



## Ordre de présentation des posters : Le 16 octobre 2024

Ordre de présentation 16 octobre 2024	NOM	Prénom	Grade	Titre de la communication	Code D'expertise
1	ABDELOUAHAB	Amel	Doctorant LMD	Prévalence de listeria spp. chez les bovins laitiers et leurs produits dans la région de Tiaret	CA1.02
2	BELARBI	Fatima	Chargée de recherche	Impact du stockage à froid sur la qualité microbienne de la variété de palmier dattier cv. Ghars	CA1.27
3	BEN SAYAH	Faiza	Chargée de recherche	La chaîne de valeur dattes en Algérie : Etat des lieux, compétitivité, limitations et perspectives	CA1.28
4	BENMAHTI	Houaria	Doctorant LMD	Identification et test du pouvoir pathogène des espèces de <i>Fusarium</i> isolées du blé de quelques régions de l'Ouest en Algérie	CA1.21
5	BENSLIM-CHALLAL	Asma	MAB	PGPR for sustainable agriculture: inhibition of fungicide resistant phytopathogenic fungi	CA1.09
6	BOUDJEMAA	Soumaya	Cheffe de service du laboratoire de toxicologie	Utilisation des pesticides organophosphorés entre problème et solution	CA1.23
7	BOUGRIOU	Nada	Doctorant LMD	Caractérisation physique et modélisation de la masse du fruit de caroube ( <i>Ceratonia siliqua L.</i> ) basée sur ses principaux attributs physiques	CA1.10
8	DJELLAL	Farid	MCA	Les feuilles de frêne commun ( <i>Fraxinus angustifolia</i> ) comme source alimentaire pour les lapins en croissance	CA1.35
9	EL HADEF EL OKKI	Mohamed	MCA	Analyses physicochimique et sensorielle de la viande du poulet de chair de trois régions de l'Est Algérien	CA1.26
10	HACHEMI	Nour El Houda	Doctorant LMD	Study of the textural properties of gluten-free baguette bread made from quinoa formula	CA1.19
11	HAFFAF	Samia	MCA	Nutritional status and metabolic profile: concentrations of plasma total protein and protein fractions during peripartum period in ewes	CA1.32



## Ordre de présentation des posters : Le 16 octobre 2024

12	<b>HAMMANI</b>	<b>Amel</b>	Doctorant LMD	Activité insecticide des huiles essentielles de Thymus pallescens de Noë et de Cymbogon citratus contre Tribolium castaneum	<b>CA1.20</b>
13	<b>KANOUNI</b>	<b>Lina</b>	MAB	Bactéries nodulants légumineuses une innovation en agriculture	<b>CA1.06</b>
14	<b>KANTAOUI</b>	<b>Aicha</b>	Doctorante	Morphological and Biochemical Characteristics of Different Plum Varieties	<b>CA1.33</b>
15	<b>AGGOUN</b>	<b>Moufida</b>	Maître de conférence A	Survey on the perspectives of introducing food products containing edible insects into human diets	<b>CA2.82</b>
16	<b>AGLI</b>	<b>Selma</b>	Doctorant LMD	Sensibilité au goût du sucre et ancienneté du diabète	<b>CA2.70</b>
17	<b>ALEM</b>	<b>Karima</b>	Maître de conférence A	Potential protective effects of Curcuma longa on dodine-induced oxidative stress in rats	<b>CA2.31</b>
18	<b>ALLAM</b>	<b>Ouassila</b>	Maître de conférence B	Utilisation de l'étiquetage nutritionnel et gestion de diabète chez une population de diabétiques de type 1 et 2 (Constantine 2024)	<b>CA2.15</b>
19	<b>ALOUACHE</b>	<b>Amel</b>	Maître de conférence B	Impact de la carence en vitamine A chez des enfants préscolarisés : Etude sur un échantillon ciblé.	<b>CA2.66</b>
20	<b>AMOKRANE</b>	<b>Narimane</b>	Doctorant LMD	Enfants de 3-5 ans : entre alimentation et motricite de developpement moteur	<b>CA2.22</b>
21	<b>AYAD</b>	<b>Rabha</b>	Doctorant LMD	Mineral composition, polyphenol profile, antioxidant potential and evaluation of in vitro gastrointestinal digestion of persimmon fruit (Diospyros kaki L.)	<b>CA2.48</b>
22	<b>BECILA</b>	<b>Fatima Zohra</b>	Maître de conférence B	Polyphenols consumption : potential associations with health prevention	<b>CA2.65</b>
23	<b>BELKESSAM</b>	<b>Yamina</b>	Maître de conférence A	Impact du mode de vie et de l'alimentation sur l'apparition du cancer de l'estomac	<b>CA2.36</b>
24	<b>BENABDALLAH</b>	<b>Halima</b>	Doctorant LMD	L'effet protectrice de Nigella Sativa L au niveau du coeur vis-a- vis du stress oxydatif induit par un régime hyper gras chez un modèle experimental	<b>CA2.84</b>
25	<b>BENABDELMALEK</b>	<b>Yassira Khadidja</b>	Doctorant LMD	Impact d'une prise en charge nutritionnelle et physique sur les habitudes des femmes obèses : Etude de six mois./ Effects of dietary and physical management on the habits of obese women: a six-month study.	<b>CA2.69</b>

## Ordre de présentation des posters : Le 16 octobre 2024

26	<b>BENALIA</b>	<b>Halima</b>	Doctorant LMD	Évaluation in vitro de l'effet antiurolithiasique de quelques extraits de <i>Cynodon dactylon</i> (L). Pers	<b>CA2.42</b>
27	<b>BENDJAMA</b>	<b>Rym Ferial Nedjma</b>	Master	Bilan nutritionnel de femmes atteintes d'un diabète gestationnel	<b>CA2.87</b>
28	<b>BENGHEZAL</b>	<b>Meriem</b>	Master	Evaluation du coût de l'allaitement artificiel du nourrisson âgé de 3 mois	<b>CA2.64</b>
29	<b>BENHAMIMID</b>	<b>Halima</b>	Doctorant LMD	Sensibilité au sel et gestion du poids : Un lien entre goût et nutrition	<b>CA2.77</b>
30	<b>BENKHEDIR</b>	<b>Abdelkarim</b>	Doctorant LMD	Impact de <i>rosmarinus officinalis</i> sur la voie apoptotique mitochondriale-dépendante dans l'hépatotoxicité induite par le nickel chez le rat	<b>CA32.33</b>
31	<b>BENMERZOUG</b>	<b>Marwa</b>	Doctorant LMD	Évolution de l'obésité infantile à Constantine : Étude longitudinale sur trois ans de la prévalence et des facteurs contributifs.	<b>CA2.43</b>
32	<b>BENMERZOUG</b>	<b>Marwa</b>	Doctorant LMD	Obésité infantile, cardiomyokines et programme alimentaire et d'activité physique adapté.	<b>CA2.45</b>
33	<b>BENMOUNA</b>	<b>Manal</b>	Doctorant LMD	Un tritèrpenoïde diminue la prise de poids corporel chez les souris obèses.	<b>CA2.35</b>
34	<b>BENSALEM</b>	<b>Adel</b>	Maître de conférence B	Nutritional status and quality of life of hemodialysis patients.	<b>CA2.61</b>
35	<b>BENTAIBA</b>	<b>Karima</b>	Doctorant LMD	Potentiel thérapeutique du <i>Withania frutescens</i> dans l'atténuation des lésions testiculaires induites par le cadmium	<b>CA32.50</b>
36	<b>BENTALEB</b>	<b>Maroua</b>	Doctorant LMD	Gestion nutritionnelle du Ramadan par les patients cardiaques	<b>CA2.78</b>
37	<b>BOUBEKRI</b>	<b>Nassima</b>	Maître de conférence A	Nephroprotective effects of the methanol extract from <i>Ephedra</i> sp. against gentamicin-induced toxicity in Wistar albino rats	<b>CA32.59</b>
38	<b>BOUDJOUADA</b>	<b>Esmâ</b>	Doctorant LMD	Links between preferences for salty foods and weight and blood pressure status	<b>CA2.19</b>
39	<b>BOUDJOUADA</b>	<b>Esmâ</b>	Doctorant LMD	Corpulence and sweet taste detection thresholds in a hypertensive population	<b>CA2.39</b>
40	<b>BOULAZIB</b>	<b>Selma</b>	Doctorant LMD	Facteurs influençant les pratiques alimentaires des enfants de 24 mois à l'Est algérien	<b>CA2.62</b>
41	<b>BOULEKSAIR</b>	<b>Rayane</b>	Master	Contribution à l'élaboration d'un manuel photo pour les enquêtes alimentaires en Algérie	<b>CA2.29</b>

