

REPUBLIQUE ALGERIENNE DEMOCRATIQUE ET POPULAIRE

MINISTRE DE L'ENSEIGNEMENT SUPERIEUR ET DE LA RECHERCHE SCIENTIFIQUE

CONFERENCE REGIONALE DES ETABLISSEMENTS UNIVERSITAIRES DE LA REGION CENTRE

OFFRE DE FORMATION DE 3^{ème} CYCLE EN VUE DE L'OBTENTION DU DOCTORAT AU TITRE DE L'ANNÉE UNIVERSITAIRE 2021/ 2022

Établissement à habiliter pour organiser la formation doctorale par filière

Université de Bejaia

Projet de la Formation Doctorale par filière

DOMAINE ¹	FILIERE ²
SNV	Sciences alimentaires

الشعبة ²	الميدان ¹
علوم التغذية	علوم الطبيعة والحياة

1 ST, SM, MI, SNV, STU, SEGC, SHS, DSP, LLE, LLA, ARTS, STAPS, LCA, AUMV;

2 Selon les dispositions de l'arrêté du 26 juillet 2016 et du 09 août 2016 modifié et complété, relatifs à la nomenclature des filières.

Structures d'adossement du projet de formation doctorale

<input checked="" type="checkbox"/>	Code(s) du Laboratoire(s) de Recherche : 0760100
<input checked="" type="checkbox"/>	Autre (à préciser) : Centre de recherche en technologie agroalimentaire et Centre de recherche scientifique et technique sur les régions arides

Projets de Recherche d'Appui impliquant de nouveaux doctorants

Type de projet	Nombre
<input checked="" type="checkbox"/> PRFU : 2021 et 2022.	05
<input type="checkbox"/> Projets DGRSDT 2021 : PNR, équipes mixtes et associées, sectoriel à impact socio éco, thématiques.	
<input type="checkbox"/> Projets de Coopération 2021 : PRIMA, PH Tassili, PHC Maghreb, PROFAS B+, Cotutelle	
<input type="checkbox"/> Projet de l'établissement : - Projets pouvant prendre en charge une problématique locale, régionale ou nationale en concluant des accords avec des partenaires socio-économiques. - Projets traitant des thématiques en lien avec son plan de développement, - Projets portant sur les axes de recherche des sciences fondamentales et des sciences humaines.	

Responsable de la formation doctorale

BRAHMI Fatiha

1- Domiciliation de la formation doctorale :

Établissement	Faculté / Institut	Département
U. Bejaia	SNV	Sciences alimentaires

2- Responsable du projet de formation doctorale :

(Professeur, MCA)

Nom & prénom : Brahmi Fatiha

Grade : MCA

☎ : Fax : 034813710

E - mail : fatiha.brahmi@univ-bejaia.dz

Joindre un CV succinct en annexe de l'offre de formation (selon modèle joint).

3- Bilan des formations doctorales en cours dans la filière

Y a-t-il des formations doctorales en cours ? OUI NON

Si oui, veuillez renseigner le tableau suivant :

Année d'habilitation	Nombre total d'inscrits	Nombre de doctorants ayant soutenu	Nombre de doctorants n'ayant pas soutenu
2018-2019	33	0	33

4- Projets de recherche liés à la formation doctorale et nombre de places pédagogiques prévues :

N°	Type (PRFU, PNR, ...)*	Code projet	Intitulé du projet de recherche	Responsable du projet (**)	Code Laboratoire/Structure	Nombre de doctorants à affecter
01	PRFU	D00L014N060120220001	Valorisation de quelques produits du terroir par enrichissement de matrices alimentaires.	Brahmi Fatiha	0760100	03
02	PRFU	D00L01UN060120220003	Effet d'addition de matrices végétales sur les propriétés physicochimiques et biologiques du miel et formulation d'aliments fonctionnels	Ouchemoukh Nadia	0760100	03
03	PRFU	D00L01UN06120210001	Effet des modes de cuisson sur les teneurs en composés bioactifs et l'activité antioxydante des légumes et légumineuses	Mokrani Abderrahmane	0760100	03
04	PRFU	D00L01UN060120220004	Aliments entre	Achat Sabiha	0760100	03

			procédé et innovation : transformation et valorisation des produits locaux, élaboration des aliments enrichis en phytomicronutriments et perspectives industrielles en Algérie			
05	PRFU	DOOLO1UN060120220005	Utilisation des plans d'expérience pour l'extraction des substances bioactives et des enzymes	Mekhoukhe Aida	0760100	03

(*) Joindre documents justifiant la validité de projet.

(**) Joindre CV selon annexe 1.

5- Objectifs assignés à la formation doctorale Joindre synthèse (selon annexe2)

Rédiger une synthèse faisant ressortir :

- Les objectifs de cette formation doctorale ;
- Le lien entre les projets proposés.

6- Comité de formation doctorale :

Nom et Prénom*	Grade	Filière	Spécialité	Etablissement de rattachement	Qualité (Président, Membre, Participant)
Brahmi Fatiha	MCA	Sciences alimentaires	Sciences alimentaires	U. Bejaia	Président
Ouchmoukh Nadia	MCA	Sciences alimentaires	Sciences alimentaires	U. Bejaia	Membre
Mokrani Abderahmane	MCA	Sciences alimentaires	Sciences alimentaires	U. Bejaia	Membre
Achat Sabiha	MCA	Sciences alimentaires	Sciences alimentaires	U. Bejaia	Membre
Mekhoukh Aida	MCA	Sciences alimentaires	Sciences alimentaires	U. Bejaia	Membre
Boukhalfa Farid	MCA	Sciences alimentaires	Sciences alimentaires	U. Bejaia	Membre
Guendouze Naima	MCA	Sciences alimentaires	Sciences alimentaires	U. Bejaia	Membre
Boudria Asma	MCA	Sciences biologiques	Biologie Cellulaire et Moléculaire	U. Bejaia	Membre

Le nom et le prénom du responsable de la formation est mis en première position, il doit être de la même filière que la formation doctorale.

(*) Joindre CV selon annexe 1.

7- Équipe d'encadrement des thèses de doctorat (Pr, MCA, DR, MRA) :

(Les enseignants ayant dépassé le nombre maximal d'encadrement autorisé ne peuvent pas figurer sur cette liste)

Nom et Prénom*	Grade	Filière	Spécialité	Etablissement de rattachement	Nombre de thèses en cours d'encadrement	Nombre de thèses à encadrer
Brahmi Fatiha	MCA	Sciences alimentaires	Sciences alimentaires	U. Bejaia	05	01
Ouchmoukh Nadia	MCA	Sciences alimentaires	Sciences alimentaires	U. Bejaia	03	01
Mokrani Abderahmane	MCA	Sciences alimentaires	Sciences alimentaires	U. Bejaia	02	01
Achat Sabiha	MCA	Sciences alimentaires	Sciences alimentaires	U. Bejaia	05	01
Mekhoukhe Aida	MCA	Sciences alimentaires	Sciences alimentaires	U. Bejaia	00	01
Guendouze Naima	MCA	Sciences alimentaires	Sciences alimentaires	U. Bejaia	00	01
Boudria Asma	MCA	Sciences biologiques	Biologie Cellulaire et Moléculaire	U. Bejaia	01	01
Brahmi Nabila	MCA	Sciences alimentaires	Sciences alimentaires	U. Bejaia	00	01
Zaabar Salim	Professeur	Activité Physique et Sportive Educative	Théorie et méthodologie de L'EPS	U. Bejaia	01	01
Medouni Sonia	MCA	Sciences alimentaires	Sciences alimentaires	U. Bejaia	00	01
Boudries Hafid	MCA	Sciences alimentaires	Sciences alimentaires	U. Bejaia	02	01
Boukhalfa Farid	MCA	Sciences alimentaires	Sciences alimentaires	U. Bejaia	01	01

Guemaghar Hayat	MCA	Sciences alimentaires	Sciences alimentaires	U. Bejaia	04	01
Tafinine Zina	MCA	Sciences alimentaires	Sciences alimentaires	U. Bejaia	00	01
Kadri Nabil	MCA	Sciences alimentaires	Sciences alimentaires	U. Bejaia	03	01

(*) Joindre CV selon annexe 1.

