



معهد التغذية و التغذية
و التكنولوجيا الفلاحية الغذائية
Institut de la Nutrition, de l'Alimentation
et des Technologies Agro-Alimentaires

الجمهورية الجزائرية الديمقراطية الشعبية
République Algérienne Démocratique et Populaire
وزارة التعليم العالي و البحث العلمي
Ministère de l'Enseignement Supérieur et de la Recherche Scientifique



جامعة قسنطينة 1
UNIVERSITÉ CONSTANTINE 1

جامعة الإخوة منتوري
قسنطينة 1
Université Frères Mentouri
Constantine 1



Séminaire International des Sciences Alimentaires

Constantine, 15-16 octobre 2018



SISA 2018

Programme



Lundi 15 octobre 2018			
07:30	Inscriptions		
09:00	Allocution d'ouverture		
09:45	Pause-café		
	Conférences		
	Amphi 1 – Nouveau Bloc		
	Modérateur 1 : Pr. BOUDJELLAL A. Modérateur 2 : Pr. DAHEL-MEKHANCHA C.C.		
10h05	Conférence 1 : Pr. PFLUGER W. - Univ. Frankfurt, Allemagne Le chemin de l'humanité de l'économie de subsistance vers une économie agro-alimentaire globale passe aussi par les innovations sociales et politiques concomitantes aux innovations d'origine technique et scientifique		
10h35	Conférence 2 : SENTANDREU M.A. - IATA, Espagne La Protéomique : approche pour identifier les espèces de viande présentes dans les aliments		
11h05	Débat		
	Session : Communications Orales		
	Session : Technologie Alimentaire	Session : Biotechnologie Alimentaire	Session : Nutrition
	Amphi 1 – Nouveau Bloc	Amphi 2 – Nouveau Bloc	Salle 4 – Nouveau Bloc
	Modérateur 1 : Pr. ZIDOUNE M.N. Modérateur 2 : Dr. BENABID H.	Modérateur 1 : Pr. BARKAT M. Modérateur 2 : Dr. MAOUGAL R. T..	Modérateur 1 : Pr. AGLI A.N. Modérateur 2 : Dr. BENATALLAH-YAGOUBI L.
11h30	CO1 : ZDINIA A. - Univ. Chlef, Algérie Qualité de la viande de quelques variétés de poulet fermier	CO1 : ABIDER-AMRANE M. - Univ. Bejaia, Algérie Antiacetylcholinesterase after <i>in vitro</i> gastrointestinal metabolism from <i>Opuntia ficus indica</i> peel tea	CO1 : AGLI A. - UPMC1, Algérie Stress chronique et corpulence : Étude sur 200 sujets 2018
11h40	CO2 : BENABID H. - UPMC1, Algérie Détermination de la composition chimique de la roquette <i>Eruca vesicaria</i> L. «hārra» dans la wilaya d'Adrar	CO2 : BENBEJAÏT H. - UPMC1, Algérie Screening de bactéries lactiques productrices d'exopolysaccharides à partir de produits laitiers algériens et essais de production de laits fermentés	CO2 : BENINI A. - UPMC1, Algérie Étude de cohorte des travailleurs postés diabétiques d'une entreprise algérienne (1995-2014)
11h50	CO3 : BENAHMED DJILALI A. - Univ. Tizi Ouzou, Algérie Essai d'élaboration d'un sirop fonctionnel à base des fruits de figes sèches et <i>Z. jujuba</i> Mill et de la poudre des feuilles de <i>Pulicaria odora</i>	CO3 : BERBER N. - Univ. Mostaganem, Algérie Identification microbiologique et moléculaire (PCR-ITS-RFLP) des levures issues des cépages algériens	CO3 : GHALIAOUI N. - CRAPC, ENSA, Algérie Contribution à la protection de consommateurs algériens : Enquête sur l'utilisation des additifs alimentaires dans les produits agroalimentaires
12h00	CO4 : BENAMIROUCHE-HARBI K. - PTAPC, Jijel, Algérie Etude de la composition en éléments métalliques d'huile d'olive	CO4 : BOUCHEDJA D. N. - UPMC1, Algérie Croissance cellulaire et accumulation lipidique chez la levure <i>Yarrowia lipolytica</i> JMY775, cultivée dans différents milieux	CO4 : NANI A. - Univ. Adrar ; Algérie Evaluation de l'apport en nutriments énergétiques par méthode indirecte, dans quelques mets de la région d'Adrar
12h10	CO5 : BENSALAH A. - UPMC1, Algérie Effet de la féverole et du pois fourrager sur les paramètres zootechniques et biochimiques de la caille japonaise (<i>Coturnix japonica</i>)	CO5 : CHIKHOUNE A. - UPMC1, Algérie Crystallization of palm oil affected by the addition of essential oils from <i>Pituranthos scoparius</i>	CO5 : RAMDANE S. - Univ. Blida 1, Algérie Etude de cas d'un bilan des intoxications alimentaires en Algérie
12h20	Débat	Débat	Débat
12h40	Pause Déjeuner - Visite des Posters		

