|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Option:** Technologie des Laits et Dérivés | | | |
| **N°** | **CODE** | **TITRE DE MEMOIR FIN D'ETUDE** | **ANNEE UNIVERSITAIRE** |
| **1** | 32-630-001/1 | La mise en place des programmes prerequis pour la sécurité de l’aliment au niveau des ateliers de SARL celai Algérie group lactalis | 2018-2019 |
| **2** | 32-630-002/1 | Qualification du poids des fromages a pâtes molles types camembert avant et après la mise en place la goulotte au niveau de Celia Algérie | 2018-2019 |
| **3** | 32-630-003/1 | formulation des fromages Mozzarella | 2018-2019 |
| **4** | 32-6030-004/1 | Suivi de DLC du Camembert | 2018-2019 |
| **5** | 32-630-005/1 | Etude de la variabilité des paramètres physico-chimiques du fromage fondu pour la maitrise des bonnes pratiques de fabrication | 2018-2019 |
| **6** | 32-630-006/1 | Flux d’air dans les Hâloirs et les freintes du Camembert | 2018-2019 |
| **7** | 32-630-007/1 | Contribution à l'analyse des risques des fluides secondaires selon les programmes prérequis de l'ISO/TS 22002-1 | 2018-2019 |
| **8** | 32-630-008/1 | Suivi des pertes de dépotage du lait jusqu'à préparation du lait de camembert | 2018-2019 |
| **9** | 32-630-009/1 | Valorisation du lactosérum issu de la fabrication du fromage a pate molle type Camembert par la formulation fromage frais " DJ ben" | 2018-2019 |
| **10** | 32-630-010/1 | La mise en place d'un DCR (Defaut-Cause-Remede) au niveau de L'Atelier des pâtes molles de SARL CELIA ALGERIE (laiterie de beni-tamou ) | 2018-2019 |
| **11** | 32-630-011/1 | Suivi physico-chimique " de la production jusqu'à la DLC" et évaluation microbiologie de trois laits fermentés : L'BEN additionné de lactosérum | 2018-2019 |
| **12** | 32-630-012/1 | Valorisation de lactosérum doux issu de la fabrication de Camembert dans la fabrication de fromage fondu" | 2018-2019 |
| **13** | 32-630-013/1 | La Mise en place de la méthode HACCP au niveau d'un atelier fromage ( Fromage Fondu en portion) | 2018-2019 |
| **14** | 32-630-014/1 | "Essai d'Elaboration d'un yaourt brasse naturel (sans arome artificiel) enrichi en poudre de datte (pheonix dactylifera L) en poudre de chlorelle vulgaricus) | 2018-2019 |
| 15 | 32-630-015/1 | Analyse physico-chimiques et microbiologiques du laits cru C17 | 2018-2019 |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **16** | 32-630-016/1 | ECORCE DE GRENADE PUNICA GRANATUM L : UN CO-PRODUIT AGRO –ALIMENTAIRE RICHE EN Molécules BIOACTIVES POUR LA BIO 21Préservation DES PRODUITS LAITIERS (CAS DE YAOURT). | 2019/2020 |
| **17** | 32-630-017/1 | INSTALLATION d’un laboratoire d’analyse sensorielle. | 2019/2020 |
| **18** | 32-630-018/1 | Essai de formulation et caractérisation du fromage type FETA. | 2019/2020 |
| **19** | 32-630-019/1 | APPLICATION POTENTIELLE DES EXTRAITS VEGETAUX (CAS D’ECORCE DE La GRENADE PUNICA GRANATUM L ET La FARINE DES GLANDS Du CHENE VERT QUERCUS ILEX) EN FERMERMENTATION LACTIQUE EN PARTICULIER CAS DU YAOURT. | 2019/2020 |
| **20** | 32-630-020/1 | Evaluation de la qualité micro biologique et physico-chimiques d’un fromage frais pimenté selon sa D L C. | 2019/2020 |
| **21** | 32-630-021/1 | Micro –ALGUES (CAS DE SPIRULINA sp.et CHLORELLA sp.) : UNE SOURCE POTENTIELLE D’AGENTS ANTIOXYDANTS ET ANTIMICRBIENS NATURELS POUR LA CONSERVATION DU FROMAGE FRAIS AU LAIT CRU DE CHEVRE. | 2019/2020 |
| **22** | 32-630-022/1 | LE FROMAGE FONDU : Processus de fabrication propriétés nutritionnelles et control de qualité. | 2019/2020 |
| **23** | 32-630-023/1 | Suivi du plan de contrôle de produit au niveau des fromageries spécialisées dans la production du fromage fondu. | 2019/2020 |
| **24** | 32-630-024/1 | ETUDE DE LA QUALITE PHYSIQO- CHIMIQUE ET MICROBIOLOGIQUE DU FROMAGE FONDU STIRILISE AU NIVEAUDE LA LAITERIE FROMAGERIEGIG. | 2019/2020 |
| **25** | 32-630-025/1 | Elaboration d’un produit composé de fromage frais et craquelins. | 2019/2020 |

