

**Faculté/Institut : INSTITUT DE LA NUTRITION, DE L'ALIMENTATION ET DES
TECHNOLOGIES AGRO-ALIMENTAIRES (INATAA)**

Département : NUTRITION

1- Identification du laboratoire/Unité de recherche			
		إسم المخبر	
Intitulé du Laboratoire	LABORATOIRE DE NUTRITION ET TECHNOLOGIE ALIMENTAIRE		
Acronyme du labo	LNTA		
Adresse électronique	houlamara@yahoo.fr		
Site web ou URL			
Année d'Agrément :	2000	Tel : 031 60 02 47	Fax :

2- Directeur du laboratoire/Unité de recherche			
Nom & Prénom	OULAMARA Hayet	Grade : PROF	
Adresse Electronique	houlamara@yahoo.fr		
Nombre Equipes :	04	Nbre Chercheurs : 37	Nbre Personnel soutien : 0

3- Présentation du laboratoire
<p><i>Thèmes mis en œuvres :</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Cerner et décrire l'état nutritionnel et la santé de la population algérienne. - Connaître les facteurs (nutritionnels, socio-environnementaux...) et leurs modes d'influences spécifiques dans la genèse de l'obésité dans le but de promouvoir un programme de prévention et de surveillance de cette pathologie au niveau des enfants - Etudier les pratiques alimentaires des ménages algériens - Etudier le comportement alimentaire des enfants (néophobie et préférences) - Caractérisation des huiles d'olive algériennes et réalisation d'une banque de données NIR - Cerner les questions de nutrition et de santé chez la mère et l'enfant pour diminuer les pathologies de la grossesse et diminuer ainsi le retard de croissance des enfants et diminuer la mortalité foeto-infantile. - Elaboration de produits alimentaires de régimes (intolérances alimentaires, allergies : formulation d'aliments sans gluten et de substituts de lait) - Recensement, caractérisation et fabrication de produits traditionnels (fromages et dérivés du lait, produits céréaliers) - Texturation de nouveaux produits alimentaires Par Détente Instantanée Contrôlée (DIC) - Etude de l'impact de la DIC sur l'allergénicité aux protéines de lait de vache et à l'intolérance sans gluten - Etude de l'impact de la DIC sur les propriétés techno- fonctionnelles de produits alimentaires (avec et sans gluten) - Maîtrise des procédés en industrie alimentaire (ultrafiltration, séchage, DIC) - Etude des enzymes protéolytiques pour les IAA (Substituts de présure pour fromagerie, peptides d'intérêt, ...) - Conservation d'aliments par séchage (cinétiques de séchage, comportement des aliments, séchage solaire, ...)

Mots clés : Nutrition, santé, obésité, néophobie, enfants, mère, gestation, échanges foetaux-maternels, prévention, maladie coeliaque, diabète, produits de régimes, procédés industriels ,aliments traditionnels, céréales, enzymes, allergie alimentaire, intolérance alimentaire, Détente Instantannée Contrôlée (DIC), panification, pastification, aliments traditionnels, propriétés techno- fonctionnelles, rhéologie, composition

alimentaire, énergies renouvelables, huile d'olive.

4- Chefs d'équipes

Titre de l'Equipe1	NUTRITION HUMAINE	
Nom - Chef d'équipe ¹	AGLI Abdel-Nacer	Grade : PROF
Titre de l'Equipe2	CEREALES ET PRODUITS CEREALIERES	
Nom - Chef d'équipe ²	NAMOUNE Hacène	Grade : PROF
Titre de l'Equipe3	TRANSFORMATION ET ELABORATION DES PRODUITS AGRO-ALIMENTAIRES	
Nom - Chef d'équipe ³	ZIDOUNE Med Nassereddine	Grade : PROF
Titre de l'Equipe4	NUTRITION APPLIQUEE	
Nom - Chef d'équipe ⁴	OULAMARA Hayet	Grade : PROF

Publications Internationales

ANNEE 2011

1	BENYAHIA-KRID F.A., ATTIA H., ZIDOUNE M.N. Milk Coagulation With Chicken Pepsin: Proteolytic Benefits of Substituting Rennet in Cheese Making and Recycling of Forestomachs in Algeria. Journal of Agriculture, Biotechnology & Ecology, 2011, 4(2) : 51-63. ISSN:2006-3938
2	HAMZA N., BERKE B., CHEZE C., LE GARREC R., LASSALLE R., AGLI A., RONBINSON P., GIN H., MOORE N. Treatment of high fat diet induced type 2 diabetes in C57BL/6J mice by two medicinal plants used in traditional treatment of diabetes in the east of Algeria. Journal of Ethnopharmacology, 2011, 133: 931-933. ISSN: 0378-8741
3	BENCHARIF M., SERSAR I., AGLI A. Fréquence de consommation du lait et produits laitiers et apports alimentaires calciques chez une population de jeunes adultes algériens. Microbiol. Hyg. Alim., 2011, Vol 23, N°66 : 24-26. ISSN: 0330-8030
4	BENCHARIF M., SERSAR I., AGLI A. Prises alimentaires et principales sources contribuant à l'apport journalier en calcium chez des étudiants algériens (2009). Microbiol. Hyg. Alim., 2011, Vol 23, N°66 : 20-23. ISSN: 0330-8030
5	SERSAR I., BENCHARIF M., AGLI A. Apports énergétiques et nutritionnels. Enquête auprès de jeunes adultes sportifs algériens (2010). Microbiol. Hyg. Alim., 2011, Vol 23, N°66 : 94-97. ISSN: 0330-8030
6	OUARDA AISSAOUI ZITOUN ^{1A*} , LEILA BENATALLAH ^{1A} , EL HANNACHI GHENNAM ² AND MOHAMMED NASREDDINE ZIDOUNE. Manufacture and characteristics of the traditional Algerian ripened bouhezza cheese . International Journal of Food, Agriculture and Environment, 2011, vol9, Issue2: 96-100. ISSN: 1459-0255
7	BECHIRI L, AGLI A.N. Nutrition education : development of a guide for children. World Journal of Dairy and Food Sciences, 2011, 6 (1) : 55-60. ISSN: 1817-308X

ANNEE 2012

1	KEZIH Rabah, MERAZKA Abdennour. Effects of dry gluten powder to common wheat flour on cooking quality of an Algerian home made pasta, Rechta. African Journal of Biotechnology, 2012, Vol 11 (26): 6866-6870. ISSN 1684-5315
2	TALEB Salima, OULAMARA Hayet, AGLI Abdel-Nacer. Factors facilitating and forcing the breast-feeding to Tebessa (East city Algerian). Food and Nutrition Sciences, 2012, 3 : 310-316. ISSN: 2157-9458
3	TALEB Salima, OULAMARA Hayet, AGLI Abdel-Nacer. Change in the prevalence of overweight and obesity among school children in Tebessa (Eastern Algeria) between 1995 and

	2007. J. Obes. Weig. Loss. Ther., 2012, 2, 1 :109. ISSN: 2165-7904
4	BECHIRI Loubna, AGLI Abdel-Nacer. Food and nutrition education; elaboration of guide for children of 6 to 12 years. International Journal of Nutrition and Metabolism. 2012, Vol 4(1): 1-10. ISSN 2141-2499
5	HAMZA N., BERKE B., CHEZE C., LE GARREC R., UMAR A., AGLI A., LASSALLE R., JOVE J., GIN H., MOORE N. Preventive and curative effect of <i>Trigonella foenum-graecum</i> L. seeds in C57BL/6J models of type 2 diabetes induced by high-fat diet. Journal of Ethnopharmacology, 2012, 142: 516-522. ISSN 0378-8741
6	BENATALLAH L., ZIDOUNE MN, MICHON C. Optimization of HPMC and water addition for gluten-free formula with rice and field bean based on rheological properties of doughs. International Review of Chemical Engineering, 2012, vol.4, N°5: 474-481. ISSN 2035-1755
7	AISSAOUI ZITOUN Ouarda, PEDILIGGIERI C., BENATALLAH L., LORTAL S., LICITRA G., ZIDOUNE M.N., CARPINO S. Bouhezza, a traditional algerian raw milk cheese, made and ripened in goatskin bags. Journal of Food, Agriculture and environment, 2012, vol 10, 2 : 289-295. ISSN: 1459-0255
ANNEE 2013	
01	TALEB S., OULAMARA H., AGLI A. Prévalence du surpoids et de l'obésité chez des enfants scolarisés à Tébessa (Est algérien) entre 1995 et 2007. EMJH, vol. 19, N°7, 2013 : 649-656. ISSN: 1020-3397
02	TALEB S., OULAMARA H., AGLI A. Evolution de la maigreur, du surpoids et de l'obésité chez des enfants scolarisés à Tébessa (Est algérien). Médecine du Maghreb, N°210, octobre 2013 : 5-11. ISSN: 0936-6768
03	ADOUI F., BOUGHERA F., CHATAIGNE G., CHIHIB N., EL HIMEUR H., DHULSTER P., ZIDOUNE M.N., NEDJAR-ARROUME N. A simple method to separate the antimicrobial peptides from complex peptic casein hydrolysate and identification of a novel antibacterial domains within the sequence of bovine α_s casein. International Review of Chemical Engineering, vol. 5, N°2, 2013: 179-187 e-ISSN: 2035-1763
ANNEE 2014	
01	DRIDI L., OULAMARA H., AGLI A.N. Relation entre néophobie et préférences alimentaires et pratiques alimentaires maternelles. Journal de pédiatrie et de puériculture, 27, 2014 : 16-22. ISSN:0987-7983
02	BOUKEZOULA F., ZIDOUNE M.N. Observance du régime sans gluten et ses conséquences sur l'état nutritionnel et la santé chez 100 malades coeliaques à Tébessa, Algérie. Médecine des maladies Métaboliques, Vol. 8, N°4, 2014 : 440-444. ISSN: 1957-2557
03	KEZIH R., BEKHOUCHE F., MERAZKA A. Some traditional algerian products from durum wheat. African Journal of Food Science, vol 8 (1), 2014 : 30-34. ISSN: 1996-0794
ANNEE 2015	
01	ABLA K., AGLI A. Caractéristiques du surpoids et de l'obésité chez des nourrissons âgés de 6 à 24 mois à Tébessa (une ville de l'Est Algérien). Médecine des maladies métaboliques, vol 9, 2015 :802-820 ISSN: 1996-0794
02	BOUGHELLOUT H., CHOISSET Y., RABESONA H., CHOBERT J.M., HAERTLE T., MOUNIR S., ALLAF K., ZIDOUNE M.N. Effecte of instant controlled pressure drop (DIC) treatment on milk protein's immunoreactivity. Food and Agricultural Immunology, vol 26, N°1, 2015: 71-81. ISSN 0954-0105
03	BOUGHELLOUT H., BENATALLAH L., ZIDOUNE M.N. Prévalence de l'allergie aux protéines du lait de vache chez des enfants âgés de moins de 3 ans de la ville de Constantine (Algérie). Revue française d'allergologie, 55, 2015 : 288-292. ISSN: 1877-0320
04	BOUGHELLOUT H., CHOISSET Y., RABESONA H., CHOBERT J.M., HAERTLE T., ZIDOUNE M.N. Lait camelin : nouvelle source de protéines pour les enfants allergiques aux protéines du lait de vache. Revue française d'allergologie, , 2015 : ISSN: 1877-0320
05	DEROUICHE M., ZIDOUNE M.N. Caractérisation d'un fromage traditionnel, le <i>Michouna</i> de la région de Tébessa, Algérie. Livestock Research for Rural Development, 27 (11), 2015 : ISSN: 0121-3784

