

# 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 Créativité



Projet financé par  
l'Union européenne

Important \*



En cochant cette case, je confirme que les informations saisies dans ce formulaire n'ont pas un caractère confidentiel et j'accepte de les diffuser sur le site web de l'ANPR.

Informations sur le Docteur :

Nom : \*

Bouallegue

Prénom : \*

Amir

Adresse : \*

road soukra 3050

Ville : \*

Sfax Est

Code postal :

3050

Gouvernorat : \*

Gafsa



Tél. mobile : \*

+21697929785

Email : \*

amir.bouallegue@enis.tn

Expérience professionnelle (s'il y en a) :

oui

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

Etablissement universitaire d'obtention du doctorat : \*

Faculté des sciences de Gabes

Structure de recherche du doctorat : \*

laboratoire d'ameliration des plantes et valorisation des agroressources

Discipline à laquelle appartient le diplôme de doctorat : \*

biologie

Année d'obtention : \*

2021

Intitulé de la thèse : \*

Production des exo polysaccharides par voie fermentaire application biotechnologiques et alimentaires

**Bref descriptif de la thèse : \***

Les exopolysaccharides microbiens sont des métabolites secondaires qui jouent un rôle bénéfique à plusieurs niveaux .Ils sont incorporés dans les aliments en tant que stabilisants et agents texturants. Ils sont aussi utilisés dans l'enrobage des médicaments et comme agents anticoagulants. Ils sont également utilisés comme adjuvants dans la formulation de produits cosmétiques. Tout comme les polysaccharides des végétaux ils peuvent être dégradés par voie enzymatique en oligomères de sucres biologiquement plus actifs.

Le travail proposé est :

- isolement et identification de souches productrices d'exopolysaccharides
- caractérisation de structurale et fonctionnelle de ces exopolysaccharides .
- Mise au point de conditions de fermentation par limitation de la source d'azote
- Extraction des exopolysaccharides des mouts de fermentation et exploitation

biotechnologique et alimentaire.

-application des exopolysaccharides dans le doamine cosmetiques

- Dégradation par voie enzymatique pour la production d'oligomère biologiquement actifs .
- Production d'enzyme capables de dégrader partiellement ces exopolysaccharides .
- Purification et caractérisation biochimique

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

Dans le cadre de ce projet, une étude est en cours sur les produits bio et leurs impacts sur la santé. L'objectif est d'examiner comment ces produits peuvent aider à améliorer la santé et la qualité de vie des personnes vulnérables. Les résultats de cette étude pourraient aider à développer des produits cosmétiques qui seraient plus sûrs et plus efficaces pour cette population. Les résultats pourraient également aider à élaborer des lignes directrices pour les fabricants et les consommateurs afin de garantir la sécurité et l'efficacité des produits cosmétiques.

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

secteur industriel

**Informations complémentaires (s'il y a lieu) :**

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

Google Forms