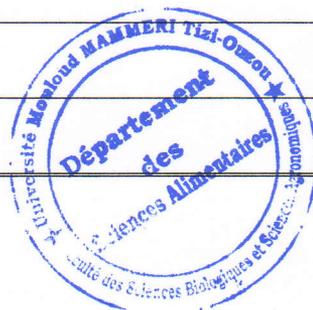




**THEMATIQUES PROPOSEES**  
**Année universitaire : 2022 / 2023**

Thèmes proposés	Etudiants inscrits
1*Caractérisation physico-chimique et biochimique du lait du dromadaire	
1*Essai d'élaboration d'une infusion végétale sèche sous forme de pastilles à base du fruit de dattes.	
1*Substitution de l'huile de palme par l'huile de <i>Moringua oliefera</i> dans la pate à tartiner	
2*Valorisation des drêches de brasserie pour la production de bioéthanol.	
3*Essai de magnétisation de l'eau potable comme nouveau traitement de l'eau	
4*Système HACCP PEPSI COLA Rouiba	
1*Conditionnement du pollen d'abeilles	
2*Conditionnement et conservation des figues sèches	
1*Evaluation de la qualité de quelques produits de terroir	
2*Valorisation des sous-produits d'abattage de poulet	
1*Estimation de la qualité nutritionnelle des fromages et leurs substituts présents sur le marché Algérien.	
2*Estimation de la qualité nutritionnelle des chocolats et leurs substituts présents sur le marché Algérien.	
1*Valorisation des feuilles de l'olivier	
2*Evaluation du profil biologique des grains de <i>PistaciaLentiscus</i> pour la conservation et la stabilité des corps gras	
1*Conservation du Tilapia (poisson d'eau douce)	
2* Production et conditionnement des champignons comestibles	
1*Processus de certification des normes ISO en Algérie et ses limites	
2*Mise en œuvre du système en management qualité sur la performance globale des entreprises certifiées.	

1*Fabrication du savon à partir des margines	
2*Production d'une crème anti-brulure à partir d'une plante médicinale	
3*Valorisation des déchets de volailles	
4*Evaluation de la qualité physico-chimique et microbiologique de quelques eaux de source	
1*Valorisation biologique des écorces d'oranges	
2*Valorisation des huiles de fritures usagées	
3*Stabilité oxydative des huiles raffinées	
4*Essai d'élaboration d'un yaourt fonctionnel à base de poudre des dattes.	
1*Analyse de la chaine de valeur des entreprises laitières à TIZI-OUZOU	
2*Etude de l'application de la démarche HACCP au niveau de l'industrie laitière (Tizi-Ouzou)	
3*Etude d'une unité de valorisation complète de déchets oléicoles par compostage.	
4*Les bonnes pratiques d'hygiène pour l'élaboration de l'huile d'olive vierge.	



### APPEL

Les étudiants en Master 2 (des deux Masters : AACQ et SAAAQ) sont priés de venir au département (bureau du chef de département) pour s'inscrire sur une de ces différentes thématiques.

Affiché le dimanche 25 / 01 / 2023