

MINISTRE DE L'ENSEIGNEMENT SUPERIEUR ET DE LA RECHERCHE SCIENTIFIQUE
UNIVERSITE SAAD DAHLAB-BLIDA1
FACULTE DES SCIENCES DE LA NATURE ET DE LA VIE
DEPARTEMENT AGRO-ALIMENTAIRE



PREMIERES JOURNEES SUR L'AGROALIMENTAIRE

10, 11 DECEMBRE 2017

PROGRAMME DES COMMUNICATIONS ORALES

<u>Dimanche 10/12/2017</u>	
8h15 – 09h00	Accueil et inscription des participants
Inauguration Officielle des journées	
09h00- 09h10	Allocution du président comité scientifique des premières journées sur l'agroalimentaire Dr MEGATELI S
09h10-09h20	Allocution de la Doyenne de la faculté des Sciences de la Nature et de la Vie : Pr BENRIMA Atika
09h20-09h30	Allocution du Vice-Recteur Chargé de la Post-Graduation de l'Université Saad Dahlab- Blida 1 : Pr BOUCHENAFI Naima
09h30-10h00	Conférence 01 : La sécurité alimentaire : Un défi majeur pour l'Algérie. Professeur DILMI BOURAS Abdelkader , Université Hassiba Ben BouAli (Chlef)
10h00-10h20	Conférence 02 : Le secteur des IAA en Algérie quelques éléments de bilan et perspectives Mr MIMOUNI Nouredine . Département Agroalimentaire- Université Saad Dahlab-Blida1
10h20-10h30	Débat
10h30-10h45	Pause-café
Présidents : Dr BENZEKRI Z et Dr ACHEHEB H	
10h45-11h05	CM 01 : Effets de l'incorporation d'additifs naturels sur les propriétés physico-chimiques, microbiologiques et diététiques de certaines formulations alimentaires. A.HADJ ZIANE ; S.MEGATELI ; K.ALILECHE et N.ZAOUADI Laboratoire de Génie Chimique., Université Saad Dahlab-Blida1.
11h05-11h25	CM 02 : Caractérisation physico-chimique et organoleptique des huiles d'olive vierges de quelques variétés Algériennes Dr HADJ SADOK T. , REBIHA K., TERKI D. Département Agroalimentaire-Université Saad Dahlab-Blida1.
11h25-11h45	CM 03 : Effets de la supplémentation des huiles polyinsaturées et mono insaturées en caroténoïdes. Dr Aziouz AIDOUZ , Al i Ammouche, and Ana B Rodr iguez Département Agroalimentaire- Université Saad Dahlab-Blida 1.
11h45-12h00	Débat
Présidents : Dr KOUIDRI A et Dr AIDOUZ Az	
12h00-12h20	CM 04 : contribution à l'étude des polluants métalliques chez la carpe commune du barrage de Hammam Boughrara –Maghnia (wilaya de Tlemcen). DERRAG Zineb , DALI YOUCEF Nacéra et SOUFI-BELHDJ Amina Faculté des SNV et STU. Université ABOUBEKR BELKAID - Tlemcen

12h20-12h40	CM 05 : les différents systèmes de management de la sécurité des aliments avantages et inconvénients au niveau des entreprises agroalimentaire. MOUFFOK Nassim , Département Agroalimentaire- Université Saad Dahlab-Blida 1
12h40-13h00	CM 06 : Analyse des risques et dangers selon <i>Codex Alimentarius</i> . BOUGHERARA Saliha , LRTA Université de Boumerdes.
13h00-13h15	Débat
13h15-14h15	Déjeuner
13h45-14h30	Evaluation des Communications par Affiche (P01 à P14)
Présidents : Dr HADJADJ N et Dr BOUSBIA N	
14h30-14h45	CM 07 : Effet du profile en acides gras sur la diffusivité des caroténoïdes de la poudre des pelures de tomate. ZIDANI Sofiane , DJEZIRI Mourad , HIDOUS Karima , HADERBACHE Latifa et BENAKMOUM Amar Université de Boumerdès.
14h45-15h00	CM 08 : <i>Enterococcus faecium</i> , une probiotique autochtone de blé tendre, doué d'une activité antifongique considérable vis-à-vis des moisissures de détérioration de la qualité de blé. MAKHOULFI S. , DJABOUB S., MOUSSAOUI A. Department of Biology, Faculty of Science and Technologie, Tahri mohamed University, 08000 Bechar, Algérie
15h00-15h15	CM 09 : Activité antibactérienne des miels du nord d'Algérie contre <i>Pseudomonas aeroginosae</i> , <i>Klebsiella pneumonia</i> et <i>Escherichia coli</i> . Messaouda BELAID , Salima KEBBOUCHE-GANA, Farida BENZINA et Ouiza SABOUNDJI .Université de Boumerdès
15h15-15h30	Débat
Présidents : Dr HAMAIDI F et Mr BOUGUERRA F	
15h30-15h45	CM 10 : Etude de certains effets nutritionnels et biochimiques de la conservation aux rayons gamma sur une farine de blé tendre FERNANE Samia ; Nader Hassina · Département Agroalimentaire- Université Saad Dahlab-Blida 1.
15h45-16h00	CM 11 : Propriétés, utilisations et valorisation des sous-produits du fruit du grenadier « <i>Punica granatum L</i> » . MEZIANE Zoubida , Département Agroalimentaire- Université Saad Dahlab-Blida 1
16h00-16h15	CM 12 : Impact des activites agricoles sur la qualité de la nappe de la Mitidja (Nord-Algerie) ZAMICHE Samira , Faculté SNV, Université de Blida 1
16h15-16h30	Débat- Clôture des travaux de la première journée

