



With partnership of



المؤتمر الدولي للعلوم الغذائية

# The International Congress of Food Sciences

# CiSA 2024

Congrès International des Sciences Alimentaires

## Sustainable Food Security: Innovations & Challenges

October 16-17, 2024

at INATAA, Constantine (Algeria)



# Programme



# 16<sup>th</sup> Wednesday, October 2024

7:30–9:00

Welcoming & Registrations

9:00–9:30

Opening Ceremony

9:30–10:00

Coffee Break

## Session 1. Conferences

Moderators Pr. Boughellout H., Pr Barkat M., Pr. Agli A.

10:00–10:20

**Filières viandes rouges, lait et avicole en Algérie : Bilan d'une décennie**

**Prof. Kaci Ahcène** – Ecole nationale supérieur d'Agronomie (ENSA) El Harrach, Algérie

10:20–10:40

**Revue historique et différentes étapes de l'amélioration du blé dur en Algérie, depuis l'ère pré coloniale à nos jours**

**Benbalkacem Abdelkader** – INRAA, Algérie

10:40–11:00

**Goat value chain in Algeria: constraints and opportunities**

**Prof. Madani Toufik** – Université Farhat Abbas Sétif, Algérie

11:00–11:20

**CoRFiLaC case study: a supply-chain approach to characterize and valorize traditional dairy products**

**Prof. Caggia Cinzia** – University of Catania, CORFILAC, Italy

11:20–11:40

**Combination of NMR spectroscopy and information engineering: from early detection of plant pathologies to traceability of agrifood products**

**Prof. Vito Gallo** – DICATEch – Polytechnic University of Bari, Italy

11:40–12:00

Discussion, Q&A

12:00–13:00

Lunch

## Session 2. Conferences

Moderators Pr Boudjellal A., Pr Namoune H., Dr Mekhancha D.E.

13:00–13:20

**Potentialités aquacoles de la wilaya de Biskra**

**Dr Oudainia Salah Eddine** – Directeur de la Pêche et de l'Aquaculture de Biskra, Algérie

13:20–13:40

**La culture du safran en Algérie : une expérience prometteuse pour l'économie nationale**

**Prof Kechebar Mohamed Seif Allah** - CRSTRA Biskra, Algérie

13:40–14:00

**La grenade : une filière multi secteurs rentable associée à un développement durable et compatible avec le changement climatique et le terroir traditionnel algérien**

**Prof Merdji M'Hamed** - CIHEAM, Montpellier, France

14:00–14:20

**Obesity: a matter of fat taste**

**Prof Khan Naim** - Université de Dijon, France

14:20–14:40

**Diversité des gènes isolés des souches de *Bacillus sp.* présentes dans le miel produit dans la Région des Hauts Bassins au Burkina Faso**

