

BTNH 2024
05 Décembre



Premier Colloque Doctoral National des Sciences Alimentaires



École Supérieure des Sciences de l'Aliment
et des Industries Agro-alimentaires



Le Laboratoire Alimentation, Transformation,
Contrôle et Valorisation des Agro - ressources



Thématique 1

Valorisation des
sous produits
agroalimentaires et
produits du terroir



Thématique 2

Sécurité Alimentaire,
Sanitaire et Qualité
Nutritionnelle



Thématique 3

Procédés verts et innovants
de valorisation et leur impact
environnemental



OBJECTIFS

Aujourd'hui, l'intérêt porté au bio ressources tient de leurs nombreuses propriétés technologiques et nutritionnelles ainsi qu'à leurs vertus thérapeutiques. Ce colloque national a pour objectifs de réunir la communauté scientifique (doctorants, enseignants chercheurs, communicants.....etc) pour exposer communiquer leurs travaux et partager leurs récentes expériences autour des bioressources : Valorisations, Utilisations, Intérêts Sanitaires et Nutritionnelles.....etc

Comité scientifique

Dr. BEKKA Selma	Présidente
Pr. Pr. AOUICHE Adel	(ESSAIA)
Pr. YAHIAOUI Karima	(Univ. Boumerdes)
Dr. BRAHIMI Latifa	(Univ. Blida 1)
Dr. BOULAHIA Karima	(USTHB)
Dr. BOUNIHI Abdenour	(USTHB)
Dr. AISSIOU M.Y.A	(ESSAIA)
Dr. CHENTIR Imene	(ESSAIA)
Dr. FEDALA Naziha	(ESSAIA)
Dr. GUENDEZ Ramila	(ESSAIA)
Dr. CHIKHOUNE Anis	(ESSAIA)
Dr. ZOUAIDIA Hanene	(ESSAIA)
Dr. KAHLOUCHE Amel	(ESSAIA)
Dr. OUAZIB Meriem	(ESSAIA)
Dr. BELHACHAT Djamila	(ESSAIA)
Dr. LAADJAL Yakoub Ettoumi	(ESSAIA)

Comité d'organisation

Dr. CHENTIR Imene	Présidente
Pr. AOUICHE Adel	(ESSAIA)
Mme BARAMA Ibtihadj	(ESSAIA)
Dr. FEDALA Naziha	(ESSAIA)
Dr. GUENDEZ Ramila	(ESSAIA)
Dr. CHIKHOUNE Anis	(ESSAIA)
Dr. ZOUAIDIA Hanene	(ESSAIA)
Dr. BENTOURA Amira	(ESSAIA)
Dr. BENTRAD Najla	(ESSAIA)
Dr. OULD AMARA Lydia	(ESSAIA)

Présidents d'honneur :

- Pr DJAZOULI Zahr-Eddine / Directeur de l'ESSAIA
- Pr AOUICHE Adel / Directeur du laboratoire Aliments

Président d'organisation du colloque :

- Dr AISSIOU Mohamed Yehya El Amin / Président du comité de formation doctorale



Dates Importantes

- Date Limite d'envoi : 20 Novembre 2024
- Date de Notifications d'acceptations : 30 Novembre 2024



Contact:

Email d'envoi :
colloquedoctoral@essaia.dz

Lien d'inscription : <https://forms.gle/HBtwnHCAhHb7p7b99>



Programme du Premier Colloque Doctoral National Des Sciences Alimentaires sur :

*« Importance des Bioressources en Technologie Alimentaire et en
Nutrition Humaine »*

08h00 : Accueil et enregistrement des participants

Ouverture du Colloque Doctoral (9h00-12h30) Salle des conférences

09h00-9h15 : Allocution d'ouverture

Pr. DJAZOULI Zahr-Eddine (Directeur de l'ESSAIA)

09h15-9h30 : Mot du directeur responsable du comité de formation doctoral de l'ESSAIA

Dr. AISSIOU Mohammed Yehya El Amin (ESSAIA)

