

CURRICULUM VITAE

Nom : BOUDEROUA

Prénom : Kaddour

Né le: 27/01/1963 à Oued Sebbah w. Ain -Témouchent

Adresse : cite 164 logements mazagran Mostaganem

Adresse professionnelle : Ecole supérieure d'agronomie de Mostaganem

TélFax. :045392595

Grade : professeur

Email : bouderouak@gmail.com

Email : k.bouderoua@esa-mosta.dz

Mail : k.bouderoua@mesrs.dz

Poste occupé: directeur de l'école supérieure d'Agronomie de Mostaganem depuis 2017 à ce jour

DIPLOMES

-Baccalauréat en Sciences naturelles, année **1982** lycée Ain El Arbaa , W d'Ain Témouchent

-Ingénieur agronome (spécialité Productions Animales), **année1987**, Ecole Nationale Supérieure Agronomique d'El Harrach- Alger

-Magister en sciences agronomiques en **1995** Ecole Nationale Supérieure Agronomique d'El Harrach- Alger

- Doctorat d'Etat en Sciences Agronomiques **2004** Ecole Nationale Supérieure Agronomique d'El Harrach- Alger

ACTIVITES PROFESSIONNELLES

- **Directeur de l'Ecole supérieure d'agronomie de Mostaganem 2017 à ce jour**
- **Grade** : Professeur de l'enseignement supérieur
- **Fonction** : Enseignant- Chercheur
- **Directeur du laboratoire de Recherche :Technologie Alimentaire et Nutrition**-université de Mostaganem de 2010 à 2017
- **Président du comité scientifique du département des sciences agronomiques-Université de Mostaganem de 2012 à 2016**
- **Responsable de la filière sciences alimentaires (LMD sciences de la nature et de la vie) –Faculté SNV Mostaganem 2012à2017**
- **Membre de la Société Française de Nutrition (SFN, Paris) de 2002-2006**
- **Responsable scientifique du magister : Sciences et Technologie des Viandes (2005-2008).**
- *Auteur de l'élaboration du projet LMD ' Sciences et technologies alimentaires'*
- *Chef de département des productions animales 1995-1999 à l'institut national de formation supérieure en Agronomie de Mostaganem ex ITA*

ACTIVITES PEDAGOGIQUES

Matières	Filière ou spécialité et année /ESA univ mostagane	Années de déroulement
physiologie sensorielle	spécialité technologie agroalimentaire ESAMostaganem- université de mostaganem	2018-2022
connaissances de systèmes d'élevage durable	spécialité science des productions animales ESAMostaganem	2019-2022
Bien être animale	spécialité science des productions animales	2019- 2022
Conduite élevage bovin	science des productions animales	2019-2022
Gestion et organisation du travail	science des productions animales ESAMostaganem	
Biochimie des denrées animales	Master1 Biotechnologie alimentaire Univ mostaganem	2009-2017
Contrôles de qualités des aliments	Master1 Biotechnologie alimentaire	2009-2017
Biochimie générale	2 ^{ème} de tronc commun agronomie (S3) faculté snv univ Mosta	2002 à 2009
Biochimie générale	2 ^{ème} de tronc commun agronomie (S3) école supérieure agronomique de Mostaganem	2016-2017
Technologie des céréales	Ingénieur en agroalimentaire	2002 à 2012
Technologie des aliments de bétail	4 ^{ème} année filière productions animales agronomie (S6)	2002 à 2009
Denrées d'origines animales	4 ^{ème} année <i>option technologie agro-alimentaire filière agronomie (S6)</i>	2002 à 2009
Techniques d'analyses des matières alimentaires	4 ^{ème} année <i>option productions animales agronomie(S6)</i>	2002 à 2009

ACTIVITES DE RECHERCHE

Responsable du comité de formation doctorale sciences agronomiques (agro système et développement agricole) 2019-2020 à l'Ecole Supérieure d'Agronomie de Mostaganem depuis 2019à ce jour

