



# SEMINAIRE NATIONAL : BIORESSOURCES, ALIMENTS & SANTE

8 février 2026  
INATAA, Constantine - ALGÉRIE

# Programme



8:00-9:00

Accueil des participants et inscriptions

9:00-9:30

Cérémonie d'ouverture

9:30-10:00

Conférence plénière  
Aliments fonctionnels émergents en Algérie : enjeux scientifiques, réglementaires et stratégies de développement durable  
Pr Yassine Benchikh – *Université Constantine 1*

Débat

10:00-10:30

Pause-café

## Session – Conférences

Modérateurs

Pr Malika Barkat – Pr Leila Benatallah

10:30-11:00

Valorisation des bioressources pour les aliments fonctionnels en Algérie  
Pr Khodir Madani – *Université de Bejaia*

11:00-11:30

Nutri Score : Intérêts, limites et applicabilité en Algérie  
Dr Djamel-Eddine Mekhancha – *Université Constantine 1*

11:30-12:00

Débat

12:00-13:00

Pause déjeuner

## Session – Communications orales

Thème	Bioressources pour Aliments Fonctionnels		Formulation et Stratégies de Bioconservation des Aliments Fonctionnels		Aliments Traditionnels et Santé	
Lieu	Amphi 1		Amphi 2		Salle 5	
Modérateurs	Pr Abdallah Bouasla – Pr Makhlof Chaalal		Pr Hayet Oulamara – Pr Faiza Boughachiche		Pr Samira Becila – Pr Meriem Bencharif	
13:00-13:10	A1-CO-01	Caractérisation de levures probiotiques non- <i>Saccharomyces</i> isolées de fruits méditerranéens  Barache Nacim Université de Bejaia	A2-CO-01	Physicochemical parameters, microbiological quality, functional techno-properties of healthy mayonnaise made with different essential oils  Berrighi Nabila ESA de Mostaganem	A3-CO-01	Integrated culture-dependent and high-throughput molecular characterization of the microflora associated with the traditional Algerian date product “Btana” Abekhti Abdelkader Université d'Adrar
13:10-13:20	A1-CO-02	Des co-produits aux aliments fonctionnels : Valorisation des protéines de moules méditerranéennes pour le développement d'un aliment fonctionnel Benhamou Hichem Université Oran 1	A2-CO-02	Films de chitosane pour l'emballage intelligent de la viande fraîche : Impact sur la qualité microbiologique et les propriétés sensorielles  Boudechicha Hiba Ryma Université Constantine 1	A3-CO-02	« <i>Lbakhboukh</i> » préparation culinaire traditionnelle à base d'ogre immature  Adoui Faiza Université Constantine 1
13:20-13:30	A1-CO-03	<i>Jerusalem artichoke</i> and groundnut as bioresources for functional foods applications  Chikhouné Anis ESSAIA d'Alger	A2-CO-03	Bioconservation post-récolte des fraises ( <i>Fragaria × ananassa</i> ) par une formulation synergique à base d'huile essentielle de <i>Ruta montana</i> L. et de crocines de safran ( <i>Crocus sativus</i> L.) : efficacité antifongique in vivo et impact sur la qualité physico-chimique Bouguessa Iness Université Constantine 1	A3-CO-03	Traditional Algerian dairy manufacturing: Linking practices to nutritional and microbiological quality  Aissaoui Zitoun Ouarda Université Constantine 1
13:30-13:40	A1-CO-04	Toward safer peanut-based foods enzymatic and polyphenolic approaches to reduce allergenicity  Djeghim Hanène CRBt Constantine	A2-CO-04	Bonbons fonctionnels à base de purée de plaquemine ( <i>Diospyros kaki</i> L.) : Formulation et bioconservation par postbiotiques de <i>Lactiplantibacillus plantarum</i> Jb21-11 Khadraoui Ikram Université Constantine 1	A3-CO-04	Etude préliminaire de l'effet radio-sensibilisateur de la pectine d'écorce d'agrumes envers les cellules tumorales HEP2 du cancer du larynx  Belmoudaa Bouthaina Yasmina CRN d'Alger
13:40-13:50	A1-CO-05	Cartographie des marqueurs fonctionnels conservés dans les génomes probiotiques validés : Vers une redéfinition du core probiotique  Gomri Mohamed Amine Université Constantine 1	A2-CO-05	Drying kinetics and functional properties of onions ( <i>Allium cepa</i> ) subjected to hot air drying at 70°C  Khangui Ahlem Université Constantine 1	A3-CO-05	Du savoir traditionnel à l'analyse scientifique : Caractérisation sensorielle et rhéologique des produits dérivés du tubercule d' <i>Arum italicum</i>  Bourekoua Hayat Université Constantine 1
13:50-14:00	A1-CO-06	Huile essentielle d'origan : une bioressource phytogénique pour l'amélioration de la production des œufs de poule  HadeF Samira Université d'El Taref	A2-CO-06	Coculture de <i>Lactiplantibacillus plantarum</i> OV50 avec des souches pathogènes dans un milieu de culture à base de sardine  Mohellebi Nassima CRTAA de Bejaia	A3-CO-06	Traditional Algerian foods and health: Evidence, limitations, and research perspectives - A literature overview  Khezzar Anissa Mouna Université de Chlef

Thème	Bioressources pour Aliments Fonctionnels		Formulation et Stratégies de Bioconservation des Aliments Fonctionnels		Aliments Traditionnels et Santé	
14:00-14:10	A1-CO-07	Oregano essential oil as a bioresource in functional nutrition: Biochemical effects in laying hens  Hamlaoui Mohamed Walid Université de Biskra	A2-CO-07	Comparative study of shelf life and staling behavior in sourdough and yeast-leavened breads  Yahia Djihane Faten Université Constantine 1	A3-CO-07	Activité antimicrobienne de <i>Matricaria pubescens</i> (Desf.) et son impact sur la conservation du beurre  Makhloufi Ahmed Université de Bechar
14:10-14:20	A1-CO-08	Evaluation of the suitability of camel bone gelatin for functional food industries: Application to yogurt production  Imelhayene Meriem Université de Bordj Bou Arréridj	A2-CO-08	<i>Mentha rotundifolia</i> essential oil as a natural biopreservative for functional food formulations  Yakoubi Rima Université Sétif 1	A3-CO-08	Healthy Nutrition Pro  Loubizi Chahla Université Constantine 1
14:20-14:30	A1-CO-09	Evaluation of the in vitro antioxidant capacity of valorised pomegranate peel extract  Taguigue Yasmine Université de Skikda	Débat		Débat	
14:30-14:45	Débat					

14:45-15:00

Pause-café

15:00-16:00

Cérémonie de clôture



## Session - Communications Affichées

Thème	Bioressources pour Aliments Fonctionnels	Formulation et Stratégies de Bioconservation des Aliments Fonctionnels	Aliments Traditionnels et Santé
13:00-14:00*	A1-P-01 - A1-P-45	A2-P-01 - A2-P-10	A3-P-01 - A3-P-14
14:00-15:00*	A1-P-46 - A1-P-89	A2-P-11 - A2-P-19	A3-P-15 - A3-P-27

\*: horaires de passage du comité d'évaluation.



## SEMINAIRE NATIONAL : BIORESSOURCES, ALIMENTS & SANTE

8 février 2026

INATAA, Constantine – ALGÉRIE

