

KHALID BOUTOIAL

Université sultan Moulay Slimane
Ecole Supérieure de Technologie
Béni Mellal (Maroc)
E-mail : khalid.boutoial@gmail.com

FORMATION ACADEMIQUE

2014: **Doctorat en Technologie Alimentaire**, Faculté de médecine vétérinaire, Université de Murcia. (Murcie, Espagne).

2010: **Master en Technologie Alimentaire**, Faculté de médecine vétérinaire, Université de Murcia. (Murcie, Espagne).

2004: **Maîtrise en Technologie Alimentaire**, Faculté des sciences et Techniques de Beni Mellal, Université Qadi Ayyad.

EXPÉRIENCE EN ENSEIGNEMENT

2015- actuellement : **professeur d'enseignement supérieure**. Ecole supérieure de technologie- Université de Sultan Moulay Slimane, Béni Mellal (Maroc).

2011-2012, 2012-2013: **Enseignant vacataire**. Faculté de médecine Vétérinaire, Université de Murcia (Murcia, Espagne) :

- Travaux pratiques : Industrie alimentaire (Licence en Technologie Alimentaire).

2012-2013: **Enseignant vacataire**. Faculté Vétérinaire, Université de Murcia (Murcie, Espagne):

- Travaux pratiques : Technologie alimentaire (Licence en science vétérinaire).

2012-2013: **Enseignant vacataire**. Faculté de médecine Vétérinaire, Université de Murcia (Murcie, Espagne):

- Travaux pratiques: Technologie et équipement alimentaire (Master en Science des aliments et nutrition humain).

2012: **Enseignant vacataire**. Campus Mare Nostrum, Université de Murcia (Murcie, Espagne).

- Séminaire en : Mediterranean Know How, Alimentation et santé: Utilisation des extraits des végétaux dans le lait et fromage des chèvres.

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

2013-2014: Responsable de qualité. Cítricos de Murcia S.A (Murcie, Espagne).

2009-2013: Assistant en recherche scientifique. Faculté de médecine Vétérinaire, Université de Murcia (Murcie, Espagne)

COMPETENCES PROFESSIONNELLES

- Analyses sensorielles des aliments (viandes et produits laitiers).
- Maître fromagère.
- Analyses physicochimiques, microbiologiques des aliments (viandes et ses dérivés, lait et ses dérivés, produits des agrumes).
- Hygiène et sécurité dans les entreprises alimentaires.

RESPONSABILITES PEDAGOGIQUES ET PROFESSIONNELLES

- Chef de département de génie des procédés, Ecole supérieure de technologie, Université sultan Moulay Slimane.
- Coordonnateur pédagogique de licence professionnelle Industrie alimentaire. Ecole Supérieure de Technologie, Université sultan Moulay Slimane.
- Ex-membre du comité **de la norme HALAL** des produits carnés, **Institut Halal**, Cordoba, Espagne
- Coordonnateur pédagogique **de licence professionnelle « Industrie Alimentaire »** Ecole Supérieure de Technologie, Béni Mellal.
- Membre dans la société Angleterre des produits laitiers Society of Dairy Technology (SDT).

PARTICIPATION AUX PROJETS DE RECHERCHE SCIENTIFIQUES

2009-2010: **Amélioration du rendement du fromage par la mise en œuvre d'un capteur optique sur la ligne.** Université de Murcia en collaboration avec le Ministère de la Science et Innovation, Espagne.

2010-2012 : **Développement d'une nouvelle variété du fromage utilisant comme coagulant la Cynara Scolymus.** Université de Murcia en collaboration avec Central Quesera Montesinos et le Ministère de la Science et Innovation, Espagne.

2012-2014 : Effet de l'alimentation sur la qualité des viandes rouges, Université de Murcia, Murcie, Espagne.

2011-2014 : **La suivie de la coagulation et la synérèse en fabrication des fromages par l'utilisation du capteur laser de ligne.** Université de Murcia en collaboration avec le Ministère de la Science et Innovation, Espagne.

2012-2014: **Production du lait de chèvre riche en acides gras polyinsaturés (PUFA) et acide linoléique conjugué (CLA).** Université de Murcia en collaboration avec Central Quesera Montesinos et coopérative Kpra, Espagne.

PRODUCTION SCIENTIFIQUE

Chapitre de livre

K. Boutoia, E. Ferrandini, V. García, S. Rovira, MB López (2012) Influence of feeding goats with thyme and rosemary extracts in physicochemical and sensory quality of cheese and pasteurized milk

“Goats: Habitat, management and breeding. Nova science publisher, ISBN: 978-1-61942-950-5, USA.