1. Chef de projet PRFU :

Projet PRFU 2022 : Valorisation des sous produits issus de l'industrie agro-alimentaire dans la formulation des aliments de bétail et la protection de l'environnement (code **D04N01EP270120220001**)

Projet PRFU 2019 : essai de valorisation des quelques ressources phylogénétiques locales en alimentation du poulet de chair élevé dans différentes conditions d'élevage. effets sur la productivité, qualité de la viande et le bien être animal. (Code : **D04N01EP270120190001**)

-Projet 4 : Aptitudes nutritionnelles et caractéristiques biochimiques des viandes de bovins d'Algérie de type local. 2013 , code *02220130030*

-Projet 1: Biogéographie et caractérisation des populations d'Artémia. Code : F02220060050 Projet agréé à partir de 2007.

-Projet 3 : Qualités nutritionnelles et diététiques des viandes de mouton élevé selon les différentes zones agro-écologiques de l'Algérie, **Code** F02220100016

Projet 2: Qualités nutritionnelles, diététiques et organoleptiques des viandes de mouton nourri au gland de chêne vert . Code F :*02220070005*: Projet agréé à partir de 2008.

-Projet 3 : Qualités nutritionnelles et diététiques des viandes de mouton élevé selon les différentes zones agro-écologiques de l'Algérie, **Code** F02220100016

2. Chef de Projet PNR 2011 :

Aspects qualitatifs et quantitatifs de la production de viandes ovines en Algérie. Production d'un label. Code : 1/U27/239

3- chef de projet de l'agence thématique de recherche scientifique et technologique 2013_2016 intitulé du projet sous la thématique pollution des cotes Algériennes '' **Effets des niveaux de pollution de la côte Algérienne sur les qualités nutritionnelles, valeur santé et aspects toxicologiques de quelques poissons pélagiques''**

ANIMATION SCIENTIFIQUE

- **Membre du comité scientifique du 2ème congrès international de nutrition TUNISIE-** Yasmine Hammamet, TUNISIE-17 et 18 octobre 2008.
- **Membre du comité scientifique** dans journées scientifiques de la faculté des sciences de la nature et de la vie. Université de Mostaganem, 12 et 13 Avril 2010 et 26 et 27 mai 2011
- **Referee dans :**
 - European food research Technology, édition Springer 2012; 2014**
 - Journal : «Industrial Crops and Products», édition Elsevier 2009**
 - Tropical Animal Health and Production édition Springer (2015)**
Journal of agricultural science and technology
- **-Editorial board in journal : the north African journal of food and nutrition research Algeria**

DOMAINES DES ACTIVITES DE RECHERCHE

Diététique et Nutrition humaine.-lipogénèse des volailles- qualités des viandes -antioxydants naturels- produits du terroir- effet du stress en élevage

PUBLICATIONS INTERNATIONALES

Berkane Fethia, [Kaddour Boudroua](#), [Ait-Saada Djamel](#), [Selselet-Attou Ghalem](#) (2022) : Effects of Green Oaks Acorns (*Quercus ilex*) based Diets Added of Calcium Bentonite on Health of Broilers Reared in the Cages and Ground Modes. Indian journal of animal research. DOI: [10.18805/IJAR.BF-1487](#).

Berkane Fethia, Boudroua Kaddour, Ait-Saada Djamel and Selselet-Attou Ghalem (2021). Effects of Green Oaks Acorns (*Quercus ilex*) Based Diets Added of Calcium Bentonite on Growth Performance of Broilers Reared in the Cages and Ground Modes. Research Journal of Agronomy Page No.: 7-11, Volume: 15, Issue 2, 2021.

Mohamed Elaffifi and **Kaddour Boudroua**(2021) : Good impact of highlands grazing herbs on Fatty Acids Profile, Neutral and Polar lipids, and Antioxidant status of lamb meat from local breed in Algeria. **South Asian Journal of Experimental Biology** .South Asian J Exp Biol. Vol. 11, Issue 3 Page 234-241. [DOI: 10.38150/sajeb.11(3).p234-241].

