

Option: Technologie des Laits et Dérivés

N°	CODE	TITRE DE MEMOIR FIN D'ETUDE	ANNEE UNIVERSITAIRE
1	32-600-001/1	La mise en place des programmes prerequis pour la securite des aliment au niveau des ateliers de sarl celia algerie group lactalis	2018-2019
2	32-600-002/1	Qualification du poids des fromages a pâtes molles types camembert avant et après la mise en place la goulotte au niveau de Celia Algérie	2018-2019
3	32-600-003/1	formulation des fromage Mozzarella	2018-2019
4	32-600-004/1	Suivi de DLC du Camembert	2018-2019
5	32-600-005/1	Etude de la variabilité des paramètres physico-chimiques du fromage fondu pour la maitrise des bonnes pratiques de fabrication	2018-2019
6	32-600-006/1	Flux d'air dans les Hâloirs et les freintes du Camembert	2018-2019
7	32-600-007/1	Contribution à l'analyse des risques des fluides secondaires selon le programmes prérequis de l'ISO/TS 22002-1	2018-2019
8	32-600-008/1	Suivi des pertes de dépotage du lait jusqu'à préparation du lait de camembert	2018-2019
9	32-600-009/1	Valorisation du lactosérum issu de la fabrication du fromage a pate molle type Camembert par la formulation fromage frais " Djben"	2018-2019
10	32-600-010/1	La mise en place d'un DCR (Defaut- Cause-Remede) au niveau de L'Atelier des pâtes molles de sarl CELIA ALGERIE (laiterie de beni tamou)	2018-2019

11	32-600-011/1	Suivi physico-chimique " de la production jusqu'à la DLC" et évaluation microbiologie de trois laits fermentés : L'BEN additionné de lactosérum	2018-2019
12	32-600-012/1	Valorisation de lactosérum doux issu de la fabrication de Camembert dans la fabrication de fromage fondu"	2018-2019
13	32-600-013/1	La Mise en place de la methode HACCP au niveau d'un atelier fromage (Fromage Fondu en portion)	2018-2019
14	32-600-014/1	"Essai d'Elaboration d'un yaourt brasse naturel (sans arome artificiel) enrichi en poudre de datte (pheonix dactylifera L) en poudre de chlorelle vulgaricus)	2018-2019
15	32-600-015/1	Analyse phisico-chimiques et microbiologieques du laits cru C17	2018-2019

Option: Technologie des Eaux et Boissons

N°	CODE	TITRE DE MEMOIR FIN D'ETUDE	ANNEE UNIVERSITAIRE
1	32-663-001/1	Evaluation des propriétés physico-chimiques et microbiologiques d'un pur jus d'oranges "Excelences" au cours de stockage	2018-2019
2	32-663-002/1	Suivie des paramètres de la production des boissons gazeuses de menthes "SPA Aquasim"	2018-2019
3	32-663-003/1	Evaluation des caracteresations physico-chimiques et microbiologique d'un boisson gazeuse rafraichissante au jus d'orange au cours de stokages fabriquée au niveau d'Aquasim-mouzaia	2018-2019
4	32-663-004/1	L'Evaluation des possibilités du nouvel atelier de production de boissons gazeuses de l'entreprise hamoud boualem-boufarik d'obtenir le certification ISO-22000	2018-2019
5	32-663-005/1	Elaboration d'une confiture allégée en sucre	2018-2019
6	32-663-006/1	Suivie des qualité physico-chimiques et microbiologique de la confiture d'abricot	2018-2019

7	32-663-007/1	Suivie des propriété physico-chimiques et microbiologique d'une boisson gazeuse "MOJITO" suivant sa DLC	2018-2019
8	32-663-008/1	les Bonnes pratiques d'hygiène au niveau de l'atelier boissons gazeuses "Hamoud Boualem-Boufarik"	2018-2019
9	32-663-009/1	Etude de Qualité des boissons gazeuses conditionnées en polyéthylène téréphtalate (PET) et en verre aux cours du stokages	2018-2019

N°	CODE	TITRE DE MEMOIR FIN D'ETUDE	ANNEE UNIVERSITAIRE
1	32-664-001/1	La contribution a la mise en place de la methode HACCP dans une minoterie	2018-2019
2	32-664-002/1	Formalisation de la taraçabilité et identification des points à améliorer au niveau de la biscuiterie BIBiLA	2018-2019
3	32-664-003/1	Essai d'incorporation de la spiruline pour l'obtention d'un biscuit protéiné	2018-2019
4	32-664-004/1	Enrichissement du couscous et pates alimentaires par les feuilles de Moringa Oleifera	2018-2019
5	32-664-005/1	Essai d'incorporation de la farine d'une légumineuse (cas de pois chiches) dans pat alimentaires	2018-2019
6	32-664-006/1	Mise au point d'une farine panifiable enrichie en remoulage issue du moulin AGRODIV-Blida	2018-2019
7	32-664-007/1	Produits a usages particuliers les farines ameliorées (Viennoiseries, Pizza et Feuilletage)	2018-2019
8	32-664-008/1	L'Evaluation des propriétés Physico-Chimiques et Microbologique d'une farine suivant la date limite d'utilisation optimale (DLUO)	2018-2019
9	32-664-009/1	Contribution a la mise en place de HACCP sur la ligne de fabrication couscous SIM	2018-2019
10	32-664-010/1	Essai d'elaboration d'un produit carne de type bœuf burger produit par URL VMF MANE	2018-2019