

4^{ème} JOURNÉE DU LABORATOIRE B³AQUA

23 décembre 2024

Musée Dar El Hout, Salammbô

PROGRAMME

08h00-09h00

Accueil et inscription

09h00-09h15

Ouverture de la journée

09h15-09h35

Vers une biotechnologie bleue durable : Synthèse des réalisations et intégration au nouveau programme stratégique. **Mme. Saloua SADOK**, Chef du laboratoire B³Aqua-INSTM

Session 1: Innovations technologiques et plateforme analytique: Pour des produits aquatiques durables et de haute qualité

Rapporteur: Mme. Boutheina BESSADOK

09h35-09h50

Plateforme B3Aqua : Plateforme accréditée au service de la recherche et la promotion du secteur aquacole. **M. Zied BOURAOU**

09h50-10h00

Utilisation de méthodes basées sur l'IA pour l'identification des poissons de barrage et la caractérisation de leur qualité. **M. Mourad ATTOUCHI**

10h00-10h15

Évaluation comparative des méthodes ELISA et HPLC pour l'analyse de l'histamine : Vers des solutions innovantes et efficaces. **Mme. Amel DHIB**

10h15-10h25

Biocapteurs micro-algaux pour la détection des éléments traces. **Mme. Zouhour MAZOUZ**

10h25-10h55

Pause café

Session 2: Capitalisation et transfert technologique pour la valorisation des coproduits aquatiques

Rapporteurs: M. Zied BOURAOU

10h55-11h10

Valorisation des Coproduits Aquatiques : Présentation de l'équipe et des nouveaux programmes de recherche. **M. Nabil SOUSSI**

11h10-11h20

Présentation de la startup « FlavorMedFish ». **M. Mahdi JARRAYA**

11h20-11h30

Valorisation biotechnologique du crabe bleu. **M. Fethi MENSI**

11h30-11h40

Détermination des facteurs responsables de la mise à l'échelle (scaling up) de la production de l'hydrolysate/chitine. **Mme. Sahar KARRAY**

11h40-11h50

Production et caractérisation de poudre à base de crabe bleu « *Portunus segnis* » pour application en agroalimentaire. **Mme. Boutheina BESSADOK**

11h50-12h00

Valorisation des déchets de posidonie : Production d'aérogels cellulosiques renforcés par la gélatine et le chitosane. **Mme. Jihene LASSOUED**

12h00-12h10

Stabilité d'une émulsion bioactive : Rôle synergique du chitosane et de la gélatine dans l'encapsulation d'extraits antioxydants. **Mme. Fatma ZILI**

Session 3: Bioressources aquatiques pour une production durable des bioproduits et services

Rapporteurs: Mme. Jihene LASSOUED/Mme. Sahar KARRAY

12h10-12h20

Biotechnologie des microalgues/Poissons : Présentation de l'équipe, structures, production scientifique et diplômante, projets et perspectives. **M. Hamadi GUERBEJ**

12h20-12h40

Synthèse des acquis scientifiques et techniques et justificatifs des travaux futurs. **M. Hatem BEN OUADA**

12h40-12h50

Etude des activités apoptotique et antioxydante des substances polymériques extracellulaires induites chez quatre souches de microalgues. **M. Mohamed BEN SGHAIER**

12h50-13h00

Bioproduits à base de bioactifs de microalgues. **M. Zied BOURAOUI**

13h00-14h00

Pause déjeuner

14h00-14h10

Valorisation industrielle des microalgues et leurs bioactifs. **Mme. Jihene AMMAR**

14h10-14h20

Isolement et caractérisation des levures marines à partir des sédiments de dragages pour une éventuelle application. **Mme. Boutheina BESSADOK**

14h20-14h30

Les macroalgues pour le développement d'une économie bleue durable : culture et bioproduits (Présentation de l'équipe, Synthèse des acquis scientifiques et techniques et perspectives). **Mme. Leila KTARI**

14h30-14h40

Production de biomasse d'algue pour des molécules d'intérêt. **M. Fethi MENSI**

14h40-14h50

Valorisation biotechnologique des macroalgues par la production de biomolécules et de biofertilisants. **Mme. Leila CHEBIL**

14h50-15h00

Microbiotes associées aux macroalgues et leurs métabolites secondaires. **Mme. Monia ELBOUR**

15h00-15h30

Pause café

15h30-16h00

Discussion et Recommandations

Rapporteur: M. Nabil SOUISSI

16h00

Clôture de la journée