Session des conférences plénières (9h30-12h15) Salle des conférences

Modératrice: Dr. GUENDEZ Ramila

9h30-10h00: The Importance of International Network for PhD Students

Pr. Ali BOUMEHIRA (ENSA)

10h00-10h30 : Nanotechnologies et Alimentation, Enjeux et Risques

Pr. YAHIAOUI Karima (UMB, Boumerdes)

10h30-10h45 Pause-Café

10h45-11h15 : Outils spécifiques d'Intelligence Artificielle dans l'Industrie Agroalimentaire

Pr. MENNACER Fouad (ESSAIA)

11h15-11h45 : Ration alimentaire d'urgence, enjeux de la sécurité alimentaire en Algérie

Dr. AISSIOU Mohammed Yehya El Amin (ESSAIA)

11h45-12h15 : Débat

12h15-13h30 : Déjeuner

Session des communications orale et affichée (13h00-15h30)

Thématique 1 : Valorisation Des Sous-produits agroalimentaires et Produits du Terroir (13h-14h15)

Salle des conférences

Session des communications orales (14h00)

Modératrice : Dr. ZOUAIDIA Hanene

CO1. 13h00-13h15 : Potentiel des coproduits d'avocats en Algérie : Vers des Aliments fonctionnels et des solutions nutraceutiques

BRAHMIA Jihane (Université de Chlef)

CO2. 13h15-13h30 : Etude de la production, la purification et le dosage des activités protéolytiques des bactéries lactiques isolées des margines d'olive fermentées

BOUGARA Khedidja (Université de Constantine)

CO3. 13h30-13h45 : Valorisation des écorces d'agrumes

BOUIZAR Roukia (Université de Bejaia)

CO4. 13h45-14h00 : Valorisation et caractérisation du germe de blé (poudres et huiles), un sous-produit de l'industrie céréalière

DJEZIRI Mourad (CRAPC-Tipaza)

14h00 - Débat

Session des communications Affichées (14h00)

Modératrice Dr. CHENTIR Imene

P01: Sustainable Valorization of *Prunus armeniaca* Kernel Biomolecules for Innovative and Functional Applications

BENHAMDI Ahlem (ESSAIA-Alger).

P02: Recent Advances in the Valorization of Dairy Byproducts in the Agri- Food Sector: A Focus on Whey

BELKACEMI Maria (ESSAIA-Alger)

P03: Physicochemical Characterization of The Traditional Algerian Meat Product:” Khliaa Ezir” Ripened in Olive Oil and Animal Fat

LOUAHEM Bisma Amel (Université de Constantine).

P04 : Etude phytochimique et évaluation de quelques activités des feuilles de figuier (*Ficus carica* L.) en vue de leur valorisation
SEMMAR Imane (Université de Blida1).

P05 : Valorisation du myrte sauvage (*Myrtus communis*) par son incorporation dans des yaourts à boire
SALHI Rim (Université de Bejaia).

P06 : Production de protéases par trois souches d'actinobactérie sur différents déchets.
Agroalimentaires
BENHAMICHE Houria (Université de Constantine)

P07 : Analyse phytochimique quantitative des extraits de sous-produits de la transformation des fruits.
BOUDANE Salima (Université de Chlef)

P08: Lactic Acid Bacteria Isolated from Algerian Fermented Wheat "Lemzeïet".
BOUAKKAZ Sara (Université de Constantine).

P09 : Valorisation des sous-produits oléicoles et de fromagerie par fermentation pour la production d'ingrédients alimentaires fonctionnels et bioactifs.
BENZAOU Myriem (ESSAIA-Alger)

Thématique 2 : Sécurité Alimentaire, Sanitaire et Nutritionnelle (13h-14h15)

Amphi A

Session des communications orales

Modératrice Dr. FEDALA Naziha

CO1 :13h00-13h15 : Analyse *in vivo* de la sécurité et du profil toxique de l'huile essentielle de *Portulaca oleracea*.
NEHARI Assia (Université de Chlef)

CO2. 13h15-13h30 : Optimisation de la qualité nutritionnelle des graines de *Moringa oleifera* par différents traitements technologiques.
DERDER Anissa (ESSAIA-Alger)

