

# CURRICULUM VITAE

## BACCOURI OLFA

### 1. Etat Civil

Nom: Baccouri

Prénom: Olfa

Date et lieu de naissance : 21/05/1978

Téléphone: +21654531203

e-mail: [baccouriolfa2012@gmail.com](mailto:baccouriolfa2012@gmail.com)

### 2. Diplômes obtenus

❖ **Baccalauréat Tunisien:**

Section Sciences Expérimentales, Session principale, Juin 1997 (Lycée route Tabarka, Mateur).

❖ **Maîtrise en Sciences Naturelles:** (Faculté des Sciences de Tunis) 2001 (Mention Assez Bien)

❖ **Diplôme d'Etudes Approfondies: Physiologie Végétale, Option Physiologie Cellulaire et Biotechnologies Végétale:** (Faculté des Sciences de Tunis).

*Sujet* : «Lipogenèse et caractérisation de l'huile de la variété Marsaline conduite en sec et en irrigué» ; obtenue en 2003, avec la mention : **Très Bien** (18/20).

❖ **Diplôme de Doctorat en Biologie ;** *Sujet* : «Caractérisation physico-chimique des huiles d'olive vierges des variétés Chemlali et Chétoui, influence de quelques pratiques agronomiques» obtenue en 2008, avec la mention : **Très Honorable**, avec les félicitations écrites du jury (Faculté des Sciences de Tunis).

### 3. Expériences professionnelles

- ❖ Enseignante à l'Institut Supérieur des Technologies Médicales Tunis (2012-2017).
- ❖ Membre de Jury du concours de dégustation de la meilleure Huile d'Olive au monde à New York ; de 2013-2017.
- ❖ Enseignante à la Haute école française de dégustation d'huile d'olive.
- ❖ Diplôme en Aptitude aux Analyses Sensorielles de l'Huile d'Olive accordé par l'Universita degli Studi di Bologna et l'Organisation des Laboratoires des Experts Dégustateurs Italiens (Organizzazione Laboratorio Esperti Assaggiatori, OLEA). (Octobre 2006).
- Chercheur au sein du Laboratoire de Physiologie Moléculaire (2010).
- Enseignante de Biochimie à l'École d'Agriculture de Mateur (2010-2012).
- Directeur recherche et développement; société HUILNORD (2011).
- Assistante à Institut Préparatoire des Etudes Ingénieurs; Sfax (2011-2012).

#### **4- Participation à l'élaboration de programme de recherche**

1. (2002-2006): Amélioration de la qualité de l'huile d'olive.
2. (2007-2008): Substances bioactives de l'olivier et biotechnologies de l'huile d'olive.

#### **5. Domaine des compétences**

- Général : Biochimie de l'huile d'olive; Biotechnologies Végétales; Physiologie Végétales, Biologie cellulaire et Biologie Végétale.
- Spécifique : - Analyse des Substances bioactives.  
- Analyse des composés aromatiques.

#### **Articles dans des revues internationales**

**A1. Preliminary chemical characterization of Tunisian monovarietal virgin olive oils and comparison with Sicilian ones.** Olfa Baccouri, Lorenzo Cerretani, Alessandra Bendini, Maria Fiorenza Caboni, Mokhtar Zarrouk, Luigi Pirrone, Douja Daoud.

(2007). *European Journal of Lipid Science and Technology*, 109, 1208–1217.

**A2. Chemical composition and oxidative stability of Tunisian monovarietal virgin olive oils with regard to fruit ripening.** Olfa Baccouri, Mokhtar Guerfel, Béchir Baccouri, Lorenzo Cerretani, Alessandra Bendini, Giovanni Lercker, Mokhtar Zarrouk, Douja Daoud. (2008). *Food Chemistry*, 109, 743–754.

**A3. Comparative study on volatile compounds from Tunisian and Sicilian monovarietal virgin olive oils.** Olfa Baccouri, Alessandra Bendini, Lorenzo Cerretani, Mokhtar Guerfel, Béchir Baccouri, Giovanni Lercker, Mokhtar Zarrouk, Douja Daoud. (2008). *Food Chemistry*, 111, 322–328.

**A4. Phenol content as correlated to antioxidant activity and gustative characteristics of Tunisian monovarietal virgin olive oils.** Olfa Baccouri, Lorenzo Cerretani, Alessandra Bendini, Giovanni Lercker, Mokhtar Zarrouk, Douja Daoud. (2008). *Rivista Italiana delle Sostanze Grasse*. Vol. LXXXV. 189-195.

**A5. Influence of irrigation and site of cultivation on qualitative and sensory characteristics of a Tunisian minor olive variety (cv. Marsaline).** Olfa Baccouri, Mokhtar Guerfel, Matteo Bonoli-Carbognin, Lorenzo Cerretani, Alessandra Bendini, Mokhtar Zarrouk, Douja Daoud. (2009). *Rivista Italiana delle Sostanze Grasse-Vol. LXXXVI*. 173-180.

**A6. Effet de la date de récolte sur la fraction aromatique des huiles d'olive vierges Tunisiennes.** Olfa Baccouri, Mokhtar Guerfel, Lorenzo Cerretani, Alessandra Bendini, Giovanni Lercker, Mokhtar Zarrouk, Douja Daoud. (2009). *Olivae* 112, 27-36.

**A7. Improving of oxidative stability and nutritional properties of virgin olive oils by fruit de-stoning.** Lorenzo Cerretani, Olfa Baccouri, Alessandra Bendini. (2008). *AgroFOOD industry hi-tech*. Vol 19 n°4, 21-23.

**A8. Changes in lipid composition, water relations and gas exchange in leaves of two young olive (cv. Chemlali" and Chetoui") in response to water stress.** (2008). Mokhtar Guerfel, Olfa Baccouri, Dalenda Boujnah, Mokhtar Zarrouk. *Plant Soil*, 311, 121-129.

**A9. Impacts of water stress on gas exchange, water relations, chlorophyll content**

**and leaf structure in the two main Tunisian olive (*Olea europaea* L.) cultivars. (2008).** Mokhtar Guerfel, Olfa Baccouri, Dalenda Boujnah, Wided Chaibi, Mokhtar Zarrouk. *119*, 257–263.

**A10. Composition, quality and oxidative stability of virgin olive oil from some selected wild olive (*Olea europaea* L. subsp. *Oleaster*).** Bechir Baccouri, Wissem Zarrouk, Olfa Baccouri, Mokhtar Guerfel, Issam Nouairi, Dhouha Krichene, Douja Daoud, Mokhtar Zarrouk. *Grasas y aceites*. (2008). 59 (4). 346-351.

**A11. Evolution agronomique de l'adaptation à la sécheresse de 12 cultivars d'oliviers (*Olea europaea* L.) en conditions climatiques arides climatiques de la Tunisie. (2009)** Mokhtar Guerfel, Olfa Baccouri, Dalenda Boujnah, Mokhtar Zarrouk. *Accépté pour publication à Olivae.*