06	BELGUEDJ N., BASSI N., FADLAOUI S., AGLI A. Contribution à l'industrialisation par l'amélioration du processus traditionnel de fabrication de la boisson locale à base de datte. Journal of New Science, vol 20 (7), 2015 : 818-829. ISSN 2286-5314
ANNEE 2016	
	ALLAM O., OULAMARA H., AGLI A. Prévalence et facteurs de risque du surpoids chez des enfants scolarisés dans une ville de l'Est algérien (Constantine). Antropo, 35, 2016 : 91-102. ISSN: 1578-2603
	HANOU S., BOUKHEMIS M., BENATALLAH L., DJEGHRI B., ZIDOUNE M.N. Effect of Ginger powder addition on fermentation kinetics, rheological properties and bacterial viability of dromedary yogurt. Advance Journal of Food Science and Technology, 2016, 10 (9): 667-673. ISSN:2042-4868
	BENYAHIA-KRID F.A., AISSAOUI-ZITOUN O., BOUGHELLOUT H., ADOUI F., HARKATI A., SIAR E.L., ZIKIOU A., HAMADI A., ZIDOUNE M.N. Chiken pepsin and rennet gels : internal bonds, rheology and microstructure. J. Vet Sci. Technol., 2016, vol. 7, issue5 : 375. ISSN :2157-7579
	DEROUICHE M., AISSAOUI-ZITOUN O., ZIDOUNE M.N. Consommation de lait et de produits laitiers en milieu rural de Tébessa , Algérie. Livestock Research for Rural Development, 2016, vol.28 ISSN: 0121-3784
	AISSAOUI-ZITOUN O., CARPINO S., RAPISARDA T., BELVEDERE G., LICITRA G., ZIDOUNE M.N. Use of smart nose and GC/MS/O análisis to define volatile fingerprint of a goatskin bag cheese "Bouhezza". Emi. J. Food Agric., 2016, vol 28.
	ABLA K., AGLI A.N., BOUKAZOULA F. Prévalence et rôle de l'allaitement maternel dans la détermination de l'état nutritionnel : enquête auprès de 713 enfants âgés de 12 à 24 mois à Tébessa (ville de l'Est algérien). Antropo, 2016, 35 : 67-77. ISSN: 1578-2603
	BOUASLA A., WOJTOWICZ A., ZIDOUNE M.N., OLECH M., NOWAK M., MITRUS M., ONISZCZUK A. Gluten-free precooked rice-yellow pea pasta : effect of extrusion-cooking conditions on phenolic acids composition, selected propeties and microstructure. Journal of Food Science, 2016, vol. 18, N°5:1070-1079. ISSN: 0022-1147
Publications nationales	
ANNEE 2011	
1	BENCHARIF M., SERSAR I., AGLI A. Consommation alimentaire habituelle des étudiants et étudiantes universitaires. Algérie. JESP, 2011, N°7 :
2	BENCHARIF M., SERSAR I., AGLI A. Apport alimentaire calcique et pression artérielle. JESP, 2011, N°7 :
3	DRIDI L., OULAMARA H., AGLI A. Comportement alimentaire de refus : néophobie alimentaire. JAM, 2011, N°3-4 : 74-79. ISSN: 1111-1147
4	DRIDI L., OULAMARA H., AGLI A. La néophobie alimentaire et socialisation de l'enfant consommateur. JAM, 2011, N°1-2 : 33-38. ISSN: 1111-1147
ANNEE 2012	
1	TEBBANI F., OULAMARA H. Association entre l'excès pondéral et certains facteurs de risque chez l'enfant. JAM, 2012, N°3 : 122-126. ISSN: 1111-1147
2	DRIDI L., OULAMARA H., AGLI A. Apprentissage alimentaire et formation du goût. JAM, 2012, N°4 : 147-150. ISSN: 1111-1147
3	BOUZIANE K., OULAMARA H., AGLI A. Prévalence et facteurs de risques du surpoids chez les enfants à Khenchela et Skikda. JAM, 2012, N°4 : 174-176. ISSN: 1111-1147
ANNEE 2014	
01	Aissaoui Zitoun-Hamama O. et Zidoune M. N. Fromage traditionnel algérien «Bouhezza» : un produit affiné de terroir. Revue Agriculture et développement, N°19, 2014 : 31-37. ISSN 1112-5438..

Communications Internationales

2011	
1	AISSAOUI ZITOUN O., IDF International Symposium on Sheep, Goat and other non-Cow Milk, 16-18 may 2011, Athens, Greece
2	BOUGHELLOUT H, ZIDOUNE MN. Allergie aux protéines du lait de vache et type d'allaitement pratiqué chez le nourrisson dans l'Est algérien. 6 ^{ème} Congrès francophone d'allergologie Paris France 2011
2012	
1	TOUATI D., OULAMARA H., AGLI A. Comportement alimentaire durant la grossesse (Algérie). Journées Francophones de Nutrition, Lyon, 12-14 decembre 2012
2	BENSALEM A., AGLI A., OULAMARA H., TOUATI D. Tendances alimentaires : enquête auprès des ménages d'Oued Endja-Mila, Algérie. Journées Francophones de Nutrition, Lyon, 12-14 decembre 2012
	ADOUI F., ZIDOUNE M.N. Obtaining antimicrobial peptides by pepsin hydrolysis of bicine casein. 3 rd International Symposium on antimicrobial peptide-“To day Knowledge and future applications, June 13-15, 2012, Lille, France
	ADOUI F., ZIDOUNE M.N. The prediction study of antimicrobial peptides derived from casein by online proteomics program, comparison with those generated in vitro the peptic casein hydrolysate. 3 rd International Symposium on antimicrobial peptide-“To day Knowledge and future applications, June 13-15, 2012, Lille, France
	ADOUI F., ZIDOUNE M.N. Hydrolyse pepsique de la caséine bovine: obtention de peptides à activité antimicrobienne. Peptides issus des procédés d'hydrolyse, filière Industrielle, colloque AdeBioTech-SFGP, 2-3 Octobre 2012, Paris, France
	ADOUI F., ZIDOUNE M.N. Etude comparative de l'action de la pepsine sur la caséine bovine et cameline. Journée UGéPe, 31 mai, 2012, Nord Pas-de-Calais, France
	BOUZIANE K., OULAMARA H., BENSALEM A., AGLI A. Néophobie, préférences alimentaires et prise de poids : une étude auprès des enfants et des adolescents en Algérie. Journées Francophones de Nutrition, Lyon, 12-14 decembre 2012
ANNEE 2013	
01	ADOUI F., BOUGHELLOUT H., AISSAOUI ZITOUN O., NEDJAR N., ZIDOUNE M.N. Pepsin hydrolysis and camel casein. 2013 EFFoST Annual Meeting, 13-15 November 2013, Bologna, Italy.
02	BENKAFADAR O., OULAMARA H., BENSALEM A., TOUATI D., AGLI A. Obésité, Surpoids et Rebond d'adiposité chez les enfants à Constantine (Algérie). Journées Françaises de Nutrition JFN, 11-13 décembre 2013, Bordeaux, France.
03	BOUREKOUA H. Scientific Days in AgriFood SDAF, May 24-26 2013, Sousse, Tunisia.
04	DRIDI L., OULAMARA H., AGLI A. Food neophobia and parental feeding practices (reward, restriction and pressure). 2013 EFFoST Annual Meeting, 13-15 November 2013, Bologna, Italy.
05	DRIDI L., OULAMARA H., AGLI A. The taste of children aged 5 to 10 years. 2013 EFFoST Annual Meeting, 13-15 November 2013, Bologna, Italy.
06	BENATALLAH L., BOUASLA A., ZIDOUNE M.N. Gluten free pasta with rice and leguminous for gluten intolerants: effect of wheat germ addition. 2013 EFFoST Annual Meeting, 13-15 November 2013, Bologna, Italy.
07	BENATALLAH L., BOUCHEHAM N., ZIDOUNE M.N. Gluten free couscous with rice and leguminous for gluten intolerants : effect of ingredient composition and processing on couscous quality. 2013 EFFoST Annual Meeting, 13-15 November 2013, Bologna, Italy.
08	BENYAHIA-KRID F., ATTIA H., ZIDOUNE M.N. Comparative study of milk coagulation with chicken pepsin or rennet: interactions, rheology and microstructure. NIZO Dairy Conference on Functional Enzymes for Dairy Applications Papendal, The Netherlands, 11-13 september 2013.
09	BOUASLA A., BENZEGHIOUA M.E., MADACI A.A., BENATALLAH L., ZIDOUNE M.N. Qualité culinaire d'une pâte alimentaire à base de riz et de féverole. Scientific Days in AgriFood SDAF, May 24-26 2013, Sousse, Tunisia.

