



RÉPUBLIQUE ALGÉRIENNE DÉMOCRATIQUE ET POPULAIRE  
MINISTÈRE DE L'ENSEIGNEMENT SUPÉRIEUR ET DE LA RECHERCHE SCIENTIFIQUE  
UNIVERSITÉ FRÈRES MENTOURI CONSTANTINE 1 (UFMC1)



INSTITUT DE LA NUTRITION, DE L'ALIMENTATION ET DES TECHNOLOGIES AGRO-ALIMENTAIRES (INATAA)  
DÉPARTEMENT DE BIOTECHNOLOGIE  
LABORATOIRE DE BIOTECHNOLOGIE ET QUALITÉ DES ALIMENTS (BIOQUAL)



# PROGRAMME SCIENTIFIQUE



## 1er Webinaire

## International sur les Applications Innovantes des Biotechnologies en Industrie Alimentaire : du Laboratoire à l'Entreprise

  
**WAIBIA 2021**

**1 ET 2 DÉCEMBRE 2021**





MERCREDI 1 DÉCEMBRE 2021

8h30- 9h00 (GMT+1) : Connexion des participants  
9h00- 9h30 (GMT+1) : Ouverture de la rencontre

## Thème 1

### Applications des actifs biotechnologiques d'origine microbienne en industrie agroalimentaire

Modérateurs : Dr. Mekhancha D.E. et Dr. Bachtarzi N.

#### Session Orale

- |              |   |
|--------------|---|
| 9h30-9h40    | CO .1: Caroténoïdes à partir de la microalgue <i>Dunaliella salina</i> : production, extraction et identification.<br><u>Yaiche Achour</u> H., Saadi S.A, Blanco Llamero C., Senorans F. J., Zitouni A.                 |
| 9h40-9h50    | CO .2: Assessment of some probiotic and technologic features of a <i>Fructobacillus fructosus</i> A21 isolated from Algerian honey.<br><u>Meradji M.</u> , Bachtarzi N., Kharroub K.                                    |
| 9h50-10h00   | CO .3: Production et caractérisation de pectinase levurienne : Essais d'application dans la clarification de jus de citron.<br><u>Bennamoun L.</u> , Dakhmouche S., Ait-Kaki A., Labbani F-Z.K., Nouadri T., Meraihi Z. |
| 10h00- 10h10 | CO .4: Optimization and immobilization of amylase produced by <i>Clavispora lusitaniae</i> isolated from wheat grains.<br><u>Dakhmouche S.</u> , Ait-Kaki A., Labbani F-Z.K., Bennamoun L., Nouadri T., Meraihi Z.      |
| 10h10- 10h20 | CO .5: Les fruits méditerranéens : source non-conventionnelle de souches de levures à potentiel probiotique.<br><u>Barache N.</u> , Belguesmia Y., Ladjouzi R., Bendali F., Drider D.                                   |

10h20- 10h30 Débat

#### Session Posters

- |              |  |
|--------------|--|
| 10h30- 10h33 | CA .1: Isolement, amélioration de production lipolytique d'une levure isolée à partir de grignons d'olives.<br><u>Chaib I.</u> , Dakhmouche-Djekri S., Nouadri T.  |
| 10h33- 10h36 | CA .2: Prospection de bactéries thermophiles productrices d'exopolysaccharides (EPS) à partir de la source géothermale de Hammam Grouz (Mila, Algérie).<br><u>Gomri M.A.</u> , Bentaleb A., Bouchekrit S., Kharroub K. |



