# **Curriculum vitae**

# Données personnelles

Nom: OUIS
Prénom: Naouel

Date et lieu de naissance : 31/01/1978 à Mascara.

Situation familiale : Mariée avec 03 enfants

Adresse: 06 Kadda Ben Ahmed Bab Ali –D- Mascara.

Tél: 06 69 38 57 00

E. mail: nawel\_chim@yahoo.fr

# Formation et diplômes

➤ 1994/1995 : Bac Série sciences exactes

➤ 1999/2000 : DES en Chimie, Université d'Oran Es-Sénia.

➤ 2003/2004 : Magister en Chimie Organique, Université d'Oran Es-Sénia.

<u>Titre</u>: « Mise en évidence, Extraction et Analyse de quelques plantes de la famille des Apiaceae »

Encadreur: Prof. El Abed, D., Université d'Oran Es-Sénia.

➤ 2015 : Doctorat en Sciences spécialité Chimie Organique, Université d'Oran Es-Sénia. <u>Thème:</u> « Etude chimique et biologique des huiles essentielles de coriandre, de fenouil et de persil »

- ➤ 2015 : Promotion au grade de Maitre de conférences B, Université de Mascara.
- **2019**: Habilitation universitaire

# Activités Professionnelles et Pédagogiques :

- 2000/2001 : Enseignante Vacataire TD (C.U. Mascara)
- **2004/à ce jour** : Enseignante au département de Biologie, faculté SNV, Université Mustapha Stambouli de Mascara.
- 2015 : promotion au grade de Maitre de conférences B
- 2019 : Habilitation Universitaire, Université de Mascara

#### Cours enseignés :

- Techniques d'Analyse (cours, 2<sup>ème</sup> année cycle court) 2004-2006
- Chimie (TD / 1<sup>ère</sup> année tronc- commun) 2006-2017
- Chimie (TP/ 1<sup>ère</sup> année tronc- commun) 2004-2017
- Chimie générale et organique (Cours S1, 1 ère TC SNV) 2017-2019
- Thermodynamique et chimie des solutions minérales (Cours S2, 1ère TC SNV) 2017-2019
- Chimie organique, minérale et industrielle (Cours/TP, 1<sup>er</sup> année Master Phytopharmacie) 2019

## **Encadrement:**

## Co-encadrement de Thèses de Doctorat LMD (en cours)

ELALEM, Kamira. Analyse phytochimique et activité biologique des extraits de l'ortie *Urtica dioica*. Thèse de Doctorat LMD en cours (1<sup>er</sup> inscription 2016). Université Mustapha Stambouli de Mascara. Encadreur Dr HARIRI A., Co-encadreur Mme OUIS N.

## Mémoires de MASTER

- KOURDA, I., MERDJI, S. (Juin 2018). Propriétés physicochimiques des huiles essentielles des gousses de petit pois (*Pisum sativum* L.). Mémoire de master filière Sciences biologiques, spécialité Biochimie appliquée. Université Mustapha Stambouli de Mascara. Encadreur Mme OUIS N.
- HORRI, M., BESSAS, A. (Juin 2017). Caractérisation physicochimique et activité biologique des huiles essentielles de caroube (*Ceratinia siliqua* L.). Mémoire de master filière Sciences biologiques, spécialité Bioconversion et Valorisation des Substances Naturelles. Université Mustapha Stambouli de Mascara. Encadreur Mme OUIS N., Co-encadreur Dr HARIRI A.
- KORCHI, A., FADIS, F.Z. (2016). L'extraction des huiles essentielles et l'effet antioxydant de l'anis. Mémoire de master en Chimie des Substances Naturelles et Préparations Pharmaceutiques. Université Mustapha Stambouli de Mascara. Encadreur Mme OUIS N., Coencadreur Mme OUIS D.
- KESSAS, F., KADID, N. (2016). Evaluation du pouvoir antioxydant des huiles essentielles des graines et des pulpes du caroubier. Mémoire de master en Chimie des Substances Naturelles et Préparations Pharmaceutiques. Université Mustapha Stambouli de Mascara. Encadreur Mme OUIS N., Co-encadreur Mme OUIS D.
- CHENOUFI, N., CHREIT, D. (Juin 2016). Evaluation de l'activité biologique des huiles essentielles de l'Anis (*Pimpinella anisum*). Mémoire de master filière Sciences biologiques, spécialité Sciences alimentaires. Université Mustapha Stambouli de Mascara. Encadreur Dr HARIRI A., Co-encadreur Mme OUIS N.

