

Projet PRFU 1

Valorisation de la biomasse algale et végétale en Algérie



المدرسة العليا في علوم التغذية
و الصناعات الغذائية

Ecole Supérieure des Sciences
de l'Aliment & des Industries
Agroalimentaires

Présentation du projet

Type de projet	Chef de projet	Code du projet	Année de lancement
PRFU	Dr ZOUAIDIA H.	D00L01EP160320230001	2023

Membres du projet

Dr. ZOUAIDIA Hanene : Cheffe du projet
Dr. BOUGUEROUA Mouna : Membre associée
Mr. BENTAIBA Abderrahmane : Doctorant membre

Objectifs du projet de recherche

- **Formulation et optimisation de recettes innovantes :** Élaborer et perfectionner des recettes culinaires enrichies en algues ou en composés d'origine algale, adaptées aux préférences des consommateurs algériens, tout en valorisant les propriétés nutritionnelles et fonctionnelles des algues.
- **Développement de procédés de transformation adaptés :** Concevoir des procédés efficaces de stabilisation et de transformation de la biomasse algale en ingrédients destinés à l'agroalimentaire ou aux compléments alimentaires, en tenant compte des contraintes technologiques et économiques locales.
- **Valorisation des propriétés des algues :** Exploiter les atouts organoleptiques, nutritionnels et fonctionnels des algues, tout en levant les verrous technologiques spécifiques à leur transformation pour une meilleure acceptabilité et performance des produits finis.
- **Analyse des voies de valorisation et identification des contraintes :** Étudier les différentes voies de valorisation des algues et autres ressources végétales locales en Algérie, en identifiant les contraintes techniques, économiques, réglementaires et culturelles associées.
- **Compréhension des interactions bio-environnementales :** Analyser les relations entre les conditions environnementales, les métabolites produits par les algues, et leurs comportements lors des procédés de transformation ou d'exploitation énergétique.
- **Renforcement des connaissances scientifiques :** Acquérir et développer des connaissances approfondies sur la biomasse algale, couvrant toutes les étapes de son cycle de vie : de la culture à la transformation, en passant par la récolte et le conditionnement.

- **Intégration dans une démarche locavore et durable :** Promouvoir l'utilisation des algues locales dans une logique de consommation responsable (locavore, bio), afin d'attirer une clientèle en quête de produits sains, traçables, et distribués via des circuits courts ou spécialisés.
- **Développement d'extraits bioactifs objectifs :** Isoler et caractériser des extraits bioactifs à haute valeur ajoutée à partir d'algues locales, en vue de leur application dans les secteurs agroalimentaire, nutraceutique ou cosmétique.