

Ahmed HARIRI

Né le 09 Novembre 1972 – Sidi Bel Abbes, Algérie.

Grade : Maître de Conférences A

Marié, 3 enfants. Nationalité : Algérienne.

LANGUES LUES, PARLÉES ET ÉCRITES: Arabe, Français, Anglais.

Tél: +213661721190

E.mail: haririahmed@yahoo.fr, ahmed.hariri@univ-mascara.dz

Adresse personnel

Cité 200, Logts, Bt : S, N° 181, 29.000 Mascara, Algérie.

Adresse professionnel

Université Mustapha STAMBOULI de Mascara, Faculté des Sciences de la Nature et de la Vie (SNV), Département de Biologie, B.P 763, Pole Sidi Said, 29.000 Mascara, Algérie

FORMATION

29 Juin 2015 : Habilitation Universitaire (Université de Mascara)

2003 : Doctorat en Procédés biotechnologiques et alimentaires, Laboratoire LSGC, groupe GPBA, ENSAIA-INPL-France. Mention très honorable avec les félicitations du jury.

Thème : Etude et modélisation de la trempe en malterie.

Directeurs de thèse : Pr. Michel Fick, Dr. Ivan Marc, Dr. Frantz Fournier.

1999 : D.E.A. (Diplôme d'Etudes Approfondies) en Biotechnologie et industries alimentaires, Laboratoire LSGC, groupe GPBA, ENSAIA-INPL-France.

Thème : Mise en œuvre de la fermentation du glycérol en 1.3-Propanediol par *Clostridium butyricum*.

Directeur : Pr. Michel Fick

1996 : Diplôme d'ingénieur d'état en Agronomie, spécialité : Technologie Alimentaire, Centre universitaire de Mascara, Algérie.

Thème : Evaluation de la qualité du fromage à pâte pressé non cuite type « Saint Paulin » au niveau de l'Orolait de Sidi Bel Abbes. Encadreur : Mr. Fouzi Baghdad.

1996 : Bourse de formation à l'étranger (B.A.F). Classement premier après concours au niveau de l'Ouest d'Algérie.

1991 : Baccalauréat section mathématique (Lycée Abdel Hamid Daar Abid), Sidi Bel Abbes, Algérie.

2013 : Formation à la méthode HACCP et la norme ISO 22000. (Du 25 au 29 Mars 2013- Ecole Algérienne de Management et Maîtrise des Risques QSE : S3D Ecole. Site Web : www.s3d-ecole.com)

SITUATION PROFESSIONNELLE

2014 à ce jour : Membre du Comité de Formation Doctorale (Valorisation des Substances Naturelles, Biochimie appliquée).

Depuis 2012 à ce jour : Responsable de spécialité Licence professionnelle Analyse Biochimique.

Depuis 2012 à ce jour : Chef d'équipe de Génie des Procédés Biotechnologiques et Alimentaire (GPBA), Laboratoire de Bioconversion, Génie microbiologique et sécurité sanitaire.

2011 : Membre du Comité Scientifique du Département de Biologie (CSD), Faculté SNV, Université de Mascara.

2009-2017 : Membre du comité d'évaluation orale des candidats pour le recrutement des nouveaux enseignants au département de biologie.

2008 : Promotion en grade de Maître de Conférences B, Université de Mascara, Algérie.

2004-2005 : Chef de département au niveau de l'institut des Sciences Agronomiques,

Université de Mascara, Algérie.

2004-2008 : Membre du Conseil Scientifique, département de biologie, Faculté SNV, Université de Mascara, Algérie.

13 Janvier 2003 au 13 Avril 2003 : Employé en qualité de chercheur au Laboratoire GPBA-LSGC-France.

Depuis 2003 : Enseignant-chercheur à la Faculté SNV, Département de Biologie, Université de Mascara, Algérie.

