

PROGRAMME

Journée du 06 Novembre 2019

8:00-9:00 Accueil et enregistrement des participants à l'auditorium de la bibliothèque – Campus Jijel

9:00-9:30 Allocution d' ouverture :

- Recteur de l'université Mohamed-Seddik Benyahia – Jijel – **Pr Amireche Hamza**
- Doyen de la Faculté des Sciences de la Nature et de la Vie – **Pr. Leghouchi Essaid**
- Président du séminaire "SNMSA 2019" – **Pr. Idoui Tayeb**

09h30-10h00	Conférence : MICROBIOTE INTESTINAL, PROBIOTIQUE ET SANTE. <i>Pr Idoui T, Université de Jijel</i>
10h00-10h20	Pause-café
Session 1 <i>Biotechnologie microbienne</i>	Modérateurs : Pr Idoui T, Pr Lahoual M, Pr Berkat M.
10h20-10h30	Contribution à l'étude de la symbiose <i>Lupinus</i> -rhizobia à des fins économiques, agronomiques et écologiques <i>Bourebaba Y, Université de Béjaia</i>
10h30-10h40	Purification, sequencing and characterization of microcin V <i>Boubezari MT, Université de Jijel</i>
10h40-10h50	Valorisation des déchets agroalimentaires pour la production de protéase coagulant le lait par des souches fongiques isolées du sol Saharien (Biskra) <i>Dendouga W, Université de Biskra</i>
10h50-11h00	Production des kératinases par valorisation des déchets issus de l'industrie avicole sur un milieu liquide à base de la farine de plume <i>Benhoula M, Université de Béjaia</i>
11h00-11h15	Débat
11h15-11h30	Visite des posters
11h30-13h00	Déjeuner

13h00-13h30	Conférence : LES PROBIOTIQUES ET SYNBIOTIQUES: ALIMENTS FONCTIONNELS AUX VERTUS THERAPEUTIQUES <i>P^r Bendali.F, Université de Béjaia</i>
Session 2 <i>Sciences Alimentaires et Innovations Industrielles</i>	Modérateurs : P^r Bendali F, P^r Ouled Haddar H, D^r Aouf A.
13h30-13h40	Etude de l'influence de l'emballage sur les propriétés physico-chimiques et la stabilité oxydative d'une huile d'olive vierge <i>Bekka F, Université de Jijel</i>
13h40-13h50	Elaboration d'un film alimentaire à base de l'acide polylactique (PLA) et l'extrait éthanolique de la propolis. <i>Ardjoum N, Université de Béjaia</i>
13h50-14h00	Essai de conservation du j'ben par l'addition des huiles essentielles de <i>Thymus numidicus</i> <i>Boukezoula F, Université de Tebessa</i>
14h00-14h10	Blending <i>Moringa oleifera</i> oil with sunflower: an effective innovation technique for industry <i>Boukandoul S, Université de Béjaia</i>
14h10-14h20	Elaboration des abricots séchés par micro-onde <i>Bousselma A, Université de Batna</i>
14h20-14h35	Débat
14h35-14h55	Pause-café et visite des posters
14h55-15h05	Mass losses of white meats stored at negative temperatures case of chickens flesh HUBBARD F15 and ARBORA CRES <i>Hamidi N, Université de Tlemcen</i>
15h05-15h15	Effet de l'incorporation des poudres et mucilages de pois chiche (<i>Cicer arietinum</i>) et de fêverole (<i>Vicia faba</i>) dans le lait fermenté « kéfir » <i>Ould Saadi L, Université de Béjaia</i>
15h15-15h25	Elaboration d'un nouveau produit laitier "l'ben" par l'incorporation des huiles essentielles <i>Benabdallah A, Université d'El Tarf</i>
15h25-15h35	Elaboration d'un yaourt brassé enrichi avec de la semoule au blé complet <i>Touati N, Université de Béjaia</i>
15h35-15h45	Effet du séchage par méthode non conventionnels (micro-onde) sur le potentiel antioxydant des feuilles de coriandre (<i>Coriandrum sativum</i>) <i>Sakhraoui A, Université de Bordj Bou Arreridj</i>
15h45-15h55	Survie probiotique et production d'acide organique durant le stockage d'une nouvelle boisson végétale <i>Bilek H, Université de Béjaia</i>
15h55-16h10	Débat
16h10-16h30	Débats et clôture de la première journée