#### Mémoires d'Ingénieur d'état

- DJALTI, L., BOULEKBACHE, F.Z. (2013). Evaluation de l'activité antioxydante des huiles essentielles de fenouil par la méthode de DPPH. Mémoire de fin d'études en vue de l'obtention du diplôme d'Ingénieur en biologie, spécialité Sciences Alimentaires, option Contrôle et Qualité des Aliments. Université Mustapha Stambouli de Mascara. Encadreur Dr HARIRI A., Co-encadreur Mme OUIS N.
- GACEM, I., DJENDARA, D. (2013). Etude de l'activité biologique de quelques huiles essentielles extraites des plantes médicinales. Mémoire de fin d'études en vue de l'obtention du diplôme d'Ingénieur en biologie, spécialité Sciences Alimentaires, option Contrôle et Qualité des Aliments. Université Mustapha Stambouli de Mascara. Encadreur Dr HARIRI A., Co-encadreur Mme OUIS N.
- GAIDI, M., BEHAR M. (2011). Caractérisation physicochimique des huiles essentielles de coriandre et de persil. Mémoire de fin d'étude pour l'obtention d'un diplôme d'ingénieur d'état en biologie, spécialité Sciences Alimentaires, option Contrôle et Qualité des Aliments. Université Mustapha Stambouli de Mascara. Encadreur Dr HARIRI A., Co-encadreur Mme OUIS N.

- MAHMOUDI, N., REGUIEGE, N. (2009). L'effet de l'incorporation des huiles essentielles de persil et de fenouil sur la qualité du yaourt étuvé. Mémoire de fin d'études en vue de l'obtention du diplôme d'Ingénieur en biologie, spécialité Sciences Alimentaires, option Contrôle et Qualité des Aliments. Université Mustapha Stambouli de Mascara. Encadreur Dr HARIRI A., Co-encadreur Mme OUIS N., Mme KHATIB D.
- OULD CHIKH, F., SID ALI, D. (2008). Caractérisation et propriétés physicochimiques des huiles essentielles de coriandre (*Coriandrum sativum*). Mémoire d'ingénieur d'état en biologie, spécialité Sciences Alimentaires, option Contrôle et Qualité des Aliments. Université Mustapha Stambouli de Mascara. Encadreur Dr HARIRI A., Co-encadreur Mme OUIS N.
- SEMSOUM, K., BENSARI, B. (2007). Etude des propriétés stabilisatrices de quelques plantes médicinales (effets antimicrobiens et antioxydants). Mémoire d'ingénieur d'état en biologie, spécialité Sciences Alimentaires, option Contrôle et Qualité des Aliments. Université Mustapha Stambouli de Mascara. Encadreur Dr HARIRI A., Co-encadreur Mme OUIS N.
- HANSALI, L., BENKHENNOUS, D. (2006). Etude de l'effet stabilisateur (antioxydant et antimicrobien) de persil (plante, graines et huile essentielle) *Petroselinum crispum*. Mémoire de fin d'étude en vue de l'obtention du diplôme d'ingénieur d'état en biologie, spécialité Sciences Alimentaires, option Contrôle et Qualité des Aliments. Université Mustapha Stambouli de Mascara. Encadreur Dr HARIRI A., Co-encadreur Mme OUIS N.

