



Attribution des Thèmes (P.I.A.R.)

L3 ; Alimentation, Nutrition et Pathologies

N°	Etudiants	Thèmes
01	LAADJAL Ilhem CHETIOUI Dalila	Valorisation industrielle du Lactocérum.
02	CHETTOUH Khalida HADROUG Nawel BENDIB Iman	Les mycotoxines dans l'alimentation et leur incidence sur la santé.
03	ROUABAH Hanen BEN KHEROUF Selma DERRADJ Dounya	La contamination parasitaire liée à la consommation de viandes.
04	LOUCIF Khalida CHERGUI Sara TRAIKIA Khaoula	Les infections d'origine alimentaire.
05	HADJIJ Salima ZEBIRI Ahlam CHELBABI Sara Djihane	Technologie de fabrication des produits laitiers (exemple : lait fermenté et fromage).
06	BENATMANE Rabiaa GAHRIR Fatima FADDACHE Amira	Les aliments : transformation, conservation et qualité.
07	ALI DAHMANE Chaima BENDJEDDOU Yasmine BOUKHAROUBA Atika	Contribution à la mise en place d'un système HACCP au niveau de l'usine de fabrication de pattes.
08	BELALMI Nawal BEN ARIBE Chaima	Qualités hygiéniques et sanitaires du beurre cru.
09	TITOUH Fateh	Étude de la qualité du lait des ovins laitiers (lait de brebis).
10	BOUDECHICHA Aicha HANSALI Sabrina RIGHI Asma	Qualité technologique, organoleptique et sanitaire d'un pain mixte blé dur et blé tendre.
11	TOUAHRIA Kaouthar SEoud Omayma BOUCENNA Insaf	Intoxication alimentaire par E. Coli, en lien avec les procédures HACCP.
12	DEBICHE Meriem MEZHOUD Yasmin ROUABAH Anfel	Viande et santé humaine.
13	BOUCHAKOUR Zina GUEROUACHE Kater El Nada	Aliments et nutrition.
14	HALLOUCHE Sarah HAZHAZ Meriem	Risques parasitaires liés aux aliments d'origine animale.
15	BOUAISSI Wissem BENAKSAS Hanane BOUBEAIA Lamis	L'effet de l'utilisation des antibiotiques sur la qualité de la viande.



République Algérienne Démocratique et Populaire
Ministère de l'Enseignement Supérieur et de la Recherche Scientifique
Université Mohamed El Bachir El Ibrahimi B.B.A.



Faculté des Sciences de la Nature et de la Vie et des Sciences de la Terre et de l'Univers
Département des Sciences Biologiques

Année universitaire 2019-2020

16	BELMEZITI Fatiha MIHOUB Sara SEBAIHI Sara	Lyophilisation et déshydratation industrielle des aliments en industrie agroalimentaire ; Avantages et inconvénients.
17	DJOURDI Amel HARZALLAH Lhem	Techniques de transformation et contrôle de qualité des viandes.
18	GHALMI Fatima TOURECHE Warda MAAREF Rafika	Les risques infectieux liés aux produits laitiers.