

## SUJET DE MASTERE

Spécialité : Valorisation et Innovation des Ressources Alimentaires Agro-santé et Naturalité (VIRAAN)

Promotion 2013-2014							
	N°	C.I.N	Etudiant		Sujet de Mastère	Encadreur	Grade
			Nom	Prénom			
	1	09393048	BEN FRADJ	Hana	Etude des activités antifongiques des huiles essentielles extraites des graines sèches de <i>Coriandrum sativum</i> et <i>Carum carvi</i> L et leurs effets sur les moisissures de Harissa berbère	Zemni Hassen	MA
	2	08974439	BEN SAÏD	Asma	Caractérisation pomologique et physico-chimiques des grenades ( <i>Punica granatum</i> L) biologiques et conventionnelles	Sassi Khaled – Debbabi hajer	MA - MA
	3	09773139	BOUKAMCHA	Khouloud	Etude de l'évolution de la qualité de la viande de dinde au cours de la phase de maturation « effet des conditions de transport et de maturation »	Damergi Chokri	MA
	4	07162265	HAMMOU	Jihene	Valorisation des différents déchets de dattes en alimentation humaine	Ben Ismaïl Hanen – Moujehed Nizar	MA -Pr
	5	05480326	HAMMOUDA	Asma	Traitement des eaux usées d'un complexe sucrier Tunisien	Essid Ines – Lounissi Riadh	MA – Ing Chef
	7	07424812	JGUIRIM	Neirouz	Mise au point, application et valorisation d'un enrobage alimentaire	Khoualdia Khawla	MA - INRAP
	8	07168165	JRIBI	Sarra	Formulation par la méthode des plans d'expérience et caractérisation physicochimique et organoleptique d'une bsissa à base de blé germé	Debbabi Hajer	MA
	9	09702803	NEFZAOUI	Rihab	Etude de l'activité antifongique des huiles essentielles de <i>Thymus vulgaris</i> , <i>Rosmarinus officinalis</i> sur les moisissures contaminantes des feuilles du « Mlsouka » in vivo et in vitro	Ben Ismaïl Hanen – Zemni Hassen	MA -MA