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.
- **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.
- 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.
- **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). 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. *SciFed. J. Chem. Res.*, 1 (1), 1-7.
- **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 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. *SciFed. J. Chem. Res.*, 2 (1), 1-7.
- 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., 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.
- Bouhadi D., **Hariri A.**, Benattouche Z., Sahnouni F., and Ould Yerou K. (2017). Kinetic of batch production of lactic acid from carob pods syrup. *Banat's Journal of Biotechnology*, VIII (15), 57-65
- Benattouche Z., Bachir Raho, G., Sahnouni, F., **Hariri, A.**, Bouhadi D. and Benchohra M. (2017). Antioxidant Activities of sulfated polysaccharide obtained from red algae *Corallina officinalis*. *International Journal of Pharmacognosy*, 4 (3), 88-91.
- Benattouche, Z., Raho, GB. **Hariri, A.** Bouhadi, G. (2017). Antimicrobial activity of dichloromethanolic extract of cinnamon (*Cinnamomum zeylanicum*) against some pathogens. *International Knowledge Press* 12(4), 125-130
- **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'loua* 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.
- Bouhadi D., Raho B., **Hariri A.**, Benattouche Z., Ould Yerou K., Sahnouni F. (2016). Utilization of the extract of pulp of carob for lactic acid production by *Streptococcus thermophilus*. Electronic Journal of Biology, 12 (2), 90-95.
- Bouhadi D., Raho B., **Hariri A.**, Benattouche Z., Sahnouni F., Ould Yerou K., Boualem S.A. (2016). Utilization of date juice for the production of lactic acid by *Streptococcus thermophilus*. Journal of Scientific and Engineering Research, 3 (6), 81-85.
- 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 Microbiology 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 JBIBM.
- 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 JBIBM.
- 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 JBIBM.
- **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.
- **A. Hariri**, P. Boivin, M. Fick, F. Fournier (2004). Optimisation of steeping program in malt industry. IFAC Computer Applications in Biotechnology, 535-540.
- **Hariri, A.**, Boivin, P., Marc, I. & Fick, M. Evolution of oxygen and water up-take during steeping in lab scale malting unit. Ted at the congress of the E.B.C. (28th International congress European Brewery Convention, 12-17 May 2001, Budapest, Hungary).

COMMUNICATIONS INTERNATIONALES

- Ould Yerou K, Ibri K, Bouhadi D, **Hariri A**, Meddah B, Tir Touil A. (2016). Ecorce de *Citrus sinensis* et l'environnement. 1er Congrès international sur l'environnement, la biodiversité et le développement durable CIEBDD'2016, Oran le 16 & 17 Novembre. Communication affichée.
- Sahnouni F, **Hariri A**, Matallah-boutiba A, Chemlal D et Boutiba Z. (2011). Isolement et identification de certaines coques lactiques isolées à partir de deux espèces de poissons le rouget (*Mullus barbatus*) et la boque (*Boops boops*) pêchés dans le littoral

oranais-Algérie. 7ème journées scientifiques de microbiologie, Hammamet, Tunisie, 25-27 Novembre 2011. Communication affichée.

- **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). Communication affichée.
- Sahnouni F., **Hariri A.** & Boutiba Z. (2009). Caractérisation phénotypique des souches de bactéries lactiques à effet antibactérien isolées à partir de deux espèces de poissons le rouget « *Mullus barbatus* » et la bogue « *Boops boops* » pêchés dans le littoral oranais –Algérie. Congrès International de Biotechnologie microbienne au service du développement (MICROBIOD), 2-5 Novembre 2009 à Marrakech (Maroc). Communication affichée.
- **Hariri A.**, Ouis N., et El Abed D. Extraction et activité biologique des flavonoïdes de la bryone (*Bryonia Dioica*). 1er Colloque International sur les substances naturelles et Innovations thérapeutiques : Université de Mascara. 22 et 23 Avril 2008. Communication affichée.
- Ouis N., **Hariri A.**, et El Abed D. Evaluation de l'effet antioxydant de l'huile essentielle de persil *Petroselinum Crispum*. 1er Colloque International sur les substances naturelles et Innovations thérapeutiques : Université de Mascara. 22 et 23 Avril 2008. Communication affichée.

COMMUNICATIONS NATIONALES

- Ould Yerou K., Righi S., Meddah B., Tir Touil A., Bouhadi D. et **Hariri A.** (2018). Les maladies métaboliques et les plantes médicinales utilisées au niveau de la wilaya de Mascara. 7ème congrès de la biologie médicale et médecine de laboratoire, Société Algérienne de Biologie Clinique. Organisé le 6 et 7 Mai 2018 à Alger (Communication affichée).
- Ould Yerou K., Ibri K., Bouhadi D., **Hariri A.**, Meddah B. et Tir Touil A. (2018). The use of orange peel as antimicrobial and anti-oxidant agents. 7ème congrès de la biologie médicale et médecine de laboratoire, Société Algérienne de Biologie Clinique. Organisé le 6 et 7 Mai 2018 à Alger (Communication affichée).
- **Hariri A.**, Ouis N., Bouhadi D., El Abed D., et Fick M. Etude cinétique de la conversion du glycérol en 1,3-propanediol par *Clostridium butyricum*. XIVème journées nationales de Microbiologie : Université Abou Bekr Belkaid de Tlemcen. 11 et 12 Novembre 2008. Communication orale.
- Sahnouni F, **Hariri A.**, Chemlal D, Matallah-Boutiba A, Boutiba Z (2010). Etude du pouvoir inhibiteur et acidifiant de certaines souches de lactobacilles isolées à partir du Rouget, *Mulus barbatus* et la bogue, *Boops boops* du littoral oranais (Algérie). 2ème colloque international : Biodiversité et écosystèmes littoraux – BEL 2, 28, 29 et 30 Novembre 2010 à Oran (Algérie).

