

UNIVERSITE DE COCODY



UFR BIOSCIENCES



Présenté par
Dr KOUAME Désiré

Assistant à l'Université d'Abidjan Cocody

Le Laboratoire de Biochimie et Sciences des Aliments (LaBSA) appartient à l'UFR Biosciences de l'Université de Cocody, Abidjan, Côte d'Ivoire.

Les membres du laboratoire sont les suivants:

Enseignants-Chercheurs

1- Feu Professeur AGBO N'zi Georges	Directeur du LaBSA
2- Docteur CHATIGRE Kouamé Olivier	Sous-directeur
3- Docteur EZOUA Pierre	Secrétaire Général
4- Docteur KOUAME Désiré	Chargé des relations intérieures et extérieures
5- Professeur BIEGO G. Henri M. A.	Responsable des projets et du matériel et Equipement\
6- Professeur KOFFI Ernest\	Conseiller des Etudiants
7- Docteur KOFFI Kouamé Mathias	
8- KONAN Amoin Georgette	
9- KOUADIO Ahou Irène	
10- ASSANVO Bomo Justine	
11- MOKEY Viviane	Attaché de recherche
12- KOUASSI Bohoussou	Professeur Honoraire

Doctorants

- 13- NIAMKE Arthur Michel
- 14- ASSOI Sylvie
- 15- COULIBALY Katinan Rémi
- 16- DIBY Affoué Sylvie

Techniciens

- 1. N'DRI Yao Valentin
- 2. AKISSI Akissi Yvonne
- 3. AGBO Yao Théodore

Présentation des membres du LaBSA

ENSEIGNANTS

1) Feu Professeur AGBO N'zi Georges

Nom et Prénoms: AGBO N'zi Georges

Date et lieu de naissance: 23 avril 1948 à Koffikro s/p de Dimbokro

Profession: Maître de conférence, UFR Biosciences

Date et recrutement: 1985

Nationalité: Ivoirienne

Diplôme: Ph.D in Food Science and Human Nutrition. Michigan State University, East-Lansing, Michigan USA. Juin 1979 à décembre 1982.

2) Professeur BIEGO Godi Henri Marius Adielou

Nom et Prénoms: BIEGO Godi Henri Marius Adielou

Date et lieu de naissance: 13 septembre 1967 à Abidjan, Côte d'Ivoire

Profession: Enseignant-Chercheur de toxicologie alimentaire et nutrition, Université de Cocody

Date et recrutement: 1999

Nationalité: Ivoirienne

Diplôme: Doctorat ès Sciences, Thèse Unique en Biologie et Santé; spécialisation en Toxicologie Alimentaire, 1999. Université, Nancy I, France. Sujet: «Estimation de l'apport alimentaire en éléments minéraux essentiels ou toxiques et évaluation de micropolluants métalliques et organiques provenant des boîtes de conserve».

3) Docteur EZOUA Pierre

Nom et Prénoms: EZOUA Pierre

Date et lieu de naissance: 26-12-1964 à Abidjan, Côte d'Ivoire

Profession: Enseignant-chercheur à l'UFR Biosciences, Université de Cocody

Date et recrutement: 1995

Nationalité: Ivoirienne

Diplôme: Doctorat de 3^{ème} Cycle, Spécialité Biochimie option Biotechnologie et Sciences des aliments, Université de cocody, Abidjan, 1994. Sujet: «jus de fruit de rônier (*Borassus aethiopum*): Extraction et conservation pour une valorisation».

4) Docteur CHATIGRE Kouamé Olivier

Nom et Prénoms: CHATIGRE Kouamé Olivier

Date et lieu de naissance: 25 octobre 1964, Abidjan Côte d'Ivoire

Profession: Maître-assistant à l'UFR Biosciences, Université de Cocody

Date et recrutement: 1994

Nationalité: Ivoirienne

Diplôme: Doctorat de 3^{ème} Cycle, Spécialité Biochimie- option Biotechnologie et Sciences des aliments, Université de cocody, Abidjan, 1993. Sujet: «Caractérisation physico-chimique, biochimique et potentialité d'utilisation de la matière grasse des graines de *Canarium Schweinfurthii Engl.*»

5) Docteur KOUAME Désiré

Nom et Prénoms: KOUAME Désiré

Date et lieu de naissance: 09 juillet 1961, Abidjan Côte d'Ivoire

Profession: Assistant à l'UFR Biosciences, Université de Cocody

Date et recrutement: 1994

Nationalité: Ivoirienne

Diplôme: Doctorat 3^{ème} cycle ès Sciences en Biochimie et Technologie des aliments, Faculté de Sciences et Technique, université national de Côte d'Ivoire, 1992. Sujet: «Le palmier rônier (*Borassus aethiopum, Mart*): Etude de la microflore de la pulpe et fermentation alcoolique du jus du fruit».

6) Docteur ASSANVO Bomo Justine

(Thèse Unique) en Biochimie et Science des Aliments (Université de Cocody)

Sujet: Caractérisation et amélioration des qualités de l'Attiéké traditionnel ivoirien: utilisation du ferment standardisé et de nouvelles variétés de manioc dans la production de l'Attiéké

Doctorants

1) Monsieur NIAMKE Arthur Michel

Doctorant (Thèse Unique) en Biochimie et Science des Aliments (Université de Cocody)

Sujet: Valorisation des jeunes pousses de rônier

2) Mademoiselle DIBY Affoué Sylvie

Inscrite en DEA de Biotechnologie et amélioration des productions végétales, option : Sciences des Aliments (Université de Cocody)

Sujet: Mise en conserve du nectar de la pulpe du fruits de rônier au maïs.

3) Mademoiselle ASSOI Sylvie

Doctorant (Thèse Unique) en Biochimie et Sciences des Aliments, UFR Biosciences, Université de cocody

Sujet: Production d'acide citrique à partir du jus de fruit de rônier

4) Monsieur COULIBALY Katinan Rémi

Doctorant (Thèse Unique) en Biochimie et Sciences des Aliments, UFR Biosciences, Université de cocody

Sujet: Valorisation de la conservation de l'aubergine

Enseignements du LaBSA

Enseignements de la Licence

- 1) BCH30: Nutrition (licence)
- 2) BCH31: Biochimie structurale (licence)

Enseignements de la Maîtrise

- 3) BCH40: Biosynthèse des protéines et des acides nucléiques (maîtrise)
- 4) BCH44: Microbiologie alimentaire (maîtrise)

Filière Professionnelle

- 1) Filière Professionnelle en Technologie Alimentaire – Ingénieur en Génie des Industries Agro-alimentaires (FPTA)

Sa vocation est de préparer des cadres moyens et supérieurs pour l'ensemble des industries agroalimentaires grâce à une formation scientifique et biotechnologique de haut niveau. Elle assure également le perfectionnement des contremaîtres, techniciens supérieurs et ingénieurs des techniques exerçant dans les domaines de la transformation, le contrôle qualité, la conservation et la commercialisation des produits agroalimentaires, en vue d'une promotion au sein de l'entreprise. Enfin elle forme des agents compétents qui soient capables de se prendre en charge par l'auto emploi.

La durée de formation est de trois ans sanctionné par un Diplôme d'ingénieur en Génie Industriel Alimentaire.

Enseignements en Projet

- 1) DEA de Nutrition – Alimentation

Travaux réalisés au LaBSA

1. Conservation du plantain en milieu rural

Dans le cadre de la recherche de solutions pour réduire les grosses pertes (5 -40%) de plantain en milieu rural ivoirien, une étude a été entreprise par notre laboratoire sur le sujet. Des essais de conservation avec des sous-produits agricoles, facilement disponibles et gratuits aux paysans, nous ont permis d'en identifier un qui conserve le plantain pendant 21 jours dans les conditions du milieu rural et 30 à 35 jours sous climatisation. La technique développée aidera non seulement les paysans mais également les grossistes et même les consommateurs en ville. Les résultats de ce travail ont été l'objet d'une publication.

