

<b>Intitulé de projet</b>	<b>Valorisation de certains sous-produits d'abattoir en vue de leur utilisation comme source d'azote pour le développement de bactéries lactiques</b>	
<b>Domiciliation</b>	Université Badji Mokhtar de Annaba	
<b>Porteur du projet</b>	<b>Spécialité</b>	<b>Courriel</b>
Boukhemis Messaouda	Sciences Alimentaires	mesboukhemis@yahoo.fr
<p><b>Résumé :</b>  L'intérêt des bactéries lactiques dans le domaine agroalimentaire et médical exige la production de grande quantité de ferments lactiques.  Cette dernière nécessite l'utilisation de milieux de culture à base d'ingrédients coûteux comme l'extrait de viande, les peptones et l'extrait de levure.  Pour atténuer les coûts de production de ces ferments, une voie nous semble prometteuse, c'est la valorisation des déchets d'abattoir. En effet ces sous produits sont riches en azote et pourrait remplacer l'extrait de viande dans les milieux de culture pour bactéries lactiques.  D'autant plus que ces sous produits, très polluants et ayant un impact négatif sur l'environnement ne font l'objet d'aucune valorisation en Algérie.</p>		

**Équipe de Recherche:**

<b>Chercheur</b>	<b>Spécialité</b>	<b>Grade</b>
Djaghri-hocine baida	Microbiologie	Professeur
Boufermes radia	Ecophysiologie endocrinienne	Maitre assistant A
Amrane abdeltif	Chimie des procédés	professeur