



# CURRICULUM VITAE

<b>Information personnelle</b>	
Nom	<b>TANKOANO Abel</b>
Adresse	01 BP 2393, BOBO-DIOULASSO 01, BURKINA FASO
Téléphone	(00226) 70 01 38 79 / (00226) 78 73 85 04
Email	<a href="mailto:tankoanoabel@gmail.com">tankoanoabel@gmail.com</a>
Nationalité	Burkina Faso
Date de naissance	21/10/1987
<b>Chercheur</b>	
<i>Responsable du Laboratoire des Sciences et Technologies des Aliments et Nutrition (LabSTAN), CNRST-IRSAT-BOBO</i>	
<i>ORCID ID: <a href="https://orcid.org/0000-0001-8092-5190/">https://orcid.org/0000-0001-8092-5190/</a></i>	
2014/2017	<b>Doctorat Unique en Biochimie-Microbiologie alimentaire/Technologie Alimentaire</b> <i>Thème: « Caractérisation biochimique, microbiologique du Gappal et caractérisation moléculaire de ses bactéries lactiques d'intérêt technologique en vue de leur utilisation comme starters ».</i>
2011/2014	<b>DEA en Biotechnologie Microbienne et Cellulaire</b> <i>Thème: « Evaluation de la consommation et analyse des caractéristiques physicochimiques et microbiologiques des produits laitiers locaux (lait frais, lait caillé et yaourt) du BURKINA FASO »</i>
2010/2011	<b>Maitrise en Biochimie Microbiologie/Microbiologie Appliquée</b>
2009/2010	<b>Licence en Biochimie Microbiologie/Microbiologie Générale</b>
2009/2010	<b>DEUG en Chimie-Biologie</b> <i>Diplômes obtenus à l'Université Joseph Ki-Zerbo, Burkina Faso</i>
<b>Expérience dans l'accompagnement des unités de transformations agroalimentaire</b>	
Mars 2024	<b>Co-Consultant pour le renforcement des capacités</b> des acteurs de la chaîne de commercialisation des produits de l'anacarde de l'Espace UEMOA sur les valeurs nutritionnelles des produits de l'anacarde, financé par la <b>commission de l'UEMOA</b> .
Octobre 2022-Mai 2023	<b>Accompagnement des laiteries</b> de l'UMPLB-et de la COTRALAIT en vue de la certification NBF de leurs produits
Juillet 2022	<b>Animation d'un panel au profit des acteurs de la filière lait local sur le thème</b> : « La problématique de la qualité sanitaire des produits laitiers locaux face aux produits laitiers importés: défis et perspectives » à l'occasion de la célébration de 10 <sup>ème</sup> Journée Mondiale du Lait organisée par l'Interprofession lait du Burkina Faso (IPROLAIT)
Décembre 2021	<b>Co-Consultant pour la réalisation de l'étude</b> « Etat des lieux de la prise en compte des jeunes et des femmes dans la chaîne de valeur « Lait » dans les régions des Cascades, du Centre-ouest, du Centre-Sud et du Sud-ouest au

