

الجمهورية الجزائرية الديمقراطية الشعبية
REPUBLIQUE ALGERIENNE DEMOCRATIQUE ET POPULAIRE

MINISTRE DE L'ENSEIGNEMENT SUPERIEUR ET DE
LA RECHERCHE SCIENTIFIQUE
UNIVERSITE 8 MAI 1945 GUELMA

RECTORAT
CABINET

CELLULE D'INFORMATION ET DE
COMMUNICATION



وزارة التعليم العالي و البحث العلمي
جامعة 8 ماي 1945 قالمة
رئاسة الجامعة
الديوان
خلية الإعلام والاتصال

أخبار التعليم العالي وولاية قالمة عبر الصحافة الوطنية

ابتكار جديد في مجال التغذية

إنتاج خبز صحي باستغلال الميكروبات في جامعة قسنطينة

توصلت الباحثة الجزائرية، نائلة بوشجة بن حسين لتربية خبز صحي طوعت فيها الميكروبات لتكون عنصرا غذائيا أساسيا في مشروع هذا المنتج.

عبد العالي لرقط

مرافقة الحاضنة للابتكار، والتي سبقها القيام بإجراءات تأمين وحماية هذا المبتكر لدى الهيئات المعنية سواء كانت داخل الوطن أو خارجه، وفي حال الحصول على الوسم سيتم مباشرة المرحلة الثالثة لتحصيل الدعم اللازم من صندوق المؤسسات الناشئة لتجسيد الابتكار كمشروع.

وأصبحت مديرة حاضنة جامعة قسنطينة 01 البروفيسور بليل إيناس 205 مشروع ابتكار ضمن القرار 1275 و100 مشروع خارج هذا القرار، علما أن الحاضنة تعنى بكل الأفكار الابتكارية المقدمة من طرف الطلبة أو الأساتذة حتى ولو كانت خارج هذا الإطار حال المبتكر الذي تقدمت به الدكتورة بوشجة.

ومن جهته أكد الدكتور نذير عزيزي عضو اللجنة الوطنية التنسيقية لمتابعة الابتكار وزيادة الأعمال الجامعية منسق مراكز الدعم التكنولوجي والابتكار بمنطقة الشرق للشروق اليومي، أن هذا الابتكار يكتسي طابعا علميا واقتصاديا جد مهم، يمكن الاعتماد عليه لتحقيق الغذاء الصحي للمواطن وبأقل التكاليف، وأن الوصول للنتائج الحالية في إنتاج الخبز الصحي يمكن أن يحقق إقلاع إنتاجي من الناحية الاقتصادية بكل جوانبها الخاصة والعامة.



بخصوص الرغبة السياسية القوية للدولة الجزائرية في مساعدة الشباب المبتكر، وتحويل المبتكرات والاختراعات لمشاريع ناشئة تحقق الإسهام الفعال في الميدان الاقتصادي.

سابقة في الجزائر

ومن جهتها، أكدت البروفيسور إيناس بليل عضو اللجنة الوطنية لمتابعة الابتكار وريادة الأعمال المكلفة بالنماذج الأولية والوسم ومديرة حاضنة جامعة قسنطينة 01 على أهمية المبتكر الذي تقدمت به الباحثة الدكتورة بوشجة لما حققه من نتائج إيجابية لتحقيق الغذاء الصحي بإدخال وتطويع الميكروبات النافعة في المادة الأولية والذي يعد سابقة في الجزائر، وسيهم ويشكل فعال في بحوث التغذية بما يميزه من اعتناء الباحثة بالخصائص التكنولوجية للمادة الأولية، واعتنائها بالخصائص الحسية وأهمها الذوق الذي يعد العامل الأول والأساسي لنجاح المنتج ومدى قابلية المستهلك له، وإقران كل ذلك بالخصائص الصحية المتوصل لها كنتيجة ذات فائدة بالخصوص لدى من يعانون من مشاكل هضمية وأمراض مستعصية كالسرطان وغيرها..

أين أفادت البروفيسور بليل أن المشروع حاليا موضوع على المنصة الخاصة بالحاضنات من أجل الحصول على وسم المشروع المبتكر وهي مرحلة من مراحل

التوصل لنتيجة سكر ناقص وغلوتين ناقص ومضادات أكسدة مرتفعة وفيتامين أ مرتفع.

التوصل لنجاعة التركيبية لم يوقف الدكتورة بوشجة عن البحث لتطويرها، أين قامت بدراسة موازية تمكن من إدخال الابتكار في إنتاج عدة أصناف من الخبز على أساس المادة الأولية، وذلك بتحفيز من وزارة التعليم العالي والبحث العلمي، ليتم حاليا تقديم ملف البحث والدراسة للمنتج المبتكر للحصول على برأت الاختراع الخاصة به.

ويعد الابتكار فريدا من نوعه في الجزائر وفي الدول المجاورة، والوحيد الذي حقق دراسة ويحتمل متكامل يمكن معه تجسيد التركيبية في أرض الواقع لتكون صناعية، تمكن من إنتاج خبز صحي في متناول المواطن وبأسعار معقولة، ويحقق فائدة غذائية صحية بديلة عن ما يشكله الاستهلاك المفرط للخبز العادي وبشكل واسع المعائن على صحة الإنسان.

