

NOM Prénom : ABBOU AMINA

Age : 27 ans

Adresse : Cité des 18 logements rue de la liberté, Bejaia

06000, Algérie

Tél : 0699008594

E-mail : minabbou20@gmail.com

Curriculum vitae

Cursus universitaire

Baccalauréat en science expérimentales (2012) : lycée El Houria, Bejaia, Algérie

Licence en Biochimie (2015) : Université Abderrahmane Mira, Bejaia, Algérie

Master en Biochimie Appliquée (2017) : Université Abderrahmane Mira, Bejaia, Algérie

Doctorat en Biochimie appliquée (Octobre 2021): Université Akli Mohand Oulhadj, Bouira, Algérie/ CIRAD Montpellier, France (co-encadrement dans le cadre d'une bourse PROFAS B+)

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

Fevrier-mars 2014 : Parc National de Gouraya, Bejaia, Secteur environnement, stagiaire

Juin-juillet 2015 : laboratoire d'analyse médicale à polyclinique centrale de Bejaia, Secteur santé, Stagiaire

Fevrier-mars 2016 : Candia Algérie, Bejaia Secteur alimentation au laboratoire d'analyse physico-chimique, stagiaire.

Fevrier-juin 2017 : Université de Bejaia, Laboratoire de Biochimie appliqué, dans le cadre du mémoire de master.

Novembre 2017- novembre 2019 : préparation du diplôme de doctorat dans le laboratoire de Gestion et valorisation des ressources naturelles et assurance qualité (LGVRNAQ) Et laboratoire de biochimie, biophysique, biomathématique et scientométrie (L3BS)

Novembre 2019 à octobre 2020 (11 mois): Stage au sein de l'UMR QUALISUD, CIRAD, Montpellier, valorisation industrielle des graines de pin d'Alep, Bourse Franco-Algérienne PROFAS B+ sur le projet : Conception d'une nouvelle boisson végétale et suivi de sa qualité nutritionnelle, aromatique et physique en fonction de variations des paramètres du procédé de fabrication (prétraitement, extraction et conditionnement) et étude des facteurs anti-nutritionnels.

Vacations

Année universitaire 2017/2018 :

- Enseignante vacataire de TP de microbiologie (1^{er} et 2eme semestre), Faculté de science de la nature de la vie et science de la terre, Bouira.
- Co-encadrement des fins de cycles sur le thème : Activité antioxydant et antimicrobienne des polysaccharides des graines de pin d'Alep

Année universitaire 2018/2019 :

- Enseignante vacataire de TD de méthodes d'étude de la biodiversité microbienne
- Enseignante vacataire de TP de microbiologie.
- Co-encadrement des fins de cycle sur le thème : activité antiinflammatoire in vitro des extraits polyphénoliques de *Clematis et Fraxinus*

Communications

Nationales:

- Effect of ultrasound bath assisted extraction on the antioxidant activity of *Ziziphus* optimization study: séminaire national de biochimie et doctorales de biologie et santé-FSNV, Université Saad Dahleb, Blida (19-20 juin 2018).
- Activité anti-inflammatoire des polysaccharides des graines de pin d'Alep ; Séminaire national (Alimentation, Santé et environneent : avancées et perspectives ; 25-26 Septembre 2019. Université de Bejaia.
- Journée d'accompagnement des doctorants ; Université de Bouira (08-09/12/2018).
- Valorisation thérapeutique et agroalimentaire des graines de pin d'Alep ; Journées doctorales sur l'innovation et le transfert d'énergie technologique ; 16 juillet 2019 ; université de Bejaia.

Internationales:

- Some physicochemical characteristics of *Pinus halepensis* Mill., seeds from North Algeria ; Conference international des produits du terroir : un outil de developpement de l'agriculture de montagne: Chemini (15-16 décembre 2018).
- Antioxidant, anti inflammatory, antispasmodic and hypolipidemic effect of *Pinus halepensis* Mill. Seeds extracts in induced hyperlipidemic mice ; Conference international des produits du terroir : un outil de developpement de l'agriculture de montagne ; Chemini (15-16 décembre 2018).

- Enrichement of common date syrup (*Phoenix dactylifera* L.) with pollen ; Conference international des produits du terroir : un outil de developpement de l'agriculture de montagne, Chemini (15- 16 décembre 2018)
 - Comparaison entre deux methods de sechage: micro-onde et étuve sur la qualité de *Citrus sinensis* ; Conference international des produits du terroir : un outil de developpement de l'agriculture de montagne, Chemini (15-16 décembre 2018).
 - Antioxydant activities of polysaccharides from *Pinus halepensis* seeds ; International conference (SINAAN19) on progress in natural antioxidants sources, mechanisms of action and valorization in health ; 16-17 octobre 2019, Université de Bejaia.
-

PUBLICATIONS INTERNATIONALES

- Optimising functional properties and chemical composition of *Pinus halepensis* Mill. Seeds protein concentrates. *Journal of food hydrocolloids* (**IF: 9.147**)
 - Effect of precipitation solvent on some biological activities of polysaccharides from *Pinus halepensis* Mill. Seeds. *International journal of biological macromolecules* (**IF: 6.953**)
 - Response surface methodology optimization of microwave-assisted polysaccharide extraction from algerian jujube (*Zizyphus lotus* l.) pulp and peel. *Journal of pharmaceutical innovation* (**IF: 2.750**)
 - New bioactive constituents characterized by LC-MS/MS in optimized microwave extract of jujube seeds (*Zizyphus lotus* L.). *Journal of food measurement and characterization* (**IF:2.431**)
 - Setting up a diagram process for the elaboration of a new plant-based beverage from *pinus halepensis* seeds: selection of unit operations and their conditions. *Journal of food process engineering* (**IF: 2.356**)
 - 1 publication en cours de soumission sur les facteurs antinutritionnels.
-

Membre du projet de recherche : Valorisation industrielle d'une partie d'un arbre méditerranéen peu exploité : graines de pin d'Alep (*Pinus halepensis* Mill.)

Langues:

Arabe, kabyle : langues maternelles

Anglais : bon

Français : courant

Logiciels maîtrisés : GraphPad, Statistica, JMP, MINITAB, Word, Excel, Powerpoint.