## Ordre de présentation des posters : Le 16 octobre 2024

42	<b>BOUMAAZA</b>	<b>Nour El-Houda</b>	Doctorant LMD	Valorization of Cherry Products and By-Products in Souk Ahras Region, Northeast Algeria: Integrating the Ethnic Knowledge with Modern Applications	<b>CA32.48</b>
43	<b>BOURKAB</b>	<b>Khaola</b>	Master	Impacts du stress chronique sur l'alimentation et l'état pondéral des diabétiques	<b>CA2.88</b>
44	<b>CHABANE</b>	<b>Sabine</b>	Doctorant LMD	Étude transversale dans la wilaya de Béjaïa : analyse des apports nutritionnels des légumineuses en fonction des mesures anthropométriques	<b>CA2.30</b>
45	<b>CHENTOUH</b>	<b>Mouhamed Mounir</b>	Doctorant LMD	Impact of heat denaturation and digestibility on cowpea, pea and peanut proteins	<b>CA2.27</b>
46	<b>CHOUBA</b>	<b>Ibtissem</b>	Maître de conférence A	Effet préventif du gingembre (Zingiber officinale) contre la toxicité induite par un pesticide ( abamectine) chez des rats de la souche Wistar	<b>CA2.9</b>
47	<b>ACHOU</b>	<b>Lydia</b>	Maître assistant A	Habitudes de consommation et perception des jeunes adultes algériens envers le produit carné traditionnel Merguez : Résultats d'une enquête en ligne	<b>CA3.87</b>
48	<b>ADJEDJ</b>	<b>Fadhila</b>	Doctorant LMD	Traditional dairy products in Algeria: case of fresh cheese "Adghess"	<b>CA3.69</b>
49	<b>ADJEROUD</b>	<b>Nawel</b>	Maître de conférence A	Molécules bioactives: composés phénoliques des raquettes du figuier de barbarie	<b>CA3.52</b>
50	<b>AKACHAT</b>	<b>Belkis</b>	Doctorant LMD	Valorization of lemon peels :Development of Pectin Based films with encapsulated lemon essential oil for activ food packaging	<b>CA3.16</b>
51	<b>ALLEG</b>	<b>Moussa</b>	Doctorant LMD	Caractérisation chimiques des sous-produits de tomate, de grignons d'olive et de la figue de barbarie en vue de leur validation en alimentation animale	<b>CA3.105</b>
52	<b>AMAMRA</b>	<b>Djamila</b>	Doctorant LMD	Caractérisation physico-chimique du beurre fermier de type Zebda issu de Mascara, une région de l'ouest algérien.	<b>CA3.12</b>
53	<b>BABOUCHE</b>	<b>Keltoum</b>	Doctorant LMD	Caractérisation nutritionnelle et potentiel d'utilisation des noyaux de datte en alimentation animale	<b>CA3.81</b>
54	<b>BECILA</b>	<b>Fatima Zohra</b>	Maître de conférence B	Couscous consumption patterns in the culinary landscape of Constantine, Algeria	<b>CA3.74</b>

## Ordre de présentation des posters : Le 16 octobre 2024

55	<b>BELHOULA</b>	<b>Nora</b>	Magistère	Beurre fermenté traditionnel (Smen) : Préparation, consommation et commercialisation à Jijel, Algérie	<b>CA3.107</b>
56	<b>BELLACHIA</b>	<b>Ghada</b>	Doctorant LMD	Évaluation de la diversité morphologique et pomologique des principales variétés d'oliviers des oliveraies traditionnelles du nord-est algérien	<b>CA3.41</b>
57	<b>BELMOULOUD</b>	<b>Rayene</b>	Doctorant LMD	Procédé de fermentation traditionnel algérien des glands : étude des caractéristiques physicochimiques et antioxydantes des farines dérivées	<b>CA3.13</b>
58	<b>BEN SAYAH</b>	<b>Faiza</b>	Maître de conférence B	La datte (Phoenix dactylifera L.) : Un aliment marginalisé en quête de valorisation industrielle	<b>CA3.111</b>
59	<b>BENAMARA-BELLAGHA</b>	<b>Meriem</b>	Maître de conférence B	Valorisation des grignons d'olives par la caractérisation de leur farine	<b>CA3.78</b>
60	<b>BENBOURICHE</b>	<b>Aicha</b>	Doctorant LMD	Efficacy of carotenoids from chili by-product in the enhancement of edible oil thermo-resistance	<b>CA3.34</b>
61	<b>BENDIA</b>	<b>Sabrina</b>	Maître de conférence A	Valorisation des déchets d'agrumes par la production de la pectine	<b>CA3.79</b>
62	<b>BENELOUEZZANE</b>	<b>Chahinez</b>	Doctorant LMD	Profil de la consommation des produits de panification traditionnelle à base d'orge, Kasrat ch'air et khobz ch'air au sein de la population algérienne.	<b>CA3.80</b>
63	<b>BENHAMMA</b>	<b>Zina</b>	Doctorant LMD	Valorization of Potato Peel Waste: Study of extraction and antioxidant activity of polyphenols.	<b>CA3.43</b>
64	<b>BENLACHEHEB</b>	<b>Radhia</b>	Maître de conférence B	El Gueddid, produit traditionnel algérien : Caractéristiques physico-chimiques, biochimiques et microbiologiques durant son processus de préparation et d'affinage.	<b>CA3.88</b>
65	<b>BENSALEM</b>	<b>Adel</b>	Maître de conférence B	Assessment of the Nutritional Quality of Some Traditional Algerian Dishes	<b>CA3.70</b>
66	<b>BERKATI</b>	<b>Asmaâ</b>	Doctorant LMD	Extraction Écologique avec les NADES Comparée aux Solvants Conventionnels	<b>CA3.28</b>
67	<b>BERRIGHI</b>	<b>Nabila</b>	Maître de conférence A	Effects of high-protein feed brewer's spent grain on lamb blood parameters, meat amino acids profile and vitamin E content	<b>CA3.6</b>

## Ordre de présentation des posters : Le 16 octobre 2024

68	<b>BOUAKKAZ</b>	<b>Sara</b>	Doctorant LMD	Criblage de bactéries lactiques productrices d'exopolysaccharides isolées à partir de blé fermenté algérien. Screening of exopolysaccharide-producing lactic acid bacteria isolated from fermented Algerian wheat	<b>CA3.63</b>
69	<b>SALEM ELHADJ</b>	<b>Mohamed Saleh</b>	Maître de conférence A	Préparation du un lait de chamelle déshydraté traditionnellement « Elgares »	<b>CA.113</b>
70	<b>BOUGARA</b>	<b>Khedidja</b>	Doctorant LMD	Aperçu aux propriétés des enzymes protéolytiques extraites des bactéries lactiques isolées d'Amoredj	<b>CA3.83</b>
71	<b>BOUGUERBA</b>	<b>Rayane</b>	Doctorant LMD	Fabrication industrielle du bouhezza un fromage traditionnel algérien	<b>CA3.60</b>
72	<b>BOUGUessa</b>	<b>Iness</b>	Doctorant LMD	Antifungal activity of Ruta chalepensis essential oil against Aspergillus niger and penicillium sp.	<b>CA3.29</b>
73	<b>BOUKHTACHE</b>	<b>Hadjer</b>	Maître de conférence B	Mise en valeur et étude de l'impact des molécules bioactives issues d'une plante médicinale « Silybum marianum ».	<b>CA3.22</b>
74	<b>BOULLOUF</b>	<b>Amal</b>	Maître assistant B	Production d'un ferment mixte à partir de bactéries lactiques isolées du fromage Bouhezza et étude de ses propriétés technologiques	<b>CA3.90</b>
75	<b>BOUNNECHE</b>	<b>Hayette</b>	Maître assistant A	technique traditionnelle pour améliorer la qualité de l'huile d'olive	<b>CA3.89</b>
76	<b>BOUSSEKINE</b>	<b>Rania</b>	Maître de conférence B	Evaluation de la qualité microbiologique du Lben traditionnel Algérien	<b>CA3.92</b>
77	<b>BRAHIMI</b>	<b>Fatima</b>	Magistère	Détermination des propriétés organoleptiques de BSISSA incorporés de poudre de caroube	<b>CA3.108</b>
78	<b>CHAIB</b>	<b>Rania</b>	Doctotante LMD	Enquete ethnobotanique sur les plantes médicinales utilisées dans la conservation des aliments	<b>CA3.115</b>
79	<b>CHALABI</b>	<b>Nadjya</b>	Doctorant LMD	L'impact de la date de récolte sur le rendement de l'huile de quatre variétés d'olive (olea europeae l.) dans la région de Skikda	<b>CA3.91</b>
80	<b>DEROUICHE</b>	<b>Meriem</b>	Maître de conférence A	Elaboration d'un aliment de bétail à base de sous-produits de la minoterie et des déchets de CCLS	<b>CA3.97</b>
81	<b>ADROUCHE</b>	<b>Imene</b>	Master	Formulation des muffins incorporés par une farine composites à base d'orge germée (farine diastatique, farine non diastatique et poudre d'herbe d'orge)	<b>CA4.40</b>
82	<b>AGABI RANIA</b>	<b>Rania</b>	Doctorant LMD	Enrichissement d'un biscuit sans gluten avec du pollen d'abeille.	<b>CA4.53</b>