**Dr Kouhonde Serge** - Université Aube Nouvelle, Burkina Faso

14:40–15:00

Discussion, Q&A

15:00–15:15

Coffee Break

Amphi 1

Amphi 1

## Session 3. Oral Presentations

Place Session	Amphi 1 3-1	Amphi 2 3-2	Room 4 3-3	Room 5 3-4	Room 6 3-5
Moderators	Dr Chemache L. Dr Kechid M.	Dr Kadi H. Dr. Bensalem A.	Dr Derouiche M. Dr Bahchachi N.	Dr Benchikh Y. Dr Bahri F.	Dr Bouchedja N. Dr Boudida Y.
15:15–15:25	Disponibilité et prix des produits sans gluten en Algérie (cas de la ville de Constantine, 2022) <b>Bouasla Abdallah</b> INATAA - UFMC1	Préférences alimentaires : qu'est-ce qui influence les choix des adultes du troisième âge en Algérie ? <b>Aoura Sarra</b> INATAA - UFMC1	Effet du séchage aux micro-ondes sur la qualité physicochimique du poivron vert ( <i>Capsicum annuum</i> L.) <b>Rahmani Youcef</b> CRAPC	Attempt to develop and determine the physico-chemical and sensory quality of a 'Fameed' cheese <b>Bensaad Dhiya Eddine</b> Université de Batna 1	The microorganisms as an efficient tool in food biotechnology process: the case of the yeast <i>Yarrowia lipolytica</i> <b>Bouchedja Doria Naila</b> INATAA - UFMC1
15:25–15:35	Étude de l'effet interaction génotype x environnement sur le rendement et la qualité technologique de quelques variétés de blé dur <b>Bouchetat Fawzia</b> Université Blida 1	Effet du confinement dû à la Covid-19 sur le comportement alimentaire d'une population sportive <b>Bensalem Adel</b> INATAA - UFMC1	A novel eco-friendly gelatin-kappa carrageenan active packaging enriched with Algerian Mekwiya date seeds to extend goat meat quality and shelf life <b>Amokrane Rachida</b> Université de Bejaia	Effect of grazing season on quality traits of artisanal cow ricotta cheese <b>Guido Mangione</b> University of Catania	Évaluation des effets probiotiques de <i>Lactiplantibacillus plantarum</i> F2: Applications dans les aliments fonctionnels <b>Barache Naclim</b> Université de Bejaia
15:35–15:45	La filière figue en Algérie : Potentialités, valorisations, opportunités de développement et perspectives <b>Mezlane-Kaci Zoubida</b> Université Blida 1	Variation in the physicochemical composition, nutritional and sensory qualities of ice creams made from milk from cows fed on tomato dregs. <b>Berrighi Nabila</b> ESA, Mostaganem	Potentiel antioxydant et caractéristiques physico-chimiques de l'huile de graines de deux espèces de la courge ; <i>Cucurbita pepo</i> et <i>Cucurbita maxima</i> <b>Benlacheheb Radhia</b> INATAA - UFMC1	Étude des paramètres de rendement, physiologiques et des caractéristiques phénologiques de variétés de blé dur ( <i>Triticum durum</i> Desf.) dans une zone subhumide en Algérie <b>Bourouh Lamia</b> Université de Skikda	Effect of encapsulation conditions on carotenoid encapsulation efficiency and antioxidant activity of brown algae ( <i>Taonia atomaria</i> L.) using alginate emulsion-gelation <b>Chaalal Makhlof</b> INATAA - UFMC1
15:45–15:55	Production of LLL and their applications in the preparation of fermented milk <b>Bouchibane Malika</b> Université de Médéa	Optimisation de l'alimentation chez le greffé rénale sous anticalcineurines <b>Boudjemaa Soumaya</b> CHU Batna	Phenylketonuria in Algeria: patient dietary practices and development of low-protein premixes <b>Bourekoua Hayat</b> INATAA - UFMC1	Formulation d'un couscous sans gluten à base de riz et de maïs et étude de sa qualité <b>Fernane Samia</b> Université de Blida 1	Biotechnological production of food-grade enzymes: polyphenol oxidase as a case study <b>Derardja Ala Eddine</b> INATAA - UFMC1
15:55–16:05	Histologie de la reproduction et maturité sexuelle du Merlu <i>Merluccius merluccius</i> dans le Golfe de Béjaïa du Secteur Est Algérien <b>Alik Ourida</b> CNRDPA	Evaluation de l'activité antidiabétique de l'huile des noyaux de dattes algériennes ( <i>Phoenix dactylifera</i> L) comparativement à celle la metformine chez le rat rendu diabétique <b>Bendlaf Youcef</b> Université de Tlemcen	Investigation du microbiote autochtone et des composés volatils du beurre traditionnel fermenté : Smen/Dhan <b>Boussekine Rania</b> Université de Sétif	Essai d'enrichissement du yaourt avec les polysaccharides de <i>Corchorus olitorius</i> L. et sa caractérisation sensorielle, physico-chimique et biologique. <b>Laggoune Souhella</b>	Évaluation des pratiques oléicoles dans cinq régions algériennes : focus sur les variétés d'olive, les procédés d'extraction d'huile d'olive et la gestion des sous-produits <b>Labdal Nourhane</b> INATAA - UFMC1
16:05–16:15	Discussion, Q&A	Discussion, Q&A	Discussion, Q&A	Discussion, Q&A	Discussion, Q&A

