tahani
27	BOUGUERRA Ali	ali.bouguerra@umc.edu.dz	38	Utilisations alimentaires des extraits des plantes médicinales	OUI	/	/
28	BOUHANNA IMANE	bouhanna.imie18@gmail.cm / imene.bouhanna@umc.edu.dz	39	Application de la nanotechnologie en agroalimentaire	OUI	Neçairia Rahma	Goudjil Maram
			40	Obésité infantile : prévalence et prévention	OUI	Derradji Douaa	Dif Loubna
29	BOULDJADJ Ikram	ikram.bouldjadj@umc.edu.dz	41	Le rôle du lait artificiel dans la genèse du surpoids et de l'obésité infantile	OUI	Hadil DJOUHRI	/
30	BOULEMKAHEL Souad	boulemkahel.souad@gmail.com	42	La maladie cœliaque et le régime sans gluten	OUI	CHIHA Nardjes	ELHADJALI Hasna
			43	Différents produits sans gluten destines aux malades cœliaques	OUI	MAALAM Chaima	GUESSABI Rahma
31	BOULLOUF Amal	amel.boullouf@doc.umc.edu.dz	44	Batéries lactiques utilisées dans la fabrication fromagère fromagère	NON	/	/
32	BOUNNECHE Hayette	bounnecheh@yahoo.com	45	séchage d'une variété de champignon	NON	/	/
33	BOUREKOUA Hayat	bourekoua.hayat@umc.edu.dz	46	Phénylcétonurie et régime hypoprotidique	OUI	BOUKHEZAR Sandra Ines	HADJI Myriam
34	Boutaba Halima	halima_boutaba@yahoo.fr	47	Farine et qualité du pain	NON	/	/
35	CHAALAL Makhlouf	makhlouf.chaalal@yahoo.fr	48	Influence de la pandémie de COVID-19 sur les habitudes alimentaires des individus.	OUI	Tessnim Garrout	Dhikra Ghoudban
36	Chafia Ferhat	chafiaferhat@gmail.com	49	Etat de l'art sur l'utilisation de l'IA dans le domaine des sciences alimentaires en Algérie	NON	/	/
37	CHAIEB Abderrahmane	chaiebabderrahmane55@yahoo.fr	50	Les paramètres physiques spécifiques des miels purs d'abeilles et les techniques d'analyses physico-chimiques pour leur determinations	NON		
38	Charef eddine MOUMEN	charefeddine.moumen@umc.edu.dz	51	Résilience du système alimentaire face aux changements climatiques	NON	/	/
39	CHATERBACHE Abdelghani	Chaterbach@yahoo.fr	52	Régime alimentaire dans la maladie cœliaque	OUI	/	/
			53	Éducation alimentaire chez les diabétiques de type I	OUI	HELAIMIA Sarra	KHEBRARA Feriel
40	CHEMACHE Loucif	chemache.loucif@umc.edu.dz	54	Formulation d'un mix de farines à base d'orges	OUI	Rezgui Fayrouz	/
			55	Valorisation des sous-produits alimentaires dans l'élaboration des aliments fonctionnels	OUI	Ghellab Shourouq	Dabi Hanane
41	Derardja Ala Eddine	alaeddine.derardja@umc.edu.dz	56	Déchets alimentaires : gestion et valorisation	OUI	HADEF Kawther	FRITAH Kahina
			57	Affinage du fromage	NON	/	/
42	DEROUICHE Meriem	meriemderouiche@yahoo.fr	58	Dhen : fabrication et conservation dans la tradition algérienne	NON	/	/
43	DiB Ahlem	ahlemlabo@yahoo.fr	59	Utilisations et bienfaits du fruit de lentisque	NON	/	/

