

- **Renseignements généraux**

KHALED KHODJA Nabyla

**Date et lieu de naissance** : 01/02/1982 à Amizour, Béjaia

**Nationalité** : Algérienne

**Adresse personnelle** : bloc 05 N° 11 Rue Saghi Ahmed Berchiche ELkseur, Bejaia

**Adresse professionnelle** : Centre de Recherche en Technologie Agro-alimentaire, Targa-Ouzamour, Bejaia, Algérie

**Téléphone** : +213 07 79 95 47 14

Email : [nabyla\\_khaledkhodja@yahoo.fr](mailto:nabyla_khaledkhodja@yahoo.fr)

- **Situation professionnelle** :

**Profession** : Chercheur

Maitre assistante B à l'université Mouloud MAMMERY de Tizi Ouzou : 2011/2013

Maitre assistante A à l'université Mouloud MAMMERY de Tizi Ouzou : 2013/2015

Maitre de conférences B à l'université Mouloud MAMMERY de Tizi Ouzou : 2015/2022

Maitre de conférences A à l'université Mouloud MAMMERY de Tizi Ouzou : 2022

- **Diplômes**

**2022** : Habilitation universitaire en Sciences Biologique (Univerité M/ MAMMERY, Tizi Ouzou).

**2015** : **Diplôme de Doctorat en Science Biologie**, option Sciences Alimentaires (Université A/MIRA. BEJAIA).

**2009** : **Diplôme de Magister en Sciences Alimentaires** option Contrôle de Qualité des Aliments, Certification et Méthodes de Validation (Université A/ MIRA BEJAIA)

**2006** : **Diplôme d'Ingénieur d'Etat en Sciences Alimentaires** (Université A/ MIRA BEJAIA)

**2001** : **Baccalauréat** en Science de la Nature et de la Vie (Lycée Fatma N'soumer Amizour, BEJAIA)

**Langues** : Français, Arabe, Anglais, Kabyle : langue maternelle

---

**Mémoires et thèses soutenus**

[1] : Thèse de Doctorat en Sciences, sous le thème : « Etude ethnobotanique, phytochimique et propriétés antioxydantes de trois Lamiaceae d'Algérie ». Université A/Mira Béjaia 2015.

[2] : Thèse de Magister en Sciences Alimentaire « Etude des activités antioxydantes et antimicrobiennes des extraits méthanoliques de six labiées de la région de Bejaia » Université A/Mira Béjaia. 2009.

[3] : Mémoire d'Ingénieur d'Etat en Sciences Alimentaire, option : Sciences Alimentaires, sous le thème : techniques d'investigation pour le suivi du comportement des protéines du blanc d'œuf par le dichroïsme circulaire et fluorescence ». Université A/Mira Béjaia 2006.

---

## Travaux scientifiques et pédagogiques

- **Travaux scientifiques**
- **Publications**

**Khaled Khodja, N.**, Boulekbache-Makhlouf, L., Madani, K., 2014. Antioxidant capacity of crude extracts and their solvent fractions of selected Algerian Lamiaceae. *Industrial Crops and Products*. 52, 177-182.

**Khaled Khodja, N.**, Boulekbache-Makhlouf, L., Madani, K., 2014. Phytochemical screening of antioxidant and antibacterial activities of methanolic extracts of some Lamiaceae. *Industrial Crops and Products*. 61, 41-48.

Bey-Ould Si Said, Z., Haddadi-, H., Boulekbache-Makhlouf, L., Rigou, P., Remini, H., Adjaoud, A., **Khaled Khodja, N.**, Madani, K., 2016. Essential oils composition, antibacterial and antioxidant activities of hydrodistilled extract of *Eucalyptus globulus* fruits. *Industrial Crops and Products*. 89, 167–175.

**Khaled Khodja, N.**, Boulekbache-Makhlouf, L., Chegiani, F., Dahmani, K., Bennis F., Madani, K., 2018. Chemical composition and antioxidant activity of phenolic compounds and essential oils from *Calamintha nepeta* L. *Journal of complementary and integrative medicine*. 0080, 1-12.

Benmeziane, A., Boulekbache-Makhlouf, L., Mapelli-Braham, P., **Khaled Khodja, N.**, Remini, H., Madani, K., Melendez-Martinez, A.J., 2018. Extraction of carotenoids from cantaloupe waste and determination of its mineral composition. *Food Research International*. 111, 391-398.

**Khaled Khodja, N.**, Brahmi, F., Boulekbache-Makhlouf, L., Madani, K., 2020. Ethnobotanical survey of three members of family Lamiaceae among the inhabitants of Bejaia, northern Algeria, *Journal of complementary and integrative medicine*, 1 (ahead- of – print)

Brahmi F, **Khaled-Khodja N**, Bezeghouche R, Bouharis S, Elsebai M F, Madani K, Boulekbache-Makhlouf L., 2023. Ethnobotanical Study of the Most Lamiaceae Used as Medicinal and Culinary Plants by the Population of Bejaia Province, Algeria. *Jordan Journal of Pharmaceutical Sciences*, 16(2), 268-281.

