



PEOPLE'S DEMOCRATIC REPUBLIC OF ALGERIA
MINISTRY OF HIGHER EDUCATION AND SCIENTIFIC RESEARCH
UNIVERSITY FRÈRES MENTOURI CONSTANTINE 1 (UFMC1)
INSTITUTE OF NUTRITION, FOOD AND AGRO-FOOD TECHNOLOGIES (INATAA)
DEPARTMENT OF BIOTECHNOLOGY
LABORATORY OF BIOTECHNOLOGY AND FOOD QUALITY (BIOQUAL)



SCIENTIFIC PROGRAMME



**1st International Webinar
on Innovative Applications
of Biotechnology
in the Food Industry:
From the Laboratory to the Enterprise**


WAIBIA 2021

1st & 2nd DECEMBER 2021



WEDNESDAY, DECEMBER 1ST, 2021

8:30- 9:00 (GMT+1) : Participants registration
9:00- 9:30 (GMT+1) : Opening of the Webinar

Track 1

Applications of biotechnological active ingredients of microbial origin in the food industry

Moderators : Dr. Mekhancha D.E. & Dr. Bachtarzi N.

Oral Session

- 9:30-9:40 CO .1: Caroténoïdes à partir de la microalgue *Dunaliella salina* : production, extraction et identification.
Yaiche Achour H., Saadi S.A, Blanco Llamero C., Senorans F. J., Zitouni A.
- 9:40-9:50 CO .2: Assessment of some probiotic and technologic features of a *Fructobacillus fructosus* A21 isolated from Algerian honey.
Meradji M., Bachtarzi N., Kharroub K.
- 9:50-10:00 CO .3: Production et caractérisation de pectinase levurienne : Essais d'application dans la clarification de jus de citron.
Bennamoun L., Dakhmouche S., Ait-Kaki A., Labbani F-Z.K., Nouadri T., Merailhi Z.
- 10:00- 10:10 CO .4: Optimization and immobilization of amylase produced by *Clavispora lusitaniae* isolated from wheat grains.
Dakhmouche S., Ait-Kaki A., Labbani F-Z.K., Bennamoun L., Nouadri T., Merailhi Z.
- 10:10- 10:20 CO .5: Les fruits méditerranéens : source non-conventionnelle de souches de levures à potentiel probiotique.
Barache N., Belguesmia Y., Ladjouzi R., Bendali F., Drider D.

10:20- 10:30 Debate

Posters Session

- 10:30- 10:33 CA .1: Isolement, amélioration de production lipolytique d'une levure isolée à partir de grignons d'olives.
Chaïb L., Dakhmouche-Djekri S., Nouadri T.
- 10:33- 10:36 CA .2: Prospection de bactéries thermophiles productrices d'exopolysaccharides (EPS) à partir de la source géothermale de Hammam Grouz (Mila, Algérie).
Gomri M.A., Bentaleb A., Bouchekrit S., Kharroub K.

10:36- 10:39	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.
10:39- 10:42	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.
10:42- 10:45	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.
10:45- 10:48	CA .6: <i>Idiomarina loihiensis</i> , une bactérie halophile modérée au pouvoir protéolytique intéressant. <u>Benmebarek H.</u> , Kharroub K.
10:48- 10:51	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.
10:51- 10:54	CA .8: Evaluation of lipase production by three microbial strains using fish wastes. <u>Tiouche A.</u> , Boutana W., Guendouz N., Hadadou Guemghar H.
10:54- 11:04	Debate
11:04- 11:07	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>
11:07- 11:10	CA .10: Évaluation de l'activité protéolytique de quelques souches d'actinobactéries <u>Boutana W.</u> , Zerizer H., Kharroub K.
11:10- 11:13	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.
11:13- 11:16	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 Hadeff El Okki M., Bounar F., El hadjali S., Meraihi Z.
11:16- 11:19	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.
11:19- 11:22	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.
11:22- 11:25	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.

11:25- 11:28 CA .16: Contribution à la valorisation biotechnologique des produits et sous-produits locaux.
Chergui D., Akretche-Kelfat S., Ait-Amar H.

11:28- 11:38 Debate

Conference 1

11:40-12:00 (GMT+1) Discovery of novel thermostable enzymes for food biotechnology
Pr. María Isabel Gonzalez Siso
University of A Coruña, Spain.

12:00-12:10 Debate

12:10- 13:30 Lunch break

Track 2

Molecules and bioactive plant extracts : from extraction to incorporation into food

Moderators : Dr. Himed L. & Dr. Betina-Bencharif S.

Conference 2

13:30-13:50 (GMT+1) Red pigments with potential health effects. Novel sources and extraction approaches.
Pr. Carrillo Pérez Celia
University of Burgos, Spain.

13:50-14:00 Debate

Oral Session

14:00-14:10 CO .6: Activité antioxydante d'un extrait hydroalcoolique de sauge dans une viande hachée.
Oudjedi K., Helaimia K.M., Touati S., Zaidi.F.