10h36- 10h39	CA .3: Characterization and biological activities of carotenoids produced by <i>Haloferax</i> sp. ME16, an extremely halophilic archaeon isolated from chott Melghir (El Oued). <u>Sahli K.</u> , Gomri M.A. , Esclapez J., Bonete M.J., León R., Kharroub K.
10h39- 10h42	CA .4: Évaluation du potentiel technologique d'une souche lactique isolée de piments verts fermentés. <u>Rachedi K.</u> , Afifi C., Meftah A., Boughachiche F., Zerizer H.
10h42- 10h45	CA .5: Extraction et caractérisation d'une protéase coagulante du lait produite par <i>Aspergillus flavus</i> . <u>Benchiheb M.</u> , Bramki A., Debbah A., Boulekroun A., Haddi M.L., Kacem Chaouche N.
10h45- 10h48	CA .6: <i>Idiomarina loihiensis</i> , une bactérie halophile modérée au pouvoir protéolytique intéressant. <u>Benmebarek H.</u> , Kharroub K.
10h48- 10h51	CA .7: Criblage de souches actinobactériennes halophiles et halotolérantes pour leur pouvoir de production de xylanases à intérêt biotechnologique. <u>Attar S. G.</u> , Kitouni M.
10h51- 10h54	CA .8: Evaluation of lipase production by three microbial strains using fish wastes. <u>Tiouche A.</u> , Boutana W., Guendouz N., Hadadou Guemghar H.
10h54- 11h04	Débat
11h04- 11h07	CA .9: Étude de l'effet antagoniste des souches lactiques isolées du lait caprin fermenté et aromatisé contre quelques contaminants fongiques. <u>Benyagoub E.</u>
11h07- 11h10	CA .10: Évaluation de l'activité protéolytique de quelques souches d'actinobactéries <u>Boutana W.</u> , Zerizer H., Kharroub K.
11h10- 11h13	CA .11: Mise en évidence <i>in vitro</i> des aptitudes technologiques de neuf souches de <i>Lactobacillus plantarum</i> isolées du lait de vache. <u>Kouadri Boudjelthia N.</u> , Riazi A.
11h13- 11h16	CA .12: Caractérisation physicochimique des margines d'olive d'une huilerie traditionnelle de la région de Jijel en vue d'une valorisation pour la production de lipases. <u>Ait Kaki A.</u> , Bennamoun L., Djekrif Dakhmouche S., Labani F. Z.K., El HadeF El Okki M., Bounar F., El hadjali S., Meraihi Z.
11h16- 11h19	CA .13: Isolement, identification de souches d' <i>Aspergillus</i> de différents écosystèmes et mise en évidence de leur activité protéasique. <u>Bramki A.</u> , Ghorri S., Dehimat L., Kacem Chaouche N.
11h19- 11h22	CA .14: Propriétés biochimiques d'une protéase produite par la Souche <i>Bacillus mojavensis</i> P47M isolée du sol d'une laiterie. <u>Kahlouche A.</u> , Boumediene F., Nouani A.
11h22- 11h25	CA .15: Isolement et identification de <i>Lactococcus lactis</i> productrice d'exopolysaccharide à partir de lait de chamelle. <u>Mehiri K.</u> , Nehal F., Benelhadj Djelloul S.



11h25- 11h28 CA .16: Contribution à la valorisation biotechnologique des produits et sous-produits locaux.  
Chergui D., Akretche-Kelfat S., Ait-Amar H.

11h28- 11h38 Débat

### Conférence 1

11h40-12h00 (GMT+1) Discovery of novel thermostable enzymes for food biotechnology  
Pr. María Isabel Gonzalez Siso  
University of A Coruña, Spain.

12h00-12h10 Débat

12h10- 13h30 Pause déjeuner

## Thème 2

### Molécules et extraits végétaux bioactifs : de l'extraction à l'incorporation dans l'aliment

Modératrices : Dr. Himed L. et Dr. Betina-Bencharif S.

### Conférence 2

13h30-13h50 (GMT+1) Red pigments with potential health effects. Novel sources and extraction approaches.  
Pr. Carrillo Pérez Celia  
University of Burgos, Spain.

13h50-14h00 Débat

### Session Orale

14h00-14h10 CO .6: Activité antioxydante d'un extrait hydroalcoolique de sauge dans une viande hachée.  
Oudjedi K., Helaimia K.M., Touati S., Zaidi.F.

14h10-14h20 CO .7: Effet du taux d'incorporation et de la durée d'incubation sur la stabilité physique et la teneur en crocines du yaourt safrané.  
Bouakkaz S., Tafer H., Benchikh Y.

14h20-14h30 CO .8: Essai de valorisation des écorces de grenades (*Punica granatum*) comme agent de conservation d'un jus d'orange.  
Benyoucef N., Aissaoui I., Dahmouni A., Boubri F.