PROJETS DE RECHERCHE

- **Janvier 2019** : Membre du projet P.R.F.U. de l'Université Mustapha Stambouli de Mascara intitulé : Mise en évidence et activités biologiques des substances naturelles issues de plantes médicinales de la région ouest algérienne (Code : D01N01UN290120190002).

- **Janvier 2011** : Chef 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.

COURS ENSEIGNÉS

Post graduation

- Méthodes de dosages biochimiques et immunologiques (Doctorat LMD, Valorisation des substances naturelle), Université de Mascara.
- Génie des procédés et bioprocédés appliqués aux traitements des eaux (Magister Hydraulique), Université de Mascara.
- Méthodes de dosages biochimiques et immunologiques (Magister Sciences, Technologie et Santé), Université de Mascara.
- Méthodes de dosages biochimiques et immunologiques (Magister Substances Naturelles et Innovation Thérapeutique), Université de Mascara.

Master M1

- Cours/TP Méthodes d'extraction et de purification des macromolécules, 1er année Master Biochimie appliquée, Université de Mascara.
- Cours Technologie de la bioconversion des substances naturelles, 1er année Master Biochimie appliquée, Université de Mascara.
- Cours/TD Technologie de la conception et de la formulation industrielle d'un produit, 1er année Master MACAQ, Université de Mascara.

Master M2

- Cours/TD Génie industriel, 2ème année Master Biochimie appliquée, Université de Mascara.
- Cours/TD Technologie et sécurité de fabrication, Master 2 Sciences alimentaires, Université de Mascara.

Licence LMD

- Cours/TD Méthodes d'évaluation de la qualité, 3ème année Licence Analyse biochimique, Université de Mascara.
- Cours Contrôle de la qualité et sécurité au laboratoire, 3ème année Licence Académique Microbiologie, Université de Mascara.
- Cours Technologie des corps gras, viandes et produits carnés, 3ème année Licence Analyse Biochimique, Université de Mascara.
- Cours Initiation à la recherche bibliographique, 3ème année Licence Microbiologie, 3ème année Licence Alimentation, Nutrition et Pathologie, Université de Mascara.
- Cours/TP Techniques de contrôle microbiologique et physicochimique, 3ème année Licence Microbiologie, Université de Mascara.
- Cours Catalyse et Génie enzymatique, 3ème année Licence Analyse Biochimique, Université de Mascara.
- Cours Enzymologie, 3ème année Licence Microbiologie, Université de Mascara.

Système classique

- Cours Additifs alimentaires et conserves, 5ème année EVE, option : Pathologie des écosystèmes, Université de Mascara.
- Biotechnologie (partie enzymologie), 4ème année Sciences Alimentaires, Université de Mascara.
- Cours Initiation à la recherche bibliographique, 5ème année Sciences Alimentaires, Université de Mascara.
- Cours Chimie des Aliments (parties : viande et œufs), 3ème année Sciences Alimentaires, Université de Mascara.
- Cours Technologie Alimentaire (parties : viande, poissons et corps gras), 4ème année

- Sciences Alimentaires et 5ème année Technologie Alimentaire, Université de Mascara.
- Cours Biochimie Alimentaire, 4ème année Sciences Alimentaires, Université de Mascara.
 - Cours Biotechnologie, 4ème année Technologie Alimentaire, Université de Mascara.
 - Cours Chimie physique et colloïdale, 3ème DEUA Industries Alimentaire, Université de Mascara.
 - Cours Physique industrielle, 4ème année Technologie Alimentaire, Université de Mascara.
 - Cours Nutrition et toxicologie, 5ème année Technologie Alimentaire, Université de Mascara.
 - Cours/TP Méthodes d'analyses instrumentales, 4ème année Technologie Alimentaire, Université de Mascara.
 - Cours/TP Génie chimique (chimie analytique), 4ème année Technologie Alimentaire, Université de Mascara.
 - Cours/TD Génie chimique (opérations unitaires), 3ème DEUA Industries Alimentaire, Université de Mascara.
 - Cours/TD Génie industriel, 4ème année Technologie Alimentaire, Université de Mascara.