Ce projet a été financé par le Centre de Recherche et de développement International (C.R.D.I.) du Canada puis par UNISPAR-UNESCO.

2. Valorisation du fruit de l'ailé (*Canarium schweinfurthii* Engl.)

Dans le souci de profiter des effets bénéfiques de certains fruits de la flore végétale ivoirienne non encore exploitée de nos forêts, le fruit du canarium a été identifié au hasard par notre laboratoire. Ce fruit, similaire dans sa forme à l'olive, est violet lorsqu'il est matière et sa teneur en matière grasse est de 30 à 50 %. Les études effectuées sur les caractéristiques physico-chimiques de cette matière grasse nous indiquent qu'elle est fortement similaire au beurre de cacao. Cette matière grasse donne également des indices de propriétés cosmétiques qu'il reste à déterminer. D'où son importance économique au niveau de la Côte d'Ivoire. Les résultats de ce travail ont été l'objet de deux publications.

La sève de l'arbre canarium est également reconnue posséder des caractéristiques énergétiques très importantes.

Financement personnel des travaux par le responsable scientifique.

3. Valorisation du Fruit de rônier (*Borassus aethiopum* Mart.)

3.1. Production de jus

Toujours dans le souci de valoriser les fruits de la flore végétale de Côte d'Ivoire, le fruit de rônier, bien que consommé traditionnellement par certaines populations du pays, n'est pas encore exploité économiquement sous la forme transformée. Alors, notre laboratoire s'y est intéressé pour produire du jus dont les caractéristiques physico-chimiques et organoleptiques ont été étudiées. Ce jus a attiré l'attention des consommateurs habituels du fruit cuit et pour cela, une autre investigation a été faite pour sa conservation. Des temps de péremption de ce jus ont été déterminés pour une meilleure production économique.

Le procédé de fabrication du jus de rônier ainsi que les résultats des caractéristiques et de la conservation ont été l'objet deux publications.

3.2. Production d'éthanol

Du jus peut également être obtenu des fruits de rônier en sénescence pour la production d'éthanol. Des études ont déjà été faites par notre laboratoire sur les différents paramètres pour une meilleure production d'éthanol de rônier. La levure naturelle du fruit a été isolée et identifiée puis elle fait l'objet de comparaison avec d'autres souches levuriennes performantes dans la production d'éthanol. Des essais pilotes méritent une attention particulière pour l'exploitation économique de ce type de jus.

Ces deux travaux sur le rônier ont été financés personnellement par le responsable scientifique.

4. Valorisation des résidus d'ananas (Production d'éthanol)

Vu les nombreux rejets d'ananas sur les sites de production, notre équipe de travail s'est intéressée à la production de jus pour la production d'éthanol. Des micro-organismes particuliers ont été mis à l'essai de fermentation et les résultats obtenus nous ont permis de sélectionner des paramètres spécifiques pour un bon rendement et une bonne productivité. Des essais sur une unité pilote mérite aussi une attention particulière. Ceci apporterait une plus-value au producteurs d'ananas de Côte d'Ivoire.

Financement personnel par le responsable scientifique.

5. Utilisation du soja en Côte d'Ivoire

Considérant les différents problèmes de malnutrition en Afrique, un projet initié par IITA (International Institute of Tropical Agriculture) sur l'utilisation du soja nous a été proposé. Dans ce projet, nous avions formé des paysans dans l'utilisation du soja dans leurs mets quotidiens à cause des bienfaits de cette matière végétale. Ainsi, trente (30) recettes ont été confectionnées à partir des mets traditionnels. Ces produits peuvent être valorisés pour une consommation régulière au niveau des populations afin de réduire la malnutrition en Côte d'Ivoire.

Dans ce cadre, un aliment particulier de consommation régulière, fait de manioc à travers un ferment spécifique, mérite une attention particulière de production industrielle. Il s'agit de l'attiéké qui a été enrichi au soja par notre équipe de travail. Cet enrichissement de ce aliment, par le soja, améliorerait la santé des populations sur le plan protéique et énergétique (Financement CRDI, Canada).

6. Transformation de la pulpe de mangue en produits agro-alimentaires et bioénergétiques

La conservation des mangues après la cueillette, constitue un problème insoluble pour les producteurs de ce fruit en Côte d'Ivoire. Cette situation occasionne un manque à gagner considérable pour ces derniers. La transformation de la pulpe en produits agro-alimentaires (confiture, jus, fragments séchés de pulpe, alcool de bouche, vin) et en alcool médicinal, apparaît comme une nécessité pour résoudre ce problème de la conservation et aussi apporter une valeur ajoutée appréciable à ce fruit.

Les conditions expérimentales pour l'obtention de confiture à faible taux de sucre et de jus de mangue sont déjà définis. La fermentation contrôlée de la production de l'éthanol est une étape à réaliser pour ce produit.

Financement personnel par le responsable scientifique.

Travaux de Diplôme d'Etudes Approfondies (DEA)

- 1) ABI Komi, 1989. Propriétés physico-chimiques, nutritionnelles et fermentescible de «cocoassié» (*Dioscorea cayenensis*)
- 2) KOUAME Chatigre Olivier, 1989. *Canarium Schweinfurthii Engl.*: Etude comparative des propriétés physico-chimiques de l'huile et aspects nutritionnels des graines
- 3) EZOUA Pierre, 1989. Cinétique du Gossypol
- 4) SOUMANOU Mohamed, 1990. Contribution à l'étude des méthodes traditionnelles et améliorées de conservation de la banane plantain
- 5) BOULIMBOU Edgard, 1990. Digestibilité in vitro des boues d'extraction d'une huile de palme
- 6) TOUBATE Bertine, 1991. Production de protéines d'organismes unicellulaires à partir du fruit de ronier (*Borassus aethiopum Mart*) et leurs aspects nutritionnels chez le rat
- 7) KOUAME Akissi, 1992. L'ananas (*Ananas Comosus*): Conservation de jus frais par l'acide sorbique
- 8) IRIE bi Zahouli, 1996. Amélioration de la qualité du cacao en fèves à travers des pré-traitements avant fermentation.
- 9) KOFFI Kouamé Mathias, 1998. Production de semoule à partir de jeune poussée de rônier/Koulé ô
- 10) KONAN Amoin Georgette, 1998. Supplémentation des bouillies de maïs et de mil par le soja
- 11) KOUADIO Ahou Irène, 1998. Etude de la microflore fermentaire de la pulpe de l'ananas (*Ananas comosus*, variété cayenne lisse)
- 12) COULIBALY Katina Rémi, 2000. Etude de la stabilité de la pâte d'arachide produite par la coopérative Ucodidal au cours de différents modes d'entreposage
- 13) KOUADIO Amarin, 2001. Conservation des ignames krenglè (*Dioscorea cayenensis rotundata*) utilisant une matière végétale locale.
- 14) AKUAÏLOU Eléonore Nausica, 2001. Etude Physico-chimique et de la microflore levuriennne de l'eau de coco mature (*Cocos nucifera*, variétés Grand Ouest Africain et Port-Bouet 121)
- 15) ASSANVO Bomo Justine, 2001. Etude de la microflore du ferment de manioc pour la production de l'attiéké adjoukrou (Nouvel Ousrô, Orbaff et Bouboury)
- 16) ASSOI Sylvie, 2001. Caractérisation chimique des produits cerelac de Nestle et comparaison de méthodes d'analyses de gluten
- 17) NAMKEY Arthur, 2001. Hydrolyse enzymatique de la pâte de jeunes pousses de rônier (*Borassus aethiopum Mart.*)