14h30- 14h40 CO .9: Effet de l'extrait des sous-produits du fruit de la grenade algérienne "*Punicagranatum L.*" sur la qualité et la stabilité d'un yaourt durant le stockage.  
Meziane Kaci Z., Benoura N., ChellalG., Boutekrabt L.

14h40- 14h50 CO .10: Optimization of the conditions for the extraction of phenolic compounds by ultrasound from the potato peels and enrichment of a fresh cheese with their powder.  
Brahmi F., Ben Bara N., Bedjou O., Madani K., Boulekbache-Makhlouf L.



14h50- 15h00

Débat

Session Posters

15h00- 15h03 CA .17: Valorization of flavedо carotenoids extracted from orange peels in the manufacture of Gouda-type cheese as coloring agent.  
Derardja A., Missaoui S., Becila A.L., Barkat M.

15h03- 15h06 CA .18: Assay of using bioactive compounds of *Pulicaria odora* L. in the biopreservation of minced meat during cooled conservation.  
Boussaa A., Bouhanna I., Mejhed C., Bouziane S.

15h06- 15h09 CA .19: Composition phénolique de l'extrait de fruit *Arbutus unedo* L. et application dans la conservation du beurre traditionnel.  
Bouhanna I., Boussaa A., Idoui T., Rigano D., Maisto M., Basile A.

15h09- 15h12 CA .20: Effet d'incorporation de la poudre *Quercus suber* sur la qualité culinaire et sensorielle d'une pâte alimentaire type "Trida".  
Sabouni R., Sanah I., Djeghim F., Namoune H.

15h12- 15h15 CA .21: Optimisation de la formulation d'une margarine à tartiner au sirop des dattes  
Kenida L., Louaar N., Himed L.

15h15- 15h18 CA .22: Modélisation de l'extraction des anthocyanines de l'arboise et essai d'incorporation dans le yaourt.  
Alleg M., Sahli S., Benchikh Y., Mohellebi N.

15h18- 15h21 CA .23: Encapsulation de pigments naturels extraits de pelure de betterave (*Beta vulgaris*).  
Benamara-Bellagha M., Barkat M., Baali S., Salhi I., Zeriba M.

15h21-15h24 CA .24: Boisson gazeuse aux phycocyanines de Spirulina.  
Filali A., Rebai S., Benchikh Y.

15h24- 15h34

Débat

15h34- 15h37 CA .25: Effet de l'incorporation de deux extraits (extrait polyphénolique et jus frais) de la caroube verte sur la coagulation du lait (cas du yaourt).  
Tarmoul H., Barkat M., Chikhoun A.

15h37- 15h40 CA .26 : Activités anti- $\alpha$  amylase et antioxydante des racines de *Brassica napus* L. var. *Napobrassica* avant et après la cuisson à la vapeur.  
Kehal F., Chemache L., Barkat M.

15h40- 15h43 CA .27: Formulation et caractérisation d'un emballage comestible à base de mucilage des cladodes d'*Opuntia ficus-indica* et de gomme de caroube (*Ceratonia silica* L.) de la région de Tissemsilt.  
Moussaoui B., Rahali A., Guemou L., Riazi A.

15h43- 15h46 CA .28: Valorization and development of plant extracts with a coagulating effect of milk: case of the traditional Kemariya cheese in Ghardaia province.  
Kheloufi M., Meddah M., Djemouai N., Telli A.



---

15h46- 15h49	CA .29: Composés phénoliques et activité antioxydante des feuilles de quatre variétés d'olivier ( <i>Olea europea</i> L.) de la région de Batna. <u>Aggoun M.</u> , Behidji I., Hamdi Pacha S., Trad Khoja A.
15h49- 15h52	CA .30: Réalisation d'une boisson végétale faite à partir de feuilles d' <i>Atriplex halimus</i> . <u>Zaouadi N.</u> , Hadj Ziane A., Arioui A., Laissaoui A., Sadi F.
15h52- 15h55	CA .31: Effet de l'ajout d'huile essentielle de romarin sur la stabilité à l'oxydation et la qualité de l'huile de soja. <u>Hamiroune A.</u> , Aiche A., Boubaya L., Achat S., Madani K., Chemat F.
15h55- 15h58	CA .32: Activité antioxydante des huiles essentielles de citron et leur effet sur l'activité de la peroxydase. <u>Himed L.</u> , Merniz S., Derardja A.E., Barkat M.
15h58- 16h08	Débat

