

Liste des mémoires fin cycle

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 CELIA 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	32-630-004/1	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 maîtrise 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 arôme artificiel) enrichi en poudre de datte (pseudotsugala L) en poudre de chlorelle vulgaricus)	2018-2019
15	32-630-015/1	Analyse physico-chimiques et microbiologiques du lait cru C17	2018-2019

16	32-630-016/1	Ecorce de grenade punica granatum I : 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 végétaux (cas d'écorce de la grenade punica granatum I et la farine des glands du chêne vert quercus ilex) en fermentation 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 antimicrobiens naturels pour la conservation du fromage frais au lait cru de chèvre.	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 qualité physico- chimique et microbiologique du fromage fondu stérilise au niveau de la laiterie fromagerieig.	2019/2020
25	32-630-025/1	Elaboration d'un produit composé de fromage frais et craquelins.	2019/2020
26	32-630-026/1	Suivi du lait cru de différents collecteurs au niveau de la laiterie ARIB	2018/2019

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 "Excellences" au cours de stockage.	2018-2019
2	32-663-002/1	Suivie des paramètres de la production des boissons 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	32-663-012/1	Impact des conditions de conservation sur la qualité nutritionnelle des jus de fruits.	2019/2020
13	32-663-013/1	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	32-663-014/1	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
15	32-663-015/1	Qualité de l'eau destinée à la production des boissons.	2019-2020
16	32-663-016/1	Formulation et Suivi de la traçabilité de puis la matière première jusqu'à la distribution Cas : entreprise SPA HAMOUD BOUALEM	2020/2021
17	32-663-017/1	Analyses physico-chimiques des jus de fruits de Vita jus.	2020/2021
18	32-663-018/1	Suivi des paramètres de production de boissons gazeuses	2020/2021
19	32-663-019/1	Suivi de la qualité physico-chimique et microbiologique de l'eau minérale (mouzaia)	2020/2021
20	32-663-020/1	suivi de la traçabilité depuis la matière première jusqu'à la distribution de boisson multi fruits assiri 12%	2020/2021

21	32-663-021/1	contrôle de la qualité de l'eau minérale et suivi des paramètres physico-chimiques et microbiologiques	2020/2021
22	32-663-022/1	étude comparative physico-chimique des boissons gazeuses produites par aqua sim.	2020/2021
23	32-663-023/1	Suivi des paramètres de la production au niveau de la ligne de conditionnement pet de hamoud boualem.	2020/2021
24	32-663-024/1	les paramètres de traitement des eaux.	2020/2021
25	32-663-025/1	L'évaluation des caractéristiques physicochimiques de l'eau minérale.	2020/2021
26	32-663-026/1	contribution a la mise en place du système management de la qualité en industrie agroalimentaire.	2020/2021
27	32-663-027/1	les types des infractions réglementaires au niveau de la direction du commerce de la wilaya de Blida .	2020/2021
28	32-663-028/1	Pratiques d'échantillonnage en vue d'analyse de l'eau dans l'industrie des boissons.	2020/2021

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'incorporation 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'incorporation 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
10	32-664-010/1	Essai d'élaboration d'un produit carne de type bœuf burger produit par URL VMF MANE	2018-2019
11	32-664-011/1	L'effet de stockage sur la qualité physicochimique et technologique de blé tendre.	2019/2020
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 supplément 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'amande 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 xanthine.	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	Etude diagramme de mouture blé dur.	2020/2021
21	32-664-021/1	Etude comparative des propriétés physico-chimiques, microbiologiques et sensorielles des cupcakes sans gluten enrichis en chenopodium quinoa.	2020/2021
22	32-664-022/1	Effet d'humidité initial de blé dur et temps de repos sur la couleur de la semoule : Comparaison entre la semoulerie ben hammadi et la semoulerie de Médéa.	2020/2021
23	32-664-023/1	Essai d'élaboration d'une pâtes alimentaire cas de tagliatelles enrichie en purée de citrouille (cucurbita maxima)	2020/2021

24	32-664-024/1	Suivie du plan de contrôle de trois produits de la marque BIBILA : Donuts, muffins et bibila toys	2020/2021
25	32-664-025/1	" développement d'un biscuit sec sans gluten a base de la farine de millet et de quinoa : caractérisation nutritionnelle microbiologiques sensorielle et aptitude technologique.	2020/2021
26	32-664-026/1	Etude physico-chimique et technologique de deux types de couscous; artisanale et industriel.	2020/2021
27	32-664-027/1	contribution a la mise en place de la méthode haccp pour la ligne extrudée des chips	2020/2021
29	32-664-029/1	Analyses physico-chimiques pâtes alimentaires industrielles : pâtes longues Spaghetti SARLSIM	2020/2021
30	32-664-30/1	contribution à la formulation d'un mix quinoa millet pour cookies sans gluten	2020/2021
31	32-664-031/1	Evaluation de la qualité physico chimique du couscous.	2020/2021
32	32-664-032/1	Valeurs d'appréciation de la qualité physico-chimique et technologique de blé dur (Tritic un durum) et semoule.	2020/2021
33	32-664-033/1	Étude comparative des paramètres physicochimiques et microbiologiques des pâtes alimentaires courtes «cas de Quadrutti »	2020/2021
34	32-664-034/1	influence du temps de repos des blés au conditionnement sur la qualité de la farine	2020/2021

35	32-664-035/1	Contribution à l'étude de la conformité microbiologique des différents biscuits.	2020/2021
36	32-664-036/1	Les Biscuits : Technologie de fabrication, caractéristiques nutritionnelles et contrôle de qualité.	2020/2021

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
07	32-600-007/1	Lancement d'un nouveau produit « Thé Glacé » dans l'entreprise agroalimentaire (Taiba Food Company).	2019/2020
08	32-600-008/1	les obstacles du mix marketing dans les pme algérienne.	2019/2020
09	32-600-009/1	proposition de création et de lancement de la startup fidarq dans la filière tech-food.	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 girofle 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 courbouille.
15	Fabrication de fromage frais aromatisé sans conservateur « frochévre »
16	Préparation des dessert cacté « MHALBI »

projet tuteuré