14:10-14:20 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.

14:20-14:30 CO .8: Essai de valorisation des écorces de grenades (*Punica granatum*) comme agent de conservation d'un jus d'orange.
Benyoucef N., Aissaoui I., Dahmoui A., Boubri F.

14:30- 14:40 CO .9: Effet de l'extrait des sous-produits du fruit de la grenade algérienne "*Punica granatum* L." sur la qualité et la stabilité d'un yaourt durant le stockage.
Meziane Kaci Z., Benoura N., ChellalG., Boutekrabt L.

14:40- 14:50 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.

14:50- 15:00

Debate

Posters Session

15:00- 15:03 CA .17: Valorization of flavedo carotenoids extracted from orange peels in the manufacture of Gouda-type cheese as coloring agent.
Derardja A., Missaoui S., Becila A.L., Barkat M.

15:03- 15:06 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.

15:06- 15:09 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.

15:09- 15:12 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.

15:12- 15:15 CA .21: Optimisation de la formulation d'une margarine à tartiner au sirop des dattes
Kenida L., Louaar N., Himed L.

15:15- 15:18 CA .22: Modélisation de l'extraction des anthocyanines de l'arbose et essai d'incorporation dans le yaourt.
Alleg M., Sahli S., Benchikh Y., Mohellebi N.

15:18- 15:21 CA .23: Encapsulation de pigments naturels extraits de pelure de betterave (*Beta vulgaris*).
Benamara-Bellagha M., Barkat M., Baali S., Salhi I., Zeriba M.

15:21-15:24 CA .24: Boisson gazeuse aux phycocyanines de Spirulina.
Filali A., Rebai S., Benchikh Y.

15:24- 15:34

Debate

15:34- 15:37 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., Chikhoune A.

15:37- 15:40 CA .26 : Activités anti- α 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.

15:40- 15:43 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.

15:43- 15:46 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.

-
- 15:46- 15:49 CA .29: Composés phénoliques et activité antioxydante des feuilles de quatre variétés d'olivier (*Olea europea L.*) de la région de Batna.
Aggoun M., Behidji I., Hamdi Pacha S., Trad Khoja A.
-
- 15:49- 15:52 CA .30: Réalisation d'une boisson végétale faite à partir de feuilles d'*Atriplex halimus*.
Zaouadi N., Hadj Ziane A., Arioui A., Laissaoui A., Sadi F.
-
- 15:52- 15:55 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.
Hamiroune A., Aiche A., Boubaya L., Achat S., Madani K., Chemat F.
-
- 15:55- 15:58 CA .32: Activité antioxydante des huiles essentielles de citron et leur effet sur l'activité de la peroxydase.
Himed L., Merniz S., Derardja A.E., Barkat M.

15:58- 16:08 **Debate**

End of day 1

THURSDAY, DECEMBER 2ND, 2021

9:00- 9:30 (GMT+1) : Participants registration

**Tracks 3
Food biosecurity**

Moderators: Dr. Merabti R. & Dr. Kechid M.

Conference 3

9:30-9:50 (GMT+1) Mycotoxins in Algeria: are we safe?
Dr. Messai Ahmed
University Mohamed Khider Biskra, Algeria

9:50-10:00 Debate

Oral Session

10:00-10:10 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.

10:10-10:20 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.

10:20-10:30 CO .13: Lait maternel : source de bactéries lactiques douées d'activité antibactérienne.
Mohellebi N., Faradji-Hamma S., Bendjedou K., Ait Meddour A., Zidi G.

10:30- 10:40 CO .14: Les flavonoïdes issus de la graine comestible du *Lepidium Sativum* L. : Biomolécules d'intérêt thérapeutique.
Lhadj I., Kocceir E., Omar N.

10:40- 10:50 CO .15: Étude de l'effet bioprotecteur d'une souche probiotique, *Lactobacillus Plantarum* F12, sur la tomate.
Derouiche R., Bahri F., Debbache L.

10:50- 11:00 Debate

Posters Session

11:00- 11:03	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>
11:03- 11:06	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.
11:06- 11:09	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., DakhmouchS., Ait- Kaki A. Nouadri T.
11:09- 11:12	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.
11:12- 11:15	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.
11:15- 11:18	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.
11:18- 11:21	CA .39: Étude de l'impact de l'huile de nigelle sur la qualité physicochimique, microbiologique du yaourt étuvé. <u>Alioui L.</u> , KiariF.Z., Ibri K.
11:21- 11:24	CA .40: Impact de l'utilisation d'un bioactivateur sur l'excrétion des oocystes (coccidies) et les performances zootechniques chez le poulet de chair. Mimoune N., <u>Ammani C.</u> , Derdour S., Kaidi R., Melizi M., Khelef D.
11:24- 11:34	Debate
11:34- 11:37	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.
11:37- 11:40	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., Salafranca J., Nerin C., Djenane D.
11:40- 11:43	CA .43: Intérêt des bactéries lactiques en Biosécurité des cultures maraîchères. <u>Djelilate M.</u> , Mami A., Kheloufi A., Mansour-Lahouaria M.
11:43- 11:46	CA .44: Estimation de la présence de bactéries mésophiles et thermophiles formant-endospores. <u>Abdelhamid S.</u> , Zouita M., Gomri M.A.
11:46- 11:49	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.