29 Octobre 2021	<p>Burkina Faso » commandité en vue de l'accompagnement de deux SCOOP Lait par l'ONG néerlandaise SNV.</p> <p><b>Animation d'un panel au profit des acteurs de la filière lait local sur le thème :</b> « Qualité sanitaire et nutritionnelle des produits laitiers locaux (lait, gappal et yaourt), quelle contribution au bien-être des enfants en âge de scolarisation ? » à l'occasion de la 7ème Edition des « 72 heures du lait local » tenus organisées par l'Union Nationale des Mini Laiteries et Producteurs de Lait Local du Burkina Faso (UMPLB)</p>
Février 2022	<p><b>Responsable Qualité Suppléant</b> du laboratoire de l'IRSAT-DTA Bobo-Dioulasso en cours d'accréditation selon la norme ISO17025 (2017).</p>
Février 2021	<p><b>Réfèrent détaché de l'IRSAT-DRO</b>, chargé de l'accompagnement technique des micros, petites et moyennes entreprises agroalimentaire de Bobo-Dioulasso (dont cinq (05) laiteries de la SCOOPS Neema) dans le cadre de l'accord Hub IIT-IRSAT/CNRST financé par l'ONG française TechDev.</p>
Février 2021	<p><b>Formateur au profit de cinquante femmes sur les techniques de transformation des tubercules financé par Programme d'Appui à la Formation Professionnelle et à l'Apprentissage-PAFPA</b> du 25 au 30 Janvier 2021 à Banfora, Burkina Faso</p>
Juin 2019	<p><b>Formateur au profit d'une trentaine de producteurs agroalimentaire</b> accompagnés par le programme VALPAPE phase 2 lors de l'atelier régional d'information et de formation sur la gestion de la qualité dans les unités de transformation qui s'est tenu du 19 au 21 Juin 2019 à Fada N'Gourma, Burkina Faso</p>
Décembre 2019	<p><b>Formation sur les technologies de production du gappal</b> au profit d'une dizaine de producteurs agroalimentaires incubées à l'Ecole des Sciences et Techniques de Production Agro-Sylvo-Pastorale</p>
Depuis 2018	<p><b>Cours dispensés dans les universités</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Formulation des aliments : usage des plans d'expériences</li> <li>- Technologies des laits et produits laitiers</li> <li>- Valorisation des produits locaux</li> <li>- Normes hygiènes et législation en transformation laitière</li> <li>- Inspection et certification alimentaire</li> <li>- Management de la qualité</li> <li>- Microbiologie alimentaire</li> <li>- Biochimie alimentaire</li> </ul>
Depuis Janvier 2020	<p><b>Recherche et quantification</b> des aflatoxines dans les aliments par UHPLC</p>
Depuis Janvier 2019	<p><b>Chercheur</b> au Département de Technologie Alimentaire (DTA/IRSAT/CNRST)</p>
Depuis Janvier 2019	<p><b>Recherche et quantification</b> des minéraux et des métaux lourds dans les denrées alimentaires par spectrophotomètre d'absorption atomique</p>
Depuis Juin 2019 2015-2019	<p><b>Recherche et quantification</b> des acides aminés dans les aliments par HPLC</p> <p><b>Attaché temporaire d'Enseignement et de Recherche</b> en biochimie et microbiologie, Université Ouaga I Pro Joseph Ki-Zerbo, Burkina Faso</p>
2014-2015	<p><b>Moniteur de travaux pratiques</b> de biochimie et de microbiologie, Université Ouaga I Pro Joseph Ki-Zerbo, Burkina Faso</p>

<p>Depuis 2011</p> <p>Juillet -Septembre 2</p>	<p><b>Analyse de routine de la qualité microbiologique et physico-chimique</b> des denrées alimentaires, Département de technologie alimentaire, CNRST/Burkina Faso.</p> <p><b>Formation sur les techniques</b> de revivification des souches microbiennes pour la création d'une banque microbienne.</p> <hr/> <p style="text-align: center;"><b>Projet et convention de recherche en cours</b></p>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Développement d'une technologie de production de farine panifiable et de pain à base de manioc et de patate douce à chair orange (PDCO) au Burkina Faso. <i>Financement : FONRID</i></li> <li>- Valorisation des pommes de cajou des accessions locales d'anacardier par l'optimisation d'une technologie de production de vinaigre et de jus clarifié au Burkina Faso. <i>Financement : FONRID</i></li> <li>- Convention de partenariat pour la réalisation de travaux de recherche sur un projet de développement d'une technologie de production du jus de pommes de cajou par la maîtrise des clarifiants, l'optimisation de la température de pasteurisation et la réduction des tanins à l'aide d'un plan d'expérience. <i>Financement : CBA</i></li> <li>- Evaluation des pratiques agricoles à risque de contamination de l'oignon (<i>Allium cepa</i> L) produit au Burkina Faso par les mycotoxines et les résidus de pesticides. PRSA/Banque mondiale.</li> </ul>
	<p style="text-align: center;"><b>Publications et communications scientifiques</b></p>
<p>Poster</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Du 3 au 6 septembre 2018, participation à la Conférence internationale sur la microbiologie et l'hygiène alimentaires (ICFMH) à Berlin</b>, en Allemagne, avec pour thème Prévalence de <i>Bacillus cereus</i> et <i>Staphylococcus aureus</i> dans le Gappal, un aliment fermenté du Burkina Faso produit à partir de lait et de pâte de mil</li> <li>- <b>Du 17 au 22 juillet 2016. Participation à la Conférence internationale sur la microbiologie et l'hygiène alimentaires (ICFMH) à Dublin</b>, Irlande, avec pour thème Évaluation de la qualité microbiologique du lait cru, du lait caillé et du yaourt artisanal de Ouagadougou, Burkina Faso.</li> <li>- <b>Du 24 au 28 octobre 2016. Participation au Symposium international sur la science et la technologie (SIST), à Ouagadougou</b>, au Burkina Faso, avec pour thème Évaluation de la qualité microbiologique du lait cru, du lait aigre et du yaourt artisanal de Ouagadougou, Burkina Faso.</li> <li>- <b>Du 19 au 26 novembre 2016. Participation au Forum national de la recherche scientifique et des innovations technologiques (FIRSIT) de Ouagadougou</b>, Burkina Faso, avec pour thème Études sur la technologie et la qualité microbiologique du Gappal, un aliment fermenté à base de millet et de lait du Burkina Faso.</li> <li>- <b>Du 10 au 13 avril 2017. Participation aux journées médicales, pharmaceutiques, odontologiques et vétérinaires à Dakar</b>. Université Cheick Anta Diop, Dakar, Sénégal avec pour thème Aspects et risques microbiologiques du Gappal commercialisé au Burkina Faso.</li> <li>- KABORÉ Donatien, TANKOANO Abel, GANOU Leguet, SAWADOGO/LINGANI Hagrétou (2019). Improvement of the quality,</li> </ul>