---

Fin du jour 1

---



## JEUDI 2 DÉCEMBRE 2021

9h00- 9h30 (GMT+1) : Connexion des participants

### Thème 3 Biosécurité alimentaire

Modératrices : Dr. Merabti R. et Dr. Kechid M.

#### Conférence 3

9h30-9h50  
(GMT+1) Mycotoxins in Algeria: are we safe?  
Dr. Messai Ahmed  
University Mohamed Khider Biskra, Algeria

9h50-10h00 Débat

#### Session Orale

10h00-10h10 CO .11: Résistance aux antibiotiques, détection des gènes d'entérotoxines et formation de biofilm *in vitro* chez des souches de *Staphylococcus aureus* isolées de denrées alimentaires commercialisées dans la ville de Tizi Ouzou, Algérie.  
Titouche Y., Akkou M., Bouziane N., Hachour N., Bounar-Kechih S., Nia Y., Fatihi A., Vingadassalon N., Boucher P., Bouhier L., Houali K., Auvray F., Hennekinne J.A.

10h10-10h20 CO .12: Synthèse et étude de l'activité antimicrobienne de nanocomposites polymères NiCu-PANI/PVA : applications dans l'industrie agroalimentaire.  
Laourari I., Lakhdari N., Lakhdari D.

10h20-10h30 CO .13: Lait maternel : source de bactéries lactiques douées d'activité antibactérienne.  
Mohellebi N., Faradji-Hamma S., Bendjedou K., Ait Meddour A., Zidi G.

10h30- 10h40 CO .14: Les flavonoïdes issus de la graine comestible du *Lepidium Sativum L.* : Biomolécules d'intérêt thérapeutique.  
Lhadj I., Koceir E., Omar N.

10h40- 10h50 CO .15: Étude de l'effet bioprotecteur d'une souche probiotique, *Lactobacillus Plantarum* F12, sur la tomate.  
Derouiche R., Bahri F., Debbache L.

10h50- 11h00 Débat



Session Posters

11h00- 11h03	CA .33: Control of <i>Bacillus cereus</i> biofilms in the dairy industry by the application of essential oil-based disinfectant formulations. <u>Malek F.</u>
11h03- 11h06	CA .34: Développement de la flore totale et hydrolytique, mésophile et psychrophile, dans les aliments selon la température de conservation. <u>Zerizer H.</u> , Chipendo G. T., Rachedi K., Boughachiche F., Bahri F., Merabti R.
11h06- 11h09	CA .35: Production, Characterization and in vitro evaluation of a yeast killer toxin against some food and beverage spoilage yeasts. <u>Labani F.Z.K.</u> , Bennamoun L., Dakhmouch S., Ait- Kaki A. Nouadri T.
11h09- 11h12	CA .36: Application of bioassay and Ultraviolet spectrophotometric method for analysis of josamycin in food and dosage formulations. <u>Mahmoudi A.</u> , Hamlat N., Boukhechem M.S.
11h12- 11h15	CA .37: Activité antibactérienne de l'huile essentielle de <i>Thymus hirtus</i> d'Algérie contre <i>Salmonella enteritidis</i> responsable de toxi-infections alimentaires <u>Benguedouar K.</u> , Bencharif Betina S., Erenler R., Madi N., Barkat M.
11h15- 11h18	CA .38: Recherche des activités hydrolytiques et des propriétés technologiques de bactéries lactiques isolées de Lben et du beurre frais traditionnels. <u>Boughachiche F.</u> , Houadef K., Zerizer H., Rachedi K., Merabti R., Bahri F.
11h18- 11h21	CA .39: Étude de l'impact de l'huile de nigelle sur la qualité physicochimique, microbiologique du yaourt étuvé. <u>Alioui L.</u> , Kiari F.Z., Ibri K.
11h21- 11h24	CA .40: Impact de l'utilisation d'un bioactivateur sur l'excrétion des oocystes (coccidies) et les performances zootechniques chez le poulet de chair. Ammari C., <u>Mimoune N.</u> , Derdour S., Kaidi R., Melizi M., Khelef D.
11h24- 11h34	Débat
11h34- 11h37	CA .41: Investigation computationnelle du potentiel de détoxification de l'Ochratoxine A par des enzymes d'origine microbienne. <u>Benslama O.</u> , Mansouri N., Arhab R.
11h37- 11h40	CA .42: Étude de migration et évaluation des risques de nouveaux films de bioemballages actifs multicouches à base de cellulose. <u>Ait Ouahioune L.</u> , Wrona M., Becerril R., Salafraña J., Nerin C., Djenane D.
11h40- 11h43	CA .43: Intérêt des bactéries lactiques en Biosécurité des cultures maraîchères. <u>Djelilate M.</u> , Mami A., Kheloufi A., Mansour-Lahouaria M.
11h43- 11h46	CA .44: Estimation de la présence de bactéries mésophiles et thermophiles formant-endospores. <u>Abdelhamid S.</u> , Zouita M., Gomri M.A.
11h46- 11h49	CA .45: Bacteriological Quality and Effect of Salt and Air-Drying on Endogenic Microflora of Gueddid (Algerian Traditional Dried Meat). <u>Menasria T.</u> , Benammar L., Benhadj M., Siouane M., Touam S.