Travaux de Thèse de 3ème cycle

- 1) KOUAME Désiré, 1992. Le palmier rônier (*Borassus aethiopum, Mart*): Etude de la microflore de la pulpe et fermentation alcoolique du jus du fruit.
- 2) KOUAME Chatigre Olivier, 1993. Caractérisation physico-chimique, biochimique et potentialité d'utilisation de la matière grasse des graines de *Canarium Schweinfurthii Engl*.
- 3) EZOUA Pierre, 1993. jus de fruit de rônier (*Borassus aethiopum*): Extraction et conservation pour une valorisation.
- 4) KOUAME Akissi, 1996. La conservation du jus frais d'ananas (*Ananas Comosus*) par l'utilisation de l'acide citrique et l'acide sorbique.
- 5) KOUAO Brou, 1993. Evolution de la valeur nutritive des herbages de la savane de Côte d'Ivoire en fonction de l'âge des repousses.
- 6) BA Cheikhne, 1993. Aspects socio-économiques et valeur nutritionnelle de la viande des escargots comestibles de Côte d'Ivoire.

Publications des membres du LaBSA

1. Zabik M. E., Uebersax, M.A., John Benzinger and Agbo N.G., 1983. Bean Starch Extrusion Potential Michigan. Dry Bean Digest 8, 12-13.
2. Agbo N.G., Uebersax, M.A. and Hosfield, G., Agbo N.G., 1985. An Efficient Extraction Technique of Sugars from Dry Edible Deans) Phaseaolus vulgaris L.) and Estimation non HPLC. Université d'Abidjan, Annales Series C (Sciences) Tome XXI, 169-187.
3. Agbo N.G., Uebersax, M.A., Markakis P. and Hosfield G, Agbo N.G., 1985. La Biomasse au service du Monde Rural. Séminaire régional sur les Energies Renouvelables du 25-29 Novembre à l'Université du Bénin. Lomé Togo. UNESCO/ROSTA Naïrobie, ICTP/TRIESTE, 92-101.
4. Agbo N.G., Hosfield, G.L., Uebersax M.A. and Karen Klomparens, 1986. Water uptakean and Flour Gelatinisation of three Dry Bean Cultivars (Phaseolus L.). Am. J..Food Science. 51, 850-851.
5. Kouakou A., Agbo N.G. and Yeboua A., 1987. Recherche Formation initiale et permanente par le canariums chweinfurthii Engl. (Burseraceae). Nouveau facteur de Développement. Premier Forum. PRELUDE 16-21 Mars 1987. Dakar Atelier C. Programmes résumés des communication. Première partie.
6. Uebersax M.A., Rueangakulrach S., Agbo N.G. and Hosfield G., 1987. Seed Micro-structure and its Relationship to Water Uptake in Isogenic Lines and a Cultivar of Dry Beans (Phasealus vulgaris L.). J. Food Microstructure, Scanning Microscopy International 6, 91-102.
7. Kouao B.J. et Agbo N.G., 1987. Ethanol Production from pineapple Juice in Côte d'Ivoire with Preselected Yeast Strains. Japan journal of Fermentation technologie 65, 475-482.
8. Agbo N.G., Chatigre K.O. and Simard, R.E., 1988. Observation of processed beans following kramer shear texture analysis. Michigan dry Bean Digest 12, 10-11.
9. Yao K. A., Kadio N., Coulibaly A, Agbo N.G., 1992. Consommation volontaire de taurins sur parcours naturel au Centre de la Côte d'Ivoire et niveau d'alimentation des animaux. J.A.O.C.S., 69, 317-320.
10. Agbo N.G., Kouamé C.O., 1996. Amélioration de l'extraction de la matière grasse du fruit de canarium schweinfurthii Engl. par ajout d'enzymes. J. International Science des Aliments, 16, 77-82.
11. Canarium Schweinfurthii Engl. Chemical Composition of the Fruit Pulp and oil. Plan Foods for Human Nutrition, 42, 55-70.
12. Agbo N.G., Soumanou M., Yoa K.A., 1996. Nouvelles techniques de conservation de la banane plantain en milieu rural avec de la manière végétale locale. J. International Science des Aliments, 16, 607-621.
13. Ezoua P, Kouamé D. et Agbo N., 1999. Caractéristiques physico-chimique et organoleptique du jus pulpe fraîche du fruit de ronier (*Borassusa ethiopum Mart*). J. International Cahiers d'Agriculture, 2-8.
14. Biego G.H., Biaudet H., Joyeux M., Debry G., 1996. Détermination de la teneur en étain des fruits, légumes et de leur jus selon le mode de conditionnement. Sciences des Aliments, 16, 623-630

15. Biego G.H., Joyeux M., Hartemann P., Debry G., 1998. Daily intake of essential minerals and metallic micropollutants from foods in France. *Science of the Total Environment*, 217, 27-36
16. Biego G.H., Joyeux M., Hartemann P., Debry G., 1998. Determination of mineral contents in different kinds of milk and estimation of dietary intake in infants. *Foods Additives and Contaminants*, 15, 775-781
17. Biego G.H., Hartemann P., Debry G., 1999. Determination of dietary tin in an adult French. *Archives of Environmental Contamination and Toxicology*, 36, 227-232

Communications du LaBSA

- 1) Agbo, N.G., 1998. Le *canarium schweinverthii Engl.*: Un nouveau facteur de développement en côte d'Ivoire. Actes des journées scientifiques d'Abidjan. Développement rural intégré et multi-location de la culture. *Prélude* 12-13, 17-19
- 2) Agbo N.G. et Kouamé D., 1993. Le palmier ronier (*Borassus aethiopum Mart.*). Etude de la microflore du fruit. Les actes du 27ème Colloque agro-alimentaire de la francophonie, «ethnologie et qualité en agro-alimentaire», 24 Mai au 3 Juin, CRDI, Canada, 147-153.
- 3) Agbo N.G., 1994. La Science et la technologie des Aliments dans les pays Africains Francophones. AGORA-TECH. Bulletin de liaison de l'Association Francophone pour l'Avancement des Technologies des Aliments, 2, 18-20
- 4) Agbo N.G. et Kouamé C.O., 1997. Huiles végétales: importance nutritionnelle et économique. *La Tribune du Consommateur*. 51-53
- 5) Agbo N.G et Chatigre K. O., 1998. Lipid composition of developing canarium schweinfurthii Engl. Actes du 2^{ème} Séminaire International sur la valorisation du safoutier et autres oléagineux non conventionnels. Presses universitaires de Yaoundé, Cameroun. p 209-215.
- 6) Agbo N. G. and Konan A. G., 1995. Soybean supplementation of maize and millet paps. Symposium sur l'Utilisation du soja? Phase III. IITA, Ibadan, Nigeria
- 7) Agbo N. G., Konan A. G., Yao A. T., Ekpinda B. B. and Gbongué B.M., 2000. A supplementation of a traditional ivorian food (Attieké) with soybean. Symposium International sur l'Utilisation du soja. 12-22 Octobre? Tsukuba, Japon.
- 8) Kouamé Désiré, 1994. Le palmier ronier (*Borassus aethiopum Mart.*) : Etude de la microflore du fruit. 1^{er} Symposium Afrique/Europe sur la qualité microbiologique des aliments. 11-12 Avril, à Abidjan, Côte d'Ivoire
- 9) Kouamé Désiré, 1997. Etude de la microbiologie fermentaire de la pulpe des fruits d'ananas de la région de Bonoua. 1^{er} congrès scientifique. GRET-CI 3-5 Juin 1997, Abidjan, Côte d'Ivoire.
- 10) Kouamé Désiré, 1997. Production d'éthanol à partir du jus de fruit de palmier rônier (*Borassus aethiopum Mart.*). 3^{ème} journée annuelle de la SOACHIM. 27 Juillet au 02 Août, Université du Bénin, Lomé, Togo.
- 11) Biego G.H., 2002. Valorisation des produits vivriers en marché à travers des emballages adaptés et économiques. 1^{er} Salon international AFRIKEMBAL, 18-20 avril 2002, Abidjan, Côte d'Ivoire.