<p><b>Communications orales</b></p>	<p>processing technologies and diversification of meat and meat products in Burkina Faso. Annual Meeting of African Science Academies, (AMASA 15) Accra, Ghana du 12 au 16 Novembre 2019. <i>Communication orale</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Du 23 au 26 Septembre 2019. Participation au Séminaire régional sur la Sécurité alimentaire Cotonou au Bénin sur le thème : Analyses des actions engagées par le Burkina Faso depuis 2015 pour l'atteinte de l'objectif « zéro faim d'ici 2030 ».</b></li> <li>- <b>Du 22 au 24 Octobre</b> Participation au Troisième atelier régional sur la sécurité alimentaire et nutritionnelle sur le thème : Politique Régionale de l'Union Africaine en matière de sécurité Alimentaire et Nutritionnelle. Quelles responsabilités des pays membres, impact sur les populations. Ouagadougou, Burkina Faso.</li> </ul>
<p><b>Articles Scientifiques</b></p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. <b>Tankoano, A.</b>, Diop, M. B., Sawadogo-Lingani, H., Mbengue, M., Kaboré, D., Traoré, Y., &amp; Savadogo, A. (2019). Isolation and Characterization of Lactic Acid Bacteria Producing Bacteriocin like Inhibitory Substance (BLIS) from “Gappal”, a Dairy Product from Burkina Faso. <i>Advances in Microbiology</i>, 9(4), 343-358.</li> <li>2. <b>Tankoano A.</b>, Sawadogo-Lingani, H., Savadogo A., Kabore D. and Traore Y. (2017). Study of the process and microbiological quality of <i>Gappal</i>, a fermented food and beverage from Burkina Faso based on milk and millet dough. <i>International Journal of Multidisciplinary and Current Research</i> 5, 104-110.</li> <li>3. <b>Tankoano A.</b>, Diop B. M., Sawadogo-Lingani H., Kabore D. et Savadogo A. (2017). Les aliments fermentés à base de mil et de lait en Afrique de l'Ouest: aspects technologiques, nutritionnels et microbiologiques. <i>Revue de littérature. International Journal of Advanced Research</i>, 5(8), 1509-1526</li> <li>4. <b>Tankoano A.</b>, Kabore D., Savadogo A., Soma A., Fanou-Fogny N., Compaoré-Seremé D., Hounouighan D. J. and Sawadogo-Lingani H. (2016). Evaluation of microbiological quality of raw milk, sour milk and artisanal yoghurt from Ouagadougou, Burkina Faso. <i>African Journal of Microbiology Research</i>, 10(16), 535-541.</li> <li>5. <b>Tankoano A.</b>, Somda N.S., Kéré/Kando C., Rouamba A., Kaboré D., Sawadaogo/Lingani H., 2024. Qualité biochimique, microbiologique et typologie des vinaigres utilisés en alimentation de rue à Bobo-Dioulasso, Burkina Faso. <i>International Journal of Biological and Chemical Sciences</i>. 18(3): 991-1006.</li> <li>6. Somda, N. S., <b>Tankoano, A.</b>, Métuor-Dabiré, A., Kaboré, D., Bonkougou, J. O. I., Kpoda, D. S., ... &amp; Savadogo, A. (2023). A systematic review and meta-analysis of antibiotics resistance of foodborne pathogenic bacteria in West Africa between 2010 and 2020. <i>Journal of Food Protection</i>, 100061</li> <li>7. Douamba, Z., <b>Tankoano, A.</b>, Kaboré, D., Compaore-Sereme, D., Ouédraogo, M., Samadoulougou-Kafando, P. M. J., ... &amp; Sawadogo, H. (2022). Microbiological Quality of Fresh and Grilled Mutton Sold in Ouagadougou, Burkina Faso. <i>Food and Nutrition Sciences</i>, 13(12), 986-1000.</li> <li>8. Tiendrebeogo, S. C., Kabore, D., <b>Tankoano, A.</b>, Pare, A., Hama-Ba, F., Douamba, A. T., ... &amp; Sawadogo-Lingani, H. (2021). Développement de la technologie des fonds de sauces en utilisant les coproduits issus de la production</li> </ol>