Mohamed Elaffifi1, **Kaddour Boudroua**, Jacques Mourot2., Nacira Daoudi-Zerrouki(2020). Interest of poly-unsaturated fatty acids n-3 of grazing Herbs on phospholipids, triglycerides, cholesterol and fatty acids of Rumi Lamb meat. Advances in Bioresearch Adv. Biores., Vol 11 (2) March 2020: 61-67. DOI: 10.15515/abr.0976-4585.11.2.6167

Asma Attou, **Kaddour Boudroua**, Abderrahim Cheriguene (2020) .Effects of roasting process on nutritional and antinutritional factors of two lentils varieties (*Lens culinaris Medik*) cultivated in Algeria. **South Asian Journal of Experimental Biology** .South Asian J Exp Biol. 10 (6): 445-454; 2020 [DOI: 10.38150/sajeb.10(6).p445-454].

Nabila Berrighi, **Kaddour Boudroua**, Louiza Belkacemi, Gaspar Ros, Gema Nieto (2020) Influence of feeding systems on Chemical Contents and Sensory Quality of Longissimus thoracis Lamb Muscle cooked in boil and grill. **South Asian Journal of Experimental Biology** .South Asian J Exp Biol; 10 (1): 1-8; 2020 [DOI: 10.38150/sajeb.10(1).p01-08].

Mohamed Elaffifi., **Kaddour Boudroua**1., Jacques Mourot., Nacira Daoudi-Zerrouki (2020). Interest of poly-unsaturated fatty acids n-3 of grazing Herbs on phospholipids, triglycerides, cholesterol and fatty acids of Rumbi Lamb meat. **Advances in Bioresearch** Adv. Biores., Vol 11 (2) March 2020: 61-67. DOI: 10.15515/abr.0976-4585.11.2.6167.

Chahira Setti, Abdelkader Dilmi Bouras, Malika Meziane, **Kaddour Boudroua**, Hicham Setti. (2020). Antioxidant and antibacterial activities of green oak acorn (*Quercus ilex*) from Algeria. **South Asian Journal of Experimental Biology**. Vol 10, No 5 (2020)

Mohamed Belabbes, **Kaddour Boudroua**, Sahnoun Attou, Abdelkader Homrani (2018). The Proportion of Grass and Concentrate in the Diet of Ewes Improve the Fatty Acid Composition of Milk. **Advances in Bioresearch (9)2, 2018**.

Azdinia Zidane, Adda Ababou, Sarra Metlef, Abdellatif Niar, **Kaddour Boudroua** (2018). Crescimento e qualidade de carne de três galinhas de livre-gama e grelha comercial nas mesmas condições de criação. *Acta Sci., Anim. Sci.*[online]. 2018, vol. 40, e39663. Epub Oct 22, 2018. ISSN 1807-8672. https://doi.org/10.4025/acta_scianimsci.v40i1.39663.

F. Benmahdi -Tabet aoul, **K. Boudroua**, . Benmahdi, A. Ammam (2017).The effect of introducing *Mustela nivalis* to control the reservoirs of Zoonotic Cutaneous Leishmaniasis at Ain Skhouna in Algeria. **Advances in Environmental Biology**, 11(3) March 2017, Pages: 58-67.

Benguendouz A. ; **Boudroua K.**; Bouterfa A. ; Belabes M.; Bekada A.; Sioriki E.2; Zabetakis. (2017) . Fatty acid profile and assessment of heavy metals content of *Sardina pilchardus* captured in the Algerian coast. Available from: https://www.researchgate.net/publication/319141107.Fatty_acid_profile_and_assessment_of_heavy_metals_content_of_Sardina_pilchardus_captured_in_the_Algerian_coast .

Nabila Berrighi, Louiza Belkacemi, **Kaddour Boudroua**, Marina Santaella, Gaspar Ros and Gema Nieto. (2017). Fatty Acids Composition and Sensory Properties of Lamb Meat Fed on Steppe and Highland Pastures. *Asian J. Anim. Sci.*, 11 (2): 88-95, 2017.