- **Manifestations scientifiques**

### International

**Séminaire international** : animation orale d'un séminaire : faculté des sciences Ain Chock, université Hassan II Casablanca Maroc, le 14 décembre 2016.

Titre : phytothérapie composés bioactifs et pouvoir antioxydant des plantes

**Communication internationale** affichée (le 03 et 04 Novembre 2008 à Oum El bouaghi)

Titre : Etude de propriétés anti-oxydantes des extraits de feuilles de quelques plantes médicinales de la région de Béjaia.

-**Communication internationale** affichée (le 03 et 04 Novembre 2008 à Oum El bouaghi)

Titre : Activité anti-oxydante des extraits méthanoliques de *Borrago officinalis* et *Origanum glandulosum*

-**Communication internationale** affichée (le 21 et 22 juin 2011 à Béjaia)

Titre : Pouvoir antioxydant des extraits des plantes aromatiques d'Algérie.

-**Journées Internationales** de Cinétique, Catalyse et Calorimétrie, présentation orale : du 02 au 04 Mai 2015, les 3C au service des génies des procédés

Titre : phytochemical screening and antioxydant activity of selected Algerian Lamiaceae

-**Communication international** oral (Decembre 2016, UHC, Casablanca, Maroc).

Titre : Phytothérapie : composés bioactifs et pouvoir antioxydant de plante.

- **Communication international** orale sur les biotechnologies appliquées à l'agriculture, la santé et l'environnement (17-19 Avril 2016 à Khenchela, UAL Khenchela)

Titre : antioxydant activity of selected Algerin plant (*Calamintha nepeta* L)

- **Communication international** orale (11-12 Mai 2016 à Sétif, UFA Sétif)

Titre: Ethnobotanical survey of three Lamiaceae among the inhabitants of Bejaia, northern Algeria

-**Communication internationale** affiché sur « les produits de terroir : un outil du développement de l'agriculture de montagne ; 15 et 16 décembre 2018 Chemini, Béjaia

Titre: bioactives substances and antioxydant activity of *Calamintha nepeta* L.

**Communication internationale** affiché sur « les produits de terroir : un outil du développement de l'agriculture de montagne ; 15 et 16 décembre 2018 Chemini, Béjaia

Titre : impact du traitement culinaire et thermique sur la physicochimie et la qualité nutritionnelle de quelques matrices végétales consommées par la population Algérienne.

### **National**

-**Communication nationale** orale (le 26, 27 et 28 Mai 2009 à Béjaia)

Titre : Etude des propriétés anti-oxydantes de quelques labiées : *Teucrium flavum*, *Teucrium polium* et *Thymus algeriensis*.

-**Communication nationale** affichée (le 26, 27 et 28 Mai 2009 à Béjaia)

Titre : Etude des propriétés antibactériennes des plantes médicinales : *Borrago officinalis* L., *Origanum glandulosum* Desf. et *P. persica*.

-**Communication nationale** affichée (du 29 juin au 02 juillet 2009 à Béjaia)

Titre : Evaluation du pouvoir antioxydant des extraits d'*Ajuga iva*, *Marrubium vulgare* et *Teucrium flavum*.

-**Communication nationale** affichée (le 15 et 16 novembre 2009 à Béjaia)

Titre : Etude des propriétés antibactériennes des extraits méthanoliques de trois labiées : *Marrubium vulgare*, *Mentha pulegium* et *Teucrium flavum*.

-**Communication nationale** affichée (du 27 au 30 septembre 2010 à Béjaia)

Titre : Etude de l'activité antioxydante des extraits méthanoliques de six labiées.

-**Communication nationale** affichée (du 27 au 30 juin 2011 à Béjaia)

Titre : Pouvoir antioxydant des extraits méthanoliques des plantes aromatiques d'Algérie.

**Séminaire national** affiché (20 et 21 décembre 2017 à Béjaia)

Titre : phénolics compounds and antioxydant activity of three plants extracts

-**Séminaire national** affiché « aliments santé et environnement : avancées et perspectives » (25 et 26 septembre 2019, faculté des sciences de la nature et de la vie de Bejaia)

Titre : Calamintha extracts : source of phenolics compounds

-**Séminaire national** affiché « sécurité alimentaire et développement durable » (23 avril 2019, USTHB, Alger)

Titre : Bioactive substances and antioxydant activity of Calamintha nepeta L.