44	DJEGHIM Fairouz	fairouze.djeghim@umc.edu.dz	60	Les différentes méthodes de cuisson du pain	NON	/	/
45	Dridi Linda	lynda.dridi@umc.edu.dz	61	Sucre: alimentation et santé	OUI	Raneb Amina	Mennai Oum el Hana
46	El Hadef El Okki Mohamed	elhadef-elokki.mohamed@umc.edu.dz	62	Valorisation des sous-produits de l'industrie agroalimentaire	NON	/	/
47	Gomri Mohamed Amine	gomrima@umc.edu.dz	63	Applications des postbiotiques en agroalimentaire	NON	/	/
48	GUIDOUM Nousseiba	guidoum_nousseiba@hotmail.fr	64	Emballage Intelligent et Gaspillage Alimentaire	OUI	AYACHE Lyna	BOUDJERIDA Rania
			65	Analyse de la Gestion de Stock au niveau de l'ONALAIT - Constantine	NON	/	/
49	Hafid kahina	kahina.hafid@umc.edu.dz	66	Incorporation des sous produits du lait dans l'alimentation animal	NON	/	/
50	HARKATI Ameni	ameniharkati@yahoo.fr	67	compléments alimentaires à base de plantes spontanées en Algérie	OUI	Chahinez Meghmouli	
51	HASSANI Lilia	hassanil3@yahoo.fr	68	Revue de literature sur l'obésité	NON	/	/
52	HIMED Louiza	louiza.himed@umc.edu.dz	69	Conservation des jus naturels	NON	/	/
53	HOUAMEL SABRIA	Houamel.Sabria@hotmail.fr	70	Enquête sur la consommation du lait de soja et ses dérivés dans l'Est Algérien	NON	/	/
54	KADI Hanane	hanane.kadi@umc.edu.dz	71	Supplémentation en vitamine D chez le nourrisson	OUI	FIALA Lina	Feltane Rania
55	KADRI Faouzia	fouziatec@yahoo.fr	72	Emballage biodégradable à base d'extraits de plantes	OUI	Mekersi Younes	Rechache Amin
			73	Les aliments fonctionnels	OUI	Doukhane Hanen	ADJROUD Amira
56	KAROUNE Rabiâa	rabiaa.karoune@umc.edu.dz	74	Régime méditerranéen traditionnel et effets sur la santé	OUI	/	/
			75	Aliments ultra-transformés et allergies alimentaires	OUI	BOUGHIDEN Fella	BENSASSI Romaissa
57	KECHID Maya	maya.kechid@umc.edu.dz	76	Le compostage un moyen pour valoriser les dechets de l'industrie agroalimentaire.	OUI	KHELAIFIA ines	BEDDIAR abderazak
58	KEHAL Farida	kehal.farida@umc.edu.dz	77	Allergies et sensibilités au blé	OUI	GUETATLIA MARWA	BENMANSOUR HAKIMA
			78	Valorisation des sous produits céréaliers	OUI	ARFI Boutheyna	MAAMRIA Ibtissem
			79	Biscuits, gâteaux et craquelins sans gluten	OUI	CHENINI Nour	/nd
59	KEZIH Rabah	krab1959@yahoo.fr	80	Les utilisations des figues de barbarie (fruits et plantes)	OUI	HABBAR Nour ELhouda	GHEDIRI Raounek
60	KHEROUFI Afaf	kheroufiafaf@gmail.com	81	Intérêt alimentaire de la spiruline	OUI	ALAMAT Rania	BOUDJELIDA Ghania
61	LAZZOUNI Imane	imane.lazzouni@umc,edu,dz	82	Utilisation des levures dans la fabrication des fromages	NON	/	/
62	Mahroug Hamida	hamida-1259@yahoo.fr	83	Matiéres végétales utilisées pour la fabrication des produits sans gluten	OUI	BOURAS Raouene	BOUTOUT MARWA WISSALE
63	MAOUGAL Rim Tinhinen	rym.maougal@umc.edu.dz	84	productions d'enzymes à partir de co-produits des industries huilieres	OUI	BENSALEM Bochra	BEGHICHE Sara
			85	Les biomolecules extraites des grignons d'olives	OUI	BENZAOUI Hadjer	BAZAZ Ikram
64	MEKHANCHA Djamel-Eddine	djamel.mekhancha@umc.edu.dz	86	Enquête sur ménages et système alimentaire dans le cadre du projet URBANFOSC pour un binôme d'étudiants	NON		
65	MERAZKA Abdennour	merazkaabd@yahoo.fr	87	Alimentation et microbiote intestinal	OUI	BENTOUATI RYM	TEBBICHE Tasnime
			88	Allergies alimentaires chez les enfants	OUI	BENDIB Malek	BENNACER Mériem
			89	Propriétés nutritionnelles et utilisation en industries alimentaires du moringa (Moringa oliéfera)	OUI	REBIAI Meroua	ZELELLOU Aya
66	Meriai Samia Hind	samiahindameriai@yahoo.fr	90	Yaourt etuvé	OUI	AFIF Sadjed	Nezzar Roumaissa
			91	La vitamine C	OUI	SMAALI MOUNTASS	/nd
67	MEZDOUD Afaf	mesdoudafef@yahoo.fr	92	Déterminants et prise en charge de l'obésité	OUI	Bensaid Manar	Bouasla Lina
			93	Addiction alimentaire	OUI	/	/
68	Oudiedi kahina	oudiedik2000@yahoo.fr	94	Utilisation des molécules bioactives dans la bioconsrvation alimentaires	NON	/	/