## Ordre de présentation des posters : Le 16 octobre 2024

83	<b>AMEUR</b>	<b>Ibtissam</b>	Doctorant LMD	Development of Food Films from Gelatin Derived from Chicken Feet and Commercial Gelatin	<b>CA4.8</b>
84	<b>AMIOUR</b>	<b>Amina</b>	Master	Caractérisation de films à base de chitosane/cellulose et d'extrait hydro-éthanolique du genévrier pour la conservation du fromage Bouhezza	<b>CA4.27</b>
85	<b>AOUDIA EPOUSE HADDAD</b>	<b>Hassiba</b>	Maître de conférence B	Formulation et analyse d'un yaourt brassé aux feuilles de Moringa oleifera	<b>CA4.21</b>
86	<b>AYAD</b>	<b>Rima</b>	Maître de conférence A	Effet de l'ajout de courgettes (Cucurbita pepo L.) sur les propriétés physico-chimiques et sensorielles du fromage frais au cours du stockage	<b>CA4.45</b>
87	<b>BAALI</b>	<b>Souad</b>	Maître de conférence B	Caractérisation de films à base d'alginate de sodium/cellulose et d'extrait hydro-éthanolique d'armoise de la wilaya d'Oum El Bouaghi pour le conditionnement du fromage Cheddar	<b>CA4.25</b>
88	<b>BADER</b>	<b>Roumeila</b>	Maître de conférence B	Valorisation des sous-produits de la figue de barbarie : élaboration de nouvelles formulations alimentaires / Valorisation of the by-products of prickly pear: development of new food formulations	<b>CA4.17</b>
89	<b>BELKACEMI</b>	<b>Maria</b>	Doctorant LMD	Essais d'Incorporation de la Poudre de Caroube (Ceratonia siliqua L) dans la Formulation d'une Crème Dessert : Analyse des Propriétés Physicochimiques, Microbiologiques et Sensorielles	<b>CA4.37</b>
90	<b>BENCHETTAH</b>	<b>Hind</b>	Doctorant LMD	Cooking quality and textural properties of commercial gluten free pasta	<b>CA4.13</b>
91	<b>BENCHETTAH</b>	<b>Hind</b>	Doctorant LMD	Effect of hydrothermal treatment of rice flour on its functional properties and the cooking quality of corn-rice gluten free pasta	<b>CA4.41</b>
92	<b>BENELOUEZZANE</b>	<b>Chahinez</b>	Doctorant LMD	Etude de l'aptitude à la panification en pain baguette de la farine d'orge de la variété « celeste »	<b>CA4.47</b>
93	<b>BENHAMDI</b>	<b>Ahlem</b>	Doctorant LMD	Formulation de margarine à base de graisses structurées et d'huile de noyau d'abricot	<b>CA4.18</b>
94	<b>BENKADRI</b>	<b>Soulef</b>	Maître de conférence B	Optimization of xanthan incorporation in a gluten-free infant complementary biscuit formula based on rice-dry peas	<b>CA4.29</b>
95	<b>BOUANANE</b>	<b>Zohra</b>	Maître assistant B	Developing multifunctional coating materials based on xanthan gum and alginate for use in active food packaging.	<b>CA4.48</b>

## Ordre de présentation des posters : Le 16 octobre 2024

96	<b>SALEM ELHADJ</b>	<b>Abdallah</b>	Maître de conférence A	Profil en acides gras du lait de chamelle lyophilisé	<b>CA4.100</b>
97	<b>BOUCHEHAM</b>	<b>Nohed</b>	Maître assistant A	Optimisation des paramètres d'agglomération de formules sans gluten à base de riz pour fabriquer du couscous	<b>CA4.28</b>
98	<b>BOUGUERRA</b>	<b>Ali</b>	Maître de conférence B	Elaboration des tomates séchées trempées dans l'huile d'olive	<b>CA4.52</b>
99	<b>BOUHANNA</b>	<b>Imane</b>	Maître de conférence B	Formulation et caractérisation d'un couscous enrichi en farine de grain de <i>Sylibum marianum</i>	<b>CA4.38</b>
100	<b>BOUHREM</b>	<b>Ilyes</b>	Doctorant LMD	Incorporation de la farine de gesse dans la pate boulangere	<b>CA4.60</b>
101	<b>BOULEMKAHEL</b>	<b>Souad</b>	Maître de conférence B	Formulation et fabrication des pâtes alimentaires sans gluten extrudées type "Spaghetti" enrichies en poudre des feuilles de persil	<b>CA4.39</b>
102	<b>BOULEMKAHEL</b>	<b>Souad</b>	Maître de conférence B	Formulation et fabrication d'un pain baguette sans gluten précuit surgelé à base de la formule Riz-Maïs-Féverole pour les malades cœliaques	<b>CA4.43</b>
103	<b>BOUZIANE</b>	<b>Meryem</b>	Doctorant LMD	Alkaline salts and isolate whey proteins to improve the quality of rice-maize gluten free pasta	<b>CA4.24</b>
104	<b>CHEBEL</b>	<b>Kawther</b>	Master	Validation du diagramme de fabrication du Fromage frais type Boursin	<b>CA4.55</b>
105	<b>CHEMACHE</b>	<b>Loucif</b>	Maître de conférence A	Valorisation de la féverole et du coing par la formulation d'une farine composite fonctionnelle	<b>CA4.22</b>
106	<b>ABDELOUHAB</b>	<b>Katia</b>	MCA	Nitric oxide and hydroxyle free radicals scavenging activities of pomegranate ( <i>Punica granatum L.</i> ) peels' extracts obtained by different methods of extraction.	<b>CA5.11</b>
107	<b>ADDA</b>	<b>Messaouda</b>	Doctorant LMD	Valorization of essentials oils of few spontaneous plants in the region of Tiaret.	<b>CA35.2</b>
108	<b>AYAD</b>	<b>Radia</b>	Professeur	Valorisation de la poudre de caroube dans les produits cosmétiques : valeur nutritionnelle et effets antisolaires de son extrait optimisé	<b>CA5.39</b>
109	<b>BARGHOUT</b>	<b>Nihed</b>	MCA	Pouvoir scavenging et antihémolytique de l'extrait brut de l'orange ( <i>Citrus sinensis L.</i> )	<b>CA5.20</b>
110	<b>BELKERDID</b>	<b>Radja</b>	Professionnel	Les aliments fonctionnels : au-delà de la nutrition	<b>CA5.37</b>

