

Master Production et transformations laitières

N°	Intitulé du Thème	Noms et prénoms des étudiants	Encadreur	Président	Examineur
1	Composition of cow milk depending on the season of the year	Dali Zahir, Chaabina Fakhredine	Bousbia Aissam	Boudalia S.	Meftah Nouara
2	Production d'un lait végétale à base de Soja.	Laraissia Belkiss, Herroud Ines	Benosmane S.	Ayed H.	Djemaa Fatma
3	Evaluation quantitative du risque microbien chez les consommateurs des produits laitiers à Guelma	Haddad Safa , Barka Rahma	Djamaa Fatma	Benrebiha R.	Benosmane Sana
4	Alternative animal feeds in ruminant livestock to obtain Sustainable products	Khaldi Chawki	Boudalia S.	Touati Hassen	Bousbia Aissam
5	Etude de l'activité biologique des Phénols des algues et application dans le Beurre	Bordjiba Zakarya	Laouabdia S.N.	Slimani Atika	Mezroua L.
6	Effet de l'alimentation sur la production laitière chez la vache	Rahmoune Malak, Mekhnane Nahla	Slimani Atika	Mezroua L.	Laouabdia S.N.
7	Contribution à l'étude des mammites sub-cliniques chez la vache laitière dans quelques élevages de la wilaya de Guelma.	Chabbi Abdennour, Doubabi Mokdad	Damene Hanane	Benteboula M.	Douakha M. H.
8	Evaluation du taux de prolactine et son impact sur la production laitière (cas de races locales et de races améliorées)	Guenifi Manar Et Tebani Oussama	Benteboula M.	Messiad Rouhia	Drif, F.
9	Effet de l'addition de quelques plantes et épices sur la qualité organoleptques, Bactériologique et la durée de conservation du fromage fait maison du lait d'une vache de race locale et de races améliorées.	Menidjel Chaima, Chafai Romaissa Et Kebabi Roufia	Benteboula M.	Mazroua L.	Benrebiha M.
10	Effet de l'addition de quelques plantes et épices sur la qualité organoleptques, Bactériologique et la durée de conservation du fromage fait maison du lait de chèvre de race locale.	Khelaifia Ines Et Mahmdi Hind	Benteboula M.	Bousbia Aissam	Bedboudi S.