8- Sujets des thèses proposés :

(Les enseignants ayant dépassé le nombre maximal d'encadrement autorisé ne peuvent pas proposer de nouveaux sujets de thèses) :

N°	Sujet de thèse proposé	Spécialité	Directeur de Thèse	Code du projet de recherche *
1	Valorisation de coproduits de quelques cucurbitacées par élaboration de nouveaux aliments	Qualité des produits et sécurité alimentaire	Brahmi Fatiha	D00L014N060120220001
2	Formulation d'un produit alimentaire enrichi en miel et en colorants naturels	Agroalimentaire et contrôle de qualité	Ouchmoukh Nadia	D00L01UN060120220003
3	Effet des modes de cuisson sur les teneurs en composés bioactifs et les propriétés biologiques de quelques variétés de légumes cultivés en Algérie	Qualité des produits et sécurité alimentaire	Mokrani Abderahmane	D00L01UN06120210001
4	Phytomicronutriments aux interfaces de l'industrie agroalimentaire et cosmétique: Eco-extraction, eco-séchage, enrichissement, biodisponibilité et éco-procédé de transformation et de valorisation	Sciences des corps gras	Achat Sabiha	D00L01UN060120220004
5	Optimisation d'une technique d'élimination des tanins des tourteaux de caroube (après extraction des mélasses), étude du comportement rhéologique de la gomme de caroube et développement de biofilm	Agroalimentaire et contrôle de qualité	Mekhoukhe Aida	D00L01UN060120220005
6	Impact de la cuisson de certaines légumes riches en anthocyanines sur la santé des sportifs	Sécurité agroalimentaire et assurance qualité	Zaabar Salim	D00L01UN06120210001
7	Effet de la cuisson sur le contenu métabolique et les activités biologiques de deux légumes, et leur incorporation dans une denrée alimentaire	Production et transformation laitière	Guendouze Naima	D00L01UN06120210001
8	Enrichissement de produits céréaliers par l'intégration de dérivés de plantes locales.	Sécurité agroalimentaire et assurance qualité	Boudria Asma	D00L01UN06120210001
9	Intérêts biologiques de l'ajout des sous produits alimentaires dans la formulation des aliments fonctionnels.	Production et transformation laitière	Brahmi Nabila	D00L01UN060120220004
10	Optimisation des conditions d'extraction des substances bioactives à partir d'un sous produits industriel	Qualité des produits et sécurité alimentaire	Boudries Hafid	D00L01UN06120210001
11	Enrichissement des jus de fruits par les pépins de raisins et les	Qualité des produits et sécurité alimentaire	Medouni Sonia	D00L01UN060120220004

	écorces d'oranges : optimisation des paramètres de préparation.			
12	Valorisation des sous produits de la moutarde par les plans d'expériences	Sciences des corps gras	Ghuemghar Hayate	DOOL01UN060120220005
13	Valorisation des figes de faible valeur marchande, et essai d'incorporation pour l'obtention de nouveaux produits a valeur commerciale	Agroalimentaire et contrôle de qualité	Boukhalfa Farid	D00L014N060120220001
14	Impact de l'enrichissement du miel par des extraits de propolis sur sa qualité physico-chimique et son activité antioxydante.	Sécurité agroalimentaire et assurance qualité	Mouhoubi Zina	D00L01UN060120220003
15	Le miel et le pollen, des sources alternatives pour l'industrie pharmaceutique et agroalimentaire.	Agroalimentaire et contrôle de qualité	Kadri Nabil	D00L01UN060120220003

(*) Les projets de recherche listés dans le point 4.

- 9- Masters ouvrant droit à la participation au concours d'accès :**
Toutes les spécialités de masters de la même filière (avant et après harmonisation).

10- Programme de la formation de renforcement des connaissances:

Activités	Semestre 1	Semestre 2
Cours de renforcement de spécialité en rapport avec la formation Doctorale	Les écoprocess : 12 h	Procédés de stabilisation et de transformation des produits alimentaires : 12 h
Cours de méthodologie de recherche	6 h	6 h
Cours d'initiation à la didactique et à la pédagogie	6 h	6 h
Cours en TIC	6 h	6 h
Cours de renforcement de compétences en langues étrangères	6 h	6 h
Séminaires	1 : Les sciences alimentaires au service de développement durable	1 : Application des substances bioactives dans le domaine agroalimentaire

Important :

- Les cours dispensés entrent dans le cadre des charges pédagogiques des enseignants chercheurs.
- Le volume horaire des cours de renforcement des connaissances est fixé à deux (02) heures par semaine. Ces cours peuvent être organisés par spécialité ou regroupés par filière.
- Les cours en TIC, méthodologie de recherche et de pédagogie peuvent être communs entre les filières.
- Le carnet de doctorant est obligatoire pour la validation des acquis et pour le suivi du doctorant, qui sera introduit dans la plateforme numérique PROGRES.

11- Intervenants dans la formation de renforcement des connaissances :

Noms et Prénoms	Qualité*	Nature de l'intervention (Cours, atelier, conférence, etc...)
BRAHMI Fatiha	Enseignant invité	Cours
AMSSIS OUCHEMOUKH Nadia	Enseignant invité	Cours
MOKRANI Abderrahmane	Associé	Atelier
ACHAT Sabiha	Enseignant invité	Cours
MEKHOUKHE Aida	Associé	Atelier
HAMRI ZEGHICHI Sabrina	Enseignant invité	Cours
BOUDRIA Asma	Associé	Atelier
GUENDOUZE BOUCHEFA Naima	Enseignant invité	Cours
MADANI Khodir	Conférencier	Conférences
ZAABAR Salim	Associé	Atelier
BOULEKBACHE Lila	Conférencier	Conférences

GUEMGHAR Hayate	Enseignant invité	Cours
BEN HAMICHE Nadir	Enseignant invité	Cours
BOUDRIES Hafid	Enseignant invité	Cours
GUERFI Fatiha	Enseignant invité	Cours
ADJEROUD Nawel	Enseignant invité	Cours
MEDOUNI Sonia	Enseignant invité	Cours
MOUHOUBI TAFININE Zina	Enseignant invité	Cours
NABET Nacim	Associé	Atelier
MERZOUK Hafida	Enseignant invité	Cours
BRAHMI Nabila	Associé	Atelier
BOUKHALFA Farid	Enseignant invité	Cours

(*)Enseignant invité, associé, conférencier, ...

