

Nom EES : Ecole Supérieure en Sciences Biologiques d'Oran (ESSBO)
 Département : 2nd cycle.

SYLLABUS DE LA MATIERE

(à publier dans le site Web de l'institution)

Atelier Valorisation des Bioressources Aquatiques

ENSEIGNANT DU COURS MAGISTRAL		SADDIKIOUI Leila			
		ASFOURI Yasmine Nadia			
		Réception des étudiants par semaine			
Email	leilaseddikiooui@yahoo.fr	Jour :	Jeudi (Atelier)	heur	08:30- 15h45
Tél de bureau	05 55710626	Bâtiment :	Salle Laboratoire Microbiologie	Bureau :	--

TRAVAUX DIRIGES

(Réception des étudiants par semaine)

NOMS ET PRENOMS DES ENSEIGNANTS	Bureau/salle réception	Séance 1		Séance 2	
		jour	heur	jour	heur

DESCRIPTIF DU COURS

Objectif	Apporter une formation pratique sur les principales méthodes de production et/ou d'extraction d'enzymes d'intérêts industriels (notamment les protéases et les chitinases). Les enzymes seront ainsi caractérisées et appliquées pour l'extraction et le développement de biomolécules et de biopolymères.
Type Unité Enseignement	Méthodologie
Contenu succinct	Valorisation des co-produits de la pêche Protocoles d'extraction des composés à valeur ajoutée
Crédits de la matière	4
Coefficient de la matière	2
Pondération Participation	/
Pondération Assiduité	/
Calcul Moyenne C.C	<ul style="list-style-type: none"> • Evaluation de cahier de laboratoire (30 %) • Bonnes pratiques de laboratoire (20%) • Questions individuelles sur la manipulation du jour (20 %) • Assiduité (10 %) • Compte rendu final (Equipe de 3 étudiants) (20 %)
Compétences visées	Production et/ou d'extraction d'enzymes Dosage des activités enzymatiques Production et Caractérisation physico-chimique d'hydrolysats protéiques Extraction et le développement de biomolécules et de biopolymères.

--

EVALUATION DES CONTROLES CONTINUS DE CONNAISSANCES							
PREMIER CONTROLE DE CONNAISSANCES							
Jour	Séance	Durée	Type (1)	Doc autorisé (Oui, Non)	Barème	Echange après évaluation (date Consult. copie)	Critères évaluation (2)
	Atelier	4	EX		/20		A et S et R
DEUXIEME CONTROLE DE CONNAISSANCES							
Jour	Séance	Durée	Type (1)	Doc autorisé (Oui, Non)	Barème	Echange après évaluation (date consultation copies)	Critères évaluation (2)
					/20	Cliquez ici pour entrer une date.	

(1) Type : E=écrit, EI=exposé individuel, EC=exposé en classe, EX=expérimentation, QCM

(2) Critères évaluation : A=Analyse, S=synthèse, AR=argumentation, D=démarche, R=résultats

EQUIPEMENTS ET MATERIELS UTILISES	
Adresses Plateformes	
Noms Applications (Web, réseau local)	
Polycopiés	

LES ATTENTES	
Attendues des étudiants (Participation-implication)	
Attentes de l'enseignant	

BIBLIOGRAPHIE	
Livres et ressources numériques	Mamoudou Diallo. Préparation et caractérisations physicochimiques et biologiques de surfaces modifiées par du chitosane. Polymères. Université de Lyon, 2018.
Articles	Murthy, N. S. and Bleakley, B. J. (2012). Simplified method of preparing colloidal chitin used for screening of chitinase-producing microorganisms. Internet J Microbiol 10(1): 1-5. 14. Nidheesh, T. and Suresh, P. V. (2015). Optimization of conditions for isolation of high quality chitin from shrimp processing raw byproducts

	<p>using response surface methodology and its characterization. <i>J Food Sci Technol</i> 52(6): 3812-3823.</p> <p>Nilsang, S., Lertsiri, S., Suphantharika, M., Assavanig, A. (2005). Optimization of enzymatic hydrolysis of fish soluble concentrate by commercial proteases. <i>Journal of food Engineering</i>, 70(4), 571-578.</p> <p>Abdelhedi O., Jridi M., Jemil I., Mora L., Toldrá F., Boualga A., Nasri M., Nasri R., 2016. Concepción Aristoy, Combined biocatalytic conversion of smooth hound viscera: Protein hydrolysates elaboration and assessment of their antioxidant, anti-ACE and antibacterial activities. <i>Food Research International</i>,8:9-23. http://dx.doi.org/10.1016/j.foodres.2016.05.013.</p> <p>Yadav, M., Goswami, P., Paritosh, K., Kumar, M., Pareek, N., & Vivekanand, V. (2019). Seafood waste: a source for preparation of commercially employable chitin/chitosan materials. <i>Bioresources and Bioprocessing</i>, 6(1), 1-20.</p> <p>Välímäa, A. L., Mäkinen, S., Mattila, P., Marnila, P., Pihlanto, A., Mäki, M., & Hiidenhovi, J. (2019). Fish and fish side streams are valuable sources of high-value components. <i>Food Quality and Safety</i>, 3(4), 209-226.</p>
Polycopiés	
Sites Web	

Cachet humide du département