- journée nationale JN-SAN 2022, présentation affichée (15 octobre 2022, USTHB, Alger)

Titre : Evaluation de trois lamiacées : Etude ethnobotanique et activité antioxydante

- **Stages pratiques**

- Stage pratique au laboratoire hygiène de la wilaya de Béjaia dans la période du 01/10/2005 au 15/10/2005
- Stage pratique à la conserverie d'El Kseur, ex CO.J.EK. SPA (actuellement Cévital) dans la période du 04/08/2007 au 18/08/2007
- Stage de 10 jours à la faculté des sciences Ain Chock, université Hassan II Casablanca Maroc, du 5 au 15 décembre 2016

- **Travaux pédagogiques**

Les travaux pédagogiques sont représentés par les cours, les TD, les TP et les encadrements

- **Cours**

| Intitulé du module   | Niveaux  | Année d'enseignement |
|--|--|----------------------|
| Ingrédients et additifs  | Licence Sciences et Technologie des Aliments (STA)             | 2011-2014            |
| Aliments- santé ou alicaments                                    | Licence Sciences et Technologie des Aliments (STA)             | 2011-2014            |
| Hygiène et sécurité des aliments                                 | Licence Expertise Alimentaire (EA)                             | 2011-2014            |
| Eléments de gestion de laboratoire                               | Licence Expertise Alimentaire (EA)                             | 2011-214             |
| Formulation alimentaire et veille technologique                  | Master II (AA-CQ)  | 2017-2021            |
| Génétique appliquée aux analyses des aliments                    | Master I (AA-CQ)   | 2017-2021            |
| Méthodes d'analyse des aliments                                  | Licence (TAA-CQ)   | 2019-2020            |
| Transformation des aliments II : produits carnés et halieutiques | Master I (AA-CQ)   | 2019-2020            |
| Transformation des aliments I                                    | Master I (AA-CQ)   | 2020-2021            |
| Biochimie générale, toxicologie alimentaire                      | 2 <sup>ème</sup> année LMD sciences agronomiques, Licence TAAQ | 2021-2022            |

- **TD**

| <b>Intitulé du module</b> | <b>Niveaux</b>  |
|---------------------------|---|
| Biochimie générale        | 2 <sup>ème</sup> année LMD Sciences de la Nature et de la Vie |

- **TP**

| <b>Intitulé du module</b>                         | <b>Niveaux</b>  |
|---|---|
| Biochimie générale                                | 2 <sup>ème</sup> année LMD Sciences de la Nature et de la Vie   |
| Microbiologie générale                            | 2 <sup>ème</sup> année LMD Sciences de la Nature et de la Vie et 2 <sup>ème</sup> année Sciences Alimentaires |
| Analyse physicochimique des aliments              | Licence Expertise Alimentaire (EA)  |
| Méthodes d'analyses physicochimiques des aliments | Licence Sciences et Technologie des Aliments et Licence TAAQ  |
| Techniques d'analyse des aliments                 | Licence TAAQ  |

## Encadrement

|                  | Titres  | Niveaux   |
|------------------|---|---|
| Année 2011- 2012 | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Effets bénéfiques et utilisations des probiotiques dans les denrées alimentaires</li> <li>- Etude physicochimique d'un fromage à pâte molle type « camembert » produit à la laiterie-fromagerie « STLD »</li> <li>- La contribution à l'étude des analyses physico-chimiques du camembert « TASSILI »</li> </ul>   | <p>3<sup>ème</sup> année licence STA (rapport théorique)</p> <p>3<sup>ème</sup> année licence STA (rapport de stage pratique)</p> <p>3<sup>ème</sup> année licence EA (rapport de stage pratique)</p>   |
| Année 2019-2020  | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Synthèse bibliographique sur l'évaluation de l'activité antioxydante de <i>Mentha pulegium</i> et <i>Salvia officinalis</i></li> <li>- Enquête ethnobotanique de quelques plantes de la région de Béjaia</li> <li>- Effet de la torréfaction sur le pouvoir antioxydant des graines de sésame</li> <li>- L'utilisation des microondes pour la transformation de la pomme de terre</li> </ul> | <p><b>Master II</b> : Biotechnologie, biotechnologie et valorisation des plantes, Université de tizi (encadrement)</p> <p><b>Master II</b> : Sciences Alimentaires, qualité des produits et sécurité alimentaire Université de Béjaia (co-encadrement)</p> <p><b>Master II</b> : génie des procédés, génie Alimentaires, Université de Béjaia (co-encadrement)</p> <p><b>Master II</b> : génie des procédés génie Alimentaires, Université de Béjaia (co-encadrement)</p> |

- **Autres :**

- Expertise des mémoires « master II » comme examinatrice
- Connaissances informatique : Word, Excel, Power point, STATISTICA, maîtrise d'Internet

L'intéressée : Mme Khaled Khodja Nabyla