11:52- 11:55	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.
11:55- 11:58	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>
11:58- 12:08	Debate
12:10- 13:30	Lunch break

Track 4
Progress and applications of biotechnologies in the sector of meat and meat products

Moderators : Pr. Boudjellal A. & Dr. Boudida Y.

Conference 4	
13:30-13:50 (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
13:50-14:00	Debate
Oral Session	
14:00-14:10	CO .16: Improving meat tenderness via eco-friendly strategies. <u>Pr. Rosaria Marino</u> , University of Foggia, Italy
14:10-14:20	CO .17: État des lieux et perspectives de développement de la pêche et de l'aquaculture. <u>Mme Seridi Fadila</u> , Minister of Fisheries and Marine Resources, Algeria
14:20-14:30	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.
14:30- 14:40	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.
14:40- 14:50	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.
14:50- 15:00	Debate

Posters Session

- 15:00- 15:03 CA .49: Enquête sur les bonnes pratiques d'hygiène et l'installation du système HACCP dans l'abattoir avicole Hammadi Kroma (EX ORAVIE) Skikda.
Djeffal S., Guerfi R., Kerboua B., Benmbarek H., Bouaziz O.
- 15:03- 15:06 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.
Bousbia N., Akretche-Kelfat S., Lamoudi L., Talahadj K., Fellahi F.
- 15:06- 15:09 CA .51: Profil microbiologique d'un produit carné traditionnel algérien, El Gueddid
Benlacheheb R., Becila S., Boudechicha H.R., Boudjellal A.
- 15:09- 15:12 CA .52: Molecular identification of strains with a potentially technological interest of Algerian El-Guedid, during ripening Process.
Bader R., Talon R., Boudjellal A., Leroy S., Becila S.
- 15:12- 15:15 CA .53: Effet du stress pré-abattage sur la qualité technologique de la viande d'agneau.
Seghiri M., Becila S., Sanah I., Sayeh T.
- 15:15- 15:18 CA .54: Valorisation énergétique des déchets gras de la filière viande en biocarburants.
Djeghri B., Hedid N.
- 15:18- 15:21 CA .55: Estimation de l'effet attendrisseur d'une enzyme végétale : la papaine extraite et purifiée par le système TPP sur la viande de dromadaire.
Louahem B.A., Sayah T.M., Bourouis I., Bouneb N., El Achi S., Salah Ayech N., Boudechicha H.R., Hafid K.
- 15:21-15:24 CA .56: Caractérisation physico- chimique de six espèces de poissons d'eau douce en Algérie.
Sabba E., Boudida Y., Boudjellal A.
- 15:24- 15:27 CA .57 : Amélioration du processus d'extraction de la pepsine de poulet : pré-purification et application dans la production fromagère.
Bensmail S., Ouarab N., Hameri Y.
- 15:27- 15:30 CA .58 : Sous-produits d'animaux, le nouveau pétrole.
Benmebarek H., Bouchoukh A.S., Gherroucha D., Djeffal S., Boukhchem S., Boughrara H., Benhamza I.

15:30- 15:40

Debate

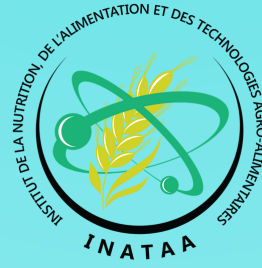
Track 2 follow-up

Molecules and bioactive plant extracts : from extraction to incorporation into food

Posters Session

15:40- 15:43	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.
15:43- 15:46	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.
15:46- 15:49	CA .61: Enrichissement de la mayonnaise par l'incorporation de la pelure de tomate sous forme de poudre. <u>Kadri F.</u> , Barkat M.
15:49- 15:52	CA .62: Evaluation of antimicrobial activity of sour orange extracts with a view to their utilization as natural food preservative. <u>Benoudjit F.</u> , Chafai Y.
15:52- 15:55	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.
15:55- 15:58	CA .64: Le couscous à base de la farine de gland : enquête et essai de préparation. <u>Barkat M.</u> , Merzougui C., Himed L.
15:58- 16:08	Debate

16:08- 16:30 Closing remarks



BIOQUAL



PHYSIOPHARM
LABORATOIRES



AXIUM



المخللة القسنطينية الكبرى
Grande Vinaigrierie Constantinoise
GROUPE BOULMERKA

PARTNERS



WAIBIA 2021



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

bioqual@umc.edu.dz