- du Kilishi. *International Journal of Biological and Chemical Sciences*, 15(4), 1544-1562.
9. Tiendrebeogo, S. C. W., Kabore, D., **Tankoano, A.**, & Nelly, M. W. (2021). Comparaison de formulations de saucisse produites en utilisant les épices et ingrédients du Kilishi. *Viandes & Produits Carnés*.
10. Somda, N. S., Kaboré, D., **Tankoano, A.**, Somda, M. K., Ouattara, A., Paré, A., & Sawadogo-Lingani, H. (2021). Antimicrobial resistance of *Staphylococcus aureus* and *Pseudomonas* spp. isolated from coated skewers sold in Ouagadougou, Burkina Faso. *Journal of Food Safety and Hygiene*, 7(4), 237
11. Bayili, G. R., Coulibaly-Diakité, M., **Tankoano, A.**, Kere-Kando, C., Kabore, T. J., Konfe-Kanwe, M. E. M. P., ... & Sawadogo-Lingani, H. (2023). Physico-Chemical, Microbiological, and Sensorial Characteristics of Grains, Malt, Wort, and Beer from FKR 19 and FKR 62 N Rice Varieties Grown in Burkina Faso. *Journal of the American Society of Brewing Chemists*, 81(4), 569-578.
12. Guira F., **Tankoano A.** and Savadogo A. (2016). African cassava Traditional Fermented Food: The Microorganism's Contribution to their Nutritional and Safety Values-A Review." *International Journal of Current Microbiological Applied Sciences* 5.10, 664-687.
13. Tarnagda B., **Tankoano A.**, Tapsoba F., Sourabié P. S., Abdoullahi O. H., Djbrine A. O., Traoré Y, and Savadogo A (2017). Évaluation des pratiques agricoles des légumes feuilles : le cas des utilisations des pesticides et des intrants chimiques sur les sites maraîchers de Ouagadougou, Burkina Faso. *Journal of Applied Biosciences* 117, 11658-11668
14. Kaboré D, **Tankoano A.**, Palenfo L. L. T., Samandougou S., Paré A., Sawadogo-Lingani H (2018). Qualité microbienne de viandes de bœuf fraîche et grillée vendues dans quelques points de vente de la ville de Ouagadougou, Burkina Faso. *Science et Techniques, Revue Burkinabè de la Recherche*. Vol. 34 à 37, 2015-2018
15. Linefiene L., **Tankoano A.**, Yandai H. F., Somda N., Oumar O., Traore Y., and Savadogo, A. (2017). Prévalence et sensibilité aux antibiotiques des souches d'*Escherichia coli* diarrhéiques chez les enfants de moins de cinq ans au Tchad. *Revue Microbiologie. Ind. Santé et Environnement* 11 (1), 16-30
16. Dah, P. A., Guira, F., **Tankoano, A.**, Traore, K., Sawadogo-Lingani, H., & Savadogo, A. (2018) Cheese Processing, Marketing, Utilisation and Consumption in Burkina Faso. *Current Journal of Applied Science and Technology*. 29(5): 1-12.
17. Millogo-Dah PA, **Tankoano A.**, Ouedraogo AAW, Sawadogo-Lingani H and Savadogo A (2019). Food safety knowledge, attitudes and practices of dairy products handlers in dairies of Ouagadougou, Burkina Faso. *International Journal of Advanced Research*, 5(8), 1509-1526. 7(2), 68-79
18. Soma M., Kaboré D., **Tankoano A.**, Compaoré C. S., Parkouda C., Toguyeni A. and Sawadogo-Lingani H. Improvement of nutritional, sanitary and organoleptic qualities of liquid zoom-koom and instant flour zoom-koom using