68	Oudjedi Kahina	oudjedik2000@yahoo.fr	95	Application de l'emballage actif dans la conservation des produits alimentaires	NON	/	/
69	OULAMARA Hayet	houlamara@gmail,com	96	Effet des pratiques parentales et néophobie alimentaire sur l'alimentation et l'état pondéral de l'enfant pré-scolaire (2 - 5 ans)	OUI	NOUICER Djihen Abir	MOUSSAOUI Zineb
			97	Compléments alimentaires chez les sportifs	OUI	BARKAT Souheib	KRIBECHE ABDELWADOUD
			98	Néophobie alimentaire, pratiques prentaux et alimentation des enfants pré-scolaires (2-5 ans)	OUI	CHERIET Abdennour	BOULDJADJ Malak
70	RACHEDI Kounouz	rachedi.kounouz@umc.edu.dz	99	Bio-additifs alimentaires d'origine microbienne	OUI	SADAOUI Khouloud	ZINEDDER Zineb
71	Saadi Sami	saadi.sami@ymail.com	100	Effet de la transestérification de la matière grasse du lait de vache pour l'icorporation directe dans la production de la margarine	OUI	LAIB THAWEB	DJEDDI CHAIMA
72	SAOUDI Zineddine	saoudizd@gmail.com	101	Technologies des ovoproduits	NON	/	/
			102	Les toxi-infection alimentaire et produits laitiers	NON	/	/
73	SERSAR Ibrahim	ibrahim.sersar@umc.edu.dz	103	Revue bibliographique sur les régimes alimentaires et santé	OUI	BEKHOUCHE Amani Norhane	KERBOUB Aya
74	Siar el hocine	hocines1@hotmail.fr	104	Utilisation des coagulants d'origine végétale dans la coagulation du lait	OUI	BOUROUBI Amina	Hakem Aya
			105	Alcolase, production, caractérisation et application	OUI	FELKAOUI Rabia	GAAGAA Aya
75	SMILI Hanane	hanane.smili@umc.edu.dz	106	Proteins used for meat analogues	OUI	KHALFOUN	BENSALAH Chaima
			107	Fabrication des viandes végétales	OUI	MABROUK Douaa	MAHDI Nossayba
76	Tebbani Fouzia	fouziatebani@yahoo.fr	108	Connaissances et sources d'informations des femmes enceintes sur le gain pondéral au cours de la grossesse.	NON	/	/
			109	Impact des carences en micronutriments sur l'issue de la grossesse	NON	/	/
77	Trodi Amira	amira.trodi@umc.edu.dz	110	Élaboration d'un adsorbant naturel à base de déchets alimentaires	NON		
78	YAGOUBI-BENATALLAH Lynda	lynda.yagoubi@umc.edu.dz	111	Valorisation des déchets alimentaires issus de l'industrie agroalimentaire	NON	/	/
79	YDJEDD siham	siham.ydjedd@yahoo.fr	112	Effet de la digestion gastrointestinale sur les composés bioactifs	NON	/	/
80	ZERIZER Habiba	habiba.zerizer@umc.edu.dz	113	Lactases in the dairy industry: properties and applications	NON	/	/
			114	Valorization of by-products from the agri-food industry	NON	/	/
81	ZOUBIRI Lamia	zoubiri.lamia@umc.edu.dz	115	Etude bibliographique sur les différentes utilisations de genévrier (feuilles et baies)	NON		

Remarques

1 Les étudiants ayant déjà obtenu un accord de principe pour leur encadrement et qui n'ont pas encore soumis leur fiche d'engagement sont priés de contacter leurs encadrants. Ils doivent remplir la fiche en question et la déposer au secrétariat avant le 5 février 2023. La fiche d'encadrement est disponible auprès du secrétariat du département.

2 Les étudiants qui n'ont pas encore choisi leur sujet de mémoire sont priés de prendre contact avec les enseignants qui disposent de sujets non attribués.

3 Au-delà de la date du **5 février 2023**, l'attribution des sujets de mémoire se fera par affectation pour le cas des étudiants qui n'auront pas déposé la fiche d'engagement.

4. Les mémoires doivent se faire par binôme