12- Partenaires : Accords et conventions nationaux et internationaux

(Joindre copies des conventions)

❖ Etablissements partenaires

(Universités, Entreprises, Laboratoires, Centres de recherche, etc...) :

U. Alger 1, U. Ghardaia, U. Annaba, U. Guelma

Institut National de Recherche Agronomique d'Algérie (INRAA)

Institut National Algérien de la Propriété Industrielle (INAPI)

COGB La Belle

Direction des Services Agricoles

Complexe Béjaïa Emballage

13- Structures d'adossement et de soutien à la formation :

❖ Laboratoire de recherche :

Dénomination du laboratoire	Directeur du laboratoire
Laboratoire de Biomathématiques Biophysique Biochimie et de Scientométrie	Pr. BOULEKBACHE Lila

❖ Autres structures :

Dénomination de la structure	Directeur/Responsable
Centre de recherche en technologie agroalimentaire	Pr. MADANI Khodir
Centre de recherche scientifique et technique sur les régions arides (CRSTRA)	Dr. KECHBAR Mohamed Sief Allah

Annexe n° 1 : Modèle de CV à joindre pour tout participant à la Formation Doctorale (Une 1 page maximum)

Nom et Prénom : BRAHMI Fatiha
Dernier Diplôme et date d'obtention : Habilitation en 2018
Spécialité : Sciences alimentaires
Grade : MCA
Fonction : Enseignant chercheur
Etablissement de rattachement : Université de Bejaia
Tel mobile : 0776525487
Tel/fax : 034813710
Mail : Fatiha.brahmi@univ-bejaia.dz

Domaines d'intérêts scientifiques: Sciences alimentaires et sciences biologiques

Indiquer les publications réalisées durant les cinq (05) dernières années :

Fatiha Brahmi et al. (2017). *Pharmaceutical Biology* 55:1, 286-293
- Brahmi, F et al. (2017). In *Aromatic and Medicinal Plants-Back to Nature*. InTech.
- Fatiha Brahmi et al. (2017). *Journal of Complementary and Integrative Medicine*. 2017;
-Fatiha Brahmi et al. (2017). *International Journal of Food Properties*
- Drifa Yalaoui-Guellal, Brahmi F et al. (2017). *Environmental Progress & Sustainable Energy*
-Fatiha Brahmi et al. *Antioxidants* 2018, 7, 184; doi:10.3390/antiox7120184.
-Mekhoukhe A et al. (2018). *Journal of Complementary and Integrative Medicine* 16 (1)
-Bezine, M. Brahmi F. et al. (2018). The effect of oxysterols on nerve impulses. *Biochimie*, 153, 46-51.
- F Brahmi et al. (2019). *Critical Reviews in Food Science and Nutrition*59(19) : 3179–3198.
-Souad Mindjou et al. (2020). *Current Nutrition & Food Science* 16(2), 190-197.
- Yalaoui-Guellal, D, Brahmi F et al. (2020) *Journal of Petroleum Science and Engineering*, 184,
F. Brahmi et al. (2021). *J. Pharm. Biomed. Anal.*
Fatiha Brahmi et al. (2020). *Industrial Crops & Products* 151 112456.
Khaled-Khodja, N et al. (2020). *Journal of Complementary and Integrative Medicine*, 1 (ahead-of-print).
Brahmi, F. et al. (2021). *Journal of Food Processing and Preservation*, e15126.
Nury, T. Brahmi F et al. (2021). *Ageing research reviews*, 101324.
Kaanin-Boudraa et al. (2021). *LWT*, 151, 112158.
Kaanin-Boudraa et al. (2021). *Journal of Food Processing and Preservation*, e15374.
Mindjou, S., Brahmi F. et al. (2021). *Phytothérapie*.

Nom et Prénom AMESSIS-OUCHEMOUKH Nadia
Dernier diplôme et date d'obtention Professeur Habilité à Diriger les Recherches : Obtenu le 02-07-2017
Spécialité Sciences Alimentaires
Grade Maître de Conférence A
Fonction Enseignant / Chercheur
Etablissement de rattachement Université Abderrahmane Mira Bejaia
Tel mobile +2137 92712038
Mail nadia.amessis@univ-bejaia.dz
Domaines scientifiques d'intérêts -Plantes médicinales, Produits de la ruche : Miel et pollen ; Analyses physicochimiques ; Antioxydants et substances bioactives ; formulation et innovation de produits d'intérêts agroalimentaires, valorisation de déchets issus de produits agricoles ; Activités anticancéreuses ; Activités antioxydantes, anti-inflammatoires et anti-acétylcholinestérases ; Caractérisation par HPLC-MS/MS.

Indiquer les publications réalisées durant les cinq (05) dernières années :

1. **Amessis-Ouchemoukh, N.,** Ouchemoukh, S., Meziat, N., Idiri, Y., Hernanz, D., Stinco, C.M., Rodriguez-Pulido, F.J., Heredia, F.J., Madani, K., Luis, J., 2017. "Bioactive metabolites involved in the antioxidant, anticancer and anticalpain activities of *Ficus carica* L., *Ceratonia siliqua* L. and *Quercus ilex* L. extracts " *Journal of Industrial Crops and Products* 95, 6-17.
2. Salim Ouchemoukh, **Nadia Amessis-Ouchemoukh,** María Gómez-Romero, Farid Aboud, Alonzo Giuseppe, Alberto Fernández-Gutiérrez, Antonio Segura-Carretero. Characterisation of phenolic compounds in Algerian honeys by RP-HPLC coupled to electrospray time-of-flight mass spectrometry. *LWT - Food Science and Technology* 85 (2017) 460-469.
3. **Amessis-Ouchemoukh, N.,** Ouchemoukh, S., BENCHIBANE Tassadit, Hernanz, D., Stinco, C.M., Rodriguez-Pulido, F.J., Heredia, F.J., Madani, K., Luis, J. "Valorization of the whole grains of *Triticum aestivum* L. and *Triticum vulgare* L. through the investigation of their biochemical composition and *in vitro* antioxidant, anti-inflammatory, anticancer and anticalpain activities." *Journal of Cereal Science* 75 (2017)278-285.
4. Zaidi H., Ouchemoukh S., **Amessis-Ouchemoukh N.,** Debbache N., Pacheco R., Serralheiro L. and Eduarda Araujo M. (2019). Biological properties of phenolic compound extracts in selected Algerian honeys – the inhibition of acetylcholinesterase and α -glucosidase activities. *European Journal of Integrative Medicine*, 25, 77-84.
5. Otmani A., **Amessis-Ouchemoukh N.,** Birinci C., Yahiaoui S., Kolayli S., Rodríguez-Flores M., Oscuredo O., Carmen-Seijo M. and **Ouchemoukh S.** (2021). Phenolic compounds and antioxidant and antibacterial activities of Algerian honeys. *Food Bioscience*. In press (<https://doi.org/10.1016/j.fbio.2021.101070>).
6. **Amessis-Ouchemoukh N., Maouche N.,** Otmani A., Terrab A, Madani K. and **Ouchemoukh S.** (2021). Evaluation of Algerian's honey in terms of quality and authenticity based on the melissopalynology and physicochemical analysis and their antioxidant powers. *Mediterranean Journal of Nutrition and Metabolism*. IOS Press. 14 (2021) 305–324.

