

Equipe 4 : Pr. OUNANE Ghania

Qualité des aliments et de l'environnement

Objectif : Mettre en évidence l'effet des techniques culturales sur la qualité technologique et nutritionnelle des produits finis consommés et d'évaluer les nuisances des résidus des intrants dans quelques produits stratégiques (blés, légumineuses).

Mots-Clés : Blé dur, légumineuses, intrants, résidus, qualité, produits alimentaires, phytoremédiation

Thème 1 : Influence des facteurs génétiques et agronomiques sur la qualité des blés durs et des légumineuses cultivés en Algérie.

Thème 2 : Effet de la fertilisation azotée sur, la qualité des blés durs, la composition biochimique et les propriétés rhéologique ainsi que sur la qualité des produits finis.

Thème 3 : Identification et quantification des intrants utilisés en agriculture et de l'impact de leurs résidus sur la qualité des produits agricoles

Thème 4 : Phytoremédiation par des technologies utilisant les plantes pour réduire, dégrader ou immobiliser des composés organiques polluants (naturels ou de synthèse) du sol, provenant d'activités humaines.

Chef d'équipe	Membres	Doctorants	Ingénieur
OUNANE Ghania (Professeur)	BENSELAMA Amel (MCB) LARIBI Abdelkader (MAA) AIT AMEUR Cherif (MAA) BRAHIMI Samira (MAA)	ABDELLAOUI Zakia MEBDOUA Samira BENLAHREH Samia	SLIMANI Asma