- 12) Biego G.H., Oga S., Agbo N.G., Kouadio L. Debry G., 2002. Comparaison des différentes voies de minéralisation d'échantillons alimentaires et biologiques pour le dosage d'éléments minéraux par ICP-MS. 1^{ère} Conférence de Santé Publique, de Biologie et des Sciences Pharmaceutiques, 18-19 juillet 2002, UFR des Sciences Pharmaceutiques et Biologiques, Université de Cocody, Abidjan, Côte d'Ivoire.

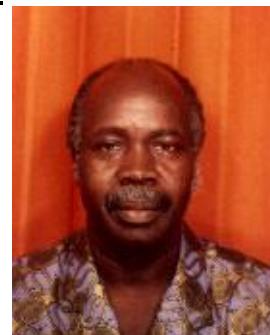
Expertises réalisables au LaBSA

Le personnel et les équipements dont dispose le laboratoire permettent la réalisation de diverses analyses dans plusieurs domaines:

- Analyses physico-chimiques
- Analyses microbiologiques générale et alimentaire
- Analyses nutritionnelles
- Analyses organoleptiques et sensorielles
- Enquêtes alimentaires
- Analyses toxicologiques
- Etudes sur la transformation des aliments
- Etudes sur la conservation des aliments
- Etc.

Curriculum Vitae

Feu Professeur AGBO N'zi Georges



Nom et Prénoms: AGBO N'zi Georges

Date et lieu de naissance: 23 avril 1948 à Koffikro s/p de Dimbokro

Profession: Maître de conférence, UFR Biosciences

Date et recrutement: 1985

Nationalité: Ivoirienne

Expériences

- | | |
|---|---|
| 1 - Aide Chimiste | : Saprocsy, Blohorn, Abidjan Côte d'Ivoire ;
Décembre 1968 à Avril 1969. |
| 2 - Stagiaire Assistant de laboratoire | : Laboratoire fédéral d'Inspection des pêches
Montréal, P.Q. Canada (été, 1972) et St-Jonh's,
Terre-Neuve, Canada (été 1973). |
| 3 - Assistant de laboratoire | : Institut de transformation et d'industrialisation
des produits tropicaux (ITIPAT) Abidjan,
Côte d'Ivoire Janvier à Juillet 1975. |
| 4 - Assistant de Laboratoire | : Département de Science et technologie des
Aliments, Alabama Agricultural and
Mechanical University, Normal Alabama,
USA, Septembre 1975 à Mars 1976. |
| 5 - Assistant de recherche | : Département de Science et Technologie des
Aliments, Alabama Agricultural and
Mechanical University, Normal, USA
Janvier 1978 à Mai 1979. |
| 6 - Assistant d'Enseignement de
Recherche. | : Département de Science des Aliments et
Nutrition Humaine, Michigan State University,
Normal, USA ; Juillet à Décembre 1982. |

7 - Attaché de Recherche	: Centre Ivoirien de Recherche Technologique (CIRT), Abidjan Côte d'Ivoire Mars 1984 - Juillet 1985.
8 - Assistant Professeur	: Département de Biochimie, Faculté des Sciences et Technique (FAST) Université Nationale de Côte d'Ivoire, Mars 1984 - Juillet 1985.
9 - Maître Assistant	: Département de biochimie, FAST, Université Nationale de Côte d'Ivoire Juillet 1985 à Juillet 1988.
10 - Maître de Conférences	: Département de biochimie, FAST, Université Nationale de Côte d'Ivoire, Abidjan, Juillet 1988 à présent.
	: UFR-Biosciences et Technologie des Aliments, d'Abobo Adjame, Côte d'Ivoire 1996 - 1998.
	: UFR-Biosciences, Laboratoire de Biochimie et Science des Aliments, Université de Cocody, Côte d'Ivoire, Abidjan Juillet 1998 à présent.
11 - Enseignant vacataire pour Niveau Ingénieur en énergie (Electricité-Biomasse).	: Ecole Supérieur d'Ingénieur en Electricité (E.S.I.E) de Bingerville Côte d'Ivoire 1984-1988
12 - Sous-Directeur d'Institut de Recherche	: Institut de Recherche sur les Energies Nouvelles (IREN) Université Nationale de Côte d'Ivoire 1988 - 1991.
13 : Conseiller technique chargé de la structuration de la Technologie en Côte d'Ivoire.	: Ministère de l'Enseignement Supérieur et de la Recherche Scientifique, Côte d'Ivoire, Abidjan Septembre 1992 à Mai 1994.
14 - Directeur de Centre de Recherche	: Centre Ivoirien de Recherche Technologique (CIRT), Abidjan , Mai 1993 à Mai 1994.
15 - Chef de Projet Recherche Développement.	: Conservation du plantain en milieu rural. Subvention CRDI Canada-Département de Biochimie, faculté des Sciences et Techniques Université Nationale de Côte d'Ivoire, Abidjan 1989 à 1994.
16 - Chef de Projet Recherche Développement.	: Conservation du plantain, Dissémination des Des résultats en milieu rural, Subvention, UNESCO Département de Biochimie, Faculté Et Faculté et Techniques, Université Nationale De Côte d'Ivoire, Abidjan Mai 1996 à présent.
17 - Enseignant vacataire pour Niveau	: Ecole Supérieure d'Agronomie (ESA), Institut

Ingénieur Agro-alimentaire	Polytechnique Houphouet Boigny, Yamoussou-Kro, 1996 à Présent.
18 - Enseignant Vacataire pour Niveau Ingénieur de Conception.	: Ecole Supérieur d'Agronomie (ESA) Institut Polytechnique Houphouet Boigny, 1994 - 1996.
19 - Chef de Projet Recherche Développement.	: Utilisation du soja, Phase III. Laboratoire de Biochimie et Science des Aliments, UFR-Biosciences, Université de Cocody, Abidjan. 1994 - 1998, Subvention CRDI-IITA, Ibadan, Nigéria.
20 - Chef de projet recherche Développement (Responsable Scientifique)	: Etudes des caractéristiques physico-chimiques et organoleptiques des produits de transformation de l'igname laboratoire de Biochimie et Sciences des Aliments, UFR Biosciences, Université Cocody, Abidjan . Décembre 1998 - 2002.
21 - Chef de Section Section Biotechnologie-Biomasse	: Institut de Recherche sur les Energies Nouvelles (IREN) 1985 à présent.
22 - Directeur d'Institut de Recherche	: Institut de recherche sur les Energies Nouvelles Avril 1996 à 1998.
23 - Enseignant vacataire AUPELF-UREF pour des étudiants de 4ème année sur la transformation des aliments.	: Département de Chimie, Biologique Géologie, Faculté des Sciences, Université de Bangui, Bangui, Centrafrique Février 1999.
24 - Consultant à la FAO	: FAO-Côte d'Ivoire, Contrat Mars - Juin 1999.
25 - Expert National de Biotechnologie	: Auprès de l'Agence Africaine de Biotechnologie Alger, Algérie à partir du 6 Avril 2000.
26. Directeur du Laboratoire de Biochimie et Science des Aliment	: UFR-Biosciences, Université de Cocody, Abidjan, Avril 2000 à présent

Bourses et Distinction Académiques :

- Bourses de l'Agence Canadienne de Développement International (ACDI), Canada, Juin 1970 à Juin 1974.
- Bourse du Gouvernement de Côte d'Ivoire pour les Etudes au Etats Unis : Juillet 1975 à Décembre 1982.
- Bourse Post-Doctorale de la Fondation Internationale Matsumae du Japon pour l'Université d'Osaka. Avril à Octobre 1986 : Médaille en argent de la Fondation comme promoteur de la Science entre la Fondation et la Côte d'Ivoire.
- Bourse d'Excellence Post-Doctorale de l'AUPELF pour l'Université Laval, Québec, Canada : Juin à Octobre 1989 et Juin à Décembre 1990.
- Bourse Cochran Fellowship Program "USDA office international Cooperation and development", pour le cours spécial au Etats-Unis sur "Seed Improvement Technology", Mississippi State University, USA : Juin - Juin 1992.