Nom et Prénom :
Dernier diplôme et date d'obtention :
Spécialité :
Grade :
Fonction :
Établissement de rattachement : U.Bejaia

ACHAT Sabiha
Habilitation universitaire, le 02/02/2017
Sciences Alimentaires
Maitre de conférences « A »
Enseignant / Chercheur

Domaines scientifiques d'intérêts

- Alimentation entre procédés et innovation ;
- Techniques d'extraction et de séchage : préparation d'échantillons et extraction des principes actifs des matrices végétales par les méthodes classiques, ultrasons et micro-ondes ;
- Physico-chimie: Analyse des substances naturelles (polyphénols, huiles essentielles): pouvoir antioxydant et interaction avec les protéines et des ions métalliques, dans le tractus digestif.
- Analyse de cycle de vie

Indiquer les publications réalisées durant les cinq (05) dernières années :

- S. Achat, N. Rakotomanomana, K. Madani, O. Dangles. (2016). Antioxidant activity of olive phenols and other dietary phenols in model gastric conditions: Scavenging of the free radical DPPH and inhibition of the haem-induced peroxidation of linoleic acid. *Food Chemistry*. 213: 135–142
- F. Brahmi, S. Achat, N. Guendouze-Bouchefa, L. Benazzouz-Smail, K. Madani. (2016). Recent advances in the identification and the study of composition and activities of medicinal plants. *Journal of Coastal life Medicine*. 4(12): 983-999
- S. Oussaid, S. Achat et al. (2017). Optimization of the extraction of phenolic compounds from *Scirpus holoschoenus* using a simplex centroid design for antioxidant and antibacterial applications. *LWT Food Science and Technology*. 86: 635
- F. Berkani, F. Dahmoune, S. Achat et al. (2020). Response Surface Methodology Optimization of Microwave-Assisted Polysaccharide Extraction from Algerian Jujube (*Zizyphus lotus* L.) Pulp and Peel. *Journal of Pharmaceutical Innovation*, 1-13.
- F. Brahmi, N. Guendouze-Bouchefa, S. Achat et al. (2020). Substances from African Medicinal Plants as New Antimicrobials for Resistant Microorganisms, Chapter 5 in *Antimicrobial Resistance and Bioactive Natural Products*. pp. 58-120 Panda, S.K., Dubey, D., Govil, J.N. (editor). RPMP Vol. 51. Studium Press LLC (USA), ISBN. 978-16-269911-5-6
- S. Achat, A. Hamiroune et al. (2020). Ultrasound to obtain aromatized vegetable oils. Ultrasound to obtain aromatized vegetable oils. In *Design and Optimization of Innovative Food Processing Techniques Assisted by Ultrasound* (pp. 169-188). Academic Press.
- Brahmi, F., Merchiche, F. et al, S. Achat, Boulekbache, L. (2021). Optimization of some extraction parameters of phenolic content from apple peels and grape seeds and enrichment of yogurt by their powders: A comparative study. *Journal of Food Processing and Preservation*, 45(2), e15126.

Nom et Prénom : BEN HAMICHE Nadir
Dernier Diplôme et date d'obtention : Doctorat en Sciences, 20/12/2015
Spécialité : Analyse de l'environnement et Biodiversité
Grade : Maître de conférences classe A
Fonction : Enseignant chercheur
Etablissement de rattachement : Université de Bejaia
Tel mobile : 0772900435
Tel/fax :
Mail : Nadir.benhamiche@univ-bejaia.dz

Domaines d'intérêts scientifiques : Agronomie, Hydrologie et environnement

Indiquer les publications réalisées durant les cinq (05) dernières années :

Benhamiche N., Sahi L., Tahar S., Bir H., Madani K. et Laignel B. (2016). Spatial and temporal variability of groundwater quality of an Algerian aquifer. The case study of SoummamWadi. Hydrological Sciences Journal. DOI 10.1080/02626667.2014.966723.

Imen Turki, Benoit Laignel, Nicolas Massei, Zeneddine Nouaceur, Nadir Benhamiche et Khodir Madani, (2016). Hydrological variability of the Soummam watershed (Northeastern Algeria) and the possible links to climate fluctuations. Arab J. of Geosci. DOI 10.1007/s 12517-016-2448-0.

Nom et Prénom : MEKHOUKHE AIDA
Dernier Diplôme et date d'obtention :Habilitation Universitaire
Spécialité : Biologie
Grade : MAA
Fonction : Enseignant- Chercheur
Etablissement de rattachement :Université A. Mira Bejaia
Tel mobile : 0557234466
Tel/fax :
Mail : aida.mekhoukhe@univ-bejaia.dz
Domaines d'intérêts scientifiques:Biologie, Agroalimentaire, Nutrition, Santé

Indiquer les publications réalisées durant les cinq (05) dernières années :

L Deflaoui, W Setyaningsih, M Palma, **A Mekhoukhe**, A Tamendjari. [Phenolic compounds in olive oil by solid phase extraction–Ultra performance liquidchromatography–Photodiode arraydetection for varietalcharacterization](#). Arabian Journal of Chemistry. 14(4) : 103-102

Aida Mekhoukhe, NacerMohellebi, Tayeb Mohellebi, Leila Deflaoui-Abdelfettah, Sonia Medouni-Adrar, Lila Boulekbache-Makhlouf, Khodir Madani. (2020) Jam processing:Effect of pectin replacement by locustbeangum on itscharacteristics. Mediterranean Journal of Nutrition and Metabolism. DOI: 10.3233/MNM-200493.

Mekhoukhe A., Kicher H., Ladjouzi A., Medouni-Haroune L., Brahmi F., Medouni-Adrar S. and Madani K. (2018). Antioxidantactivity of carobseeds and chemical composition of theirbeangum by–products. Journal of Complementary and IntegrativeMedicine, 16(1):1-11.

Medouni-Adrar S., Boulekbache-Makhlouf L., Cadot Y., Medouni-Haroune L., Dahmoune F., **Mekhoukhe A.** and Madani K. (2015). Optimization of the recovery of phenolic compounds from Algerian grape by-products. IndustrialCrops&Products, 77: 123–132.

Nabila Brahmi, Monica Scognamiglio, Severina Pacifico, **Aida Mekhoukhe**, Khodir Madani, Antonio Fiorentino, Pietro Monaco. 2015. [1H NMR basedmetabolic profiling of eleven Algerian aromatic plants and evaluation of theirantioxidant and cytotoxicproperties](#). Food Research International. 76 : 334-341.

Nom et Prénom : Haddadi-Guemghar Hayate

Dernier Diplôme et date d'obtention : HDR 2017

Spécialité : Sciences biologiques

Grade : MCA

Fonction : Enseignant chercheur

Etablissement de rattachement : Université de Bejaia

Tel mobile : 0774567761

Tel/fax :

Mail : hayate.haddadi@univ-bejaia.dz

Domaines d'intérêts scientifiques: Plan d'expériences ; Biostatistique, Méthodes séparatives, Etude et dosages des substances bioactives végétales

Indiquer les publications réalisées durant les cinq (05) dernières années :

Rabah, S., Kouachi, K., Ramos, P. A., Gomes, A. P., Almeida, A., Haddadi-Guemghar, H., ... & Santos, S. A. (2020). Unveiling the bioactivity of *Allium triquetrum* L. lipophilic fractions: Chemical characterization and in vitro antibacterial activity against methicillin-resistant *Staphylococcus aureus*. *Food & Function*, 11(6), 5257-5265.

Haddadi-Guemghar, H., Tlili, A., Dairou, J., Paul, J. L., Madani, K., & Janel, N. (2017). Effect of lyophilized prune extract on hyperhomocysteinemia in mice. *Food and Chemical Toxicology*, 103, 183-187.