*Lactobacillus fermentum* starter culture. *African Journal of Biotechnology*. Vol. 18(9), pp. 181-196, 27 February, 2019

19. Cissé, H., Kagambèga, B., Sawadogo, A., **Tankoano, A.**, Sangaré, G., Traoré, Y., ... & Savadogo, A. (2019). Molecular characterization of Bacillus, lactic acid bacteria and yeast as potential probiotic isolated from fermented food. *Scientific African*, e00175

20. Pingdwindé Marie Judith Samadoulougou-Kafando, Donatien Kaboré, **Abel Tankoano**, Diarra Compaoré-Séréme, Passinguemsin Alice Sonia Tiendrebeogo, Mamoudou Hama Dicko, Hagretou Sawadogo-Lingani (2019). Isolation, characterization and identification of lactic acid bacteria with antimicrobial activities found in fresh pulp of tomatoes from Ouagadougou, Burkina Faso. *Int. J. Biosci.* 15(5), 130-146.

21. Guira Flibert, Somda Namwin Siourime, Compaoré Hamidou, Kaboré Donatien, Hama Cissé, Muandze Nzambé Jean Ulrich, **Abel Tankoano**, Sawadogo-Lingani Hagretou, Savadogo Aly (2021). Lactic acid bacteria and yeasts associated with cassava fermentation to attiéké in Burkina Faso and their technological properties. *American Journal of Food Science and Technology*, 9(4), 173-184

22. Hissein, A. H., Tapsoba, F., Makhlof, H., Hama, C., **Tankoano, A.**, Ali, H. M., ... & Savadogo, A. (2023). Production and Microbial Quality of “charmout”, a Dried Meat Produced in Chad. *American Journal of Food Science and Technology*, 11(1), 1-7.

23. Souleymane Zio, Isaac Dembele, Raoul Sylvain Bazoin Bazié, **Abel Tankoano**, François Tapsoba1, Fatoumata Hama-Ba, Laurencia Touloundé Songre-Ouattara, Fulbert Nikiéma, Driss Elothmani, Yves Traoré and Aly Savadogo (2020). Aflatoxins and Moisture Levels in Edible Oils Produced in Burkina Faso. *European Journal of Nutrition & Food Safety*, 1-12

24. Soma MAAR, Tapsoba F W, Kaboré D, Seogo I, **Tankoano A**, Dicko M H, Toguyeni A et Sawadogo-Lingani H (2017). Etude sur la capacité de production, du circuit de commercialisation et de la consommation du zoom-koom vendu dans la ville de Ouagadougou au Burkina Faso. *Int. J. Biol. Chem. Sci*, 11(5), 2294-2305.

25. Bassibila Zoungrana, Prosper Saga Sawadogo, Namwin Siourimè Somda, François Tapsoba, **Abel Tankoano**, Aly Savadogo (2019). Performance et coût de la prise en charge de la malnutrition aiguë sévère avec complications à Kaya, Burkina Faso. *The Pan African Medical Journal*. 2019;34:145. doi:10.11604/pamj.2019.34.145.17946

26. Abakar Idriss Lawal, Abdelsalam idjani, Essodolom Taale, Abdoullahi Hissein, **Abel Tankoano**, Savadogo Aly (2019). Traditional technologies and probiotic properties of Bacillus strains isolated from kawal -a chad traditional fermented food condiment. *Journal of Food Technology Research*. Vol. 6, No. 2, pp. 57-71. DOI: 10.18488/journal.58.2019.62.57.71

## Fiches Techniques

1. **Tankoano A.**, Sawadogo-Lingani H., Kabore D., Savadogo A. et Traore Y.. Amélioration de la technologie de production du *Gappal*, un aliment

fermenté du Burkina Faso à base de mil et de lait. Numéro d'identification unique : CNRST/IRSAT/FT/2016-038

2. Soma M. A. A R , Sawadogo-Lingani H., Kabore D., **Tankoano A**;; Toguyeni A. Amélioration de la technologie de production du *zoom-koom* par utilisation de cultures de *Lactobacillus fermentum*. Numéro d'identification unique : CNRST/IRSAT/FT/2016-041