فيما أثنت الباحثة على ما قدمته وزارة التعليم العالي والبحث العلمي للوصول بالمبتكر عبر كامل مراحل البحث والدراسة، والتي كانت نتيجتها أن تم تقديمه خلال عرض خاص لأهم مبتكرات ومخترعات الجامعة الجزائرية خلال زيارة وزير التعليم العالي والبحث العلمي ووزير اقتصاد المعرفة والمؤسسات الناشئة والمؤسسات المصغرة شهر فيفري الماضي لجامعة قسنطينة، ليصنع التفاؤل لديها

الشروق اليومي التقت الدكتورة نائلة بوشجة بن حسين، الأستاذة بمعهد التغذية والتغذية والتكنولوجيا الفلاحية بجامعة قسنطينة 1، والتي قدمت شرحا مفصلا لبحثها المرتكز أساسا على تطويع الميكروبات وإدخالها في التصنيع الغذائي الذي من شأنه أن يكون مسلكا وطريقا لتطويع التغذية الصحية للإنسان، أين أوضحت الباحثة أن الفكرة انطلقت لديها من البحث عن غذاء صحي أساسه الغذاء الأكثر شيوعا لدى الجزائريين وهو الخبز.

لينطلق البحث سنة 2011 أي منذ أكثر من عشر سنوات، بمساعدة طالبة من المعهد على عدة تركيبات تمكن من استغلال الميكروبات النافعة وتطويعها وإدخالها في صنع الخبز بزيادتها للمادة الأولية المتمثلة في القمح اللين "الفرينة"، وذلك عبر أربع مراحل امتدت على فترة خمس سنوات، بدءا من البحث في أنواع الميكروبات التي يمكن استغلالها في تصنيع المنتج، وبالخصوص لعنصر التلاؤم مع المادة الأولية في صناعة المنتج، وهو ما قادها بالضرورة للبحث في كيفية الحفاظ على الخصائص التكنولوجية للمادة الأولية والخصائص الحسية للمنتج، ومن ثم الوصول للخصائص الصحية التي هي أساس هذا الابتكار.

وكتيجة لأي مبتكر فإن أول ما يكون هو إخضاعه للتجربة، وهو شق آخر من البحث، يمكن أن يقود للتطوير أو حتى أن يعصف بالفكرة من أساسها ويجعلها غير قابلة للتجسيد. عمدت الدكتورة نائلة بوشجة لإخضاع إنتاج بحثها للبحث الشبه عيادي لمطوعين مع المتابعة المستمرة لمدة شهر، لتصل لنتيجة كون التركيبية المبتكرة للخبز حققت فائدة كبيرة من حيث هضم الميكروبات المستعملة في التركيبية لنسبة عالية من السكر والغلوتين لدى المتطوعين، لتتعلق من جديد في بحثها لتقديم الدليل والبرهان على ذلك من خلال إخضاع كامل التركيبية للدراسة والبحث الفيزيوكيميائي وتفعيل عنصر المقارنة مع الخبز الأبيض، تم

PÔLE UNIVERSITAIRE DE TASSOUST

Sit-in des agents de sécurité

■ M. B

Plus de 70 agents de sécurité travaillant au pôle universitaire de Tassoust, relevant de l'université Mohamed Seddik Benyahia de Jijel, ont organisé, jeudi 27 avril, un sit-in de protestation devant le rectorat. Cette manifestation a été encadrée par la section du Syndicat National Autonome des Personnels de l'Administration Publique (SNAPAP). Les agents ont exigé l'annulation du nouveau programme de travail établi par l'administration de l'université et devant entrer en vigueur la semaine prochaine. Ils invoquent, à ce propos, la rareté des moyens de transport qui les empêcherait d'être à l'heure à leur poste de travail, soit à sept heures du matin, pour le travail de jour. Par ailleurs et selon le nouvel horaire, le travail est organisé de manière à faire relayer des équipes successivement à différents postes. Ainsi, des équipes finissent à sept heures du soir et sont



remplacées par d'autres à la même heure. « L'administration n'a pas pris en compte nos préoccupations liées au manque de moyens de transport. La majorité des agents vivent dans des communes éloignées telles que Settara, El Milia, Sidi Maarouf, Bouraoui Belhadeif, Ouled Rabah, El Aouana et El Ancer », soulignent-ils. « Comment un agent résidant à Ouled

Rabah peut-il se rendre au chef-lieu de la commune de Sidi Maarouf le matin, pour ensuite se diriger vers son lieu de travail à l'université de Jijel et arriver à sept heures du matin ? Il est impossible, au vu des moyens disponibles, d'arriver à l'heure. Le même problème se reproduit à la fin de chaque rotation, à sept heures du soir, surtout en hiver. « Aucun ouvrier ne peut se

permettre d'emprunter un autre moyen de locomotion que celui du transport public », affirme-t-il. Pour imposer un tel emploi du temps, l'université devrait soit assurer pour son propre compte le transport du personnel de garde, soit inviter la direction des Transports à établir un programme de transport pour toutes les régions de la wilaya, qui débiterait à cinq heures du matin et finirait à huit heures du soir, indiquent-ils. Ils ont également souligné que le nombre d'heures travaillées dépassent la durée légale, puisqu'ils passent de 160 heures à 192 heures par mois. Et pour marquer leur opposition à ce qui a été décidé par l'administration, les mêmes agents rappellent qu'ils accomplissent leur travail de la meilleure façon possible sur la base du programme horaire qu'ils ont toujours connu. Ils ajoutent qu'ils ne comprennent pas pourquoi l'administration a procédé à un tel chambardement qui peut impacter

négativement la sécurité du campus universitaire. Certains agents ont même révélé que si leurs demandes ne sont pas satisfaites, ils seront dans l'obligation de se rassembler devant le siège de la wilaya jusqu'à ce que leurs doléances soient prises en compte.