

Master Qualité des produits et sécurité alimentaire

N°	Intitulé du Thème	Noms et prénoms des étudiants	Encadreur	Président	Examineur
1	Contrôle de la qualité des grains de café et du café moulu commercialisé en algérie	Benoughidene Warda, Nahli Nassima, Naili Lamiss	Merzoug Abdelghani	Bouchelaghem E.H.	Mokhtari Abdelhamid
2	Evaluation de la qualité physicochimique et bactériologique des eaux du barrage de Bouhamdane, (wilaya de Guelma) à travers l'application d'une analyse statistique multivariée	Azzouz Aya, Merzougui Ahmed	Touati Hassen Co-Encadreur Razkallah Zahra	Athamnia Mouhamed	Boudalia Sofiane
3	Effets de différentes sources d'aliments aquacoles sur les performances de croissance et le profil en acides gras de dix Tilapias rouges élevés dans le système d'élevage intensif	Ali Messiad Fares	Bouchelaghem El Hadi Co-Encadreur : Allouche Widad (Dr. Vétérinaire)	Hemici Ahmed	Guettaf Mohamed
4	Évaluation les attributs de qualité de pizza dans divers fast food autour de l'Université de Guelma	Boudebza Amira, Benyahia Nor El Houda, Boukour Rayane	Taleb Yasmine	Slimani Atika	Ferhi Sarra
5	Comparative Analysis of Physicochemical and Microbiological Characteristics in Selected Cheese Varieties	Aliouche Ahmed Rami, Maalem Thabet	Taleb Yasmine	Benrebiha R.	Ferhi Sarra
6	Etude des caractéristiques physico-chimiques des algues.	Benhamla Salsabile, Krechiem Rania Ikram	Mezroua Elyamine	Laouabdia- Sellami Nadjette	Merzoug Abdelghani
7	Valorisation des algues en produits alimentaires industriels.	Nakib Djoumana, Boureghda Roumayssa, Kherchiche Ines	Mezroua Elyamine	Bousbia Aissam	Taleb Yasmine
8	Meat and milk Camel quality in livestock extensive system	Mehalleg Khaoula	Boudalia Sofiane	Bousbia Aissam	Gueroui Yacine
9	Évaluation de la Qualité du Miel : Taux d'Humidité et Teneur en Hydroxyméthylfurfural comme Paramètres Clés	Claranouba Nadje Djarabaye, Benmabrouk Meriem, Makhlouf Dorsaf	Mokhtari Abdelhamid	Athamnia Mouhamed	Merzoug Abdelghani

Master Qualité des produits et sécurité alimentaire

10	Évaluation de l'Impact des Rayons Ultraviolets et de l'Eau Oxygénée sur la Qualité Microbiologique des Eaux d'Épuration dans une Station Locale	Amri Aymen, Messikh Hibatallah Raounak, Bouchemal Yasser	Mokhtari Abdelhamid	Baali Salim	Merzoug Abdelghani
11	Effet de l'Incorporation de la Spiruline sur la Qualité Nutritionnelle d'un Yaourt	Bouzebouche Rania, Fessih Yousra, Foughali Amel	Laouabdia Sellami Nadjette	Sansri S,	Torche A
12	Étude comparative de la qualité bactériologique des eaux de deux sources naturelles dans la wilaya de Guelma	Karaman Mohammed Seddiq	Rouabhia Kamel	Baali Salim	Touati Hassen
13	Start-Up	///	Souiki Lynda	///	///
14			Souiki Lynda		
15			Souiki Lynda		
16			Souiki Lynda		