3. **TANKOANO Abel**, KABORÉ Donatien, COMPAORE-SEREME Diarra, SAVADOGO Aly, SAWADOGO-LINGANI Hagrétou (2019). Technologie de production et qualité microbiologique du Gappal liquide vendu dans trois villes du Burkina Faso CNRST/IRSAT/FT/2019-053

4. **TANKOANO Abel**, KABORE Donatien, SOMA Adama Abdoul Razak Massièké, SAVADOGO Aly, SAWADOGO/LINGANI Hagrétou (2019). Technologie de production et qualité microbiologique du Gappal séché vendu dans quatre villes du Burkina Faso CNRST/IRSAT/FT/2019-054

5. COMPAORE Sidbewendé Clarisse, **TANKOANO Abel**, BAYILI Romaric Géoffroy, KOMPAORE René, SAWADOGO/LINGANI Hagrétou (2019). Technologie de production et caractéristiques physico-chimiques et nutritionnelles du lait caillé produit à Ouagadougou et à Loubila. Numéro d'identification unique : CNRST/IRSAT/FT/2019-004

6. COMPAORE Sidbewendé Clarisse, **TANKOANO Abel**, BAYILI Romaric Géoffroy, KOMPAORE René, SAWADOGO/LINGANI Hagrétou (2019). Qualité microbiologique et diversité des bactéries lactiques du lait caillé produit à Ouagadougou et à Loubila Numéro d'identification unique : CNRST/IRSAT/FT/2019-005

7. SOMDA Namwin Siourimè, **TANKOANO Abel**, Kaboré Donatien, Ganou Leguet, Bonkougou OJ Isidore, SAWADOGO/LINGANI Hagrétou, SAVADOGO Aly (2019). Antibiorésistance et detection de pathovars de E. coli diarrhéiques par PCR 16-plex des souches isolées des poulets fumés/grillés à Ouagadougou. CNRST/IRSAT/FT/2019-052

#### Travaux de recherche en cours

##### Encadrements d'étudiants de Master soutenus

1. **ROUAMBA Amadou (2024)**. Caractérisation physicochimique et microbiologique du vinaigre produit à partir de la pomme de cajou au Burkina Faso **Université NAZI-BONI (UNB)**

2. **SOME Kerbou Isabelle (2024)**. Essai de formulation et évaluation des paramètres physico-chimiques et organoleptiques du Soumbala aux épices. *Université catholique de l'Afrique de l'Ouest/Unité Universitaire de Bobo (UCAO-UUB)*

3. **Djeneba Nadia Inessa OUATTARA (2024)**. Evaluation de l'impact de trois types de clarifiants et des barèmes de pasteurisation sur la qualité nutritionnelle et sanitaire des jus de pomme de cajou. *(UCAO-UUB)*.

4. **Philippe Yiazid NAGALO (2023)**. Production et évaluation de la qualité de la farine de pomme de cajou au Burkina Faso. **Ingéniorat. Ecole nationale de formation agricole de Matourkou (ENFA de Matourkou)**.

5. **DAO Losseni (2023)**. Evaluation de la qualité sanitaire des aliments vendus dans les établissements d'enseignement primaire de la ville de Bobo-Dioulasso au Burkina Faso : Cas des pains fourrés. *Université Nazi Boni (UNB)*
6. **KINDO Mahamadi Locman (2022)**. Isolement, caractérisation biochimique et phénotypique des bactéries lactiques des bouillies de mil fermentées en vue de la sélection des bactéries d'intérêt. *UCAO-UUB*
7. **TRAORE Ami (2022)**. Effet de compost à base des déchets ménagers triés à la source de la ville de Bobo-Dioulasso sur la qualité nutritionnelle de tomates. (*UCAO-UUB*)

