



جامعة سعيدة د. مولاي الطاهر  
 Université de Saida Dr Moulay Tahar  
 كلية علوم الطبيعة و الحياة  
 Faculté des Sciences de la nature et de la vie  
 قسم البيولوجيا  
 Département de Biologie



## Liste des thèmes des Mini projets L3 Microbiologie

Année universitaire 2024-2025

Code	Thèmes
MIC01	A Review of Plastic-Degrading Bacteria : Environmental Applications and Conservation Potential.
MIC02	Analytical methods used for the evaluation of antibiotic residues in foods.
MIC03	Application des coagulants d'origine végétale et de leurs mécanismes dans le traitement de l'eau.
MIC04	Application des co-cultures microbiennes dans la production des biomolécules d'intérêt.
MIC05	Biofilms for Desalination ( Creating biofilm membranes with bacteria for efficient and low-energy desalination of seawater) <b>Biofilms pour la désalinisation</b> : (Création de membranes de biofilms à base de bactéries pour une désalinisation de l'eau de mer efficace et à faible consommation d'énergie)
MIC06	Bio-Plastics Producing Bacteria, A Review of Industrial Usage and Applications.
MIC07	Detection of Antibiotic Residues in Milk during an Internship at The "La source" subsidiary of the Giplait Group in Saïda.
MIC08	Effet des probiotiques sur la croissance de bactéries pathogènes.
MIC09	Identification et Diagnostic des maladies microbiennes (fongiques et bactériennes) associées à l'olivier.
MIC10	Développement et production des SCP (Single Cell Protein) ou les protéines d'organismes unicellulaires (P.O.U).
MIC11	Étude de la production d'antibiotiques par des actinomycètes.
MIC12	Étude des bactéries fixatrices d'azote dans les sols agricoles.
MIC13	Études des processus de fabrication de quelques produits laitiers et des souches utilisées au niveau de Giplait de Saida.
MIC14	Fabrication et caractérisation microbiologique d'un fromage frais « J'ben ».

Code	Thèmes
MIC15	Identification et Diagnostic des maladies microbiennes (fongiques et bactériennes) associées au blé.
MIC16	Determination of Milk Acidity and Fat Content during an Internship at The "La source" subsidiary of the Giplait Group in Saïda
MIC17	Qualité physico-chimique et microbiologique du yaourt.
MIC18	Impact of antibiotic residues in meat on bacterial resistance.
MIC19	Les actinomycètes : réservoirs de molécules bioactives pour la lutte contre l'antibiorésistance et les maladies infectieuses.
MIC20	Les bactériophages et les biofilms bactériens
MIC21	Les biofilms microbiens : une menace invisible dans les environnements cliniques et industriels.
MIC22	Les myxobactéries : une source prometteuse de molécules bioactives aux propriétés antibiotiques, antifongiques et anticancéreuses.
MIC23	Les toxi- infections alimentaires
MIC24	Microbial cosmetics ( Developing skincare products using probiotic bacteria to protect and balance the skin microbiome) <b>Cosmétiques microbiens</b> : (Développement de produits de soins de la peau utilisant des bactéries probiotiques pour protéger et équilibrer le microbiome cutané)
MIC25	Micro-organismes capables de dégrader les plastiques.
MIC26	Production de bioéthanol à partir de déchets organiques.
MIC27	Qualité microbiologique de l'eau
MIC28	Les endophytes microbiens.
MIC29	Recherche des sources de contaminations alimentaires par hélicobactère pylori et leurs répercussions sur notre santé.
MIC30	Utilisation des bactériophages dans le traitement des infections bactériennes.
MIC31	Valorisation agricole et énergétique des boues issues des stations d'épuration des eaux usées.