Conférences

Amphi 1 – Nouveau Bloc

Modérateur 1 : **Pr. BENACHOUR K.** Modérateur 2 : **Pr. BENATALLAH L.**

14:00 Conférence 3 : **Pr. SHAMEKH S.** - Juva Truffle Center, Finlande

Achieving Food Security through Safety and Inspection

14:30 Conférence 4 : **Pr. KHAN N.A.** - Univ. Bourgogne, Dijon, France

Goût du gras - 6^{ème} modalité gustative : préférence alimentaire et obésité.

15:00 **Débat**

15:20 **Pause Café – Visite des posters**

Session : Communications Orales

Session : Technologie Alimentaire

Amphi 1 – Nouveau Bloc

Modérateur 1 : **Dr. SENTANDREU M.A.**

Modérateur 2 : **Dr. BENYAHIA-KRID F.A.**

15:40 **CO6 : MADANI K.** - Univ. de Béjaia, Algérie
Kermouss, El hindi, El sebar, le figuier de barbarie :
une plante structurante

15:50 **CO7 : BOUASLA A.** - UFMCI, Algérie
Gluten-free rice pasta produced by extrusion-cooking:
cooking quality, texture, sensory attributes and
microstructure

16:00 **CO8 : BOUDECHICHA H. R.** - UFMCI, Algérie
Traditional meat products in Algeria: history, preparation
and consumption

16:10 **CO9 : BOUFABA M.** - Univ. Annaba, Algérie
Environmental parameters and bacteriological quality of the
Perna perna Mussel (North East Algerian coast)

16:20 **CO10 : BOUFENDI H.** - EPAU, Alger
Les enjeux de l'agriculture urbaine pour une sécurité
alimentaire optimale

16:40 **CO11 : BOUHANNA I.** - Univ. Jijel, Algérie
Essai de la conservation de beurre traditionnel par un
emballage incorporé d'extrait de fruit d'*Arbutus unedo L.*

16:50 **Débat**

Session : Biotechnologie Alimentaire

Amphi 2 – Nouveau Bloc

Modérateur 1 : **Pr. KHARROUB K.**

Modérateur 2 : **Pr. SHAMEKH S.**

CO6 : GOMRI M. A. - UFMCI, Algérie
Characterization of aerobic, thermophilic endospore-
forming bacteria with extracellular proteases from Two
Algerian hot springs

CO7 : HADROUG W. - Univ. Khemis Miliana, Algérie
Impact des quelques facteurs abiotiques sur la qualité et de
rendement des légumineuses

CO8 : KECHID M. - UFMCI, Algérie
Effet de l'inoculation de 12 souches rhizosphérique sur la
croissance de la variété CIRT de blé dur (*Triticum
durum*)

CO 9 : KOWIOU A. - Univ. Abomey Calavi, Benin
Effet des méthodes d'extraction sur la composition
physicochimique et les propriétés thermiques de l'huile des
amandes de *T. catappa*

CO10 : CHAALAL M. - UFMCI, Algérie
Effect *in vitro* of gastrointestinal digestion on the
antioxidant potential of three lyophilized prickly pear
varieties (*Opuntia ficus indica L.*)

CO11 : MAKHLOUF F. Z. - UFMCI, Algérie
Comparative study of total phenolic content and
antioxidant proprieties of *Quercus* fruit: flower and oil

Débat

Session : Nutrition

Salle 4 – Nouveau Bloc

Modérateur 1 : **Pr. KHAN N.A.**

Modérateur 2 : **Dr. BENCHARIF M.**

CO6 : AGLI A. - UFMCI, Algérie
Mise au point d'une analyse en proche infra rouge (NIR)
du plasma humain

