

**Faculté des Sciences de la Nature et de la Vie**

**Département des Sciences Alimentaires**

**Sujets de mémoire de fin d'études proposés pour les M2 de la spécialité Production et Transformation Laitière (Année universitaire 2021-2022)**

Nom et Prénoms	Thèmes	Encadreurs
BELAHMAR Hanane	Cinétique d'acidification et activité protéolytique d'un <i>Lactobacillus brevis</i> et application fromagère	M DAHOU.A
BELHAMRI Bakhta	Comparaison des cinétiques de coagulation enzymatique et mixte des laits de différents cheptels laitiers	M DAHOU.A
BENSTAALI Nouria	Isolement et identification des bactéries lactiques autochtones isolées de lait de vache de la région de OuedRhiau	MME TAHLAITI
HASSINE Sabrina	Isolement et identification des bactéries lactiques autochtones isolées de lait de vache de la région de Relizane	(MME TAHLAITI)
BOUGHARI Fatima Zohra Nesrine	Isolement et identification des bactéries lactiques autochtones isolées de lait de vache de la région de Zemmoura	MME TAHLAITI
DJELAILI Farouk	Enquête sur les préférences du consommateur vis-à-vis des fromages à pâte molle	M MEDJAHED
BELHOUARI Souad	Enquête sur les préférences du consommateur vis-à-vis des fromages à pâte molle	M MEDJAHED
BOUMAZA Samia	Agréage des laits réceptionnés au niveau de la filiale GIPLAIT ESAHEL Mostaganem	M HOMRANI
DERRAR Afif	Démarche de contrôle de qualité de la fabrication du yaourt au niveau de la filiale GIPLAIT ESAHEL Mostaganem	M HOMRANI
YEKKACHE Mohamed El Amine	Approche technique des produits laitiers fabriqués au niveau de la nouvelle laiterie BENAOUA	M HOMRANI

BELKACEM Amina	Démarche technique des bonnes pratiques d'élevage au niveau de l'exploitation laitière INOUDJAL	M HOMRANI
MAMMERI Amina	Suivi des bonnes pratiques d'élevage au niveau de la ferme expérimentale de l'université de Mostaganem : Approche qualité hygiénique des laits	M HOMRANI
BOUABSA Fatima Soltana	Suivi des bonnes pratiques d'élevage au niveau de la ferme expérimentale de l'université de Mostaganem : Approche qualité physico-chimique des laits	M HOMRANI
MEHAL Khouloud Hiba	Effet de l'incorporation des glands de chêne dans la ration alimentaire sur le niveau de production des laits de brebis	MME RECHIDI SIDHOUM)
ZAAF Sabria Djanet	Effet de l'incorporation des glands de chêne dans la ration alimentaire sur la qualité physico-chimique du lait	MME RECHIDI SIDHOUM)
LOUAZ Ahlem	Etude du potentiel probiotique et technologique des bactéries lactiques de genre <i>Lactobacillus</i>	Melle HOMRANI Mounia)
MEFLAH Ali	Effet du supplément de miel d'abeille dans le lait écrémé sur la viabilité et la croissance des bactéries lactiques	Melle HOMRANI Mounia)

### Affectation des thèmes de mémoire de la promotion M2 Nutrition et Pathologie

Encadrants	Thèmes	Etudiants
Dr Yahla Imène	Elaboration d'un sirop anti inflammatoire naturel à base d'extraits de plantes	BentataKaouther- KennazYamna
	Caractérisation et activités biologiques du mucilage des graines de <i>Lepidium sativum</i> L.	Arabi Oumaima-
	Encapsulation de l'amygdaline par le mucilage des graines de <i>Lepidium sativum</i> L.	Bousemat F.Z. Batoul- Said Yasmina
Dr ZiarHasnia	Qualités nutritionnelles de millet	Belouihat Abdellah et Belhadji Abdel Wahid
	Qualités nutritionnelle et microbiologique des cookies à base de probiotiques et de farine de souchet comestible.	KassousWafa Djourdem Nabila
	Caractéristiques physico-chimiques et vertus antioxydantes et antimicrobiennes de souchet comestible.	Otmani Hanane et BelalemNassria
Dr Hamdouche Yasmine	Isolement des levures et bactéries lactiques à partir des denrées alimentaires et l'étude de leur activité anti-mycotoxinogénique.	BekretiIlhem et Bessedik Fatima

Dr Mir Hakima	Phytochimie et activité antioxydante du zeste de citron	Bordji Soumia
Dr Chaalal Abdelmalek	étude de l'activité anti oxydante de L'arganier.	Etahlifadila
Dr Boukezzoula Nawal	<i>Etude de l'activité antioxydante d'extrait d' Artemisia vulgaris.</i>	
	<i>Etude de l'activité antioxydante d'extrait d' Artemisia vulgaris.</i>	
Mme Kouadri-Boudjelthiancima	Effet de l'inuline sur la cinétique de croissance de certaines bactéries lactiques.	BenyagoubMansouria et Allem Sabrine
	Pouvoir acidifiant de certaines souches lactiques en présence d'un substrat prébiotique.	ChaachouaDallel et Kecir Imane
Dr Zerrouki Kheira	Les allergies alimentaires chez l'enfant.	Mahamat Djibrine Brahim et AG Hannou Ibrahim
	Effet des graines de fenugrecsur le covid-19 (étude sur des volontaires humains).	
Dr Mokhtar Meriem	Exploration des activités antioxydantes et antimicrobiennes de quelques huiles essentielles comme conservateurs naturels.	Berdjiimene et Bakhtia Rafik
	Propriétés biologiques de quelques substances bioactives destinées à la conservation des jus.	Touilimene et boucedra Halima