Mohamed Belabbes, **Kaddour Boudroua** (2017). Effets de l'alimentation et du type de muscle sur la teneur en lipides et la peroxydation lipidique de la viande d'agneau. *Viandes & Produits Carnés*. Référence de l'article : VPC-2017-33-4-3 Date de publication : 31 octobre 2017 www.viandesetproduitscarnes.fr

Benguendouze A. , **Bouderoua K** , Bekada A. Dahloum EL H. (2017). Effet de la cuisson sur la composition biochimique de la viande d'agneau Algérien (Oum el Bouaghi et souk Ahras) issu de pâturage. **Rev. Microbiol. Ind. San et Environn. Vol 11, N°1, p :98 -108 B.**

Asma Khaouchene, **Kaddour Bouderoua** and Jacques Mourot, (2016). Effects of dietary canola seed with rosemary supplementation on growth performance, lipid oxidation and meat fatty acid composition of broilers. *Asian J. Anim. Vet. Adv.*, 11: 815-823.

Djamal Ait Saada, Ouiza Ait Chabane, Ahmed Bekada, **Kaddour Bouderoua**, Ramdan Keddoum, Boukhalifa Laala, Jacques Mourot and Ghalem Selselet-Attou.(2016). Valorization of *Arthrospira platensis* in Alimentation of Broilers. *Global Veterinaria* 16 (1): 71-85, 2016ISSN 1992-6197© IDOSI Publications, 2016DOI: 10.5829/idosi.gv.2016.16.01.101224

- M. Elaffifi, **K. Bouderoua**, **J. Mourot** (2016), Fatty acid profile and lipid oxidation of lamb meat reared in arid area indoors and grazing outdoors in south west of Algeria. *Scientific Journal of Animal Science* (2016) 5(1) 199-203 ISSN 2322-1704 doi: 10.14196/sjas.v5i1.2086

H. Hamou,*, **K. Bouderoua** *, **I. Sisbane a**,* (2015), The effects of cooking on protein content and nutritional composition of fatty acid of broilers meat fed on green oak acorn (*Quercus ilex*), *Scientific Journal of Animal Science* (2015) 4(8) 89-96 ISSN 2322-1704 doi: 10.14196/sjas.v4i8.1900

Bouderoua K. , Elaffifi M. , Perrier C. , Robin G. , Mourot J. (2014) Composition nutritionnelle des acides gras de la viande de bovins de races locale et importée élevées sur du pâturages herbeux. *Revue des produits carnés hors série Page 65-66 (2014)*

M. Elaffifi, **K. Bouderoua**, J. Mourot (2014). Effects of grass and concentrate feed on growth performances of rumbi lamb and meat fat composition. *Scientific Journal of Animal Science* (2014) 3(9) 225-232

M. El-Affifi, **K. Bouderoua** et J. Mourot N. Amari, C. Perier, G. Robin (2013). Les polyphénols et la vitamine E améliorent la qualité de la viande d'agneau d'herbe en zone humide. *Nutrition clinique et métabolisme* 27 (2013), S57-S175.

H. Hamou, **K. Bouderoua**, I. Sisbane and J. Mourot (2012) Effect of green oak acorn based diet on performance and fatty acid composition of cooked breast meat *Int. J. Appl. Anim. Sci.* 2012, 1(4): 94-101.

Kaddour Bouderoua, Jacques Mourot, Faiza Benmehdi-Tabet-Aoull, and Ghalem Selselet-Attou (2011). The Effects of Season and Site of Catch on Morphometric Characteristics, Mineral Content, and Fatty Acids of Sardines (*Sardina pilchardus*) Caught on the Algerian Coast. *Journal of Aquatic Food Product Technology*, 20:1–9, 2011

H. Hamou, K. **Bouderoua** , I. Sisbane and J. Mourot. (2012). Effect of green oak acorn based diet on performance and fatty acid composition of cooked breast meat. *International Journal of Applied Animal Sciences* 2012, 1(4):94-101 ISSN 1925-3869 (online).