**Option:** Technologie des Eaux et Boissons

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **N°** | **CODE** | **TITRE DE MEMOIR FIN D'ETUDE** | **ANNEE UNIVERSITAIRE** |
| **1** | 32-663-001/1 | Evaluation des propriétés physico-chimiques et microbiologiques d'un pur jus d'oranges "Excelences" au cours de stokage. | 2018-2019 |
| **2** | 32-663-002/1 | Suivie des paramètres de la production des boisons gazeuses de menthes "SPA Aquasim" | 2018-2019 |
| **3** | 32-663-003/1 | Evaluation des caractérisations physico-chimiques et microbiologique d’une boisson gazeuse rafraichissante au jus d"orange au cours de stockages fabriquée au niveau d'Aquasim- mouzaia | 2018-2019 |
| **4** | 32-663-004/1 | L'Evaluation des possibilités du nouvel atelier de production de boissons gazeuses de l'entreprise hamoud boualem-boufarik d'obtenir le certification ISO-22000 | 2018-2019 |
| **5** | 32-663-005/1 | Elaboration d'une confiture allégée en sucre | 2018-2019 |
| **6** | 32-663-006/1 | Suivie la qualité physico-chimiques et microbiologique de la confiture d'abricot | 2018-2019 |
| **7** | 32-663-007/1 | Suivie des propriétés physico-chimiques et microbiologique d'une boisson gazeuse "MOJITO" suivant sa DLC | 2018-2019 |
| **8** | 32-663-008/1 | les Bonnes pratiques d'hygiène au niveau de l'atelier boissons gazeuses "Hamoud Boualem-Boufarik" | 2018-2019 |
| **9** | 32-663-009/1 | Etude de Qualité des boissons gazeuses conditionnées en polyéthylène téréphtalate (PET) et en verre aux cours des stockages | 2018-2019 |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **N°** | **CODE** | **TITRE DE MEMOIR FIN D'ETUDE** | **ANNEE UNIVERSITAIRE** |
| **10** | 32-663-010/1 | Les analyses physico-chimiques de l’eau destinée à la production des produits laitiers. | 2019/2020 |
| **11** | 32-663-011/1 | Le suivi des paramètres Analyse physico –chimique des boissons gazeuses au cours du stockage. | 2019/2020 |
| **12** | 32663-012/1 | Impact des conditions de conservation sur la qualité nutritionnelle des jus de fruits. | 2019/2020 |
| **13** | 32663-013/1 | Mise en place de système HACCP au niveau de la chaine de fabrication d’une boisson gazeuse en verre selon la norme ISO 22000 V 2018. | 2019/2020 |
| **14** | 32663-014/1 | Etude de la station et le processus du traitement de l’eau de la société Aquasim avec le suivi des caractérisations d’eau minérale naturellement gazeuse. | 2019/2020 |