Ouatmani, T., Haddadi-Guemghar, H., Boulekbache-Makhlouf, L., Mehidi-Terki, D., Maouche, A., & Madani, K. A sustainable valorization of industrial tomato seeds (cv Rio Grande): sequential recovery of a valuable oil and optimized extraction of antioxidants by microwaves. *Journal of Food Processing and Preservation*, e16123.

Brahmi, F., Merchiche, F., Mokhtari, S., Smail, L., Guemghar-Haddadi, H., Yalaoui-Guellal, D., ... & Boulekbache, L. (2021). Optimization of some extraction parameters of phenolic content from apple peels and grape seeds and enrichment of yogurt by their powders: A comparative study. *Journal of Food Processing and Preservation*, 45(2), e15126.

Benbouriche, A., Benchikh, Y., Bachir bey, M., Boudries, H., & Guemghar-Haddadi, H. (2021). The industrial by-product of chili paste: optimized carotenoids extraction. *Algerian J. Env. Sci. Tech.*, 7(3), 1996–2002.

Nom et Prénom : Guendouze-Bouchefa Naima
Dernier Diplôme et date d'obtention : HDR 2021
Spécialité : Sciences alimentaires
Grade : MCA
Fonction : Enseignant chercheur
Etablissement de rattachement : Université de Bejaia
Tel mobile : 0795511691
Tel/fax :
Mail : Naima.guendouze@univ-bejaia.dz
Domaines d'intérêts scientifiques: Sciences biologiques, sciences alimentaires

Indiquer les publications réalisées durant les cinq (05) dernières années :

Guendouze-Bouchefa, N., Madani, K., Chibane, M., Boulekbache-Makhlouf, L., Hauchard, D., Kiendrebeogo, M., ... & Duez, P. (2015). Phenolic compounds, antioxidant and antibacterial activities of three Ericaceae from Algeria. *Industrial crops and products*, 70, 459-466.

Brahmi, F., Achat, S., Guendouze-Bouchefa, N., Benazzouz-Smail, L., Elsebai, M. F., & Madani, K. (2016). Recent advances in the identification and the study of composition and activities of medicinal plants. *Journal of Coastal Life Medicine*, 4(12), 983-999.

Brahmi, F., Guendouze, N., Hauchard, D., Okusa, P., Kamagaju, L., Madani, K., & Duez, P. (2017). Phenolic profile and biological activities of *Micromeria graeca* (L.) Benth. ex Rchb. *International journal of food properties*, 20(sup2), 2070-2083.

Mouhoubi, K., Boulekbache-Makhlouf, L., Guendouze-Bouchefa, N., Freidja, M. L., Romero, A., & Madani, K. (2019). Modelling of drying kinetics and comparison of two processes: forced convection drying and microwave drying of celery leaves (*Apium graveolens* L.). *The Annals of the University Dunarea de Jos of Galati. Fascicle VI-Food Technology*, 43(2), 48-69.

Nom et Prénom : Brahmi Nabila

Dernier Diplôme et date d'obtention : habilitation universitaire 2021

Spécialité : Sciences biologiques

Grade : MCA

Fonction : Enseignante

Etablissement de rattachement : université A. Mira Bejaia

Tel mobile : 0799498118

Tel/fax :

Mail : nabilabrahmi@yahoo.com

Domaines d'intérêts scientifiques: Alimentaire

Indiquer les publications réalisées durant les cinq (05) dernières années :

Nabila Brahmi, Monica Scognamiglio, Severina Pacifico, Aida Mekhoukhe, KhodirMadani ,Antonio Fiorentino Pietro Monaco (2015) .1H NMR basedmetabolicprofiling of eleven Algerian aromatic plants and evaluation of theirantioxidant and cytotoxicproperties. Journal of Food Research International 76, 334–341

-Nabila Brahmi-Chendouh, Simona PiccolellaGiuseppinaCrescente a, Francesca Pacifico ,LilaBoulekbache ,Sabrina Hamri-Zeghichi Salah Akkal , Khodir Madani ,Severina Pacifico, (2 0 1 9) A nutraceuticalextractfromInulaviscosaleaves: UHPLC-HR-MS/MS basedpolyphenol profile, and antioxidant and cytotoxicactivities. Journal of food and drug a n a l y s i s. 2 7, 6 9 2 -7 0 2

Nabila Brahmi-Chendouh, Simona Piccolella, KhodirMadani , Monica ScognamiglioSeverina Pacifico, (2 0 2 1)Urticadioica L. leafchemical composition: a never-endingdisclosure by means of HR-MS/MS techniques Journal of Pharmaceutical and BiomedicalAnalysis in press

-Saleh akkal, sabrinaajal, ; Nabila Brahmi-Chendouh, Simona PiccolellaGiuseppinaCrescente (2 0 1 5) Urticadioica L. leafchemical composition: a never-endingdisclosure by means of HR-MnsS/MS techniques Journal: Journal of Food Composition and Analysis

Syed Uzair Shah1, Qasim Ayub1, Ijaz Hussain1, Shah Masaud Khan1, Shujaat Ali1, Muhammad Affan Khan1*,Naveedul Haq2, Abid Mehmood3, Touqeer Khan4 , Nabila Chendouh Brahmi Effect of differentgrowing media on survival and growth of Grape (VitusVinifera)ResearcharticleJ. Adv. Nutri. Sci. Technol. 1(3): 117-124, 2021 DOI: 10.15228/ANST.2021.v01.i03.p03

Nom et Prénom : BOULEKBACHE-MAKHLouF Lila
Dernier Diplôme et date d'obtention : Habilitation universitaire, 2013
Spécialité : Sciences Alimentaires
Grade : Professeur
Fonction : Enseignant chercheur
Etablissement de rattachement : Université de Bejaia
Domaines scientifiques d'intérêts : Sciences des aliments et substances bioactives

Indiquer les 05 dernières publications :

1. F. Kermiche, L. Boulekbache –Makhlouf, M. Félix. L. Harkat-Madouri, H. Remini, K. Madani, A. Romero. Effects of the Incorporation of Cantaloupe Pulp in Yogurt: Physicochemical, Phytochemical and Rheological Properties. *Food Science and Technology International*, *Accéptée*.
2. Wassila Beder-Belkhiri, Sabrina Zeghichi-Hamri, Nabil Kadria, Lila Boulekbache-Makhlouf, Susana Cardoso, Sonia Oukhmanou-Bensidhoum and Khodir Madani. Hydroxycinnamic acids profiling, in vitro evaluation of total phenolic compounds, caffeine and antioxidant properties of coffee imported, roasted and consumed in Algeria. *Mediterranean Journal of Nutrition and Metabolism* 11 (2018) 51–63.
3. Fatiha Brahmi, Samia Hadj-Ahmed, Amira Zarrouk, Maryem Bezine, Thomas Nury, Khodir Madani, Mohamed Chibane, Anne Vejux, Pierre Andreoletti, Lila Boulekbache-Makhlouf & Gérard Lizard. Evidence of biological activity of Mentha species extracts on apoptotic and autophagic targets on murine RAW264.7 and human U937 monocytic cells. *PHARMACEUTICAL BIOLOGY*, 2016 VOL. 55, NO. 1, 286–293 .
4. Zakia Bey-Ould Si Said, Sakina Slimani, Hocine Remini, Hayat Idir-Himed, Jean-Paul Mazauric, Khodir Madani, Lila Boulekbache-Makhlouf. Phytochemical analysis and antioxidant activity of Eucalyptus globulus: A comparative study between fruits and leaves extracts. *SDRP Journal of Chemical Engineering & Bioanalytical Chemistry*. 1 (2016) 1-10.
5. Zakia Bey-Ould Si Said, Hayate Haddadi-Guemghar, Lila Boulekbache-Makhlouf, Peggy Rigou, Hocine Remini, Abdennour Adjaoud, Nabya Khaled Khoudja, Khodir Madani. Essential oils composition, antibacterial and antioxidant activities of hydrodistilled extract of Eucalyptus globulus fruits. *Industrial Crops and Products* 89 (2016) 167–175.