Ait- Saada D. , **Bouderoua K.**, Mourot J., Selselet-Attou G., Ait-Chaabane O. (2012) . Composition en acides gras du muscle *pectoralis* major de poulets de chair nourris par des régimes supplémentés à la spiruline (*spirulina* sp). *Viandes et produits carnés hors série* 12 décembre 2012 ; P29-30 ;

Kaddour Bouderoua, Jacques Mourot, Faiza Benmehdi-Tabet-Aoull, And Ghalem Selselet-Attou (2011). The Effects of Season and Site of Catch on Morphometric Characteristics, Mineral Content, and Fatty Acids of Sardines (*Sardina pilchardus*) Caught on the Algerian Coast. *Journal of Aquatic Food Product Technology*, 20:1–9, 2011.

M. El-Affifi ,*, **K. Bouderoua**, J. Mourot (2012) . Qualité sensorielle de la viande d’agneau enrichie par l’herbe de pâturage. *Nutrition clinique et métabolisme* (2012). 26(2012) : S1--S172. <http://www.em-consulte.com/article/683951>

Sahnoun Attou, Ghalem Selselet Attou and **Kaddour Bouderoua** (2011). Effects of early and chronic exposure to high temperatures on growth performance, carcass parameters and fatty acids of subcutaneous lipid of broiler. *African Journal of Biotechnology* Vol. 10 (57), pp. 12339-12347, 28 September, 2011 DOI: 10.5897/AJB10.1102. ISSN 1684-5315 © 2011 Academic Journals.

M. El-Affifi ,*, **K. Bouderoua**, J. Mourot (2011) ; Effet de la cuisson sur les lipides et la composition en acides gras de la viande d’agneau d’herbe. *Nutrition clinique et métabolisme* (2011). 25(2011) : S52-S153.

<http://www.em-consulte.com/article/683951>

M. El-Affifi, **K. Bouderoua** et J. Mourot (2010). Effet de différents systèmes d’élevage sur la composition en acides gras de la viande d’agneau. *Revue des produits carnés hors série..octobre 2010.* : ‘ 43-45 ;

Ramdane Keddou, **Kaddour Bouderoua***, Mohamed El-Affifi and Ghalem Selselet- Attou (2010). Growth performances, carcasses parameters and meat fatty acid composition of lamb fed green oak acorns(*Quercus ilex*) based diet. *African Journal of Biotechnology*. Vol. 9 (29), pp. 4631-4637, 19 July, 2010.

Available online at <http://www.academicjournals.org/AJB>

Kaddour Bouderoua, Jacques Mourot , Ghalem Selselet-Attou (2009).The effect of Green Oak Acorn (*Quercus ilex*) Based Diet on Growth Performance and Meat Fatty Acid Composition of Broilers. *Asian -Australasian Journal of Animal Sciences*. Vol.: 22(6): 843-848.

Bouderoua Kaddour, Benmehdi Tabet Aoul Faiza, Mourot Jacques (2008). Caractéristiques nutritionnelles des acides gras des lipides de sardines (*Sardina pilchardus*) pêchées dans les

côtes algériennes. *Nutrition Clinique et Métabolisme Vol. 21(2008),suppl.pp. :S54-S152*
www.elsevier.com/Nutriionclinique et métabolisme

Bouderoua Kaddour, Benguella Nassima (2006). Evaluation de l'état nutritionnel des enfants scolarisés en Algérie. *Nutrition Clinique et Métabolisme 20(2006): S 106-S152.*
www.elsevier.com/Nutriionclinique et métabolisme

Bouderoua Kaddour, Selselet-Attou Ghalem, Mourot Jacques (2004), Lipogénèse hépatique des poulets de chair nourris par les régimes à base de gland de chêne. *Clinique Nutrition et Métabolique.(18)2004 -Suppl., S15-S46 : 0985-0562*