CO7 : BAALI N. - UFMCI, Algérie
Contribution à l'étude de l'effet de l'artichaut dans la
modulation des paramètres glucidiques et lipidiques chez
le rat

CO8 : CHIALI F.Z. - Univ. Tlemcen, Algérie
Effets des pommes de terre traitées par pesticides sur
l'architecture tissulaire chez le rat Wistar

CO9 : SAIDI M. - Univ. Tlemcen, Algérie
Effets des polyphénols du café sur la fluidité membranaire
et la production énergétique des hépatocytes chez le rat
obèse

CO10 : BENSALAM A. - UFMCI, Algérie
Implication of TGR5 receptor in diet-induced obesity in
mice

CO11 : MAHROUG H. - UFMCI, Algérie
Gluten et maladie cœliaque : Effet du traitement DIC sur
les épitopes toxiques des protéines de blé

Débat

Mardi 16 octobre 2018

Conférences

Amphi 1 – Nouveau Bloc

Modérateur 1 : Pr. BOUTEKRAÏ L. Modérateur 2 : Dr. ADOUI F.

08:30 Conférence 5 : Pr. MADANI T. - Univ. Sétif, Algérie

Situation de la filière lait en Algérie

09:00 Conférence 6 : Pr. KHALED M.B. - Univ. Sidi Bel-Abbes, Algérie

Impact of Diet and Food Choices on Environment

09:30 Débat

09:50 Pause Café – Visite des posters

Session : Communications Orales

Session : Technologie Alimentaire

Amphi 1 – Nouveau Bloc

Modérateur 1 : Pr. MADANI T.

Modérateur 2 : Dr. HIOUAL-BECILA S.

10:10 CO12 : BOULEMKAHEL S. - UPMC1, Algérie
Effet du traitement par micro-ondes sur la qualité technologique du pain sans gluten de la formule "Riz-Féverole"

10:20 CO13 : BOUREKOUA H. - UPMC1, Algérie
Effect of hydrothermally treated rice and *Moringa oleifera* leaves powder on traditional algerian gluten-free bread quality

10:30 CO14 : CHERFAOUI M. - CRSTAPC, Bousmaïl, Algérie
Composés volatils de l'huile d'olive extra-vierge de la variété Chemlal : Effet du stade de maturité

10:40 CO15 : DEROUICHE M. - UPMC1, Algérie
Fabrication et caractérisation d'un fromage traditionnel "Adghess"

10:50 CO16 : FETTOUHI A. - UPMC1, Algérie
Relationship between rheological behavior of gluten free maize-field

11:00 CO17 : HARKATI A. - UPMC1, Algérie
Relation des conditions pré-abattage avec les paramètres de qualité des viandes de poulet de chair

11:10 CO18 : LADJAMA I. - Univ. Annaba, Algérie
Composition en acides gras du tissu musculaire de l'anguille argentée *Anguilla anguilla* de la lagune E mellah et le lac Tonga (PNEK)

Session : Biotechnologie Alimentaire

Amphi 2 – Nouveau Bloc

Modérateur 1 : Pr. BEKHOUCHE F.

Modérateur 2 : Dr. EL-HADEF EL-OKKI M.

CO12 : MERABTI R. - UPMC1, Algérie
Caractérisation moléculaire et étude des propriétés technologiques de la flore lactique du blé dur fermenté

CO13 : MOKRANI S. - Univ. Béjaïa, Algérie
Diversité fonctionnelle des bactéries du sol isolées de l'Ouest algérien. Contrôle biologique de *Xanthomonas axonopodis* pv. *phaseolivar fuscans* agent causal de la graise commune du haricot.

CO14 : MOUCHEKRIT M. - Univ. Sétif 1, Algérie
L'huile essentielle d'*Elaeoselinum asclepium*, analyse chimique et activité antioxydante

CO15 : NASRI M. - Univ. Bejaia, Algérie
Valorization of the leaves of *Citrus reticulata* Blanco

CO16 : RACHEDI K. - UPMC1, Algérie
Mise en évidence d'une activité antimicrobienne chez des espèces d'actinobactéries et caractérisation phylogénétique des souches bioactives

CO17 : YDJEDD S. - Univ. Béjaïa, Algérie
Effect *in vitro* of gastrointestinal digestion on the antioxidant potential of encapsulated and non-encapsulated phenolic carob pulp extracts and their bioavailability

CO18 : BETINA S. - UPMC1, Algérie
Elaboration d'une gamme de produits laitiers à partir d'extraits de plantes médicinales

Session : Nutrition

Salle 4 – Nouveau Bloc

Modérateur 1 : Pr. OULAMARA H.