Nom et Prénom : BOUDRIES Hafid

Dernier Diplôme et date

d'obtention :

Doctorat en sciences délivré le 8/01/2016

Spécialité :

Sciences Alimentaires

Grade :

MCA

Fonction :

Enseignant chercheur

Etablissement de rattachement :

Université de Bejaia

Domaines scientifiques d'intérêts :

Dosage des substances bioactives, leur caractérisation, activités antioxydantes, valorisation des sous produits.

Indiquer les 05 dernières

publications :

- 1-Nacim Nabet, Hafid Boudries, Sofia Loupassaki, Samiha Souagui, Ángel A. Carbonell-Barrachina, Khodir Madani. (2017). Chemical composition, antimicrobial and antioxidant activities of *Thymus fontanesii* Boiss. et Reut. and *Origanum glandulosum* Desf. Essential. International Food Research Journal.
- 2- Nabet N., Boudries H., Chougui N., Loupassaki S., Souagui S., Burlo FM., Hernandez F., Carbonell-Barrachina AA., Madani K., Larbat R. (2016). Biological activities and secondary compound composition from *Crithmum maritimum* aerial parts. International Journal Of Food Properties.
- 3-Boudries H., Loupassaki, S., Ladjal Ettoumi Y., Souagui S., Bachir Bey M., Nabet, N., Chikhoun A., Madani K., Chibane M. (2017). Chemical profile, antimicrobial and antioxidant activities of *Citrus reticulata* and *Citrus clementina* (L.) essential oils. International Food Research Journal.
- 4- Ladjal-Ettoumi Y., Boudries H., Chibane M., Romero A. (2016) Pea, Chickpea and Lentil Protein Isolates: Physicochemical Characterization and Emulsifying Properties Food Biophysics 11(1): 43-51.
- 5- Boudries H., Souagui S., Nabet N., Ydjedd S., Kefalas P., Madani K., Chibane M. (2015). Valorisation of Clementine peels for the recovery of minerals and antioxidants: Evaluation and characterisation by LC-DAD-MS of solvent extracts. International Food Research Journal 22(3): 1218-1226.

Nom et Prénom : Boudria Asma

Dernier Diplôme et date d'obtention : Habilitation universitaire, 2018

Spécialité : Sciences Alimentaires

Grade : MCA

Fonction : Enseignant chercheur

Etablissement de rattachement : Université de Bejaia

Domaines scientifiques d'intérêts : Activités pharmacologiques *in vivo*

Indiquer les publications réalisées durant les cinq (05) dernières années :

1. Adjeroud-Abdellatif, N., Hammoui, Y., Boudria, A., Agab, S., Choulak, F., Leclerc, J. P., ... & Madani, K. (2020). Effect of a natural coagulant extract from *Opuntia ficus-indica* cladode on electrocoagulation-electroflotation water treatment process. *International Journal of Environmental Analytical Chemistry*, 1-25.
2. Djebari, S., Wrona, M., Boudria, A., Salafranca, J., Nerin, C., Bedjaoui, K., & Madani, K. (2021). Study of bioactive volatile compounds from different parts of *Pistacia lentiscus* L. extracts and their antioxidant and antibacterial activities for new active packaging application. *Food Control*, 120, 107514.

Nom et Prénom : HAMRI-ZEGHICHI Sabrina
Dernier Diplôme et date d'obtention : Habilitation universitaire, 2015
Spécialité : Sciences Alimentaires
Grade : Professeur
Fonction : Enseignant chercheur
Etablissement de rattachement : Université de Bejaia
Domaines scientifiques d'intérêts : Sciences des aliments et substances bioactives

Indiquer les publications réalisées durant les cinq (05) dernières années :

Arkoub-Djermoune, L., Boulekbache-Makhlouf, L., Zeghichi-Hamri, S., Bellili, S., Boukhalifa, F., & Madani, K. (2016). Influence of the thermal processing on the physico-chemical properties and the antioxidant activity of a solanaceae vegetable: eggplant. *Journal of Food Quality*, 39(3), 181-191.

Beder-Belkhiri, W., Zeghichi-Hamri, S., Kadri, N., Boulekbache-Makhlouf, L., Cardoso, S., Oukhmanou-Bensidhoum, S., & Madani, K. (2018). Hydroxycinnamic acids profiling, in vitro evaluation of total phenolic compounds, caffeine and antioxidant properties of coffee imported, roasted and consumed in Algeria. *Mediterranean Journal of Nutrition and Metabolism*, 11(1), 51-63.

Berkani, F., Dahmoune, F., Achat, S., Dairi, S., Kadri, N., Zeghichi-Hamri, S., ... & Madani, K. (2020). Response Surface Methodology Optimization of Microwave-Assisted Polysaccharide Extraction from Algerian Jujube (*Zizyphus lotus* L.) Pulp and Peel. *Journal of Pharmaceutical Innovation*, 1-13.

Brahmi-Chendouh, N., Piccolella, S., Crescente, G., Pacifico, F., Boulekbache, L., Hamri-Zeghichi, S., ... & Pacifico, S. (2019). A nutraceutical extract from *Inula viscosa* leaves: UHPLC-HR-MS/MS based polyphenol profile, and antioxidant and cytotoxic activities. *Journal of food and drug analysis*, 27(3), 692-702.

Djemaa-Landri, K., Hamri-Zeghichi, S., Valls, J., Cluzet, S., Tristan, R., Boulahbal, N., ... & Madani, K. (2020). Phenolic content and antioxidant activities of *Vitis vinifera* L. leaf extracts obtained by conventional solvent and microwave-assisted extractions. *Journal of Food Measurement and Characterization*, 14(6), 3551-3564.

Brahmi-Chendouh, N., Piccolella, S., Nigro, E., Hamri-Zeghichi, S., Madani, K., Daniele, A., & Pacifico, S. (2021). *Urtica dioica* L. leaf chemical composition: A never-ending disclosure by means of HR-MS/MS techniques. *Journal of Pharmaceutical and Biomedical Analysis*, 195, 113892.

Djemaa-Landri, K., Hamri-Zeghichi, S., Belkhiri-Beder, W., Krisa, S., Cluzet, S., Richard, T., ... & Madani, K. (2021). Phenolic content, antioxidant and anti-inflammatory activities of some Algerian olive stone extracts obtained by conventional solvent and microwave-assisted extractions under optimized conditions. *Journal of Food Measurement and Characterization*, 1-15.