**Option:** Technologie des Céréales et dérivés

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **N°** | **CODE** | **TITRE DE MEMOIR FIN D'ETUDE** | **ANNEE UNIVERSITAIRE** |
| **1** | 32-664-001/1 | La contribution a la mise en place de la méthode HACCP dans une minoterie | 2018-2019 |
| **2** | 32-664-002/1 | Formalisation de la traçabilité et identification des points à améliorer au niveau de la biscuiterie BIBiLA | 2018-2019 |
| **3** | 32-664-003/1 | Essai d'incorpiration de la spiruline pour l'obtention d'un biscuit protéiné | 2018-2019 |
| **4** | 32-664-004/1 | Enrichissement du couscous et pates alimentaires par les feuilles de Moringa Oléifère | 2018-2019 |
| **5** | 32-664-005/1 | Essai d'incorpiration de la farine d'une légumineuse (cas de pois chiches) dans pat alimentaires | 2018-2019 |
| **6** | 32-664-006/1 | Mise au point d'une farine panifiable enrichie en remoulage issue du moulin AGRODIV-Blida | 2018-2019 |
| **7** | 32-664-007/1 | Produits a usages particuliers les farines améliorées (Viennoiseries, Pizza et Feuilletage) | 2018-2019 |
| **8** | 32-664-008/1 | L'Evaluation des propriétés Physico-chimiques et Microbiologique d'une farine suivant la date limite d'utilisation optimale (DLUO) | 2018-2019 |
| **9** | 32-664-009/1 | Contribution a la mise en place de HACCP sur la ligne de fabrication couscous SIM | 2018-2019 |
| **11** | 32-664-011/1 | Essai d'élaboration d'un produit carne de type bœuf burger produit par URL VMF MANE | 2018-2019 |
| **12** | 32-664-012/1 | correction des farines panifiable et test technologique :  la panification. | 2019/2020 |
| **13** | 32-664-013-1 | Qualité physicochimique de quelques blés durs algériens en grande culture. | 2019/2020 |
| **14** | 32-664-014/1 | L’influence de la matière première sur la qualité du couscous. | 2019/2020 |
| **15** | 32-664-015/1 | Essai d’élaboration d’un biscuit sans gluten a base de millet (PENNISETUM GLAUCUM(L)) ET DE MAIS (ZE ) | 2019/2020 |
| **16** | 32-664-016/1 | La qualité du couscous du supplémente avec la spiruline. | 2019/2020 |
| **17** | 32-664-017/1 | Essai d’élaboration d’une pate alimentaire sans gluten a base du quinoa et de la farine d’amende des glands de la chaine verte . | 2019/2020 |
| **18** | 32-664-018/1 | Préparation d’un mix madeleines /muffins pour malades cœliaques à base de riz amélioré par la gomme de xanthane. | 2019/2020 |
| **19** | 32-664-019/1 | Etude comparative de la panification avec des améliorations naturelles et synthétiques. | 2019/2020 |
| **20** | 32-664-020/1 | L’effet de stockage sur la qualité physicochimique et technologique de blé tendre. | 2019/2020 |

**Option**: TECHNIQUE DE COMMERCIALISATION

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **N°** | **CODE** | **TITRE DE MEMOIR FIN D'ETUDE** | **ANNEE UNIVERSITAIRE** |
| **01** | 32-600-001/1 | Analyse de la politique de commerciale dans les entreprises agroalimentaires algériennes. | 2019/2020 |
| **02** | 32-600-002/1 | Développement durable et marketing des produit « Mama ». | 2019/2020 |
| **03** | 32-600-003/1 | Distribution des produit agroalimentaires étude de cas : AQUA –SIM Mouzaia. | 2019/2020 |
| **04** | 32-600-004/1 | La stratégie marketing pour un lancement d’un nouveau produit, étude de cas : nouveau chocolat Ambassadeur groupe BIMO Algérie. | 2019/2020 |
| **05** | 32-600-005/1 | LA ROLE Du DESING ET DE L’EMBALLAGE DANS Le développement de l’image de marque des produits agroalimentaires Etude de cas les produit de Hamoud-Boualem. | 2019/2020 |
| **06** | 32-600-006/1 | Le e-marketing en agroalimentaire Etude de cas :la laiterie « SARL RAMDY ». | 2019/2020 |

**Université Saad Dahlab Blida -1- ISTA**

**Rapport de projet tuteuré : Eaux et boissons-TCAA-Céréales-Produit laitiers**

**2020/2021**

|  |  |
| --- | --- |
| **N°** | **TITRE** |
| **01** | Bonbon Gélifié. |
| **02** | Confiture. |
| **03** | NYS HUILE –Les huiles essentielles a base de trois plantes : menthe-poivrée-clou de girfle et la citronnelle |
| **04** | Boisson aromatisée »ROZANEL |
| **05** | Nbiga Boisson lacté au jujubier |
| **06** | Formulation d’une boisson lactée à base des céréales |
| **07** | Jus de betterave lacto –fermenté |
| **08** | -Boisson aromatisée enrichie en grains de chia « SLAVIA » |
| **09** | Sirop à la base de carotte CAROSIRO |
| **10** | Bonbons gélifiés (Halwati) 1-2- |
| **11** | Lamise au point des farines panifiables sans gluten |
| **12** | Préparation Fromage frais pimenté. |
| **13** | Yaourt brassé à la poudre des dattes. |
| **14** | Yaourt brassé a base de cirouille. |
| **15** | Fabrication de fromage frais aromatisé sans conservateur « frochévre » |
| **16** | Préparation des dessert cacté « MHALBI » |