Modérateur 2 : Dr. TOUATI-MECHERI Dj.

CO12 : BOULDJADJ I. - UPMC1, Algérie
Poids de naissance et tour de taille chez les élèves de 1^{ère} année primaire (Constantine, 2018)

CO13 : DRIDI L. - UPMC1, Algérie
Les enfants sélectifs : Prise de repas et appréciation des légumes

CO14 : MEZDOUD A. - UPMC1, Algérie
Impact de l'anémie maternelle sur le développement et le statut en fer du nouveau-né

CO15 : TEBBANI F. - UPMC1, Algérie
Effects of gestational weight gain on pregnancy outcomes

CO16 : TOUATI-MECHERI Dj. - UPMC1, Algérie
Influence de l'alimentation et l'état nutritionnel durant la grossesse sur le poids du nouveau-né

CO17 : KAROUNE R. - UPMC1, Algérie
Adhésion au régime méditerranéen chez les adolescents (Constantine, 2016)

CO18 : ABDELLAOUI I. - USTHB, Algérie
Etude histophysiologique du tissu cardiaque chez *Rattus norvegicus* rendu diabétique Approche thérapeutique de l'extrait aqueux de *Brassica rapa* (Br)

11:20

Débat

CO19 : Nadir K. - Univ. Tizi Ouzou, Algérie
Système national de qualité et labellisation des produits
agricoles de terroir : état des lieux et perspectives

Débat

Débat

Conférences

Amphi 1 – Nouveau Bloc

Modérateur 1 : **Pr. PFLUGER W.** Modérateur 2 : **Dr. AISSAOUI ZITOUN – HAMAMA O.**

- 11:30 Conférence 7 : **Pr. SHAMEKH S.** - Juva Truffle Center, Finlande
**Becoming an Active Member in the International Scientific Community
“JTC - From Juva to the World”**
- 11:50 Conférence 8 : **Pr. BOUTEKRABT L.** – ATRBSA, Constantine Algérie
Biotechnologies : Etat des lieux et perspectives

Session : Communications Orales

Session : Technologie Alimentaire

Amphi 1 – Nouveau Bloc

Modérateur 1 : **Pr. PFLUGER W.**

Modérateur 2 : **Dr. AISSAOUI ZITOUN-HAMAMA**

- 12:10 **CO19 : MOUALEK I.** - Univ. Tizi Ouzou, Algérie
Activités biologiques du Lait de chèvre supplémenté en
extrait aqueux d'*Arbutus unedo*
- 12:20 **CO20 : ZAIDI A.** - SDSE, Tunisie
Les bonnes pratiques d'hygiènes (BPH) dans les industries
agroalimentaires (IAA)
- 12:30 **CO21 : TITOUCHE Y.** - Univ. Tizi Ouzou, Algérie
Caractérisation phénotypique et génotypique des souches
SARM isolées du lait cru et de produits laitiers
traditionnels
- 12:40 **CO22 : BERRIGHI N.** - Univ. Mostaganem, Algérie
Pastoral flavour of cooked meat from lambfed on steppe
and high land pastures

Visite des Posters

Débat

12:50

13:00

Pause Déjeuner – Visite des Posters

Séance de clôture

Amphi 1 – Nouveau Bloc

Pr. BOUDJELLAL A. **Dr. BOUGHELLOUT H.**

14:00

Synthèse et Recommandations

14:20

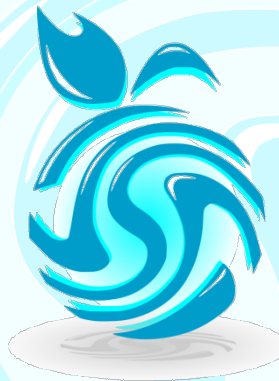
Remise des Prix

15:00

Clôture du SISA 2018

Séminaire International des Sciences Alimentaires

Constantine, 15-16 octobre 2018



SISA 2018

L'innovation
au service de la sécurité alimentaire



جامعة قسنطينة 1
UNIVERSITÉ CONSTANTINE 1