



2. Présentation de l'Equipe 6

Identification de l'équipe		التعريف بالفرقة		
Intitulé de l'équipe	Alimentation, emballage et préservation des aliments	عنوان فرقة البحث		
Acronyme de l'équipe	AEPA	Site Web de l'équipe	https://essaia.dz/laboratoire-de-recherche/	رئيس فرقة البحث
Chef d'équipe	Dr. CHENTIR Imene			
Classement thématique de l'équipe		التصنيف الموضوعاتي للفرقة		
Domaine(s)	Agromonie et Biologie	Agromonie et Biologie	Agromonie et Biologie	
Mots clés (entre 5 et 10 mots)		الكلمات المفتاحية (بين 5 و 10 كلمات)		
Emballage, Preservation des aliments, Alimentation, Sécurité alimentaire				
Description scientifique du programme de recherche de l'équipe (150 et 200 mots)		وصف علمي لبرنامج بحث الفرقة (150 و 200 كلمة)		
<p>La préservation durable de la qualité des aliments conventionnels et fonctionnels tout au long de leur cycle de vie, de la production à la consommation, constitue un défi majeur dans le domaine alimentaire. L'équipe de recherche Alimentation, Emballage et Préservation des Aliments (AEPA) s'engage dans une approche multidisciplinaire visant à explorer différentes avenues pour répondre à cette problématique complexe à savoir.</p> <ol style="list-style-type: none">1. Explorer la préparation de prébiotiques et d'ingrédients nutritifs à partir des ressources locales pour promouvoir les matières premières disponibles localement tout en favorisant la formulation d'aliments fonctionnels et durables.2. Explorer la formation d'aliments fonctionnels intégrant des prébiotiques et d'ingrédients nutritifs qui visent à à créer des produits alimentaires répondant aux besoins nutritionnels tout en offrant des avantages pour la santé.3. Étude des propriétés des biopolymères/biomatériaux commerciaux et ceux extraits des ressources locales pour le développement d'emballages (films) et enrobages comestibles et actifs capables de préserver la qualité hygiénique, nutritionnelle et organoleptique des aliments conventionnels et fonctionnels tout au long de leur stockage4. Étude des propriétés des biopolymères/biomatériaux commerciaux et ceux extraits des ressources locales pour le développement d'emballages et biocapteurs				

- intelligents capables de contrôler la fraîcheur des aliments conventionnels et fonctionnels tout au long de leur stockage.
- Explorer la production d'agents naturels de préservation des aliments et de bioindicateurs intelligents à partir des ressources locales pour renforcer l'efficacité des solutions d'emballages et d'enrobages comestibles, actifs et intelligents.
 - Explorer les propriétés des nanomatériaux dans l'amélioration des performances des emballages actifs et intelligents
 - Intégrer l'intelligence artificielle pour optimiser et modéliser les processus de préservation et de contrôle de la qualité hygiénique, nutritionnelle et organoleptique des aliments conventionnels et fonctionnels tout au long de leur stockage.
 - Explorer le conditionnement sous différents atmosphères modifiés pour améliorer la performance des emballages dans leur rôle de préservation des aliments conventionnels et fonctionnels.
 - Evaluation de l'acceptation du marché et des besoins des consommateurs pour assurer que les produits (emballages et aliments fonctionnels) développés répondent aux attentes des consommateurs en termes de goût, de praticité, de sécurité et de durabilité.

Les projets de recherche en cours d'exécution (en cours d'exécution au 31/12/2018)

مشاريع وبرامج البحث الحالية

A : Projets de Recherche Internationaux Multilatéraux. B : Projets de Recherche Internationaux Bilatéraux. C : Projets de Recherche Intersectoriels. D : Projets de Recherche Sectoriels.	E: Projets de Recherche Spécifique: E1 : Rayonnement de l'Etablissement. E2 : Recherche Appliquée. E3 : Recherche Développement. E4 : Recherche Formation (projet de thèse, ...).
--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

N°	Période (Début_Fin) du projet	Intitulé du Projet	Type	Porteur de projet	Nom et Prénom du membre de l'équipe
1		Innovative sustainable food system for olive	A	Dr Chentir	
2		Novel biodegradable, antimicrobial and	A	Dr Chentir	
3					

Liste exhaustive des membres de l'équipe par grades

القائمة المفصلة لأعضاء الفرقة حسب الرتبة

M./Mme	Nom et Prénom	اللقب والإسم	Date de Nais.	Dernier diplôme	Grade	Domaine	Structure de rattachement	Email actif
	Dr. CHENTIR Imene	رئيس فرقة البحث		Habilitation	MCA	Agronomie et Biologie	ES-Sc. Aliment&Indu	i.chentir@essaia.dz
	ZEKRIFA Djabeur Mohan	Membre		Habilitation	MCA	Informatique	U. Alger-1-	d.zekrifa@essaia.dz
	ARIBI Chouaib	Membre		Habilitation	MCA	Agronomie et Biologie	ES-Sc. Aliment&Indu	aribichouaib@univ-boumerdes
	LABED Mohamed	Membre		Habilitation	MCA	Physique et Astronomie	ES-Sc. Aliment&Indu	labeled@essaia.dz
	SAADI Hèlèè	Membre		Doctorat	MCB	Agronomie et Biologie	ES-Sc. Aliment&Indu	saadi@essaia.dz
	OULD AMARA Lydia	Membre		Doctorat	MCB	Agronomie et Biologie	ES-Sc. Aliment&Indu	l.ouldamara@essaia.dz

Liste exhaustive des doctorants membres de l'équipe

القائمة المفصلة لطلبة الدكتوراه أعضاء الفرقة

Nom et Prénom	اللقب والإسم	Inscrit depuis (Mois/Année)	A l'Université	NOM & Prénom du ou des encadreurs
---------------	--------------	-----------------------------	----------------	-----------------------------------

NB : Remplir autant de feuilles Excel que d'équipes.
Vous êtes invité à lire l'annexe.