10	FALEK W., AGLI A., BENSALÉM A., OULAMARA H. Application biotechnologique dans la technologie de fabrication du pain. 1 ^{er} Congrès de Biotechnologie et Valorisation des Bio-Ressources, 5-7 mai 2013, Tabarka, Tunisie.
11	FALEK W., AGLI A., BENSALÉM A., OULAMARA H. Fabrication de pain à partir de pâte fermentée congelée : modes de décongélation avant cuisson. 1 ^{er} Congrès de Biotechnologie et Valorisation des Bio-Ressources, 5-7 mai 2013, Tabarka, Tunisie
12	FALEK W., AGLI A., BENSALÉM A., OULAMARA H. Kinetics of fermentation of the bread dough follows after their defrostings to different temperature. 4 th International Workshop on Industrial Biotechnology, April 10-11 2013, Tlemcen
13	FALEK W., AGLI A., BENSALÉM A., OULAMARA H. Manufacture of bread baking loaf from fermented dough and frozen. 4 th International Workshop on Industrial Biotechnology, April 10-11 2013, Tlemcen
14	TALEB S., BOULABA K. Syndrome métabolique et interactions de quelques paramètres biochimiques chez le sujet obèse et le patient diabétique type 2. 24 ^{ème} Forum International des Sciences Biologiques et de Biotechnologie et l'ATSB, 25-28 mars 2013, Sousse, Tunisie.
15	MEDJOU DJ H., EL-GHAISH S., CHOISET Y., HAERTLE T., CHOBER T. J.M., ZIDOUNE M.N. Fromage de terroir Bouhezza: enquête, diagramme de fabrication, caractérisation et détermination d'une protéolyse. Scientific Days in AGRIFOOD (SDAF-2013), 24-26 May 2013, Sousse, Tunisia.
16	TOUATI D., OULAMARA H., AZIZ F., REBBOUH S., AGLI A. Influence of maternal alimentation of outcome of pregnancy at Constantine (Algeria). IUNS 20 th International Congress of Nutrition, Granada (Spain), September 15-20, 2013.
ANNEE 2014	
01	BOUREKOUA H., Effet de la farine de maïs sur la fermentation d'un pain sans gluten. Journées Internationales de Biotechnologie, 20-24 décembre 2014, Hammamet, Tunisie.
02	DIB A., International Food Congress NAFI 2014, 26-29 may 2014, Turkey.
03	DJEGHIM F. Comparaison de trois farines gélatinisées à base du riz, amidon et maïs utilisées dans l'amélioration de la fermentation d'un pain sans gluten levé traditionnel. . Journées Internationales de Biotechnologie, 20-24 décembre 2014, Hammamet, Tunisie.
04	SIAR E., 2^{ème} Congrès de Biotechnologie et Valorisation des Bio-Ressources, 18-20 Mars 2014, Tabarka, Tunisie.
05	AISSAOUI ZITOUN O., SENOUSSE A., ADOUI F., ZIDOUNE M.N. Fromage traditionnel <i>Bouhezza</i> : Identification biochimique de la flore lactique (P30). 1st INTERNATIONAL MEETING ON : Milk vector of development, 21 -23 Mai, 2014, Rennes, France
06	AISSAOUI ZITOUN O., L. BENATALLAH, H. BOUGHELLOUT, H. ATTIA, M. N. ZIDOUNE. Fromage traditionnel <i>Bouhezza</i> : Etude des caractéristiques rhéologiques et texturales au cours de la fabrication (P31). 1st INTERNATIONAL MEETING ON : Milk vector of development, 21 -23 Mai, 2014, Rennes, France
07	AISSAOUI ZITOUN O., S. CARPINO, T. RAPISARDA, G. BELVEDERE, H. MEDJOU DJ, G. LICITRA, M.N. ZIDOUNE. Fromage traditionnel <i>Bouhezza</i> : Etude du profil aromatique au cours de la fabrication (P32). 1st INTERNATIONAL MEETING ON : Milk vector of development, 21 -23 Mai, 2014, Rennes, France
08	TEBBANI F., OULAMARA H., AGLI A. Etat nutritionnel et allaitement de nourrissons fréquentant les PMI de la commune de Constantine (Algérie). 12es Journées Francophones de Nutrition, 10-12 decembre 2014, Bruxelles.
09	BOUASLA A. BOULAHLIB N., LAHCENE R., BENATALLAH L., ZIDOUNE M.N. Effects of egg white on cooking and sensory quality of rice-field beans pasta. International Food Congress NAFI 2014, 26-29 may 2014, Turkey.
10	DIB A., BENATALLAH L., ZIDOUNE M.N. Valorisation du germe de blé dans la fabrication des pâtes alimentaires. Second Scientific Days in AGRIFOOD (SDAF 2014), 4-7 april, Sousse, Tunisia.
11	MEDJOU DJ H., EL-GHAISH S., CHOISET Y., HAERTLE T., CHOBER T. J.M., ZIDOUNE M.N. Etude de la qualité hygiénique du fromage Bouhezza de chèvre et isolement des bactéries

	lactiques à activité antimicrobienne. Second Scientific Days in AGRIFOOD (SDAF-2014), 4-7 April 2014, Sousse, Tunisia.
12	TOUATI D., OULAMARA H., AGLI A. Influence of Maternal alimentation on outcome of pregnancy at Khroub (Algeria). International Food Congress NAFI 2014, 26-29 may 2014, Turkey.
ANNEE 2015	
01	BOUGHELLOUT H., ADOUI F., ZIDOUNE M.N. Pratique de l'allaitement et risque d'apparition de l'allergie aux protéines du lait de vache chez le nourrisson. Journées Francophones de Nutrition, 9-11 décembre 2015, Marseille, France
02	MEZDOUD A., AGLI A., OULAMARA H. Fer sérique de la mère, de la veine ombilicale et poids du nouveau-né. Journées Francophones de Nutrition, 9-11 décembre 2015, Marseille, France
03	AISSAOUI ZITOUN O., S. CARPINO, N. FUCÀ, M.L. MANSOUR, H. ATTIA, ZIDOUNE M.N. Microscopy of a goatskin bag cheese "Bouhezza" (2015) 3rd International Multidisciplinary Microscopy And Microanalysis Congress (INTERM), 19-23 October 2015, Mugla, Turkey
04	BENSALEM A. AGLI A., TOUATI D., OULAMARA H., Effet des caractéristiques socio-économiques des ménages sur la consommation alimentaire. Journées Francophones de Nutrition, 9-11 décembre 2015, Marseille, France
05	TOUATI-MECHERI D., BENSALEM A., OULAMARA H., AGLI A. Grossesse et facteurs socio-économiques. Journées Francophones de Nutrition, 9-11 décembre 2015, Marseille, France
06	MEZDOUD A., AGLI A., OULAMARA H. Mother and umbilical iron status and new born weight. IV Fetal Growth Conference, 14-16 September 2015, Barcelona, Spain.
07	HARKATI A., BENATALLAH L., ZIDOUNE M.N. Effet du stress pré-abattage sur le bien être des poulets de chair et relation avec la qualité des viandes. JRA JRFG 2015, 25-26 mars 2015, Tours, France.
08	BENYAHIA-KRID F., KECHKAR A., KOTOMALE A., SAOUDI Z., BOUHAMED M.S., ZIDOUNE M.N. Essai de conservation de l'extrait brut de pepsine de poulet par séchage sous vide partiel ou par lyophilisation. JRA JRFG 2015, 25-26 mars 2015, Tours, France.
09	BOUGHELLOUT H., BENATALLAH L., ZIDOUNE M.N. Protéines du lait camelin et allergie aux protéines du lait de vache. 10 ^{ème} Congrès Francophone d'Allergologie, 21-24 avril 2015, Paris, France.
10	FETOUHI A., ZIDOUNE M.N., BENATALLAH L. Mise en évidence d'interactions hydrophobes dans les pâtes panifiables à base de blé tendre par l'utilisation de l' SDS. Third Scientific Days in AGRIFOOD (SDAF-2014), 15-18 March 2015, Sousse, Tunisia.
11	FETOUHI A., ZIDOUNE M.N., BENATALLAH L. La mise en valeur des ingrédients exempts du gluten (le riz et la féverole) en vue de la production des pains sans gluten : amélioration par l'ajout de l'HPMC. Les 6 ^{ème} Journées Scientifiques Internationales sur le Valorisation des Bioressources, 1-3 Mai 2015, Monastir, Tunisie.
12	FETOUHI A., ZIDOUNE M.N., BENATALLAH L. Mise au point d'une méthode d'approche des interactions moléculaires impliquées entre les constituants des pâtes panifiables. Les 6 ^{ème} Journées Scientifiques Internationales sur le Valorisation des Bioressources, 1-3 Mai 2015, Monastir, Tunisie.
13	OULAMARA H., ALLAM O., AGLI A., TOUATI D., BENSALEM A., DRIDI L. Prévalence de la maigreur, surpoids et obésité à Constantine (Algérie) selon différentes références. Journées Francophones de Nutrition, 9-11 décembre 2015, Marseille, France
14	OULAMARA H., ALLAM O., AGLI A., TOUATI D., BENSALEM A., DRIDI L. Obésité et surpoids chez des enfants scolarisés à Constantine (Algérie): Identification de quelques facteurs de risque. Journées Francophones de Nutrition, 9-11 décembre 2015, Marseille, France
15	TEBBANI F., OULAMARA H., AGLI A. Comportement et habitudes alimentaires chez des enfants scolarisés dans la commune de Constantine. Journées Francophones de Nutrition, 9-11 décembre 2015, Marseille, France

16	DJEGHIM F., BOUREKOUA H., BENATALLAH L., ZIDOUNE M.N. Effet de la température de conservation d'une farine gélatinisée et de l'huile sur le volume spécifique du pain traditionnel sans gluten. Third Scientific Days in AGRIFOOD (SDAF 2015), 15-18 March 2015, Hammamet, Tunisia
17	SABOUNI R., CHIKHOUNE A., BOUNNECHE H., BOUKHRES S., NAMOUNE H., TOUNSI A., ALIANE K., HADJEL S. L'effet de conservation de l'huile essentielle de <i>Pituranthos chloranthus guezzah</i> sans un shortening. Third Scientific Days in AGRIFOOD (SDAF 2015), 15-18 March 2015, Hammamet, Tunisia
ANNEE 2016	
01	AGLI A., MEZDOUD A., OULAMARA H. Erythrocytes and plasma lactate change during exercise in human. Joint Meeting of The Federation of European Physiological Societies and The French Physiological Society, 29 juin-01 juillet 2016, Paris.
02	BOUASLA A., WOJTOWICZ A., ZIDOUNE M.N. Quality characteristics of gluten-free precooked rice pasta as affected by the addition of chickpea and lentil flours. ISEKI Food 2016 Conference, 6-8 July 2016, Vienna, Austria.