Nom et Prénom : MEDOUNI Sonia

Dernier Diplôme et date

d'obtention :

Doctorat en sciences le 30/05/2018

Spécialité :

Contrôle de qualité des aliments, Certification et Méthodes de Validation

Grade :

Maitre de conférences Classe A

Fonction :

Enseignante chercheur

Etablissement de rattachement :

Université de Bejaia

Tel mobile :

05 52 89 65 93

Tel/fax :

/

Mail :

sonia.medouni@snv.univ-bejaia.dz

Domaines d'intérêts scientifiques:

Sciences alimentaires, Sciences agronomiques et Environnement

Indiquer les publications réalisées durant les cinq (05) dernières années :

- 1) Medouni-Haroune L., Zaidi F., **Medouni-Adrar S.** and Kecha M. (2018). Olive pomace : from an olive mill waste to a resource, an overview of the new treatments. *Journal of Critical Reviews*, 5(6): 1-6.
- 2) Mekhoukhe A., Kicher H., Ladjouzi A., Medouni-Haroune L., Brahmi F., **Medouni-Adrar S.** and Madani K. (2018). Antioxidant activity of carob seeds and chemical composition of their bean gum by-products. *Journal of Complementary and Integrative Medicine*, 16(1):1-11.
- 3) Medouni-Haroune L., Zaidi F., **Medouni-Adrar S.**, Kernou O.N., Azzouz S. and Kecha M. (2017). Bioconversion of olive pomace by submerged cultivation of *Streptomyces* sp. S1M3I. *Proceedings of the National Academy of Sciences, India Section B: Biological Sciences* 88:1425-1433.
- 4) Medouni-Haroune L., Zaidi F., **Medouni-Adrar S.**, Roussos S., Azzouz S., Desseaux V. and Kecha M. (2017). Selective isolation and screening of actinobacteria strains producing lignocellulolytic enzymes using olive pomace as substrate. *Iranian Journal of Biotechnology*, 15(1): 74-77.
- 5) Medouni-Haroune L., Zaidi F., Roussos S., Desseaux V., **Medouni-Adrar S.** and Kecha M (2017). Solid State Fermentation Based Olive Pomace Using *Streptomyces* Strains: A Preliminary Study. *Asian Journal of Biotechnology and Bioresource Technology*, 2(1): 1-9.
- 6) **Medouni-Adrar S.**, Boulekbache-Makhlouf L., Cadot Y., Medouni-Haroune L., Dahmoune F., Makhoukhe A. and Madani K. (2015). Optimization of the recovery of phenolic compounds from Algerian grape by-products. *Industrial Crops & Products*, 77: 123-132.

Nom et Prénom : Kadri Nabil

Dernier Diplôme et date d'obtention : Habilitation universitaire, 2017

Spécialité : Sciences biologiques

Grade : MCA

Fonction : Enseignant chercheur

Etablissement de rattachement : Université de Bouira

Domaines scientifiques d'intérêts : Sciences des aliments et substances bioactives

Indiquer les publications réalisées durant les cinq (05) dernières années :

Abbou, A., Kadri, N., Dahmoune, F., Chergui, A., Remini, H., Berkani, F., ... & Madani, K. (2020). Optimising functional properties and chemical composition of *Pinus halepensis* Mill. Seeds protein concentrates. *Food Hydrocolloids*, 100, 105416.

Berkani, F., Serralheiro, M. L., Dahmoune, F., Ressaissi, A., Kadri, N., & Remini, H. (2020). Ultrasound Assisted Extraction of Phenolic Compounds from a Jujube By-Product with Valuable Bioactivities. *Processes*, 8(11), 1441.

Sadaoui, N., Bec, N., Barragan-Montero, V., Kadri, N., Cuisinier, F., Larroque, C., ... & Khettal, B. (2018). The essential oil of Algerian *Ammodaucus leucotrichus* Coss. & Dur. and its effect on the cholinesterase and monoamine oxidase activities. *Fitoterapia*, 130, 1-5.

Abbou, A., Kadri, N., Debbache, N., Dairi, S., Remini, H., Dahmoune, F., ... & Madani, K. (2019). Effect of precipitation solvent on some biological activities of polysaccharides from *Pinus halepensis* Mill. seeds. *International journal of biological macromolecules*, 141, 663-670.

Djemaa-Landri, K., Hamri-Zeghichi, S., Valls, J., Cluzet, S., Tristan, R., Boulahbal, N., ... & Madani, K. (2020). Phenolic content and antioxidant activities of *Vitis vinifera* L. leaf extracts obtained by conventional solvent and microwave-assisted extractions. *Journal of Food Measurement and Characterization*, 14(6), 3551-3564.

Nom et Prénom : HAMITRI-GUERFI Fatiha

Dernier Diplôme et date d'obtention : Doctorat en sciences agronomiques en 2017.

Spécialité : Technologie alimentaire.

Grade : Maître des Conférences classe A.

Fonction : Enseignante.

Etablissement de rattachement : Université A. Mira de Bejaia, Faculté des Sciences de la nature et de Vie.

Tel mobile : 0561293360

Tel/fax : 021201595

Mail : fatiha.guerfi@univ.bejaia.dz

Domaines d'intérêts scientifiques:

- Sécurité sanitaire, Législation Alimentation, Normalisation, Assurance qualité ;
- Huile d'olive, Génie des procédés des huiles et les corps gras ;
- Aliments emballés, Emballage alimentaire, Innovation Packaging ;
- Valorisation des déchets des dattes et innovation alimentaire.

Indiquer les publications réalisées durant les cinq (05) dernières années :

1. « Impact of storage in Pet packaging on the quality of Algerian virgin olive oil. » In: La Rivista Italiana Delle Sostanze Grasse, vol. XCIII, 2016.
2. “Behavior of PET packaging on quality characteristics of an Algerian virgin olive oil under various conditions of storage.”
In: International Journal of Nutrition and Food Engineering, vol.9, N°12, 2015. (Résumé publié, article soumis).
3. “Impact of the extraction method on physico-chemical proprieties, phytochemicals and biological activity of sesame seeds oil.” In The annals of the University Dunarea de Jos of Galati, FascicleVI, FOOD TECHNOLOGY, vol.44, issue 1, 2020.

Nom et Prénom : BOUKHALFA FARID

Dernier Diplôme et date d'obtention : Diplôme HDR obtenu novembre 2020

Spécialité : Sciences alimentaires

Grade : Maitre de conférences A

Fonction : Enseignant chercheur

Etablissement de rattachement : Université de Bejaia- Faculté SNV- Département SA

Tel mobile : 0541679713

Tel/fax :

Mail : farid.boukhalfa@univ-bejaia.dz

Domaines d'intérêts scientifiques: substances bioactives- bioprocédés fermentaires- valorisation des sous produits des IAA- maladies nutritionnelles- Les succédanés d'origines animales et végétales de la présure.

