

The logo of the University of Boumerdes is a circular emblem with a gold border. Inside the circle, there is a sun with rays on the left, a building with a dome in the center, and a globe on the right. A gold ribbon banner is draped across the bottom of the circle.

Laboratoire
Technologies Douces, Valorisation,
Physico-Chimie des Matériaux
Biologiques et Biodiversité

Université de Boumerdes
University of Boumerdes

**Technologies Douces, Valorisation, Physico-Chimie des Matériaux Biologiques
et Biodiversité**

Agréé en Mars 2010

Directeur : **BENAMARA Salem**

Grade : **Professeur**

Publications Internationales :

Année 2012 :

- Benamara Salem, Aksil Tounsia, Boukhiar Aissa, Megdoud Djemaa, Iguergaziz Nadia, Babouri Sara, Galouz Mohand Salah, Nakib Wahiba, Rahal Sofiane. Tableting: alternate way of valorization of agrosources. Third International Scientific Symposium "Agrosym Jahorina 2012".
- Amellal Hayat, Benamara Salem, Halladj Fatima, Chibane Mohamed. Characteristics and acceptance of yogurt containing pomegranate (*Punica granatum*) peel powder. Archives des sciences.Vol 65, 2012.

Année 2011 :

- Benahmed Djilali Adiba, Benamara Salem, Saidi Nabil, Meksoud Abdelhakim. 2011. Preliminary characterization of food tablets from date (*Phoenix dactylifera* L.) and spirulina (*Spirulina* sp.) powders. Powder Technology, 208 (3): 725-730.
- S. Benyoucef, M. Amrani. 2011. Adsorption Of Phosphates Ions Onto Low Cost Adsorbent-Kinetic, Thermodynamic And Equilibrium Studies, Desalination 275: 231 - 236.
- S. Benyoucef, M. Amrani. 2011. Removal of phosphorus from aqueous solution using chemically modified sawdust of Aleppo pine (*Punus Halepensis Miller*): Kinetics and isotherm studies. Environmentalist, 31 (3): 200 – 207.
- Hayat Amellal-Chibane, Salem Benamara. 2011. Total contents of major minerals in the nature yoghurt and in the yoghurtwith the date powder of three dry varieties. American Journal of Food and Nutriment, 1(2): 74-78.
- Hayat Amellal,Salem Benamara. 2011. Aptitudes technologiques de quelques variétés du fruit de dattes : Formulation d'un yaourt naturellement sucré et aromatisé. Editions Universitaires Européennes 2011.
- Amrane Djouab, Hassina Gougam, Salem Benamara. 2011. Margarine à l'extrait naturel du fruit de dates. Editions Universitaires Européennes.

Année 2010 :

- Allane T., Benamara S. 2010. Activités antioxydantes de quelques fruits communs et sauvages d'Algérie. *Phytothérapie* 8 (3): 171-175.
- Behidj-Benyounes Nassima, Doumandji Salaheddine. Les attaques journalières de trois parcelles d'orge *Hordeum vulgare* L. par le Moineau hybride *Passer domesticus* xp. *hispaniolensis* dans la Mitidja orientale. *Lebanese science journal* (Volume 10 Issue 1, juin 2010).