Communications nationales	
2011	
28	BENCHARIF M., SERSAR I., AGLI A. Etat de santé des jeunes adultes (18-26 ans). Congrès International de Nutrition, 22-23 mai 2011, Oran.
29	TOUATI D., BENSALÉM A., AGLI A. Statut nutritionnel des femmes enceintes et facteurs socio-économiques. Séminaire International Ville et Santé, 6-7 avril 2011, Constantine
30	TOUATI D., ZOUAD A., BENSALÉM A., AGLI A. Alimentation maternelle et poids du nouveau-né. Congrès International de Nutrition, 22-23 mai 2011, Oran.
31	DRIDI L., OULAMARA H., AGLI A. Néophobie et préférences alimentaires: une étude auprès des enfants âgés de 5 à 10 ans. Congrès International de Nutrition, 22-23 mai 2011, Oran.
32	BOUCHEHAM N., BENATALLAH L., BOUGHALLOUT H., ZIDOUNE M.N. Couscous sans gluten pour maladies coeliaques algériens. Congrès International de Nutrition, 22-23 mai 2011, Oran.
33	BENSALÉM A., AGLI A., OULAMARA H. Prise en charge diététique de l'insuffisant rénal chronique et impact sur l'alimentation de la famille. Congrès International de Nutrition, 22-23 mai 2011, Oran.
2012	
	TOUATI D., BENSALÉM A., OULAMARA H., AGLI A. Calcémie plasmatique de parturientes et poids de naissance à Constantine. 1 ^{er} Congrès International de la Société Algérienne de Nutrition, 5-6 décembre 2012, Oran
	DRIDI L., OULAMARA H., AGLI A. Les facteurs pouvant influencer la néophobie alimentaire chez les enfants. 1 ^{er} Congrès International de la Société Algérienne de Nutrition, 5-6 décembre 2012, Oran
	BENATALLAH L. ; OUGHIDNI S., LEMOUCHI H., NASRI L., DJAMAA A., DIB A., BELKACEM N., ZIDOUNE M.N. Introduction de germe de blé pour une amélioration nutritionnelle de pâtes sans gluten. 1 ^{er} Congrès International de la Société Algérienne de Nutrition, 5-6 décembre 2012, Oran
	BOUCHEHAM N., ZIDOUNE M.N. Comparaison entre la qualité du couscous artisanal et industriel. 1 ^{er} Congrès International de la Société Algérienne de Nutrition, 5-6 décembre 2012, Oran
	DIB A., BENATALLAH L., BELKACEM N., ZIDOUNE M.N. Enrichissement de pâtes alimentaires à base de blé dur par du germe de blé. 1 ^{er} Congrès International de la Société Algérienne de Nutrition, 5-6 décembre 2012, Oran
	DIB A., AGGOUN M. Influence du traitement sur les teneurs en composés phénoliques des légumineuses alimentaires. 1 ^{er} Congrès International de la Société Algérienne de Nutrition, 5-6 décembre 2012, Oran
	MEZROUA E., CHEMACHE L., NAMOUNE H. Effet des caractéristiques physico-chimique

	du couscous sur sa qualité culinaire. 1 ^{er} Congrès International de la Société Algérienne de Nutrition, 5-6 décembre 2012, Oran
	MEZROUA E., CHEMACHE L., NAMOUNE H. Effet de la matière grasse sur la qualité culinaire du couscous. 1 ^{er} Congrès International de la Société Algérienne de Nutrition, 5-6 décembre 2012, Oran
	BENKADRI S., ZIDOUNE M.N. Formulation de farine-biscuit sans gluten à base de riz-légumes secs pour enfants coeliaques. 1 ^{er} Congrès International de la Société Algérienne de Nutrition, 5-6 décembre 2012, Oran
	BOUASLA A., BENATALLAH L., ZIDOUNE M.N. Prévalence de la maladie coeliaque à Constantine (1996-2008). Séminaire International Croissance, Alimentation et Santé de l'Enfant SICASE, 27-29 avril 2012, Constantine
	BENKADRI S., BENATALLAH L., ZIDOUNE M.N. Formulation de farines-biscuits infantiles sans gluten : effet du sucre et de la matière grasse. Séminaire International Croissance, Alimentation et Santé de l'Enfant SICASE, 27-29 avril 2012, Constantine
36	BOUZIANE K., OULAMARA H. Prévalence et facteurs de risques du surpoids chez les enfants à Khenchela et Skikda. Séminaire International Croissance, Alimentation et Santé de l'Enfant SICASE, 27-29 avril 2012, Constantine
	BENSALEM A., OULAMARA H., AGLIL A., TOUATI D. Comportement alimentaire des enfants insuffisants rénaux chroniques. Séminaire International Croissance, Alimentation et Santé de l'Enfant SICASE, 27-29 avril 2012, Constantine
37	TOUATI D., CHAFFOU A., OULAMARA H., AGLI A. Fréquence de consommation alimentaire des élèves du Sud Algérien. Séminaire International Croissance, Alimentation et Santé de l'Enfant SICASE, 27-29 avril 2012, Constantine
38	OULAMARA H, AGLI A. Allaitement maternel : facteur de protection contre l'obésité. Séminaire International Croissance, Alimentation et Santé de l'Enfant SICASE, 27-29 avril 2012, Constantine
39	TEBBANI F., OULAMARA H., Associations entre l'excès pondéral et certains facteurs de risque chez l'enfant. Séminaire International Croissance, Alimentation et Santé de l'Enfant SICASE, 27-29 avril 2012, Constantine
40	DRIDI L., OULAMARA H., AGLI A. Etude de la néophobie alimentaire selon le sexe des enfants âgés de 5 à 10 ans. Séminaire International Croissance, Alimentation et Santé de l'Enfant SICASE, 27-29 avril 2012, Constantine
41	TEBBANI F., OULAMARA H. Pratiques alimentaires et état nutritionnel des enfants (0-36 mois) Ouagadougou/Burkina Faso (2010). Séminaire International Croissance, Alimentation et Santé de l'Enfant SICASE, 27-29 avril 2012, Constantine
42	TALEB S., OULAMARA H., AGLI A. Evolution de la maigreur, du surpoids et de l'obésité chez des enfants scolarisés à Tebessa. Séminaire International Croissance, Alimentation et Santé de l'Enfant SICASE, 27-29 avril 2012, Constantine
43	OUSSALAH D., OULAMARA H. Etat nutritionnel et allaitement chez les nourrissons de 0 à 12 mois à Constantine. Séminaire International Croissance, Alimentation et Santé de l'Enfant SICASE, 27-29 avril 2012, Constantine
44	BECHIRI L., AGLI A. Alimentation des enfants 6-12 ans en Algérie. Séminaire International Croissance, Alimentation et Santé de l'Enfant SICASE, 27-29 avril 2012, Constantine.
	BENKARA MOSTEFA S., ZIDOUNE M.N. Pain sans gluten pour malades coeliaques : valeur nutritionnelle de formules à base de riz. Séminaire International Croissance, Alimentation et Santé de l'Enfant SICASE, 27-29 avril 2012, Constantine
	BENKARA MOSTEFA S., ZIDOUNE M.N. Aptitude technologique de formules à base de riz pour la fabrication de pains sans gluten. Séminaire International Croissance, Alimentation et Santé de l'Enfant SICASE, 27-29 avril 2012, Constantine
45	BENATALLA L. Comparaison de la qualité de couscous artisanaux gros et fins de deux villes du Nord-Est et du Sud-Est algérien : Constantine –T ouggourt. Séminaire International Valorisation des produits agricoles et agro alimentaires de terroir et leur impact sur le développement local, 19-20 décembre 2012, Blida

ANNEE 2013

01	BOULEMKAHEL S., BOUREKOUA H., MARMI K., BENATALLAH L., ZIDOUNE M.N. Effet de taux d'hydratation et de type de pétrissage sur la panification à base de farine de blé tendre. 2 ^{ème} Journées Scientifiques de l'Agro-Alimentaire, 13-15 juin 2013, Constantine
02	BOUREKOUA H., BOULEMKAHEL S., BENATALLAH L., ZIDOUNE M.N. Application of gry level granulometry for the analysis of the alveolar structure of fermented dough. 2 nd International Conference on Signal, Image, Vision and their Application (SIVA'13), 18-20 novembre 2013, Guelma
03	BOUASLA A., BOULAHLIB N., LAHCEN R., BENATALLAH L., ZIDOUNE M.N. Formulation des produits à base de céréales sans gluten. 2 ^{ème} Journées Scientifiques de l'Agro-Alimentaire, 13-15 juin 2013, Constantine
04	BOUREKOUA H., BOULEMKAHEL S., ZIKIOU A., BENATALLAH L., ZIDOUNE M.N. Fabrication d'un pain sans gluten à base d'une formule riz-feverole. 2 ^{ème} Journées Scientifiques de l'Agro-Alimentaire, 13-15 juin 2013, Constantine
05	DIB A., BOUASLA A., AGGOUN M. Légumineuses alimentaires: teneur en facteurs antinutritionnels. 2 ^{ème} Journées Scientifiques de l'Agro-Alimentaire, 13-15 juin 2013, Constantine
06	DIB A., BENATALLAH L., BOUASLA A., NAMOUS H., BOUREKOUA H., BOULEMKAHEL S., ZIDOUNE M.N. Pâtes alimentaires sans gluten : optimisation en vue d'enrichissement en germe de blé. 2 ^{ème} Journées Scientifiques de l'Agro-Alimentaire, 13-15 juin 2013, Constantine