## Ordre de présentation des posters : Le 16 octobre 2024

111	<b>BENAHMED DJILALI</b>	<b>Adiba</b>	Prof.	Functional Yogurt Tablet Based on Prebiotic	<b>CA5.14</b>
112	<b>BENHAMOU</b>	<b>Hichem</b>	Doctorant LMD	CARACTERISATION PHYSICO-CHIMIQUE, NUTRITIONNELLE ET FONCTIONNELLE D'UN CONCENTRE PROTEIQUE ISSUE DES CO-PRODUITS DE MYTILUS GALLOPROVINCIALIS : EVALUATION DU POTENTIEL COMME INGREDIENT ALIMENTAIRE FONCTIONNEL ET BIOACTIF	<b>CA5.26</b>
113	<b>BENMATI</b>	<b>Mahbouba</b>	MCA	Exploration des Pouvoirs Thérapeutiques de Medicago sativa pour la Création d'un Complément Alimentaire Innovant	<b>CA5.19</b>
114	<b>BENSMAIL SOUHILA</b>	<b>Souhila</b>	MCA	Amélioration du potentiel antioxydant du yaourt enrichi par le fruit de Zizyphus lotus L.	<b>CA5.9</b>
115	<b>BOUFEKER</b>	<b>Sana</b>	Doct,	Effet anti-inflammatoire d'un nouveau lectine extraite du gommier eucalyptus contre le stress rénal	<b>CA5.21</b>
116	<b>BOUFRIOUA</b>	<b>Hadil</b>	Master	Essais de production de microcapsules de la souche à potentiel probiotique Lactiplantibacillus plantarum Jb21-11 et leur incorporation dans une formulation de crème glacée	<b>CA5.4</b>
117	<b>BOUGRIOU</b>	<b>Nada</b>	Doctorant LMD	Étude Comparative du Potentiel Antioxydant et Nutraceutique de deux variétés Algériennes de Caroube	<b>CA5.30</b>
118	<b>BOUKADA</b>	<b>Fadhela</b>	MCA	Potentiel antibactérien et antioxydant des flavonoïdes de Lavandula stoechas L. : une plante médicinale Algérienne	<b>CA5.18</b>
119	<b>BOUREGHDA</b>	<b>Aya Imtinane</b>	Master	Essais d'optimisation de la survie d'une souche lactique autochtone à potentiel probiotique dans une formulation de crème glacée allégée non-fermentée	<b>CA5.3</b>
120	<b>BOURFIS</b>	<b>Nassima</b>	MCA	Formulation of a dermal cream based on mastic oil and the study of its anti-inflammatory and healing effects.	<b>CA5.15</b>
121	<b>BOUSSOUF</b>	<b>Lilia</b>	MCA	Effects of Myrtus communis extract on quality and antioxidant activity of yoghurt during refrigerated storage	<b>CA5.7</b>
122	<b>BOUTENNOUN</b>	<b>Hanane</b>	MCA	Amélioration du potentiel antioxydant et antidiabétique du yaourt enrichi en composés phénoliques de Fraxinus angustifolia pendant son stockage à	<b>CA5.8</b>

## Ordre de présentation des posters : Le 16 octobre 2024

				froid, Improving antioxidant and antidiabetic potential of yogurt fortified with phenolic compounds from <i>Fraxinus angustifolia</i> during cold storage	
123	<b>BOUTHIBA</b>	<b>Meryem</b>	Doctorant LMD	Détermination des teneurs en poly phénols et en flavonoïdes des Deux variétés des citrus d'origine Ain Defla.	<b>CA25.51</b>
124	<b>CHAALAL</b>	<b>Makhlouf</b>	Professeur	Photochemical characterization and bioactive potential of three edible marine algae species.	<b>CA5.23</b>
125	<b>CHERIBET</b>	<b>Mawahib</b>	Doctorant LMD	LC-MS analysis of butanolic extract of <i>Centaurea papposa</i>	<b>CA35.20</b>
126	<b>DERARDJA</b>	<b>Ala Eddine</b>	Maître de conférence A	Enzymatic Browning: A Key Factor in the Loss of Phenolic Compounds and Antioxidants in Apricots	<b>CA5.25</b>
127	<b>ACHOURA</b>	<b>Nadjette</b>	Doctorant LMD	l'activité antimicrobienne des extraits d'origine naturels	<b>CA6.21</b>
128	<b>AIT KAKI</b>	<b>Amel</b>	Maître de conférence B	Utilisation de la planification expérimentale pour l'optimisation de la production de l'amylglucosidase fongique	<b>CA6.42</b>
129	<b>ALZEHYRIE</b>	<b>Hadil</b>	Doctorant LMD	Criblage des microorganismes aux activités hydrolytiques provenant des produits laitiers traditionnels algériens.	<b>CA6.18</b>
130	<b>BAHRI</b>	<b>Fathia</b>	Maître de conférence A	Exploitation of the microbial flora of hive products for the research of antibacterial activity	<b>CA6.24</b>
131	<b>BELMOULOU</b>	<b>Rayene</b>	doctorante	Propriétés fonctionnelles et spectroscopiques FT-IR de la farine de sorgho fermenté selon un procédé traditionnel algérien	<b>CA6.46</b>
132	<b>BEN MIRI</b>	<b>Yamina</b>	Maître de conférence A	Investigating the antifungal effectiveness of cuminaldehyde in preserving cereal grains from fungal contamination	<b>CA6.05</b>
133	<b>BENALIA</b>	<b>Halima</b>	Doctorant LMD	Activité antioxydante des extraits phénoliques des parties aériennes de <i>Laurus nobilis</i> L.	<b>CA6.19</b>
134	<b>BENHAMICHE</b>	<b>Houria</b>	Doctorant LMD	Production de protéases par la souche <i>Streptomyces diastaticus</i> sur différents déchets agroalimentaires	<b>CA6.39</b>
135	<b>BENNACER</b>	<b>Siham</b>	Doctorant LMD	Incorporation d'une Huile végétale dans les Biopolymères.	<b>CA6.28</b>
136	<b>BENSMIRA</b>	<b>Soumia</b>	Maître assistant A	Evaluation, Extraction et caractérisation de protéases (pepsine et ficine) et leurs utilisations dans la coagulation du lait	<b>CA6.36</b>
137	<b>BOUAITA</b>	<b>Sarra</b>	Doctorant LMD	Isolation of lipolytic yeasts for the degradation of waste cooking oils	<b>CA6.27</b>

## Ordre de présentation des posters : Le 16 octobre 2024

138	<b>BOUDJADA</b>	<b>Selma</b>	Master	Essais d'optimisation des conditions de cuisson sur la teneur en polyphénols et l'activité antioxydante de deux variétés du poivron ( <i>Capsicum annuum</i> )	<b>CA6.37</b>
139	<b>BOUGHACHICHE</b>	<b>Faiza</b>	Maître de conférence A	Utilisation de Starters dans la fermentations des carottes et des olives et sa comparaison avec la fermentation spontanée	<b>CA6.11</b>
140	<b>BOUGUERRA</b>	<b>Ali</b>	Maître de conférence B	Activité biologique des huiles essentielles de quelques plantes de la Famille des lamiacées	<b>CA6.43</b>
141	<b>BOUSSAA</b>	<b>Abd Elhalim</b>	Maître de conférence B	Evaluation des capacités technologiques de <i>Lactococcus lactis</i> isolé du fromage traditionnel Algérien et son application en technologie laitière	<b>CA6.32</b>
142	<b>BOUHLALIB</b>	<b>Cerine Yasmine</b>	Doctorant LMD	Insights into biochemical characterization of eggplant ( <i>Solanum melongena</i> L.) peel extract.	<b>CA6.31</b>
143	<b>BOUTANA</b>	<b>Wissem</b>	Maître assistant A	Identification de certains isolats bactériens provenant de compost : une source prometteuse de protéases biotechnologiques	<b>CA6.22</b>
144	<b>CHEBOUT</b>	<b>Afaf</b>	Doctorant LMD	Évaluation in vitro de l'impact des conditions environnementales sur la libération des composés phénoliques encapsulés dans des microcapsules d'alginate de sodium	<b>CA6.29</b>
145	<b>ELHADJALI</b>	<b>Safa</b>	Doctorant LMD	Recherche de souches levuriennes productrices d'arômes naturels	<b>CA6.13</b>
146	<b>GHOUL</b>	<b>Djoweida Imane</b>	Doctorant LMD	Analyse de la composition chimique et des propriétés antimicrobiennes des huiles essentielles	<b>CA6.23</b>
147	<b>KERBOUCHE</b>	<b>Chouaib</b>	Doctorant LMD	Étude de l'effet de la nature du solvant sur l'extraction des composés phénoliques et l'activité antioxydante de quelques variétés de dattes algériennes par un plan de mélange centroïde	<b>CA6.38</b>
148	<b>LABDAI</b>	<b>Nourhane</b>	Doctorant LMD	Coproducts oléicoles : Une source prometteuse de microorganismes productrices d'enzyme.	<b>CA6.12</b>
149	<b>LARIBI</b>	<b>Amina</b>	Doctorant LMD	Caractérisation physicochimique et activité antioxydante de sous-produit d'huile d'olive (marginine), servant de substrat valorisable par la levure oléagineuse <i>Yarrowia lipolytica</i>	<b>CA6.40</b>
150	<b>MAKHLOUF</b>	<b>Fatima Zohra</b>	Maître de conférence B	Production d'une nouvelle Plantaricine par <i>Lactobacillus plantarum</i> en vue de son application pour la bio-conservation des aliments	<b>CA6.03</b>



