

- **Renseignements généraux**

KHALED KHODJA Nabyla

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

Téléphone : +213 34 11 75 24 | +213 34 11 75 26

Email : nabyla.khaledkhodja@crtaa.dz

- **Situation professionnelle :**

Profession : Enseignante/ Chercheur

Grade : Maitre de conférences classe A

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

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

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

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

Directrice de la division de recherche Alertes et Veille Réglementaire pour Alimentation au centre de recherche en Technologies Agro-Alimentaires (CRTAA) : 2023

- **Diplômes**

2022 : Habilitation universitaire en Sciences Biologique (Univerité M/ MAMMERRI, Tizi Ozou).

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 Khodj, N., Brahmi, F., et al. 2025. *Mentha pulegium* L. and *Salvia officinalis* L. Bioactive Compounds: Focus on their Application in Agriculture and Food Packaging. Chemistry and Biodiversity

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, *I* (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,	2 ^{ème} année LMD sciences	2021-2022

toxicologie alimentaire	agronomiques, Licence TAAQ	
-------------------------	-------------------------------	--

- **TD**

Intitulé du module	Niveaux
Biochimie générale	2 ^{ème} année LMD Sciences de la Nature et de la Vie

- **TP**

Intitulé du module	Niveaux
Biochimie générale	2 ^{ème} année LMD Sciences de la Nature et de la Vie
Microbiologie générale	2 ^{ème} année LMD Sciences de la Nature et de la Vie et 2 ^{ème} 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