Indiquer les publications réalisées durant les cinq (05) dernières années :

1. Arkoub Djermoune, L., Boulekbache Makhlof, L., Zeghichi Hamri, S., Bellili, S., **Boukhalfa, F.**, & Madani, K. (2016). *Influence of the thermal processing on the physico-chemical properties and the antioxidant activity of a solanaceae vegetable: eggplant*. Journal of Food Quality, 39(3), 181-191.
2. Farid Boukhalfa, **Nabil Kadri, Sihem Bouchemel, Saida Ait Cheikh, Imen Chebou, Khodir Madani and Mohamed Chibane (2018). Antioxidant activity and Hypolipidemic effect of Ficus carica leaf and twig extracts in Triton WR-1339-induced hyperlipidemic mice. Mediterranean Journal of Nutrition and Metabolism. Vol 11 ; n°01 ; 37–50.**
3. Farid Boukhalfa, **Nabil Kadri, Thierry Franck, Ange Mouithys-Mickalad, Didier Serteyn and KhodirMadani (2019). Antioxidant capacity and anti-inflammatory potential of two extracts of Ficus carica leaves dried in the shade and in the oven. Mediterranean Journal of Nutrition and Metabolism. Vol12; n°04; 365-376.**
4. **Amina Abboua, Nabil Kadri, Farid Dahmoune, Achour Chergui, Hocine Remini, Farida Berkani, Khadidja Adel, Farid Boukhalfa, KhodirMadani (2020). Optimising functional properties and chemical composition of Pinus halepensis Mill. Seeds protein concentrates. Food Hydrocolloids, in press: <https://doi.org/10.1016/j.foodhyd.2019.105416>.**
5. Mohand Teffane, Hafid Boudries, Mostapha Bachir bey , Ahcene Kadi, **Farid Boukhalfa**. Effect of solvent type, extraction temperature, agitation speed and microwave power on phenolic compound extraction and antioxidant activity of apricot kernels (*Prunus armeniaca* L.). **Current Bioactive Compounds. in press: doi**

:10.2174/1573407217666210215085507

Nom et Prénom	MOKRANI Abderrahmane
Dernier diplôme et date d'obtention	HDR en Biologie en 2020.
Spécialité	Sciences Alimentaires
Grade	MCA
Fonction	Enseignant chercheur
Etablissement de rattachement	Université de Béjaia
Domaines scientifiques d'intérêts	<p>-Diététique, nutrition et composition des aliments.</p> <p>-Biochimie alimentaire, toxicologie, microbiologie alimentaire et technologie alimentaire.</p> <p>-Extraction (optimisation) et dosage des molécules bioactives des plantes.</p> <p>-Caractérisation (identification) des molécules bioactives végétales HPLC et LC/MS.</p> <p>-Etude des propriétés biologiques des molécules biologiques (propriétés antioxydantes, antiinflammatoires, neuroprotectrices et anticancéreuses).</p>
Les 5 dernières publications	<p>1-Abderrahmane Mokrani, Stephanie Cluzet, Khodir Madani, El Pakina, Anvar Gadzhikurbanov, Marc Mesnil, Arnaud Monvoisin, Tristan Richard. HPLC-DAD-MS/MS profiling of phenolics from different varieties of peach leaves and evaluation of their antioxidant activity: A comparative study. (2019). <i>International Journal of Mass Spectrometry</i>, 445, 116-192.</p> <p>2-Abderrahmane Mokrani, Stephanie Krisa, Stephanie Cluzet, Gregory Da Costa, Hamza Temsamani, Elodie Renouf, Jean-Michel Merillon, Khodir Madani, Marc Mesnil, Arnaud Monvoisin, Tristan Richard.(2016). Phenolic contents and bioactive potential of peach fruit extracts, <i>Food Chemistry</i>, 202, 2012-2020.</p> <p>3-Abderrahmane Mokrani, Khodir Madani. (2016). Effect of solvent, time and temperature on the extraction of phenolic compounds and antioxidant capacity of peach (<i>Prunus persica</i> L.) fruit. <i>Separation and Purification Technology</i>, 162, 68–76.</p> <p>4-Salim Ouchemoukh, Said Hachoud, Hamou Boudraham, Abderrahmane Mokrani, Hayette Louaileche. (2012). Antioxidant activities of some dried fruits consumed in Algeria. <i>LWT Food Science and Technology</i>, 49, 2, 329–332.</p>

Annexe n°2 : Objectifs assignés à la formation doctorale

✓ Objectifs:

La formation doctorale Sciences Alimentaires a pour objectif de proposer une formation 'à et par la recherche' à des étudiants masters, souhaitant acquérir une compétence dans le domaine des sciences de la nature et de la vie et des sciences technologiques combinant les aspects fondamentaux et leur application à la prospection, l'exploitation et la protection des ressources naturelles. Elle s'appuie, pour mener cette mission, sur un ensemble de laboratoires de recherche de haut niveau, appartenant aux institutions d'enseignement supérieur universitaires et des instituts de recherche en relation étroite avec des entreprises employeurs potentiels de certains des docteurs formés.

Elle fédère les équipes d'accueils des laboratoires reconnus qui associent des enseignants-chercheurs et des chercheurs des grands organismes sur les sites de Bejaia, Bouira, INRA, CRAPC.

La formation doctorale «Sciences alimentaires» (SA) assure une mission de suivi scientifique et de préparation des doctorants à la vie professionnelle. La formation doctorale propose des formations complémentaires qui visent à offrir au doctorant les meilleurs atouts pour conduire ses travaux de recherche, favoriser son ouverture disciplinaire et préparer son insertion professionnelle. Les modules de formation sont conçus de sorte à faciliter l'insertion des docteurs, que ce soit pour des carrières académiques dans le secteur public, enseignement supérieur et recherche, ou en entreprise.

La proposition de l'offre de formation correspondait pleinement aux besoins en cadres fortement spécialisés dans les sciences alimentaires. En effet, outre l'existence d'un capital en encadrement académique et scientifique versés dans la relation entre les sciences alimentaires, les industries agroalimentaires et le milieu socio-économique. Cela permettra aux futurs doctorants formés dans le cadre de cette formation de s'impliquer directement ou indirectement dans l'élaboration de projets socio-économiques qui seront en faveur de développement de notre pays.

✓ Le lien entre les projets proposés :

Les projets qui vont accompagner cette offre de formation sont des PRFU et sont en relation direct avec les sciences alimentaires. En outre, une chronologie et complémentarité sont notées entre les différents projets. L'un des projets porte sur l'utilisation des plans d'expérience pour l'extraction des substances bioactives et des enzymes qui sont l'une des étapes primordiales avant l'étude de produits naturels. Un autre projet porte sur l'impact de cuisson sur les aliments qui influence leur composition en nutriments. Les autres projets sont d'actualité car ils visent à élaborer d'aliments fonctionnels après enrichissement de produits du terroir par les substances bioactives et parmi les aliments choisis le miel qui est largement consommé par rapport ses fortes propriétés thérapeutiques.

Annexe 3 : Fiche de synthèse

ملحق بالقرار رقم المؤرخ في
والمتضمن تأهيل جامعة لضمان التكوين لنيل شهادة الدكتوراه
ويحدد عدد المناصب المفتوحة بعنوان السنة الجامعية 2021-2022

Domaine	Filière	Responsable de la filière (Formation doctorale)	Spécialités	Nombre de places pédagogiques par spécialité	Total (Filière)
SNV	Sciences alimentaires	Brahmi Fatiha	Qualité des produits et Sécurité alimentaire	04	15
			Agroalimentaire et contrôle de qualité	04	
			Sécurité agroalimentaire et assurance qualité	03	
			Sciences des Corps Gras	02	
			Production et transformation laitière	02	

Annexe 4 : Avis et Visas des organes administratifs et scientifiques

Signature du responsable de la formation doctorale :

Dr. BRAHMI Fatiha

Date : 05/12/2021

CSF (faculté) ou CSI (institut) ou CSD (Ecole)

Avis et visa:

Date :

Conseil du laboratoire ou autres structures

Avis et visa:

Laboratoire de
Biomathématiques
Biophysique Biochimie
et de Scientométrie

Centre de recherche en
technologie
agroalimentaire

Centre de recherche
scientifique et
technique sur les
régions arides

Pr. BOULEKBACHE Lila

Pr MADANI Khodir

Dr. KECHBAR Mohamed Sief Allah

Date : 05/12/2021

Chef d'établissement

Avis et visa du Chef d'établissement:

Date :