Journée du 07 Novembre 2019

09h00-09h30	Conférence: ANTIMICROBIAL RESISTANCE, FOOD SAFETY, AND ONE HEALTH CONCEPT <i>P^r Touati A, Université de Béjaia</i>
Session 3 <i>Microbiologie, Aliments et santé</i>	Modérateurs : P^r Touati A, P^r Leghouchi E, P^r Sifour M.
09h30-09h40	Evaluation of relationship between commensal multi-drug resistant <i>Proteus mirabilis</i> strains of chicken and human infection using proteotyping <i>Boudjemaa H, Université de Chlef</i>
09h40-09h50	Génotypes, phénotypes, biotypes et sensibilité aux antibiotiques des souches cliniques de <i>Streptococcus agalactiae</i> isolées à Guelma, Algérie et Marseille, France <i>Bergal A, Université d'El Tarf</i>
09h50-10h00	Antimicrobial activity of carbon nanostructures and the underlying mechanism for agri-food application <i>Gacem MA, Université de Saida</i>
10h00-10h-15	Débat
10h15-10h35	Pause-café et visite des posters
10h35-10h45	Evaluation du pouvoir inhibiteur des extraits d'algues marines, récoltées sur le littoral Oranais <i>Khelil FZA, Université d'Oran</i>
10h45-10h55	Distribution of Toxinogenic Methicillin-Resistant and Methicillin-Susceptible <i>Staphylococcus aureus</i> in food chain in Algeria <i>Mairi A, Université de Béjaia</i>
10h55-11h05	Effet <i>in vivo</i> des protéines de sardine sur la modulation du microbiote intestinal <i>Samba Garba M, Université de Mostaganem</i>
11h05-11h15	Regulation of the Cdc24-Far1-Gabg complex during polarized growth in the yeast <i>Saccharomyces cerevisiae</i> <i>Rechreche H, Université de Jijel</i>
11h15-11h25	Première détection moléculaire de la résistance à la colistine des souches cliniques de <i>Klebsiella pneumoniae</i> en Algérie <i>Belbel Z, Université de Tébessa</i>
11h25-11h40	Débat
11h40-13h00	Déjeuner
13h00-13h30	Conférence: LES PSYCHROTROPES DU LAIT : DIVERSITE, DYNAMIQUE ET EVOLUTION <i>D^r Boubendir A, Centre Universitaire de Mila</i>
Session 3 suite <i>Microbiologie, Aliments et santé</i>	Modérateurs : D^r Boubendir A, D^r Boubezari MT, D^r Akroum S.
13h30-13h40	Formulation d'un lait fermenté synbiotique à base de <i>Lactobacillus paracasei</i> DZ et de poudre de dattes sèches de faible valeur marchande <i>Barache N, Université de Béjaia</i>

13h40-13h50	Development of probiotic carrot juice supplemented with <i>Lactobacillus plantarum</i> J21 <i>Boubezari MT, Université de Jijel</i>
13h50-14h00	Evaluation de l'effet antimicrobien d'un emballage alimentaire à base de l'extrait de fruit rouge d' <i>Arbutus unedo</i> L. sur la conservation de la sardine <i>Bouhanna I, INATAA Constantine</i>
14h00-14h10	Evaluation des caractéristiques physico-chimiques de quelques types de miels importés de l'Allemagne (Langnese), commercialisés et vendus à Jijel. <i>Laib E, Université de Jijel</i>
14h10-14h20	Étude des souches <i>Lactobacillus</i> sp isolées du jabot de poulet de chair et reconstitution de levain <i>Roula H, Université de Jijel</i>
14h20-14h45	Débat
14h45-15h05	Pause-café et visite des posters
15h05-15h30	Recommandations et clôture du SNMSA