11h52- 11h55	CA .47: Détection de l'Aflatoxine M 1 dans le lait en poudre commercialisé en Algérie par ELISA. <u>Jedidi I.</u> , Messai A., Redouane-Salah S.
11h55- 11h58	CA .48: Monitoring of some physicochemical and bacteriological parameters and sensory analysis of <i>Juniperus phoenicea</i> L. leaves-supplemented goat milk. <u>Benyagoub E.</u>
11h58- 12h08	Débat
12h10- 13h30	Pause déjeuner

## Thème 4

### Progrès et applications des biotechnologies dans la filière viande et produits carnés

Modérateurs : Pr. Boudjellal A. et Dr. Boudida Y.

#### Conférence 4

13h30-13h50 (GMT+1)	Discovery of novel predictors of beef quality defects using proteomics and evaluation of <i>post mortem</i> apoptosis. <u>Pr. Sentandreu Miguel</u> University of Valencia, Spain
13h50-14h00	Débat

#### Session Orale

14h00-14H10	CO .16: Improving meat tenderness via eco-friendly strategies. <u>Pr. Rosaria Marino</u> , Université de Foggia, Italie
14h10-14H20	CO .17: État des lieux et perspectives de développement de la pêche et de l'aquaculture. <u>Seridi Fadila</u> , Ministère de la pêche et des productions halieutiques, Algérie
14h20-14H30	CO .18: Analyse sensorielle de la viande cunicole par un jury de dégustateurs : comparaison entre la race locale et la nouvelle souche (ITELV 2006). <u>Sanah I.</u> , Hafid K., Boudjellal A., Becila S.
14h30- 14h40	CO .19: Algerian traditional meat products and their processing, quality, present scenario and future prospects <u>Boudechicha H.R.</u> , Sellama M., Louahem B., Hafid K., Boudjellal A.
14h40- 14h50	CO .20: Évaluation de la maîtrise de la qualité du procédé d'abattage et du produit fini dans les établissements d'abattage avicole à Alger. <u>Mezali L.</u> , Nouichi S., Hamdi T.M.
14h50- 15h00	Débat