Affiliations Professionnelles :

- **Précédentes :**

- Association Américaine de l'Institut de Technologie Alimentaire (IFT) 1976 - 1982.
- Association Américaine de Chimie Analytique ; 1980 - 1982.
- Association Américaine de l'Electron Microscope ; 1980 - 1982.
- Association Américaine pour l'Avancement de la Science ; 1980 - 1982.
- Fermentation Technology Society of Japan ; 1986 - 1986.

- **Présentes**

- Réseau International de Programme de Recherche et Liaison Universitaire pour le Développement (PRELUDE) 1985 à présent.
- African Biological Science Network (Réseau Africain des Sciences Biologiques ; ABN), Section Côte d'Ivoire, Président de la Commission Nationale de Biotechnologie-Microbiologie, Faculté des Sciences et techniques, Université Nationale 1988 - présent.
- Association francophone Agricole pour la Technologie de la Transformation des Aliments (AFATTA). Représentant pour les pays Africains francophones Sub-Sahélien. 1993 - 1997.
- Association des Diplômés en Science et technologie des Aliments de Côte d'Ivoire (A.D.I.S.T.A.C.I.). Président de cette association 1993 - présent.
- ASANET (African Safou Network) ; Commissaire au comptes, 1996 - présent.

Expériences d'Enseignement :

- Travaux dirigés de biochimie pour deux groupes d'étudiants de 2^{ème} année (CBG II), 1984 à 1987. 2H/semaine.
 - Travaux dirigés de biochimie pour un groupe d'étudiants de Licence et de Maîtrise (UV1) 1984 à 1987. 1H/semaine.
 - Travaux pratiques de biochimie des étudiants de Licence et de Maîtrise (UV1), 1984 à 1987. 3H/semaine.
 - Chargé de cours des Travaux Dirigés de Biochimie pour les étudiants de 2^{ème} année (CBGII). Assume deux séances pour deux de ces étudiants ; 1988 à 1991.
 - Deux séances de travaux Dirigés de biochimie pour deux groupe d'étudiants de 3^{ème} année (Licence et Maîtrise, UV1). 1988 à 1990 ; 1H/semaine.
 - Chargé de cours sur l'optimisation des cellules microbiennes pour les étudiants de D.E.A.. de biotechnologie et d'Amélioration des produits végétales, option : Biotechnologie et Science des Aliments 1988 à 1989 ; 2H/semaine.
 - Chargé de cours magistral sur l'enzymologie pour les aliments de 1^{ère} année maîtrise ; 1989 à 1990 ; 2H/semaine.
 - Chargé de cours magistral sur la conservation des aliments pour les étudiant de D.E.A., Option : Biotechnologie et Science des aliments 1988 à 1992 ; 2H/semaine.
 - Chargé de cours de Biomasse-Bioénergie pour les étudiants ingénieurs en Energie, ESIE , 1984 à 1988.
 - Chargé de cours magistral sur les additifs des aliments pour les étudiants de D.E.A., option : Science et Biotechnologie des Aliments ; 1898 à présent ; 2H/ semaine.
 - Chargé de cours Biochimie, pour les étudiants d'ingénieurs de conception agro-alimentaire : 1994 - 1996 25H/an.
 - Chargé de cours magistral de Biochimie générale pour les étudiants de 2^{ème} année Chimie, Biologie, Géologie (CBG II) ; 1991 à 1996 : 4h/semaine.
 - Chargé de cours de Spécialité (introduction à la Science des aliments. Protéine comme aliment Biotechnologie post-récolte) 1997 à présent. 70H/an
 - Chargé de cours de Biotechnologie alimentaire : UFR-Sciences Biologique et pharmaceutiques, Université Cocody, début 1999. 50H/an.

Professeur BIEGO Godi Henri Marius Adielou



Nom et Prénoms: BIEGO Godi Henri Marius Adielou

Date et lieu de naissance: 13 septembre 1967 à Abidjan, Côte d'Ivoire

Profession: Enseignant-Chercheur de toxicologie alimentaire et nutrition, Université de Cocody

Date et recrutement: 1999

Nationalité: Ivoirienne

Qualification

- 1999: Assistant au Laboratoire de Biochimie et Sciences des Aliments, Université de Cocody
- 1999: Doctorat Thèse Unique en sécurité alimentaire, Université Nancy I, France
- 2000: Enseignement de sécurité alimentaire à l'Ecole Supérieure d'Agronomie, INP-FHB, Yamoussoukro,
- 2000 - : Enseignement de travaux pratiques de biotechnologie, UFR des Sciences Pharmaceutiques et Biologiques, Université de Cocody,
- 2000 - : Responsables des enseignements de toxicologie et nutrition à la filière professionnelle en hygiène agro-alimentaire, Université de Cocody,
- 2001-2002: Enseignement de toxicologie en maîtrise de microbiologie, Université d'Abobo-Adjame
- 2001-2002: Enseignement de nutrition en licences de biochimie et sciences naturelles, Université de Cocody
- Avril 2002: Conférencier au salon AFRIKEMBAL sur le thème «**Valorisation des produits vivriers en marché à travers des emballages adaptés et économiques**»
- 2002: Formation des agents techniques du CIAPOL

Formation universitaire

- Doctorat ès Sciences, Thèse Unique en Biologie et Santé; spécialisation en Toxicologie Alimentaire, Université, Nancy I, France
- 1993-1994: DEA de Microbiologie-Enzymologie Nutrition, Université Nancy I, France

-
- 1992-1993: Diplôme Universitaire de Carences Nutritionnelles dans les pays en voie de développement, Université Paris VII, France.
 - 1992-1993: Diplôme universitaire de Régulation Nutritionnelle, Université Paris VII, France.
 - 1989-1991: Maîtrise de Biochimie, Université d'Abidjan Cocody, Côte d'Ivoire.
 - 1987-1989: Diplôme Universitaire d'Etudes Scientifiques en Chimie Biologique Géologie, Université d'Abidjan Cocody, Côte d'Ivoire.
 - 1987: Baccalauréat série D, Lycée Classique d'Abidjan, Côte d'Ivoire.