ANNEE 2014

01	ADOUI F., BOUGHELLOUT H., KRID-BENYAHIA F.A., NEDJAR-ARROUME N., ZIDOUNE M.N. Préparation de fraction enrichies en peptides antimicrobiens par précipitation aux sels et par ultrafiltration. Séminaire International sur les Sciences Alimentaires. Constantine, Algérie, 14-16 octobre 2014
02	AGLI A., OULAMARA H., BENSLEM A., FALEK W. Cinétique du lactate érythrocytaire et plasmatique au cours de l'exercice physique. Séminaire International sur les Sciences Alimentaires. Constantine, Algérie, 14-16 octobre 2014
03	BENATALLAH L., BOUCHEHAM N., HAFSA I., RUIZ T., ZIDOUNE M.N., CUQ B. Couscous sans gluten: propriétés rhéologiques et technologiques. Séminaire International sur les Sciences Alimentaires. Constantine, Algérie, 14-16 octobre 2014
04	BENKADRI S., BENATALLAH L., ZIDOUNE M.N. Optimisation de trois formules de farines-biscuits infantiles sans gluten. Séminaire International sur les Sciences Alimentaires. Constantine, Algérie, 14-16 octobre 2014
05	BENSLEM A., AGLI A., OULAMARA H. Evolution de certaines pratiques alimentaires chez les ménages algériens. Séminaire International sur les Sciences Alimentaires. Constantine, Algérie, 14-16 octobre 2014
06	BENSLEM A., AGLI A., OULAMARA H. Fréquence de consommation alimentaire au niveau des ménages. Séminaire International sur les Sciences Alimentaires. Constantine, Algérie, 14-16 octobre 2014
07	BENSLEM A., AGLI A., OULAMARA H. Fréquence de consommation alimentaire chez les ménages algériens. 12es Journées Francophones de Nutrition, 10-12 decembre 2014, Bruxelles.
08	BENYAHIA-KRID F.A., BAKOU R.C., WODO D., ZIDOUNE M.N. Extraction, caractérisation de la calotropine et son utilisation dans la fabrication du fromage type « peulh ». Séminaire International sur les Sciences Alimentaires. Constantine, Algérie, 14-16 octobre 2014
09	BETROUCHE A., BOUASLA A., BENATALLAH L., ZIDOUNE M.N. Qualité culinaire d'une pâte alimentaire sans gluten type <i>Rechta</i> à base d'une formule riz-pois protéagineux. Séminaire International sur les Sciences Alimentaires. Constantine, Algérie, 14-16 octobre 2014
10	BOUASLA A., ZIDOUNE M.N. Comportement alimentaire de 100 malades coeliaques. . Séminaire International sur les Sciences Alimentaires. Constantine, Algérie, 14-16 octobre 2014
11	BOULEMKAHEL S., BENATALLAH L., ZIDOUNE M.N. Fabrication d'un pain sans gluten pour malades coeliaques algériens : optimisation des taux d'HPMC et de xanthane par la

	méthodologie des surfaces de réponses. Séminaire International sur les Sciences Alimentaires. Constantine, Algérie, 14-16 octobre 2014
12	BOUREKOUA H., BENATALLAH L., ZIDOUNE M.N. Development of technique for monitoring fermentation kinetics of bread doughs. Séminaire International sur les Sciences Alimentaires. Constantine, Algérie, 14-16 octobre 2014
13	BOUREKOUA H., DIB A., BOULEMKAHEL S., BENATALLAH L., ZIDOUNE M.N. Evaluation of the alveolar structure of bread dough by image analysis. Séminaire International sur les Sciences Alimentaires. Constantine, Algérie, 14-16 octobre 2014
14	DIB A., BENATALLAH L., BOUREKOUA H., ZIDOUNE M.N. Optimisation de l'incorporation du germe de blé dans la fabrication de pâtes laminées à base de blé dur. Séminaire International sur les Sciences Alimentaires. Constantine, Algérie, 14-16 octobre 2014
15	DRIDI L., OULAMARA H., AGLI A. Etude des pratiques alimentaires maternelles et préférences alimentaires des enfants âgés de 6 à 10 ans. Séminaire International sur les Sciences Alimentaires. Constantine, Algérie, 14-16 octobre 2014
16	FALEK W., AGLI A., BENSALÉM A., OULAMARA H. Etude de la congélation de pâte fermentée sur la qualité du pain. Séminaire International sur les Sciences Alimentaires. Constantine, Algérie, 14-16 octobre 2014
16	MEDJOU DJ H., SAOUDI Z., AISSAOUI ZITOUN O., BENATALLAH L., ZIDOUNE M.N. Caractérisation microbiologique du fromage traditionnel <i>Bouhezza</i> au lait de chèvre. Séminaire International sur les Sciences Alimentaires. Constantine, Algérie, 14-16 octobre 2014
17	MEZDOUD A., AGLI A., OULAMARA H. Les échanges foeto-maternels du fer. Séminaire International sur les Sciences Alimentaires. Constantine, Algérie, 14-16 octobre 2014
18	MEZDOUD A., BEKHOUCHE F. La contribution des conditions d'élevages bovins laitiers sur la qualité de laits dans la wilaya de Constantine. Séminaire International sur les Sciences Alimentaires. Constantine, Algérie, 14-16 octobre 2014
19	MEZROUA E., LEBRUN M., BOULANGER R., GUNATA Z., AGLI A. Profil aromatique de la datte de Deglet Nour. Séminaire International sur les Sciences Alimentaires. Constantine, Algérie, 14-16 octobre 2014
20	OULAMARA H., TEBBANI F., BENSALÉM A., TOUATI D., DRIDI L., AGLI A. Etat nutritionnel et allaitement de nourrissons au niveau de PMI de trois régions d'Algérie. Séminaire International sur les Sciences Alimentaires. Constantine, Algérie, 14-16 octobre 2014
21	AISSAOUI ZITOUN O., BOUGHELLOUT H., ADOUI F., KRID-BENYAHIA F.A., ZIDOUNE M.N. Takammérite : une tradition fromagère du Sud algérien. Séminaire International sur les Sciences Alimentaires. Constantine, Algérie, 14-16 octobre 2014
22	FETOUHI A., ZIDOUNE M.N., BENATALLAH L. Classification des pâtes pétries de différentes qualités en fonction des interactions hydrophobes. Séminaire International sur les Sciences Alimentaires. Constantine, Algérie, 14-16 octobre 2014
23	HADJ-YAHIA T., OUAISSI SEKKOUTI B., BENYAHIA-KRID F.A., AISSAOUI ZITOUN O., ZIDOUNE M.N. Conception d'un mini-cuiseur pour l'essai de fabrication de fromage fondu à l'échelle laboratoire. Séminaire International sur les Sciences Alimentaires. Constantine, Algérie, 14-16 octobre 2014
24	SIAR E.H., BENYAHIA-KRID F.A., ZIKIOU A., ZIDOUNE M.N. Utilisation de l'extrait de la ficine comme agent coagulant du lait. Séminaire International sur les Sciences Alimentaires. Constantine, Algérie, 14-16 octobre 2014
25	SIAR E.H., ZIKIOU A., BENYAHIA-KRID F.A., ADOUI F., BOUGHELLOUT H., ZIDOUNE M.N. Essai de fabrication d'un fromage à pâte molle type « camembert » en utilisant l'extrait de ficine et de pepsine de poulet comme agents coagulants. . Séminaire International sur les Sciences Alimentaires. Constantine, Algérie, 14-16 octobre 2014
26	TEBBANI F., OULAMARA H., TOUATI D., AGLI A. Facteurs affectant l'état pondéral des femmes enceintes en premier trimestre de grossesse. Séminaire International sur les Sciences Alimentaires. Constantine, Algérie, 14-16 octobre 2014
27	SIAR E., DERRARDJA A., ZIKIOU A., FETOUHI A., ZIDOUNE M.N. Utilisation des déchets de l'industrie avicole (proventricule de poulet) pour extraction d'un agent coagulant

	(pepsine de poulet) de lait en vue de son utilisation dans l'industrie fromagère. 3 ^{ème} Forum National Agro-Vétérinaire, 13-15 Mai 2014, Tiaret
28	ZIKIOU A., RELEWENDE KINDOU R., MEDJOU DJ H., ZIDOUNE M.N. Conception d'un sécheur solaire et étude du comportement au séchage de l'oignon. 3 ^{ème} Séminaire International sur les Energies Nouvelles et Renouvelables, 13-14 octobre 2014, Ghardaïa.
29	BENYAHIA-KRID F.A., ATTIA H., ZIDOUNE M.N. Interaction, viscoelasticity and microstructure studies of chicken pepsin or rennet gels. Séminaire International sur les Sciences Alimentaires. Constantine, Algérie, 14-16 octobre 2014
30	BOUGHELLOUT H., ADOUI F., BENYAHIA-KRID F.A., ZIDOUNE M.N. Substitution de la présure par la pepsine de poulet pour la fabrication d'un fromage à pâtes pressée non cuite type EDAM. . Séminaire International sur les Sciences Alimentaires. Constantine, Algérie, 14-16 octobre 2014
31	OUAISSI SEKKOUTI B., HADJ-YAHIA T., BENYAHIA-KRID F.A., AISSAOUI ZITOUN O., ZIDOUNE M.N. Essai de fabrication de fromage fondu : substitution du cheddar importé par l'Edam local. Séminaire International sur les Sciences Alimentaires. Constantine, Algérie, 14-16 octobre 2014
32	ZIKIOU A., ADOUI F., BENYAHIA-KRID F.A., GAGAOUA M., BENATALLAH L., ZIDOUNE M.N. La coagulation du lait par l'extrait des fleurs de cardon. . Séminaire International sur les Sciences Alimentaires. Constantine, Algérie, 14-16 octobre 2014
33	ADOUI F., BENLARABI H., HACHEMI Z., ZIDOUNE M.N. Extraits de <i>Pituranthos chloranthus</i> (Apiaceae) : mise en évidence de l'activité antibactérienne et antifongique. Séminaire International sur les Sciences Alimentaires. Constantine, Algérie, 14-16 octobre 2014
34	BELBELDI A., SENOUSSE A., BOUTELLAA S., GHERIB A., DERBOUCHE H., BENATALLAH L., ZIDOUNE M.N. Contribution à la caractérisation de fromage Bouhezza : contenu lipidique et vitamines. Séminaire International sur les Sciences Alimentaires. Constantine, Algérie, 14-16 octobre 2014
35	BELGUEDJ N., AGLI A. Valorisation d'une variété de dattes sèche « Mech Degla », essai de formulation d'un yaourt naturellement sucré et aromatisé à la farine de datte. Séminaire International sur les Sciences Alimentaires. Constantine, Algérie, 14-16 octobre 2014
36	BOUDOUIRA N., FETTOUHI A., BENATALLAH L., ZIDOUNE M.N. Mise au point d'une méthode d'approche des interactions impliquées dans la constitution de pâtes alimentaires sans gluten : cas des agglomérats de couscous. Séminaire International sur les Sciences Alimentaires. Constantine, Algérie, 14-16 octobre 2014
37	BOUGHELLOUT H., CHOISSET Y., RABESONA H., CHOBERT J.M., HAERTLE T., ALLAF K., ZIDOUNE M.N. Impact du traitement de la DIC sur l'immunoréactivité et les propriétés techno-fonctionnelles des protéines laitières. Séminaire International sur les Sciences Alimentaires. Constantine, Algérie, 14-16 octobre 2014
38	DEROUICHE M., AISSAOUI ZITOUN O., ZIDOUNE M.N. ROB : procédé de fabrication, modes et fréquence de consommation. Séminaire International sur les Sciences Alimentaires. Constantine, Algérie, 14-16 octobre 2014
39	DEROUICHE M., AISSAOUI ZITOUN W., ZIDOUNE M.N. Fabrication et caractérisation d'un fromage traditionnel type <i>Michouna</i> . Séminaire International sur les Sciences Alimentaires. Constantine, Algérie, 14-16 octobre 2014
40	HANOU S., BOUKHEMIS M., BENATALLAH L., DJEGHRI B., ZIDOUNE M.N. Etude de la qualité rhéologique du yaourt à base de lait camelin additionné avec une substance végétale. Séminaire International sur les Sciences Alimentaires. Constantine, Algérie, 14-16 octobre 2014
41	NAMOUS H., BENATALLAH L., ZIDOUNE M.N. Formulation of gluten-free product for celiac infants. Séminaire International sur les Sciences Alimentaires. Constantine, Algérie, 14-16 octobre 2014
42	SAOUDI Z., SENOUSSE A., AISSAOUI ZITOUN O., PEDILLEGGERI C., CARPINO S., ZIDOUNE M.N. La microbiologie du lben de rinçage au cours de la préparation de la <i>chekoua</i> du fromage <i>Bouhezza</i> . Séminaire International sur les Sciences Alimentaires. Constantine, Algérie, 14-16 octobre 2014