Publication en revue scientifique

- 1) S. Ait Taleb, K. Boutoial, F. Kzaiber, A. Oussama (2017) Effect of Aromatization by Aromatic Plants on the Physicochemical, Sensorial and Oxidative Stability of Moroccan Virgin Olive Oil. *Int. J. Chem. Mater. Environ. Res.* 3, 73-77.
- 2) S. Omari, W. Terouzi, K. Boutoial, A. Oussama (2016) Quantification of cow milk in soy milk using Attenuated Total Reflectance Fourier Transform Mid Infrared spectroscopy (ATR–FTMIR) with chemometrics. *International Journal of Engineering and Technical Research* ·
- 3)
- 4) W.Terouzi , S. Omari , K. Boutoial , A.Oussama (2016) Quantitative Detection of Cow Milk in Goat Milk by Chemometrics Analysis Based on Mid Infrared Spectroscopy. *Journal of Research in Agriculture and Animal Science*, 4 (1): 01-07.
- 5) K. Boutoial, V. García S. Rovira, E. Ferrandini, and M. B. López (2016) Consumer acceptance of milk from goats fed a diet supplemented with aromatic plants. *International Journal of Dairy and Technology*.
- 6) V. García, S. Rovira, K. Boutoial, E. Ferrandini, M.B López (2015) Physicochemical, microbiological, textural and sensory changes during the ripening of pasteurized goat milk cheese made with plant coagulant (*Cynara scolymus*). *International Journal of Dairy and Technology*. accepted manuscript.
- 7) V. Garcia, S. Rovira, K. Boutoial, D. Alvarez, M.B. López (2014) A comparison of the use of thistle (*Cynara cardunculus* L.) and artichoke (*Cynara cardunculus* L. var. *scolymus*) aqueous extracts for milk coagulation. *Dairy Science & Technology* DOI: 10.1007/s13594-014-0197-y.
- 8) V. García, S. Rovira, K. Boutoial, M.B. López (2014) Improvements In Goat Milk Quality: A Review. *Small Ruminant Research*, 121: 51-57.
- 9) K. Boutoial, Y. Alcantara, E. Ferrandini, S. Rovira, V. García and M. B. López (2013) Influence of ripening on proteolysis and lipolysis of Murcia al vino cheese. *International Journal of Dairy and Technology*, 66: 366-372.
- 10) K. Boutoial, E. Ferrandini, S. Rovira, V. García, M B López (2013) Effect of feeding goats with rosemary (*Rosmarinus officinalis* spp.) by-product on milk and cheese properties. *Small ruminant research*, 112: 147-153.
- 11) K. Boutoial, V. García, S. Rovira, E. Ferrandini, M B López. Effect of feeding goats with distilled and non distilled thyme leaves (*Thymus zygis* subsp *gracilis*) on milk and cheese properties. *Journal of Dairy Research*, 80: 448-456.
- 12) V. García, S. Rovira, R. Teruel, K. Boutoial, J. Rodríguez, I. Roa and M. B. López (2012). Effect of vegetable coagulant, microbial coagulant and calf rennet on physicochemical, proteolysis, sensory and texture profiles of fresh goats cheese. *Dairy Science & Technology*, 92: 991-707.

- 13) S. Rovira, V. García, K. Boutuial, E. Ferrandini, , M B López (2012). El papel de la microestructura en la elaboración de queso de cabra. *Industrias Lácteas Españolas*, 403: 30-35.
- 14) V. García, S. Rovira, K. Boutuial, E. Ferrandini, M B López. Effect of starters and ripening time on the physicochemical, nitrogen fraction and texture profile of goat cheese coagulated with a vegetable coagulant (*Cynara cardunculus*). *Journal of the Science of Food and Agriculture* 94 (3): 552-559

PARTICIPATION AUX CONGRES INTERNATIONAUX

1. 2012: XI International Conference on Goats. (Las Canarias, Espagne), organisé par International Goats Association. *Advances on goat milk quality*: MB López, S. Rovira, V. García, K. Boutuial.
2. 2011: VI Congrès National de science et technologie alimentaire (Université de Valencia, Espagne): *Influencia de la alimentacion con subproductos de plantas aromaticas (Rosmarinus officinalis SPP y Thymus zygis gracialis) en la aceptación de leche de cabra de raza Murciano-Granadina*: K. Boutuial, E. Ferrandini, V. García, S. Rovira, MB López.
3. 2011: I Congrès de la Médecine Vétérinaire (Université de Murcia, Espagne). *Predicción de la porosidad, humedad y capacidad de retención de agua en queso de Murcia al Vino mediante SEM*: S. Rovira, V. García, K. Boutuial, E. Ferrandini, MB López.
4. I Congrès de la médecine vétérinaire 2011 (Université de Murcia, Espagne). *Análisis sensorial de productos lácteos en los centros docentes Europeos*: V. García, S. Rovira, K. Boutuial, E. Ferrandini, MB López.
5. 2011: Symposium International sur les Plantes Aromatiques et Médicinales, SIPAM4 (Mohammadia, Maroc). *Influence of feeding goats on by-products (Rosmarinus officinalis spp. and Thymus zygis spp.) in milk and cheese properties*: K. Boutuial, E. Ferrandini, V. García, S. Rovira, MJ. Jordan, J Laencina, MB López.

CONNAISSANCES INFORMATIQUES

Windows, Microsoft office, internet, statistiques...

LANGUES MAITRISEES

Arabe, Français, Espagnol, Anglais.