#### Mémoires d'Etudes Supérieures

- DERRAR, F., DOUBAL, T. (2013). Evaluation de l'effet antioxydant des huiles essentielles de la coriandre *Coriandrum sativum* (plante et graines). Mémoire de fin d'étude en vue de l'obtention du diplôme d'Etude Supérieure en biologie, Spécialité Biochimie. Université Mustapha Stambouli de Mascara. Encadreur Dr HARIRI A., Co-encadreurs Mme OUIS N.
- SEDJRARI, S., MIRAD, B. (2013). Evaluation de l'effet antioxydant des huiles essentielles du persil *Petroselinum sativum* (plante et graines). Mémoire de fin d'étude en vue de l'obtention du diplôme d'Etude Supérieure en biologie, Spécialité Biochimie. Université Mustapha Stambouli de Mascara. Encadreur Dr HARIRI A., Co-encadreurs Mme OUIS N.
- RACHI, M., BETTAHAR, F. (2010). Etude *In vitro* de l'activité antimicrobienne des huiles essentielles de *Coriandrum sativum*. Mémoire de fin d'étude pour l'obtention du diplôme des Etudes Supérieures DES en Microbiologie. Université Mustapha Stambouli de Mascara. Encadreur Dr HARIRI A., Co-encadreurs Mme OUIS N, Mme SAHNOUNI F.
- BIDAI, M., DJ BENEKROUF M. (2009). Contribution à l'étude de l'effet combine des huiles essentielles de *Foeniculum vulgare* (fenouil) et *Petroselinum sativum* (persil) sur les bactéries lactiques. Mémoire de fin d'étude pour l'obtention du diplôme des Etudes Supérieures DES en Microbiologie. Université Mustapha Stambouli de Mascara. Encadreur Dr HARIRI A., Co-encadreurs Mme OUIS N., Mme SAHNOUNI F.
- SENOUCI ANTAR, N., DINAR, A. (2009). Etude de l'activité *in vitro* des huiles essentielles de *Petroselinum sativum Hoffm* et *Bryonia dioica* Jacq. Mémoire de fin d'étude pour l'obtention du diplôme des Etudes Supérieures DES en Microbiologie. Université Mustapha Stambouli de Mascara. Encadreur Dr HARIRI A., Co-encadreurs Mme OUIS N., Mme SAHNOUNI F.
- BOUCHAKOUR, F.Z, CHABANE, M.A. (2008). Etude de l'activité *in vitro* (antibactérienne) des huiles essentielles de fenouil et coriandre. Mémoire de fin d'étude pour l'obtention du diplôme des Etudes Supérieures DES en Microbiologie. Université Mustapha Stambouli de Mascara. Encadreur Dr HARIRI A., Co-encadreurs Mme OUIS N., Mme SAHNOUNI F.

## Support pédagogique

Ouis N. (2019). Travaux pratiques de chimie I et II. Faculté des Sciences de la Nature et de la Vie, Université Mustapha Stambouli de Mascara.