43	SENOUSI A., SAOUDI Z., BELBELDI A., AISSAOUI ZITOUN O., PEDILLIGGERI C., CARPINO S., ZIDOUNE M.N. Caractérisation microbiologique du fromage <i>Bouhezza</i> de ferme. Séminaire International sur les Sciences Alimentaires. Constantine, Algérie, 14-16 octobre 2014
44	SABOUNI R., CHIKHOUNE A., NAMOUNE H., TOUNSI A., ALIANE K., HADJEL S. Effet antioxydant de l'huile essentielle de <i>Pituranthos chloranthus</i> incorporée dans un shortening. Séminaire International sur les Sciences Alimentaires. Constantine, Algérie, 14-16 octobre 2014
45	BOUNNECHE H., NAMOUNE H. Enquête sur un produit céréalier traditionnel à base de blé dur (fric ou blé vert grillé et concassé). Séminaire International sur les Sciences Alimentaires. Constantine, Algérie, 14-16 octobre 2014
46	CHEMACHE L., KEHAL F., BOUDJADA S., BENSID A., GHENNAM I., OKKI A., NAMOUNE H. Enquête sur la fabrication, la préparation et la consommation du couscous artisanal dans l'Est de l'Algérie. Séminaire International sur les Sciences Alimentaires. Constantine, Algérie, 14-16 octobre 2014
47	BOUNNECHE H., NAMOUNE H. En quête sur un produit céréalier traditionnel à base de blé dur (bsissa). Séminaire International sur les Sciences Alimentaires. Constantine, Algérie, 14-16 octobre 2014
48	SABOUNI R., CHIKHOUNE A., NAMOUNE H., TOUNSI A., ALIANE K., HADJEL S. Evaluation de l'activité antioxydante de l'huile essentielle de <i>Pituranthos chloranthus</i> incorporée dans un shortening produits au niveau de CEVITAL spa. 3 ^{ème} Journées des Sciences de la Nature et de la Vie, 11-12 novembre 2014, Bejaïa
ANNEE 2015	
01	SIAR E., BENYAHIA-KRID F., ZIDOUNE M.N. Coagulation du lait par la ficine. Séminaire International des Biotechnologies (SIBC), 19-21 Octobre 2015, Constantine.
02	FETOUHI A., ZIDOUNE M.N., BENATALLAH L. La formulation et la détermination de la qualité rhéologique et technologique des pains sans gluten destinés aux malades coeliaques. 1 ^{er} Séminaire National BIOLOGIE ET SANTE, 16-17 mars 2015, El Oued.
03	TEBBANI F., OULAMARA H., AGLI A. Indice de masse corporelle, pré-grossesse et gain de poids gestationnel : relations avec l'anémie, l'hypertension artérielle et l'issue de la grossesse. 2 ^{ème} congrès international CI-SAN 2015, 13-15 octobre 2015, Alger
04	BENSALEM A., AGLI A., OULAMARA H. Consommation alimentaire et caractéristiques socio-économiques des ménages. 2 ^{ème} congrès international CI-SAN 2015, 13-15 octobre 2015, Alger
05	ABLA K., AGLI A. Facteurs associés au surpoids et à l'obésité chez des nourrissons âgés de 6 à 24 mois à Tébessa (une ville de l'Est algérien). 2 ^{ème} congrès international CI-SAN 2015, 13-15 octobre 2015, Alger
06	ALLAM O., OULAMARA H., BENSALEM A., TOUATI D., DRIDI L., AGLI A. Prévalence du surpoids et de l'obésité chez des enfants scolarisés à Constantine en 2015 selon différentes références. 2 ^{ème} congrès international CI-SAN 2015, 13-15 octobre 2015, Alger
07	TOUATI D., BENSALAH I., GUERBAL K. Pratiques alimentaires auprès de nourrissons (El Khroub). 2 ^{ème} congrès international CI-SAN 2015, 13-15 octobre 2015, Alger
08	BETROUCHE A., BOUASLA A., BENATALLAH L., ZIDOUNE M.N. Essai de pastification d'une formule sans gluten à base de riz et pois protéagineux. Séminaire International des Biotechnologies (SIBC), 19-21 Octobre 2015, Constantine.
09	BOULLOUF A., LAZZOUNI I., LEULMI Z., SAOUDI Z., AISSAOUI ZITOUN O., ZIDOUNE M.N. Hygienic quality of the traditional Algerian cheese ; Bouhezza and protective role of its lactic flora. The First International Congress of Nutrition and Food Science (ICNFS), 20-22 novembre 2015, Tlemcen
10	BETROUCHE A., BOUASLA A., BENATALLAH L., ZIDOUNE M.N. Optimisation d'une formule sans gluten à base de semoule de riz et de pois protéagineux amélioré par le blanc d'œuf en vue de pastification. The First International Congress of Nutrition and Food Science (ICNFS), 20-22 novembre 2015, Tlemcen
11	MEZDOUD A., AGLI A., OULAMARA H. Statut de fer de la mère et du fœtus. The First

	International Congress of Nutrition and Food Science (ICNFS), 20-22 novembre 2015, Tlemcen
12	BOUASLA A., WOJTOWICZ A., ZIDOUNE M.N. Influence of yellow pea flour addition level on quality characteristics, texture and microstructure of enriched gluten-free precooked rice pasta. The First International Congress of Nutrition and Food Science (ICNFS), 20-22 novembre 2015, Tlemcen
13	TEBBANI F., OULAMARA H., AGLI A. Prise de poids précoce au cours de la grossesse : quelles femmes sont les plus touchées ? The First International Congress of Nutrition and Food Science (ICNFS), 20-22 novembre 2015, Tlemcen
14	OULAMARA H., TEBBANI F., BENSALAM A., TOUATI D., DRIDI L., AGLI A. Allaitement et état nutritionnel de nourrissons dans l'Est algérien. The First International Congress of Nutrition and Food Science (ICNFS), 20-22 novembre 2015, Tlemcen

4.2. Formation liée aux thèmes de recherche du laboratoire

a) Mémoires de magister soutenus		
ANNEE 2011		
05	Nom & Prénom de l'étudiant	BECHIRI Loubna
	Date et lieu de soutenance	INATAA, 2011.
	Rapporteur	AGLI Abdel-NACER
	Intitulé du titre de magister	Alimentation des enfants 6-12 ans et recommandations : synthèse des travaux antérieurs en Algérie
06	Nom & Prénom de l'étudiant	GHERAIRIA Nesrine
	Date et lieu de soutenance	INATAA, 2011.
	Rapporteur	ZIDOUNE M.N.
	Intitulé du titre de magister	Pain sans gluten pour malades coeliaques : aptitude technologique d'une formule riz-féverole
07	Nom & Prénom de l'étudiant	BENCHARIF Mériem
	Date et lieu de soutenance	INATAA, 2011.
	Rapporteur	AGLI Abdel-NACER
	Intitulé du titre de magister	Alimentation, état nutritionnel, apport calcique et calcémie d'une population de jeunes adultes
08	Nom & Prénom de l'étudiant	BOUASLA Abdellah
	Date et lieu de soutenance	INATAA, 2011.
	Rapporteur	AGLI Abdel-NACER
	Intitulé du titre de magister	Prévalence de la maladie coeliaque à Constantine (1996-2008) et diététique associée auprès des patients de l'EHS Sidi Mabrouk de Constantine (2009)
09	Nom & Prénom de l'étudiant	MEZROUA Lyamine
	Date et lieu de soutenance	INATAA, 2011.
	Rapporteur	NAMOUNE Hacène
	Intitulé du titre de magister	Etude de la qualité culinaire de quelques couscous industriels et artisanaux et effet d'adjonction de la matière grasse durant la cuisson
10	Nom & Prénom de	CHIKHOUNE Anis