---

#### **Encadrements d'étudiants de licence (soutenus)**

---

1. **COMPAORE Kadiatou (2024)**. Evaluation de la composition biochimique et nutritionnelle des graines de *Gliricidia sepium*. *UNB*
  2. **SEOGO ISSA (2024)**. Evaluation de la qualité nutritionnelle du jus de pomme de cajou. *UNB*
  3. **NANA Hassana Faozia Kabir (2024)**. Production et caractérisation nutritionnelle de la farine de pomme de cajou. *UCAO-UUB*
  4. **OUOBA Issouf (2023)**. Isolement et caractérisation phénotypique et biochimique des bactéries acétiques en vue du développement de ferments. *UNB/CU GAOUA*
  5. **OUEDRAOGO Rahim (2023)**. Impact des pratiques d'hygiène et de fabrications sur la prévalence et la charge de *Staphylococcus aureus* et *Bacillus cereus* dans le Gappal vendu à Bobo Dioulasso. *UNB/CU GAOUA*
  6. **TRAORE Leïla Faïdatou (2022)**. Evaluation de la maîtrise des bonnes pratiques de fortification et efficacité de l'enrichissement de l'huile « SAVOR » en vitamine A. *UAUBEN-OUAGA*
  7. **BATIONO Fatima Ebou (2022)**. Epidémiologie biologique des bactéries isolées des prélèvements uro-génitaux chez les femmes enceintes reçues au Laboratoire d'Analyses Médicales du Houet (Bobo-Dioulasso). *UCAO-UUB*.
  8. **DABIRE Yasmine (2002)**. Evaluation des pratiques d'hygiène et de production du Dèguè à BOBO-DIOULASSO et évaluation de sa charge en *Staphylococcus aureus* et *Bacillus cereus*. *UAUBEN-Bobo*
  9. **TESSAGOUN Prudence (2022)**. Impact des pratiques d'hygiène et de fabrications sur la prévalence et la charge de *Staphylococcus aureus* et *Bacillus cereus* dans le Gappal vendu à Bobo Dioulasso. *UCAO-UUB*
  10. **TRAORE Orokiatou Possibo (2022)**. Evaluation de la prévalence de l'hépatite B dans les échantillons d'analyses d'examen du jour reçus entre janvier et juin 2021 au laboratoire du CHR de Gaoua. *UCAO-UUB*
  11. **BONDE N'wézirma Germaine (2022)**. Evaluation de la qualité physico-chimique du lait cru reçu à la laiterie BONNET VERT à l'aide de l'analyse automatique de lait « MASTER ECO ». *UAUBEN-Bobo*
  12. **PARE Lawankilia Awa Samiratou (2022)**. Contribution à l'amélioration du système de maîtrise de la qualité de l'huile raffinée de coton de la SN-
-

CITEC : vérification sur de l'état d'application du système HACCP.  
*UCAO/UUB.*

13. **BERE ANAIS Wendbenedo (2021).** Analyse sensorielle et caractérisation nutritionnelle de biscuits a base de manioc enrichis au moringa, coco, et anacarde. *UNB*
14. **SABO Risnata (2021).** Formulation de biscuits à base de manioc enrichis au moringa, coco et anacarde à l'aide d'un plan de mélange. *U AUBEN-Bobo*
15. **COULIBALY Gnanni Françoise (2021).** Valorisation de la pomme de cajou par le séchage, la production des jus et de la farine : évaluation des paramètres physico-chimiques et microbiologiques des produits. *UCAO/UUB.*

---

#### Autres performances

---

##### 1. Logiciels statistiques

EXCEL, XLSTAT,  
SPSS, SPHINX,  
MINITAB, R

##### 2. Logiciels bioinformatiques

BIOEDIT, MEGA,

##### 3. Bibliography software

ENDNOTE, MENDELEY, ZOTERO

---

#### LANGUES

---

**Ecrites**

Français (Excellentes), Anglais (moyen)

**Parlées**

Gourmantchema (excellent), Mooré (moyen)

Français (excellent), Anglais (moyen)

**Références**

1. **Dr Hagrétou Sawadogo**, Directeur de Recherche en Biochimie-Microbiologie, IRSAT-CNRST- Burkina Faso  
Email : [hagretou@yahoo.fr](mailto:hagretou@yahoo.fr) , Tel : 00226 76639890
2. **Dr PARKOUDA**, Directeur de Recherche en Sciences des Aliments à IRSAT-CNRST- Burkina Faso  
E-mail : [cparkouda@gmail.com](mailto:cparkouda@gmail.com), Tel: + 226 70 30 89 30 | + 226 76 00 01 70
3. **Pr Aly Savadogo**, Professeur Titulaire en Biochimie Microbiologie, Université Joseph Ki-Zerbo, Burkina Faso  
Email : [alysavadogo@gmail.com](mailto:alysavadogo@gmail.com), Tel : 00226 79385707

Ouagadougou, 30/08/ 2024



TANKOANO Abel