Expériences

- 2000 - : Responsable pédagogique et du Laboratoire de chimie alimentaire de la Filière Professionnelle en Hygiène Agro-alimentaire, Université de Cocody
- 2000 - : Responsable des projets, du matériel et des équipements, filière professionnelle en hygiène agro-alimentaire, Université de Cocody
- 2001 - : Responsable des Projets et du Matériel, Laboratoire de Biochimie et Sciences des Aliments, UFR Biosciences, Université de Cocody,
- 2002: Membre du comité de certification des produits alimentaires; marque NI, CODINORM

Langues

- Français: parlé, écrire et lire; aptitude excellente
- Anglais: parlé, écrire et lire; aptitude passable

Connaissances informatiques

- Windows,
- Microsoft Office 2000 Professionnel (Word, Excel, Powerpoint, Access, Publisher, Outlook)
- Logiciels de traitements d'images (Photo Editor, Ulead iphoto Express, Photoshop 5)
- Connaissance du Hard (composants de l'ordinateur et leur manipulation)

Docteur EZOUA Pierre



Nom et Prénoms: EZOUA Pierre

Date et lieu de naissance: 26-12-1964 à Abidjan, Côte d'Ivoire

Profession: Assistant à l'UFR Biosciences, Université de Cocody

Date et recrutement: 1995

Nationalité: Ivoirienne

Qualifications et Expertises

- 2002: Enseignement sur les additifs alimentaires, Filière Professionnelle en Technologie Alimentaire
- 1995-: Enseignements de nutrition et de biochimie, UFR Biosciences, Université de Cocody
- 1990-1992: Organisation et Responsable du CODEX Alimentarius; Analyse de projets de normes alimentaires nationales pour le codex alimentarius, participation à plusieurs comités techniques pour l'élaboration de normes alimentaires nationales. CNAD (Comité National pour le Développement Alimentaire), Abidjan.
- 1989-1990: Stage sur Formulation des aliments, Alimentation et nutrition Animale: Formulation de diverses rations alimentaires avec le tourteau de coton, évaluation des effets nocifs du gossypol sur des pondeuses nourries avec des tourteaux de graines de coton et détermination des doses non nocives. Laboratoire Centrale de Nutrition Animale (LACENA), Abidjan
- 1990-1993: Organisation des Journées Mondiales de l'Alimentation (JMA) sur la Biodiversité, la Sécurité alimentaire et le Téléfood; Organisation du Séminaire National pour l'Alimentation, Financé par FAO/OMS, sur les problèmes alimentaires en Côte d'Ivoire des différentes catégories d'individus.

Formation universitaire

- 1994: Doctorat de 3ème Cycle, Spécialité Biochimie- option Biotechnologie et Sciences des aliments, Université de cocody, Abidjan
- 1989: DEA Biotechnologie et Amélioration des production végétales, option Biochimie et sciences des aliments, Université de cocody, Abidjan

-
- 1986-1988: Maîtrise de Biochimie, Université de cocody Abidjan
 - 1984-1986: DUES Chimie biologie géologie, Université de cocody, Abidjan
 - 1984: BAC (D), Lycée Moderne Koumassi, Abidjan

Expériences

- 2000: Secrétaire du Laboratoire de Biochimie et Sciences des Aliments (LaBSA), UFR Biosciences, Université de Cocody
- 2001: Organisation des enseignements de travaux pratiques au niveau de la Filière Professionnelle en Technologie Alimentaire, pour la formation d'Ingénieur en Génie Industriel et Alimentaire (FPTA)
- 1995-: Organisation des enseignements de travaux dirigés et de travaux pratiques à l'UFR Biosciences au niveau des Licences de Biochimie et des Sciences Naturelles, de la Maîtrise de Biochimie

Langues

- Français: parlé, écrit et lu; aptitude excellente
- Anglais: parlé, écrit et lu; aptitude bonne

Docteur CHATIGRE Kouamé Olivier



Nom et Prénoms: CHATIGRE Kouamé Olivier

Date et lieu de naissance: 25 octobre 1964, Abidjan Côte d'Ivoire

Profession: Maître-assistant à l'UFR Biosciences, Université de Cocody

Date et recrutement: 1994

Nationalité: Ivoirienne

Qualifications et Expertises

- 2002: Enseignement sur la biochimie alimentaires, Filière Professionnelle en Technologie Alimentaire
- 1995-: Enseignements de biochimie et de nutrition, UFR Biosciences, Université de Cocody
- 1999-: Enseignements de biochimie et biochimie alimentaire, BTS, IVESTP, Abidjan

Formation universitaire

- 1997: Atelier sur la réforme pédagogique des universités, Université de Cocody, Faculté des Sciences et Techniques, Abidjan, Côte d'Ivoire
- 1997: Atelier sur le désengagement de l'état et la relance de la production oléagineuse, Aproma, 3^{ème} Réunion de concertation professionnelle sur les oléagineux, Abidjan, Côte d'Ivoire
- 1995: Stage de formation en biotechnologies appliquées aux bio-industries, Centre Wallon de Biologie Industrielle (C.W.B.I.), Faculté des Sciences Agronomiques de Gembloux, Bruxelles
- 1993: Cours intensif d'anglais organisé par le Centre Culturel Américain, Université Nationale de Côte d'Ivoire, Abidjan
- 1993: Doctorat de 3^{ème} Cycle, Spécialité Biochimie- option Biotechnologie et Sciences des aliments, Université de cocody, Abidjan
- 1988: DEA Biotechnologie et Amélioration des production végétales, option Biochimie et sciences des aliments, Université de cocody, Abidjan
- 1985-1987: Maîtrise de Biochimie, Université de cocody Abidjan
- 1983-1985: DUES Chimie biologie géologie, Université de cocody, Abidjan
- 1984: BAC (D), Collège Notre Dame d'Afrique, Abidjan

Expériences

- 2001: Secrétaire de la commission pédagogique de UFR Biosciences, Université de Cocody
- 1998: Sous-directeur du Laboratoire de Biochimie et Sciences des Aliments (LaBSA), UFR Biosciences, Université de Cocody
- 1998- : Président du Jury au Baccalauréat Ivoirien
- 1998-: Responsable du suivi des enseignements à l'UFR Biosciences
- Membre de l'Association Francophone pour l'avancement des technologies en transformation des aliments (AFATTA)
- Membre de l'Association des Diplômés en Sciences et Technologie des Aliments de Côte d'Ivoire (ADISTACI).

Langues

- Français: parlé, écrit et lu; aptitude excellente
- Anglais: parlé, écrit et lu; aptitude bonne

Docteur KOUAME Désiré



Nom et Prénoms: KOUAME Désiré

Date et lieu de naissance: 09 juillet 1961, Abidjan Côte d'Ivoire

Profession: Assistant à l'UFR Biosciences, Université de Cocody

Date et recrutement: 1994

Nationalité: Ivoirienne

Qualifications et Expertises

- 2000- : Enseignement de biotechnologie et la transformation alimentaire, UFR des Sciences Pharmaceutiques et Biologiques, Université de Cocody
- 1999-: Enseignements de biochimie et microbiologie, BTS, IVESTP, Abidjan
- 1995: Stage sur la biotechnologie des fermentations et cours spécialisés en microbiologie industrielle, faculté universitaire des sciences agronomiques de Gembloux, Belgique
- 1993-: Enseignements de microbiologie, de biochimie et de nutrition, UFR
- 1990: Stage d'imprégnation en bactériologie, virologie et microbiologie alimentaire Institut Pasteur, service du Prof. DOSSO Abidjan
- 1988: Stage d'imprégnation en médecine de santé rurale, secteur de santé rurale d'Adzopé Côte d'Ivoire
- 1986: Stage au laboratoire de microbiologie des fermentations, Antenne ORSTOM de ENSUT Dakar, Sénégal

Formation universitaire

- 1992: Doctorat 3^{ème} cycle ès Sciences en Biochimie et Technologie des aliments, Faculté de Sciences et Technique, université national de Côte d'Ivoire
- 1986: DEA de Biologie Végétale et Sciences Naturelles, Faculté de Sciences de Dakar, Sénégal
- 1985: Maîtrise de Sciences naturelles, Faculté de Sciences de Dakar, Sénégal
- 1981-1984: Licence de Sciences naturelles, Faculté de Sciences de Dakar, Sénégal
- 1980: Baccalauréat série D