### Session Posters

- |              |  |
|--------------|--|
| 15h00- 15h03 | CA .49: Enquête sur les bonnes pratiques d'hygiène et l'installation du système HACCP dans l'abattoir avicole Hammadi Kroma (EX ORAVIE) Skikda.<br><u>Djeffal S.</u> , Guerfi R., Kerboua B., Benmbarek H., Bouaziz O.   |
| 15h03- 15h06 | CA .50: Étude du remplacement de la gomme de Xanthane par la farine de maïs sur les caractéristiques microbiologiques, physico-chimiques et sensorielles d'un Corned-beef.<br><u>Bousbia N.</u> , Akretche-Kelfat S., Lamoudi L., Talahadj K., Fellahi F.                |
| 15h06- 15h09 | CA .51: Profil microbiologique d'un produit carné traditionnel algérien, El Gueddid<br><u>Benlacheheb R.</u> , Becila S., Boudechicha H.R., Boudjellal A.  |
| 15h09- 15h12 | CA .52: Molecular identification of strains with a potentially technological interest of Algerian El-Guedid, during ripening Process.<br><u>Bader R.</u> , Talon R., Boudjellal A., Leroy S., Becila S.  |
| 15h12- 15h15 | CA .53: Effet du stress pré-abattage sur la qualité technologique de la viande d'agneau.<br><u>Seghiri M.</u> , Becila S., Sanah I., Sayeh T.  |
| 15h15- 15h18 | CA .54: Valorisation énergétique des déchets gras de la filière viande en biocarburants.<br><u>Djeghri B.</u> , Hedid N.   |
| 15h18- 15h21 | CA .55: Estimation de l'effet attendrisseur d'une enzyme végétale : la papaïne extraite et purifiée par le système TPP sur la viande de dromadaire.<br><u>Louahem B.A.</u> , Sayah T.M., Bourouis I., Bouneb N., El Achi S., Salah Ayeche N., Boudechicha H.R., Hafid K. |
| 15h21-15h24  | CA .56: Caractérisation physico- chimique de six espèces de poissons d'eau douce en Algérie.<br><u>Sabba E.</u> , Boudida Y., Boudjellal A.  |
| 15h24- 15h27 | CA .57 : Amélioration du processus d'extraction de la pepsine de poulet : pré-purification et application dans la production fromagère.<br><u>Bensmail S.</u> , Ouarab N., Hameri Y.   |
| 15h27- 15h30 | CA .58 : Sous-produits d'animaux, le nouveau pétrole.<br><u>Benmebarek H.</u> , Bouchoukh A.S., Gherroucha D., Djeffal S., Boukhchem S., Boughrara H., Benhamza I.   |

15h30- 15h40

Débat



Suite du thème 2

**Molécules et extraits végétaux bioactifs : de l'extraction à l'incorporation dans l'aliment**

Session Posters

15h40- 15h43	CA .59: Comparative study of the microbiological and sensory qualities of butter enriched with two spices (turmeric and ginger). <u>Benmeziane-Derradji F.</u> , Aoun S.
15h43- 15h46	CA .60 : Analyse des profils phénolique et terpénique d' <i>Artemisia herba alba</i> . <u>Bouguerra A.</u> , Djebili S., Cornu A., Massouras T., Barkat M.
15h46- 15h49	CA .61: Enrichissement de la mayonnaise par l'incorporation de la pelure de tomate sous forme de poudre. <u>Kadri F.</u> , Barkat M.
15h49- 15h52	CA .62: Evaluation of antimicrobial activity of sour orange extracts with a view to their utilization as natural food preservative. <u>Benoudjit F.</u> , Chafaï Y.
15h52- 15h55	CA .63: Comparaison de deux méthodes d'extraction de la gomme de caroube et formulation d'une crème glacée. <u>Ourari C.</u> , Haddadi-Guemghar H. , Mekhoukhe A., Boulekbache- Makhlouf L.
15h55- 15h58	CA .64: Le couscous à base de la farine de gland : enquête et essai de préparation. <u>Barkat M.</u> , Merzougui C., Himed L.
15h58- 16h08	Débat
16h08- 16h30	Clôture



**BIOQUAL**



**PHYSIOPHARM**  
LABORATOIRES



**AXIUM**



المخللة القسنطينية الكبرى  
Grande Vinaigrierie Constantinoise  
GROUPE BOULMERKA

**PARTENAIRES**



**WAIBIA 2021**



<https://fac.umc.edu.dz/inataa/waibia>

[bioqual@umc.edu.dz](mailto:bioqual@umc.edu.dz)