## Session 4. Oral Presentations

Place Session Moderators	Amphi 1 4-1 Dr Rachedi K. Dr Adoui F.	Amphi 2 4-2 Dr Touati Dr Yagoubi L.	Room 4 4-3 Pr. Kabouche A. Dr Zerizer H.	Room 5 4-4 Dr Boughachiche F. Dr Bourekoua H.	Room 6 4-5 Dr Maougal R. Dr Benabid H.
16:20–16:30	Stratégies des acteurs de la filière oléicole de la wilaya de M'sila : mobilisation et rapports de forces <b>Hadjloune Houria</b> ENSA, Alger	Impact d'une supplémentation en vitamine E sur les marqueurs cardiométaboliques chez des sujets à risque de développer une stéatose hépatique non alcoolique <b>Louala Sabrina</b> Université Oran 1	Evaluation de la qualité du régime alimentaire des travailleurs algériens par l'indice international de qualité de l'alimentation-(DQI-I) : Association avec l'état nutritionnel et l'image corporelle <b>Boudaoud Chaima</b> INATAA - UFGC1	Formulation et caractérisation de boissons végétales diététiques à base de quinoa et d'avoine <b>Metlef Sarra</b> Université de Chlef	Enzymes d'intérêt : Impact positif des grignons d'olives <b>Maougal Rim Tinhinen</b> INATAA - UFGC1
16:30–16:40	Exploration des propriétés antioxydantes des extraits de <i>Posidonia oceanica</i> : applications potentielles en biotechnologie bleue durable sur l'aquaculture du tilapia. <b>Boucetta Sabrina</b> Université de Skikda	Perturbateurs endocriniens, poisons invisibles dans notre alimentation : sources de contamination, impact sur la santé humaine et solutions pour limiter l'exposition <b>Oudir Malha</b> ESSAIA, Alger	Physicochemical characteristics of eggs from local and laying hens fed a diet incorporated with (Ziziphus lotus) <b>Zidane Azdinia</b> Université de Chlef	Optimisation de l'extraction de chitine à partir de la carapace de crabe bleu invasif <i>Callinectes sapidus</i> et transformation en chitosane pour diverses applications <b>Yousfi Billel</b> CRSP	Valorisation des produits locaux : les déchets de Citrus reticulata Blanco (Mandarine Wilking) comme source potentielle de composés bioactifs de grande valeur <b>Kadi Ahcene</b> Université de Bejaia
16:40–16:50	Impact des conditions abiotiques sur une gamme de variétés de blé dur en région aride (Biskra, Algérie) <b>Menasria Hanane</b> CRSTRA, Biskra	Prévalence de la dénutrition à l'aide du malnutrition screening tool (must) chez des patients algériens atteints de cancer et sous chimio-thérapie ambulatoire <b>Kennas Abderrezak</b> Université de Boumerdes	Attitudes et préférences des consommateurs à l'égard des produits alimentaires traditionnels en Algérie <b>Boudechicha Hiba Ryma</b> INATAA - UFGC1	Evaluation de la qualité microbiologique de la viande salée traditionnelle algérienne « Guedid » <b>Dibi Amira Rayene</b> Université Batna 2	Impact d'incorporation des margines d'olives dans l'alimentation du poulet de chair sur la qualité organoleptique de la viande <b>Seghiri Malak</b> INATAA - UFGC1
16:50–17:00	Mise en valeur du fromage labélisé Bouhezza par incorporation dans des matrices alimentaires <b>Aissaoui Zitoun Ouarda</b> INATAA - UFGC1	Utilisation des courbes de l'IMC algériennes dans l'estimation de la corpulence d'élèves habitant la commune de Constantine (2020) <b>Bouldjadj Ikram</b> INATAA - UFGC1	La filière oléicole de la région de Mascara : potentialités et valorisation à de la variété autochtone Sigoise <b>Harizia Abdelkader</b> Université de Mascara	Evaluation of the main components of saffron using UV-Vis spectroscopy <b>Boussloud Hadria</b> UFGC1	Immobilization, characterization and application of ficin <b>SIAR El Hocine</b> INATAA - UFGC1
17:00–17:10	Discussion, Q&A	Discussion, Q&A	Discussion, Q&A	Discussion, Q&A	Discussion, Q&A

# 17<sup>th</sup> Thursday, October 2024

## Session 1. Conferences

Moderators Pr Aissaoui Zitoun O. Pr Becila S., Dr El HadeF El Okki M.