Langues

- Français: parlé, écrit et lu; aptitude excellente
- Anglais: parlé, écrit et lu; aptitude bonne

Mademoiselle ASSANVO Bomo Justine



Nom: ASSANVO, Bomo Justine

Nationalité: Ivoirienne

Date et lieu de naissance: 27/09/1969 à Bouaké

Situation matrimoniale: Célibataire sans enfant

Adresse postale: 06 BP 1943 Abidjan 06 Deux plateaux Vallon

Téléphone: 22-41-09-02 / 23-45-52-58 / 07 78 67 55

Fax: 225 23 45 12 11 (CSRS)

E-Mail: justine.assanvo@csrs.ci / bomoj@yahoo.com

Formation universitaire

- 2000- : Doctorant (Thèse Unique) en Biochimie et Science des Aliments (Université de Cocody)
Sujet: Caractérisation et amélioration des qualités de l'Attiéké traditionnel ivoirien: utilisation du ferment standardisé et de nouvelles variétés de manioc dans la production de l'Attiéké
- 1997-2000: DEA de Biotechnologie et amélioration des productions végétales, option : Sciences des Aliments (Université de Cocody)
Sujet: Etude de la microflore du ferment de manioc pour la production de l'attiéké Adjoukrou (Nouvel Ousrhou, Orbaff, Bouboury)
- 1993-1997: Maîtrise ès Sciences de Biochimie (Université de Cocody)
Biochimie structurale, éléments de nutrition et de microbiologie, Biochimie métabolique et techniques physiques de la Biochimie, CES de Chimie Organique, Acides Nucléiques et Biosynthèse des protéines, Mécanismes de régulation biochimiques et hormonales, Biomathématiques et génétique des populations, Bases moléculaires de l'hérédité et génie génétique
- 1989-1992: Dues Chimie Biologie Géologie, UFR Biosciences, Université de Cocody
- 1989: Baccalauréat série D, mention assez bien, Lycée Mamie Adjoua de Yamoussoukro

Stages et conférences

- Février-Mars 1999: Stage de 2 mois de microbiologie à l'INPHB (INSET, Yamoussoukro, CI) au Laboratoire de microbiologie alimentaire
- Juin 1999-Février 2000: Enquêtes de consommation et de production d'attiéké réalisées à Abidjan, Dabou et Jacqueville
- Mars 2000: Stage de 4 mois de microbiologie au Laboratoire Nationale d'Appui au développement (LANADA): (LCHA, Laboratoire Central Hygiène Alimentaire Zone3 et LCPA, Laboratoire Centrale de Pathologie Animale, Bingerville, CI)
- 1998-2002: Stage au Centre Suisse de Recherche Scientifique (CSRS) en Côte d'Ivoire
- 2001-2002: Stage de 4 mois de microbiologie à l'Ecole Polytechnique Fédérale de Zürich (EPFZ ou ETHZ) au Laboratoire des Sciences des produits Laitiers. Thème: Apprentissage de nouvelles techniques en microbiologie alimentaire. Intérêt particulier porté sur les techniques de microbiologie relatives à la fermentation.
- Août 2001-Septembre 2001: Conférence internationale. Thème: La recherche en partenariat pour un développement durable en Afrique de l'Ouest (CSRS- Côte d'Ivoire)
- Mai 2002-Juillet 2002: Formation d'un panel de dégustation de l'attiéké

Connaissances

- Bonne connaissance de l'outil informatique,(EXCEL/ WORD/POWER POINT/ORIGIN)
- Niveau moyen en anglais
- Niveau moyen en analyses statistiques des données (SAS)
- Monitrice de Catéchuménat adulte au CCEA (Communauté Catholique des Etudiants de Côte d'Ivoire) pendant trois ans

Monsieur NIAMKE Arthur Michel



Nom: NIAMKE Arthur Michel

Nationalité: Ivoirienne

Date et lieu de naissance: 02/07/1968

Situation matrimoniale: Célibataire sans enfant

Adresse postale: 25 BP 207 Abidjan 25

Téléphone: 22 48 80 32 / 05 80 34 16

Formation universitaire

- 2000- : Doctorant (Thèse Unique) en Biochimie et Science des Aliments (Université de Cocody); Sujet: Valorisation des jeunes pousses de rônier
- 1998-2000: DEA de Biotechnologie et amélioration des productions végétales, option : Sciences des Aliments (Université de Cocody); Sujet: Hydrolyse enzymatique des jeunes pousses de rônier
- 1994-1997: Maîtrise ès Sciences de Biochimie (Université de Cocody)
Biochimie structurale, Eléments de nutrition et de microbiologie, Biochimie métabolique et techniques physiques de la Biochimie, CES de Chimie Organique, Acides Nucléiques et Biosynthèse des protéines, Mécanismes de régulation biochimiques et hormonales, Biomathématiques et génétique des populations, Bases moléculaires de l'hérédité et génie génétique
- 1991-1993: Dues Chimie Biologie Géologie, UFR Biosciences, Université de Cocody
- 1990: Baccalauréat série C

Langue

- Anglais, Français: parlés et écrits

Mademoiselle DIBY Affoué Sylvie



Nom: DIBY

Prénoms: N'Nan Affoué Sylvie

Date et lieu de naissance: 26-07-1976 à Bouaké

Nationalité: Ivoirienne

Situation matrimoniale: Célibataire sans enfant

Adresse: 22 B.P.341 Abidjan 22

Formation universitaire

- 2001- : DEA de Biotechnologie et amélioration des productions végétales, option : Sciences des Aliments (Université de Cocody); Sujet: Mise en conserve du nectar de la pulpe du fruits de rônier au maïs.
- 1997-2000: Maîtrise ès Sciences de Biochimie (Université de Cocody)
Biochimie Structurale, Microbiologie Générale et Nutrition, Enzymologie-Métabolisme et Bioénergétique, Chimie Organique Structurale, Spectroscopie en Chimie Organique, Travaux Pratiques en Chimie Organique, Biosynthèse des Protéines et des Acides Nucléiques, Biologie Moléculaire, Mécanismes de régulation biochimiques, Mécanismes de régulation hormonale et action biologique des ions, Microbiologie Médicale et des aliments, Microbiologie industrielle, Biochimie, Cinétique, Génétique microbienne, Mécanismes de transmission des caractères héréditaires chez les organismes haploïdes
- 1995-1997: Diplôme Universitaire d'Etudes Scientifiques (D.U.E.S) en Chimie Biologie Géologie (C.B.G)
- 1995: Baccalauréat série D

Association

- 1997-1998: Membre du C.S.Bio (Club des Sciences Biologiques)
- 1998-2001: Membre de l'AEBUCI (Association des Etudiants en Biochimie de l'Université de Côte d'Ivoire)
- 2001-à nos jours: Membre de l'ONG Environnement Sain- Santé pour tous

Langue

- Anglais, Français: parlés et écrits

Mademoiselle ASSOI Sylvie



Nom: ASSOI

Prénoms: Sylvie

Date et lieu de naissance: 23-10-1971 à Treichville, Abidjan

Nationalité: Ivoirienne

Situation matrimoniale: Célibataire deux enfants

Adresse: 10 BP 1519 Abidjan 10

Formation universitaire

- 2000- : Doctorat Thèse Unique en Biochimie et Sciences des Aliments, UFR Biosciences, Université de cocody
Sujet: Production d'acide citrique à partir du jus de fruit de rônier
- 1997- 2000: DEA de Biotechnologie et amélioration des productions végétales, option: Sciences des Aliments, UFR Biosciences, Université de cocody, Abidjan.
Sujet: Etudes et mise en place de la détermination du gluten dans les produits céréaliers.
Stage effectué au Département Assurance Qualité de Nestlé-CI.
- 1994-1997: Maîtrise de Biochimie, Université de cocody, Abidjan.
Biochimie structurale, éléments de nutrition et de microbiologie, Biochimie métabolique et techniques physiques de la Biochimie, CES de Chimie Organique, Acides Nucléiques et Biosynthèse des protéines, Mécanismes de régulation biochimiques et hormonales, Biomathématiques et génétique des populations, Bases moléculaires de l'hérédité et génie génétique
- 1992-1994: Diplômes Universitaire d'Etudes Scientifiques de Chimie Biologie Géologie, Université de cocody
- 1992: Baccalauréat série C.