## Ordre de présentation des posters : Le 16 octobre 2024

151	<b>MAKHLOUFI</b>	<b>Souad</b>	Maître assistant B	Enterococcus faecium probiotic as potential alternative biocontrol agents of some mycotoxinogenic fungal strains of wheat	<b>CA6.35</b>
152	<b>ELHADJALI</b>	<b>Safa</b>	Doctorant LMD	Optimisation des recettes et des procedes par l'intelligence artificielle : applications dans l'industrie alimentaire	<b>CA7.2</b>
153	<b>BOUFENDI</b>	<b>Hossein</b>	Maître de conférence B	LES ENJEUX DE L'INTELLIGENCE ARTIFICIL SUR AGROALIMENTAIRE : QUELS IMPACTS	<b>CA7.6</b>
154	<b>BOUSSAHA</b>	<b>Soumia</b>	Magistère	Prédiction des transferts de chaleur et de masse dans la cuisson du pain	<b>CA7.4</b>
155	<b>ALIK</b>	<b>Ourida</b>	Attaché de recherche	Statut de la pêche du merlu européen <i>Merlucciusmerluccius</i> (Linnaeus, 1758) du golfe de Bejaia dans l'est algérien (mer Méditerranée occidentale)	<b>CA8.08</b>
156	<b>BAISSISSE</b>	<b>Salima</b>	Maitre de conférence A	Essai d'élaboration d'un arôme à base de sardine et l'utilisation du produit obtenu dans l'amélioration de la texture des chips de pommes de terre	<b>CA8.01</b>
157	<b>BELOUFA</b>	<b>Fatiha</b>	Doctorant LMD	Evaluation les effets de la pêche sur les ressources halieutiques	<b>CA8.10</b>
158	<b>KAID</b>	<b>Khaled</b>	Maître de conférence A	Incorporation de la poudre du pain rassis dans la formulation d'un aliment pour poissons : cas du Tilapia rouge	<b>CA8.17</b>
159	<b>KHENGUI</b>	<b>Ahlem</b>	Doctorante	Qualité physico-chimique et hygiénique du poisson séché ( <i>Tilapia Oreochromis sp</i> )	<b>CA8.18</b>
160	<b>KAROUNE</b>	<b>Samira</b>	Chargée de recherche	Etude phytochimique et activité antioxydante de la plante <i>Salvia hispanica</i> cultivée en Algérie (Biskra)	<b>CA1.37</b>

## Ordre de présentation des posters : Le 17 octobre 2024

Ordre de présentation 17 octobre 2024	NOM	Prénom	Grade	Titre de la communication	Code d'expertise
161	KELLIL	Dalia	Doctorant LMD	Caractérisation et valorisation du co-produit agro-alimentaire: les tourteaux d'Opuntia ficus-indica	CA31.103
162	KHELIL SEFRAOUI	Imane	MCB	État de la résistance aux antibiotiques chez le poulet de chair au niveau de la wilaya d'Oran	CA1.04
163	MEBARKI	Salsabil	Doctorant LMD	Plant essential oils and their inhibitor effect on foodborne pathogenic microorganisms	CA1.24
164	MOUELLEF	Adra	Maitre assistant	Etude comparative de la qualité physiologique des grains du blé dur stocké	CA1.39
165	MOUFFOK	Ahlem	MCA	Évaluation du potentiel symbiotique des sols de la région de Constantine vis-à-vis de la fève	CA1.34
166	NAILI	Fatima	Magistère	Optimisation de l'application de fertilisants et de pesticides pour promouvoir la productivité des cultures, la qualité des fruits et le bénéfice économique de la fraise	CA1.22
167	SAIDI	Amal	Doctorant LMD	Biodiversité de la mycoflore associée au blé dans les régions de Sétif, Bordj Bou Arreridj et Bouira	CA1.15
168	SOFRANE	Zina	MCA	Problème de santé animale : Cas de strongylose pulmonaire chez les ruminants	CA1.13
169	TAHIRINE	Mohammed	Chargée de recherche	Effet de la source du pollen sur le taux de nouaison dans 4 stades phénologique de la datte chez 3 cultivars de palmier dattier	CA1.29
170	YEZLI-TOUIKER	Samira	Pr	Evaluation de la toxicité de l'huile essentielle de <i>Thymus munbyanus subsp coloratus</i> chez les adultes d'un ravageur des denrées stockées <i>Ephestia kuehniella</i>	CA1.03
171	ZEGUERROU	Reguia	Chargée de recherche	Effet de la vague de chaleur sur la qualité des dattes Ghers de la Région d'El Meniaa au sud de l'Algérie	CA1.30
172	DEBBACHE	Afnane	Doctorant LMD	Confinement et prise de poids : Analyse des facteurs de risque chez les adultes algériens	CA2.49
173	DERGUINE	Rania	Doct	Nicotinamide, a food-derived vitamin with potent xanthine oxydase inhibitory effect	CA52.4

## Ordre de présentation des posters : Le 17 octobre 2024

174	DERRADJ	Meriem	Maître de conférence B	Effets de l'administration d'une huile d'olive extra vierge algérienne sur le profil lipidique et l'activité lipasique chez des rats wistar normaux	CA2.34
175	DJAAFRI	Zineb	Doctorant LMD	Combien de temps les élèves restent-ils assis à l'école ?	CA2.76
176	DJEBARA	Nour El-Houda Ferial	Doctorant LMD	Protective Effect of Zinc against DMBA-Induced Breast cancer in Wistar Rats	CA2.28
177	DRIDI	Linda	Maître de conférence A	Assessment of flavor perception in adults: influence of gender and food preferences	CA2.67
178	DRIDI	Linda	Maître de conférence A	Breastfeeding and weight status in children (2 to 5 years ) : Effect on picky eating	CA2.68
179	HALMI	Sihem	Doctorant LMD	Effet protecteur de l'extrait de Moringa oleifera sur les troubles métaboliques induits par un régime riche en graisses chez des rats Wistar	CA2.4
180	HASSEN	Anissa	Maître de conférence B	La nutriginomique et les maladies chroniques	CA2.89
181	KADI	Hanane	Maître de conférence A	Résidus d'antibiotique dans le lait cru de vache (Constantine, 2019)	CA2.83
182	KANFOUD	Ines Farah	Doctorant LMD	Alimentation et sport : vers une meilleure adéquation des besoins nutritionnels	CA2.50
183	LEHBAB	Ahmed	Doctorant LMD	Préférence alimentaire et sa relation avec les paramètres biochimiques chez les patients obèses en Algérie	CA2.32
184	MAHAMMEDI	Hichem	Maître de conférence B	Salvia hispanica : propriétés pour la santé et applications alimentaires.	CA2.5
185	MANSOURI	Nedjwa	Maître assistant B	Criblage in silico des phyto-composants d'Olea europaea L. en tant qu'un traitement potentiel antidiabétique	CA2.8
186	MEKDADE	Loubna	Maître de conférence B	Etude des phyto-nutriments d'une plante sucrante hypocalorique	CA2.20
187	MERIAI	Samia Hind	Maître assistant A	Alimentation et activité physique de diabétiques de type 2 avec dyslipidémie	CA2.81
188	MESSIOUD	Yassamine	Doctorant LMD	Choix alimentaire et surpoids/obésité	CA2.26
189	MOALI	Meriem	Doctorant LMD	Diversification alimentaire et préférences alimentaires ultérieures des enfants à l'âge scolaire	CA2.40