Lundi 11/12/2017

Présidents : Dr GUESSAIBIA et Dr CHERIF Hamida

09h00-09h20	CM 13 : Contribution des associations de bienfaisances dans l'amélioration de l'état alimentaire des séniors, Cas de l'Association NADI EL IHSSANE de Blida. RAMDANE Sid Ali . Département Agroalimentaire- Université Saad Dahlab-Blida 1
09h20-09h40	CM 14 : La méthode pour l'évaluation sensorielle (dégustation) des huiles d'olives vierges. LAIDOUDI Djamilia . Institut Technique de l'Arboriculture Fruitière et de la Vigne.
09h40-10h00	CM 15 : Etude de la sensibilité des souches microbiennes isolées des Denrées alimentaires altérées à l'encontre des huiles essentielles extraites d' <i>Artemisia herba alba</i> (Aha) récoltée dans deux régions différentes d'Algérie : Laghouat et Sebdou N. BENMANSOUR , H. HOUCIN et A. BENMANSOUR. Département BPO Faculté SNV Blida
09h45-10h00	Débat
10h00-10h15	Pause café
	Présidents : Pr ZAFOUR A et Dr KADRI B
10h15-10h35	CM 16 : Etude de la fraction lipidique du germe de blé tendre. HADJADJ Naima , Bouyoucef Zoulikha, Fourali Noussaïba. Département Agroalimentaire- Université Saad Dahlab-Blida 1
10h35-10h55	CM 17 : Recherche des métaux lourds dans le thé. BELMIRI Saraa , DJIHAD ATTIYA Nidaa, FODIL CHERIF Nawel, MEGATELI Smail, CHEBOUTE Redouane, BACHARI Khaldoune. Centre de Recherche Scientifique et Techniques en Analyses Physico-chimiques (CRAPCI).
10h55-11h15	CM 18 : Protocole de sécurité des denrées alimentaires FSSC 22000 KOUADRI Ibtissem , HADJ SADOK Abdelkader and LICHANI Zakaria. Université SAAD DAHLEB BLIDA 01.
11h15-11h30	Débat
	Présidents : Dr IDRESS Y A et Mme ABDELLAOUI Z
11h30-11h50	CM 19 : Valorisation de la biomasse fongique dans la production des biopolymères chitineux. AILI Dihia . Université Mouloud Mammeri de Tizi-Ouzou.
11h50-12h10	CM 20 : Valorisation de la biomasse mycélienne et production de biopolymères BENBELKACEM Nora . Université Mouloud Mammeri de Tizi-ouzou
12h10-12h30	CM 21 : Epigénétique, Nutrition et cancers. Dr GUESSAIBIA Nadia . Département BMC, Faculté SNV Blida.
12h30-13h30	Déjeuner
13h30-14h30	Affichage et évaluation des communications par affiche (P15 à P 27)
	Présidents : Mr RAMDANE S/A et Mr LOUNI S
14h30-14h50	CM 22 : Valorisation du caroubier dans la fabrication du pain sans gluten. REBZANI Ferayale . département agroalimentaire – faculté SNV Université ; Blida-1- Algérie
14h50-15h10	CM 23 : Exemples sur les éventuels phénomènes d'interaction : Emballage- Aliment. Dr MEGATELI S . BOUTRIK Z ; ALLOUCHE R, BENSALAH M ; LEKHAL NE
15h10-15h30	CM24 : Effet de l'incorporation d'enzyme dans l'aliment du poulet de chair. Dr MEFTI KORTEBY Hakima . Département de Biotechnologies Université Saad Dahlab-Blida 1
15h30- 16h00	Discussion et Clôture des travaux