	l'étudiant	
	Date et lieu de soutenance	INATAA, 2011.
	Rapporteur	NAMOUNE Hacène
	Intitulé du titre de magister	Texture d'une margarine nouvellement formulée et effets d'incorporation d'huiles (hydrogénées et inter estérifiées)
11	Nom & Prénom de l'étudiant	CHEMACHE Loucif
	Date et lieu de soutenance	INATAA, 2011.
	Rapporteur	NAMOUNE Hacène
	Intitulé du titre de magister	Qualité de deux spécialités fromagères fabriquées et commercialisées en Algérie
12	Nom & Prénom de l'étudiant	GHAOUES Souheila
	Date et lieu de soutenance	INATAA, 2011.
	Rapporteur	NAMOUNE Hacène
	Intitulé du titre de magister	Evaluation de qualité physico-chimique et organoleptique de cinq marques de lait reconstitué partiellement
	ANNEE 2012	
13	Nom & Prénom de l'étudiant	SEOUDI Zineddine
	Date et lieu de soutenance	INATAA, 2012
	Rapporteur	ZIDOUNE M.N.
	Intitulé du titre de magister	Caractérisation microbiologique et de la protéolyse du fromage traditionnel algérien « Bouhezza » de ferme
14	Nom & Prénom de l'étudiant	BENKARA MOSTAFA Sabrina
	Date et lieu de soutenance	INATAA, 2012
	Rapporteur	ZIDOUNE M.N.
	Intitulé du titre de magister	Aptitude technologique de trois formules à base de riz pour la fabrication de pain sans gluten
	ANNEE 2013	
01	Nom & Prénom de l'étudiant	BOUREKOUA Hayat
	Date et lieu de soutenance	INATAA, 2013
	Rapporteur	ZIDOUNE M.N., BENATALLAH L.
	Intitulé du titre de magister	Mise au point d'une technique pour le suivi des cinétiques de fermentation de pâtes boulangères avec et sans gluten
02	Nom & Prénom de l'étudiant	SENOUSSI Asma
	Date et lieu de soutenance	INATAA, 2013
	Rapporteur	ZIDOUNE M.N., BENATALLAH L.
	Intitulé du titre de magister	Caractérisation microbiologique de la peau de chèvre utilisée dans la fabrication du fromage traditionnel Algérien « Bouhezza »
03	Nom & Prénom de l'étudiant	BELBELDI Abdessalem
	Date et lieu de soutenance	INATAA, 2013

	Rapporteur	ZIDOUNE M.N., BENATALLAH L.
	Intitulé du titre de magister	Contribution à la caractérisation du fromage Bouhezza / contenu lipidique et vitamines
04	Nom & Prénom de l'étudiant	ZIKIOU Abdellah
	Date et lieu de soutenance	INATAA, 2013
	Rapporteur	ZIDOUNE M.N., BENATALLAH L.
	Intitulé du titre de magister	La coagulation du lait par l'extrait de fleurs de cardon « <i>Cynara cardunculus</i> »
05	Nom & Prénom de l'étudiant	DIB Ahlem
	Date et lieu de soutenance	INATAA, 2013
	Rapporteur	ZIDOUNE M.N., BENATALLAH L.
	Intitulé du titre de magister	Aptitudes technologiques et culinaires de pâtes alimentaires enrichies au germe de blé
06	Nom & Prénom de l'étudiant	FALEK Wahiba
	Date et lieu de soutenance	INATAA, 2013
	Rapporteur	AGLI A.
	Intitulé du titre de magister	Fabrication de pain à partir de pâte pré-fermentée et congelée
ANNEE 2014		
01	Nom & Prénom de l'étudiant	BOUZIANE Keltoum
	Date et lieu de soutenance	INATAA, 2014
	Rapporteur	BENATALLAH L.
	Intitulé du titre de magister	Pâtes sans gluten pour malades coeliaques algériens : comportement rhéologique et aptitude culinaire de pâtes liquides
02	Nom & Prénom de l'étudiant	BRAHIMI F
	Date et lieu de soutenance	INATAA, 2014
	Rapporteur	NAMOUNE H.
	Intitulé du titre de magister	Pâtes traditionnelles algériennes aux épinards « type MIKARTFA »
03	Nom & Prénom de l'étudiant	NAMOUS Hadjer
	Date et lieu de soutenance	INATAA, 2014
	Rapporteur	BENATALLAH L.
	Intitulé du titre de magister	Formulation d'une farine-biscuit de sevrage sans gluten à base de riz, maïs et pois chiche
04	Nom & Prénom de l'étudiant	BENSALEM Ghada
	Date et lieu de soutenance	INATAA, 2014
	Rapporteur	NAMOUNE H.
	Intitulé du titre de	L'huile de lentisque dans la région de l'Est algérien

	magister	caractéristiques physico-chimiques et composition en acides gras
05	Nom & Prénom de l'étudiant	BELGUEDJ Naima
	Date et lieu de soutenance	INATAA, 2014
	Rapporteur	AGLI A.
	Intitulé du titre de magister	Préparations alimentaires à base de dattes en Algérie : description et diagrammes de fabrication
06	Nom & Prénom de l'étudiant	ACHOUR Fares
	Date et lieu de soutenance	INATAA, 2014
	Rapporteur	AGLI A.
	Intitulé du titre de magister	Perception des consommateurs vis-à-vis des allégations nutritionnelles : enquête réalisée au niveau de la commune de Sétif en 2012
07	Nom & Prénom de l'étudiant	BOUZA Samira
	Date et lieu de soutenance	INATAA, 2014
	Rapporteur	NAMOUNE H.
	Intitulé du titre de magister	Gâteau traditionnel : technologie de fabrication et impacts de quelques matières grasses sur la qualité du Makroud
08	Nom & Prénom de l'étudiant	SABOUNI Rima
	Date et lieu de soutenance	INATAA, 2014
	Rapporteur	NAMOUNE H.
	Intitulé du titre de magister	Effet antioxydant de l'huile essentielle de la plante Guezzah (<i>Pituranthos chloranthus</i>) incorporée dans des shortenings produit au niveau de CEVITAL SPA
09	Nom & Prénom de l'étudiant	BOUDOUIRA Nassira
	Date et lieu de soutenance	INATAA, 2014
	Rapporteur	ZIDOUNE M.N.
	Intitulé du titre de magister	Mise au point d'une méthode d'approche des interactions impliquées dans la constitution d'agglomérats de couscous
10	Nom & Prénom de l'étudiant	FETOUHI Aouatef
	Date et lieu de soutenance	INATAA, 2014
	Rapporteur	BENATALLAH L.
	Intitulé du titre de magister	Mise en évidence d'une méthode d'approche des interactions impliquées dans la constitution pâtes alimentaires sans gluten : cas de la pâte pétrie
11	Nom & Prénom de l'étudiant	BOULEMKAHEL Souad
	Date et lieu de soutenance	INATAA, 2014
	Rapporteur	BENATALLAH L.

	Intitulé du titre de magister	Aptitude à la panification de formules sans gluten : effet combiné de deux hydrocolloïdes HPMC et Xanthane, sur la qualité boulangère
12	Nom & Prénom de l'étudiant	SIAR El Hocine
	Date et lieu de soutenance	INATAA, 2014
	Rapporteur	ZIDOUNE M.N.
	Intitulé du titre de magister	Utilisation de la pepsine de poulet et de la ficine du figuier comme agents coagulants du lait
13	Nom & Prénom de l'étudiant	BOUNNECHE Hayat
	Date et lieu de soutenance	INATAA, 2014
	Rapporteur	NAMOUNE H.
	Intitulé du titre de magister	Fric : Technologie de fabrication et qualité
ANNEE 2015		
01	Nom & Prénom de l'étudiant	EL EULMI Imene
	Date et lieu de soutenance	INATAA, 2015
	Rapporteur	ZIDOUNE M.N.
	Intitulé du titre de magister	Hydrolyse enzymatique des caséines bovines par la ficine et les cardosines en vue d'obtenir des peptides antimicrobiens
02	Nom & Prénom de l'étudiant	EL AZOUNI Imene
	Date et lieu de soutenance	INATAA, 2015
	Rapporteur	ZIDOUNE M.N.
	Intitulé du titre de magister	Hydrolyse des caséines bovines par des protéases végétales en vue de réduire leur allergénicité
03	Nom & Prénom de l'étudiant	BOULOUF Amel
	Date et lieu de soutenance	INATAA, 2015
	Rapporteur	ZIDOUNE M.N.
	Intitulé du titre de magister	Etude du pouvoir technologique de quelques bactéries lactiques du fromage traditionnel <i>Bouhezza</i>
04	Nom & Prénom de l'étudiant	DJEGHIM Fayrouz
	Date et lieu de soutenance	INATAA, 2015
	Rapporteur	BENATALLAH L.
	Intitulé du titre de magister	Utilisation d'améliorants de l'expansion gazeuse dans la fabrication sans gluten de pains levés traditionnels
05	Nom & Prénom de l'étudiant	BETROUCHE Amel
	Date et lieu de soutenance	INATAA, 2015
	Rapporteur	BENATALLAH L.
	Intitulé du titre de magister	Rechta sans gluten à base d'une formule riz-pois protéagineux : effet du blanc d'œufs sur l'aptitude

b) Mémoires de Master soutenus

ANNEE 2011

03	Nom & Prénom de l'étudiant	CHAFOU Abdelbaki
	Date et lieu de soutenance	INATAA, 2011
	Rapporteur	TOUATI Djamila
	Intitulé du titre de master	Etat nutritionnel, fréquence de consommation des aliments chez les élèves âgés de 6 à 10 ans scolarisés dans la commune de Meggarine (Ouargla, 2010/2011)

04	Nom & Prénom de l'étudiant	HOUMACHE Razika
	Date et lieu de soutenance	INATAA, 2011
	Rapporteur	TOUATI Djamila
	Intitulé du titre de master	Etude descriptive et critique des repas servis aux enfants malades chroniques et métaboliques à l'hôpital Medjdub Said (Taher – Jijel).

ANNEE 2012

01	Nom & Prénom de l'étudiant	GHODBANE Sihame
	Date et lieu de soutenance	INATAA, 2012
	Rapporteur	AGLI A.
	Intitulé du titre de master	Evaluation de la composition corporelle, des performances et de l'alimentation de sportifs du football de l'équipe du CAB

02	Nom & Prénom de l'étudiant	TEBBANI Fouzia
	Date et lieu de soutenance	INATAA, 2012
	Rapporteur	OULAMARA H.
	Intitulé du titre de master	Association entre l'excès pondéral et certains facteurs de risque – Etude de l'effet protecteur de l'allaitement . Enquête auprès de 340 enfants âgés de 6-12 ans scolarisés dans la commune de Constantine (2011).