## Ordre de présentation des posters : Le 17 octobre 2024

190	NASSIMA	Kehoul	Doctorant LMD	Oak (Quercus spp.) as a Source of Food and Traditional Medicinal Uses, Particularly for Diabetes: A Study in the Province of Mila	CA2.47
191	NEBTI	Oudjdane	Doctorant LMD	Habitude du petit déjeuner, état nutritionnel et statut pondéral chez l'adulte algérien	CA2.16
192	NEGRICHI	Samira	Maître de conférence B	Study of obesity and abdominal obesity determinants among Algerian adults	CA2.55
193	OTSMANE	Mustapha Walid	Doctorant LMD	Mise en évidence du potentiel nutritionnel et antioxydant d'une farine des co-produits de la moule méditerranéenne (Mytilus galloprovincialis).	CA2.74
194	OU DIR	Malha	Maître de conférence A	Caractérisation nutritionnelle de la farine des cladodes de cactus (Opuntia ficus indica) : Dosage des minéraux et des fibres	CA2.80
195	RADJAI	Chahrazad	Professionnel	Impact sanitaire des contaminants alimentaires	CA2.53
196	RADJAI	Chahrazad	Professionnel	Les compléments alimentaires vers une nouvelle approche	CA2.54
197	RAHMANI	Amina	Maître de conférence B	Détermination de la qualité bactériologique de certains aliments d'origine animale et végétale et détermination de l'effet de la température de cuisson sur la charge microbienne	CA6.45
198	SAKER	Hichem	Doctorant LMD	Protective effect of Rosmarinus officinalis on nephrotoxicity of Nickel Chloride in Wistar rats	CA32.35
199	TSOURI	Fadwa Yassamine	Doctorant LMD	Les citrus dans la gestion du diabète	CA2.6
200	YAKHLEF	Marwa	Maître de conférence B	Juvenile diabetes and the Nutritional Challenge: A cross sectional study among schoolchildren of Guelma	CA2.11
201	YAGOUBI-BENATALLAH	Lynda	Maître de conférence B	<b>Restes des repas servis aux passagers par une compagnie aérienne (constantine, 2024)</b>	CA2.91
202	BALLI	Nassima	Maître de conférence A	Etude d'un modèle du rat rendu diabétique par exposition subchronique à un colorant alimentaire azoïque « e102 »	CA 2.90
203	ZERGUI	Amina	Maître de conférence B	Transformer la santé métabolique : Les effets révolutionnaires de la supplémentation en NutriPower sur la prise en charge des maladies	CA2.63

## Ordre de présentation des posters : Le 17 octobre 2024

<b>204</b>	<b>ZITOUNI-NOURINE</b>	<b>Saida Hanane</b>	Maître de conférence A	Ensuring the safe dispensing of herbal food supplements in pharmacies	<b>CA2.7</b>
<b>205</b>	<b>ZOUAOUI</b>	<b>Amel</b>	Maître de conférence A	Place de la parodontologie dans la prise en charge de l'obésité :À propos d'un cas	<b>CA2.21</b>
<b>206</b>	<b>DEROUICHE</b>	<b>Meriem</b>	Maître de conférence A	Caractérisation du fromage Adghess fabriqué à base de lait de vache et lait de chèvre	<b>CA3.98</b>
<b>207</b>	<b>DJAMAI</b>	<b>Hadjer</b>	Doctorant LMD	La Composition De Quelques Huiles D'olive Algerienne En Acides Gras	<b>CA3.46</b>
<b>208</b>	<b>DJAOUD</b>	<b>Kahina</b>	Maître de conférence B	Novel approach in the valorisation of commun date fruit by ultrasound pectin extraction	<b>CA3.44</b>
<b>209</b>	<b>DJERRI</b>	<b>Rofia</b>	Doctorant LMD	The application of lemon essential oil and pectin as a natural preservative in fresh cream	<b>CA3.75</b>
<b>210</b>	<b>GUERBOUB</b>	<b>Lynda</b>	Doctorant LMD	Grignons d'Olive : Du Déchet à la Richesse Bioactive pour la Valorisation des Produits de Terroir	<b>CA3.31</b>
<b>211</b>	<b>HEBBALI</b>	<b>Houcine</b>	Doctorant LMD	Identification des composés bioactifs d'extrait hydrométhanolique de la parche de café.	<b>CA3.5</b>
<b>212</b>	<b>HIMED-IDIR</b>	<b>Hayat</b>	Maître de conférence B	Potentiel antioxydant des dattes rares en vue de leur valorisation	<b>CA.112</b>
<b>213</b>	<b>IDIR</b>	<b>Lamia</b>	Maître assistant A	Valorisation d'une variété locale d'opuntia ficus-indica et transformation en nectar	<b>CA3.67</b>
<b>214</b>	<b>KEBIECHE</b>	<b>Mohamed</b>	Professeur	La punicalagine atténue les dommages oxydatifs, l'inflammation et l'apoptose du myocarde chez le rat lors d'un infarctus du myocarde induit par l'isoprotérénol : études biochimiques	<b>CA3.37</b>
<b>215</b>	<b>KHANGUI</b>	<b>Ahlem</b>	Doctorant LMD	Évaluation du potentiel de la ficine dans la production de fromage frais de type cottage et son influence sur les caractéristiques organoleptiques et texturales.	<b>CA3.82</b>
<b>216</b>	<b>KHELASSI</b>	<b>Nechoua Lina</b>	Doctorant LMD	Assessment of the chemical composition and antioxidants activity of portulaca oleracea	<b>CA36.104</b>
<b>217</b>	<b>KHEROUFI</b>	<b>Afaf</b>	Maître de conférence B	Effet des températures de séchage sur les propriétés fonctionnelles de la poudre de l'ail	<b>CA3.102</b>

## Ordre de présentation des posters : Le 17 octobre 2024

218	KSENTINI	Hana	Maître de conférence A	Profil pollinique et analyse physicochimique des miels de deux régions du Nord-Est de l'Algérie	CA3.9
219	LAIBI	Kaouther	Doctorant LMD	<b>Préservation du Patrimoine Arboricole : Valorisation de la diversité des cerisiers dans la région d'ouled driss (SOUK AHRAS)</b>	CA3.61
220	LARBI	Djamila	Doctorant LMD	Optimization and Valorization of Zizyphus lotus L. (Desf. ) polyphenols: Study by Response Surface Methodology	CA3.51
221	LATRECHE	Bilal	Maître assistant A	Identification par spectrométrie de masse MALDI-TOF des souches de Lactococcus lactis isolées du lait de dromadaire algérien et évaluation de leurs propriétés technologiques	CA3.42
222	MANSOURI	Sana	Doctorant LMD	Optimisation du séchage partiel du fromage Bouhezza	CA.110
223	MAYOUF	Rahma	Doctorant LMD	Monitoring the incorporation of Date Seed Oil into Frying Oil	CA3.26
224	MENKOUCHA	Fatiha	Doctorant LMD	Enquête auprès de quelques huileries sur les grignons d'olives générés	CA3.73
225	MOUSSAOUI	Samira	Maître de conférence B	Etude de l'activité antioxydante, anti-Alzheimer et antidiabétique de l'huile d'olive et la margine.	CA3.27
226	NOUIOUA	Wafa	Maître de conférence A	Essential Oil Analysis by GC-MS and Antimicrobial, antioxidant, and anti-inflammatory activities of Lippia citriodora	CA3.10
227	RETIMA	Nawal Guerrouf	Professionnel	Contribution à la préservation et Valorisation de la qualité de la datte de trois cultivars de palmier dattier (Phoenix dactylefera L.) faible valeur marchande cultivés dans région des Ziban (sud est algérien)	CA3.71
228	SABEG	Hadjer	Doctorant LMD	Enquête de consommation du fruit de l'arbousier (ArbutusUnedo l.(LINDJ) et détermination de sa composition en anti-oxydants	CA3.99
229	SALHI	Rim	Doctorant LMD	El mertoukh, un produit carné chaoui : mode de préparation, de conservation et de consommation	CA3.49
230	SALHI	Rim	Doctorant LMD	Analyse mélisopalynologique, authenticité, teneur en phénols et activités antioxydantes d'un miel algérien de la région de Tébessa	CA3.101
231	SAOUDI	Zineddine	Maître assistant A	Microbiologie du biofilm de 'Djeld' caprin du fromage Bouhezza : Effet de traitement et identification des bactéries lactiques.	CA3.76

