

Portfolio

Dr Nassima MOHELLEBI
Biotechnologie alimentaire
Maître de recherche – Classe B
Division Biologie et Chimie Alimentaire



Informations personnelles

Adresse : Béjaïa, Algérie
Téléphone : 0792244263
Email : nassima.mohellebi@crtaa.dz
<https://orcid.org/0009-0001-0008-9338>
<https://scholar.google.com/citations?user=Cx9CuGAAAAAJ&hl=fr>

Profil professionnel

Maître de recherche classe B, docteure en biotechnologie alimentaire, Activités axées sur la recherche appliquée sur la biotechnologie et la biopréservation des aliments, notamment les produits halieutiques, par l'exploitation des bactéries lactiques et de leurs métabolites. Expérimentée en analyses microbiologiques et physico-chimiques, avec une contribution active à la valorisation scientifique à travers publications et communications.

Formation académique

Doctorat en Biotechnologie Alimentaire (2024)
Université Abderrahmane Mira – Béjaïa

Master en Technologies Alimentaires (2018)
Université Frères Mentouri – Constantine 1

Ingéniorat d'État en Contrôle de Qualité et Analyses (2013)
Université Abderrahmane Mira – Béjaïa

Expérience professionnelle

Maître de recherche classe B – Centre de Recherche en Technologies Agroalimentaires (CRTA)

Contractuelle – Laboratoire d'Analyses Médicales, EPSP Seddouk (2014–2016)

Projet de recherche

Mise au point de produits laitiers probiotiques enrichis en fruits secs du terroir

Publications scientifiques – Revues internationales

- Biopreservation of Fresh Sardines (*Sardina pilchardus*) Using *Lactiplantibacillus plantarum* OV50 Isolated from Traditional Algerian Green Olives Preparations. Foods, 2024.

<https://doi.org/10.3390/foods13030368>

- Optimising anthocyanin extraction from strawberry fruits using response surface methodology and application in yoghurt as natural colorants and antioxidants. Journal of Food Science and Technology, 2020.

<https://doi.org/10.1007/s13197-020-04710-0>

- Optimised statistical extraction of anthocyanins from *Arbutus unedo* L. fruits and preliminary supplementation assays in yoghurt. International Journal of Dairy Technology, 2022.

<https://doi.org/10.1111/1471-0307.12769>

Publications scientifiques – Revues nationales

- Optimization in production of yogurt enriched with phenolic compounds of carob pulp (*Ceratonia siliqua* L.) by experiment plan. Algerian Journal of Engineering & Research, 2020.

<https://asjp.cerist.dz/en/article/126924>

- Optimization of antioxidant phenolic compounds extraction from Thomson orange peels and their incorporation in yogurt. Algerian Journal of Environmental Science and Technology, 2020.

<https://www.aljest.net/index.php/aljest/article/view/836>

Communications scientifiques (orales et affichées)

- Journée Science et Innovation , université Constantine 1 Frères Mentouri (23/24 Avril 2018).

Exposition de produit “champignon comestible du genre *Pleurotus* Cultivé sur le marc de café, proposé à l’état frais, conservé dans l’huile d’olive et dans le vinaigre”

<https://www.umc.edu.dz/index.php/en/students/entrepreneurship/item/1639-appel-a-projets-innovants-22-23-avril-2018>

- Séminaire Interbational des Sciences Alimentaires SISA 2018, université Constantine 1 Frères Mentouri (10 Octobre 2018).

Communication affichée “Culture du champignon comestible *Pleurotus ostreatus* et étude de l’effet de la conservation sur sa composition protéique et son pouvoir antioxydant”

<https://www.umc.edu.dz/index.php/fr/component/k2/item/1734-seminaire-international-des-sciences-alimentaires-sisa-2018>

- Première Journée Doctorale des Sciences de la Nature et de la Vie – FSNV, Université de Béjaïa (16 décembre 2019).

Communication affichée : « Isolement de bactéries lactiques douées d’activité antibactérienne à partir de différents fruits et légumes ».

https://univbejaia.dz/Fac_Sciences_Nature_Vie/documents/Appel%201%C3%A8re%20journal%20doctorale%20FSNV.pdf

- 6th International Istanbul Scientific Research Congress (30–31 octobre 2021, Turquie).
Communication orale : « Kinetic of antibacterial activity of lactic acid strain isolated from olives in brine against *Escherichia coli* in mixed culture ».

<https://conferencealerts.com/show-event?id=238778>

- 6th International Istanbul Scientific Research Congress (30–31 octobre 2021, Turquie).
Communication orale : "Extraction proceedings of anthocyanins from strawberries and incorporation of these natural colorants in yogurt"

<https://conferencealerts.com/show-event?id=238778>

- Premier Webinaire International sur les Applications Innovantes des Biotechnologies en Industrie Alimentaire – INATAA (1–2 décembre 2021).

Communication orale : « Lait maternel, source de bactéries lactiques douées d’activité antibactérienne ».

<https://fac.umc.edu.dz/inataa/waibia/annonce.php>

- 1^{ères} Journées Doctorales de Microbiologie Appliquée (4–5 décembre 2021), Université de Béjaïa.

Communication orale : « Isolement, sélection et caractérisation de bactéries lactiques à potentiel antibactérien ».

https://univbejaia.dz/lma/index.php?option=com_content&view=category&id=96&Itemid=786

- Séminaire International sur la Chimie Organique et Pharmaceutique – ICPOC 2022 (11 octobre 2022), Université de Skikda.

Communication affichée : « Isolement de bactéries lactiques à partir d’olives vertes en saumure artisanale et recherche de production éventuelle de bactériocines ».

<http://www.univ-skikda.dz/ICPOC2022/>

- Symposium National sur la Chromatographie dans la Recherche Biomédicale et Pharmaceutique (SNCRBP), Université de Skikda (8–9 mai 2025).

Communication orale : « Quantification de l'acide lactique produit par différentes bactéries lactiques par HPLC ».

<http://www.univ-skikda.dz/index.php/ar/mstjdat-albhth-allmy/ent-23>

- Séminaire national: Bioresource, Alimentation et santé, université Constantine 1 Frères Mentouri (8 Février 2026).

Communication orale: « coculture de *Lactiplantibacillus plantarum* OV50 avec des souches pathogènes dans un milieu à base de sardine ».

<https://fac.umc.edu.dz/inataa/snbas/>

Compétences techniques

Microbiologie alimentaire, isolement et caractérisation de bactéries lactiques, analyses physico-chimiques, rédaction scientifique, Word, Excel, PowerPoint, Statistica

Langues

Kabyle : bon niveau | Arabe : bon niveau | Français : bon niveau | Anglais : moyen