

Liste des PFE GP AU 2017-2018

N° PFE	Nom et Prenom	Entreprise d'accueil	Encadreur ISET	Encadreur industriel	Tel	Sujet
1	Chakroun Khoulood	Tunisie Lait	Kaouther Ghachem	Kanoun Mariem	36 409 221	Optimisation d'une ligne de production de lait en poudre par la mise en place des indicateurs de performance
2	Ben Chayar Cyrine	Tunisie Sucre	Sondes Talbi	Jalloul ben rhouma	70 130 660/	Optimisation de la cristallisation
	Belghaouia Nejla					
3	Azizi Maram	Industrie laitière du Nord	Amel Ben Jalloul	Naziha Kouki	78 616 111	crème fraiche aromatisé
	Khiari Amal					
4	Gazouani Naoual	Grand Moulin de Tunis	Ramzi Mejri	Neili ahmed	71 898 130/71 898 112	Etude les effets d'enrichissement par la farine de fève et celle de maïs sur la qualité nutritionnelles et physico-chimique du la farine boulangère
5	Trabelsi Sawsen	ISPAB	Ramzi Mejri	Najla Soudani	72 440 070/24 050 578	Effer de mercure sur la qualité nutritionnelle de cerastoderma glaucum
6	Gazouani Maroua	Centrale Laitière du Nord	Hajer Rahmouni	kais abbes		fabrication d'un beurre aux graines sésame et étude physico-chimique et sensorielle
7	Koudhai Fatma	Centrale Laitière du Nord	Ridha Khiari	kais abbes	78 616 091	développement d'une nouvelle boisson lactée aromatisée et préparation de l'étude HACCP pour une nouvelle ligne de conditionnement

8	Nouira Houssemeddine	Beldimed	Yosr Zina Abdelkrim		71 601 880	
9	Mhidhi Imene	Centrale Laitière du Nord	Kaouther Ghachem	Hani Bghouri	98 107 682	Mise en place d'un Chantier Lean Manufacturing dans les ateliers de traitement du lait pour améliorer l'indicateur de Performance « Perte Lait »
10	Trabelsi Rihab	ALMES	Faten Saidane	Gabtni Haroun	71 116 961	Modification de l'alimentation de poulet de chair par la valorisation des produits en marché
11	Fkaier Arij Riahi Meriam	SONEDE	Yosr Zina Abdelkrim	Mojamed toujin	71 493 700	La presence du biofilm et la qualité bactériologique de l'eau
12	Mechregui Thouraya Dkhili Ichrak	GIAN	Asma Yahyaoui	Mazouzi Yosra	78 455 908/ 29 505 527	l'effet de l'incorporation de la poudre de thym,de basilic et de romarin sur la qualité de la farine boulangère
13	Arfa Kaouther	Tunisie Sucre	Asma Ben Saida	Mohamed Jari	70 130 660/98 787 002	Etude et optimisation du fonctionnement de la station nanofiltration
14	Saidani Maher Naweli Nesrine	ONAS	Mahjoub Mejri	Azouz Wannas		suivi les paramètres influençant sur la décontation de boues
15	Jlassi Akrem	Etablissements Abdelmoula	Imene Farhat	Achref Fathala		optimisation des paramétrés de désodorisation et décoloration de la chaine II

1 6	Troudi Nouha	Tunisie Sucre	Imene Farhat	Jari Mohamm ed	70 130 660/98 787 002	optimisation des paramètres de fonctionnement de turbine discontinue par la méthode de plan d'expérience
	Ghnimi Saida					
1 7	Farhati Tesnim	GIAN	Asma Ben Saida	Jaberi Mohamed	78 454 244	Procédé de micronisation de son de blé et son utilisation en industrie agroalimentaire
	Grami Soumaya					
1 8	Mazouzi Meriam	Beldimed	Faten Saidane	Belarbi mounir	71 601 880	Prolongation de date limite de consommation de fromage double crème par l'ajout d'huile essentielle de romarin et par le poudre de menthe
	Dhawefi Narjes					
1 9	Sahbeni Ameni	GIPA	Imene Abdi	Rawand Dhouadi	70 020 740/99 230 390	Suivi de la la stabilité de la qualité physicochimque et microbiologique de la crème dessert "Plaisir Zgougou dès la réception matière première jusqu'à fin DLC
2 0	Maalaoui Nourchene	Tunisie Sucre	Thouraya Hssine	Jari Mohamed	70 130 660/98 787 002	Optimisation des paramètres de fonctionnement de l'unité de décoloration du sirop sur résine échangeuse d'ions.
	Karabibene Karima					
2 1	Maddour Yosra	Hopital militaire de Tunis	Imene Abdi			
2 2	Jmaili Safa	ALMES	Talbi Sondes		71 116 961/96 724 014/51 813 364	
	Amiri Nesrine					

2 3	Labadi Ikram Ben Sassi Rihab	Beldim ed	Ridha Khiari	Belarbi Mounir	71 601 880	Yaourt brassé: formulation, impact de la variation de la matière grasse et de l'extrait sec sur les qualités organoleptique et physicochimique du produit fini
2 4	Bousbih Khadija Mastoura Nedra	Tunisie Sucre	Amel Ben Jalloul	Amani Jeljli	70130660/9 8 787 020	optimisation de la décoloration du sirop de sucre sur résine échangeuse d'ions
2 5	Saidani Amani Mezlini Ahlem	ALMES	Thouraya Hssine	Lasswed Sofien	71 116 960	Amélioration de la qualité physique de produit
2 6	Zidi Wahiba	SIPHAT	Rim Seddik	Wiem Kocht	71 381 222	contrôle qualité des eaux à usage pharmaceutique
2 7	Souissi Senda	STIR	Imene Farhat	Imed Jemai	72592744/9 7 772 513	Etude du bilan thermique des échangeurs de chaleur de la STIR, étude du phénomène d'encrassement dans les échangeurs thermique et dimensionnement d'un échangeur thermique.
2 8	BOUAMO UD Abir AMAMO U Asma	Beldim ed	Asma Ben Saida	Ben Resig Nassreddine	71 601 880	Amélioration de la qualité de protéine dans le yaourt
2 9	Kalboussi Syrine Rahoui Nouha	SMT	Asma Yahyaoui	Ayadi basma	29 133 903	Fortification des pâtes alimentaires

3 0	Hamdi Meriem	GICA	Rim Seddik	Riahi Maher	71 782 633	Etude de suivi de la variation des impuretés minérales et du taux de cendre dans kles conserves de l'harissa
	Hmaidi Nouha					
3 1	Souissi Leila	SOTULUB	Mahjoub Mejri	Bilel Sahraoui	72 590 777	Dimensionnement d'une tour de refroidissement
	Saidani Nesrine					
3 2	Mazouzi Chedia	Société de Nutrition Animale	Hajer Rahmouni	marwa Aouiti	70 020 640	analyse des dangers