## Ordre de présentation des posters : Le 17 octobre 2024

232	SAOUDI	Zineddine	Maître assistant A	Conservation du fromage Bouhezza sous vide et en atmosphère normale : Suivi de l'évolution de la stabilité du produit.	CA3.96
233	SAYAH	Taha Mansour	Doctorant LMD	Qualité de la viande du dromadaire élevé dans la région de Oued Souf	CA3.109
234	SENOUSSI	Asma	Maître de conférence B	Evaluation of Coagulation Efficiency and Sensory Characteristics of Jben Cheese Using Chicken Pepsin as a Rennet Alternative	CA3.23
235	SENOUSSI	Asma	Maître de conférence B	Effets du lben de rinçage sur l'écosystème microbien de la peau de chèvre utilisée dans la production du fromage Bouhezza	CA3.25
236	SIAR	El Hocine	Maître de conférence B	Aggugli, fromage traditionnel a valorise	CA3.45
237	ZAQUI	Somia	Doctorant LMD	Chemical and Biological Valorization of a Medicinal Plant Used in Traditional Algerian Medicine	CA3.116
238	ZEHANI	Lamia	Maître de conférence B	Gastroprotective effect and in vitro Antioxidant Activities of the Aqueous Extract from Ocimum sp Aerial Parts	CA3.62
239	ZITOUNI-NOURINE	Saida Hanane	Enseignante chercheur hospitalo-universitaire	Algerian food herbs: what about their antidiabetic potential?	CA3.17
240	ZOUBIRI	Lamia	Maître de conférence B	Determination of some flavonols and stilbenes in the peel of Algerian white grapes using HPLC-MS-QTOF	CA3.85
241	ZOUBIRI	Lamia	MCB	<b>Determination of major anthocyanin pigments in red grape peel of Algeriantable grape varieties (<i>Vitis vinifera</i>) by HPLC-MS-QTOF</b>	CA3.95
242	CHEMACHE	Loucif	Maître de conférence A	Développement de muffins fonctionnels enrichis en farine composite à base de féverole et de coing	CA4.23
243	CHERIET	Nardjess	Doctorant LMD	INCORPORATION OF BIOACTIVE COMPOUNDS MICROCAPSULES INTO GLUTEN FREE MUFFINS: EFFECTS ON NUTRITIONAL QUALITY AND PHYSICO-CHEMICAL PROPERTIES	CA4.19
244	CHIKHOUNE	Anis	Maître de conférence A	Novel Structured Fat by Enzymatic Interesterification of Apricot Kernel Oil: Kinetics Study Using the Avrami Model	CA4.20

## Ordre de présentation des posters : Le 17 octobre 2024

245	DIB	Ahlem	Maître de conférence B	Essai de fabrication de muffins sans gluten enrichis par la poudre de fruit d'acérola	CA4.36
246	DJABALI	Saliha	Maître de conférence A	Elaboration d'un biscuit avec la poudre des gousses de caroube (Ceratonia siliqua L.)	CA4.59
247	DJAOUD	Kahina	Maître de conférence B	Active biodegradable packaging with bee pollen extract : An innovation for sustainable meat preservation	CA4.11
248	DJEGHIM	Fairouz	Maître de conférence B	La composition chimique, les propriétés rhéologiques et l'activité antioxydante du sirop de Ziziphus lotus (L.) Lam.	CA4.31
249	FERRADJI	Sabrina	Doctorant LMD	Effect of a mixture of cereals and seeds on the quality of gluten-free bars for celiac patients	CA4.7
250	HALMI	Sihem	Doctorant LMD	Développement et Évaluation In Vivo d'un Principe Actif Issu de Laurus nobilis pour le Traitement de l'Inflammation	CA4.5
251	HAMMOUDA	Dounia	Professeur	Fabrication d'un complément Alimentaire «Immune-Mori »	CA4.12
252	HAMMOUDA-BOUSBIA	Dounia	Professeur	Production d'un gel anti-inflammatoire à base de l'extrait des fruits de piment (Capsicum annum L.)	CA4.16
253	IAZZOURENE	Ghania	Maître de conférence A	Etude des Effets de l'incorporation de Crataegus monogyna Jacq dans une formulation alimentaire	CA4.35
254	KADRI	Faouzia	Maître assistant A	Enrichissement du couscous avec de la poudre de pelure de tomate : impact sur les propriétés biochimiques, culinaires et organoleptiques.	CA4.49
255	KEHAL	Farida	Maître de conférence A	Formulation et évaluation de la qualité du cherbet enrichi en sirop de dattes	CA4.14
256	KEHAL	Farida	Maître de conférence A	Utilisation de flavédo d'orange comme agent conservateur et aromatique dans le beurre	CA4.15
257	KHELASSI	Nechoua Lina	Doctorant LMD	Evaluation of the anti-Alzheimer activity of portulaca oleracea	CA4.56
258	KHEROUFI	Afaf	Maître de conférence B	Physico-chemical characteristics of formulas for a milk drink based on lemon juice	CA4.44

## Ordre de présentation des posters : Le 17 octobre 2024

259	LAIB	Nouri	Maître de conférence B	Étude et caractérisation d'une fibre végétale/polyester insaturé.	CA4.58
260	MAKHLOUF	Fatima Zohra	Maître de conférence B	Production of functional biscuits using underexploited bioresource: Quercus flour	CA4.4
261	MENASRA	Amina	Maître de conférence B	Optimization of pumpkin jam formulation	CA4.10
262	MENICHE	Amel	Doctorant LMD	Optimisation des paramètres d'un jus de tomate par les plans d'expériences	CA4.1
263	MOUZAI	Abdelghani	Maître assistant B	Impact de l'incorporation du lactosérum sur la qualité des Muffins	CA4.33
264	MOUZAI	Abdelghani	Maître assistant B	Effet du débit d'alimentation sur les propriétés de la poudre du lactosérum séchée par atomisation	CA4.34
265	REBAIBA	Hadil	Master	Fabrication et caractérisation d'un fromage affiné à croûte lavée avec une saumure maturée aux noix	CA4.57
266	SANAH	Ibtissem	Maître de conférence B	Développement d'une formulation de biscuit sans gluten enrichi en fibres alimentaires et protéines	CA4.6
267	SMILI	Hanane	Maître de conférence B	Formulation de Cachir à base de viande de dromadaire	CA4.51
268	DJOUAHRA-FAHEM	Djamila	MCA	Incorporation de plantes dans le fromage : Impact sur l'Activité Antioxydante et Acceptabilité Sensorielle	CA5.35
269	GOUACHI	Ahlem	Doctorant LMD	A comparative analysis of carotenoids extraction methods (conventional and non-conventional) from agri-food by-product	CA5.22
270	HAMIDOU	Meriem	Doctorant LMD	Beetroot (Beta vulgaris) as a valuable source of bioactive compounds	CA5.28
271	HAMIOUD	Aya	Doctorant LMD	Les propriétés Techno-fonctionnelles de la Farine du Pois Chiche Algérien (Cicer arietinum)	CA5.31
272	HAMIOUD	Aya	Doctorant LMD	Caractérisation de la Farine de Pois Chiche (Cicer arietinum L.) algérien	CA5.38
273	HIMED-IDIR	Hayat	MCB	Rosemary Fortified Fresh Cheese: Effect On Some Characteristics And Antioxidant Activity	CA5.5
274	KASSOUAR	Salha	Doctorant LMD	Efficient Betalain Extraction from Red Beetroot: A Comparative Study of Microwave and Maceration Techniques	CA5.32