- |            |   |
|------------|---|
| 8:30–8:50  | <b>Ruminant feeding and meat quality</b><br>Prof Priolo Alessandro - University of Catania, Italy   |
| 8:50–9:10  | <b>Neuroscience techniques to support traditional dairy productions enhancement</b><br>Caccamo Margherita - CORFILAC, Sicily, Italy                                 |
| 9:10–9:30  | التكامل العربي للنهوض بتسويق التمور<br>Dr. Mahmoud HASSAN - MEDmart for Marketing & Business Development, Egypt   |
| 9:30–9:50  | <b>Impact de l'intelligence artificielle en biologie : Innovations technologiques et perspectives futuristes</b><br>Pr Moussaoui - Université Ferhat Abbas, Algérie |
| 9:50–10:10 | Discussion, Q&A   |

Amphi 1

Coffee Break

## Session 2. Conferences

Moderators Pr Kharroub K., Pr Benatallah L., Pr Chaalal M.

- |             |  |
|-------------|--|
| 10:10–10:30 | <b>Les synbiotiques et leurs applications nutraceutiques</b><br>Prof Razafindralambo Hary Lanto H. - Faculté de Gembloux Agro-Bio Tech, U. Liège, Belgique |
| 10:30–10:50 | <b>Ice cream - frozen dessert with high potential</b><br>Katarzyna Szkolnicka - West Pomeranian University of Technology, Szczecin, Poland                 |
| 10:50–11:10 | <b>Extrusion-cooking: selected technical and technological aspects</b><br>Agnieszka Wójtowicz - University of Life Sciences in Lublin, Poland              |
| 11:10–11:30 | <b>Programme économie bleu en Algérie- Pêche et aquaculture</b><br>Lahreche Slimane - Chef d'Antenne Est, Programme Économie Bleue, Annaba, Algérie        |
| 11:30–12:00 | Discussion, Q&A  |

Amphi 1

12:00–13:00

Lunch

## Session 3. Conferences

Moderators Pr. Benachour K., Dr. Benyahia F., Dr. Bouasla A.

- |             |   |
|-------------|---|
| 13:10–13:30 | <b>Current challenges in cereal sciences</b><br>Prof. Christina M. Rosell - University of Manitoba, Canada  |
| 13:30–13:50 | <b>Oligosaccharides in legumes. Identification, quantification and the effect of processing on their reduction</b><br>Celia Carillo - University of Burgos, Spain |
| 13:50–14:00 | Discussion, Q&A   |