ANNEE 2013

01	Nom & Prénom de l'étudiant	BENSALAH Ibtissam
	Date et lieu de soutenance	INATAA, 2013
	Rapporteur	TOUATI Djamila
	Intitulé du titre de master	Allaitement maternel et état nutritionnel de 223 enfants âgés de 5 à 24 mois fréquentant les 2 PMI de la nouvelle ville Ali Mendjeli (Constantine 2013)

02	Nom & Prénom de l'étudiant	BENMECHERI Rokia
	Date et lieu de soutenance	INATAA, 2013
	Rapporteur	TOUATI Djamila
	Intitulé du titre de master	Allaitement maternel et aliments de Complément. A propos de 223 nourrissons fréquentant les 2 PMI de la nouvelle ville Ali Mendjeli (2013).

03	Nom & Prénom de l'étudiant	BOUROUIS Amina
	Date et lieu de soutenance	INATAA, 2013
	Rapporteur	MERAZKA A.
	Intitulé du titre de master	Composition en fruits et légumes des plats proposés aux diabétiques hospitalisés à l'hôpital de Collo Skikda (2013)
04	Nom & Prénom de l'étudiant	HACHANI Dallel
	Date et lieu de soutenance	INATAA, 2013
	Rapporteur	MERAZKA A.
	Intitulé du titre de master	Etat nutritionnel et alimentation des enfants orphelins âgés de 24 à 59 mois fréquentant l'association des orphelins de BBA (2013)
05	Nom & Prénom de l'étudiant	BOUTEMINE Yasmine
	Date et lieu de soutenance	INATAA, 2013
	Rapporteur	MERAZKA A.
	Intitulé du titre de master	Alimentation, facteurs socio-économiques et état sanitaire des personnes âgées de la ville de Mila
06	Nom & Prénom de l'étudiant	MOALI Meriem
	Date et lieu de soutenance	INATAA, 2013
	Rapporteur	MERAZKA A.
	Intitulé du titre de master	Impact de niveau d'instruction sur les connaissances alimentaires et la consommation des fruits et légumes chez les diabétiques de type 2 de la wilaya de Mila
07	Nom & Prénom de l'étudiant	GUELADI Fawzia
	Date et lieu de soutenance	INATAA, 2013
	Rapporteur	OULAMARA H.
	Intitulé du titre de master	Alimentation, état nutritionnel et calcémie d'une population de parturientes et leurs nouveaux-nés (Constantine 2013)
ANNEE 2014		
01	Nom & Prénom de l'étudiant	SERRAR Abderraouf
	Date et lieu de soutenance	INATAA, 2014
	Rapporteur	BENSALEM A.
	Intitulé du titre de master	Pratiques alimentaires des ménages : enquête auprès de 148 ménages de Mila et de Constantine (2014)
02	Nom & Prénom de l'étudiant	GHERBAL Khadidja
	Date et lieu de soutenance	INATAA, 2014
	Rapporteur	TOUATI D.
	Intitulé du titre de master	Pratiques alimentaires auprès de nourrissons vivant à El Khroub (année 2014)

03	Nom & Prénom de l'étudiant	ABDOU SOULEY Roukaya
	Date et lieu de soutenance	INATAA, 2014
	Rapporteur	MERAZKA A.
	Intitulé du titre de master	Prise en charge nutritionnelle de la malnutrition des enfants de 6-59 mois entre 2011-20133 dans le CRENI du CHR de la ville de Maradi (Niger)
ANNEE 2015		
04	Nom & Prénom de l'étudiant	HAMMOUDI Hadjer
	Date et lieu de soutenance	INATAA, 2014
	Rapporteur	BENSALEM A.
	Intitulé du titre de master	Evaluation des marqueurs comportementaux liés à la régulation de la prise alimentaire chez 115 étudiants fréquentant le restaurant universitaire campus INATAA
ANNEE 2015		
01	Nom & Prénom de l'étudiant	SLOUGUI Saddek
	Date et lieu de soutenance	INATAA, 2014
	Rapporteur	BOUGHELLOUT H.
	Intitulé du titre de master	Extraction et utilisation de la pepsine de poulet dans la fabrication d'un fromage à pâte molle type Camembert
ANNEE 2016		
02	Nom & Prénom de l'étudiant	BENHAMADI Abdellah
	Date et lieu de soutenance	INATAA, 2014
	Rapporteur	BENSALEM A.
	Intitulé du titre de master	Pratiques alimentaires des ménages : enquête menée auprès de 124 ménages de la wilaya de Bordj Bou Arreridj (2014)
ANNEE 2016		
01	Nom & Prénom de l'étudiant	BOULBERHANE Hadjer
	Date et lieu de soutenance	INATAA, 2016
	Rapporteur	OULAMARA H.
	Intitulé du titre de master	Pratiques alimentaires et évaluation de l'état nutritionnel des nourrissons âgés de 0 à 24 mois au niveau de la PMI d'Oued Andja – Mila en 2014
ANNEE 2016		
02	Nom & Prénom de l'étudiant	ATMANI Soumeya
	Date et lieu de soutenance	INATAA, 2016
	Rapporteur	OULAMARA H.
	Intitulé du titre de master	Connaissances sur le gain pondéral chez la femme enceinte : enquête auprès de personnel de santé (Constantine 2015)
ANNEE 2016		
03	Nom & Prénom de l'étudiant	BASSI Naima
	Date et lieu de soutenance	INATAA, 2016
	Rapporteur	OULAMARA H.
	Intitulé du titre de master	Alimentation, état pondéral et seuil de sensibilité pour le gras chez l'adulte (Constantine 2016)

04	Nom & Prénom de l'étudiant	RAHALI Sara
	Date et lieu de soutenance	INATAA, 2016
	Rapporteur	OULAMARA H.
	Intitulé du titre de master	Gain pondéral et comportement alimentaire de 200 femmes enceintes à terme à Souk Ahras en 2014
05	Nom & Prénom de l'étudiant	ELONG Imene
	Date et lieu de soutenance	INATAA, 2016
	Rapporteur	MERAZKA A.
	Intitulé du titre de master	Allergies alimentaires chez les enfants fréquentant l'hôpital pédiatrique d'El Mensourah de Constantine (2014)
06	Nom & Prénom de l'étudiant	BOUGANDOURA Maroua
	Date et lieu de soutenance	INATAA, 2016
	Rapporteur	BOUGHELLOUT H.
	Intitulé du titre de master	Pratiques de l'allaitement et risques d'allergie alimentaire dans la commune de Sidi-Mezghiche wilaya de Skikda (2015)

c) Thèse de Doctorat

ANNEE 2011

02	Nom & Prénom du doctorant	TALEB Salima
	Date et lieu de soutenance	INATAA, 2011
	Rapporteur	AGLIi Abdel-Nacer, OULAMARA Hayet
	Intitulé du titre du doctorat	Obésité des enfants scolarisés à Tébessa (1995-2007) : prévalence, comportement alimentaire et facteurs socio-économique
03	Nom & Prénom du doctorant	HAMZA Nawel
	Date et lieu de soutenance	INATAA, 2011
	Rapporteur	AGLIi Abdel-Nacer
	Intitulé du titre du doctorat	Effets préventif et curatif de trois plantes médicinales (sélectionnées à partir de 2 enquêtes ethnobotaniques) utilisées dans l'Est algérien pour le traitement du diabète de type 2 expérimental induit par le régime « high fat » chez la souris C57BL/6J
04	Nom & Prénom du doctorant	TOUATI Djamila
	Date et lieu de soutenance	INATAA, 2011
	Rapporteur	AGLIi Abdel-Nacer
	Intitulé du titre du doctorat	Statut nutritionnel et sociodémographique d'une cohorte de femmes enceintes d'El Khroub (Constantine, Algérie). Répercussions sur le poids de naissance du nouveau-né (année 2002)
ANNEE 2013		
01	Nom & Prénom du	KRID BENYAHIA Ferial

	doctorant	
	Date et lieu de soutenance	INATAA, 2013
	Rapporteur	ZIDOUNE M.N.
	Intitulé du titre du doctorat	Extraction de la pepsine et utilisation dans la coagulation du lait en vue d'une valorisation des proventricules de volailles au profit de la filière lait en Algérie
ANNEE 2014		
01	Nom & Prénom du doctorant	AISSAOUI ZITOUN Ouarda
	Date et lieu de soutenance	INATAA, 2013
	Rapporteur	ZIDOUNE M.N.
	Intitulé du titre du doctorat	Fabrication et caractérisation d'un fromage traditionnel algérien (Bouhezza)
02	Nom & Prénom du doctorant	BOUGHELLOUT Halima
	Date et lieu de soutenance	INATAA, 2013
	Rapporteur	ZIDOUNE M.N.
	Intitulé du titre du doctorat	Allergie aux protéines du lait de vache en Algérie : Solution technologiques proposées
03	Nom & Prénom du doctorant	ADOUI Faiza
	Date et lieu de soutenance	INATAA, 2013
	Rapporteur	ZIDOUNE M.N.
	Intitulé du titre du doctorat	Peptides antimicrobiens : préparation à partir de protéines laitières

Expérience dans les projets et programmes de recherche		
Intitulé du Programme (CNEPRU, AUF, CRDI, UE..)	Année	Organisme
Prévention de l'obésité : recherche et mise au point d'une approche pour la restructuration de l'acte alimentaire	2008	CNEPRU
Néophobie et impact des choix alimentaires sur l'état pondéral des enfants.	2008	CNEPRU
Pâtes alimentaires consommées dans l'est algérien	2008	CNEPRU
Maladie coeliaque dans l'Est algérien et fabrication de couscous sans gluten	2010	CNEPRU
Recherche, caractérisation et valorisation des produits laitiers traditionnels dans l'Est algérien	2011	CNEPRU
Produits traditionnels à base de blé dur consommés dans l'Est algérien	2012	CNEPRU
Acte alimentaire : comportement et régulation physiologique	2012	CNEPRU
Diversification par la formulation et la fabrication des pâtes sans gluten	2011	PNR
Valorisation et utilisation de la pepsine de poulet en fromagerie	2011	PNR
Alimentation et santé de la femme enceinte et des enfants	2011	PNR