# Activités Scientifiques de recherche :

## **Publications scientifiques**

- Ahmed HARIRI, Nawel OUIS, Djilali BOUHADI, Zouaoui BENATOUCHE (2019). Quality characteristics and consumer acceptance of soft drinks manufactured by clarified date liquid sugars. Banat's Journal of Biotechnology X(20), 19-28.
- OUIS Nawel, HARIRI Ahmed (2018). Improving of lactic acid production by *Lactobacillus plantarum* from carob pods syrup. Wulfenia Journal, 25(7), 12-25, Jul 2018.
- Nawel OUIS, Ahmed HARIRI (2018). Antioxidant and antibacterial activities of the essential oils of *Ceratonia siliqua*. Banat's Journal of Biotechnology, *IX*(17), 13-23.
- Ahmed HARIRI, Nawel OUIS, Djilali BOUHADI, Zouaoui BENATOUCHE (2018). Characterization of the quality of the steamed yoghurts enriched by date's flesh and date powder variety H'loua. Banat's Journal of Biotechnology, IX(17), 31-39.
- Ouis N., Hariri A. (2017). Phytochemical analysis and antioxidant activity of the flavonoids extracts from pods of *Ceratonia siliqua* L. Banat's Journal of Biotechnology, VIII (16), 93-104.
- Hariri A., Ouis N., Bouhadi D. and Ould Yerou K. (2017). Kinetics study of the growth of *Lactobacillus bulgaricus* from carob pods syrup. Banat's Journal of Biotechnology, VIII (15), 105-112.
- Hariri A., Ouis N., Bouhadi D., Ould Yerou K. (2017). Evaluation of the quality of the date syrups enriched by cheese whey during the period of storage. Banat's Journal of Biotechnology, VIII (16), 75-82.
- Hariri A., Ouis N., Bouhadi D. (2017). Effect of substitution of sugars by date powders variety H'lowa on the quality of the soft drinks. J. Appl. Biotechnol. Bioeng., 3(6), 1-8. DOI: 10.15406/jabb.2017.03.00083.
- Hariri A., Ouis N., Bouhadi D., Ould Yerou K. (2017). Comparison between the productions curves of lactic acid from carob pods syrup by different lactic acid bacteria. Journal of Scientific and Engineering Research, 4(2), 21-27.
- Hariri A, Ouis N, Bouhadi D, Ould Yerou K (2017). Effect of the alternative addition of sodium acetate and tween 80 on the production curve of lactic acid by *Lactobacillus casei subsp rhamnosus* from date variety Hmira and carob pods syrups. S.F. J. Chem. Res., 1 (1), 1-7.
- Hariri A, Ouis N, Bouhadi D and Ould Yerou K (2017). Lactic Acid Production by *Lactobacillus bulgaricus* from MRS Medium without and with Replacement of Glucose by Date and Carob Pod Powders. S.F. J. Chem. Res., 2 (1), 1-7.

- Hariri A., Ouis N. (2016). Characterisation and antibacterial activity of the flavonoids extracts from *Adiantum Capilus-Veneris*, *Lavandula Stoechas* and *Ajuga Iva. J. Appl. Environ. Biol. Sci.*, 6 (7), 69-79.
- Hariri A., Ouis N., Raho Bachir G., Benattouche Z. and Bouhadi D. (2016). Effect of total or partial substitution of cacao and sucrose by date powders variety *H'lowa* on the some quality of dairy creamed dessert. *J. Appl. Environ. Biol. Sci.*, 6 (7), 100-108.
- Hariri A., Ouis N., Bouhadi D. (2016). Lactic acid bacteria isolation, phenotypic characterization and growth kinetics of *Lactobacillus curvatus* from carob pods syrup. Electronic Journal of Biology, 12 (2), 96-102.
- Hariri A., Ouis N., Bouhadi D. (2016). Kinetic Study of the growth of *Saccharomyces cerevisiae* from date syrup variety HMIRA. Electronic Journal of Biology, 12 (2), 103-109.
- Ouis N., Hariri A. (2016). Kinetic study of the growth of *Lactobacillus bulgaricus* and *Streptococcus thermophilus* from date syrup variety Hmira and carob pods syrup. Electronic Journal of Biology, 12 (2), 122-131.
- Hariri A. and Ouis N.. (2016). Phytochemical studies and antioxidant activities of *Adiantum capilus-veneris*, *Lavandula stoechas* and *Ajuga iva*. World Journal of Pharmaceutical Research, 5(3), 79-103.
- Ouis N., Hariri A. and El abed D. (2014). Composition chimique de l'huile essentielle du Fenouil (*Foeniculum vulgare*) de la région de Mascara. PhytoChem. & BioSub. Journal 8 (3), 198-203.
- Ouis N., Hariri A. and El abed D. (2014). Phytochemical analysis and antimicrobial bioactivity of the Algerian parsley essential oil (*Petroselinum crispum*). *African Journal of Microbiolopgy Research*, 8 (11), 1157-1169.
- Bouhadi D., Abbouni B., Hariri A., Ibri K., Ouis N., Sahnouni F. (2013). Lactic acid production by a mixed culture of lactic bacteria based on low value Dates syrup. American Based Research Journal, 2 (3), 1-7.
- Hariri A., Ouis N. and Bouhadi D. (2012). 1.3-propanediol production by *Clostridium butyricum* in various fed-batch feeding strategies. *J. Biotechnol. Biomaterial*, 2 (3), 1-8. ISSN: 2155-952X JBTBM.
- Ouis N., Hariri A. and El abed D. (2012). Effect of the essential oils from parsley and fennel seeds on the growth of *Lactobacillus* casei *subsp rhamnosus*. *J. Biotechnol. Biomaterial*, 2 (3), 1-5. ISSN: 2155-952X JBTBM.
- Bouhadi D., Abbouni B., Hariri A., Ibri K., Ouis N. (2012). Study of the behaviour of *Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus* in date syrup in batch fermentation with controlled pH. *J. Biotechnol. Biomaterial*, 2 (2), 1-5. ISSN: 2155-952X JBTBM.
- Hariri A., Ouis N., Sahnouni F., et Bouhadi D. (2009). Mise en œuvre de la fermentation de certains ferments lactiques dans des milieux à base des extraits de caroube. (REMISE) *Rev. Microbiol. Ind. San et Environn. p : 37-55 Hariri et al Congrès international BIOMED 1 Marrakech du 02 au 05 Novembre 2009*.ISSN : 2028-0351.
- N. Ouis, D. El Abed (2007). Analyse chimique de l'huile essentielle du persil [Petroselinum crispum (Mill.) A.W. Hill]. H. Greche & A. Ennabili (éd.) 2009. Recherches sur les plantes

