

الجمهورية الجزائرية الديمقراطية الشعبية
REPUBLIQUE ALGERIENNE DEMOCRATIQUE ET POPULAIRE
وزارة التعليم العالي و البحث العلمي
MINISTERE DE L'ENSEIGNEMENT SUPERIEUR ET DE LA RECHERCHE SCIENTIFIQUE

Ecole Supérieure Agronomique
Mostaganem
Martyre Mohamed el Amjed Ben Abdelmalek



المدرسة العليا للفلاحة
بمستغانم
الشهيد محمد الأمجد بن عبد المالك

Département du Second Cycle

MINISTERE DE L'ENSEIGNEMENT SUPERIEUR ET DE LA RECHERCHE SCIENTIFIQUE

Ecole Supérieure d'Agronomie - Mostaganem

A.U : 2024/2025

SUJET DE MEMOIRE DE FIN D'ETUDES - Ingénieur

Spécialité : Technologie Agroalimentaire (TAA)

N°	Thématique validée	Directeur et Co-directeur de mémoire
01	Extraction de la gélatine de sous-produits de poulet et valorisation.	M ^{me} BELKACEMI Louiza
02	Formulation de farine composite sans gluten et application.	M ^{me} BELKACEMI Louiza
03	Formulation d'une boisson fonctionnelle à base de lactosérum doux et de sirop de dattes de faible valeur marchande enrichie en probiotiques	M ^{me} BELKACEMI Louiza
04	Etude de la qualité nutritionnelle et culinaire de couscous sans gluten enrichis en lactosérum doux.	M ^{me} BERBER Nadia/ M ^{me} BELKACEMI Louiza
05	Effets d'addition des extraits de plantes aromatiques sur la qualité de l'huile végétale après friture.	M ^{me} KHAOUCHENE Asma
06	Influence de la méthode de cuisson sur la composition nutritionnelle et de la qualité sensorielle de la viande d'agneau nourris aux drêches de brasserie.	M ^{me} BERRIGHI Nabila
07	Effet de différents degrés de congélation sur la composition nutritionnelle et de la qualité microbiologique du filet blanc de poulet	M ^{me} BERRIGHI Nabila

	nourri partiellement aux drêches de tomates	
08	Propriétés physiques et aptitudes organoleptiques de la crème pâtissière formulé à base de lait de vache nourris par de la mélasse liquide de betterave sucrière.	M ^{me} BERRIGHI Nabila
09	Composition chimique et aptitudes variétales des pommes cultivées en Algérie.	M ^{me} BOUDEROUA Yousra
10	Détermination des concentrations en éléments traces métalliques dans les conserves de thon commercialisées en Algérie.	M ^{me} CHERAIT Asma
11	Effet de l'incorporation des extraits de grains de fenouils sur les qualités physico-chimiques, microbiologiques et organoleptique d'un lait fermenté de type yaourt étuvé.	M ^{me} OULD KADDOUR Souad Asma / M BEKADA Ahmed
12	Contribution à la valorisation du Caroube comme alternative durable au Cacao dans l'industrie du Chocolat.	M ^{me} CHADLI Aïcha / M BEKADA Ahmed
13	Caractérisation biochimique de la viande bovine de l'importation et impact des modes de cuisson sur les propriétés nutritionnelles et sensorielles	M ^{me} BOUTERFA Asma
14	Effet de la qualité des œufs sur la production et la stabilité de la mayonnaise	M ^{me} BENKRIZI Nawel
15	Valorisation des propriétés techno-fonctionnelles du lactosérum dans l'élaboration de la meringue	M ^{me} BENKRIZI Nawel
16	Essai de formulation et d'élaboration de biscuits à base de lactosérum	M ^{me} BENKRIZI Nawel
17	Rôle des Extraits Naturels dans l'Amélioration de la Conservation Post-récolte et des Caractéristiques Physicochimiques de la Tomate	M ^{me} HOUARI Fatima Zohra / M ^{me} GAOUAR Naila
18	Contribution à l'étude de la synergie des propriétés physicochimiques et organoleptiques de l'ajout des figues séchées dans l'huile d'olive	M BOURMITA Younes/ M LABDAOUI Djamel
19	Caractérisation Biochimique de la Viande Ovine au cours de la Maturation, Avec la mise en évidence technologique de l'ajout de quelques herbes aromatiques du sud-ouest Algérien	M BOURMITA Younes/ M BELABBES Mohamed