Candidature Post-Doc

Vous êtes Docteur et vous souhaitez déposer votre proposition de candidature dans le cadre du dispositif MOBIDOC Post-Doc, merci de remplir les champs suivants :

Nouvelle édition MOBIDOC : Vers l'Excellence



Informations sur le Docteur :

Nom: *

Bayar

Prénom: *

Nadia

Adresse: *

Ali Beb Chedli Khardeni, rue Taheur Safar, Sahline

| Ville: * |
|--|
| sehline |
| |
| O a da ma a tal a |
| Code postal : |
| |
| |
| Gouvernorat: * |
| Monastir |
| |
| Tél. mobile : * |
| 24922096 |
| |
| |
| Email: * |
| bayari2014@yahoo.fr |
| |
| Expérience professionnelle (s'il y en a) : |
| |
| |
| |

Informations à propos du diplôme de doctorat et des travaux de recherche et innovation (R&I) envisagées

| Etablissement universitaire d'obtention du doctorat : * |
|--|
| Ecole Nationale d'Ingénieurs de Sfax |
| |
| |
| Structure de recherche du doctorat : * |
| Laboratoire de Microorganismes et de Biomolécules au Centre de Biotechnologie de Sfax |
| |
| |
| Discipline à laquelle appartient le diplôme de doctorat : * |
| Génie biologique |
| |
| Ann Con Walland Con at |
| Année d'obtention : * |
| 2017 |
| |
| Intituló de le thèce : * |
| Intitulé de la thèse : * |
| Les pectines de raquettes de figuier de barbarie (Opuntia ficus indica) : choix du procédé |

Les pectines de raquettes de figuier de barbarie (Opuntia ficus indica) : choix du procédé d'extraction, optimisation de la production et caractérisation physico-chimique, fonctionnelle et biologique du produit

Bref descriptif de la thèse : *

la thèse a visé la production de mucilages ainsi que les pectines à partir des raquettes de figuier de barbarie et moyennant différents procédés d'extraction: un procédé chimique classique et deux procédés innovants (enzymatique et ultrasons) qui ont été optimisés. les produits obtenus (mucilages et pectines) ont été caractérisés de point de vue physicochimique, structural, fonctionnel et biologique (activités antioxydantes, prébiotique et anticancéreuse). De plus, les pectines extraites par ultrasons ont subi une étape de modification par l'acide thioglycolique et le produit obtenu a été étudié et a montré une amélioration pertinente de l'activité antioxydante.

Thème(s) de R&I envisagés dans le cadre du projet MOBIDOC: *

application des carbohydrates dans le domaine alimentaire et/ou pharmaceutique.

A quel(s) secteur(s) d'activité(s) pourrait éventuellement appartenir l'organisme bénéficiaire d'accueil visé ? *

secteur agroalimentaire, cosmétique ou pharmaceutique

Informations complémentaires (s'il y a lieu) :

ma thèse a été réalisée en collaboration avec la société "le bon goût" dans le cadre du dispositif mobidoc.

Ce contenu n'est ni rédigé, ni cautionné par Google.

Google Forms