aromatiques et médicinales. Actes du congrès international des 22-24 mars 2007, Mezraoua (Taounate) & Fès, Maroc, 150-154.

## **Communications Internationales**

#### Orale:

- Ouis, N., El Abed, D., "Analyse chimique de l'huile essentielle du persil (Petroselinum crispum)", Congrès Internationnal sur les plantes Aromatiques et Médicinales, 22,23 et 24 Mars 2007, Fès-Maroc.

#### Poster:

- Ouis, N., El Abed, D., Hariri, A; « Evaluation de l'effet antioxydant de l'huile essentielle du persil (Petroselinum crispum) », 1° Colloque International sur les substances naturelles et innovation thérapeutique, 22-23 Avril, 2008, Mascara.
- Hariri, A; Ouis, N., El Abed, D., « Extraction et activité biologique des flavonoides de la bryone (Bryonia dioica)», 1° Colloque International sur les substances naturelles et innovation thérapeutique, 22-23 Avril, 2008, Mascara.
- Hariri A., Ouis N., Sahnouni F., et Bouhadi D. « Mise en œuvre de la fermentation de certains ferments lactiques dans des milieux à base des extraits de caroube ». Congrès International de Biotechnologie microbienne au service du développement (MICROBIOD), 2-5 Novembre 2009 à Marrakech (Maroc).

## **Communications nationales:**

#### Orale:

- Hariri A., Ouis N., Bouhadi D., El Abed D., et Fick M. « *Etude cinétique de la conversion du glycérol en 1.3-prpanediol par Clostridium butyricum* ». XIVème journées nationales de Microbiologie (Université Abou Bekr Belkaid de Tlemcen. 11 et 12 Novembre 2008.

## Journées nationales:

- Ouis, N., Hariri, A., El Abed, D. Etude de l'activité antimicrobienne des huiles essentielles de quelques plantes médicinales de la famille des Apiaceae. Rencontre du Laboratoire de Chimie fine d'Oran 'ReLCOF-2013, Oran 27-28 Octobre 2013.
- Ouis, N., Hariri, A., El Abed, D. Chemical analysis of parsley essential oil (Petroselinum crispum). 1er Rencontre de Chimie fine d'Oran 'ReLCOF-1, Oran 11-12 Novembre 2012.

## Projets de recherche:

**2011 :** Membre de projet CNEPRU (pour une durée de 03 ans). Caractérisation et valorisation industrielle et biotechnologique de caroube (graines et gousses) et des dattes communes algériennes non comestibles.