Amphi 1

14:00–14:15

Coffee Break

## Session 4. Oral Presentations

Place Session	Amphi 1	Amphi 2	Room 4	Room 5	Room 6
Moderators	4-1 Dr. Aggoun M. Dr. Ait Kaki A.	4-2 Dr. Saadi S. Dr. Benamara M.	4-3 Dr. Bencharif M. Dr. Sersar B.	4-4 Dr. Dridi L. Dr. El Mechta L.	4-5 Dr. Himed L. Dr. Kehal F.
14:15–14:25	Filière caprine en Algérie, situation actuelle et perspective de développement <b>Sahraoui Hossem</b> CRBt, Constantine	Prévalence de listeria spp. chez les bovins laitiers et leurs produits dans la région de Tiaret <b>Bouchetat Fawzia</b> Université de Blida 1	Biochemical changes during the ripening process of the traditional Algerian meat product “Khliiaa Ezir” <b>Louahem Besma Amel</b> INATAA - UFMC1	Development and study of the behavior of a new material based on PVA/Chitosan: us as food film <b>Laribi-Habchi Hassiba</b> Université de Blida 1	Évaluation de la stabilité oxydative de l'huile de lentisque enrichie en polyphénols <b>Moulaoui Kenza</b> Université de Bejaia
14:25–14:35	Accompagnement des start-ups dans le domaine de l'agroalimentaire sur les systèmes de management et de contrôle de qualité <b>Moussaoui Mohamed Riad</b> Laboratoire Moussaoui	Associating artificial intelligence and nutrition: A new approach to public health promotion (Algeria, 2024) <b>Aoura Sarra</b> INATAA - UFMC1	Prevention of methotrexate-induced hepatic steatosis using terpenoid-based therapeutic deep eutectic systems <b>Sebbah Tarik</b> Université de Mostaganem	Ressources halieutiques en Algérie (la région de Bejaia) : enjeux et perspectives de gestion durable. <b>Ramdani Souhlla</b> Université de Bejaia	Evaluation of the diet quality of Algerian pregnant women by the score of adequacy with the french nutritional recommendations <b>Tebbani Fouzia</b> INATAA - UFMC1
14:35–14:45	Traitement des effluents aquacoles par l'utilisation des biocomposites chitosane/ argile <b>Bensalem Soufiane</b> Université de Ouargla	Exploitation du crabe bleu invasif <i>Callinectes sapidus</i> en Algérie : Défis et Opportunités <b>Labbaci Abdelkader</b> Université d'Annaba	Exploring traditional acorn consumption and its potential economic impact in Algeria: A comprehensive survey <b>Torche Yacine</b> CU de Mila	Qualité microbiologique et physicochimiques du fromage blanc enrichi en huile de lin. <b>Lehaçani Sara</b> Université de Jijel	Effect of Olea europaea L. leaves extract on obesogenic diet-induced obesity and liver injury in Wistar rats <b>Zabalou Nada</b> Université de Jijel
14:45–14:55	Système alimentaire algérien : réalités actuelles et défis futurs <b>Mahdeb Amokrane</b> INRAA, Béjaia	Enzymes protéolytiques dans la structuration de peptides bioactifs fonctionnels <b>Saadi Sami</b> INATAA - UFMC1	Anti-Inflammatory potential of functional beverages based on citrus peels <b>Bouizar Roukia</b> Université de Béjaia	Valorisation et protection des produits du terroir par les signes de qualité. <b>Messaili Samir</b> DSA Oum EL Bouaghi	Evaluation of the Anti-fungal activity of <i>Portulaca oleracea</i> extract <b>Khelassi Nechoua Lina</b> INATAA - UFMC1
14:55–15:05	Dietary supplements consumption of undergraduate Algerian students: the preliminary results of the cross-sectional study <b>Mansour Fadhila</b> Université de Tébessa	Olives noirs de table d'Algérie, plus qu'un aliment fonctionnel : exploration de la biodiversité des flores autochtones lactiques fermentaires <b>Meribai Abdelmalek</b> Université de BBA	Almonds skin as source of antioxidants: Microwave-assisted extraction optimized by artificial neural network and response surface methodology <b>Harkat-Madouri Lila</b> Université de Bejaia	Extraction du collagène du byssus de la moule méditerranéenne ( <i>Mytilus galloprovincialis</i> ) et la mise en évidence de son activité antioxydante <b>Louala Sabrina</b> Université Oran 1	Evaluation de certaines propriétés technologiques des hydrolysats issus de l'hydrolyse des protéines sériques par la pepsine. <b>Khangui Ahlam</b> UFMC1
15:05–15:15	Composition phytochimique et activité antioxydante de <i>Rosa canina</i> <b>Kabouche Ahmed</b> UFMC1	Etat nutritionnel en Algérie : perspective d'avenir <b>Sadoudi Rabah</b> Université de Tizi-Ouzou		β-glucanes d'orge, extraction à parti d'une variété d'orge locale et incorporation dans un produit lacté type yaourt <b>Adoul Faiza</b> INATAA - UFMC1	Elaboration of a value-added soybean oil using Nigella Sativa oil <b>Sabliha Achat</b> Université de Bejaia
15:15–15:25	Discussion, Q&A	Discussion, Q&A	Discussion, Q&A	Discussion, Q&A	Discussion, Q&A

15:30–16:00

Closing Ceremony & Certificates Awarding

# Poster Sessions

**16<sup>th</sup>** Wednesday, October 2024

**Poster Session 1**  
(CA. 001 – CA. 160)

1<sup>st</sup> floor, Pedagogic Block 2

**17<sup>th</sup>** Thursday, October 2024

**Poster Session 2**  
(CA. 161 – CA. 319)

1<sup>st</sup> floor, Pedagogic Block 2



**CiSA 2024**  
Congrès International des Sciences Alimentaires



CISA web site



CISA Programme



CISA Abstract Book