

## Thèmes proposés pour les mémoires de Licences "Sciences alimentaires" 2025/2026

Chaque binôme est invité à choisir 10 thèmes par ordre de préférence via le lien suivant :

[https://docs.google.com/forms/d/e/1FAIpQLSctvlj72rU1v\\_PSPiuomevpcYKVVHQgJdrnsBHgG8hu9AUfqA/viewform?usp=header](https://docs.google.com/forms/d/e/1FAIpQLSctvlj72rU1v_PSPiuomevpcYKVVHQgJdrnsBHgG8hu9AUfqA/viewform?usp=header)

**Date limite : 17/11/2025**

Nom de l'encadrant	Prénom de l'encadrant	Thème	Code
ACHOU	Lydia	Acceptation par les consommateurs des innovations dans les produits alimentaires traditionnels	T1
ADOUI	Faiza	Plats traditionnels à base d'orge	T2
AGGOUN	Moufida	Régimes alimentaires amincissants et impact sur la santé	T3
AISSAOUI ZITOUN	Ouarda	Aliments fonctionnels : composition, catégories, fabrication et utilisation	T4
BAALI	Souad	L'utilisation d'agents naturels issus de plantes dans l'amélioration de la durée de conservation des viandes	T5
BADER	Roumeila	Impacts des méthodes de transformation sur la valeur nutritionnelle des aliments	T6
BARKAT	Malika	Fonctionnalité et apport des emballages bio-actifs et intelligents dans la conservation des aliments	T7
BECILA-HIOUAL	Samira	Étude de l'utilisation de protéines végétales locales comme alternative aux protéines animales	T8
BENACHOUR	Karima	Importance des fruits secs à coque dans l'alimentation humaine	T9
BENAMARA	Meriem	Valorisation des résidus du chêne vert comme source de composés naturels pour l'agroalimentaire	T10
BENATALLAH Ep YAGOUBI	Lynda	Pratiques anti-gaspillage alimentaire au sein des ménages	T11
BENDIA	Sabrina	Valorisation du lactosérum pour la production de boissons fermentées à valeur ajoutée	T12
BENKADRI	Soulef	Fabrication et utilisations du sirop ( <i>Rob</i> ) de dattes	T13
BENKADRI	Soulef	Fabrication et utilisations de la mélasse ( <i>Debs</i> ) de caroube	T14
BENLACHEHEB	Radhia	Intégration des technologies de traçabilité pour la détection précoce des contaminants en industrie agroalimentaire	T15
BENLACHEHEB	Radhia	Effets de jeûne intermittent sur le diabète non insulinodépendant	T16
BERROU	Hizia	Nixtamalization: traditional process, technological advance and nutritional implications	T17
BETINA	Soumeya	Production des bactéries lactiques	T18
BETROUCHE	Amel	Propriétés fonctionnelles de grains de cressons	T19
BOUCHEDJA	Doria naila	Culture microbienne à grande échelle dans l'agro-alimentaire	T20

BOUDECHICHA	Hiba Ryma	Emballages de nouvelle génération pour la viande : principes, mécanismes et performances des systèmes actifs et intelligents	T21
BOUDIDA	Yasmine	Protéines du lactosérum	T22
BOUGHELLOUT	Halima	Enzymes d'origine végétale en transformation laitière	T23
BOULDJADJ	Ikram	Alimentation de la première année et obésité infantile	T24
BOULLOUF	Amal	Emballages alimentaires intelligents et durables	T25
CHAALAL	Makhlouf	Valorisation biotechnologique des algues pour le développement d'aliments fonctionnels et de biomatériaux actifs	T26
DERARDJA	Ala Eddine	Utilisation des gommes en industrie alimentaire	T27
DIB	Ahlem	Graines de basilic: Propriétés et applications alimentaires	T28
EL HADEF EL OKKI	Mohamed	Emballage alimentaire écoresponsable	T29
FALEK	Wahiba	Méthodes de valorisation des amandes de noyaux d'abricot	T30
FALEK	Wahiba	Valorisation agroalimentaire des sous-produits viticoles	T31
GOMRI	Mohamed Amine	Precision fermentation for producing food ingredients	T32
GOMRI	Mohamed Amine	Probiogenomics: a genomic approach for the discovery of novel probiotic candidates	T33
GUIDOUM	Nousseiba	Profil nutritionnel des jus et des boissons gazeuses commercialisées en Algérie	T34
HARKATI	Ameni	Consommation des aliments fonctionnels chez les enfants	T35
HASSANI	Lilia	Valorisation des noyaux de dattes en alimentation humaine	T36
HAYOUN	Houda	Produits alimentaires traditionnels: valeur nutritionnelle et importance culturelle	T37
HOUAMEL	Sabria	Polyphénols alimentaires	T38
KABOUCHÉ	Ahmed	Métabolites secondaires de l'aubépine et leur application dans le domaine agroalimentaire et thérapeutique	T39
KADI	Hanane	Microbiote intestinal	T40
KADRI	Fayrouz	Valorisation des co-produits de l'agro-industrie	T41
KEBOUT	Soraya	Séchage des fruits et légumes	T42
KECHID	Maya	Activité cellulosique chez les microorganismes	T43
KEHAL	Farida	Potentiel nutritionnel et fonctionnel du son d'orge ( <i>Hordeum vulgare</i> L.) dans l'alimentation humaine	T44
KHARROUB	Karima	Potentiel biotechnologique des caroténoïdes produits par les archées halophiles	T45
KHEROUFI	Afaf	Valorisation des sous produits de l'industrie agro-alimentaire	T46

KRID	Feriel	Pouvoirs technologiques des ferment des produits laitiers traditionnels (Kéffir, Koumis, Ayran, <i>L'ben</i> et <i>Raib</i> )	T47
LAZZOUNI	Imane	Vertus thérapeutiques du miel	T48
LEHBILI	Meryem	Antioxydants: sources et application dans l'industrie alimentaire	T49
MAOUGAL	Rim tinihi	Incorporation des enzymes dans une matrice alimentaire.	T50
MERABTI	Ryma	Composés bioactifs des aliments fermentés et leur importance biologique	T51
MEZDOUD	Afaf	Chrono-activité physique et équilibre glycémique chez les diabétiques de type 2	T52
MOUMEN	Charef Eddine	Application de la blockchain dans les chaînes d'approvisionnement alimentaires	T53
MOUZAI	Abdelghani	Méthodes d'extraction des pectines	T54
OUDJEDI	Kahina	Utilisation des emballages actifs dans le domaine alimentaire	T55
SAADI	Sami	Nanoparticules lipidiques à base de matière grasse laitière pour la libération contrôlée de composés naturels	T56
SIAR	Elhocine	Immobilisation des lipases	T57
SMILI	Hanane	Utilisation des technologies innovantes pour la production des viandes	T58
TRODI	Amira	Production de Bioéthanol par fermentation de son de blé	T59
YDJEDD	Siham	Emballages active et intelligent pour la conservation des aliments	T60
ZERIZER	Habiba	Conservation des aliments: méthodes, avantages et inconvénients	T61
ZOUBIRI	Lamia	Emballages actifs et intelligents dans l'industrie agroalimentaire : principes, applications et limites	T62