CO3. 13h30-13h45 : Dépistage des résidus d'antibiotiques dans le lait cru des crémeries traditionnelles par méthode immuno-chromato-graphique dans la région centre d'Algérie
ZEBICHE Narimene (Faculté de pharmacie d'Alger-1)

CO4. 13h45-14h00: Antimicrobial resistance in the farm before harvest to plate continuum: a serious threat to the public health and food safety

MOSTEFAOUI Raouya (Université de Bejaia)

CO5. 14h00-14h15: Thermotolerant Campylobacter in some turkey farms and slaughterhouses located in the Algiers region: sources of contamination and study of antibiotic resistance profiles

BOUHAMED Radia (ENV-Alger)

14h15 : Débat

Session des communications affichées (14h00)

Pr. AOUCHE Adel

P10 : Impact de deux modes de cuisson sur la composition chimique et l'activité antioxydante de poivron rouge

AZI Amina (Université de Bejaia)

P11 : Apport alimentaire en oméga 3 et santé cardiovasculaire chez les hypertendus algériens : étude transversale de 88 patients

BENHEDOUGA Aya (USTHB-Alger)

P12 : Baies sauvages, santé au naturel

DOUMA- BOUTHIBA Zohra (Université de Mostaganem)

P13 : Analyse *in vitro* du profil nutritionnel (vitaminique et minéral) du byssus de la moule Méditerranéenne *mytilus galloprovincialis* : perspective d'exploitation en nutrition humaine alternative

HASSANI Hichem (Université d'Oran)

P14 : Effet de la consommation du bêta-glucane extrait de l'orge sur quelques marqueurs du stress oxydatif chez le rat soumis à un régime hypercalorique

BOUAZIZ Kaoutar (Université d'Oran)

P15 : Étude toxicologique *in Vivo* de l'extrait méthanolique des germes de *Trigonella foenum-graecum* L **SADOK Zeyneb (Université de Chlef)**

P16: Enhancing Nutritional Quality and Food Security through Plant Growth- Promoting Rhizobacteria

DEBBAH Yousra (Université de Blida 1)

**Thématique 3 : Procédés Verts et Innovants de Valorisation et leur impact
Environnemental (13h-13h30)**

Amphi B

Session des communications orales

Modératrice Dr. LATRECHE

CO 1. 13h-13h15: Biotechnological properties and safety assessment of lactic acid bacteria isolated from artisanal dairy products.

BELKACEM Roumaissa (Université de Mostaganem)

CO 2. 13h15-13h 30 : Analyse de l'impact des différents milieux de culture sur la croissance mycélienne du champignon comestible *Pleurotus ostreatus* (Jacq.) P. Kumm

BELHADI Fouad (Université d'Annaba)

13h30-Débat.

Session des communications affichées

Modératrice : Dr. BEKKA Selma

(14h00)

P17 : Valorisation des déchets de palmier dattier et leur impact environnemental en Algérie
MASMOUDI Aya (Université de Biskra)

P18 : Propriétés Antimicrobiennes de la Caroube (*Ceratonia siliqua* L.) dans Différentes Régions Bioclimatiques
BABOURI Dihia (Université de Bejaia)

P19 : Valorisation de l'Azolla en tant que Biofertilisant : Une Voie Vers une Agriculture Durable et Écologique
AHMED BEN ALI Hind (Université de Blida 1)

P20: Physicochemical and Nutritional Characterization of *Ulva rigida* (Sea Lettuce): Study of Antioxidant and Antibacterial Properties
BENTAIBA Abderrahmane (ESSAIA-Alger)

P21 : Exploration du potentiel de *Chlorella vulgaris*, *Spirulina platensis* et *Azolla pinnata*, dans la protection des cultures
HAMEL Amina (Université de Blida 1)

**P22 : L'effet des PGPR sur les plants de pommes de terre (*Solanum tuberosum* L.)
DEBAGHI Amira (Université de Blida 1)**

Clôture du Colloque Doctoral (15h30)

Salle des conférences

**15h30-16h00 : Mot de clôture du colloque doctoral et recommandations
Dr. AISSIOU Mohammed Yehya El Amin (ESSAIA)**