Programme des communications affichées

Le 06-11-2019

Session 1 (Matinée) : Biotechnologie microbienne

Code	Communicant	Université	Type de communication
01	Ayari Adel	Souk Ahras	Poster
02	Bourzama Ghania	Annaba	Poster
03	Chebaani Hana	Biskra	Poster
04	Kernou Ouradia	Béjaia	Poster
05	Leulmi Nassima	Khenchela	Poster
06	Mouffok Abdenacer	Sétif	Poster
07	Laib Djamaledine	BBA	Poster
08	Ouldchikh Sara	Mascara	Poster
09	Chentouf Hanane Fatma	Oran	Poster
10	Amira Samia	Jijel	Poster
11	Ayad Rima	Jijel	Poster
12	Benhamada Wahiba	Jijel	Poster
13	Bouridane Hamida	Jijel	Poster
14	Riane Karima	Jijel	Poster
15	Abbas Nadjiba	Jijel	Poster
16	Khennouf Tarek	Jijel	Poster
17	Alioua Souad	Annaba	Poster

Session 2 (Après-midi) : Sciences alimentaires et innovations industrielles

	Communicant	Université	Type de communication
01	Khemila Ali	Boumerdes	Poster
02	Adjeroud-Abdellatif Nawel	Béjaia	Poster
03	Benali Sonia	Jijel	Poster
04	Benhamada Nabila	Jijel	Poster
05	Boussaa Abdelhalim	Khenchela	Poster 2
06	Hamma Samia	Béjaia	Poster
07	Bouhalla Asma Warda	Mostaganem	Poster
08	Boutata Fatima Zohra	Batna	Poster
09	Hamitri-Guerfi Fatiha	Bejaia	Poster
10	Kadri Faouzia	INATAA	Poster
11	Bourekoua Hayat	INATAA	Poster
12	Chamlal Naima	Guelma	Poster
13	Elhaci Zineb	Mascara	Poster
14	Bouchefra Amina	Jijel	Poster

Le 07-11-2019

Session 3 (Matinée) : Microbiologie, Aliments et santé

Code	Communicant	Université	Type de communication
01	Tebib Nacira	Boumerdes	Poster
02	Ait Meddour Amel	Jijel	Poster
03	Benslama Ouided	Oum el bouaghi	Poster
04	Boulhissa Ilham	Constantine	Poster
05	Boussaa Abdelhalim	Khenchela	Poster
06	Benguedouar Lamia	Jijel	Poster
07	Bouhafis Leila	Jijel	Poster
08	Ennaghra Nadjet	Annaba	Poster
09	Derai El Hadjela	Jijel	Poster
10	Kherraz-Chemlal Djazia	Oran	Poster
11	Mennai Imad	Constantine	Poster
12	Kribeche Aicha	Jijel	Poster
13	Labid Asma	Annaba	Poster
14	Laghouati Ouafa	El Tarf	Poster
15	Meribai Abdelmalek	BBA	Poster
16	Mimoune Nora	ENSV- Alger	Poster

Session 3 (Après-midi) : Microbiologie, Aliments et santé

Code	Communicant	Université	Type de communication
17	Balli Nassima	Jijel	Poster
18	Benabdelkader Messaouda	Jijel	Poster
19	Hamiroune Mourad	Djelfa	Poster
20	Boussouf Lilia	Jijel	Poster
21	Qacem Sameer Ahmed Ali	Béjaia	Poster
22	Aouf Abdelhakim	Sétif	Poster
23	Laggoune Souheila	Jijel	Poster
24	Zidi Ghania	Bejaia	Poster
25	Boutenoune Hanane	Jijel	Poster
26	Cherbal Asma	Jijel	Poster
27	Benguedouar Karima	INATAA	Poster
28	Habila Tahir	Jijel	Poster
29	Mohdeb Rima	Jijel	Poster
30	Hadeb Sawsen	C.U.Mila	Poster
31	Boulkour Assia	Jijel	Poster
32	Chaiebddra Zeyneb	Jijel	Poster