## Ordre de présentation des posters : Le 17 octobre 2024

275	KEMMOUNDJI	Aya		Activité antibactérienne et antioxydante de l'extrait chloroforme d'un ficus endémique algérien	CA542
276	KERBAB	Khawla	MCB	Whole wheat bread enrichment with functional components	CA5.17
277	KERROUR	Nesrine Sana	Doc	Characterization of beetroot juice: antioxidant activity, physicochemical properties, and phytochemical analysis	CA5.16
278	MADI NASSIM	Nassim	MCA	Étude du potentiel industriel d'une souche probiotique isolée à partir du lait de vache algérien	CA5.13
279	MANSOURI	Sana	Doctorant LMD	Développement et évaluation d'un beurre probiotique enrichi en souches de Lactobacillus isolées du fromage Bouhezza : Caractéristiques physicochimiques, microbiologiques et sensorielles	CA5.33
280	MAZGUENE	Souhila		Fermented Foods and Human Health	CA5.41
281	MERIBAI	Abdelmalek	MCA	<i>Lactobacillus plantarum</i> species: an overview with emphasis in bacteriocinogenic, probiotic, biochemical and healthy properties	CO5.34
282	MEZGHICHE	Abdelhafid	Doct	Rôle du microbiote intestinal dans la promotion des bienfaits pour la santé des polyphénols de Moringa oleifera	CA5.36
283	OUATMANI TOUFIK	Toufik	Doct,	Polyphenols from Lentisk oil cake: valorizing a by-product with proven bioactivity potential	CA5.12
284	SIMOUD	Yasmine Lina	Doc,	Évaluation du potentiel de l'aubépine en tant qu'aliment fonctionnel : Analyse de son profil nutritionnel et phytochimique	CA5.10
285	TAIBI	Abdeslem	Doc,	Myrtle ( <i>Myrtus communis</i> L.) Fruit Powder: A Novel Functional Ingredient for Food Innovation.	CA5.1
286	TENSAOUT	Fatima	Doc,	Functionality of durum wheat pasta enriched with crocus sativus: techno-functional properties and textural characterisation	CA5.2
287	YDJEDD	Siham	Maître de conférence A	Antioxidant potential and physicochemical properties of mayonnaise enriched with natural phenolic extracts from green algae ( <i>Ulva lactuca</i> ).	CA5.24
288	YEDJED	Sihem	MCA	Herbal teas formulated from agro-industrial waste: Phytochemical study and bioactive potential	CO5.9

## Ordre de présentation des posters : Le 17 octobre 2024

289	ZENATI ABEL	Abel	Doctorant LMD	Caractérisation des Composés Bioactifs et de leur Activité Antiradicalaire dans les Produits Apicoles : Extraction et Quantification	CA5.27
290	BARKAT	Malika	Professeur	Formulation d'un biscuit salé à base de farine mixte (blé tendre et grignons d'olives)	CA5.6
291	MEDJEDOUB	Sarra	Doctorant LMD	Les déchets agricoles : une ressource précieuse pour la production d'enzymes lipolytiques	CA6.06
292	SEBBAH	Tarik	Ph.d Candidate	Enhanced Extraction of Bioactive Compounds from <i>Portulaca oleracea</i> L. Leaves Using Natural Deep Eutectic Solvents: A Comparative Study with Conventional Solvents	CA6.48
293	ABDELALI	Djamila	Master	Pouvoir probiotique et technologique de <i>L. plantarum</i> et <i>L. paracasei</i> dans les fromages traditionnels	CA36.301
294	AICHA	Draoui	Doctorant LMD	Antipyretic Activity of Essential Oils of <i>Artemisia campestris</i> and <i>Citrus aurantium</i> ; Synergistic Effect EOS (C.a/ A.c) (70/30"v/v") (in vivo)	CA36.14
295	BOUDEHANE	Esmâ	Doctorant LMD	Analyse Comparative des Variétés d'Huile d'Olive : Maturité, Rendement et Polyphénols	CA36.58
296	BOUDJEMA	Naouel	Doctorant LMD	Activité ANTI OXYDANTE DES Fleurs D , OPUNTIA FICUS indica CONTRE L' HÉPATOTOXICITE DU PLomb CHEZ LE RAT WISTAR	CA36.1
297	BOUKEROUI	Noumidia	Doctorant LMD	Détermination de la teneur en flavonoïdes de l'extrait méthanolique de jujubier commun ( <i>Ziziphus jujuba</i> )	CA36.30
298	CHOUARI	Kamel	Doctorant LMD	Extraction des composés phénoliques à fort potentiel antioxydant à partir des feuilles de <i>Crocus sativus</i> , un sous-produit de safran.	CA36.11
299	LAMRAOUI	Ghada	Doctorant LMD	valorisation des sous-produits locaux noyau de datte et paille de blé par la culture de champignons (effet sur la culture).	CA36.66
300	MEDJEDOUB	Sarra	Doctorant LMD	De l'agriculture a l'industrie : les biopolymères dérivés des déchets agricoles	CA6.30
301	RACHEDI	Kounouz	Maître de conférence B	Isolement de bactéries lactiques à partir de produits fermentés traditionnels algériens et détection d'une éventuelle activité bactériocinogène	CA6.17
302	SACI	Fairouz	Maître de conférence B	Effet de la méthode d'extraction sur la composition phytochimique et l'activité antioxydante des fleurs de <i>Cynara cardunculus</i> L.	CA36.95

## Ordre de présentation des posters : Le 17 octobre 2024

<b>303</b>	<b>SARADOUNI</b>	<b>Farida</b>	Doctorant LMD	valorisation d'une variété d'agrumes "citrus aurantium" dans la production de bioéthanol	<b>CA6.07</b>
<b>304</b>	<b>SILINI</b>	<b>Nedjla</b>	Doctorant LMD	Étude de la richesse microbienne du biofilm de Chekoua provenant de peaux de mouton : focus sur les bactéries lactiques.	<b>CA6.26</b>
<b>305</b>	<b>SMATI</b>	<b>Maria</b>	Maître de conférence B	Isolement et criblage d'actinobactéries rhizosphériques pour la production d'enzymes d'intérêt en biotechnologie alimentaire	<b>CA6.09</b>
<b>306</b>	<b>SOLTANI</b>	<b>Ikram</b>	Doctorant LMD	Pasteurized recombinant bacteriological quality produced in the wilaya of Constantine	<b>CA6.41</b>
<b>307</b>	<b>TEMAGOULT</b>	<b>Asma</b>	Maître de conférence B	Industrial application of the invertase enzyme extracted from yeast <i>Saccharomyces cerevisiae</i>	<b>CA6.20</b>
<b>308</b>	<b>TIOUCHE</b>	<b>Amina</b>	Doctorant LMD	Purification by immobilization of lipase on hydrophobic support	<b>CA6.16</b>
<b>309</b>	<b>TORCHE</b>	<b>Assala</b>	Doctorant LMD	Emballages verts, aliments sains : un duo gagnant	<b>CA6.04</b>
<b>310</b>	<b>TOUAHIR</b>	<b>Zineb</b>	Doctorant LMD	Profil phytochimique et activité antioxydante de deux variétés des dattes ( <i>Phoenix dactylifera</i> L.)	<b>CA36.24</b>
<b>311</b>	<b>ZEGHAD</b>	<b>Nadia</b>	Maître de conférence A	<i>Ajuga reptans</i> L. Schreb, plante médicinale à propriétés thérapeutiques	<b>CA6.47</b>
<b>312</b>	<b>ZERIZER</b>	<b>Habiba</b>	Maître de conférence A	Biochemical properties and application test of $\alpha$ -amylase produced by <i>Streptomyces griseorubens</i> strain PO3	<b>CA6.10</b>
<b>313</b>	<b>BOUSSELMA</b>	<b>Abla</b>	Maître assistant B	Prediction of drying time of whole apricot by ANN and ANFIS	<b>CA7.5</b>
<b>314</b>	<b>RAMDANI</b>	<b>Souhila</b>	Maître assistant B	L'Intégration de l'Intelligence Artificielle dans les Sciences Alimentaires en Algérie : Optimisation et Défis	<b>CA7.3</b>
<b>315</b>	<b>BOUHALI</b>	<b>Khould</b>	Doctorant LMD	Some aspects of the bioecology of the invasive Blue Crab <i>Callinectes sapidus</i> in Mellah lagoon, Algeria.	<b>CA8.13</b>
<b>316</b>	<b>GHAOUACI</b>	<b>Souad</b>	Maître de conférence A	Contribution to the biological study of the common carp <i>Cyprinus carpio</i> (Linnaeus, 1758) of Sidi Yacoub dam western Algeria	<b>CA8.02</b>
<b>317</b>	<b>HADJEB</b>	<b>Ayoub</b>	Professeur	Le Challenge d'un système Aquaponique dans la production de la culture de laitue en régions arides	<b>CA8.14</b>



## Ordre de présentation des posters : Le 17 octobre 2024

<b>318</b>	<b>HAKMI</b>	<b>Aicha Asmaa</b>	Doctorant LMD	Évaluation du potentiel nutritionnel et antioxydant (in vitro) du byssus des moules ( <i>Mytilus galloprovincialis</i> ) en vue de leur valorisation en nutrition humaine	<b>CA8.03</b>
<b>319</b>	<b>KABRINE</b>	<b>Rayene</b>	Master	Etude de la qualité des poissons conservés Sous la glace à base de l'eau de mer	<b>CA8.04</b>