Bouderoua Kaddour, Selselet-Attou Ghalem, Mourot Jacques (2004). Effet des régimes à base de gland de chêne vert sur la composition en acides gras du muscle de la cuisse du poulet de chair. 10 journées sur les sciences du muscle et technologies et technologies des viandes. Edité dans la revue *Viandes et Produits carnés « Hors série, 2004 » PP. 53-54.,*
<http://www.office-elevage.fr/vpc/12jsmtv/12jsmtv-som.htm>

Bouderoua Kaddour, Selselet-Attou Ghalem (2003) -Fatty acid composition of abdominal adipose tissue in broilers fed green –oak (quercus ilex), cork oak acorn (*Quercus suber L.*) based diets”. *Animal Research , 52 (2003) 377 –382., EDP SCIENCES.*

Bouderoua Kaddour, Selselet-Attou Ghalem, Mourot Jacques (2002) . Effet des régimes de gland de chêne vert ou de chêne liège sur les performances de croissance et sur la qualité des lipides du tissu adipeux abdominal du poulet de chair. *Nutrition Clinique et Métabolisme.* 2002 16 Supp, S1-S22,

PUBLICATIONS NATIONALES

Sidi-Mohamed Ghomari, **Kaddour Bouderoua**, Ghalem Selselet-Attou, Lahaouari Dahloum, Bachir Bouaidjra Benabdellah (2009). Etude de la qualité des cystes d'*Artémia* dans les salines du nord ouest Algérien. *Revue « Sciences, technologies et développement » N° 05 de Mois de Mars 2009 pp.78-88*

www.andru.gov.dz/SOMMAIRE - article publiable dans le N°05-.pdf

COMMUNICATIONS INTERNATIONALES EDITEES DANS DES PROCEEDINGS **(Cinq dernières années)**

- **Khaouchene, A. ; Bouderoua, K. ; Mourot, J.** Effets du transport avant abattage sur le profil en acides gras de la viande de poulet de chair nourri avec une alimentation additionnée de la graine de colza. 16. Journées Francophones de Nutrition (JFN) (2016-11-30-2016-12-02) Montpellier (FRA) In : Livre des résumés. 2016.

El Affifi M ; **Bouderoua K .**, Mourot J. Profil d'acides gras de la viande d'agneau de pâturage. ; Congrès International de Nutrition ; 2011/05/22-23 ; Oran (DZA)

Hamou, H. **Bouderoua**, K.Sisbane, I. Mourot, J ; (2011). Composition nutritionnelle des lipides de filets (Pectoralis major) cuits de poulets nourris par un régime à base de glands de chêne vert "Quercus Ilex" ; Congrès International de Nutrition ; 2011/05/22-23 ; Oran (DZA)
 Hamou Hadjira, **Bouderoua Kaddour**, Selselet-Attou Ghalem, Hammou Faiza (2009) Effets d'un régime à base de gland de chêne vert sur la composition en acides gras du muscle *pectoralis* major du poulet de chair. Actes des 8èmes journées de la recherche avicole 25 et 26 mars 2009 - St Malo, France, PP 537-541.

<http://www.inst-elevage.asso.fr/html1/jra/data/articles/000053.pdf>

Selselet-Attou Ghalem, **Bouderoua Kaddour**, Hamou Faiza. Etude comparative de la composition en acides gras dans la cuisse et le filet des poulets de chair nourris aux glands de chêne vert. Deuxième *congrès international de Nutrition de Tunisie, Hammamet Tunis 17, 18 Octobre 2008 Tunis. Edité dans le livre du congrès. PP.*

http://www.astsn.com/article_read.asp?id=88

El-Affifi M., **Bouderoua Kaddour**, Mourot Jacques, Keddou Ramdane, Selselet-Attou Ghalem (2008). Effet d'un régime à base de gland de chêne vert sur le profil d'acides gras du muscle *Longissimus dorsi* du mouton en croissance. *12èmes journées sciences du muscle et technologies des viandes. édité dans Viandes et Produits Carnés « Hors série 2008, pp : 79-80.*