Divers

- Initiation à l'informatique – Word, Excel Powerpoint
- Membre de l'Association des Etudiants en Biochimie de l'Université de Côte d'Ivoire (AEBUCI)
- Anglais, lu et parlé

Abidjan 04/10/04

INFORMATION
JOURNEE MONDIALE DE L'ALIMENTATION 2004

THEME DE L'ANNEE :
LA BIODIVERSITE AU SERVICE DE LA SECURITE ALIMENTAIRE

- DATE : Jeudi 14 octobre au Samedi 16 Octobre 2004
- LIEU : Plateau CCIA

PROJET DE PRESENTATION D'UN STAND DU LABSA

1/ - DES POSTERS SCIENTIFIQUES liés à la biodiversité et à la sécurité alimentaire

2/ - DES PUBLICATIONS ET COMMUNICATIONS SCIENTIFIQUES

3/ - DES PRODUITS DE NOS RECHERCHES

- a/ - Jus de Rônier
- b/ - Liqueurs de Rônier avec les différents arômes
- c/ - Confitures de Mangue
- d/ - Huile de Canarium
- e/ - Microorganismes Fermentaires locaux (RAK 90, AKKA ...)
- f/ - Ferment de Manioc
- g/ - Autres

4/ - LES ACTIVITES DE NOTRE LABORATOIRE

- a/ - Enseignements universitaires (4 Unités de valeurs)
- b/ - Recherche scientifique
- c/ - Formation Professionnelles (FPTA)
- d/ - Autres

Nous demandons à tous les Enseignants du LaBSA, les Doctorants, les Etudiants et Stagiaires de bien vouloir nous aider à réaliser ce projet, pour tous renseignements complémentaires contacter :

Mr Théodore AGBO ou Melle DIBY Silvie

BONNE RENTREE UNIVERSITAIRE 2004-2005

**Dr KOUAME Désiré
Responsable des relations intérieures et extérieures du LaBSA**

Abidjan 16/08/05

JOURNEES DE L'UNIVERSITE DE COCODY
18-19 AOUT 2005

PROJET DE PRESENTATION DU STAND « LABSA »

1/ - LES POSTERS SCIENTIFIQUES (5 à 6)

2/ - LES THESES, PUBLICATIONS ET COMMUNICATIONS SCIENTIFIQUES

3/ - LES PRODUITS DE NOS RECHERCHES

- a/ - Jus de Rônier
- b/ - Liqueurs de Rônier avec les différents arômes
- c/ - Conservation de la banane plantain
- d/ - Huile de Canarium
- e/ - Microorganismes Fermentaires des fruits tropicaux : Rônier , Ananas, Canne à sucre, Coco ... (RAK 90, AKKA ...)
- f/ - Ferment de Manioc
- g/ - Conservation de l'aubergine
- h/ - Autres : Confitures de Mangue ...

4/ - LES ACTIVITES DU LABORATOIRE

- a/ - Enseignements universitaires (4 Unités de valeurs)
- b/ - Recherche scientifique
- c/ - Formation Professionnelles (FPTA)
- d/ - Autres : expertises ...

Nous demandons à tous les Enseignants du LaBSA, les Doctorants, les Etudiants et Stagiaires de bien vouloir être présents au cours de ces 2 journées.

Enseignants-Chercheurs : * Professeur AGBO N'zi Georges * Dr CHATIGRE K. Olivier

* Dr Ezoua Pierre * Dr KOUAME Désiré * Dr BIEGO G. Henri M. A.

* MOKEY Viviane * Pr. KOUASSI Bohoussou * Dr KOFFI

Doctorants : * KOFFI K. Mathias * NIAMKE Arthur Michel * ASSANVO B. Justine

* ASSOI Sylvie * KONAN A. Georgette * KOUADIO A. Irène * COULIBALY K. Rémi * DIBY A. Sylvie

Pour tous renseignements complémentaires contacter : **Mr Théodore AGBO ou Melle DIBY Silvie**

Dr KOUAME Désiré
Responsable des relations intérieures et extérieures du LaBSA

Abidjan 21/10/2010

JOURNEES DES SCIENCES BIOLOGIQUES
UFR BIOSCIENCES / UNIVERSITE DE COCODY
21 OCTOBRE 2010

PROJET DE PRESENTATION DU STAND « LABSA »

1/ - LES POSTERS SCIENTIFIQUES (5 à 6)

2/ - LES THESES, PUBLICATIONS ET COMMUNICATIONS SCIENTIFIQUES

3/ - LES PRODUITS DE NOS RECHERCHES

- a/ - Jus de Rônier
- b/ - Liqueurs de Rônier avec les différents arômes
- c/ - Conservation de la banane plantain
- d/ - Huile de Canarium
- e/ - Microorganismes Fermentaires des fruits tropicaux : Rônier , Ananas, Canne à sucre, Coco ... (RAK 90, AKKA ...)
- f/ - Ferment de Manioc
- g/ - Conservation de l'aubergine
- h/ - Autres : Confitures de Mangue ...

4/ - LES ACTIVITES DU LABORATOIRE

- a/ - Enseignements universitaires (4 Unités de valeurs)
- b/ - Recherche scientifique
- c/ - Formation Professionnelles (FPTA)
- d/ - Autres : expertises ...

Enseignants-Chercheurs : * Feu Professeur AGBO N'zi Georges

- * Dr CHATIGRE K. Olivier * Pr KOFFI Ernest * Pr BIEGO G. Henri M. A.
- * Dr Ezoua Pierre * Dr KOUAME Désiré * Dr KOFFI K. Mathias
- * Dr KONAN A. Georgette * Dr KOUADIO A. Irène * ASSANVO B. Justine
- * MOKEY Viviane * Pr. KOUASSI Bohoussou

Doctorants : * NIAMKE Arthur Michel * ASSOI Sylvie * COULIBALY K. Rémi

* DIBY A. Sylvie

Pour tous renseignements complémentaires contacter : **Mr Théodore AGBO**

JOURNEES DES SCIENCES BIOLOGIQUES
UFR BIOSCIENCES / UNIVERSITÉ DE COCODY
PRESENTATION DU STAND « LABSA »

<u>Enseignants-Chercheurs</u>	<u>Thèse</u>	<u>Publications</u>	<u>Posters</u>
1/ - Docteur CHATIGRE Kouamé Olivier			
2/ - Docteur EZOUA Pierre			
3/ - Docteur KOUAME Désiré			
4/ - Docteur BIEGO G. Henri M. A.			
5/- MOKEY Viviane			
6/ - Dr KOFFI Ernest			
7/ - Prof. KOUASSI Bohoussou			
8/ - Docteur ASSANVO Bomo Justine			
9/ - Docteur KONAN Amoin Georgette			
10/ - Docteur KOUADIO Ahou Irène			
11/ - Docteur KOFFI Kouamé Mathias			
12/ - AUTRES			
<u>Doctorants</u>			
1/ - ASSOI Sylvie			
2/ - NIAMKE Arthur Michel			
3/ - DIBY Affoué Sylvie			
4/ - COULIBALY Katinan Rémi			
5/ - AKOUELOU			
10/ - AUTRES			