

UNIVERSITÉ FERHAT ABBAS SÉTIF 1
FACULTÉ DE MÉDECINE



DÉPARTEMENT DE PHARMACIE
Mémoire De Fin D'étude En Vue De
L'obtention Du Diplôme De Docteur
En Pharmacie

ETUDE DE LA QUALITÉ DU LAIT DANS LA WILAYA DE
SÉTIF

Soutenu publiquement le :
28/09/2020

Présenté et soutenu par : Melle Khemliche Feriel
Melle Griche Sarra

Encadrante : Pr. Allouche Lynda

Jury d'évaluation :

Président du jury : Dr. Achouri

Khaled Examineurs : Dr.

Boukezoula Tayeb Fakhreddine

Dr. Felloussia Mohamed Elyamine

Année Universitaire 2019/2020

RESUME

La présente étude a pour objectif de suivre la qualité microbiologique et physicochimique du lait dans la wilaya de Sétif qui a été réalisé en automne, de la matière première jusqu'au produit fini, afin d'évaluer l'influence des paramètres étudiés sur la qualité du produit fini. Les résultats obtenus sont tous conformes aux normes, ils nous ont amené à tirer les conclusions suivantes :

- Le lait est de bonne qualité physico-chimique et microbiologique en comparant aux normes.
- Le taux des protéines est dans les normes citées par AFNOR(1980), mais relativement faible pour l'obtention des dérivés laitiers
- Pour Obtenir des dérivés laitiers de qualité et augmenter le taux des protéines, des mesures strictes doivent être prises
- Choisir des vaches bien portantes ayant une alimentation saine et complète
- Le printemps est la saison appropriée pour une collecte meilleure du lait

Mots clés : Le lait, contrôle de qualité, propriétés physico-chimiques, analyse microbiologique

ABSTRACT

The objective of this study is to display the microbiological and physicochemical quality of milk in the wilaya of Sétif which was carried out in the fall, from the raw material to the finished product, in order to assess the influence of the parameters studied on the quality. The results obtained of the finished product all comply with the standards, they have led us to draw the following conclusions:

- The milk is of good physico-chemical and microbiological quality compared to the standards.
- The protein level is within the standards cited by AFNOR (1980), but relatively low for obtaining dairy derivatives
- To obtain quality milk derivatives and increase the level of proteins, strict measures must be taken.
- Choose healthy cows with a healthy and complete diet
- Spring is the appropriate season for better milk collection

Key words: Milk, quality control, physico-chemical properties, microbiological analysis

ملخص

الهدف من هذه الدراسة هو مراقبة الجودة الميكروبيولوجية والفيزيائية الكيميائية للحليب في ولاية سطيف والتي أجريت في الخريف ، من المادة الخام إلى المنتج النهائي ، من أجل تقييم تأثير العوامل المدروسة على الجودة. جميع النتائج التي تم الحصول عليها من المنتج النهائي تتوافق مع المعايير، وقد قادتنا إلى استخلاص الاستنتاجات التالية

- الحليب ذو جودة فيزيائية-كيميائية وميكروبيولوجية جيدة مقارنة بالمعايير
- مستوى البروتين ضمن المعايير المذكورة من طرف AFNOR (1980) ، لكنه منخفض نسبياً للحصول على مشتقات الألبان
- للحصول على مشتقات الحليب عالية الجودة وزيادة مستوى البروتينات ، يجب اتخاذ تدابير صارمة
- اختيار أبقار صحية بنظام غذائي صحي وكامل -
- الربيع هو الموسم المناسب لجمع الحليب بشكل أفضل -

الكلمات المفتاحية: الحليب ، مراقبة الجودة ، الخواص الفيزيوكيميائية ، التحليل

الميكروبيولوجي