<http://www.office-elevage.fr/vpc/12jsmtv/12jsmtv-som.htm>

ENCADREMENT DES MEMOIRES DE MAGISTERS SOUTENUS (tableau ci-joint)

Nom et prénoms du Candidat	Thème du mémoire	Date de soutenance
DAHLOUM HOUARI	contribution à l'étude de trois populations d'Artémia endémiques aux eaux salines de Sidi Bouziane les salines de Béthioua et le lac salé d'El Meniâ » <i>option hygiène et sécurité alimentaire</i>	19 Septembre 2007
El AFFIFI Mohamed	Propriétés sensorielles et qualités diététiques des viandes d'agneaux nourris aux glands de chêne vert. <i>Option sciences et technologies des viandes</i>	21 Octobre 2007
Ait -CHAABANE Ouiza	Etude des qualités anti cariogènes du Miswak <i>Salvadora Persica</i> récoltés dans le sud algérien. <i>Option biotechnologies alimentaires</i>	27 Avril 2008
Mme BENMEHDI TABET AOUL Faiza	Etude de la qualité diététique et nutritionnelle en acides gras de la chair de sardines pêchées dans les côtes de l'ouest Algérien. <i>Option sciences et technologies des viandes</i>	02 Juillet 2008
HAMOU Faiza.	Etude qualitative des acides gras de la cuisse et du filet de poulets de chair nourris aux glands de chêne vert. <i>Option sciences et technologies des viandes</i>	02 Juillet 2008

BENADELMOUMEN Djillali	Etude comparative de la composition en acides gras de la viande des poulets mâles et femelles nourris aux glands de chêne vert. <i>Option sciences et technologies des viandes</i>	03 Juillet 2008
SISBANE Ismahane	Effet de la cuisson sur la composition diététique et nutritionnelle des acides gras de la viande de poulets de chair nourris par des régimes à base de glands de chêne vert. <i>Option hygiène et sécurité alimentaire</i>	03 novembre 2009
Bengeundouze Abdennour	Effets de la cuisson sur les caractéristiques nutritionnelles et diététiques des acides gras de la viande d'agneau issu des pâturages steppiques	12 novembre 2012
Yahiaoui Hassiba	Caractérisation biochimique des antioxydants du romarin (<i>Rosmarinus officinalis</i>) et utilisation dans la conservation de la viande hachée de bœuf	08 juin 2010

ENCADREMENT de thèses doctorat SOUTENUS (tableau ci-joint)

Nom et prénoms du Candidat	Thème du doctorat	Date de soutenance
Berrighi Nabila	Caractéristiques Biochimiques, Nutritionnelles et de Flaveur des Viandes d'Agneaux issus des Pâturages des Hauts Plateaux et des Zones Steppiques.	2017
Khaouchene Asma	Effets du Stress Avant Abattage sur les Qualités Nutritionnelles de la Viande de Poulet de Chair nourri avec des Régimes riches en Acides Gras Insaturés Additionnés d'Antioxydants Naturels	2017
Benguendouze Abdennour	Caractérisation nutritionnelle, toxicologique et aptitudes technologiques de « <i>Sardina pilchardus</i> » pêchée dans la côte Algérienne	2018
Benmahdi Faizia	Etude du réservoir de la leishmaniose cutanée dans deux écosystèmes différents (Ain-Skhouna Wilaya de Saida et Draa El-Mizan Wilaya de Tizi Ouzou)	2018
Keddam Ramdane	Composition nutritionnelle et qualité organoleptique des viandes de mouton nourri aux glands de chêne vert (<i>quercus ilex</i>)	Février 2014
El affifi Mohamed	Qualité des lipides et des acides gras de la viande d'agneau de race locale nourri a base d'herbe des pâturages en Algérie	Juin 2015

Hamou Hadjera	Effet de la fraction lipidique des glands de chêne vert sur les performances de croissance et le profil en acides gras de la viande de poulet de chair	Décembre 2016
---------------	--	---------------